Champagne Etienne Calsac - Magnum Les Rocheforts Blanc de Blancs Premier Cru -

S'il s'est installé au cœur de la Côte des Blancs, dans le berceau familial d'Avize, Etienne Calsac nourrit un attachement particulier pour le terroir de Bisseuil, célèbre premier cru de la grande Vallée de la Marne.

Etienne a la chance d'exploiter ici une petite parcelle de chardonnay, héritée de ses grands-parents, sur le lieu-dit des Rocheforts. Lorsque le grand-père d'Etienne s'en est porté acquéreur, en 1960, ce n'était encore qu'une friche ! Cet excellent terroir offre la particularité de conjuguer un sol très crayeux, où la roche-mère est souvent affleurante, et une exposition au Sud-Est qui garantit un excellent ensoleillement et des maturités souvent précoces, toujours très équilibrées. De cette identité, le vin tire deux qualités essentielles que l'on retrouve finalement assez rarement ailleurs : d'un côté, la finesse et la vivacité apportée par les craies, de l'autre la rondeur et la puissance d'un terroir solaire. Un équilibre qu'Etienne cultive avec une maîtrise déjà impressionnante !

Pour cette édition principalement issue de la récolte 2019, une année de belle concentration sur le 1er cru de Bisseuil, Etienne assemble le vin de base avec environ un tiers de vin de réserve issu d'une solera débutée en 2011. Après une première fermentation sur levures indigènes, il fait le choix d'associer grands fûts (à hauteur d'une petit moitié) et cuves inox pour un élevage qui souligne la complexité d'arômes et les beaux équilibres de structure sans rien trahir des origines de la cuvée.

Le résultat est particulièrement réussi, tout en élégance verticale, en minéralité subtile, effilée, et en gourmandise délicieusement fruitée en bouche. Au nez, l'expression du sol est ciselée avec une grande finesse, évoquant une sorte de dentelle de pierre traversée par une eau cristalline. Vient ensuite la fraîcheur des herbes fines juste cueillies, entre cerfeuil aux accents anisés, menthe sauvage, aneth et lavande, complétées d'évocations délicates de boutons de rose, d'églantine et de chèvrefeuille. Le fruit jaillit, mûr et juteux, sur des notes de poire et de pêche blanche, associées à une touche citronnée qui apporte un supplément d'énergie.

C'est en bouche que l'on perçoit la gourmandise et la belle concentration du fruit, qui se conjugue harmonieusement avec l'énergie des agrumes et la salinité stimulante apportée par le sol crayeux. Le citron vert, le kiwi, la poire, l'ananas, la mandarine, le fruit de la passion et le pamplemousse semblent danser une joyeuse farandole ! Des notes d'eau de lavande et de rose, mais aussi de Bêtise de Cambrai complètent un tableau particulièrement réjouissant.

La bulle est expressive, la vibration minérale est nette et franchement stimulante, la finale, sapide et très persistante. Tout y est ! Il ne reste plus qu'à vous conseiller quelques accords qui devraient bien fonctionner avec ce parcellaire fin et intense, au potentiel gastronomique évident : que diriez-vous de langoustines snackées accompagnées d'un jus au cerfeuil, d'une barbue ou d'un bar grillé servis avec un beurre aux algues, ou encore de noix de Saint-Jacques rôties ?...

Quantité limitée à 3 Magnums par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Etienne Calsac - Magnum Les Rocheforts Blanc de Blancs Premier Cru -

Dégustation et accords

Robe : Or clair, bulle fine

Nez : Subtil, sophistiqué : une dentelle de pierre traversée par une eau cristalline, cerfeuil aux accents anisés, menthe sauvage, aneth et lavande, boutons de rose, églantine, chèvrefeuille, poire et pêche blanche, associées à une touche citronnée

Bouche : Gourmande et vibrante, concentration du fruit, énergie des agrumes et une expression crayeuse saline et stimulante. Citron vert, kiwi, poire, ananas, mandarine, fruit de la passion et pamplemousse : une farandole entraînante !

Accords mets-vins : Des langoustines snackées accompagnées d'un jus au cerfeuil, une barbue ou d'un bar grillé servis avec un beurre aux algues, des noix de Saint-Jacques rôties.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Rapide aération dans le verre

Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Vin blanc effervescent extra-brut (dosage : 2 gr)

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique