

BLANC DE NOIRS MILLESIME 2015



Assemblage : 100 % Pinot Noir

Dosage : 7g/l

Analyse visuelle

La robe de ce millésime 2015, or clair et teintée de légers reflets rose, annonce un vin riche et de potentiel. L'effervescence, rapide et fine, fait scintiller le vin et nourri un très beau cordon de mousse en surface.

Analyse olfactive

Le premier nez confirme l'impression visuelle. De riches parfums de fruits jaune (poire, pêche) et de biscuits cuillère, nous parviennent immédiatement. Puis c'est au tour de la noisette, des fleurs séchées, du miel, et de l'eau-de-vie de poire d'apporter de la complexité et du tempérament. Plus tard encore on perçoit la cire, le marron, le tabac, la cendre... Il s'agit d'un nez complexe, très évolutif dans le verre et plutôt « terrien ».

Analyse gustative

L'attaque en bouche est fraîche et ouvre sur une bouche ample et de belle consistance. L'effervescence est parfaitement fondue dans le corps charnu du vin et participe pleinement à la texture de celui-ci. La texture est à la fois crémeuse, chaleureuse et caressante. Elle s'apparente au cachemire et s'orne d'arômes de cerise et de prune, tandis que la balance sucre – acide se tient en retrait.

Finale

La finale est longue (8 à 10 secondes de persistance). Salivante et chaleureuse, elle laisse une sensation de pureté très légèrement saline.

Verdict

Cette cuvée est une belle expression du millésime 2015 en Champagne. Cette dernière, chaude et sèche, a produit des vins charnus, chaleureux et aromatiques, marqués parfois par une sensation de « mâche » que l'on ne retrouve pas ici.

Service et accords gastronomiques

A servir dans un verre à vin et à 10°C lors d'un moment privilégié entre œnophiles. A table, privilégiez les plats chauds, en particulier les viandes et les légumes de texture noble et les sauces crémeuses. On pense à un filet de veau aux morilles sauce Chaource, à une poularde à la crème, à des feuilletés de ris de veau, des tagliatelles à la crème de truffe, accompagnés de panais, de topinambours, de jeunes navets. En matière de fromage, optez pour le Beaufort d'un an, le Saint Nectaire de 4 mois ou le Soumaintrain jeune.