

Champagne Mouzon-Leroux et Fils - L'Angélique Grand Cru Blanc de Blancs - 2019 - blanc



Pour ce Blanc de blancs parcellaire, issu du Grand Cru de Verzy, Sébastien a choisi de sélectionner les chardonnays du secteur le plus frais et crayeux du finage, même si l'on retrouve là aussi ce substrat d'argiles à silex typique de ce Grand Cru de la Montagne de Reims. Comme son nom l'indique, il cherche ici une certaine idée de la légèreté, une expression traçante et aérienne du fruit et du terroir, tout en assumant parfaitement la mâche pulpeuse, la profondeur gourmande et la belle concentration du millésime 2019. Une année marquée par des rendements faibles et un été chaud, qui a donné des baies petites et très expressives.

Comme dans la Bourgogne voisine, l'année 2019 aura été très exigeante à la vigne pour les vignerons champenois, voyant se succéder plusieurs phénomènes météorologiques extrêmes, à commencer par des épisodes de gel en avril, puis des pics caniculaires dès le début de l'été accompagnés de sécheresse. Heureusement, fin juillet et début août, la pluie est enfin arrivée, limitant le risque de stress hydrique. Les conditions se sont ensuite apaisées, avec des journées ensoleillées et des nuits plus fraîches. Un environnement idéal pour parfaire les maturités des raisins, leur intensité aromatique tout en préservant de belles acidités. Au final, si la récolte ne fut pas très généreuse en quantité, la qualité des équilibres et l'état sanitaire étaient au top. Une matière première idéale pour élaborer un grand millésime.

Cette parfaite maturité du fruit a d'ailleurs permis à Sébastien de très peu doser son Blanc de blancs, avec à peine 1 gramme de liqueur : tout le fruit, rien que le fruit ! Après un élevage de 18 mois sur lies en grands fûts, malolactique effectuée, ce Blanc de blancs parcellaire a ensuite passé près de 5 ans à s'affiner sur lattes, avant son dégorgeement au printemps 2025.

Dès le premier nez, L'Angélique séduit par la sensation d'équilibre qui s'en dégage, entre fraîcheur aérienne, aux accents floraux et anisées, et profondeur gourmande, à la fois briochée, épicée et gorgée d'un fruit plein d'éclat. De fines volutes de fleurs du verger, de camomille, de miel d'acacia mais aussi de cerfeuil et de fenouil sauvage s'élèvent du verre avec grâce. Elles précèdent les fruits blancs, pomme Golden et poire en tête, relevés d'une empreinte épicée qui réchauffe les sens. On pense à la noix de muscade, au carvi, à une poudre de curry subtile.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

On se régale maintenant de parfums d'amande, de brioche et de massepain, complétées d'une touche de poivre rose et d'effluves vivifiants évoquant citron vert et pamplemousse. La composition est magistrale de finesse et d'harmonie.

La bouche révèle une interprétation du sol et du millésime particulièrement juste, précise : les fines bulles, très délicates au toucher, révèlent une matière certes pulpeuse, avec de la mâche, mais aussi beaucoup d'énergie et de tension. C'est à la fois mûr et incisif, tout le temps en mouvement. On retrouve la fraîcheur des agrumes, couplés à de fins amers énergisants évoquant un noyau de pêche et l'amande fraîche en finale. La longueur impressionne déjà.

Nul doute que la complexité harmonieuse de ce Blanc de Blancs de haut vol s'approfondira encore après quelques années de cave. Il brillera à table alors sur un risotto aux langoustines ou des noix de Saint-Jacques gratinées en croûte de noisette. Dans sa jeunesse, on recommande un tartare de bar aux herbes fines, poivre rose et zeste de citron vert.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Mouzon-Leroux et Fils - L'Angélique Grand Cru Blanc de Blancs - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : bulles fines, or clair, lumineuse

Nez : frais mais profond : fleurs du verger, camomille, miel d'acacia, cerfeuil, fenouil sauvage, pomme Golden et poire, noix de muscade, carvi, poudre de curry, amande, brioche, massepain, poivre rose, citron vert et pamplemousse.

Bouche : juste, précise, fines bulles délicates, matière pulpeuse avec de la mâche et beaucoup d'énergie et de tension, tout le temps en mouvement, agrumes. Longue finale aux fins amers énergisants (noyau de pêche, amande fraîche).

Accords mets-vins : après quelques années de cave, il brillera à table sur un risotto aux langoustines ou des noix de Saint-Jacques gratinées en croûte de noisette. Dans sa jeunesse, on recommande un tartare de bar aux herbes fines, poivre rose et zeste de citron vert.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui, jusqu'en 2034

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : aération rapide, à servir de préférence dans un verre à fond large



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : chardonnay

Culture : biologique et biodynamique