Champagne AR Lenoble - Brut Intense Mag 15 -

Nous avions eu un gros coup de cœur l'an dernier pour le Brut Intense Mag 14 : coup de cœur qui se confirme, qui s'amplifie même, avec ce tout nouveau Brut Mag 15, dont une partie des vins de réserve a été élevée directement en magnums sous liège. Gourmand, profond et subtil, parfaitement équilibré entre volume et fraîcheur, il s'impose comme un Brut sans année incontournable.

Anne Malassagne et son frère Antoine perpétuent avec justesse et une grande maîtrise la tradition d'excellence de cette petite maison familiale indépendante, fondée en 1915 par Armand-Raphaël Graser, leur arrière-grand-père. Installé au cœur du grand cru de Chouilly, le Domaine compte aujourd'hui 18 hectares de vignes, cultivés avec le plus grand soin et dans le respect de la bio-diversité : il fut d'ailleurs parmi les premiers domaines champenois à obtenir le label Haute Valeur Environnementale.

Si leurs champagnes reçoivent déjà depuis quelques années les honneurs de la critique qui loue, à juste titre, leur bel équilibre entre rondeur patinée, fraîcheur et subtilité aromatique, Anne et Antoine n'ont de cesse d'explorer de nouvelle voies et d'améliorer leurs pratiques de vinification. C'est ainsi qu'ils ont décidé à partir de la récolte 2010 de commencer à 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 » ou, au contraire, oxydatif) 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).

Majoritairement basé sur la récolte 2015, complétée par les vins de la réserve perpétuelle vieillis en magnum, cet assemblage des 3 grands cépages champenois reflète également la diversité des terroirs du Domaine : la finesse et la fraîcheur du chardonnay sur le terroir crayeux de Chouilly, le volume et la chair du pinot noir issu du Premier Cru Bisseuil et la souplesse du Pinot Meunier plantés sur des terroirs argilo-calcaires, à Damery, dans la vallée de la Marne.

L'intensité et, surtout, la complexité subtile des arômes est rare à ce niveau : les notes de fleurs blanches, de rose, de cerfeuil, de groseille, de pomme, de noyau de pêche, de prune jaune, de zestes d'agrumes, de noisette et de poudre de riz forment un ensemble élégant et très cohérent.

En bouche, la matière dentelée caresse le palais avec un raffinement

certain, sans pour autant manquer d’intensité. Les fines bulles font danser le vin, lui donnant de l’entrain et le laissant développer son allonge à la fois tendue et fruitée, ciselée par une fine minéralité poudrée, puis délicatement amère sur la finale. Intense, ce champagne l’est assurément… Profond aussi. Et surtout, irrésistible!

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne AR Lenoble - Brut Intense Mag 15 -

Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Intense et complexe : notes de fleurs blanches, de rose, de cerfeuil, de groseille, de pomme, de noyau de pêche, de prune jaune, de zestes d'agrumes, de noisette et de poudre de riz.

Bouche : Matière dentelée et caressante, bonne intensité de saveurs. Fines bulles entraînantes, allonge tendue et fruitée, ciselée par une fine minéralité poudrée et délicatement amère sur la finale.

Accords mets-vins : Apéritif, sushis et sashimis, tapas variés (poissons et légumes marinés). Volaille rôtie. Desserts au fruit peu sucrés.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Rapide aération dans le verre.

Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

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

Cépage : Chardonnay (25%), pinot noir (30%), pinot meunier (45%)

Culture : Raisonnée, principes biologiques