

Champagne Frédéric Savart - Trilogie de Parcelles 2018 -



Avis aux amateurs : retrouvez dans cette Trilogie exceptionnelle les 3 grandes cuvées parcelles signées Frédéric Savart, 3 raretés que toute la planète vin s'arrache : les premiers crus Les Noues, Le Mont des Chrétiens et le Mont-Benoît, sur un millésime 2018 savoureux et rayonnant.

Cette Trilogie de Parcelles 2018 comprend :

- 1 bouteille de Champagne 1^{er} Cru Les Noues 2018 : sur cette parcelle précoce de 45 ares, remembrée à la fin des années 1990, les Savart ont planté des pinots fins bourguignons, donnant de petites grappes et des baies savoureuses et concentrées. Ici, les terres sablonneuses et aérées donnent une vraie finesse de structure, renforcée par la tension caractéristique que les vignes sont allées chercher en profondeur dans les craies. Un vin à la fois élégant et gourmand, aux légers reflets « œil de perdrix », un vin de vibration, de chair délicate et d'émotion.
- 1 bouteille de Champagne 1^{er} Cru Le Mont des Chrétiens 2018 : nous nous situons au cœur des grands terroirs à chardonnay d'Ecueil. Cette vigne plantée en haute densité (10 000 pieds par hectare), pour laquelle Fred Savart veille tout particulièrement à limiter les rendements, a donné en 2018 des raisins bien mûrs et très aromatiques. On retrouve aujourd'hui dans ce Blancs de blancs cette belle ampleur d'arômes et de saveurs, servie par une texture ample, soyeuse, resserrée en fin de bouche par des amers élégants et une touche saline salivante.
- 1 bouteille de Champagne 1^{er} Cru Le Mont Benoît 2018 : cuvée-phare du Domaine, peut-être la plus célèbre et la plus recherchée, ce Champagne, composé à 95% de pinot noir (complété de 5% de chardonnay complanté en haut de la butte), est issue d'une sélection de raisins de la partie haute du Mont-Benoît, fameux terroir de Villiers-aux-Noeuds. La vieille vigne d'une soixantaine d'années s'appuie sur un sol sableux assez mince et plonge rapidement dans les couches de craie. Ce millésime 2018, lumineux et gourmand, nous régale de notes de pamplemousse et d'orange sanguine, de pomme fraîche, de groseille et de pêche blanche, de poudre d'amande et de frangipane, de brioche beurrée et de fleurs blanches. A la fois charnu et vibrant, il offre une persistance majuscule.

Quantité limitée à 1 Trilogie Parcelles 2018 par client.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Frédéric Savart - Trilogie de Parcelles 2018 -



Dégustation
et accords



Conseils
de service



Caractéristiques
techniques