

Champagne Etienne Calsac - L'Echappée Belle Blanc de Blancs Extra-Brut - blanc



Cuvée signature du Domaine, la première imaginée et élaborée par Etienne, cette « Echappée Belle » nous plonge au cœur de la rencontre de trois grands terroirs champenois, qui subliment l'expression du chardonnay : la Côte des Blancs bien sûr, grâce aux vignes qu'Etienne exploite sur le Grand Cru d'Avize ainsi que sur le 1er Cru voisin de Grauves, mais aussi la Grande Vallée de la Marne, du côté du terroir crayeux de Bisseuil et enfin, plus au Sud, la Côte de Sézanne (à Montgenost plus précisément).

Etienne intègre à chaque édition de son Brut Sans Année environ 30% de vin de réserve issu de sa solera, démarrée voici une petite dizaine d'années. L'Echappée Belle représente près de la moitié de la micro-production du Domaine : elle est issue de vignes plantées entre les années 1980 et 1990, sur des sols argilo-calcaires du côté d'Avize et de Grauves, et d'autres, beaucoup plus minces et crayeux, à Bisseuil.

Diversité de terroirs, diversité d'expositions : Etienne joue la carte de l'équilibre et de l'élégance, à travers une cuvée profondément ancrée dans la fraîcheur minérale des calcaires et animée d'un fruit mûr, expressif et toujours énergique. Etienne sait faire confiance aux équilibres naturels de ses raisins, cueillis à parfaite maturité.

L'approche de vinification est plutôt minimaliste et sans artifice, avec une première fermentation sur levures indigènes suivie d'une malolactique. Pour l'élevage, Etienne privilégie les cuves inox, tout en intégrant environ un quart de grands fûts (demi-muids principalement) : ceux-ci soulignent la complexité aromatique et le relief naturel du vin sans en trahir les origines. Cet Extra-Brut, peu dosé, s'est nourri de ses lies jusqu'à son dégorgement à la fin de l'année dernière.

Animé d'une bulle fine, il s'ouvre au premier nez sur un registre résolument minéral, marqué par l'expression poudrée et sableuse du sol calcaire. Une minéralité fraîche évoquant également la roche humide, les galets mouillés par l'eau de la rivière. De cette empreinte pierreuse subtile s'élèvent progressivement des volutes de fruits mûrs mais toniques : aux notes suaves et gourmandes de coing, de poire, de prune Reine-Claude, de kaki répondent des parfums acidulés de rhubarbe, de citron et de pomme Granny. Au fil de l'aération, une dimension plus chlorophyllienne et florale se déploie, autour de fleurs blanches, de cresson et de menthe fraîche, relevées d'un soupçon de baie de genièvre et de poivre blanc. Quelques touches de noisette, d'amande, de blé mûr et

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

de brioche adoucissent maintenant le propos : c'est très complet et plein de vie.

Si l'on retrouve en bouche une trame minérale qui structure de bout en bout cette « Echappée Belle », celle-ci se gorge de saveurs stimulantes et expressives de pulpe d'orange, de citron vert, de pomelo et de mandarine, complétées de quelques fruits blancs bien mûrs. Actif et vivant, le cœur de bouche est traversé d'un puissant courant épicé aux accents poivrés : on pense maintenant au poivre vert ou à la roquette, mais aussi à la baie de genièvre et au clou de girofle.

La finale, droite, dynamique et fuselée, voit triompher l'expression de la roche, entre notes fumées de la pierre-ponce et salinité d'une pierre que l'on lèche. Très persistante, elle associe l'énergie des agrumes à cette empreinte minérale.

Ce vin, plein de vie et habité par le sol qui l'a vu naître, gagnera à s'affiner deux ans en cave. Il sera le parfait garant d'apéritifs réussis, avec des crevettes roses ou grises, un tarama maison ou des toasts au saumon fumé. A table, on l'appréciera tout autant sur un tempura de crevettes, aubergine et courgette, à la coriandre, des feuilletés aux noix de pétoncle et basilic, mais aussi sur des sashimis ou un plateau de fruits de mer.

© Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Etienne Calsac - L'Echappée Belle Blanc de Blancs Extra-Brut - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair lumineux, bulle fine, cordon persistant

Nez : Frais, gourmand : sol calcaire, roche humide, galets mouillés, coing, poire, prune Reine-Claude, kaki, rhubarbe, citron, pomme Golden, fleurs blanches, cresson, menthe fraîche, baie de genièvre, amande, noisette, brioche.

Bouche : Trame minérale, saveurs stimulantes et expressives de pulpe d'orange, de citron vert, de pomme et de mandarine, complétées de quelques fruits blancs, puissant courant épicé et poivrés. Finale, droite, dynamique et fuselée, entre agrumes et minéralité.

Accords mets-vins : A l'apéritif sur des crevettes roses ou grises, un tarama maison ou un saumon fumé. A table, sur un tempura de crevettes, aubergine et courgette, à la coriandre, des feuilletés aux noix de pétoncle et basilic, des sashimis ou un plateau de fruits de mer.



Conseils de service

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

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Rapide aération dans le verre



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique