fier ce fît
CHAMPAGNE



Philbert

Jazz
Pinot Noir
Premier Cru

Brut Nature
Pinot Noir 100%
Montagne de Reims - Rilly-La-Montagne Premier Cru

Apéritif dinatoire Risotto Pâtes Charcuterie Poisson Viande

Analyse visuelle

La robe dorée, rehaussée de subtils reflets rosés, évoque la noblesse des Champagnes.
L'effervescence, fine et gracieuse, reste discrète : les bulles s'élèvent avec lenteur pour former un cordon de mousse élégant en surface.

Analyse olfactive

Le premier nez, intense, s'ouvre sur des arômes de fruits mûrs – reine-claude, quetsche, coing – soutenus par un fond d'épices et d'herbes aromatiques.
Peu à peu, l'expression gagne en profondeur avec des notes de cacao, de noix de cajou, de safran, de sauge. À mesure que le vin se réchauffe, apparaissent des nuances de sous-bois, de champignons et de nougatine, qui suggèrent l'automne.
Un nez complexe, en constante évolution dans la flûte, jusqu'à révéler un caractère fumé. À la fois charmeur et vineux, il affirme une belle personnalité.

Analyse gustative

L'attaque est vive et pétulante ; rapidement, l'effervescence s'efface pour laisser place au corps du vin, affirmant sa vinosité. Celle-ci s'appuie sur une trame acide fraîche et nette.
L'effervescence demeure en retrait, mettant en valeur un équilibre à la fois ciselé, dynamique et ample, dont la texture évoque la finesse d'un taffetas.

La finale

Longue, avec une persistance aromatique de 8 à 10 secondes, la finale affirme une identité singulière. Elle dévoile des nuances complexes qui rappellent le cacao et l'écorce de pamplemousse.

Verdict

Cette Cuvée Jazz, authentique et sans détour, révèle un Pinot Noir droit, ample et structuré, d'une grande précision, qui s'élance vers une finale de caractère affirmé.
Un Champagne raffiné, créé pour sublimer les mets d'exception.

Service et accords mets-champagne

Pour l'apprécier pleinement, servez cette Cuvée dans un verre à vin, entre 10 et 12 °C, afin d'en apprécier toute la plénitude.
À table, elle se marie avec des produits nobles et travaillés avec délicatesse : carpaccios de thon, de daurade ou de veau, poissons fumés, grands jambons italiens (Parme, San Daniele), filets de veau ou de bœuf juste rôtis, cailles et pigeonneaux...

Dosage : 0 g/l
- 1re fermentation : Inox 100%
- Malo : Non
- Crus : Rilly-La-Montagne Premier Cru
- Vendange : 90% 2019 - 10% Réserve