Champagne Pascal Doquet - Diapason Grand Cru Blanc de Blancs -

Voici la cuvée signature du Domaine, celle par laquelle Pascal a affirmé son style et son indépendance lorsqu'il prend officiellement les rênes de la petite propriété familiale en 1995. Ce Diapason annonçait, dès le milieu des années 1990, une partition brillante et inspirée, interprétée par celui qui se révèlera au fil des années comme un grand soliste de la Côte des Blancs !

Pascal met à l'honneur le formidable terroir du Grand Cru du Mesnil-sur-Oger, sur lequel la famille a la chance d'exploiter près de 2 hectares de vieilles vignes de chardonnay. Avec son exposition dominante au levant, ses sols minces et filtrants et son sous-sol de craie pure, Mesnil-sur-Oger est l'archétype du grand terroir à chardonnay.

Majoritairement issu de la récolte 2014, complétée avec des vins de 2013 et 2012, ce Grand Cru a été vinifié pour moitié en vieux fûts de chêne et élevé sur lies pendant près d'un an. Mis en bouteille en septembre 2015, il a ensuite passé plus de 6 ans à vieillir sur lattes dans les caves familiales creusées dans la craie.

On retrouve ici, dès le premier nez, un style plein, à la fois charmeur, sensuel et toujours vif. Les fruits mûrs, voire confits, autour de l'abricot rôti au miel, de la pomme et de la pêche beurrée, de la mirabelle et du coing, s'entremêlent à des notes vives et rafraîchissantes de boutons de fleurs blanches, de verveine, de gingembre et de cerfeuil, de bergamote et de zeste de citron. Des évocations de biscuit rose, de nougat aux amandes, de noisette, de pain au lait et de crème de poire soulignent la généreuse gourmandise de ce Grand Cru du Mesnil-sur Oger. On aime son équilibre entre sensualité et fraîcheur tonique.

On retrouve en bouche éclat et pureté d'un fruit juste cueilli, sur la poire Passe-Crassane, la pomme Granny ou Reinette, la prune jaune, le citron vert et la mandarine. Un fruit profondément imprégné par le sous-sol calcaire qui donne ces notes de craie et de gros sel marin, ainsi qu'un grain serré et stimulant sur les papilles. Si l'on retrouve de l'ampleur et une certaine richesse en extraits secs, on est ici davantage dans la caresse que dans la démonstration de force : la matière est souple, tenue par des bulles fines et une tension parfaitement ajustée. L'expression minérale se révèle particulièrement subtile, toute en verticalité et en fins éclats crayeux. Le fruit ne cesse de déployer ses charmes, offrant désormais des accents plus exotiques, autour des agrumes et de l'ananas.

Ce Grand Cru Diapason est un champagne d'intimité et d'émotion, qui vous ravira au cours d'un dîner gastronomique en tête à tête, ou, tout du moins, en petit comité. On pense à de belles asperges blanches et leur

sauce mousseline, à une viennoise de sole au vieux parmesan, à des ris de veau aux champignons sauvages ou encore à la fameuse tourte au foie gras du discret et cultissime Bernard Pacaud. Un vin de grande classe, à apprécier sur les 10 prochaines années...

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Champagne Pascal Doquet - Diapason Grand Cru Blanc de Blancs -

Dégustation et accords

Robe : Or brillant, fines bulles fournies

Nez : Sensuel et gracieux : pureté et éclat des fruits juste cueillis entre poire Passe-Crassane, pomme Granny ou Reinette, prune jaune, citron vert et mandarine, craie et gros sel marin, poivre blanc, une touche de vanille. Une note briochée.

Bouche : Eclat savoureux d'un fruit juste cueilli, sur la poire Passe-Crassane, la pomme Granny ou Reinette, la prune jaune, la quetsche et la mandarine. Imprégnation calcaire et saline. Une matière fuselée et caressante. Finale sur l'ananas et la craie.

Accords mets-vins : Asperges blanches et leur sauce mousseline, une viennoise de sole au vieux parmesan ou une sole meunière, des ris de veau aux champignons sauvages ou encore la fameuse tourte au foie gras du grand et discret Bernard Pacaud.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 10°

Ouverture : Aération dans des verres à fond large.

Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Vin effervescent extra-brut (3.5 gr)

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique certifiée et principes biodynamiques