fier ce fît
CHAMPAGNE



Xavier Leconte

Clos de Poiloux
Pinot Noir 2018
Parcellaire

Extra Brut
Pinot Noir 100%
Vallée de la Marne - Bouquigny

Carne Verdure Funghi Formaggi a pasta molle

Analisi visiva

Nel calice si presenta con un colore dorato intenso e profondo, dalle sfumature calde e luminose che evocano la piena maturità di questo millesimo.
L'effervescenza, finissima e particolarmente vivace, si sviluppa in un susseguirsi di bollicine rapide e abbondanti, che alimentano in superficie un elegante cordone di spuma bianca.
Una presentazione di grande fascino, che lascia intuire fin dal primo sguardo la ricchezza e la complessità di questa cuvée.

Analisi olfattiva

Il bouquet si apre con intensità e generosità, rivelando un'affascinante successione di aromi che testimoniano la maturità e la profondità del vino. Le fragranti note di brioche al burro si intrecciano a sentori di miele, noce moscata e pera, avvolti da una delicata sfumatura di crema pasticcera che conferisce all'insieme un carattere particolarmente goloso.
Progressivamente, il profilo aromatico si fa più profondo e intrigante, lasciando emergere suggestioni di radici, terra umida e funghi, che introducono una dimensione più complessa e autunnale.
Con l'ossigenazione, il bouquet si arricchisce ulteriormente di eleganti note di caffè, cacao e torrone, accompagnate da un sottile richiamo ai distillati ambrati, che aggiunge calore e intensità senza compromettere la finezza dell'insieme.
Un'espressione aromatica di notevole ricchezza, nella quale la morbidezza delle sfumature gourmand incontra la profondità delle note terrose e tostate, dando vita a un bouquet raffinato e di grande personalità.

Analisi gustativa

L'attacco è ampio, morbido e immediatamente avvolgente, con una piacevole sensazione di delicatezza che introduce un sorso di grande eleganza. La materia, generosa e ben definita, si sviluppa con naturale armonia, mentre una sottile vena acidula apporta freschezza e vivacità, creando un piacevole contrasto con la rotondità della struttura.
L'effervescenza, perfettamente integrata nel corpo del vino, accompagna una progressiva sensazione di fluidità, rendendo il sorso particolarmente scorrevole nonostante la ricchezza della materia.
La texture è fine e delicatamente calda, con una morbidezza che richiama la carezza della seta sulla pelle. Una sensazione tattile raffinata, che esprime tutta la personalità della cuvée e ne valorizza l'equilibrio tra ampiezza, freschezza e leggerezza.
Ne risulta un'esperienza gustativa armoniosa e avvolgente, nella quale la ricchezza non diventa mai pesantezza e la morbidezza conserva sempre una piacevole vitalità.

Il finale

Il finale è lungo, armonioso e di straordinaria persistenza, sostenuto da una delicata freschezza che accompagna l'evoluzione delle sensazioni aromatiche. Emergono eleganti richiami di crema, albicocca e uva passa, che prolungano la ricchezza gustativa della Cuvée.
Una sottile sfumatura salina, accompagnata da un delicato richiamo vegetale che ricorda il luppolo, dona alla chiusura freschezza, carattere e una piacevole sensazione di leggerezza.

Verdetto

Un Millésime di grande fascino, in cui ricchezza aromatica e profondità si coniugano con una texture setosa, un sorso morbido e un finale fresco, in un raffinato equilibrio tra intensità e leggerezza.

Ideale per accompagnare una cucina ricercata e dai sapori autunnali, dai pesci nobili alle carni delicate, dalle preparazioni a base di funghi ai formaggi di carattere.

Servizio e abbinamenti

Da servire a una temperatura di 12 °C, mai inferiore, preferibilmente in un ampio calice da vino, per permettere alla ricchezza aromatica e alla texture setosa di esprimersi pienamente.
A tavola, questo Champagne rivela tutta la sua eleganza accompagnando piatti dalla consistenza raffinata e dai profumi avvolgenti, particolarmente ispirati alla stagione autunnale. Si abbina splendidamente a filetti di sogliola con finferli, a un risotto

www.champagnefiercefit.com

ai funghi porcini o a un filetto di vitello con crema di melanzane e nocciole tostate.
Per chi predilige sapori più intensi, un brasato di manzo delicatamente speziato, una moussaka di melanzane o un tajine di verdure offrono abbinamenti ricchi di sfumature.
Anche i formaggi a crosta lavata, come il Taleggio o il Langres, creano un incontro particolarmente interessante con la morbidezza del vino e la raffinata nota amaricante del finale.

Dosaggio: 3,5 g/l
- 1a fermentazione: Fûts 100%
- Malolattica: Sì
- Monocru: Bouquigny
- Parcellare: Clos du Poiloux
- Vendemmia: 100% 2018