

## Champagne Pascal Doquet - Le Mont-Aimé Premier Cru Coeur de Terroir - 2009



Le parcellaire du Mont-Aimé possède une place de choix dans la gamme proposée par Pascal Doquet. Cuvée emblématique, elle naît 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 au vin sa verticalité et sa minéralité saline vibrante.

Si l'année 2009 reste associée, en Champagne, à un profil solaire et précoce, elle a donné, chez les Doquet, des vins particulièrement lumineux et réussis. Grâce à une viticulture au cordeau, imprégnée des pratiques biodynamiques, les jus se révélaient naturellement riches mais bien équilibrés, avec des maturités idéales. Les bouches au volume crémeux s'articulent fort bien avec la tension saline et crayeuse que la vigne a su trouver sur cet excellent terroir de Coligny.

Après un élevage en fûts de chêne anciens, pendant 8 mois environ sur lies, ce Premier Cru a ensuite passé pas moins de 13 ans à vieillir tranquillement sur lattes. Adeptes de ces vieillissements prolongés, Pascal parvient ainsi à révéler toute la complexité et les nuances du terroir du Mont-Aimé dans un vin à la fois patiné par ce long séjour en cave mais furieusement vivant, profond et dynamique.

Sur ce millésime de haute maturité, ce parcellaire offre un profil particulièrement charmeur et expressif. Passée une première touche aux accents fumés de pierre à fusil, on balance entre l'énergie du citron confit, du zeste de mandarine et de pamplemousse, la gourmandise de la pomme au four, de la gelée de coing, de la confiture de prune jaune et d'abricot. Les notes plus automnales de noix, de sous-bois et de bolet s'agrémentent d'une touche chlorophyllienne fraîche, entre foin juste coupé et mélisse. L'amande et les noisettes ne sont pas loin, le pain toasté et le panettone non plus. En filigrane, un voile épicé semble planer au-dessus du verre : on reconnaît la noix de muscade, un soupçon de vanille, le carvi, le poivre et une touche de curry. C'est un délice.

En bouche, l'attaque plutôt ample et crémeuse est parfaitement servie par une bulle fine et apaisée. On aime l'équilibre entre la densité d'un millésime mûr et concentré et la vibration saline de ce chardonnay de sable et de craie. La finale se prolonge de longues secondes et finit de nous mettre en appétit. On pense à des ris de veau à la crème et aux morilles, à un chapon farci ou un turbot rôti aux champignons sauvages.

## Champagne Pascal Doquet - Le Mont-Aimé Premier Cru Coeur de Terroir - 2009



### Dégustation et accords

Robe : bulle fine et apaisée

Nez : pierre à fusil, citron confit, zeste de mandarine et de pamplemousse, pomme au four, gelée de coing, confiture de prune jaune et d'abricot, noix, sous-bois, bolet, foin, mélisse, amande, noisette, pain toasté, panettone, muscade, vanille, carvi, poivre

Bouche : L'attaque plutôt ample et crémeuse servie par une bulle fine et apaisée. Equilibre entre la densité d'un millésime mûr et concentré et la vibration saline de ce chardonnay de sable et de craie. La finale se prolonge de longues secondes.

Accords mets-vins : On pense à des ris de veau à la crème et aux morilles, à un chapon farci ou un turbot rôti aux champignons sauvages.



### Conseils de service

À consommer :  
dès aujourd'hui, jusqu'en 2035

Température de service : 10°C

Ouverture : Aération rapide dans un verre à fond large



### Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2009

Type : Vin blanc effervescent

Cépage : chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique