



Cuvée Dosage Zéro



LA PHILOSOPHIE

Cette nouvelle cuvée laisse la pleine expression au terroir qui nourrit nos vignes. En y ajoutant les spécificités du chardonnay qui la compose à 100 % et la qualité du millésime, nous vous proposons une cuvée franche et sans détour.

LA COMPOSITION

Cette cuvée Brut est caractéristique du terroir. Elle est composée de 100 % de chardonnay. Tous les raisins sont récoltés la même année.

LA DEGUSTATION

La robe

La bulle de ce dosage 0 sait faire apprécier sa finesse et sa lenteur. Elle évolue avec grâce et vient nourrir un léger cordon de mousse en surface. Cette belle robe jaune clair et lumineuse, évoque à la fois la sérénité et la fraîcheur.

Les arômes

Le premier nez montre une belle complexité et s'accompagne d'arômes de biscuit, d'agrumes confits, de miel et de fleurs. À l'aération, les fruits blancs et la minéralité fumée du vin, apportent de la profondeur. L'expression est complexe. Un équilibre entre maturité et minéralité, sur des arômes de biscuit, laisse la place au fruit et à la jeunesse.

En finale, le caractère se veut plus corsé et beurré.

Le goût

L'attaque en bouche est vive et pétulante. Acidité et effervescence s'allient pour mener à une fluidité très apéritive. La fraîcheur est le sentiment dominant. L'effervescence et la vivacité ajoutent à la tonicité de la dégustation et au caractère longiligne du vin.

Par ailleurs, l'absence de dosage donne naissance à une texture sèche et craquante qui rappelle le taffetas et magnifie la minéralité calcaire du vin.

L'ensemble suggère la pureté car le vin donne le sentiment d'une grande cohérence. La finale est longue, minérale et saline.

L'ACCORD MET-CHAMPAGNE

Il s'agit d'un vin abouti au plan olfactif et très dynamique au plan gustatif. Une grande flûte élançée sera parfaite pour restituer le dynamisme de cette cuvée. Une température de 8 à 10 degrés permettra de profiter de sa complexité aromatique.

Ami des initiés, des grands amateurs de vins de Champagne, il conviendra bien sûr aux moments festifs de l'apéritif. Il participera aussi avec succès aux accords marins avec des textures fermes comme le rouget grillé sans sauce, les ormeaux, la salade de poulpe ou les huîtres.

Analyse : Franck Wolfert, Vins & atmosphères, Conseil et Formation.