

Champagne Pierre Gerbais - Extra-Brut Pinot Noir Lieu-Dit Les Grandes Côtes - blanc



Avec ce Blanc de Noirs parcellaire, Aurélien nous livre une lecture à la fois puissante, tactile et fuselée d'un grand pinot noir de sols argilo-calcaires à dominante kimméridgienne.

Plus précisément, Aurélien a décidé d'explorer avec cette cuvée toutes les nuances d'un coteau, cette fameuse « Grandes Côtes », un terroir de Celles-sur-Ource, orienté au Nord qui offre une belle diversité de sols du sommet au bas de la pente. On passe ainsi de sols argilo-calcaires kimméridgiens à des sols moins argileux et plus calcaires du portlandien. Une diversité et des maturités assez lentes, tardives, qui donnent à ce pinot sa complexité, toute en nuances d'arômes et de texture.

Côté vinification, cette récolte 2021, assemblée avec une réserve perpétuelle démarrée en 2011, gage là encore d'un vin sophistiqué et profond, a été vinifiée sur levures indigènes, et élevée principalement en cuves. Après sa mise en bouteille, le vin a passé 3 ans sur lattes. Soucieux d'une expression la plus juste et la plus pure du fruit et du sol, Aurélien n'ajoute pas de soufre jusqu'au dégorgement.

Le résultat est bluffant d'équilibre entre une texture caressante, presque suave, et une belle explosivité fruitée. Si la chair ample, le caractère tactile en bouche évoquera aux plus fins limiers un blanc de noirs, seule une subtile touche de cerise fraîche au nez, rappelle le pinot noir. Pour le reste, on se régale d'un bouquet à la fois énergique et gourmand, autour de la pêche de vigne, du zeste et de la marmelade d'orange, d'une poire juteuse, rapidement pochée dans un bain épicé, d'une touche de pain frais, de parfums succulents de chausson aux pommes, de tarte au citron meringuée. Le tout relevé de quelques notes de poivre blanc. C'est un pur délice.

Même plaisir en bouche où le jus, texturé mais fuselé, est encadré par des bulles souples, onctueuses et jamais envahissantes. La qualité des équilibres, la justesse du toucher de bouche sont remarquables. On retrouve nos saveurs de fruits blancs et de fruits à noyau, tandis que l'empreinte des calcaires s'installe en milieu de bouche, apportant une trame saline salivante et quelques touches stimulantes de gingembre sur la finale. Une finale longue, sapide et incisive.

Voici de toute évidence un beau Champagne de gastronomie, qui vous

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

régalera sur une canette aux pêches, une pintade farcie aux fruits secs mais aussi un quasi de veau rôti en cocotte, accompagné d'une fricassée de girolles et d'une mousseline de céleri.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Pierre Gerbais - Extra-Brut Pinot Noir Lieu-Dit Les Grandes Côtes - blanc



Dégustation et accords

Robe : bulles souples, onctueuses

Nez : énergique et gourmand : cerise fraîche, pêche de vigne, zeste et de la marmelade d'orange, poire juteuse, rapidement pochée dans un bain épicé, pain frais, chausson aux pommes, tarte au citron meringuée, poivre blanc.

Bouche : texturée mais fuselée, bulles souples, onctueuses et jamais envahissantes. Fruits blancs et à noyau. Empreinte des calcaires en milieu de bouche, apportant une trame saline salivante et gingembre sur la finale. Finale longue, sapide et incisive.

Accords mets-vins : sur une canette aux pêches, une pintade farcie aux fruits secs mais aussi un quasi de veau rôti en cocotte, accompagné d'une fricassée de girolles et d'une mousseline de céleri.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 9 à 10°



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : Pinot noir

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques