fier ce fît
CHAMPAGNE



Xavier Leconte

Enso

Extra Brut
Meunier 100%
Vallée de la Marne - Bouquigny

Huitres Poisson Viande blanche Fromages

Analyse visuelle

La robe de cette Cuvée nous apparait diaphane, d'un jaune vert très pâle. L'effervescence, extrêmement fine, calme et régulière, produit une forme de nébuleuse.
Il se dégage de l'ensemble un sentiment de sérénité, teinté de mystère.

Analyse olfactive

Le premier nez est floral et fruité.
Il exhale les fleurs blanches (muguet), la pêche blanche, ainsi que les herbes fraîches (menthe, thym). Il s'agit d'un nez sophistiqué qui suggère les après midi de printemps ensoleillés.
Et puis un peu plus tard, après aération, c'est le potager qui ouvre ses portes avec la pomme reinette, la rhubarbe, les légumes racines (navet, céleri).
L'expression est très évolutive et évocatrice.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est douce et tendre, mais rapidement le vin devient serré et assez dense.
Cette sensation se confirme ensuite. On retrouve beaucoup de matière, de la concentration, sur une structure acide et iodée qui a beaucoup de personnalité. L'effervescence se tient en retrait tandis que le dosage pointe timidement son nez.
L'ensemble génère une texture duale, tout d'abord soyeuse, elle apparaît beaucoup plus riche et pleine par la suite, nous rappelant le taffetas.

La finale

La finale est longue (10 secondes de persistance environ) et sapide.
Bien dans la continuité de la bouche, elle exacerbe la sensation minérale par une mâche marquée ainsi qu'une note saline.

Verdict

Ce Champagne jouit d'une double personnalité. Tout d'abord sophistiqué, voire mystérieux, il se livre ensuite franchement pour proposer un caractère bien trempé et signer une identité de terroir évidente.
Remarquable !

Service et accords mets-champagne

Servie dans une flûte bien galbée, cette Cuvée Enso s'épanouira autour de 10 degrés de température.
Son ambivalence et la puissance de sa finale, la destine à des accords gastronomiques « terre – mer » ayant du caractère.
On pense aux huîtres gratinées au fromage, à la lotte au lard, à une anguille à l'ail, une choucroute de la mer…

Dosage : 4 g/l
- 1re fermentation : Foudre 100%
- Malo : Oui
- Monocru : Bouquigny
- Vendange : 15% 2017 - 85% Réserve perpetuelle (Solera depuis 2006)