

## Champagne Pascal Doquet - Diapason Grand Cru Blanc de Blancs -



Voici la cuvée signature du Domaine, celle par laquelle Pascal a affirmé son style et son indépendance lorsqu'il prend officiellement les rênes de la petite propriété familiale en 1995. Ce Diapason annonçait, dès le milieu des années 1990, une partition brillante et inspirée, interprétée par celui qui se révélera au fil des années comme un grand soliste de la Côte des Blancs !

Pascal met à l'honneur le formidable terroir du Grand Cru du Mesnil-sur-Oger, sur lequel la famille a la chance d'exploiter près de 2 hectares de vieilles vignes de chardonnay. Avec son exposition dominante au levant, ses sols minces et filtrants et son sous-sol de craie pure, Mesnil-sur-Oger est l'archétype du grand terroir à chardonnay.

Majoritairement issu de la récolte 2014, complétée avec des vins de 2013 et 2012, ce Grand Cru est vinifié pour moitié en vieux fûts et élevé sur lies pendant 7 mois avant sa mise en bouteille et sa prise de mousse. Il a ensuite passé 6 ans à vieillir sur lattes dans les caves familiales creusées dans la craie.

On retrouve ici, dès le premier nez, un style plein, charmeur et sensuel mais aussi une vraie grâce poétique dans cette farandole de fleurs et de fruits qui dansent au-dessus du verre. Des fruits mûrs, voire confits, autour de l'abricot et de la pêche, du coing, de l'ananas et du melon de Cavaillon, de la pâte de fruit à l'orange. De fines notes miellées et des évocations de biscuit rose, de nougat aux amandes et de pain au lait ajoutent encore à la douceur et la gourmandise du nez. Au fil de l'aération, de nombreuses fleurs semblent éclore, apportant de la légèreté et une finesse aérienne à l'ensemble : on pense au muguet et à l'acacia, à l'œillet et au genêt, à la violette et à une note subtile d'eau de lavande. Bergamote, anis, menthe et gingembre renforcent la sensation d'énergie et de fraîcheur. L'équilibre est superbe !

On retrouve en bouche éclat et pureté d'un fruit juste cueilli, sur la poire Passe-Crassane, la pomme Granny ou Reinette, la prune jaune, la quetsche et la mandarine. Un fruit profondément imprégné par le sous-sol calcaire qui donne ces notes de craie et de pierre-ponce, ainsi que ce grain serré et stimulant sur les papilles. Si l'on retrouve de l'ampleur et une certaine richesse en extraits secs, on est ici davantage dans la caresse que dans la démonstration de force : la matière est souple, tenue par des bulles très fines et une tension parfaitement ajustée. L'expression minérale se révèle particulièrement subtile, évoquant une poussière de roche. Le fruit ne cesse de déployer ses charmes, offrant désormais des accents plus exotiques, d'ananas et de mangue.

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Ce Grand Cru Diapason est un champagne d'intimité et d'émotion, qui vous ravira au cours d'un dîner gastronomique en tête à tête, ou, tout du moins, en petit comité. On pense à de belles asperges blanches et leur sauce mousseline, à une viennoise de sole au vieux parmesan, à des ris de veau aux champignons sauvages ou encore à la fameuse tourte au foie gras du discret Bernard Pacaud. Un vin de très grande classe, à apprécier sur les 10 prochaines années...

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Champagne Pascal Doquet - Diapason Grand Cru Blanc de Blancs -



### Dégustation et accords

Robe : Or brillant, fines bulles fournies, cordon persistant

Nez : Sensuel et gracieux : des fruits mûrs autour de l'abricot et de la pêche, du coing, de l'ananas et du melon de Cavaillon, de la pâte de fruit à l'orange. Berlingot au miel, biscuit rose. Muguet, acacia, œillet, genêt, violette. Gingembre, anis, bergamote.

Bouche : Eclat savoureux d'un fruit juste cueilli, sur la poire Passe-Crassane, la pomme Granny ou Reinette, la prune jaune, la quetsche et la mandarine. Imprégnation calcaire et saline. Une matière fuselée et caressante. Finale sur la mangue et la craie.

Accords mets-vins : Asperges blanches et leur sauce mousseline, une viennoise de sole au vieux parmesan ou une sole meunière, des ris de veau aux champignons sauvages ou encore la fameuse tourte au foie gras du grand et discret Bernard Pacaud.



### 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 extra-brut (3.5 gr)

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique certifiée et principes biodynamiques