fier ce fît
CHAMPAGNE

Thierry Bourmault

Les Côtes aux Vents Premier Cru Parcellaire

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Cuis Premier Cru

Crostacei Conchiglie Foie gras Prosciutti

Analisi visiva

Il colore giallo chiaro è impreziosito da luminosi riflessi dorati e le finissime bollicine generano una scintillante effervescenza.
La presentazione visiva è ricca e raffinata.

Analisi olfattiva

Il primo naso è vivace e sapido, appetitoso. Si apre con note di brioche, vaniglia, e profumi di bergamotto, burro fuso e pera cotta.
Con l'aerazione, l'espressione diventa più balsamica con resina e timo, su un fondo leggermente affumicato, ma la gustosità è ancora presente con panettone e ciliegia candita.
Siamo in estate, tra cucina e frutteto. Dopo dieci minuti nel calice, il vino regge molto bene e ci mostra il suo grande potenziale.

Analisi gustativa

L'attacco è fresco, poi il vino impone la sua bella struttura. L'acidità ci accompagna per tutta la degustazione, sostenuta da una struttura tannica molto elegante.
La bella struttura permette all'effervescenza di fondersi nel corpo del vino. Così la Cuvée acquista una certa corposità, ben sostenuta dalla sua struttura tannica e con aromi di savoiardi e torrefazione.
L'insieme genera una texture abbastanza morbida e avvolgente (tipo cashmere), grazie soprattutto alla sua "cremosità".

Il finale

Il finale è una perfetta continuazione di quanto detto in precedenza.
Lungo (7-8 secondi), ci regala aromi di "tostatura", di vaniglia e di frutta cotta. Ci offre poi dei morbidi tannini che gli conferiscono profondità.

Verdetto

Questa Cuvée afferma un stile contemporaneo e sicuro, dove freschezza, struttura e precisione convivono in perfetto equilibrio.
È uno Champagne di carattere e sostanza, pensato per chi apprezza vini con materia, profondità e una firma distintiva, capaci di evolvere con eleganza nel tempo.
Sedurrà gli appassionati esigenti e, ancor più, chi cerca sensazioni nuove, lontane dai canoni più classici, in un registro decisamente moderno e raffinato.*Millésime 2019 *NR

Servizio e abbinamenti

Questo Champagne esprime al meglio il proprio carattere quando viene servito a 10 °C, in un calice da vino, condizione indispensabile per lasciar emergere tutta la sua complessità aromatica e la finezza della materia.
A tavola trova una naturale armonia con piatti caldi a base di conchiglie, come spaghetti alle vongole veraci, capesante appena scottate o un risotto ai frutti di mare, dove la sua tensione e la sua precisione accompagnano la sapidità del piatto.
Si abbina con sorprendente equilibrio anche a un foie gras mi-cuit e ai grandi prosciutti, italiani come San Daniele e Parma, o spagnoli come Jamón Ibérico de Bellota e Jamón Serrano, capaci di valorizzarne la profondità gustativa.
Meglio evitare le verdure a foglia verde, poco adatte a dialogare con i tannini dello Champagne.

Dosaggio: 2 g/l
- 1a fermentazione: Fûts 100%
- Malolattica: Sì
- Monocru: Cuis
- Parcellare: Les Côtes aux Vents
- Vendemmia: 100% 2019