

Champagne Pierre Gerbais - Cuvée expérimentale N°21 - 2021 - blanc



Véritable tête chercheuse, infatigable ambassadeur du pinot blanc et des terroirs de la Côte des Bar, Aurélien ne cesse d'innover et de tester de nouvelles façons de révéler le goût de chaque lieu et de chaque raisin.

Depuis ses débuts, chaque année, il expérimente de nouvelles façons de faire : nouveaux assemblages, vendanges plus tardives, macération pelliculaire plus ou moins longue avant le pressurage, élevages prolongés des vins clairs, blocage ou pas de la malolactique... Des expérimentations, longtemps restées confidentielles, qu'il a d'abord imaginées pour sa propre réflexion, pour trouver de nouvelles voies, affiner ses choix futurs, améliorer et enrichir sa gamme.

A partir de 2014, Aurélien a cependant décidé de commercialiser un petit nombre de bouteilles issues de certaines de ses « expérimentations » : c'est ainsi que les très confidentielles et désormais très recherchées Cuvées Expérimentales sont nées. Tous les millésimes ne s'y prêtent pas : après les avoir fait goûter à quelques palais avertis, seules les cuvées dont Aurélien estime qu'elles seront à la hauteur des attentes de son public sont commercialisées.

Avec le millésime 2021, il est allé chercher une nouvelle façon de penser son pressurage et l'extraction. Sur ce millésime plus frais et tardif, tout en énergie et en finesse, il a sélectionné ses plus beaux pinots blancs et chardonnays, aux maturités les plus abouties, et a décidé d'isoler les fins de presse, que l'on appelle communément les « tailles ». En amenant davantage d'extraits secs, Aurélien cherche un supplément de matière, de profondeur de texture et de complexité. Tout en veillant à éviter le travers des amers ou des goûts végétaux : pour cela, il peut s'appuyer sur une viticulture au cordeau, avec des rendements limités, et des maturités très abouties, non seulement des pulpes, mais aussi des peaux et des pépins.

Après avoir passé près de 4 ans à se patiner sur lattes, cette cuvée ultraconfidentielle se révèle aujourd'hui dans un registre à la fois vineux et tonique, imprégné d'une trame saline particulièrement stimulante. Les parfums de citron confit, d'estragon, de pomme croquante, de poire, de bergamote, de pain chaud, de viennoiseries mais aussi de fleurs blanches, de crème fouettée subtilement zestées, de noisette et de pierre frottée tourbillonnent avec entrain au-dessus du verre.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La matière est dense mais dynamique, portée par une bulle fine et des fins amers stimulants. Les fruits blancs se parent maintenant d'une touche réglissée et de quelques épices, entre baie de genièvre et poivre gris. On ressent sur les côtés de la langue une présence presque tannique qui ajoute à la sapidité de ce Champagne singulier mais furieusement charmeur et gourmand. La persistance impressionne : on en redemande !

Davantage taillé pour la table que pour un simple apéritif, il vous régalerait pour accompagner des tempuras de crevettes à la coriandre et poivre Sichuan, un bar de ligne cuit en croûte de sel servi avec un beurre blanc citronné, et même, dans un esprit plus terrien, des ris de veau à la crème.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Pierre Gerbais - Cuvée expérimentale N°21 - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : or clair, fines bulles

Nez : vineux et tonique : trame saline stimulante, citron confit, estragon, pomme croquante, poire, bergamote, pain chaud, viennoiseries, fleurs blanches, crème fouettée subtilement zestée, noisette, pierre frottée.

Bouche : dense mais dynamique portée par une bulle fine, fins amers stimulants, fruits blancs, touche réglissée, quelques épices entre baie de genièvre et poivre gris, présence presque tannique ajoutant de la sapidité. La persistance impressionne.

Accords mets-vins : Davantage taillé pour la table, sur des tempuras de crevettes à la coriandre et poivre Sichuan, un bar de ligne cuit en croûte de sel accompagné d'un beurre blanc citronné, et même, dans un esprit plus terrien, des ris de veau à la crème.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 9 à 10°



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : pinot blanc, chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques