

Champagne Mouzon-Leroux et Fils - L'Ineffable Grand Cru Blanc de Noirs - 2019 - blanc



Le berceau de la famille Mouzon-Leroux, c'est bien sûr la Montagne de Reims et, avec elle, le pinot noir, cépage-roi de ces grands terroirs d'argiles à silex, comme sur le grand Cru Verzy.

Pour ce parcellaire, Sébastien sélectionne des raisins bien mûrs issus d'une parcelle du secteur des Monts de Bruyère. Ici, si les vignes s'enfoncent bien sûr en profondeur dans les sols crayeux typiques, elles s'appuient en surface sur un substrat un peu plus argileux qui va donner au vin sa mâche et sa densité de structure, parfaitement balancées par la finesse incisive, la verticalité de la craie. Un combo gagnant pour un Champagne à la fois dentelé et extraordinairement profond. C'est d'autant plus vrai sur ce millésime 2019 aux rendements faibles mais aux concentrations exceptionnelles des baies, souvent restées petites.

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. Les pinots se révélaient ici d'une grande délicatesse, promesse d'un blanc de noirs de très haute volée.

Après 5 années sur lattes, et une année supplémentaire en cave, le moins que l'on puisse dire, c'est que les attentes que l'on pouvait placer dans ce millésime ne sont pas déçues, bien au contraire ! À peine le nez au-dessus du verre que l'on ressent cette sensation d'énergie et de vibration qui fait vraiment la signature des Champagnes signés Mouzon-Leroux.

Le bouquet s'ouvre dans un registre à la fois sensuel et tonique : d'un côté la cire d'abeille, le suc de violette, la noisette, une pomme douce type Golden, la gelée de coing et le coulis de pêche. De l'autre des parfums vivifiants de peaux d'agrumes, d'extraits de quinquina, mais aussi de nombreuses petites baies rouges acidulées qui vont également animer la

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

bouche : on pense à des framboises juste cueillies, un jus de cerise ou de canneberge, une gelée de groseille. Une bouche où la profondeur d'un pinot bien mûr se marie à merveille avec une sensation crayeuse, une finesse très accrocheuse sur les papilles.

Tout est là, parfaitement en place. Superbe aujourd'hui sur un carpaccio de bar à la grenade, poivre rose et herbes fines, comme dans 5 ans pour accompagner des ravioles de homard parsemées de quelques copeaux de melanosporum ou une belle volaille de Bresse pochée et sa sauce crémeuse aux champignons sauvages.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Mouzon-Leroux et Fils - L'Ineffable Grand Cru Blanc de Noirs - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or dense, reflets légèrement
ambrés

Nez : sensuel et tonique : cire
d'abeille, suc de violette, noisette,
pomme Golden, gelée de coing, coulis
de pêche, peaux d'agrumes, extrait
de quinquina, framboises, griottes,
canneberges, groseilles.

Bouche : les nombreuses petites
baies rouges acidulées vont
également animer la bouche. Une
bouche où la profondeur d'un pinot
bien mûr se marie à merveille avec
une sensation crayeuse, une finesse
très accrocheuse sur les papilles.

Accords mets-vins : Superbe
aujourd'hui sur un carpaccio de bar à
la grenade, poivre rose et herbes
fines, ou dans 5 ans sur des ravioles
de homard avec quelques copeaux de
melanosporum ou une belle volaille de
Bresse pochée et sa sauce crémeuse
aux champignons sauvages.



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 : pinot noir

Culture : biologique et biodynamique