

## 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, en fût de plusieurs vins, tout comme le chardonnay. Pour ce tirage, Pascal s'est concentré sur le millésime 2016, à hauteur de près des deux tiers, assemblé avec un bon tiers de la récolte 2015, une année de superbe maturité pour le pinot noir en particulier. 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 1er Cru Anthocyanes nous embarque aujourd'hui dans une farandole d'arômes fruités, entre pulpe de grenade, fraise écrasée, confiture de framboises, mais aussi la pomme et le coing compostés et une note d'écorce d'orange séchée. Une touche énergique de radis noir accompagne des arômes plus suaves de capuccino, de pâte d'amande et de miel. La dimension florale se déploie peu à peu, sur des notes de tulipes et de pivoines, complétées d'épices comme la baie de genièvre, le carvi 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 juste maturité du fruit. Les saveurs de fruits rouges confits, de pâte de coing, d'agrumes flambés s'accompagnent d'une touche de poivre vert, qui stimule les papilles et de fins amers évoquant bâton de réglisse et cannelle.

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 !

## Champagne Pascal Doquet - Anthocyanes 1er Cru Rosé -



### Dégustation et accords

Robe : Rose saumon, reflet orangé , bulle très fine

Nez : Gourmandise et énergie épicée : pulpe de grenade, fraise écrasée et confiture de framboises, pomme et coing compotés, écorce d'orange séchée, pâte d'amande et miel. Radis noir, cardamome, baie de genièvre. Fleurs à bulbe, tulipes en tête, tige de fleurs.

Bouche : Ample et vineuse : on croque dans la chair savoureuse d'un fruit mûr, gainée par des tannins fins et soyeux. Des saveurs de fruits rouges confits, de pâte de coing, d'agrumes flambées et de fins amers de réglisse, poivre vert et bâton de cannelle

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 : 10°

Ouverture : Aération dans des verres à fond large.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Vin effervescent rosé extra-brut (dosage : 3.5 gr)

Cépage : Chardonnay (50%), pinot noir (50%)

Culture : Biologique certifiée et principes biodynamiques