

Champagne Etienne Calsac - Rose de Craie Extra-Brut - rosé



Dans sa gamme restreinte mais essentielle, Etienne Calsac n'a pas oublié le rosé ! Cette « Rose de Craie », issue de l'assemblage de chardonnay avec 8% à peine de pinot noir, séduit par sa franchise d'expression, entre agrumes, petits fruits jaunes, fraise des bois et groseille, son énergie et sa vivacité crayeuse.

Ici, Côte des Blancs et Vallée de la Marne (complétés par quelques raisins du Sézannais) sont à l'honneur puisqu'Etienne assemble des raisins issus du Premier cru de Grauves, un terroir argilo-calcaire situé dans le prolongement d'Avize, avec ceux de Bisseuil, fameux cru de la grande Vallée de la Marne, aux sols extrêmement crayeux, qui réussit autant au chardonnay qu'au pinot noir. L'exposition majoritaire au Sud-Est et le bon ensoleillement permettent au pinot, plus tardif, d'atteindre de belles maturités physiologiques.

Fidèle à son approche au plus près de la vérité du fruit et du sol, Etienne privilégie une vinification peu interventionniste et un élevage des vins tranquilles majoritairement en cuves : sur cette édition dégorgée en novembre dernier, seul un cinquième de la cuvée est passé par de grands fûts, qui mettent en valeur la complexité aromatique du vin sans pour autant laisser trop d'empreinte boisée. Enfin, confiant dans les équilibres naturels de son champagne rosé, Etienne choisit de très peu le doser, avec à peine 2 grammes de sucre par litre.

Cette Rose de Craie porte particulièrement bien son nom, avec sa robe d'un rose saumoné lumineux et son bouquet qui s'ouvre sur une dimension résolument crayeuse ! Fringant et gourmand, il nous régale par sa franchise d'expression, autour des agrumes, citron jaune, zeste d'orange et mandarine en tête, de la mirabelle, de la pêche de vigne et de petits fruits rouges particulièrement aromatiques : on pense à la framboise fraîche et la groseille avec leurs accents acidulés.

En bouche, la bulle fine et ciselée roule sur le palais : l'entame se montre plutôt ronde et charnue. Puis, l'imprégnation minérale apporte de fins amers et une dimension saline et iodée, salivante. Les papilles se régalent de saveurs d'écorce de pamplemousse, de citron confit au sel et de nombreuses épices, poivre gris en tête. La finale, longue et serrée, nous laisse une belle impression de fraîcheur et de vivacité.

Un Champagne de plaisir et de gastronomie que l'on associera volontiers à des sashimis ou un tataki de thon rouge au sésame.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

© Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Etienne Calsac - Rose de Craie Extra-Brut - rosé



Dégustation et accords

Robe : Rose saumoné, soutenu,
bulles fournies mais fines

Nez : Fringant, gourmand : citron
jaune, orange et mandarine, mirabelle,
pêche de vigne, petits fruits rouges
(framboises et groseilles acidulées),
épices, craie

Bouche : Bulle fine, ciselée qui roule
sur le palais, entame ronde et
charnue, l'imprégnation minérale
apporte de fins amers et une
dimension saline salivante portée par
agrumes et épices. Longue finale
serrée qui laisse une impression de
fraîcheur et de vivacité.

Accords mets-vins : Des sashimis ou
un tataki de thon rouge au sésame.



Conseils de service

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

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Rapide aération dans le
verre



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : Chardonnay (92%), pinot
noir (8%)

Culture : Biologique