fier ce fît
CHAMPAGNE

Thierry Bourmault

Cuvée William's Prestige Grand Cru

Extra Brut
Pinot Noir 100%
Montagne de Reims - Verzy Grand Cru

Risotto Pâtes Viande blanche Champignons Truffes

Analyse visuelle

La très belle présentation de cette Cuvée nous suggère la fraîcheur et l'élégance. La teinte est or - rose et les nombreux et rapides trains de bulles nourrissent un cordon complet, fin et bien blanc.

Analyse olfactive

La première impression aromatique est expressive. Elle exhale la richesse avec des notes de fruits blancs et des caractères d'autolyse comme la brioche.
Après quelques instants, on perçoit des notes plus exotiques et melliflues. Le nez reste frais, mais devient plus profond, plus complexe aussi.
Un peu de chocolat blanc peut-être ?
Après dix minutes dans le verre, la « tenue à l'air » est excellente, le vin ne bouge pas et confirme sa bonne santé et sa belle jeunesse.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est tendre, très fondue. Le vin apparaît ensuite étoffé et gracieux. Chacun des éléments trouve sa place et le tempérament de la Cuvée oscille entre fraîcheur, consistance et gourmandise.
L'expression aromatique se tourne vers la charlotte aux poires et les amandes. La texture d'ensemble est crémeuse et suggère un joli coton.

La finale

La finale est nette, acidulée (acide et sucrée) et longue (8 secondes environ).
Elle termine sa course tout en douceur et le vin s'efface comme il est arrivé, avec tendresse.

Verdict

Millesime 2021 *NR
Cette Cuvée est parfaitement équilibrée et offre une image très élégante du Pinot Noir.
Tout en retenue, ce Champagne dégage un sentiment de grâce. Il s'agit d'un vin séduisant, au caractère aimable et frais, qui saura charmer le plus grand nombre.

Service et accords mets-champagne

Servi à 10° de température et dans une flûte assez galbée (afin de mettre en avant l'équilibre du vin), ce Champagne accompagnera parfaitement les tagliatelles à la crème de truffe, les linguine au ragù de champignons ou les ravioles de légumes.
Un chapon farci aux châtaignes et aux prunes, les beignets de poulet au miel, ou un rôti de porc aux prunes seront des pistes tout aussi intéressantes.

Dosage : 5 g/l
- 1re fermentation : Fûts 30% - Inox 70%
- Malo : Oui
- Monocru : Verzy
- Vendange : 100% 2021 Millésime *NR