



Sanchez - Le Guédard Prestige 2012 Extra Brut

Extra Brut

Pinot Noir 50% Chardonnay 50%

Vallée de la Marne - Cumières

Apéritif Parmesan Crustacés Coquillages Risotto aux fruits de mer Pâtes aux fruits de mer Poisson Poisson au four Fromage de chèvre

Analyse visuelle

La robe jaune or de cette Cuvée est particulièrement lumineuse. Elle s'anime de nombreux trains de bulles extrêmement fines et virevoltantes. Cette présentation visuelle est magnifique.

Analyse olfactive

Le nez confirme cette sensation de richesse et de vitalité. Il suggère tout d'abord les agrumes confits, les biscuits, les fleurs jaunes sur un fond de beurre frais. Élégant et estival, il propose ensuite des parfums floraux (muguet, jacinthe), des notes de crème fraîche et de mie de pain. Il s'agit d'un nez sophistiqué et très évolutif.

Analyse gustative

L'attaque est vive et marquée par une effervescence dynamique. On perçoit ensuite rapidement l'étoffe du vin. De belle consistance, celui-ci s'épanouit avec grâce, à l'équilibre entre son caractère charnu, la vigueur de sa vivacité et la pétulance de son effervescence. Le dosage, quant à lui, se tient en retrait et la minéralité apparaît dès le milieu de bouche. Elle apporte de la mâche et l'ensemble produit une texture suggérant le jean.

La finale

La finale est franchement minérale, longue (8 à 10 secondes) et ferme. Elle est le prolongement attendu de la bouche.

Verdict

Cette Cuvée, délicate et complexe au nez, affirme tout son caractère en bouche. Sa puissance, son caractère vigoureux et sa texture serrée offrent une sensation authentique. Ce Champagne intéressera les grands amateurs.

Service et accords mets-champagne

Servi dans une grande flûte, à 10°C de température, cette Cuvée s'appréciera sur les grands produits de la mer. Privilégiez les textures fermes et serrées ainsi que les saveurs minérales : homard, Saint-Pierre, dorade, thon, bonite, lotte, rouget...