fier ce fût
CHAMPAGNE

Sanchez-Le Guédard

Meunier
Millésime 2013
Parcellaire

Extra Brut
Meunier 100%
Vallée de la Marne - Damery

Apéritif Crustacés Coquillages Carpaccio de poisson Poisson Légumes Fromages

Analyse visuelle

La robe, d'un or intense, annonce un vin en début de maturité.
L'effervescence, fine et élégante, alimente un mince cordon de mousse à la surface, apportant une touche de délicatesse à cette présentation déjà appétissante, empreinte de sérénité.

Analyse olfactive

Le premier nez, ouvert et généreux, surprend par sa maturité plus avancée que ne le suggère la robe. Des arômes de pomme au four, de cannelle et de nougat s'élèvent, enrichis d'un soupçon de caramel fondant, rappelant l'expression d'un Meunier à son apogée.
À l'aération, le profil évolue : il gagne en fraicheur avec des notes plus vives de pomme reinette et de peau de pamplemousse qui rafraîchissent l'ensemble, tandis que l'élevage prolongé sur lattes se dévoile avec des nuances de biscuit et une subtile touche de cacao.
Un nez complexe et nuancé, qui se déploie avec le temps et la température, invitant à la patience.

Analyse gustative

L'attaque, d'une vivacité éclatante, surprend par sa tension. L'effervescence et la fraîcheur s'unissent pour façonner une bouche tendue, ciselée, soutenue par une colonne vertébrale acide d'une grande précision.
Des notes de miel et de pomme rôtie viennent adoucir cette énergie, tandis qu'une fine salinité s'invite dès le milieu de bouche, amplifiant l'intensité minérale du vin.
L'ensemble est aérien et fluide, mais structuré, avec un toucher de bouche délicat et ferme, évoquant la texture noble du lin.

La finale

La finale s'inscrit dans une empreinte résolument minérale. Plus saline qu'aromatique, elle se déploie sur une belle persistance (6 à 7 secondes), marquée par des accents iodés et une minéralité crayeuse, conférant au vin une signature maritime affirmée.
Une conclusion vibrante, empreinte de caractère.

Verdict

Ce pur Meunier, d'apparence classique au premier abord, révèle en réalité une personnalité singulière et sans compromis.
Le Millésime 2013, issu d'une année fraîche et tardive (vendanges en octobre), apporte cette tension distinctive où le cépage s'efface pour révéler pleinement le terroir. Cette Cuvée parcellaire, issue des raisins de seulement trois parcelles, exprime avec précision l'empreinte de son origine.
Un vin de Champagne authentique et exigeant, qui séduira les amateurs éclairés en quête d'émotion pure.

Service et accords mets-champagne

Servi entre 10 et 12°C, dans une flûte au large gobelet, voire dans un verre à vin, ce Champagne déploie toute sa tension et son intensité minérale.
À l'apéritif, il accompagnera à merveille des crackers maison, des chips aux algues, ou encore des sablés au parmesan et zestes d'agrumes.
En entrée, sa fraîcheur et sa structure s'accorderont parfaitement avec des crudités croquantes et une sauce à l'ail, une salade de radis noir, ou encore des asperges blanches à la vinaigrette aux agrumes.
Les saveurs marines se marieront idéalement avec ce Champagne : ceviche de bar, tartare de Saint-Jacques, poulpe grillé au fenouil croquant, coquillages marinés, cubes de thon snackés ou encore un carpaccio de poisson, daurade, rascasse…, révéleront son élégance saline. Enfin, côté fromages, il trouvera un bel équilibre avec un Comté 18 mois, une tomme de brebis aux herbes sauvages ou un fromage de chèvre mi- affiné, qui mettront en valeur sa finesse et sa minéralité.

Dosage : 4 g/l
- 1re fermentation : 10% Fût - 90% Inox
- Malo : Oui

www.champagnefiercefit.com

- Parcellare : Les Vervannes
- Monocru : Damery
- Vendange : 100% 2013