Champagne Dhondt-Grellet - Roc Solare Extra-Brut - blanc



Avec cette nouvelle cuvée, Adrien Dhondt s'attache à révéler l'identité des terroirs des coteaux sézannais, prolongement direct de la Côte des Blancs mais avec une nature géo-pédologique bien distincte. C'est ici que le grand-père paternel d'Adrien avait acheté quelques lopins de vignes, dans les années 1960 puis 1970, sur les communes de Barbonne-Fayel et Fontaine-Denis.

Le chardonnay domine largement, complété de 10% environ de pinot noir : les vignes s'immiscent dans des sols assez profonds marqués par la présence de galets de silex qui se mêlent aux argiles. Les maturités sont plus précoces, d'autant que les quatre parcelles exploitées par Adrien bénéficient d'une orientation plein Sud. Ces vieilles vignes donnent des jus plus denses, texturés que du côté de Cramant, autre berceau de la famille, côté Grellet cette fois.

A la cave, Adrien se concentre comme à son habitude sur des fermentations et des élevages sur lies en fûts, pendant 8 mois, uniquement grâce aux levures indigènes. Des fûts qu'il goûte régulièrement avant de décider de les bâtonner ou de les ouiller. Toujours à sa recherche du meilleur équilibre entre une matière texturée, une oxydation très délicate et le vrai goût du fruit et du sol. Assemblé avec la réserve perpétuelle initiée en 1986, ce tirage issu de la récolte 2022 est ensuite resté sur lattes jusqu'à son dégorgement en décembre dernier.

Disons-le tout net, le résultat est impressionnant de complexité et d'équilibre. Derrière une robe magnifiquement dorée, animée de bulles fournies mais très fines, se déploie un nez d'une rare complexité, frais, sensuel et vineux. Rappelant certaines cuvées signées Selosse mais aussi les parcellaires des frères Bérèche, le bouquet nous conduit vers des horizons où se mêlent le monde minéral et un univers végétal. On y croise l'eucalyptus, la feuille de laurier, la sève ou la gomme de pin, la peau de pomme, des fruits blancs marinés dans des décoctions de plantes et d'épices. On pense à la baie de genièvre ou au curry. L'huile de noix ou de noisette précèdent un cortège de fruits plus sensuels et gourmands les uns que les autres : on trouve, pêle-mêle, l'abricot, la mangue, la pêche jaune, l'ananas, l'orange confite, relevés d'une touche camphrée et d'une étonnante nuance iodée. Quelle complexité !

Tout aussi impressionnant en bouche, ce Roc Solare déploie une matière ample mais dynamique, libérant sur les papilles un léger picotement, salin et épicé, tout droit venu des sols. Les saveurs de compote de pomme acidulée, de prune marinée, de kumquat ou d'orange amère contribuent à

stimuler les papilles. Tout comme les notes d’oshinkos, de sauge et de rhubarbe. La puissance quasi-tellurique de la finale et sa persistance hors-norme finissent de faire parler le sol.

Une superbe bulle identitaire et singulière, pour palais avertis, clairement taillée pour une gastronomie de haut vol : on pense à une barbue à l’oseille à la façon des frères Troisgros, un risotto aux morilles et asperges vertes, ou encore un tronçon de turbot rôti sur une réduction de vin jaune, accompagné de morilles farcies au ris de veau.

© 2026 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Champagne Dhondt-Grellet - Roc Solare Extra-Brut - blanc

Dégustation et accords

Robe : dorée, animée de bulles fournies mais très fines

Nez : complexe : eucalyptus, feuille de laurier, sève et gomme de pin, peau de pomme, fruits blancs marinés avec des plantes et des épices, baie de genièvre, curry, huile de noix ou de noisette, abricot, mangue, pêche jaune, ananas, note camphrée et iodée.

Bouche : matière ample mais dynamique, léger picotement salin et épicé, saveurs stimulants les papilles (compote de pomme acidulée, prune marinée, kumquat, orange amère, oshinkos, sauge, rhubarbe). Puissance quasi-tellurique de la finale, persistance hors-norme.

Accords mets-vins : une barbue à l'oseille à la façon des frères Troisgros, un risotto aux morilles et asperges vertes, ou encore un tronçon de turbot rôti sur une réduction de vin jaune, accompagné de morilles farcies au ris de veau.

Conseils de service

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

Température de service : 10°

Ouverture : Aération dans un verre à fond large

Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : chardonnay (90%), pinot noir (10%)

Culture : Biologique, principes biodynamiques