

Champagne Pascal Doquet - Anthocyanes 1er Cru Rosé -



Longtemps, Pascal a imaginé sa cuvée rosée comme une ode au métissage, métissage des terroirs et des cépages, source de richesse, de singularité et d'harmonie. Il l'aurait bien baptisée « Métisse » mais un confrère champenois avait déjà eu la même idée... Ce sera donc Anthocyanes, du nom des pigments rougeâtres qui font la couleur des peaux du pinot noir.

Pascal assemble pour moitié du chardonnay issu des terroirs de Vertus et de son Grand Cru du Mesnil-sur-Oger avec du pinot noir planté sur le versant Sud des coteaux de Vertus mais aussi à Bergères-lès-Vertus, à la pointe méridionale de la Côte des Blancs. Ces deux terroirs un peu moins gélifs et un peu plus chauds conviennent parfaitement au cycle de maturation du pinot.

Le pinot noir est vinifié en rosé de macération, entièrement en fût de plusieurs vins, tout comme le chardonnay. Pour ce tirage, Pascal a assemblé pour environ 70% de la récolte 2013, avec un petit tiers de 2014. Après sa prise de mousse en bouteille, le vin a ensuite passé 6 ans sur lattes, peaufinant tranquillement ses équilibres et sa profondeur de texture.

Résolument gastronomique, ce superbe 1^{er} Cru Anthocyanes nous embarque aujourd'hui dans une farandole d'arômes fruités, entre cerise confite, confiture de fraises et framboises, coing et marmelade à l'orange. Une touche énergique de radis noir accompagne des arômes plus suaves de capuccino, de ganache et de truffe au cacao. La dimension florale se déploie peu à peu, sur des notes de tulipes et de pivoines, complétées d'épices fraîches et délicates, comme la baie de genièvre ou la cardamome.

En bouche, ce champagne se montre ample et vineux : on croque dans la chair savoureuse du fruit, gainée par des tannins fins et soyeux, révélant une maturité absolument parfaite du pinot. Les saveurs de fruits rouges confits, de pâte de coing, de mandarines et clémentines flambées s'accompagnent d'une touche résolument poivrée, qui stimule les papilles et finit de nous mettre en appétit.

Les possibilités d'accord sont nombreuses : côté mer, des gambas sautés au gingembre ou une lotte rôtie au lard fumé, côté terre, un poulet rôti et sa jardinière de légumes, un carré d'agneau juste rosé, un onglet de veau grillé... A table !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Pascal Doquet - Anthocyanes 1er Cru Rosé -



Dégustation et accords

Robe : Vieux rose, bulle très fine, cordon persistant

Nez : Eclat et sensualité du fruit : cerise confite, confiture de fraises et framboises, coing et marmelade à l'orange. Cappucino, ganache et truffe au chocolat. Tulipe, pivoine. Une dimension tonique sur le radis noir. Cardamome, baie de genièvre, poivre.

Bouche : Ample, vineuse : on croque dans la chair savoureuse du fruit, gainée par des tannins fins et soyeux. Fruits rouges confits, pâte de coing, mandarines et clémentines flambées s'accompagnent d'une touche poivrée salivante.

Accords mets-vins : Côté mer, des gambas sautés au gingembre, une lotte rôtie au lard fumé, côté terre, un poulet rôti et sa jardinière de légumes, un carré d'agneau juste rosé, un onglet de veau grillé.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération dans des verres à fond large.



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Vin effervescent rosé extra-brut (dosage : 4 gr)

Cépage : Chardonnay (52%), pinot noir (48%)

Culture : Biologique certifiée et principes biodynamiques