fier ce fît
CHAMPAGNE



Xavier Leconte

L'Héritage de Xavier

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

Pasta Carne bianca Tartufi

Analisi visiva

Il colore di questa Cuvée è ricco!
L'Héritage de Xavier ci seduce con una tinta dorata e luminosa. L'effervescenza, calma e regolare, contribuisce alla sensazione di serenità che sprigiona l'insieme.
La presentazione evoca maturità, complessità e ricchezza.

Analisi olfattiva

Il primo approccio olfattivo è altrettanto intenso. Ricchezza e complessità sono al rendez-vous.
Percepiamo dapprima baguette, frutta cotta, fiori gialli su un fondo lattico di burro fuso. È un naso generoso che ci suggerisce i pomeriggi soleggiati e la fine dell'Estate. Poco dopo arriva l'Autunno con gli aromi di frutta secca, sugo di arrosto, tabacco e cioccolato.
L'espressione è piacevolmente evocatrice.

Analisi gustativa

L'attacco è ampio e corposo, avvolgente e potente. Questa sensazione si conferma in seguito. Troviamo molta materia, concentrazione, su una struttura minerale che non manca di « mordente » e che contribuisce a sottolineare la potenza della vinosità. L'insieme crea una texture spessa, morbida e calda che ci suggerisce la lana.
Gli aromi di ciliegia candita e il dosaggio apportano la rotondità e ci accompagnano sino al finale.

Il finale

Il finale è lungo e sapido. Nello spirito e nella continuità del palato, prolunga la sensazione di vinosità e di pienezza già espresse.

Verdetto

Questo Champagne è prima di tutto un vino. La sua vinosità e la sua bella struttura acida gli aprono le porte alla gastronomia.
La sua purezza d'espressione piacerà durante un pasto " cool and chic ".

Servizio e abbinamenti

Serviremo questa Cuvée in una flûte tulipano a 8°C. La sua potenza la rende adeguata a molti abbinamenti gastronomici. L'apprezzeremo con piatti dalla consistenza densa e tenera, accompagnati da sapori delicati, ma con una preferenza per i prodotti di terra come il pollame e altre carni bianche (soprattutto il vitello).
A titolo d'esempio, un pollo al fieno, un vitello alla Orloff ma anche tagliatelle al tartufo o un formaggio Comté di 18 mesi.

Dosaggio: 7 g/l
- 1a fermentazione: Inox 60% - Fûts 40%
- Malolattica: Sì
- Monocru: Bouquigny
- Vendemmia: 60% 2019 - 40% Réserve perpetuelle