

Champagne Pascal Doquet - Le Mesnil-sur-Oger Grand Cru Cœur de Terroir - 2009



La famille Doquet a la chance d'exploiter plusieurs parcelles sur ce qui est peut-être le plus grand terroir de la Côte des Blancs, le plus identitaire et racé : Le Mesnil sur Oger. Avec ses sols fins et légers posés sur les fameuses craies du Campanien, incrustées de fossiles marins, le célèbre Grand Cru où le chardonnay est roi parvient à donner au vin cette signature unique, toute en tension, en finesse de grain, en allonge et en vibration de bouche.

Pascal assemble ici une sélection de cinq de leurs meilleures vignes, toutes situées au cœur de ce terroir, sur les lieux-dits Champ d'Alouettes, Chétillons, Coullemets, Migraines et Finciarts. Autant de parcelles travaillées en suivant scrupuleusement les principes d'une agriculture biologique, enrichie des principes de la biodynamie.

Les jus ont été vinifiés en fûts anciens, malolactique effectuée, pendant 6 mois avant de repasser quelques mois supplémentaires en cuves. Une fois mise en bouteille, ce Grand Cru a passé près de 13 ans sur lattes, à tranquillement se nourrir de ses lies et se patiner, avant son dégorgement début 2023.

Ce millésime 2009 fut particulièrement réussi chez Doquet, un millésime naturellement riche mais bien équilibré, avec des maturités idéales. La bouche au volume crémeux et à la bulle fine et apaisée s'articule ici fort bien avec la tension saline que la vigne a su trouver sur ces sols fins et crayeux du Mesnil-sur-Oger.

Le bouquet se montre à la fois profond, complexe et sophistiqué, entremêlant des parfums suaves et gourmands de pomme au four, finement caramélisée, de pêche beurrée, de praliné, de noix fraîche et de brioche toastée avec des notes plus aériennes et toniques de fleurs blanches, de citron confit. On perçoit une lointaine trame iodée, rehaussée d'un peu de poivre et de quelques herbes fines, entre sauge et estragon.

La bouche n'est pas en reste, longue et fuselée. On aime la matière sa matière souple, plus longiligne qu'on l'imaginait au nez, tendue par cette trame crayeuse typique des grandes expressions du terroir du Mesnil. La finale est droite, à la fois mûre et tendue, autour des fruits à noyau, du zeste d'orange et d'une empreinte saline très salivante. Quelle précision ! Quel équilibre !

Un grand vin de gastronomie qui brillera sur un turbot rôti aux champignons sauvages et asperges vertes, un homard cuit dans son

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

coffre arrosé d'un beurre à l'estragon.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Pascal Doquet - Le Mesnil-sur-Oger Grand Cru Cœur de Terroir - 2009



Dégustation et accords

Robe : Dorée, très fines bulles

Nez : Complexe, sophistiqué : pomme au four, finement caramélisée, pêche beurrée, praliné, noix fraîche et brioche toastée, des notes plus aériennes et toniques de fleurs blanches, de citron confit. Une touche iodée. Sauge et estragon

Bouche : On aime sa matière souple, plus longiligne qu'on l'imaginait au nez, tendue par cette trame crayeuse typique du Mesnil. La finale est droite, à la fois mûre et tendue, autour des fruits à noyau, du zeste d'orange et d'une empreinte saline salivante

Accords mets-vins : Un turbot rôti aux champignons sauvages et asperges vertes, un homard cuit dans son coffre arrosé d'un beurre à l'estragon



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui, jusqu'en 2034

Température de service : 10°

Ouverture : Aération dans un verre à fond large



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2009

Type : Vin blanc effervescent extra-brut
(dosage : 2 gr)

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique