Champagne Etienne Calsac - Rose de Craie Premier Cru Extra-Brut -

Dans sa gamme restreinte mais essentielle, Etienne Calsac n'a pas oublié le rosé ! Cette « Rose de Craie », issue de l'assemblage de chardonnay avec 10% environ de pinot noir, séduit par sa franchise d'expression, entre agrumes, petits fruits jaunes, fraise des bois et groseille, son énergie et sa vivacité crayeuse.

Ici, Côte des Blancs et Vallée de la Marne sont à l'honneur puisqu'Etienne assemble des raisins issus du Premier cru de Grauves, un terroir argilo-calcaire situé dans le prolongement d'Avize, avec ceux de Bisseuil, fameux cru de la grande Vallée de la Marne, aux sols extrêmement crayeux, qui réussit autant au chardonnay qu'au pinot noir. L'exposition majoritaire au Sud-Est et le bon ensoleillement permettent au pinot, plus tardif, d'atteindre de belles maturités physiologiques.

Fidèle à son approche au plus près de la vérité du fruit et du sol, Etienne privilégie une vinification peu interventionniste et un élevage des vins tranquilles majoritairement en cuves : sur cette édition dégorgée en octobre dernier, seul un cinquième de la cuvée est passé par de grands fûts, qui mettent en valeur la complexité aromatique du vin sans pour autant laisser trop d'empreinte boisée. Enfin, confiant dans les équilibres naturels de son champagne rosé, Etienne choisit de très peu le doser, avec à peine 3 grammes de sucre par litre.

Cette Rose de Craie porte particulièrement bien son nom, avec sa robe d'un rose soutenu et son bouquet qui s'ouvre sur une dimension résolument crayeuse ! Fringant et gourmand, il nous régale par sa franchise d'expression, autour des agrumes, citron jaune, pomelo et mandarine en tête, de la mirabelle, de la pêche de vigne et de petits fruits rouges particulièrement aromatiques : on pense à des fraises des bois et à une gelée de groseilles avec ses accents acidulés.

En bouche, la bulle fine et ciselée roule sur le palais : l'entame se montre plutôt ronde et charnue. Puis, l'imprégnation minérale apporte de fins amers et une dimension saline salivante, portés par des notes d'écorce de pamplemousse, de citron confit au sel et de nombreuses épices, poivre gris en tête. La finale, longue et serrée, nous laisse une belle impression de fraîcheur et de vivacité.

Un Champagne de plaisir et de gastronomie que l'on associera volontiers à des sashimis ou un tataki de thon rouge au sésame.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© Copyright 2024 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Champagne Etienne Calsac - Rose de Craie Premier Cru Extra-Brut -

Dégustation et accords

Robe : Rose soutenu, bulles fournies mais fines

Nez : Fringant, gourmand : citron jaune, pomelo et mandarine, mirabelle, pêche de vigne, petits fruits rouges (fraises des bois et à une gelée de groseilles avec ses accents acidulés)

Bouche : Bulle fine, ciselée qui roule sur le palais, entame ronde et charnue, l'imprégnation minérale apporte de fins amers et une dimension saline salivante portée par agrumes et épices. Longue finale serrée qui laisse une impression de fraîcheur et de vivacité.

Accords mets-vins : Des sashimis ou un tataki de thon rouge au sésame.

Conseils de service

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

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Rapide aération dans le verre

Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Vin rosé effervescent extra-brut (dosage : 3 gr)

Cépage : Chardonnay (92%), pinot noir (8%)

Culture : Biologique