



EXTRA BRUT

Assemblage : 55 % PN - 15 % PM - 30 % CH

Dosage : 3,6 g/l

Analyse visuelle

Cette cuvée présente une jolie teinte jaune pâle à légers reflets vert. Elle est animée par une effervescence très fine et régulière qui alimente un mince cordon de mousse. L'ensemble dégage une impression de fraîcheur et de pureté cristalline.

Analyse olfactive

Le premier nez est intense et très frais. On remarque immédiatement les notes de pamplemousse, de bergamote, de fleurs jaunes (mimosa, jonquille) et de biscuit. À l'aération, l'expression reste printanière et devient plus profonde : les racines se mêlent aux notes iodées. Il s'agit d'un nez ouvert, qui marie la terre et la mer. Il montre par ailleurs une excellente tenue à l'air.

Analyse gustative

En bouche l'attaque est franche et précise, bien marquée par l'acidité, qui nous accompagnera jusqu'à la finale. L'effervescence, tonique et rafraichissante, s'associe à la fraîcheur du vin et donne le rythme. Le dosage est très en retrait et l'expression est iodée, ce qui met en valeur la pureté du vin et son caractère charnu. L'ensemble produit une texture qui suggère le tulle.

Finale

La finale est vive, salivante, légèrement saline et amère, et marquée par de légers arômes de citron. Elle s'évanouit après 6 à 7 secondes en laissant un sentiment de complexité minérale.

Verdict

Tendu et désaltérant, cet Extra brut harmonieux réconcilie fraîcheur, origine et délicatesse. Il s'agit d'un bel exemple de pureté et de dynamisme.

Service et accords gastronomiques

Ce champagne sera magnifié dans une flûte bien élancée, à une température de 8 à 10 degrés, pas plus. Il sera parfait à l'apéritif ou en « after work », éventuellement accompagné de biscuits secs salés ou de copeaux de Parmesan. On pourra aussi lui proposer des mets tournés vers la mer, pas trop puissants et armés d'une certaine fermeté de texture (filets de poissons grillés ou en carpaccio, coquillages et crustacés crus).