

Champagne Mouzon-Leroux et Fils - Les Fervins Verzy Grand Cru - 2018



Nous entrons avec ce Grand Cru dans l'univers des parcelles millésimées, des cuvées rares et racées que les amateurs exigeants s'arrachent d'ores et déjà aux quatre coins de la planète : plus de 80% des champagnes Mouzon-Leroux partent à l'export, dans près de 30 pays. Inutile de vous dire qu'avec à peine 3000 bouteilles produites, il n'y aura donc pas de ces Fervins pour tout le monde...

Cette cuvée si singulière est issue de la complantation, sur une même parcelle, des 7 cépages autorisés en Champagne, y compris les plus rares, pratiquement oubliés voici encore quelques années : pinot noir, chardonnay et pinot meunier bien sûr, mais aussi le pinot blanc, le pinot gris, l'arbane et le petit meslier. Autant de variétés, assemblées ici pratiquement à parts égales, qui vont donner au vin son relief et sa personnalité si singulière.

Vieillis près de 5 ans sur lattes et dégorgé en octobre dernier, cet Extra-Brut très peu dosé (à peine 1 gramme) nous embarque dès le premier nez dans un jaillissement de fruits frais, autour de la pomme Granny ou Reinette, de la poire, des prunes jaunes ou vertes, de la mandarine et du citron confit. On pense ensuite à des herbes tendres, à des fenaisons estivales, à quelques herbes fines ou cosses fraîches encore chargées de chlorophylle. C'est un univers empreint d'une vraie délicatesse qui s'ouvre à nous, et d'une belle énergie. Quelques notes capiteuses de lys et de fleurs d'eau s'entremêlent à des parfums épicés tonifiants, autour du gingembre, de la coriandre, de la baie de genièvre ou du wasabi.

La bouche, fuselée, se montre incroyablement vivante, dynamique. La matière, plutôt vineuse, est traversée d'excitantes saveurs d'agrumes, entre citron vert et orange Outspan, mais aussi de prune Reine-Claude, de verveine, de cresson. On pense aussi à une menthe fraîche fort désaltérante et à une manzana. Le sol imprègne la finale d'une empreinte à la fois saline et marquée par la présence vibrante, pointue, des silex. Une minéralité qui nous fait saliver de longues secondes.

Voici une rare et singulière cuvée parcelle, un condensé de l'histoire pluriséculaire de la Champagne et de la famille Mouzon. Taillée pour la table, elle vous réglera sur une barbe à l'oseille, une raie au beurre noir ou une belle sole à la Dugléré. Dans un esprit plus terrien, et après un vieillissement supplémentaire en bouteille, mettez sur une poule au riz ou des ris de veau contisés à la truffe du Périgord !

Champagne Mouzon-Leroux et Fils - Les Fervins Verzy Grand Cru - 2018



Dégustation et accords

Nez : Jaillissant mais délicat : pomme Granny ou Reinette, poire, prunes jaunes ou vertes, mandarine, citron confit, herbes tendres, fenaisons estivales, herbes fines, cosses fraîches, lys, fleurs d'eau, gingembre, coriandre, baie de genièvre, wasabi.

Bouche : Fuselée, incroyablement vivante, dynamique. Matière vineuse traversée d'excitantes saveurs d'agrumes (citron vert, orange Outspan), prune Reine-Claude, verveine, cresson, menthe fraîche, manzana. Longue finale saline, vibrante et salivante.

Accords mets-vins : Sur une barbue à l'oseille, une raie au beurre noir ou une belle sole Dugléré. Dans un esprit plus terrien, et après un vieillissement supplémentaire en bouteille, misez sur une poule au riz ou des ris de veau contisés à la truffe du Périgord !



Conseils de service

Température de service : 9 à 10°



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2018

Type : Vin blanc effervescent

Cépage : Pinot noir, chardonnay, pinot meunier, pinot blanc, pinot gris, arbanne et petit meslier.

Culture : biologique et biodynamique