



LE PROTOCOLE DE SELECTION

Les vignes utilisées pour cette cuvée sont en sélection masale. Elles doivent être plantées depuis au moins 40 ans au moment de la vendange. Nos plus vieilles vignes ont été plantées en 1965. Enfin, les raisins doivent être d'une maturité supérieure à la moyenne du reste de l'exploitation.

LA DEGUSTATION

La robe

La robe or pâle de cette cuvée est très dynamique. Le foisonnement de l'effervescence, nourrissant un joli cordon de mousse en surface, apporte fraîcheur et jeunesse à la présentation générale.

Les arômes

Le premier nez confirme ce sentiment. L'expression suggère les fruits cuits, mais aussi une ambiance « boulangère ». On note des parfums de blé mûr, de pain, de brioche. Après quelques instants on découvre le miel frais, la poire cuite et l'eau de vie. Il s'agit d'un nez mature qui s'exprime avec autorité.

Le goût

L'attaque en bouche est bien droite, acérée et introduit un vin tendu. Ce dernier s'avance avec fluidité et équilibre. La droiture et la tonicité sont indéniables, mais l'effervescence est bien fondue et le vin bénéficie d'une certaine étoffe. Ainsi la texture d'ensemble est soyeuse et l'ensemble s'exprime avec tendreté. La cuvée, très légèrement adoucie de notes melliflues, trace un chemin rectiligne.

La finale est bien acidulée et minérale. De bonne longueur (6 à 8 secondes de persistance), elle termine sa course sur une note salée.

Il s'agit d'un Champagne de style classique. Cette cuvée sait allier maturité, fraîcheur, longueur. C'est cet équilibre qui fait sa vraie personnalité.

L'ACCORD MET-CHAMPAGNE

Servez cette cuvée dans une flûte assez galbée à 10°C afin de profiter de sa maturité olfactive. Quelques feuilletés salés seront les bienvenus. Une limande ou une sole juste grillée seront également les bienvenues. Vous pouvez également accompagner un émincé de veau ou de dinde sur une sauce au curry.

Analyse : Franck Wolfert, Vins & atmosphères, Conseil et Formation.