fier ce fût
CHAMPAGNE



T. Bourmault

Les Côtes aux Vents Premier Cru Parcellaire

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Cuis Premier Cru

Crustacés Coquillages Foie gras Charcuterie

Analyse visuelle

La robe d'un jaune clair se pare de reflets dorés lumineux tandis que les bulles, extra fines, génèrent une effervescence scintillante.
La présentation visuelle est riche et distinguée.

Analyse olfactive

Le premier nez est vif et gourmand, appétissant. Il s'ouvre sur des notes briochées, vanillées, des parfums de bergamote, de beurre fondu et de poire cuite.
À l'aération, l'expression se fait plus balsamique avec de la résine et du thym, sur un fond légèrement fumé, mais la gourmandise est toujours présente avec le panettone et la cerise confite.
Nous sommes en été, entre la cuisine et le verger. Après dix minutes dans le verre, le vin tient très bien à l'air et nous montre son grand potentiel.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est fraîche, puis le vin impose sa belle structure. L'acidité d'ailleurs nous accompagne tout au long de la dégustation, soutenue en contre point par une trame tannique très élégante.
Par ailleurs, la jolie consistance permet de fondre l'effervescence dans le corps du vin. Ainsi la Cuvée s'épanouie avec une certaine densité, bien assise sur sa trame tannique et parfumée de biscuit cuillère et de torréfaction.
L'ensemble génère une texture assez onctueuse (de type cachemire), grâce notamment à son onctuosité.

La finale

La finale est la stricte continuité de ce qui précède.
Longue (7 à 8 secondes), elle offre des arômes de « grillé », de vanille et de fruits cuits. Elle propose aussi de doux tanins qui lui apportent de l'épaisseur.

Verdict

Cette Cuvée affirme un style contemporain et assuré, où fraîcheur, structure et précision cohabitent dans un parfait équilibre.
C'est un Champagne de caractère et de matière, destiné à ceux qui apprécient des vins dotés de profondeur, de personnalité et d'une signature distinctive, capables d'évoluer avec élégance au fil du temps.
Il séduira les amateurs exigeants et, plus encore, ceux qui recherchent des sensations nouvelles, loin des codes les plus classiques, dans un registre résolument moderne et raffiné. *Millésime 2019 *NR

Service et accords mets-champagne

Ce Champagne exprime pleinement son caractère lorsqu'il est servi à 10 °C, dans un verre à vin, condition indispensable pour laisser émerger toute sa complexité aromatique et la finesse de sa matière.
À table, il trouve une harmonie naturelle avec des plats chauds à base de coquillages, tels que des spaghetti aux palourdes, des noix de Saint-Jacques juste snackées ou un risotto aux fruits de mer, où sa tension et sa précision accompagnent la sapidité du plat.
Il s'accorde également avec un bel équilibre à un foie gras mi-cuit ainsi qu'aux grands jambons, italiens comme le San Daniele et le Parme, ou espagnols tels que le Jamón Ibérico de Bellota et le Jamón Serrano, capables de mettre en valeur sa profondeur gustative.
Il est préférable d'éviter les légumes à feuilles vertes, peu adaptés au dialogue avec les tanins du Champagne.

Dosage : 2 g/l
- 1re fermentation : Fûts 100%
- Malo : Oui
- Monocru : Cuis
- Parcellaire : Les Côtes aux Vents

- Vendange : 100% 2019