

Champagne Ephémère by F. Savart - Ephémère N°16 Coeur de Rosé Extra-Brut -



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 périple 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 ce Cœur de Rosé Extra-Brut, soit la cuvée Ephémère N° 16, Frédéric nous gratifie d'un superbe rosé assemblant pinot noir et chardonnay avec 15% environ de vin rouge issu de pinot noir du Grand Cru Verzenay et du petit village de Sermiers, premier cru méconnu de la Montagne de Reims. Construit sur la base de la récolte 2016, assemblée avec 15% environ de vin de réserve de 2015, ce Champagne rosé, très peu dosé (2 grammes seulement) a vieilli pas moins de 5 ans sur lattes, avant d'être dégorgé pendant l'été 2022. Il s'est ensuite patiné en bouteille durant 2 années supplémentaires.

Un temps que ce superbe Cœur de rosé, très peu dosé (2 grammes seulement), a mis à profit pour déployer son charme sensuel, à la poésie tendre et la gourmandise presque coupable. La robe est superbe, avec ses reflets vieux rose teintés d'une nuance orangée lumineuse : elle nous donne immédiatement envie de nous pencher au-dessus du verre. Le bouquet, irrésistible, déploie ses parfums de tartelette aux cerises, de macaron à la framboise et à la rose (on pense au cultissime « Ispahan » de Pierre Hermé), de panacotta accompagnée d'un coulis de fraises et framboises. Derrière ce premier rideau hautement séduisant s'immisce progressivement quelques agrumes, autour d'une orange bien mûre, d'une marmelade aux zestes et du jus d'un pamplemousse rose.

L'ampleur de bouche est impressionnante, mais le jus sait rester parfaitement frais et dynamique. Les saveurs plus vraies que nature d'orange et de clémentine, de cerise Napoléon et de groseille, de prunelle et de rhubarbe donnent au milieu de bouche un formidable rebond, une énergie excitante. La précision des maturités et des équilibres est absolument bluffante. La finale, droite et tonique, nous fait plonger dans les profondeurs salines de la roche crayeuse : c'est jubilatoire.

Bâti pour la table, ce Cœur de Rosé brillera sur une épaule d'agneau rôtie, préalablement marinée au citron, miel et romarin, servie avec une jardinière de petits légumes de printemps. Autre option, la fameuse tourte de canard signée Bernard Pacaud. Koulibiac de saumon ou blanquette de

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

veau devraient aussi parfaitement fonctionner.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Ephémère by F. Savart - Ephémère N°16 Coeur de Rosé Extra-Brut -



Dégustation et accords

Robe : reflets vieux rose teintés d'une nuance orangée lumineuse

Nez : charme sensuel, poésie tendre et gourmandise presque coupable : tartelette aux cerises, macaron à la framboise et à la rose, panacotta au coulis de fraises et framboises, orange bien mûre, marmelade aux zestes et du jus d'un pamplemousse rose.

Bouche : Ampleur impressionnante, jus frais et dynamique, saveurs plus vraies que nature (orange, clémentine, cerise Napoléon, groseille, prunelle, rhubarbe), précision bluffante des maturités et des équilibres. Finale droite et tonique, saline et crayeuse.

Accords mets-vins : sur une épaule d'agneau rôtie, préalablement marinée au citron, miel et romarin, servie avec une jardinière de petits légumes de printemps, tourte de canard signée Bernard Pacaud, kouloubiac de saumon ou blanquette de veau



Conseils de service

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

Température de service : 10°

Ouverture : Aération dans un verre à fond large



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Vin rosé effervescent extra-brut

Cépage : pinot noir et chardonnay

Culture : Raisonnée