

Champagne AR Lenoble - Brut Intense Mag 14 -



Coup de cœur garanti pour ce tout nouveau Brut Intense Mag 14, dont une partie des vins de réserve a été élevée directement en magnums sous liège : gourmand, profond et subtil, d'une splendide fraîcheur, il s'impose d'emblée comme un Brut sans année incontournable.

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.

Si leurs champagnes reçoivent déjà depuis quelques années les honneurs de la critique, qui loue, à juste titre, leur bel équilibre entre rondeur patinée, fraîcheur et subtilité aromatique, Anne et Antoine n'ont de cesse d'explorer de nouvelles voies et d'améliorer leurs pratiques de vinification. C'est ainsi qu'ils ont décidé à partir de la récolte 2010 de commencer à faire vieillir leurs vins de réserve non plus en cuves, foudres ou fûts, mais directement en magnums sous bouchon de liège. Une technique extrêmement exigeante, jusque-là apanage de la célèbre maison Bollinger, qui offre cependant un double avantage : ménager une oxydation douce et lente (et éviter ainsi un style trop « réductif ») et surtout, préserver fraîcheur et tension d'un raisin cueilli à juste maturité (et non en sous-maturité comme c'est malheureusement trop souvent le cas en Champagne).

C'est avec la récolte 2014, que nous vous présentons aujourd'hui, que ces vins de réserve en magnums ont été assemblés pour la première fois. Après la prise de mousse et un vieillissement sur lattes de 4 ans, ce tout nouveau Brut Intense Mag 14 est enfin disponible : la réussite est clairement au rendez-vous !

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.

L'intensité d'arômes et de saveurs est rare, pour un Brut sans année : les notes de fleurs blanches, de rose, de groseille, de pomme, de noyau de pêche, de zestes d'agrumes, de massepain et de poudre de riz se complètent harmonieusement.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

En bouche, la matière dentelée caresse le palais avec une grande élégance, les bulles fines font danser le vin, lui donnant de l'entrain et le laissant développer son allonge à la fois tendue et fruitée, ciselée par une fine minéralité poudrée et délicatement épicée. Intense, ce champagne l'est assurément... Profond aussi. Et surtout, irrésistible!

© 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne AR Lenoble - Brut Intense Mag 14 -



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Fleurs blanches, rose/litchi, groseille, pomme, poire, noyau de pêche, bergamote, agrumes mûrs, poudre de riz, massepain, poivre blanc.

Bouche : Très harmonieuse : matière douce et dentelée, 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 2022

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