fier ce fût
CHAMPAGNE



Philbert

Grand Répertoire
Millésime 2018
Premier Cru

Extra Brut
Chardonnay 36% Pinot Noir 24% Meunier 40%
Montagne de Reims - Rilly-La-Montagne Premier Cru

Apéritif dinatoire Risotto Pâtes Charcuterie Viande blanche Légumes Champignons Parmesan

Analyse visuelle

Dans le verre, Grand Répertoire 2018 dévoile une robe d'un doré lumineux, aux nuances chaleureuses qui laissent entrevoir l'évolution progressive du millésime.
L'effervescence, généreuse et vive, se déploie en une multitude de bulles qui viennent nourrir un cordon de mousse dense et persistant à la surface.
Une présentation dynamique et séduisante, où la vitalité des bulles rencontre les premiers signes d'une maturité qui s'affirme progressivement.

Analyse olfactive

Le bouquet s'ouvre avec générosité, révélant une expression aromatique ample et immédiatement séduisante. Les notes de fruits à chair blanche, notamment de poire, s'entremêlent à des arômes de noisette et de châtaigne, accompagnés des nuances chaudes et épicées du pain d'épices.
À l'aération, le profil aromatique gagne en profondeur, laissant émerger de délicates évocations de sous-bois et de champignons, particulièrement de girolles, qui confèrent au bouquet un caractère agréablement automnal.
Progressivement, les différentes composantes aromatiques trouvent leur équilibre et conservent une expression stable et bien définie. Un ensemble mature, mais toujours plein de vitalité, où la richesse du fruit, les nuances de fruits secs et les parfums de sous-bois composent un bouquet harmonieux et doté d'une belle personnalité.

Analyse gustative

L'attaque est ample et généreuse, avec une effervescence qui se fond immédiatement dans la structure du vin, laissant s'exprimer une agréable sensation de vinosité. La matière dévoile toute sa richesse et sa profondeur, tandis qu'une fraîcheur vive, soutenue par l'acidité malique, apporte de l'élan à la dégustation et en préserve l'équilibre.
Au fil de la dégustation, la perception des bulles s'atténue progressivement, laissant place à une consistance plus charnue, enveloppante et délicatement chaleureuse. Le vin développe ainsi une dimension tactile particulièrement raffinée, où la richesse de la matière s'accompagne d'une souplesse naturelle.
La texture, veloutée et somptueuse, évoque la caresse du cachemire, procurant une sensation de chaleur et de douceur qui enveloppe le palais sans jamais l'alourdir.
Une expression gustative pleine de charme, où la générosité du millésime rencontre une fraîcheur toujours bien présente, créant un équilibre élégant et dynamique.

La finale

La finale se distingue par sa remarquable persistance et par une fraîcheur vive, qui stimule agréablement la salivation et prolonge le plaisir de la dégustation. Une délicate nuance saline accompagne la conclusion, lui apportant profondeur et caractère.
Plus que par une minéralité marquée, la finale s'exprime à travers des sensations fraîches, savoureuses et enveloppantes, laissant une impression de vitalité naturelle et invitant à prolonger le plaisir.

Verdict

Grand Répertoire 2018 exprime avec élégance la générosité d'un grand millésime. Sa richesse aromatique et sa texture douce comme le cachemire définissent son caractère, tandis qu'une fraîcheur vive préserve le dynamisme et le bel équilibre de la dégustation.

Un Champagne à la vocation résolument gastronomique, particulièrement adapté aux mets aux textures délicates et aux saveurs enveloppantes, des volailles et viandes tendres aux risottos, en passant par les préparations végétales les plus aromatiques.

Service et accords mets-champagne

À servir entre 10 et 12 °C, de préférence dans une flûte généreusement galbée ou un verre à vin ample, afin de permettre à sa richesse aromatique, à sa vinosité et à la douceur de sa texture de s'exprimer pleinement.
À l'apéritif, il accompagne élégamment des copeaux de Parmigiano Reggiano affiné, du Comté ou de fines tranches de jambon

www.champagne-philbert.com

de Reims.
À table, sa structure généreuse et sa fraîcheur bien définie en font un partenaire idéal des préparations raffinées et savoureuses, particulièrement celles qui évoquent les parfums et les saveurs de l'automne. Il s'accorde merveilleusement avec un suprême de pintade accompagné d'une sauce légère aux champignons, un filet de veau aux herbes aromatiques ou un chapon rôti aux châtaignes, dont les saveurs douces et enveloppantes répondent à la richesse du vin.
Pour les amateurs de cuisine végétarienne, un risotto au potimarron et au romarin, un risotto aux girolles ou un dahl de lentilles corail délicatement épicé mettent en valeur les nuances automnales du bouquet et la texture généreuse et enveloppante de ce Champagne.

Dosage : 1,6 g/l
- 1re fermentation : Inox
- Malo : Non
- Monocru : Rilly-La-Montagne
- Vendange : 100% 2018