

Champagne Frédéric Savart - Trilogie de Parcelles 2020 -



Avis aux amateurs : retrouvez dans cette Trilogie exceptionnelle le tout nouveau millésime 2020 des 3 grandes cuvées parcelles signées Frédéric Savart. Trois raretés que toute la planète vin s'arrache : les premiers crus Les Noues, Le Mont des Chrétiens et le Mont-Benoît, sur un millésime 2020 rayonnant de bout en bout. Une année solaire et précoce, marquée par un été particulièrement sec. Heureusement, les vignes ont su aller puiser dans les profondeurs de la craie champenoise pour trouver l'eau et les nutriments nécessaires pour que les raisins mûrissent régulièrement. S'ils sont souvent restés assez petits, offrant des rendements plutôt faibles, pinots comme chardonnays affichaient, au final, de superbes équilibres, avec des concentrations aromatiques prometteuses et des acidités bien préservées. Promesse de grandes cuvées millésimées que l'on découvre avec bonheur aujourd'hui.

Cette Trilogie de Parcelles 2020 comprend :

- 1 bouteille de Champagne 1er Cru Les Noues 2020 : sur cette parcelle précoce de 45 ares, remembrée à la fin des années 1990, les Savart ont planté des pinots fins bourguignons, donnant de petites grappes et des baies savoureuses et concentrées. Ici, les terres sablonneuses et aérées donnent une vraie finesse de structure, renforcée par la tension caractéristique que les vignes sont allées chercher en profondeur dans les craies. En 2020, le vin se montre à la fois furieusement gourmand mais toujours vif et élégant, gorgé de saveurs juteuses de griotte, de pêche, de fleurs blanches, de jasmin, d'épices douces et de rafraîchissantes notes mentholées. Un vin de vibration, de chair fuselée et d'émotion. (Wine Advocate : 95/100)
- 1 bouteille de Champagne 1er Cru Le Mont des Chrétiens 2020 : nous nous situons au cœur des grands terroirs à chardonnay d'Ecueil. Cette vigne plantée en haute densité (10 000 pieds par hectare), pour laquelle Fred Savart veille tout particulièrement à limiter les rendements, a donné en 2020 des raisins bien mûrs et très aromatiques. On retrouve aujourd'hui dans ce Blancs de blancs cette belle ampleur d'arômes et de saveurs, autour des fruits blancs, du citron confit, de la pâte d'amande mais aussi des herbes fines, entre sauge et menthe. Un jus servi par une texture ample, soyeuse, resserrée en fin de bouche sur des amers élégants et une touche saline salivante. (Bettane & Desseauve : 95/100)
- 1 bouteille de Champagne 1er Cru Le Mont Benoît 2020 : cuvée-phare du Domaine, peut-être la plus célèbre et la plus recherchée,

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

ce Champagne, composé à 95% de pinot noir (complété de 5% de chardonnay complanté en haut de la butte), est issue d'une sélection de raisins de la partie haute du Mont-Benoît, fameux terroir de Villiers-aux-Nœuds. La vieille vigne d'une soixantaine d'années s'appuie sur un sol sableux assez mince et plonge rapidement dans les couches de craie. Ce millésime 2020, lumineux et gourmand, nous régale de notes de pamplemousse et de zeste de citron, de pomme fraîche, de groseille et de pêche blanche, de poudre d'amande et de frangipane, de brioche beurrée et de fleurs blanches. A la fois charnu et toujours en mouvement, il offre une persistance majuscule. (Bettane & Desseauve : 98/100)

Quantité limitée à 2 Trilogies Parcelaires 2020 par client.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Frédéric Savart - Trilogie de Parcelles 2020 -



Dégustation
et accords



Conseils
de service



Caractéristiques
techniques