

## 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 ainsi qu'à Coligny, sur les pentes de la butte du Mont-Aimé, à la pointe méridionale de la Côte.

Plus ou moins précoces, toutes partagent ce substrat de craies profondes qui va donner au chardonnay sa finesse, son énergie et cette vibration minérale tout à fait typique. Même si, du côté de Vertus, les sols sont un peu plus riches en argiles, donnant au vin un supplément de densité vineuse tout à fait irrésistible. 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 8 mois environ, dont un bon tiers en petits fûts de chêne anciens, cet assemblage de la récolte 2015 (2/3 environ) avec un tiers de réserve perpétuelle entamée en 2012 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 gourmand et élégant où se croisent noisette et amande douce, pomme Granny, poires Conférence et Passe-Crassane, une touche tonique de citron vert, une autre évoquant l'ananas, des nuances de brioche et de crème vanillée, une note chlorophyllienne rafraîchissante, entre cerfeuil, eucalyptus et feuille de céleri. Finement poivré, le bouquet respire la vitalité et l'harmonie.

En bouche, la puissance naturelle du vin, sa matière séveuse s'harmonise à merveille avec une trame saline stimulante, fraîche, tout droit venue des sous-sols crayeux. La superbe maturité du fruit s'exprime sur des saveurs gourmandes de fruits blancs et jaunes : on pense à la pomme Reinette, à la poire Conférence, à la pêche de vigne 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 réglera pour accompagner un beau

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

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.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Champagne Pascal Doquet - Arpège 1er Cru Brut Nature -



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, fines bulles fournies

Nez : Gourmand mais frais : noisette, amande douce, pomme Granny, poires Conférence et Passe-Crassane, citron vert, une autre d'ananas, des nuances de brioche et de crème vanillée, une note anisée de cerfeuil, feuille de céleri et eucalyptus, poivre

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 pomme Reinette, poire Conférence et coing. 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 : 10 à 11°

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