fier ce fût
CHAMPAGNE



Sanchez-Le Guédard

Grande Réserve

Brut
Chardonnay 20% Pinot Noir 60% Meunier 20%
Vallée de la Marne - Cumières Premier Cru

Apéritif dinatoire Foie gras Risotto Poisson Viande blanche Fromage de chèvre

Analyse visuelle

La robe dévoile un doré intense et lumineux, révélant d'emblée la richesse d'expression de cette cuvée.
L'effervescence, généreuse et vivace, se déploie en une succession de bulles élégantes qui viennent nourrir un cordon de mousse dense et persistant.
Une présentation visuelle séduisante, où la profondeur des nuances dorées rencontre la vitalité des bulles, annonçant le caractère généreux de ce Champagne.

Analyse olfactive

Dès le premier nez, le bouquet révèle toute la complexité acquise au cours du vieillissement en cave. De délicates notes de brioche et de noisette s'entremêlent à des arômes de coing et de pêche cuite, composant une expression aromatique riche, mature et particulièrement gourmande.
À l'aération, le profil s'enrichit progressivement de nuances de blé, de biscuit et de vanille, tandis que de subtiles touches de fruits rouges viennent compléter le bouquet, lui apportant une dimension supplémentaire.
Un ensemble complexe et pleinement épanoui, où les notes pâtissières, la générosité du fruit et les nuances plus évoluées se fondent dans une expression aromatique harmonieuse et séduisante.

Analyse gustative

L'attaque est fraîche et vive, ouvrant sur une bouche harmonieuse où la matière du vin s'exprime avec une belle ampleur. L'effervescence, fine et croquante, accompagne la fraîcheur et apporte au palais une agréable vitalité, soulignant le caractère généreux de la Cuvée.
La texture, souple et enveloppante, évoque la douceur naturelle du coton, procurant une agréable sensation de chaleur et de délicatesse. La vivacité des bulles crée un contraste subtil avec la rondeur de la structure, préservant le dynamisme et la fluidité de la dégustation.
Il en résulte une expression gustative riche et accueillante, où fraîcheur, maturité et douceur s'entrelacent naturellement, laissant une impression d'harmonie et de plaisir.

La finale

La finale se distingue par sa belle persistance et une délicate minéralité calcaire.
Une sensation saline et légèrement piquante apporte fraîcheur et caractère à la conclusion, laissant le palais agréablement désaltéré et invitant à prolonger le plaisir.

Verdict

Cuvée certifiée Bio
Un Champagne généreux et raffiné, qui séduit par la complexité de son bouquet, la douceur de sa texture et la vivacité de son effervescence, jusqu'à une finale fraîche et minérale.

Sa richesse d'expression en fait un compagnon idéal de l'apéritif à la table, particulièrement avec les poissons, les préparations végétariennes, les viandes blanches et les fromages de caractère.

Service et accords mets-champagne

Idéalement servi à 8 °C dans une flûte élancée, pour mettre en valeur la fraîcheur du vin et la vivacité de son effervescence, notamment à l'apéritif.
À table, cette cuvée accompagne avec élégance des mets qui allient raffinement et richesse aromatique. Elle s'accorde particulièrement bien avec un bar accompagné d'une sauce au Champagne, un turbot rôti au four, un chapon rôti aux herbes ou encore un risotto au safran. Une tarte fine aux légumes de saison constitue également un accord délicat et savoureux.
Pour les amateurs de saveurs plus généreuses, un foie gras accompagné d'un confit de figues ou un fromage de chèvre affiné servi avec du miel de châtaignier et quelques noix offrent des associations particulièrement raffinées, mettant en valeur la rondeur du vin et la fraîcheur de sa finale.

www.champagne-fier-ce-fut.com

Cuvée certifiée Biologique
Dosage : 7 g/l
- 1re fermentation : 80% Inox (Pinot 80 Noir e Meunier) - 20%Fût (Chardonnay)
- Malo : Oui
- Crus : Cumières - Damery - Oger - Sermiers
- Vendange : 80% 2021 (Pinot Noir et Meunier) - 20% 2020 (Chardonnay)