

Champagne AR Lenoble - Grand Cru Les Aventures Blanc de blancs -



Cette superbe cuvée parcellaire est issue d'une petite vigne d'un demi-hectare, parfaitement située à mi-coteau sur le lieu-dit Les Aventures, au cœur du Grand Cru de Chouilly. Ici, les sols argilo-calcaires plutôt bruns favorisent une belle maturité du chardonnay, donnant au vin de la structure et une vraie générosité fruitée. Le sous-sol de craie apporte, quant à lui, cette dimension saline, fraîche et iodée si caractéristique.

Anne et Antoine Malassagne joue sur cette cuvée la carte du vieillissement prolongé, qui va permettre au vin de révéler sa belle complexité aromatique et l'étoffe qu'il tire de ce grand terroir. Assemblage subtil des millésimes 2008 et 2009, une année relativement fraîche avec une année beaucoup plus solaire et précoce, le Grand Cru Les Aventures a passé pas moins de 8 ans à vieillir sur lattes dans les caves du Domaine.

Très faiblement dosé (à peine 3 grammes par litre), il révèle aujourd'hui une grande complexité aromatique : il y a là beaucoup de fleurs blanches, mais aussi des notes maritimes, entre étoile de mer et coquille d'huîtres, des nuances mentholées, de la noisette, de l'amande, de la brioche, du miel fin, quelques épices (muscade, poivre), de la poire pochée, de la pomme, de la pêche et un soupçon d'agrumes confits.

La structure vineuse en bouche est remarquable d'équilibre entre densité de la matière et légèreté des bulles très fines. On aime son volume et sa vitalité, on aime l'intensité de ses saveurs, on aime sa persistance saline et enlevée. Un grand Champagne de gastronomie, qui devrait vous combler sur des crevettes en tempura, des poissons nobles ou des crustacés en sauce crémeuse, ou, plus tard, une volaille aux morilles.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne AR Lenoble - Grand Cru Les Aventures Blanc de blancs -



Dégustation et accords

Robe : Dorée, fines bulles serrées

Nez : Belle complexité : beaucoup de fleurs blanches, étoile de mer et coquille d'huîtres, nuances mentholées, noisette, brioche, miel fin, quelques épices (muscade, poivre), poire pochée, pomme, pêche, zestes confits.

Bouche : Structure vineuse, avec du volume, allégée par de fines bulles. Saveurs fruitées intenses. Finale énergique, longue persistance saline.

Accords mets-vins : Plutôt à table : des crevettes en tempura, des langoustines rôties avec une sauce légère au curry, une sole meunière ou un filet de bar au beurre blanc. Plus tard, volaille aux morilles.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028 .

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Rapide aération dans le verre



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

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

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques