fier ce fît
CHAMPAGNE



Xavier Leconte

Les Cotéas
Meunier 2018
Parcellaire

Extra Brut
Meunier 100%
Vallée de la Marne - Bouquigny

Carne Verdure Funghi Tartufi

Analisi visiva

Dal luminoso colore dorato, intenso e brillante, Les Cotéas 2018 si distingue per un'effervescenza estremamente fine e persistente. Una moltitudine di bollicine attraversa il calice con eleganza, creando riflessi luminosi che accompagnano a lungo la degustazione.
La presentazione anticipa immediatamente la ricchezza, la profondità e la maturità espressiva di questo Champagne.

Analisi olfattiva

Il primo impatto olfattivo è intenso ed elegante. Le note di cotognata si intrecciano a delicate sfumature floreali, delineando inizialmente un profilo raffinato e seducente.
Con l'ossigenazione, il bouquet acquista profondità e rivela progressivamente un carattere più terroso: radici, sottobosco e funghi si accompagnano a freschi richiami di pompelmo, creando un affascinante contrasto tra maturità e freschezza.
Un naso complesso, sfaccettato e dalla forte personalità, che lascia intuire un importante potenziale evolutivo.

Analisi gustativa

L'attacco è vivace e dinamico, sostenuto da un'effervescenza energica che lascia progressivamente spazio alla densità e alla ricchezza della materia. Lo Champagne acquista quindi ampiezza al palato, rivelando una texture cremosa, generosa e avvolgente.
Con l'evoluzione della degustazione, la materia acquista consistenza e sviluppa una sensazione più tattile, dalla trama fitta e materica.
Questa texture particolare, densa e profonda, diventa la vera firma del terroir di Les Cotéas, sottolineandone con forza il carattere e l'identità minerale.

Il finale

Il finale è particolarmente lungo e persistente, sostenuto da una marcata sapidità. La texture conserva la sua dimensione quasi tattile, con una sensazione argillosa che dona profondità e rilievo, prolungando l'espressione minerale dello Champagne.
Una chiusura intensa, precisa e profondamente legata al terroir, che lascia a lungo la propria impronta al palato.

Verdetto

Profondità, struttura e mineralità definiscono Les Cotéas 2018, uno Champagne di grande origine, dalla materia densa, avvolgente e dalla texture inconfondibile.

Ancora in piena evoluzione, rivela tutta la sua dimensione gastronomica accanto ad agnello e anatra, ma anche a una cucina vegetale di carattere, con porcini, verdure di radice e tartufo nero.

Servizio e abbinamenti

Servito a 12°C in un calice da vino, Les Cotéas 2018 può esprimere pienamente la complessità aromatica, la profondità della materia e la forte identità del suo terroir.
La struttura densa e avvolgente di questo Champagne predilige una cucina di terra intensa e raffinata. Si abbina magnificamente a un carré d'agnello alle erbe aromatiche, petto d'anatra arrosto, piccione al forno o brasato e preparazioni di carne dalla consistenza importante. Per un abbinamento più audace e gastronomico, può accompagnare anche frattaglie nobili.
Per una proposta vegetariana, la profondità di Les Cotéas trova una splendida corrispondenza in un sedano rapa intero arrostito, una millefoglie di patate e funghi porcini oppure in una preparazione di pastinaca e topinambur arrostiti accompagnati da una crema di funghi.
La sua impronta terrosa e minerale crea infine un accordo particolarmente raffinato con funghi porcini e tartufo nero, ingredienti capaci di dialogare naturalmente con le note di sottobosco, la profondità aromatica e la mineralità argillosa di questo Champagne.

Dosaggio: 3,5 g/l

- 1a fermentazione: Fûts 100%
- Malolattica: Sì
- Monocru: Bouquigny
- Parcellare: Les Cotéas
- Vendemmia: 100% 2018