fier ce fût
CHAMPAGNE



Sanchez-Le Guédard

Spécial Club 2016
Clos Ste Hélène
Brut Nature
Premier Cru
Parcellaire

Brut Nature
Pinot Noir 100%
Montagne de Reims - Cumières Premier Cru

Apéritif dinatoire Viande blanche Viande rouge Champignons Truffes Parmesan

Analyse visuelle

La couleur or lumineuse, très légèrement teintée de rose, est animée par une effervescence fine et lente, qui alimente un élégant cordon de mousse persistant.
L'ensemble exprime immédiatement richesse, maturité et élégance.

Analyse olfactive

Le premier nez est intense, généreux et séduisant, avec des arômes de fruits à noyau, de framboise, d'amande grillée et d'épices.
À l'aération, le bouquet gagne en profondeur et en complexité : apparaissent des fruits confits et de délicates notes de liqueur de fruits, suivis de nuances plus automnales de sous-bois et de cèpes.
Au fil des minutes, le profil aromatique conserve précision et intensité, révélant un bel équilibre et une remarquable complexité évolutive.

Analyse gustative

L'attaque est ample, accompagnée d'une effervescence particulièrement délicate. La vinosité du Pinot Noir s'exprime immédiatement, soutenue par une tension fraîche et précise qui donne rythme et équilibre à la dégustation.
Progressivement, la bouche se resserre et la minéralité gagne en intensité. La texture évolue elle aussi : d'abord douce et enveloppante comme le velours, elle devient plus ferme et structurée, jusqu'à évoquer la trame du denim.
Une double texture singulière qui confère au Champagne une personnalité particulièrement reconnaissable. Le profil aromatique accompagne cette évolution avec des notes de miel, de figue sèche et de poire cuite, apportant profondeur et maturité à l'ensemble.

La finale

La finale est très longue, intense et profondément minérale.
La matière gagne en consistance, accompagnée de nuances marines évoquant la coquille, tandis qu'une salinité marquée prolonge la persistance et achève la dégustation avec caractère et précision.

Verdict

Un Brut Nature issu exclusivement du Pinot Noir, un Millésime d'une grande richesse aromatique, qui sublime le cépage et le terroir tout en exprimant pleinement le caractère de 2016 : fraîcheur sans austérité, vinosité sans lourdeur, puissance et élégance en parfait équilibre.

Un Champagne résolument gastronomique, dont la profondeur et la vinosité se révèlent pleinement avec les viandes blanches, le canard et les champignons, ainsi qu'avec les fromages longuement affinés.

Service et accords mets-champagne

Servez-le entre 10 et 12°C dans une flûte ample et bien galbée ou dans un verre à vin blanc, afin de mettre en valeur la vinosité du Pinot Noir, sa complexité aromatique et l'évolution de sa texture.
À l'apéritif, un Parmesan affiné 24 mois s'accorde magnifiquement avec la structure et la profondeur minérale du Champagne.
À table, sa structure accompagne parfaitement un filet de veau à la crème de cèpes, où la tendreté de la viande rencontre les nuances automnales du Champagne. Tout aussi intéressant, un magret de canard laqué trouve dans la fraîcheur, la minéralité et la salinité marquée du vin un bel équilibre à sa richesse.
Pour une cuisine plus conviviale, un poulet rôti aux champignons et aux herbes aromatiques met en valeur son caractère mature et enveloppant.

Cuvée certifiée Biologique
Dosage : 0 g/l
- 1re fermentation : Inox 100%
- Malo : Oui
- Monocru : Cumières
- Parcellaire : Clos Sainte Hélène
- Vendange : 100% 2016