fier ce fît
CHAMPAGNE



Vix-Bara

Blanc de Blancs Parcellaire

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Étoges

Apéritif Huitres Carpaccio de poisson

Analyse visuelle

La robe, d'un jaune clair lumineux sublimé par de délicats reflets verts, se distingue par une effervescence fine, vive et scintillante qui alimente un élégant cordon de mousse en surface.
Un ensemble jeune, dynamique et d'une remarquable fraîcheur, qui invite immédiatement à la dégustation.

Analyse olfactive

Le premier nez séduit par son extraordinaire fraîcheur printanière.
Les notes d'agrumes fraîchement pressés, d'herbes aromatiques et de menthe fraîche s'entrelacent harmonieusement avec de délicats rappels de beurre, d'amande et de biscuit, offrant un profil aromatique d'une rare élégance.
À l'aération, ce Champagne révèle progressivement une subtile signature marine et iodée, tandis que son évolution dans le verre laisse apparaître des nuances plus mûres de miel, de thym, de colza, d'origan, de mimosa et de pain fraîchement sorti du four.
Un bouquet complexe, vibrant et intensément énergique, capable d'évoluer avec une remarquable précision sans jamais perdre sa fraîcheur.

Analyse gustative

L'attaque se montre immédiatement tonique, portée par une effervescence croquante qui apporte rythme et élan à la dégustation.
La vive acidité accompagne le palais avec constance, offrant une tension parfaitement maîtrisée et un agréable mordant.
Une légère rondeur initiale laisse rapidement place à une belle salinité qui confère au vin verticalité, précision et une personnalité affirmée. La texture, fine et raffinée, évoque la délicatesse du lin, tandis que la structure gagne progressivement en profondeur sans jamais perdre son énergie ni sa précision.

La finale

La finale, longue et d'une remarquable persistance, séduit par sa précision et sa tension.
Une vibrante minéralité, soutenue par une élégante salinité et de délicates nuances mentholées, prolonge la dégustation avec beaucoup d'énergie et une remarquable pureté d'expression.

Verdict

Cuvée certifié biologique
Millésime 2019 *NR
Verticalité, énergie et remarquable précision définissent l'identité de ce Blanc de Blancs, où fraîcheur, tension et salinité raffinée se fondent dans un équilibre d'une rare intensité.

Idéal de l'apéritif à une table marine contemporaine, ce Champagne accompagne avec une élégance naturelle huîtres, carpaccios et tartares de poisson, coquillages et préparations au caractère résolument iodé.

Service et accords mets-champagne

Servi entre 8°C et 10°C dans une flûte élancée, ce Blanc de Blancs exprime pleinement la pureté de sa structure et la précision de son profil aromatique.
Parfait de l'apéritif à une cuisine marine contemporaine et raffinée, il accompagne admirablement tartares et carpaccios de poissons à chair ferme relevés d'agrumes, huîtres de pleine mer, coquillages iodés et autres préparations marines d'une grande fraîcheur.
Pour un accord plus original, il surprendra agréablement accompagné de très fines rondelles de radis noir, capables de révéler toute sa vibrante minéralité.

Cuvée certifiée Bio
Dosage : 4 g/l
- 1re fermentation : Inox 100%

- Malo : Non
- Monocru : Étoges
- Parcellaire : Le bois des gouffres et Les Chênes
- Vendange : 100% 2019