

## Champagne Frédéric Savart - Extra-Brut Premier Cru L'Ouverture Blanc de Noirs -



Sur ce tirage principalement issu de la très maigre récolte 2021, largement amputée par les dégâts du gel en avril et surtout du mildiou, ce Premier Cru emblématique s'enrichit exceptionnellement de jus d'habitude vinifiés séparément pour élaborer certaines cuvées parcellaires, qui n'ont pas été produites cette année. Autant vous dire que cette Ouverture, superbe porte d'entrée dans l'univers des champagnes signés Frédéric Savart, gagne encore en complexité et en profondeur : avis aux amateurs, c'est le moment d'en profiter !

Frédéric sélectionne ici des pinots noirs exclusivement issus de son fief d'Ecueil. Aux parcelles habituelles s'ajoutent cette année les raisins issus des vignes du Mont-Benoît, terroir emblématique de Villiers-aux-Nœuds aux sols minces et sableux, avant d'atteindre rapidement la couche crayeuse. Frédéric a également décidé d'intégrer dans cette « Ouverture » décidément majuscule, les jus de ses plus vieilles vignes de pinot noir d'Ecueil, âgées entre 55 et 80 ans et d'habitude vinifiés dans ses cultissimes cuvées Expression. Les rendements, inférieurs à 25 hectolitres par hectare en 2021, l'ont conduit à faire ce choix. Bien lui en pris tant ce Premier Cru L'Ouverture rayonne d'un éclat tout à fait particulier.

Le résultat se montre absolument bluffant d'équilibre, de raffinement et d'ampleur. Derrière une robe lumineuse, aux reflets saumonés, le nez s'ouvre dans un registre élégant, sur une touche minérale subtile, évoquant un sable très fin, rapidement rejointe par des parfums de pêche de vigne, de confiture d'abricot et de marmelade à l'orange. On pense aux fleurs du verger puis, après une bonne aération, à la fraîcheur délicate de petites fleurs des champs. De cette atmosphère baignée d'un beau soleil estival émanent maintenant des parfums de fruits rouges, entre soupe de fraise et clafoutis aux cerises. Quelle classe !

La bouche se montre tout aussi expressive, déployant une matière ample, au toucher très délicat, servie par une bulle particulièrement fine : on retrouve nos fruits à noyau auxquels se mêlent maintenant la quetsche, mais aussi des saveurs stimulantes d'orange, de pomelo, de carambole ou de kumquat. Délicatement vineux, le milieu de bouche offre une remarquable précision : il s'étire sur une arête minérale pierreuse, saline, qui allonge considérablement la finale. Tout comme les fins amers rappelant l'écorce d'agrumes et le noyau d'abricot. Plus il s'aère, plus ce superbe Premier Cru L'Ouverture gagne en intensité et en persistance.

S'il vous réglera bien sûr, en apéritif, autour de quelques gougères ou de petits fours salés, nul doute qu'il brillera tout autant à table, pour

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

accompagner des bouchées à la Reine ou un vol-au-vent de volaille ou de fruits de mer. Les ris de veau rôtis servis avec des panais ou de petits navets braisés sont aussi une excellente option.

Une réussite majeure.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Champagne Frédéric Savart - Extra-Brut Premier Cru L'Ouverture Blanc de Noirs -



### Dégustation et accords

Robe : robe lumineuse, aux reflets saumonés

Nez : raffiné, élégant : sable très fin, pêche de vigne, confiture d'abricot, marmelade à l'orange, fleurs du verger, petites fleurs des champs, atmosphère baignée d'un beau soleil estival, fraise et clafoutis aux cerises.

Bouche : expressive, matière ample, toucher délicat, bulle particulièrement fine, fruits à noyau, quetsche, orange, pomelo, carambole, kumquat, arête minérale pierreuse, saline, qui allonge considérablement la finale tout comme de fins amers (agrumes et noyaux).

Accords mets-vins : en apéritif sur des gougères ou de petits fours salés. A table, sur des bouchées à la Reine ou un vol-au-vent de volaille ou de fruits de mer, un ris de veau rôtis accompagnés de panais ou de petits navets braisés.



### Conseils de service

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

Température de service : 10°

Ouverture : Aération rapide dans des verres à fond large



### Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : dégorgement 05/2024

Type : Vin blanc effervescent extra-brut

Cépage : Pinot noir

Culture : Principes biologiques