



Champagne Philbert Solo Premier Cru

Extra Brut
Meunier 100%
Montagne de Reims - Rilly-La-Montagne Premier Cru

Apéritif Crustacés Carpaccio de poisson Charcuterie Légumes Parmesan

Analyse visuelle

La robe de la Cuvée Solo se révèle lumineuse, d'un or clair éclatant. L'effervescence, fine et vive, alimente un cordon de mousse délicat en surface.

L'ensemble visuel exprime fraîcheur et sérénité.

Analyse olfactive

Le nez, très ouvert, déploie des arômes de fruits secs, de miel, de châtaigne et de pain aux raisins, sur un fond de prunes mûres.

À l'aération, apparaissent des nuances de noix de macadamia et de champignons, puis l'expression évolue vers un registre plus minéral, marqué par des accents de cendre et de pierre à fusil.

Un bouquet raffiné qui révèle peu à peu une personnalité singulière et captivante.

Analyse gustative

L'attaque, pétulante et souple, cède rapidement la place à une bouche charnue et ample.

Progressivement, la fraîcheur de la Cuvée s'affirme, dévoilant une facette inattendue du cépage. Le Champagne gagne en tension et en minéralité, passant de la rondeur originelle du cépage à la verticalité plus affirmée du vin. La texture évolue elle aussi, du coton vers la légèreté du lin.

La finale

La finale, de belle longueur (près de 6 secondes de persistance), se montre salivante, finement saline et délicatement calcaire. Elle signe avec retenue le terroir dont elle est issue.

Verdict

La Cuvée Solo offre une magnifique expression du meunier qui, sous une apparence classique, révèle une identité singulière : fraîche, tendue et minérale.

Une interprétation originale qui s'écarte des standards du cépage pour affirmer son propre style.

Service et accords mets-champagne

À servir dans une flûte galbée, à 10 °C.

À l'apéritif, il accompagne avec finesse des radis croquants, de fines tuiles de Parmesan ou un fromage cendré.

À table, il révèle toute sa polyvalence aux côtés de la délicatesse d'un jambon de Parme ou de San Daniele, d'un carpaccio de poisson blanc aux agrumes, d'écrevisses juste snackées aux herbes méditerranéennes ou d'un tartare de thon parfumé au citron.

Pour une touche internationale, il s'accorde avec élégance à des sushis, des makis ou de délicats dim sum aux légumes.

Dosage : 4 g/l
- 1re fermentation : Inox 100%
- Malo : Non
- Crus : Rilly-La-Montagne - Villers-Allerand - Ludes
Premier Cru
- Vendange : 80% 2016 - 20% Réserve