

Champagne Etienne Calsac - Cuvée Val l'Hermite Blanc de Noirs - blanc



Pour ce très réussi Blanc de Noirs parcellaire, Etienne a mis le cap sur la Côte des Bar, le vignoble le plus méridional de la Champagne, dans l'Aube.

Nous nous situons au lieu-dit Val l'Hermite, sur la commune de Bligny. Etienne a eu la chance d'acquérir cette petite parcelle de pinot noir en 2018. Elle occupe les pentes d'un coteau exposé plein Sud. La vigne s'épanouit dans un substrat assez caillouteux et, surtout, très riche en marnes kimméridgiennes, empreintes de nombreux fossiles marins. Ici, le pinot trouve toutes les conditions pour atteindre de belles maturités, conjuguant intensité aromatique et fraîcheur acidulée.

Pour ce parcellaire de haut vol, après une vinification (malolactique effectuée) et un élevage en fûts, le vin bénéficie, après sa mise en bouteille, d'un bouchage en liège. Une approche qui autorise une micro-oxygénation pendant le temps de vieillissement sur lattes, soulignant la structure crémeuse en bouche et renforçant sa complexité. Confiant dans les équilibres naturels de ses jus, Etienne ne pratique ici aucun dosage. Ce Brut Nature a été dégorgé au printemps dernier.

Derrière une robe aux légers reflets rose à orangé, le vin affiche fièrement son identité de Blanc de Noirs. On aime son bouquet où se mêlent petits fruits rouges croquants - on pense à la fraise, la cerise griotte et la framboise fraîches -, la mirabelle, la pêche de vigne et une touche résolument dynamisante d'orange sanguine. Les épices viennent au soutien, sur des notes de poivre gris, de curcuma et une touche de pain d'épices. Quelques touches chlorophylliennes subtilement mentholées rafraîchissent l'atmosphère. Avant que la gourmandise du massepain et d'un biscuit à la framboise ne reprenne le dessus.

Les équilibres de bouche sont absolument parfaits entre une matière ample, texturée, et une sensation de finesse, d'énergie acidulée aux accents de groseille et d'agrumes toniques. C'est friand et tendu à la fois, toujours dynamique et d'une persistance exceptionnelle.

Ce Val l'Hermite à la puissant, frais et subtil affiche un profil résolument gastronomique. On pense, dans quelques années, à un chapon farci aux fruits secs et aux champignons des bois, un quasi de veau rôti, accompagné d'une fricassée de cèpes ou de girolles, un magret de canard nappé d'un jus de viande aux fruits rouges. Gourmand, vous avez dit gourmand ?

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

© Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Etienne Calsac - Cuvée Val l'Hermite Blanc de Noirs - blanc



Dégustation et accords

Robe : légers reflets rose à orangé

Nez : dynamique et gourmand : fraise et framboise fraîches, cerise griotte, mirabelle, pêche de vigne, orange sanguine, poivre gris, curcuma, pain d'épices, touches chlorophylliennes subtilement mentholées, massepain, biscuit à la framboise.

Bouche : Les équilibres de bouche sont parfaits. Matière ample, texturée, sensation de finesse, d'énergie acidulée aux accents de groseille et d'agrumes toniques. C'est friand et tendu à la fois, toujours dynamique et d'une persistance exceptionnelle.

Accords mets-vins : dans quelques années, à un chapon farci aux fruits secs et aux champignons des bois, un quasi de veau rôti, accompagné d'une fricassée de cèpes ou de girolles, un magret de canard nappé d'un jus de viande aux fruits rouges.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui, jusqu'en 2035

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Rapide aération dans le verre



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : pinot noir

Culture : Biologique