

Champagne Etienne Calsac - Cuvée Les Revenants - blanc



Voici incontestablement une des cuvées les plus personnelles et enthousiasmantes signées par Etienne Calsac. Un hommage vibrant à 3 cépages historiques de la Champagne, des « revenants » longtemps oubliés au bénéfice des pinots noirs et chardonnays, qui n'ont cessé d'asseoir leur domination sur le vignoble champenois.

Ce parcellaire est issu d'une vigne complantée, en foule, de petit meslier, pinot blanc et d'un peu d'arbane, sur le lieu-dit Les Fours. Le terroir de coteau de Montgenost, exposé plein Sud, se situe au cœur de la Côte de Sézanne. Ici, la vigne s'appuie sur un substrat argilo-sableux, assez léger, qui laisse rapidement la place au sous-sol de craie.

Tous les raisins sont pressés et vinifiés ensemble, en grands fûts de 600 litres, en fermentation spontanée grâce aux levures indigènes. Pour l'élevage en bouteille, Etienne privilégie un tirage liège, qui renforce la complexité du vin et son caractère un peu plus crémeux en bouche. Sûr de la belle maturité de ses raisins et de leurs équilibres naturels, Etienne limite le dosage entre 2 et 4 grammes par litre, selon le tirage.

Dégorgé fin 2025, ce parcellaire séduit immédiatement par la sensation de fraîcheur florale et herbacée qui s'élève du verre. Le nez s'ouvre sur des évocations de prairies verdoyantes encore mouillées de la rosée du matin, de fleurs des champs, de tilleul, de plantes de montagne, entre armoise et génépi, mais aussi de cerfeuil ou d'aneth. Ce premier rideau s'ouvre pour laisser s'épanouir un fruit gourmand, mûr et expressif, autour de la poire Passe-Crassane, du coing et de la mirabelle, complétées de succulents notes briochées. Quelques touches de noisette, de céréales battues, de malt et de sous-bois lui donnent maintenant des accents plus doux, de fin d'été ou de début d'automne.

En bouche, les équilibres sont superbes : la matière crémeuse, gorgée de fruits du verger bien mûrs, s'étire sous l'influence d'un élan salin qui stimule nos papilles. Rondeur et tension nous offrent un pas de deux parfaitement ajusté.

D'une belle persistance, toujours dynamique et très sapide, cette cuvée Les Revenants est avant tout un vin de gastronomie : on pense à des aumônières de noix de Saint-Jacques aux fines herbes, des ravioles de homard au bouillon Thaï ou encore une barbue rôtie servie avec une sauce Béarnaise. Un régal en perspective.

Champagne Etienne Calsac - Cuvée Les Revenants - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, fines bulles

Nez : Frais, gourmand : prairies verdoyantes, fleurs des champs, tilleul, plantes de montagne (armoise, génépi), cerfeuil, aneth, poire Passe-Crassane, coing, mirabelle, notes briochées, noisette, sous-bois, céréales battues.

Bouche : Equilibres superbes, matière crémeuse, gorgée de fruits du verger bien mûrs, influence d'un élan salin qui stimule nos papilles. Rondeur et tension parfaitement ajustées. Finale dynamique et sapide, avec une belle persistance.

Accords mets-vins : Des aumônières de noix de Saint-Jacques aux fines herbes, des ravioles de homard au bouillon Thaï ou encore une barbue rôtie servie avec une sauce Béarnaise.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2036

Température de service : 9 à 10°



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : Petit meslier, pinot blanc et arbane

Culture : Biologique