fier ce fît
CHAMPAGNE



Xavier Leconte

Enso

Extra Brut
Meunier 100%
Vallée de la Marne - Bouquigny

Ostriche Pesce Carne bianca Formaggi

Analisi visiva

Il colore di questa Cuvée è delicato, di un verde oro molto chiaro. L'effervescenza, estremamente fine, calma e regolare, crea una sorta di nebulosa.
L'insieme crea una sensazione di serenità tinta di mistero.

Analisi olfattiva

Il primo naso è floreale e fruttato.
Sprigiona profumi di fiori bianchi (mughetto), pesca bianca e erbe fresche (menta, timo). È un naso sofisticato che fa pensare ai pomeriggi soleggiati di primavera.
Dopo l'aerazione, è l'orto che ci apre le sue porte con mela renetta, rabarbaro, ortaggi a radice (rapa, sedano).
L'espressione è molto evolutiva ed evocativa.

Analisi gustativa

L'attacco è morbido e tenero, poi il vino diventa rapidamente teso e pieno.
Questa sensazione si conferma lungo la degustazione. Abbiamo molta materia, concentrazione, su una struttura acida e iodata con molta personalità. L'effervescenza rimane sullo sfondo, mentre il dosaggio mostra timidamente il suo naso.
L'insieme genera una doppia texture, dapprima setosa, poi molto più ricca e corposa, richiamando il taffetà.

Il finale

Il finale è molto lungo (circa 10 secondi di persistenza) e sapido.
Ben in linea con il palato, accentua la sensazione minerale con una marcata “masticabilità” e una nota salina.

Verdetto

Uno Champagne dalla doppia personalità. Inizialmente sofisticato, se non misterioso, si rivela poi, esaltando con eleganza e maestria il suo terroir, offrendoci un carattere forte e un'evidente identità.
Eccezionale!

Servizio e abbinamenti

Servita in una flûte ben tornita, questa Cuvée Enso ci sedurrà intorno ai 10 gradi.
La sua duplice anima – vibrante e strutturata – e la potenza calibrata del finale ne fanno una compagna ideale per abbinamenti gastronomici “terra-mare” dalla forte identità.
Ostriche gratinate, rana pescatrice avvolta nella pancetta, spaghetti alle vongole con bottarga o un caciucco alla livornese: piatti intensi e sfaccettati, che richiedono una Cuvée capace di dialogare con decisione, senza mai sovrastare.

Dosaggio: 4 g/l
- 1a fermentazione: Foudre 100%
- Malolattica: Sì
- Monocru: Bouquigny
- Vendemmia: 15% 2019 - 85% Réserve perpetuelle (Solera dal 2006)