Champagne Pascal Doquet - Arpège 1er Cru Brut Nature -

A travers cet Arpège, Pascal, mélomane et musicien à ses heures, rend hommage à trois terroirs assemblés dans cette cuvée de haut vol comme 3 notes égrenées à la guitare, formant une sorte d'accord parfait.

Fidèle à sa volonté de révéler dans ses cuvées l'identité des terroirs familiaux, Pascal fait ici le choix de mettre à l'honneur le Sud de la Côte des Blancs, avec des parcelles situées dans le berceau de Vertus bien sûr, mais aussi à Villeneuve et sur les pentes de la butte du Mont-Aimé, à la pointe méridionale de la Côte. Plus ou moins précoces, toutes partagent ce substrat très calcaire qui va donner au chardonnay sa finesse, son énergie et cette vibration minérale tout à fait typique. Une identité à laquelle Pascal Doquet parvient à donner un supplément de chair et de volume qui complète la signature de cette cuvée.

Après un élevage sur lies de 6 mois environ, dont un bon tiers en petits fûts de chêne anciens, cet assemblage de la récolte 2014 (27%) avec les années 2013 (49%) et 2012 (24%) a ensuite passé plus de 5 ans à vieillir tranquillement sur lattes. Ces vieillissements prolongés sont aussi une des « marques de fabrique » des champagnes de Pascal : ils soulignent la complexité naturelle du vin et renforcent encore la sensation de profondeur de bouche que l'on ressent.

Cet Arpège Brut Nature (sans dosage), à la bulle fine et fournie, offre un premier nez d'une grande élégance, entre fraîcheur végétale complexe et pureté du fruit : passée une touche de noisette et une note toastée, on virevolte entre le fenouil et la peau de poire, la sauge et la pomme Reinette ou Granny, la fane de carotte, le jus de céleri et l'ananas. On perçoit une nuance de coing et de nombreux agrumes, stimulants et délicats, autour de la mandarine, du citron jaune et du citron vert. Plus le vin s'aère, plus sa fraîcheur chlorophyllienne occupe le devant de la scène, sur des évocations d'eucalyptus et de jeune pousse d'artichaut.

En bouche, la puissance naturelle du vin, sa matière séveuse, évoquant les argiles, s'harmonise à merveille avec une trame saline stimulante et affirmée, tout droit venue des sous-sols crayeux. La superbe maturité du fruit s'exprime sur des saveurs gourmandes de fruits blancs compotés : on pense à la pomme Canada, à la poire Conférence ou Beurré-Hardy et au coing. La longueur impressionne : en expansion permanente, le vin semble continuer à déployer son énergie alors que vous avez fini la dernière gorgée depuis de longues secondes...

Ce 1er Cru Arpège Brut Nature vous régalera pour accompagner un beau plateau de fruits de mer et de crustacés, entre huîtres belons, couteaux, crevettes roses et autres langoustines... A moins que vous n'optiez pour

un sashimi de daurade ou un tartare de bar bien relevé d’herbes fines et de poivre noir.

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Champagne Pascal Doquet - Arpège 1er Cru Brut Nature -

Dégustation et accords

Robe : Or clair, fines bulles très fournies

Nez : Complexe et frais : noisette, une note toastée, fenouil et peau de poire, sauge et pomme Reinette ou Granny, fane de carotte, jus de céleri, ananas. Coing, mandarine et citron. Eucalyptus, laurier frais, fleur d'artichaut.

Bouche : Sa matière séveuse, évoquant les argiles, s'harmonise à merveille avec une trame saline stimulante et affirmée, venue des sous-sols crayeux. Des saveurs gourmandes de fruits blancs compotés. Très longue finale pénétrante

Accords mets-vins : Plateau de fruits de mer (langoustines, belons, couteaux...). Un sashimi de daurade ou un tartare de bar bien relevé d'herbes fines et de poivre noir.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération dans des verres à fond large.

Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Vin effervescent sans dosage (brut nature)

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique certifiée et principes biodynamiques