

Champagne Pascal Doquet - Champ d'Alouettes Grand Cru Le Mesnil-sur-Oger - 2005



Voici le choc de notre dernière dégustation des vins du Domaine : un Grand Cru blanc de blancs incroyablement vivant et énergique malgré les 18 années qu'il a passé dans les caves de la famille Doquet. Élégant, intense et prodigieusement précis dans ses contours, il nous donne un goût de plénitude et d'éternité.

Il faut dire que cette cuvée parcellaire est particulièrement bien née. Nous nous situons au cœur du célèbre Grand Cru de Mesnil-sur-Oger, sur l'un de ses terroirs les plus qualitatifs, parfaitement situé à mi-coteau. Au Champ d'Alouettes, les Doquet exploitent une vigne plantée en 1980, sur une soixantaine d'ares.

Installée sur ces fameux sols fins et légers, recouvrant la craie du Campanien et ses fossiles marins, la vigne bénéficie d'un micro-climat très favorable, dans un petit vallon orienté à l'Est et abrité des vents dominants. Impactée par le « court-noué », elle présente la particularité de donner une proportion importante de petits raisins millerandés, très concentrés. Ici, les rendements sont naturellement limités, donnant des jus intenses dans leur expression aromatique et leur imprégnation minérale.

Si l'année 2005 ne fut pas évidente à négocier à la vigne, avec un printemps frais suivi d'un été alternant fortes chaleurs et épisodes pluvieux, des conditions idéales pour faire le lit des attaques de mildiou, la qualité et la précision de la viticulture menée par Pascal a porté ses fruits. A la vendange, la maturité des baies était juste parfaite, avec des équilibres sucres-acidités exemplaires.

Soucieux de préserver l'identité aromatique expressive et l'acidité originelle des raisins, Pascal fait le choix de bloquer la fermentation malo-lactique. Sur ce premier jus de presse, il fait parfaitement confiance aux équilibres naturels du fruit. Côté vinification : un tiers de fûts de chêne (sans bois neuf) et deux tiers de cuves émaillées.

Ce tirage exceptionnel, mis en bouteille au printemps 2006, a ensuite passé pas moins de 18 ans sur lattes avant son dégorgement ! Il n'a pourtant rien perdu de son énergie et de sa vitalité, bien au contraire, et nous offre aujourd'hui une lecture particulièrement vibrante, émouvante même, de ce fabuleux terroir.

Démarrant sur un registre fumé, évoquant la tourbe et la pierre frottée, le bouquet se déploie ensuite par vagues successives. Sucre d'orge et

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

cassonade, fruits secs, parfums de sous-bois, pain d'épices, cannelle, poivre, pralin, citron confit, pomme au four, compotée de pêche et d'ananas : c'est une véritable farandole d'arômes qui jaillit du verre. La précision des contours de bouche est exceptionnelle : une matière charnue et dynamique se déploie, portée par une bulle très fine et serrée, elle envahit votre palais avec un mélange subtil de tension et de douceur. Quant à la persistance, saline et salivante, elle est phénoménale.

Un immense Champagne de gastronomie qui devrait vous régaler sur un mijoté de veau au citron confit, des ris de veau crousti-fondants au caramel d'agrumes ou un turbot rôti aux champignons sauvages. A moins que vous n'optiez pour les langoustines en feuillantine de sésame et sauce au curry du Chef Bernard Pacaud !

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Pascal Doquet - Champ d'Alouettes Grand Cru Le Mesnil-sur-Oger - 2005



Dégustation et accords

Robe : Or intense, fines bulles fournies

Nez : Complexe, élégant : tourbe, pierre frottée, sucre d'orge, cassonade, fruits secs, parfums de sous-bois, pain d'épices, cannelle, poivre, pralin, citron confit, pomme au four, compotée de pêche et d'ananas.

Bouche : La précision des contours de bouche est exceptionnelle : une matière charnue et dynamique se déploie, portée par une bulle très fine et serrée, elle envahit votre palais avec un mélange subtil de tension et de douceur. Persistance saline phénoménale.

Accords mets-vins : sur un mijoté de veau au citron confit, des ris de veau croustillants au caramel d'agrumes ou un turbot rôti aux champignons sauvages. Langoustines en feuillantine de sésame et sauce au curry du Chef Bernard Pacaud !



Conseils de service

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

Température de service : 10°

Ouverture : Aération dans des verres à fond large.



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2005

Type : Vin effervescent extra-brut (3.5 gr)

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique certifiée et principes biodynamiques