

## Champagne Pascal Doquet - Vertus Premier Cru Coeur de Terroir - 2009



Depuis son arrivée au Domaine, Pascal Doquet Pascal a poursuivi et précisé le travail de mise en valeur des meilleurs terroirs de la famille, initié par son père Michel, à travers la création des cuvées « Cœur de Terroir ».

Du côté du Premier Cru Vertus, la cuvée se concentre sur 6 micro-parcelles de vieilles vignes souvent âgées de plus de 50 ans, parfaitement placées à mi-coteau : situées sur les lieux-dits de Barriliers, Nuisats, Vieille Voie, Corvées, Grange au Bar et Les Grues, elles représentent la quintessence de ce grand terroir calcaire, aux sols minces et peu argileux. Cette sélection parcellaire fait la part belle au chardonnay, complété d'un peu de pinot noir issu du lieu-dit La Bare.

Après un élevage exclusivement en fûts de chêne anciens, pendant 6 mois environ sur lies, ce Premier Cru a ensuite passé pas moins de 12 ans à vieillir tranquillement sur lattes. Adeptes de ces vieillissements prolongés, Pascal parvient à révéler toute la complexité et les nuances du terroir de Vertus dans ce vin à la fois patiné par ce long séjour en cave mais furieusement vivant !

Sur ce millésime de haute maturité, cette cuvée Cœur de Terroir de Vertus offre un profil particulièrement charmeur et équilibré. On balance entre l'énergie du citron confit, du zeste de mandarine et de pamplemousse, la gourmandise de petits fruits rouges bien mûrs, autour de la fraise et de la framboise. Les notes plus automnales de sous-bois et de bolet s'agrémentent d'une touche chlorophyllienne fraîche, entre foin juste coupé et mélisse. L'amande et les noisettes ne sont pas loin, le pain toasté et le panettone non plus. C'est un régal.

En bouche, l'attaque plutôt ample et crémeuse est parfaitement servie par une bulle fine et apaisée. On aime l'équilibre entre la densité d'un millésime mûr et concentré et la vibration saline du chardonnay de Vertus. La finale se prolonge de longues secondes et finit de nous mettre en appétit.

Un très beau vin de gastronomie, qui devrait vous régaler sur un turbot rôti, servie avec des morilles farcies au ris de veau sur une réduction de vins jaunes.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

## Champagne Pascal Doquet - Vertus Premier Cru Coeur de Terroir - 2009



### Dégustation et accords

Robe : Or intense, fines bulles fournies

Nez : Complexe, élégant : pierre frottée, amande et noisette grillée, sous-bois, bolet et champignon séché, citron confit, écorce de mandarine et de pomelo, fraise séchée et framboise compotée, foin juste coupé, mélisse, panettone, pain toasté

Bouche : l'attaque plutôt ample et crémeuse est parfaitement servie par une bulle fine et apaisée. On aime l'équilibre entre la densité d'un millésime mûr et concentré et la vibration saline du chardonnay de Vertus. Grosse longueur.

Accords mets-vins : Un turbot rôti, servie avec des morilles farcies au ris de veau sur une réduction de vins jaunes. Une fricassée de ris de veau et girolles à la crème.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 10°

Ouverture : Aération dans des verres à fond large.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2009

Type : Vin effervescent extra-brut

Cépage : Chardonnay (70%), pinot noir (30%)

Culture : Biologique et biodynamique