

Champagne Frédéric Savart - Extra-Brut Premier Cru L'Accomplie - Tirage Liège



Avec cette cuvée, on entre dans le cœur du réacteur des Champagnes signés Frédéric Savart et dans cette approche intra- et inter-parcellaire extrêmement précise qui a largement contribué à la renommée des vins de Fred auprès de tous les amateurs de bulles d'auteur et de terroir.

L'Accomplie assemble une majorité de pinots noirs issus de vieilles sélections massales situées sur les bas de coteau du Mont-Benoît avec ceux d'une petite parcelle sur le lieu-dit Les Robillardes, aux sols limoneux mêlés d'argiles à éclats de meulière à silex. Sur le Mont-Benoît, les sols offrent une structure sableuse assez légère, même si le bas de coteau, privilégié ici, est plus riche en argiles. Les vieilles vignes d'une soixantaine d'années s'immiscent ensuite dans la craie profonde. Sur ce terroir exposé au Sud-Est et bien ventilé, le pinot noir mûrit lentement mais très régulièrement : c'est généralement ici que se clôturent les vendanges du Domaine.

Le pinot noir, très majoritaire (80% environ), est complété d'une vigne de chardonnay, plantée sur des sols plus sableux et située sur la commune de Villiers-aux-Noëuds. Ici, les vieux pieds, parfois court-noués, donnent des raisins très concentrés et aromatiques, comme les aime Fred.

Tous les raisins sont pressés ensemble, puis vinifiés et élevés en grands fûts et demi-muids pendant une dizaine de mois sur lies, sans bâtonnage. Sur cette cuvée associant une base de 2020 avec 25% environ de vin de réserve de la récolte 2019, Fred Savart a décidé d'isoler une petite partie de la production en tirage liège, tout le temps de son vieillissement sur lattes. Un procédé qui rend la bulle un peu plus crémeuse et la texture plus soyeuse encore. C'est cette micro-production, dégorgée en janvier dernier, que nous vous proposons aujourd'hui.

Dès le premier nez, élégant et expressif, le jus scintillant délivre d'intenses notes de fleurs blanches séchées et de muguet. Puis c'est au tour des fruits estivaux de rentrer dans la danse, autour de la pêche, de l'abricot, de la pomme fraîche et de la prune jaune, complétés de gourmandes notes toastées et briochées. L'influence des craies profondes s'immisce peu à peu dans cette joyeuse farandole, donnant des accents poudrés et salins. Une pointe tonique d'agrumes, citron en tête, s'équilibre avec des expressions plus douces et sensuelles de noisette et de pâte d'amande. Ce bouquet complexe et friand nous ouvre immédiatement l'appétit.

En bouche, on aime l'équilibre parfait entre rondeur et tension. On

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

retrouve, porté par une bulle relativement fournie mais douce et crémeuse, les notes de fruits soyeux et frais. Le melon, la pêche et l'abricot s'installent en milieu de bouche. Le jus, ample, n'en finit pas de se déployer, suave et gourmand autour d'une certaine douceur florale, d'une touche de guimauve et de quelques nuances pâtisseries, entre viennoiserie au beurre et corne de gazelle. La matière crayeuse et saline relance le jus pour le plus grand plaisir des papilles, allongeant considérablement la finale.

Ce Premier Cru Extra-Brut L'Accomplie, résolument gastronomique, tiendra la dragée haute à des tempuras de crevettes, des gambas sautées au gingembre, ou encore des calamars à la plancha à l'ail et au piment d'Espelette. Vous pourrez également miser sur un risotto aux Noix de Saint-Jacques ou, plus tard, une volaille rôtie accompagnée de sa sauce "Poulette". Succulent.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Frédéric Savart - Extra-Brut Premier Cru L'Accomplie - Tirage Liège



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante, bulles fines et fournies

Nez : Expressif, gourmand et complexe : fleurs blanches séchées, muguet, noisette, pâte d'amande, citron confit, pêche et abricot, pomme et prune jaune, brioche toastée, des accents poudrés et salins, voire iodés.

Bouche : Equilibre parfait entre rondeur et tension. Une bulle fournie mais douce, crémeuse, des fruits soyeux et frais entre melon, prune, pêche et abricot.

Gourmandise des viennoiseries au beurre et cornes de gazelle. Relance crayeuse et saline en finale

Accords mets-vins : Des tempuras de crevettes, des gambas sautées au gingembre, ou encore des calamars à la plancha à l'ail et au piment rouge. Vous pourrez également miser sur un risotto aux Noix de Saint-Jacques. Plus tard, une volaille pochée.



Conseils de service

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

Température de service : 10°

Ouverture : Aération rapide dans des verres à fond large



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Vin blanc effervescent extra-brut

Cépage : Pinot noir (80%), chardonnay (20%)

Culture : Principes biologiques