fier ce fît
CHAMPAGNE



T. Bourmault

Extra Brut Premier Cru

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

Apéritif Fruits de mer Crustacés Coquillages Poisson Légumes

Analyse visuelle

La robe, jaune doré clair, se pare de beaux reflets verts. De fines bulles donnent une effervescence régulière et retenue.
La présentation évoque la sérénité et le printemps.

Analyse olfactive

Le premier nez nous plonge au cœur de l'été. Il est marqué par les arômes de fruits charnus, de fleurs jaunes aux parfums poudrés, de pâte à pain, sur un fond légèrement fumé et musqué.
À l'aération, le beurre, le miel et le pain baguette se dévoilent et apportent plus encore de profondeur. Il s'agit d'un nez classique et doté d'une belle complexité.
Nous profitons à la fois d'arômes de fruits (fraîcheur), d'autolyse (vieillissement en cave) et tertiaires (maturité), ce qui montre le caractère également aboutit de cette Cuvée.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est à la fois ronde et pétulante, avec une effervescence bien présente, puis le vin prend de l'étoffe.
Chaleureux et structuré par son acidité, il dévoile une belle dynamique. L'effervescence apporte du volume et génère une texture suggérant la laine.
L'ensemble prend peu à peu de la fluidité sur des arômes de beurre citronné.

La finale

La finale, chaleureuse et mutine (léger mordant) est aussi bien longue (8 secondes de persistance) et révèle une minéralité calcaire, ornée d'une pointe saline.
Le vin s'efface sur une note de citron et de calcaire humide.

Verdict

Cette Cuvée dévoile un Champagne dynamique et généreux, étonnamment riche malgré l'absence de dosage.
Avec son profil champêtre rafraîchissant, elle nous offre un vin séduisant et captivant, témoignant d'un équilibre élégant entre vivacité et gourmandise.

Service et accords mets-champagne

Cette Cuvée est à déguster dans une flûte élancée et à 8°c de température, afin de conserver sa pétulance et son dynamisme en bouche.
A essayer au moment de l'apéritif avec un beau radis noir. Les vérines de crudités lui conviendront également.
A table, elle sera à l'aise en présence d'un carpaccio de poisson ou de crustacé, ainsi qu'en accompagnement de poissons grillés.

Dosage : 1 g/l
- 1re fermentation : 40% Foudre - 60% Inox
- Malo : oui
- Monocru : Cuis
- Vendange : 70% 2023 - 30% Réserve