

Champagne Pierre Gerbais - Grains de Celles Rosé Extra-Brut - rosé



Cette version rosée de Grains de Celles assemble une sélection des jus des 20 parcelles du Domaine avec une proportion de pinot noir parcellaire, vinifié en Coteaux Champenois, autre grande tradition de cette Côte des Bar décidément très « bourguignonne ».

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 maturités 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 ce Rosé d'assemblage, issu 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 deux ans jusqu'à son dégorgement.

Au premier regard, on est immédiatement conquis par sa robe lumineuse aux superbes reflets « œil de perdrix » : à peine le nez au-dessus du verre on comprend que la promesse d'éclat et de fraîcheur est parfaitement tenue. Loin des expressions parfois un peu trop doucereuses de certaines bulles rosées, le bouquet se montre particulièrement tonique, raffiné et percutant. Des notes de sorbet à la groseille ou à la framboise s'entremêlent avec des évocations de mandarine ou de citron vert givrés. L'expression fruitée énergique se marie à merveille avec l'empreinte

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

calcaire poudrée et saline. On croise ensuite l'orange, le pomelo et la prune rouge. A l'aération prolongée, quelques parfums un peu plus suaves font leur apparition, autour de la tulipe et la pivoine, mais aussi la fraise et la cerise.

On retrouve dans une bouche de bonne ampleur l'énergie tranchante et parfaitement dosée du pamplemousse, de la pomme Reinette ou Granny, de la groseille et de la rhubarbe. Le dynamisme du cœur de bouche est soutenu par une empreinte épicée subtile, renforçant la sapidité du propos, sur les baies roses, le piment d'Espelette et une pointe mentholée. Précis et tendu de bout en bout, ce Grains de Celles rosé goûte parfaitement sec.

Il appelle des accords gastronomiques loin des desserts aux fruits rouges mais plutôt orientés vers un plateau de fruits de mer, un tartare de saumon aux baies roses et gingembre, une truite gravlax à l'aneth, une salade crevette-avocat-pamplemousse et sauce aurore. Si vous optez pour du chaud, laissez-vous tenter par des saltimbocca à la sauge (alla Romana) ou un risotto aux crevettes et pointes d'asperges vertes.

Une révélation : un des plus enthousiasmants Champagnes rosés goûtés cette année !

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Pierre Gerbais - Grains de Celles Rosé Extra-Brut - rosé



Dégustation et accords

Robe : lumineuse aux reflets « œil de perdrix »

Nez : Tonique, raffiné et percutant : sorbet à la groseille, à la framboise, mandarine et citron vert givrés, empreinte calcaire poudrée et saline, orange, pomelo, prune rouge, tulipe, pivoine, fraise, cerise.

Bouche : Bonne ampleur, énergie tranchante (pamplemousse, pomme Reinette ou Granny, groseille), touche acidulée de rhubarbe, empreinte épicée subtile renforçant la sapidité (baies roses, piment d'Espelette, pointe mentholée). Précise et tendue de bout en bout.

Accords mets-vins : Plateau de fruits de mer, tartare de saumon aux baies roses et gingembre, une truite gravlax à l'aneth, une salade crevette-avocat-pamplemousse et sauce Aurore, des saltimbocca à la sauge (alla Romana) ou un risotto aux crevettes et pointes d'asperges.



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 : Biologique et biodynamique