

Champagne AR Lenoble - Grand Cru Chouilly Blanc de blancs Mag 14



Anne et Antoine Malassagne signent ici un grand cru tendu et gourmand qui aura toute sa place sur une table de fêtes ! Exclusivement issu de chardonnay planté sur le grand cru de Chouilly, ce Grand Cru Mag 14 assemble pour la première fois, avec le vin de base de la récolte 2014, des vins de réserve vieillis en magnums sous liège.

En effet, comme pour le Brut Intense, Anne et Antoine ont décidé à partir de 2010 de pousser encore plus loin leur recherche d'un équilibre parfait entre fraîcheur et pureté aromatique. Ils choisissent alors de faire vieillir leurs vins de réserve non plus en cuves, foudres ou fûts, mais directement en magnums sous bouchon de liège. Une technique extrêmement exigeante, jusque-là apanage de la célèbre maison Bollinger, qui offre cependant un double avantage : ménager une oxydation douce et lente (et éviter ainsi un style trop « réductif ») et surtout, préserver fraîcheur et tension d'un raisin cueilli à juste maturité (et non en sous-maturité comme c'est malheureusement trop souvent le cas en Champagne).

Le vin de base est issu de la récolte 2014, année où le très bel été indien, à partir de mi-août, a permis au chardonnay de la Côte des Blancs d'atteindre une excellente maturité. Une fois assemblé, ce Grand Cru Blanc de blancs a ensuite passé quatre années supplémentaires à vieillir sur lattes pour finalement être dégorgé en septembre dernier.

Une fois encore, Anne et Antoine sont parvenus à un point d'harmonie admirable entre finesse de constitution, intensité de saveurs et profondeur. Le bouquet se montre à la fois raffiné et particulièrement gourmand, associant avec beaucoup de naturel des notes de noisette, de beurre tiède, de riz au lait, mais aussi des arômes rafraîchissants de fleur d'acacia, de coing frais, de citron, d'anis et d'eucalyptus.

La qualité exceptionnelle du travail effectué sur l'assemblage et le vieillissement se révèle brillamment en bouche : on adore cette onctuosité crémeuse parcourue par une tension toujours incisive, qui anime sans cesse le vin. Superbe longueur, sur le citron, les fruits secs et les épices douces qui n'en finit pas de nous mettre en appétit. Cela tombe bien, car ce Grand Cru Blanc de blancs vous ravira à table, pour accompagner des langoustines rôties nappées d'une sauce légère au curry ou d'une sole en viennoise au vieux parmesan.

Pas étonnant qu'on le retrouve déjà dans les caves de quelques-uns des plus grandes tables du pays : l'Assiette Champenoise, l'Astrance, le Pré Catalan ou encore chez Bras ou Marcon...

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne AR Lenoble - Grand Cru Chouilly Blanc de blancs Mag 14



Dégustation et accords

Robe : Or clair, fines bulles serrées

Nez : Gourmand et sophistiqué : noisette, beurre tiède, riz au lait, mais aussi des arômes rafraîchissants de fleur d'acacia, de coing frais, de citron, d'anis et d'eucalyptus. Une touche de poivre.

Bouche : Parfait équilibre entre une onctuosité crémeuse et une tension incisive qui traverse une matière d'abord assez dense puis ciselée. Grosse allonge sur les fruits blancs et les fruits secs.

Accords mets-vins : Plutôt à table : langoustines rôties avec une sauce légère au curry, sole en viennoise au parmesan, ou plus simplement, un filet de bar au beurre blanc ou un soufflé au fromage.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Rapide aération dans le verre



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Vin blanc effervescent brut
(dosage : 5 g)

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques