Champagne Dhondt-Grellet - Les Terres Fines 1er Cru Blanc de Blancs - blanc



Avec ce blanc de blancs, on met le cap sur la Côte des Blancs et les terroirs de Cuis, petit village classé en premier cru, voisin direct du Grand Cru de Cramant. Ici, Adrien assemble les chardonnays de plusieurs petites parcelles de vignes âgées entre 40 et 50 ans en moyenne. Elles partagent un substrat mince (20 à 30 cm en moyenne) de terres sablonneuses, fines et légères, qui laissent rapidement la place à la fameuse craie, signature des grands terroirs de la Côte des Blancs. L'assemblage est complété par quelques vignes situées sur le finage voisin de Grauves, limitrophe d'Avize.

C'est bien sur cette finesse de texture, cette allonge saline et crayeuse qu'Adrien s'appuie pour structurer ce Blanc de Blancs à la fois sensuel et élancé. Il veille, comme toujours, à ramasser un fruit mûr et concentré, produit d'une viticulture au cordeau et d'un contrôle drastique des rendements.

Après des fermentations sur levures indigènes et un élevage sur lies fines en fûts de plusieurs vins, cette récolte 2022 assemblée avec la réserve perpétuelle initiée en 1986, ce Blanc de Blancs faiblement dosé fut dégorgé début 2025. On aime sa robe lumineuse aux reflets dorés et ses bulles extrêmement fines qui laissent présager d'un vin élégant et subtil.

Le moins que l'on puisse dire, c'est qu'on n'est pas déçu ! Dès le premier nez, on tombe sous le charme d'un fruit à la fois gourmand et délicat, évoquant la pêche, l'ananas, l'orange, la douceur d'une poire Williams finement caramélisée. Plus énergiques, la pomme Reinette et le zeste de citron ne sont pas loin, complétés d'une touche d'abricot. Des notes de biscuit, de noisette grillée, de caramel au beurre salé et d'épices douces, entre cannelle et curcuma, ajoutent à la volupté du propos.

La bouche déploie une matière ample, savoureuse, révélant un fruit à la maturité parfaite. Les fruits compotés, mêlant poire, pomme et mangue, sont relevés d'un trait d'épices, stimulant, évoquant maintenant la poudre de curry, le piment d'Espelette, le poivre de Sichuan avec ses accents mentholés. Une verveine rafraîchissante rencontre l'énergie acidulée de la rhubarbe et de la prune Reine-Claude. Aussi complexe au nez qu'en bouche, ce formidable Blanc de blancs a décidément fière allure. Jusqu'à cette finale souple, étirée, généreuse dans sa dimension fruitée mais parfaitement resserrée par sa trame crayeuse et saline.

Ici aussi, on reconnaît la patte d'un grand vigneron, inspiré, à la recherche

d’une bulle identitaire, complexe et gastronomique, qui n’est pas sans rappeler l'esprit des vins de l’ami Guillaume Selosse. On a juste envie de dire : bravo !

A table, ces Terres Fines sublimeront des ris de veau contisés à la truffe noire, une volaille de Bresse aux morilles ou, dans une version plus "aérienne", à l’estragon, un turbot rôti accompagné d’un risotto aux asperges. Autre option, la blanquette de veau à l’ancienne, ou, tout simplement, une belle sole meunière.

Un champagne de très haut vol et absolument indispensable dans toute belle cave !

© 2026 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Champagne Dhondt-Grellet - Les Terres Fines 1er Cru Blanc de Blancs - blanc

Dégustation et accords

Robe : lumineuse aux reflets dorés, bulles extrêmement fines

Nez : gourmand et délicat: pêche, ananas, orange, poire Williams très finement caramélisée, pomme Reinette, zeste de citron, abricot, biscuit, noisette grillée, caramel au beurre salé, cannelle et curcuma.

Bouche : matière ample, savoureuse, fruit à la maturité parfaite, fruits compotés (poire, pomme, mangue) relevés d'épices, verveine rafraîchissante, énergie acidulée (rhubarbe, prune Reine-Claude). Finale souple, étirée, généreuse mais crayeuse et saline.

Accords mets-vins : des ris de veau contisés à la truffe noire, une volaille de Bresse aux morilles ou à l'estragon, un turbot rôti accompagné d'un risotto aux asperges, blanquette de veau à l'ancienne, ou, une belle sole meunière.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2036

Température de service : 10°

Ouverture : A servir et aérer dans une verre à fond large (type Zalto universel)

Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques