

Champagne AR Lenoble - Grand Cru Chouilly Blanc de blancs Mag 15

-



Anne et Antoine Malassagne signent ici un grand cru à la fois tendu et délicieusement gourmand et expressif, qui aura toute sa place sur une table de fêtes ! Exclusivement issu de chardonnay planté sur le grand cru de Chouilly, ce Grand Cru Mag 15 assemble, avec le vin de base de la récolte 2015, des vins de la réserve perpétuelle principalement vieillis en magnums sous liège.

En effet, comme pour le Brut Intense, Anne et Antoine ont décidé à partir de 2010 de pousser encore plus loin leur recherche d'un équilibre parfait entre fraîcheur et pureté aromatique. Ils choisissent alors de 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 » ou, au contraire, plus oxydatif) 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).

Le vin de base est issu de la récolte 2015 : une année certes très solaire, mais les pluies salvatrices au mois d'août ont permis d'éviter trop de stress hydrique. Le chardonnay de la Côte des Blancs a pu atteindre une excellente maturité, pour peu qu'il ait fait l'objet d'une viticulture saine et très soignée comme c'est le cas chez les Malassagne. Une fois assemblé, ce Grand Cru Blanc de blancs a ensuite passé près de 4 ans à vieillir sur lattes pour finalement être dégorgé en septembre dernier.

Une fois encore, Anne et Antoine sont parvenus à un point d'harmonie admirable entre finesse de constitution, intensité de saveurs et profondeur de texture. Le bouquet se montre raffiné et particulièrement gourmand, associant avec beaucoup de naturel des notes de noisette, de beurre, de crème catalane aux zeste d'orange, mais aussi des arômes rafraîchissants de fleur d'acacia, de pomme, de coing frais, de citron, sans oublier une touche mentholée vivifiante.

La qualité exceptionnelle du travail effectué sur l'assemblage et le vieillissement se révèle brillamment en bouche : on adore cette matière ample et crémeuse en entame, mais rapidement fuselée par une tension incisive, qui anime sans cesse le vin. Superbe longueur, sur le citron salé, les fruits secs et les épices douces, qui n'en finit pas de nous mettre en appétit. Cela tombe bien, car ce Grand Cru Blanc de blancs vous ravira à table, pour accompagner des langoustines rôties nappées d'une sauce

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

légère au curry ou d'une sole en viennoise au vieux parmesan.

Pas étonnant qu'on le retrouve déjà dans les caves de quelques-uns des plus grandes tables du pays : l'Assiette Champenoise, l'Astrance, le Pré Catelan ou encore chez Bras ou Marcon...

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne AR Lenoble - Grand Cru Chouilly Blanc de blancs Mag 15



Dégustation et accords

Robe : Dorée, fines bulles serrées

Nez : Gourmand et sophistiqué : notes de noisette, de beurre, de crème catalane aux zeste d'orange , mais aussi des arômes rafraîchissants de fleur d'acacia, de pomme, de coing frais, de citron, sans oublier une touche mentholée.

Bouche : Parfait équilibre entre une onctuosité crémeuse et une tension incisive qui traverse une matière d'abord assez dense puis fuselée. Grosse allonge sur le citron salé et les fruits secs.

Accords mets-vins : Plutôt à table : langoustines rôties avec une sauce légère au curry, sole en viennoise au parmesan, ou plus simplement, un filet de bar au beurre blanc ou un soufflé au fromage.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025 au moins

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Rapide aération dans le verre



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Vin blanc effervescent brut
(dosage : 3 g)

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques