

Champagne AR Lenoble - Brut Intense -



Nous avons eu un vrai coup de cœur pour ce Brut Intense, gourmand, ample et profond, qui s'impose comme un des plus beaux rapports prix-plaisir de toute la Champagne.

Anne Malassagne et son frère Antoine perpétuent avec justesse et une grande maîtrise la tradition d'excellence de cette petite maison familiale indépendante, fondée en 1915 par Armand-Raphaël Graser, leur arrière-grand-père. Installé au cœur du grand cru de Chouilly, le Domaine compte aujourd'hui 18 hectares de vignes, cultivés avec le plus grand soin et dans le respect de la bio-diversité : il fut d'ailleurs parmi les premiers domaines champenois à obtenir le label Haute Valeur Environnementale.

Cette cuvée Brut Intense est à elle seule une belle synthèse du style Lenoble, tout en équilibre et en rondeur. Cet assemblage des 3 grands cépages champenois reflète également la diversité des terroirs du Domaine : la finesse et la fraîcheur du chardonnay sur le terroir crayeux de Chouilly, le volume et la chair du pinot noir issu du Premier Cru Bisseuil et la souplesse du Pinot Meunier plantés sur des terroirs argilo-calcaires, à Damery, dans la vallée de la Marne.

Majoritairement issu de la récolte 2013, ce Brut Intense intègre une proportion importante (30%) de vins de réserve vieillis en fûts : ils apportent une vraie patine qui se marie particulièrement bien au fruit et à la fraîcheur du vin de base. Le résultat est complet, naturel et profond. Aussi à l'aise à l'apéritif qu'à table, avec des sushis par exemple, ce Brut Intense délivre un bouquet très harmonieux, entre fleurs blanches, fleur d'oranger, groseille, fruits blancs, peau de pêche, zestes et notes poudrées.

En bouche, après une attaque veloutée, très caressante, les bulles fines font danser le vin sur le palais, lui donnant de l'entrain et le laissant développer son allonge sur de gourmandes saveurs fruitées et une fine minéralité poudrée et légèrement épicée. Intense, ce champagne l'est assurément... irrésistible aussi !

Champagne AR Lenoble - Brut Intense -



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Fleurs blanches, fleur d'oranger, groseille, pomme, poire, pêche, bergamote, agrumes mûrs, poudre de riz, craie, une touche d'amande douce et de poivre blanc.

Bouche : Très harmonieuse : du velouté en attaque, des bulles dynamiques sur le palais, sensation de patine et d'harmonie entre le fruit et la minéralité crayeuse. très belle allonge.

Accords mets-vins : Apéritif, sushis et sashimis, tapas variés (poissons et légumes marinés). Volaille rôtie. Desserts au fruit peu sucrés.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Rapide aération dans le verre.



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Vin blanc effervescent brut
(dosage : 5 g/l)

Cépage : Chardonnay (25%), pinot noir (30%), pinot meunier (45%)

Culture : Raisonnée, principes biologiques