

Champagne Ephémère by F. Savart - Ephémère N°26 Blanc de blancs Premier Cru - 2019



Les plus fidèles amateurs des champagnes signés Fred Savart connaissent déjà ces cuvées Ephémères, nées avec le concours de la petite maison familiale Drémont, au gré des coups de cœur de notre infatigable dégustateur d'Ecueil, lors de ces nombreux périple qui lui font sillonner le vignoble champenois dans ses moindres recoins. Il met ainsi à l'honneur des vins qui lui paraissent mettre en valeur à sa juste mesure un lieu, un millésime, un terroir.

Pour ce tout nouveau Champagne Ephémère, sorti début novembre en prévision des fêtes de fin d'année, Fred Savart met le cap sur les premiers crus des Coteaux Sud d'Epernay. Cette zone, officiellement délimitée en 1996 entre vallée de la Marne, au Nord, et Côte des Blancs, au Sud-Est, fait la part belle aux sols d'argiles à silex sur un sous-sol de craie. Le chardonnay y trouve des conditions idéales, sur des expositions majoritairement orientées au Sud, pour mûrir régulièrement et s'imprégner de cette vibration minérale, saline, puisée dans la craie. Ce parcellaire est issu de vignes cultivées en Bio.

Ce millésimé 2019 est issu d'une année marquée par de faibles rendements entre le gel en avril puis les canicules à répétition en juin et juillet et la sécheresse estivale qui n'ont pas permis aux raisins de beaucoup grossir. Des raisins concentrés et expressifs, offrant de beaux équilibres entre sucre et acidités. Il fut élevé majoritairement en grandes barriques avant de passer pas moins de 4 années à vieillir et se patiner sur lattes.

Très peu dosé (les équilibres naturels du fruit étaient impeccables), le résultat se montre aujourd'hui particulièrement friand, dans un style charmeur et rond, sans jamais manquer d'énergie en bouche. Le nez s'ouvre sur une franche expression fruitée évoquant la peau de fruits à noyau bien mûrs, la poire pochée, la prune Reine-Claude mais aussi la figue fraîche et même une étonnante note de datte. On se régale d'évocations gourmandes de crumble aux pommes, de frangipane, de brioche toastée et de panettone aux agrumes confits. De délicats parfums de fleur d'oranger et de chèvrefeuille s'élèvent du verre. A l'aération prolongée, c'est la fraîcheur d'un souffle chlorophyllien et balsamique qui vient titiller nos sens : on pense au suc des Vosges, à une pinède, à l'aneth et à des feuilles de menthe fraîche.

On adore le confort de bouche de ce Blanc de blancs à la fois ample, patiné et tonique. On retrouve dès l'entame ce style plutôt enveloppant et vineux qu'affectionne Fred Savart, parfaitement servi par des bulles d'une

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

grande finesse. Les saveurs de fruits blancs pochés et d'ananas s'animent autour d'un cœur de bouche aux accents acidulés et salins, rappelant des agrumes confits au sel. La profondeur et la persistance de la finale sont impressionnantes à ce niveau.

Tout autant taillé pour la table que pour un apéritif généreusement garni, ce Blanc de blancs 1er Cru 2019 vous régalerait avec des tempuras de crevettes ou de langoustines, des toasts de rillettes aux deux saumons, de belles gougères ou une verrine de brouillade aux brisures de truffes. A table, vous pourrez aussi bien l'associer à des crustacés grillés, un risotto aux noix de pétoncles qu'à des ris de veau braisés. Un délicieux concentré de gourmandise et d'énergie.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Ephémère by F. Savart - Ephémère N°26 Blanc de blancs Premier Cru - 2019



Dégustation et accords

Robe : or clair, bulles fines

Nez : friand, charmeur : peau de fruits à noyau, poire pochée, prune Reine-Claude, figue fraîche, datte, crumble aux pommes, frangipane, brioche toastée, panettone aux agrumes confits, fleur d'oranger, chèvrefeuille, suc des Vosges, pinède, aneth, menthe.

Bouche : ample, patiné et tonique. Style plutôt rond et vineux parfaitement servi par des bulles d'une grande finesse, fruits blancs pochés, ananas, cœur de bouche aux accents acidulés et salins (agrumes confits au sel). Finale profonde et persistante.

Accords mets-vins : apéritif généreusement garni, tempuras de crevettes ou de langoustines, toasts de rillettes aux deux saumons, gougères ou verrine de brouillade aux brisures de truffes. A table, crustacés grillés, risotto aux noix de pétoncles, ris de veau braisés.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 10°

Ouverture : bonne aération recommandée



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2019

Type : Vin blanc effervescent extra-brut
(dosage : 2 gr)

Cépage : chardonnay

Culture : biologique