



Sanchez-Le Guédard
Meunier
Millésime 2014
Parcellaire

Extra Brut
Meunier 100%
Vallée de la Marne - Damery

Apéritif Coquillages Viande blanche Champignons Parmesan

Analyse visuelle

La couleur or intense, lumineuse et brillante, révèle d'emblée la maturité du Champagne, tout en conservant une belle sensation de fraîcheur. L'effervescence, discrète et élégante, alimente un fin cordon de mousse en surface. L'ensemble exprime équilibre, maturité et élégance naturelle.

Analyse olfactive

Le premier nez est ouvert, généreux et immédiatement séduisant.

Des notes de pomme au four, de noisette, de cannelle et de nougat se dévoilent, accompagnées d'une délicate nuance de caramel au beurre : un ensemble qui exprime pleinement le caractère du Meunier arrivé à maturité.

À l'aération, le bouquet gagne en intensité et en profondeur, révélant des notes plus complexes de morilles à la crème et de cacao.

Un profil riche et nuancé, qui témoigne d'un Champagne en pleine maturité aromatique.

Analyse gustative

L'attaque est tendre et tout en rondeur.

L'effervescence et la fraîcheur accompagnent la dégustation avec discrétion, laissant pleinement s'exprimer le caractère pulpeux et généreux du vin. Une délicate rondeur accentue sa dimension gourmande sans jamais alourdir l'ensemble.

La texture est riche et consistante, tout en conservant une grande finesse, évoquant en bouche la douceur et la densité du cachemire. Une sensation enveloppante et raffinée qui exprime magnifiquement la maturité et la générosité du Meunier.

La finale

La finale est longue, aromatique et minérale.

Une belle salinité se révèle progressivement, accompagnée par la sensation sèche et précise du calcaire, qui équilibre la richesse de la matière et prolonge la dégustation avec élégance.

Verdict

Un Meunier 2014 pur et profondément séduisant, où l'intensité aromatique, la rondeur et une texture raffinée évoquant le cachemire rencontrent une élégante empreinte minérale.

Sa générosité et sa complexité en font un partenaire idéal des champignons, des viandes blanches et des préparations crémeuses, dont la richesse est élégamment accompagnée par la fraîcheur et la salinité du Champagne.

Service et accords mets-champagne

Servez-le autour de 10°C dans une flûte au calice large ou, mieux encore, dans un verre à vin blanc, afin de mettre en valeur sa complexité aromatique, sa maturité et sa texture enveloppante.

À l'apéritif, sa rondeur accompagne magnifiquement des gougères ou de petits choux salés au Parmesan.

À table, le caractère mature et gourmand du Meunier trouve une très belle affinité avec une fricassée de cèpes, un filet de veau accompagné d'une délicate sauce à la crème, ou encore un poulet rôti aux champignons et aux herbes aromatiques.

Pour un accord plus raffiné, des noix de Saint-Jacques poêlées accompagnées d'une crème de topinambour et de noisettes torréfiées offrent une très belle harmonie : la douceur des Saint-Jacques répond à la rondeur du vin, tandis que la noisette et le topinambour font écho à son profil aromatique mature.

Dosage : 4 g/l

- 1re fermentation : 10% Fût - 90% Inox

- Malo : Oui

- Parcellaire : Les Vervannes

- Monocru : Damery

- Vendange : 100% 2014

www.champagnefiercefit.com

