



Xavier Leconte
Les Cotéas
Meunier 2018
Parcellaire

Extra Brut
Meunier 100%
Vallée de la Marne - Bouquigny

Apéritif dinatoire Viande Légumes Champignons Truffes

Analyse visuelle

La robe se pare d'un or lumineux et éclatant, animée par une myriade de bulles d'une grande finesse. L'effervescence, régulière et persistante, prolonge longtemps son scintillement dans le verre.
Dès le premier regard, cette Cuvée laisse entrevoir une belle maturité et une remarquable profondeur.

Analyse olfactive

Le nez s'ouvre avec intensité et élégance sur des notes de pâte de coing et de fleurs délicates.
À l'aération, il gagne en profondeur et révèle une dimension plus terrienne et authentique. Des nuances de racines, de sous-bois et de pamplemousse viennent enrichir l'ensemble, dessinant un profil complexe et nuancé.
Un bouquet à forte personnalité, qui se dévoile progressivement avec beaucoup de caractère.

Analyse gustative

L'attaque est vive et dynamique, portée par une effervescence énergique.
Très vite, la matière du vin s'installe avec ampleur, dévoilant une texture dense, généreuse et enveloppante. Des sensations crémeuses et chaleureuses se développent, avant qu'une subtile mâche ne vienne structurer la dégustation.
Cette texture singulière, presque veloutée, exprime avec précision l'identité du terroir des Cotéas.

La finale

Particulièrement longue, avec plus de dix secondes de persistance, la finale séduit par sa dimension saline et sa profondeur.
Marquée par une délicate empreinte argileuse, elle s'étire sur de fins amers qui soulignent avec élégance la minéralité du terroir.

Verdict

Parfaite pour accompagner des mets de caractère, cette Cuvée trouve un écho naturel auprès du canard, de l'agneau ou d'une cuisine terrienne et raffinée.

Champagne de grande origine, elle révèle avec sincérité l'identité des Cotéas, dans une expression profonde, minérale et résolument authentique.

Service et accords mets-champagne

Servi autour de 12°C dans un verre à vin, cette cuvée dévoile toute sa richesse aromatique, sa texture enveloppante et sa belle longueur saline.

Elle accompagne naturellement un canard rôti, une épaule d'agneau fondante ou un pigeon délicatement rosé. Sa profondeur et son caractère terrien trouvent également un bel écho dans une cuisine de saison où légumes racines, champignons et jus réduits viennent souligner toute la complexité du vin.

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