

Champagne Frédéric Savart - Expression Rosé Brut Nature - 2019



Ce rosé millésimé est une des cuvées les plus rares et recherchées des Champagnes signés Savart, une grande bulle d'émotion, qui magnifie comme aucune autre les terroirs argilo-calcaires du Premier Cru d'Ecueil.

Frédéric sélectionne ici ses plus vieilles vignes de pinot noir, toutes situées sur le premier cru d'Ecueil, âgées entre 55 et plus de 80 ans. Ces petites parcelles occupent les lieux-dits Aillys, Chaillots derrière Moutier et Gyllis. Sur ce millésime 2019, après quelques dégâts liés à des épisodes de gel tardif, la saison fut marquée par de très fortes chaleurs qui se sont installées dès le début de l'été. Si les raisins sont restés assez petits, quelques pluies bienfaitrices entre fin juillet et début août ont permis de relancer les maturités. Les pinots affichaient au final de superbes concentrations aromatiques, avec des acidités bien préservées. Une matière première idéale pour vinifier un très grand rosé de terroir et d'équilibre.

Soucieux de souligner la complexité aromatique et le relief naturel de ces jus, Frédéric opte, pour sa cuvée Expression, pour une vinification et un élevage sur lies de 10 mois environ, en grands fûts de 500 litres. Ici, les parfaits équilibres des jus se suffisent à eux-mêmes et ne nécessitent aucun dosage. Le champagne a vieilli sur lattes pendant 40 mois, avant d'être dégorgé en janvier dernier.

Le résultat est éblouissant de raffinement et de profondeur. Le nez s'ouvre dans un registre gracieux et aérien, sur une brassée de fleurs fraîches, une nuance mentholée et de délicieux petits fruits rouges, pleins de suc et d'énergie : on pense à la framboise, à la groseille, à la grenade et la fraise des bois. Quelques notes de zeste d'orange et de pomelo ajoutent au profil résolument tonique du bouquet. Au fil de l'aération, un voile crayeux semble délicatement draper un cœur fruité gourmand évoquant maintenant chausson aux pomme et tarte à la mirabelle. Une touche briochée s'entremêle à des notes herbacées rafraîchissantes, autour de la feuille de menthe et de la sauge. C'est un pur délice !

La bouche n'est pas en reste, à la fois crémeuse et droite, elle est parfaitement servie par une bulle légère, dynamisante mais jamais agressive. La structure texturée mais longiligne du milieu de bouche s'articule autour d'une trame crayeuse et saline particulièrement salivante. D'excitantes saveurs de baies rouges acidulées et de zestes d'agrumes électrisent nos papilles. Mais ici, point d'excès : de la délicatesse et du tact en toute chose. Le vin se déploie avec l'élégance d'un taffetas de soie.

Un grand vin de lieu, qui brillera sur une gastronomie raffinée et

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

aromatique : blanquette de lotte safranée, tajine de poissons, ris de veau rôtis au caramel d'agrumes, foie gras poêlé aux groseilles. Autre option, après quelques années de garde, une oie farcie ou un risotto aux cèpes.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Frédéric Savart - Expression Rosé Brut Nature - 2019



Dégustation et accords

Robe : Vieux rose, reflet saumoné

Nez : gracieux et aérien : fleurs fraîches, framboise, groseille, grenade et fraise des bois, zeste d'orange et de pomelo, voile crayeux, chausson aux pomme et tarte à la mirabelle, touche briochée, feuille de menthe et sauge.

Bouche : crémeuse et droite, bulle légère, dynamisante mais jamais agressive. La structure texturée mais longiligne s'articule autour d'une trame crayeuse et saline particulièrement salivante. baies rouges acidulées et zestes d'agrumes électrisant nos papilles.

Accords mets-vins : blanquette de lotte safranée, tajine de poissons, ris de veau rôtis au caramel d'agrumes, foie gras poêlé aux groseilles. Après quelques années de garde, une oie farcie ou un risotto aux cèpes.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 10°

Ouverture : Aération rapide dans des verres à fond large



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2019

Type : Vin rosé effervescent non dosé

Cépage : Pinot noir

Culture : Principes biologiques