fier ce fût
CHAMPAGNE



Xavier Leconte

# Clos de Poiloux
# Pinot Noir 2018
# Parcellaire

Extra Brut
Pinot Noir 100%
Vallée de la Marne - Bouquigny

Apéritif dinatoire Risotto Poisson Viande Légumes Champignons Fromages à pâte molle

## Analyse visuelle

la robe dévoile un doré intense et profond, aux nuances chaudes et lumineuses qui évoquent la pleine maturité de ce millésime. L'effervescence, d'une grande finesse et particulièrement vive, se déploie en une multitude de bulles rapides et abondantes, qui viennent nourrir en surface un élégant cordon de mousse blanche.
Une présentation pleine de charme, qui laisse entrevoir dès le premier regard la richesse et la complexité de cette Cuvée.

## Analyse olfactive

Le bouquet s'ouvre avec intensité et générosité, révélant une fascinante succession d'arômes qui témoignent de la maturité et de la profondeur du vin.
Les notes gourmandes de brioche au beurre s'entremêlent à des nuances de miel, de muscade et de poire, enveloppées d'une délicate touche de crème pâtissière qui apporte à l'ensemble une dimension particulièrement séduisante.
Progressivement, le profil aromatique gagne en profondeur et en caractère, laissant émerger des évocations de racines, de terre humide et de champignons, qui introduisent une dimension plus complexe et automnale.
À l'aération, le bouquet s'enrichit encore de notes élégantes de café, de cacao et de nougat, accompagnées d'une subtile évocation de spiritueux ambrés, qui apporte chaleur et intensité sans compromettre la finesse de l'ensemble.
Une expression aromatique d'une remarquable richesse, où la douceur des nuances gourmandes rencontre la profondeur des notes terriennes et torréfiées, donnant naissance à un bouquet raffiné et doté d'une forte personnalité.

## Analyse gustative

L'attaque est ample, souple et immédiatement enveloppante, avec une agréable sensation de délicatesse qui introduit une bouche d'une grande élégance. La matière, généreuse et bien définie, se développe avec une harmonie naturelle, tandis qu'une subtile pointe acidulée apporte fraîcheur et vivacité, créant un contraste plaisant avec la rondeur de la structure.
L'effervescence, parfaitement intégrée au corps du vin, accompagne une sensation progressive de fluidité, rendant la dégustation particulièrement agréable malgré la richesse de la matière.
La texture est fine et délicatement chaleureuse, avec une douceur qui évoque la caresse de la soie sur la peau. Une sensation tactile raffinée, qui exprime toute la personnalité de la cuvée et souligne son équilibre entre ampleur, fraîcheur et légèreté.
Il en résulte une expérience gustative harmonieuse et enveloppante, où la richesse ne devient jamais lourdeur et où la souplesse conserve toujours une agréable vitalité.

## La finale

La finale est longue, harmonieuse et d'une remarquable persistance, soutenue par une délicate fraîcheur qui accompagne l'évolution des sensations aromatiques. De subtiles notes de crème, d'abricot et de raisin sec prolongent la richesse gustative de la Cuvée.
Une légère nuance saline, accompagnée d'une délicate touche végétale évoquant le houblon, apporte à la conclusion fraîcheur, caractère et une agréable sensation de légèreté.

## Verdict

Un Millésime plein de charme, où richesse aromatique et profondeur s'allient à une texture soyeuse, une bouche souple et une finale fraîche, dans un équilibre raffiné entre intensité et légèreté.

Idéal pour accompagner une cuisine raffinée aux saveurs automnales, des poissons nobles aux viandes délicates, des préparations à base de champignons aux fromages de caractère.

## Service et accords mets-champagne

À servir à une température de 12 °C, jamais inférieure, de préférence dans un verre à vin ample, afin de permettre à la richesse aromatique et à la texture soyeuse de s'exprimer pleinement.
À table, ce Champagne révèle toute son élégance aux côtés de mets aux textures raffinées et aux arômes enveloppants, particulièrement inspirés des saveurs automnales. Il s'accorde merveilleusement avec des filets de sole aux girolles, un risotto

www.champagnefiercefut.com

aux cèpes ou un filet de veau accompagné d'une crème d'aubergine et de noisettes torréfiées.
Pour les amateurs de saveurs plus intenses, un bœuf braisé délicatement épicé, une moussaka d'aubergines ou un tajine de légumes offrent des accords riches en nuances.
Les fromages à croûte lavée, tels que le Langres ou le Soumaintrain, créent également une association particulièrement intéressante avec la souplesse du vin et la subtile fraîcheur végétale de sa finale.

Dosage : 3,5 g/l
- 1re fermentation : Fûts 100%
- Malo : Oui
- Monocru : Bouquigny
- Parcellaire : Clos du Poiloux
- Vendange : 100% 2018