



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

La robe de la Cuvée Grand Répertoire 2018, d'un or lumineux, dévoile une effervescence abondante qui alimente un cordon de mousse généreux en surface.

La présentation se distingue par son dynamisme et traduit déjà une certaine maturité du vin.

Analyse olfactive

Le nez, très expressif, s'ouvre sur des arômes de fruits blancs (poire), de fruits secs (noisette, châtaigne) et de pain d'épices. À l'aération, apparaissent des nuances automnales marquées, telles que les girolles, avant que l'expression ne se stabilise, témoignant de l'équilibre et de la belle vitalité de cette Cuvée.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est ample, et l'effervescence parfaitement fondu dans la matière du vin. La vinosité s'impose alors, soutenue par une fraîcheur malique précise et harmonieusement accompagnée par le dosage.

En milieu de bouche, l'effervescence s'efface pour laisser place à une texture plus charnue et chaleureuse. L'onctuosité qui s'installe rappelle la douceur et le confort du cachemire.

La finale

La finale, d'une grande longueur (près de 10 secondes de persistance), est portée par une acidité salivante et une fine touche saline. Elle se distingue davantage par son caractère organique que par une minéralité marquée.

Verdict

Grand Répertoire 2018 s'avance aujourd'hui vers une maturité harmonieuse.

Issue d'une vendange généreuse et solaire, cette Cuvée conjugue vinosité et chaleur, tout en préservant grâce à son acidité malique la fraîcheur essentielle à l'identité champenoise.

Un grand Champagne !

Service et accords mets-champagne

À déguster dans une flûte élégante ou un verre à vin, entre 10 et 12 °C.

À l'apéritif, il s'accorde avec finesse à des fromages affinés à pâte dure, tels qu'un Parmigiano Reggiano, ou à de fines tranches de jambon de Parme ou de bresaola.

À table, les viandes blanches les plus raffinées seront des compagnes idéales : un suprême de pintade aux cèpes, un filet de veau à la truffe blanche et purée de céleri-rave, ou encore un cochon de lait rôti au miel d'acacia et au thym frais.

Magnifique également avec un chapon farci aux marrons et au foie gras, ou une caille laquée aux agrumes et aux épices douces.

Autant d'accords qui exaltent la profondeur et la finesse du vin, en révélant son élégance la plus authentique. Il se révèle tout aussi surprenant avec un dhal délicatement épicé, un curry doux de légumes, un risotto aux champignons ou des pâtes fraîches parfumées aux herbes.

Dosage : 1,6 g/l

- 1re fermentation : Inox

- Malo : Non

- Monocru : Rilly-La-Montagne

- Vendange : 100% 2018