



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 ambivalenza e la potenza del suo finale la rendono ideale per gli abbinamenti gastronomici "terra-mare" di carattere.

Ostriche gratinate, rana pescatrice con pancetta, un'anguilla all'aglio, una choucroute di pesce...

Dosaggio: 4 g/l

- 1a fermentazione: Foudre 100%

- Malolattica: Sì

- Monocru: Bouquigny

- Vendemmia: 15% 2019 - 85% Réserve perpétuelle (Solera dal 2006)