fier ce fît
CHAMPAGNE

Xavier Leconte

Les Reflets de Sylvie

Brut Nature
Pinot Noir 70% Meunier 30%
Vallée de la Marne - Bouquigny

Apéritif

Analyse visuelle

La robe dorée à souhait de ce Brut Nature annonce la maturité et la plénitude du Champagne.
Les bulles prennent leur temps pour remonter jusqu'à la surface et alimenter un très discret cordon de mousse.
Il s'agit d'une Cuvée mature et sereine.

Analyse olfactive

Le premier nez est très ouvert et propose des notes de fruits cuits, de pomme et de poire compotées.
Au réchauffement, l'expression est nuancée de notes melliflues et briochées qui témoignent de la maturité du vin. Après quelques minutes, d'autres nuances apparaissent. On peut percevoir des fleurs séchées ainsi que la profondeur de l'hydromel.
Il s'agit d'un nez gourmand et abouti.

Analyse gustative

L'attaque est plutôt ronde puis le dessin se fait plus élancé. On apprécie immédiatement le toucher de bouche soyeux de la Cuvée.
Grace à l'absence de dosage, le vin offre une texture particulièrement élégante et fine, ainsi que des arômes d'amande et de tabac.
L'ensemble est très cohérent, l'acidité indiquant la voie et l'effervescence apportant du rythme.

La finale

La finale, ferme et droite, est particulièrement sapide, offrant ainsi une belle complexité.
La persistance est d'environ huit secondes, laissant une empreinte minérale et le souvenir d'un vin pur.

Verdict

Un Champagne élégant dans la catégorie des Brut Nature !
Délicat et soyeux, mature, dynamique et rafraîchissant, il offre une superbe complexité.

Service et accords mets-champagne

Le service sera parfait à huit degrés et dans une flûte élancée, afin de maintenir la température.
Cette Cuvée sera parfaite à l'apéritif et ravira également les dégustateurs expérimentés et exigeants. On pourra l'accompagner de biscuits secs, salés et craquants.

Dosage : 0 g/l
- 1re fermentation : Inox 60% - Fûts 40%
- Malo : Oui
- Monocru : Bouquigny
- Vendange : 60% 2018 - 40% Réserve perpetuelle