

Champagne Ephémère by F. Savart - Ephémère N°22 1er Cru Pierry Les Brousses Blanc de Blanc - 2014



Les plus fidèles amateurs des champagnes signés Fred Savart connaissent déjà ces cuvées Ephémères, nées avec le concours de la petite maison familiale Drémont, au gré des coups de cœur de notre infatigable dégustateur d'Ecueil, lors de ces nombreux périples qui lui font sillonner le vignoble champenois dans ses moindres recoins. Il met ainsi à l'honneur des vins qui lui paraissent mettre en valeur à sa juste mesure un lieu, un millésime, un terroir.

Pour cette cuvée Ephémère N° 22, Fred Savart s'est arrêté sur le village de Pierry, célèbre premier cru des Coteaux Sud d'Épernay. Cette zone, officiellement délimitée en 1996 entre vallée de la Marne, au Nord, et Côte des Blancs, au Sud-Est, fait la part belle aux sols d'argiles à silex sur un sous-sol de craie. Le chardonnay y trouve des conditions idéales, sur des expositions majoritairement orientées au Sud, pour mûrir régulièrement et s'imprégner de cette vibration minérale, saline, puisée dans la craie. Ce parcellaire est issu d'une vigne cultivée en Bio sur le lieu-dit Les Brousses.

Ce millésime 2014 est parfaitement imprégné de l'éclat calcaire si typique du terroir de Pierry. Une minéralité scintillante, pure et fraîche, qui accompagne des agrumes bien mûrs, autour du citron jaune et du pamplemousse, mais aussi une touche plus chlorophyllienne et herbacée évoquant la livèche, la mélisse, le romarin ou la menthe fraîche. A l'aération prolongée, la douceur du suc de violette et de notes anisées rappelant les bonbons de Flavigny nous régale. Plus il s'ouvre, plus le bouquet se montre gourmand, presque suave, autour du beurre, du pralin, d'une tuile aux amandes et de quelques dragées.

En bouche, ce Blanc de blancs déploie un volume considérable, autour de saveurs voluptueuses de beurre fondu, de coulis de mangue, de pêche ou d'abricot, de caramel parsemé de quelques zestes d'agrumes confits. La texture se montre parfaitement enveloppante. Ce délicieux parcellaire nous conduit tout droit vers une sensation de plénitude : il prend progressivement le contrôle de nos sens, tranquillement, imperturbablement, pour notre plus grand plaisir.

Un grand vin de gastronomie que l'on associera à une cuisine sensuelle, crémeuse : on pense à un turbot ou une barbu accompagnée d'une sauce hollandaise, une poularde de Bresse pochée, servie avec sa sauce Poulette aux champignons, des bouchées à la Reine ou encore un risotto aux pointes d'asperge. Autre option, pour celles et ceux qui ont envie d'une petite folie, les œufs brouillés au caviar Oscietre chers à l'ancien chef étoilé des Crayères, Gérard Boyer.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Ephémère by F. Savart - Ephémère N°22 1er Cru Pierry Les Brousses Blanc de Blanc - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or clair, bulles fines

Nez : pur, frais puis gourmand : minéralité scintillante, citron jaune, pamplemousse, livèche, mélisse, romarin, menthe fraîche, suc de violette, bonbons de Flavigny, beurre, pralin, tuile aux amandes, dragées.

Bouche : volume considérable, autour de saveurs voluptueuses de beurre fondu, de coulis de mangue, de pêche ou d'abricot, de caramel parsemé de quelques zestes d'agrumes confits. La texture se montre parfaitement enveloppante. Sensation de plénitude.

Accords mets-vins : turbot ou barbue avec d'une sauce hollandaise, poularde de Bresse pochée avec sa sauce Poulette aux champignons, bouchées à la Reine, un risotto aux pointes d'asperges, œufs brouillés au caviar Oscière.



Conseils de service

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

Température de service : 10°

Ouverture : Aération rapide dans un verre à fond large



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2014

Type : Vin blanc effervescent extra-brut

Cépage : chardonnay

Culture : biologique