fier ce fît
CHAMPAGNE



Xavier Leconte

Les Cotéas
Meunier 2018
Parcellaire

Extra Brut
Meunier 100%
Vallée de la Marne - Bouquigny

Viande Légumes Champignons Truffes

Analyse visuelle

D'une lumineuse couleur dorée, profonde et brillante, Les Cotéas 2018 se distingue par une effervescence extrêmement fine et persistante. Une multitude de bulles traverse le verre avec élégance, créant de délicats reflets qui accompagnent longuement la dégustation.
La présentation annonce immédiatement la richesse, la profondeur et la maturité d'expression de ce Champagne.

Analyse olfactive

Le premier nez est intense et élégant. Les notes de pâte de coing s'entrelacent à de délicates nuances florales, dessinant dans un premier temps un profil raffiné et séduisant.
À l'aération, le bouquet gagne en profondeur et révèle progressivement un caractère plus terrien : racines, sous-bois et champignons s'accompagnent de notes fraîches de pamplemousse, créant un contraste fascinant entre maturité et fraîcheur.
Un nez complexe, nuancé et doté d'une forte personnalité, qui laisse entrevoir un remarquable potentiel d'évolution.

Analyse gustative

L'attaque est vive et dynamique, portée par une effervescence énergique qui laisse progressivement place à la densité et à la richesse de la matière.
Le Champagne se déploie alors avec ampleur, révélant une texture crémeuse, généreuse et enveloppante.
Au fil de la dégustation, la matière gagne en consistance et développe une sensation plus tactile, évoquant la texture du feutre.
Cette trame singulière, dense et profonde, devient la véritable signature du terroir des Cotéas, dont elle souligne avec force le caractère et l'identité minérale.

La finale

La finale est particulièrement longue et persistante, portée par une salinité affirmée. La texture conserve cette dimension presque tactile, marquée par une sensation argileuse qui apporte profondeur et relief tout en prolongeant l'expression minérale du Champagne.
Une conclusion intense, précise et profondément ancrée dans son terroir, qui laisse longuement son empreinte en bouche.

Verdict

Profondeur, structure et minéralité définissent Les Cotéas 2018, un Champagne de grande origine à la matière dense, enveloppante et singulièrement texturée.

Encore en pleine évolution, il révèle toute sa dimension gastronomique aux côtés de l'agneau, du canard, mais aussi d'une cuisine végétale de caractère autour des cèpes, des légumes racines et de la truffe noire.

Service et accords mets-champagne

Servi à 12°C dans un verre à vin, Les Cotéas 2018 exprime pleinement sa complexité aromatique, la profondeur de sa matière et la forte identité de son terroir.
La structure dense et enveloppante de ce Champagne appelle une cuisine de caractère, raffinée et profondément terrienne. Il accompagne magnifiquement un carré d'agneau aux herbes aromatiques, un magret de canard rôti, un pigeon rôti ou braisé, ainsi que des préparations de viandes à la texture dense et savoureuse. Pour un accord plus audacieux et gastronomique, il peut également accompagner des abats nobles.
Pour une proposition végétarienne, la profondeur des Cotéas trouve une remarquable harmonie avec un céleri-rave entier rôti, un millefeuille de pommes de terre aux cèpes, ou encore une préparation de panais et de topinambours rôtis accompagnés d'une crème de champignons.
Enfin, son caractère terrien et minéral crée un accord particulièrement raffiné avec les cèpes et la truffe noire, dont les saveurs profondes font naturellement écho aux notes de sous-bois, à la complexité aromatique et à la minéralité argileuse de ce Champagne.

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