

Champagne Pierre Gerbais - Grains de Celles Extra-Brut - blanc



Cuvée emblématique de la diversité des terroirs de Celles-sur-Ource, berceau de la famille Gerbais, et de l'encépagement singulier de ces vignes de plus de 40 ans d'âge moyen, cet Extra-Brut en épatera plus d'un : c'est un concentré de fraîcheur et d'énergie printanière, au fruit plein de vie et à l'empreinte saline élégante et subtile.

Aurélien Gerbais assemble une sélection de raisins issus des 12 îlots de vignes disséminés sur les coteaux du finage de Celles-sur-Ource, au cœur de la Côte des Bar. Les raisins de chaque parcelle sont vinifiés séparément, permettant ensuite à Aurélien d'être le plus précis possible dans sa recherche d'équilibre de l'assemblage final, dans sa quête de fraîcheur et d'expression juste et sans entrave du fruit et du sol.

Dans ce vignoble où les maturités sont plutôt précoces, une moitié environ des 20 parcelles est exposée au Sud, l'autre moitié au Nord. Une diversité qui permet à Aurélien et ses équipes de jongler, au moment des vendanges, sur les niveaux de maturité et d'acidité de chaque cépage. Autant de parcelles qui ont toutes pour trait d'union la nature des sols argilo-calcaires, d'époque kimméridgienne.

On retrouve ici les 3 cépages identitaires de la Côte des Bar : d'abord le pinot noir bien sûr, témoin de l'influence historique d'une Bourgogne toute proche (et longtemps présente dans ce vignoble à travers l'action des moines de l'abbaye de Cîteaux), un peu de chardonnay et bien sûr l'emblématique pinot blanc, le « pinot vrai » comme le nommaient ici les anciens. Un cépage au débourrement et à la maturité tardifs, parfaitement adapté à ces terroirs souvent gélifs au printemps, mais souvent plus chauds et ensoleillés en été par rapport au Nord de la Champagne.

Fidèle au style maison, pour cette cuvée issue de la récolte 2022, Aurélien privilégie une vinification en cuve inox pour préserver au maximum fraîcheur et éclat du fruit, avant de laisser le vin mis en bouteille poursuivre son élevage sur ses lies pendant une trentaine de mois sur lattes.

Cet Extra-Brut nous a immédiatement conquis par sa fraîcheur et son énergie printanière. Derrière une fine bulle assez fournie s'élèvent des parfums pleins de vie et d'éclat, évoquant la pomme Granny, la poire Passe-Crassane, la pêche blanche, le citron vert, la clémentine ou le kiwi. Au fil de l'aération, fleurs blanches et herbes fines renforcent la sensation d'élégance aérienne que dégagent ces bulles : on pense aux primevères,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

aux fleurs du verger, à des jonquilles mais aussi à un gazon fraîchement coupé, à quelques nuances de menthe, de cerfeuil ou d'aneth. Les calcaires kimméridgiens apportent une empreinte minérale fraîche, d'un grand raffinement, évoquant une allée de graviers arrosée d'une pluie d'été, une eau de montagne ruisselant sur la roche. On perçoit une fine touche fumée évoquant des cendres froides. La salinité subtile se glisse dans une note lactée de beurre demi-sel.

Même sensation d'énergie, de pureté et d'équilibre dans une bouche expressive, à la fois charnue et enlevée, parcourue de saveurs franches de fruits blancs croquants, de pomme Reinette, de citrons jaunes et verts, de pamplemousse, d'orange sanguine et de clémentine. Des fruits relevés d'une baie de genièvre subtile, d'un peu de bâton de réglisse et de sel de céleri. La finale, gorgée de fruits et portée par un grain crayeux d'une grande finesse, nous laisse avec une furieuse envie de reprendre une gorgée.

Sobre, de grande classe, cet Extra-Brut Grains de Celles sera aussi à l'aise à l'apéritif, qu'avec un plateau de fruits de mer ou des langoustines et petits légumes en tempuras. Succès garanti !

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Pierre Gerbais - Grains de Celles Extra-Brut - blanc



Dégustation et accords

Robe : Fine bulle assez fournie, or clair

Nez : Printanier et frais : pomme Granny, poire Passe-Crassane, pêche blanche, citron vert, clémentine, kiwi, primevères, fleurs du verger, jonquilles, gazon coupé, menthe, cerfeuil, aneth, graviers mouillés, eau de montagne, cendre froides, beurre demi-sel.

Bouche : Expressive, enlevée, saveurs franches de fruits blancs croquants et d'agrumes relevés d'une baie de genièvre subtile, de bâton de réglisse et de sel de céleri. Finale gorgée de fruits et portée par un grain crayeux d'une grande finesse.

Accords mets-vins : A l'apéritif, ou avec un plateau de fruits de mer ou des langoustines et petits légumes en tempuras.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 9 à 10°



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : Pinot noir (50%), chardonnay (25%), pinot blanc vrai (25%)

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques