

Champagne Pascal Doquet - Le Mont-Aimé Premier Cru Brut Nature sans soufre - 2007



Tout à sa volonté de pousser au plus loin la pureté d'expression du fruit et du terroir, Pascal Doquet n'a eu de cesse de se réinventer, d'expérimenter de nouvelles voies. C'est ainsi qu'avec le millésime 2007, il décide d'accorder une attention toute particulière au terroir du 1er cru Mont Aimé, optant pour différents scénarii de vinification.

Nous nous situons sur la commune de Coligny, à la pointe méridionale de la Côte des Blancs, sur les flancs d'une butte éponyme qui culmine à 240 mètres d'altitude. Ici, la géo-pédologie est complexe. La craie et les silex marins se mêlent à des sables et cailloux calcaires charriés dans le lit d'une ancienne rivière. Ces sols apportent à cette cuvée parcellaire sa verticalité et sa minéralité saline vibrante.

Sur ce millésime 2007 qui a particulièrement réussi au chardonnay champenois, Pascal a décidé de bloquer, sur certains fûts, les fermentations malolactiques afin de rester au plus près des équilibres naturels du fruit. Il ne s'est pas arrêté là dans son exploration d'une vision la plus naturelle qui soit de cette cuvée emblématique : il a décidé de vinifier et de mettre en bouteille une partie de la cuvée sans aucun ajout de soufre, malolactique effectuée.

Après un vieillissement en bouteilles, sur ses lies, de plus de 12 ans sur lattes, ce 1^{er} Cru Le Mont-Aimé 2007, vinifié sans soufre, se montre bluffant de précision et d'énergie. Il révèle un éclat minéral et salin qui n'a absolument rien perdu de sa vibration, et dessine les contours d'une matière sensuelle, à la fois svelte et patinée. Il y a là un je-ne-sais-quoi d'un grand blanc chablisien, avec un peu d'âge, aux accents à la fois miellés et iodés.

Après une indispensable aération, le nez se déploie dans un registre à la fois frais et gourmand où se mêlent la pomme compotée, la noisette et l'amande, le raisin de Corinthe, une touche de pâte de coing, un peu de citron confit, mais aussi des notes anisées, entre fenouil et badiane, la noix, la brioche aux pralines, le poivre gris et la poudre de curry. Les sous-bois ne sont pas loin, et, avec eux, les jeunes pousses de champignons sauvages. La complexité est au rendez-vous, l'harmonie aussi.

La texture est souple : le temps a fait son œuvre, adoucissant les contours d'une matière tendue par son imprégnation calcaire. Energie, profondeur : tout est là, parfaitement ajusté.

Un très beau vin de gastronomie, qui devrait vous régaler sur un turbot

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

rôti, servie avec des morilles farcies au ris de veau sur une réduction de vins jaunes. Autre option, un risotto à la truffe blanche !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Pascal Doquet - Le Mont-Aimé Premier Cru Brut Nature sans soufre - 2007



Dégustation et accords

Robe : Dorée intense, très fines bulles

Nez : frais, gourmand et complexe : pomme compotée, noisette, amande, raisin de Corinthe, pâte de coing, citron confit, fenouil, badiane, noix, brioche aux pralines, poivre gris, poudre de curry, sous-bois, jeunes pousses de champignons sauvages.

Bouche : La texture est souple : le temps a fait son œuvre, adoucissant les contours d'une matière tendue par son imprégnation calcaire. Energie, profondeur : tout est là, parfaitement ajusté.

Accords mets-vins : sur un turbot rôti, servie avec des morilles farcies au ris de veau sur une réduction de vins jaunes. Autre option, un risotto à la truffe blanche

!



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui, jusqu'en 2030

Température de service : 10°C



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2007

Type : Vin blanc effervescent brut

Cépage : Chardonnay

Culture : principes biologiques et biodynamiques