fier ce fît
CHAMPAGNE

Xavier Leconte

L'Héritage de Xavier

Brut
Pinot Noir 70% Meunier 30%
Vallée de la Marne - Bouquigny

Pâtes Viande blanche Truffes

Analyse visuelle

La robe de cette Cuvée est riche.
L'Héritage de Xavier nous séduit avec une teinte dorée et lumineuse. L'effervescence, calme et régulière, ajoute au sentiment de sérénité que dégage l'ensemble.
La présentation évoque la maturité, la complexité et la richesse.

Analyse olfactive

La première approche olfactive est intense elle aussi. Richesse et complexité sont au rendez-vous. Il nous parle de pain baguette, de fruits cuits, de fleurs jaunes, sur un fond lactique de beurre fondu. Il s'agit d'un nez généreux qui suggère les après midi ensoleillées et la fin de l'été. Un peu plus tard c'est l'automne qui arrive avec des arômes de fruits secs, de jus de rôtis, de tabac, de chocolat. L'expression est très évocatrice.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est large et corsée, chaleureuse et puissante. Cette sensation se confirme ensuite. On retrouve beaucoup de matière, de la concentration, sur une structure minérale qui ne manque pas de « mordant » et qui vient souligner la puissance de la vinosité. L'ensemble génère une texture épaisse, lâche et chaude qui suggère la laine.
Les arômes de cerise confite et le dosage en liqueur apportent de la rondeur et nous accompagnent jusqu'à la finale.

La finale

Celle-ci est assez longue et sapide. Bien dans l'esprit et dans la continuité de la bouche, elle prolonge la sensation vineuse et étoffée déployée précédemment.

Verdict

Ce Champagne est d'abord un vin. Sa vinosité et sa belle structure acide lui ouvrent les portes de la gastronomie.
Il fait preuve aussi d'une belle pureté d'expression qui plaira lors d'un repas « cool et chic ».

Service et accords mets-champagne

Servie dans une flûte tulipe, pas trop galbée, cette Cuvée s'épanouira autour de 8 degrés de température. Sa puissance la destine à de nombreux accords gastronomiques. On l'appréciera sur des mets de texture dense et tendre, accompagnés de saveurs délicates. avec cependant une préférence pour les produits de la terre comme les volailles et autres viandes blanches (veau notamment). Un poulet au foin, un veau Orloff mais aussi des tagliatelles à la truffe ou un Comté de 18 mois.

Dosage : 7 g/l
- 1re fermentation : Inox 60% - Fûts 40%
- Malo : Oui
- Monocru : Bouquigny
- Vendange : 60% 2019 - 40% Réserve perpetuelle