

Champagne Ephémère by F. Savart - Ephémère N°25 Grand Cru Brut Nature - 2018



Sortie à l'occasion du Printemps des Champagnes 2024, célèbre rencontre annuelle de toute la planète vin avec les nouveaux millésimes champenois, cette cuvée Ephémère N° 25 honore de la plus belle des façons quelques-uns des plus grands terroirs de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims.

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 incessants 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.

Sur ce millésime 2018, un millésime de gourmandise et de générosité, Frédéric Savart a jeté son dévolu sur cet assemblage de chardonnay et pinot noir de très nobles origines. Côté chardonnay, il a mis le cap sur les Grands Crus d'Avize, Cramant et Mesnil-sur-Oger, terroirs phares de cette Côte des Blancs marquée par l'omniprésence de la craie champenoise. Quant au pinot noir, il provient des deux grands crus iconiques de la Montagne de Reims, temples du pinot s'il en est, Ambonnay et Bouzy. Excusez du peu !

Vinifié en grands fûts puis vieilli sur lattes pendant 3 ans, ce superbe Grand Cru non dosé fut dégorgé à l'été 2023, avant de se patiner en cave une petite année supplémentaire.

Le résultat est absolument magistral de classe et de raffinement, même si son bouquet encore discret nécessite une bonne aération. On perçoit rapidement la fraîcheur et la verticalité des calcaires de la Côte des Blancs, tandis que la densité et l'ampleur extraordinaire d'un grand pinot de la Montagne de Reims s'exprime, à ce stade, davantage dans la structure de bouche. Un voile crayeux d'une grande délicatesse, lumineux et diaphane, plane au-dessus du verre. Progressivement, de petites fleurs blanches semblent éclore sous nos yeux : on se promène au printemps, au cœur d'un verger en fleurs, entre cerisiers, pêchers, pommiers ou poiriers. Des notes plus chlorophylliennes, autour du cerfeuil, de la feuille de céleri, de la coriandre, d'une eau de concombre et d'un gazon fraîchement tondu soulignent la fraîcheur du propos, tout comme les parfums discrets mais toniques de zeste de citron et de pamplemousse.

Particulièrement aérien au nez, ce Grand Cru développe une ampleur de

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

bouche et une densité remarquables. Toujours en mouvement, toujours dynamique, il regorge de saveurs de marmelade à l'orange, de compote de rhubarbe, de bergamote et de zeste de pamplemousse. On aime la fraîcheur stimulante de notes chlorophylliennes et épicées, entre cresson, sauge, bâton de réglisse, livèche ou coriandre vietnamienne. La sensation d'énergie ne nous quitte pas, témoin d'une vendange juste parfaite dans ses équilibres. La finale, superbe d'intensité et de précision, s'allonge à n'en plus finir, sur une empreinte saline et épicée vibrante.

Aujourd'hui, il brillera sur un buffet apéritif faisant la part belle à de nobles produits de la mer, entre tarama, langoustines à la mayonnaise ou blinis au caviar Sevruga. Mais le potentiel de garde est évident. Dans 5 ans, il vous réglera sur un bar de ligne ou une daurade royale cuite en croûte de sel, ou encore une escalope de saumon à l'oseille, à la façon des frères Troisgros. Une révélation !

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Ephémère by F. Savart - Ephémère N°25 Grand Cru Brut Nature - 2018



Dégustation et accords

Robe : Dorée, fines bulles

Nez : raffiné, frais, vertical : voile crayeux délicat, petites fleurs blanches, verger en fleurs, entre cerisiers, pêcheurs, pommiers ou poiriers, cerfeuil, feuille de céleri, coriandre, eau de concombre, gazon tondu, zeste de citron et de pamplemousse.

Bouche : ampleur et densité remarquables, toujours en mouvement, marmelade à l'orange, compote de rhubarbe, bergamote, zeste de pamplemousse, fraîcheur stimulante de notes chlorophylliennes et épicées. Longue finale intense, précise, saline et épicée.

Accords mets-vins : buffet apéritif faisant la part belle aux produits de la mer (tarama, langoustines à la mayonnaise, blinis au caviar Sevruga). Dans 5 ans, bar de ligne ou daurade royale cuits en croûte de sel, escalope de saumon à l'oseille, façon frères Troisgros.



Conseils de service

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

Température de service : 10°

Ouverture : bonne aération recommandée



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2018

Type : Vin blanc effervescent sans dosage

Cépage : chardonnay, pinot noir

Culture : Raisonnée