Champagne Dhondt-Grellet - Grand Cru Blanc de Blanc Cramant - blanc



Avec cette cuvée assemblant deux parcelles aux profils bien distincts, on pénètre au cœur du Grand Cru de Cramant, terroir emblématique de la Côte des Blancs et berceau de la famille Grellet.

Adrien a sélectionné des vignes plantées en 1969 et 1970 sur le lieu-dit La Garenne, aux sols assez profonds, à la structure plutôt sableuse et bien drainante en surface mais riche en argiles un peu plus en profondeur. Un substrat complexe qui donne à la fois de la structure et beaucoup d'énergie au vin.

Du côté des Longues Verges, les sols sont beaucoup plus minces et calcaires. En outre, les ceps, plantés au mitan des années 1980, sont ici touchés par le court-noué donnant des raisins petits et très concentrés. Gage de jus à la fois profonds, denses mais étirés par une belle trame saline et calcaire. L'exposition varie également, plutôt orientée au levant pour la première, plutôt à l'Ouest pour la seconde.

Pour cette récolte 2022, complétée avec environ 30% de la réserve perpétuelle entamée dès 1986, Adrien reste fidèle à une vinification en fûts (malo effectuée), intégrant un petit tiers de barriques neuves. Un élevage qui a donné une belle patine à ce millésime plutôt tardif, à la structure plus incisive.

Après 3 ans de vieillissement sur lattes, le résultat est éblouissant de profondeur et d'éclat aromatique. Passée une subtile touche fumée, torréfiée même, on plonge dans un verger ployant sous le poids de fruits à chair blanche juteux, parfaitement mûrs, complétés de quelques agrumes frais, entre citron jaune, mandarine et pamplemousse rosé. Une touche plus huileuse de noix de Pécan ou de Macadamia vient maintenant caresser nos sens, tout comme quelques fleurs blanches séchées et des parfums beurrés et gourmands de frangipane, de brioche et de massepain. A l'aération prolongée, quelques fruits plus jaunes, plus estivaux viennent adoucir le propos, autour de l'abricot et de la mirabelle.

On aime en bouche sa mousse crémeuse qui libère une matière souple, d'une ampleur considérable. L'équilibre entre la trame saline, crayeuse, le rebond acidulé du millésime et la patine, la rondeur vineuse, qu'Adrien est parvenu à capter, est tout bonnement magistral. Quant à la longueur en bouche, elle est phénoménale.

Plus qu'un Champagne, voici de toute évidence un grand vin de

gastronomie : dans quelques années, on pense à un filet turbot juste rôti, accompagné d’une belle morille farcie aux ris de veau et d’une réduction au vin jaune. Autre option, un risotto aux langoustines, subtilement safrané.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2026 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Champagne Dhondt-Grellet - Grand Cru Blanc de Blanc Cramant - blanc

Dégustation et accords

Robe : or intense, fines bulles

Nez : profond et d'éclat aromatique : touche fumée, torréfiée même, fruits à chair blanche juteux, citron jaune, mandarine et pamplemousse rosé, noix de Pécan ou de Macadamia, fleurs blanches séchées, frangipane, brioche et de massepain, abricot, mirabelle.

Bouche : sa mousse crémeuse libère une matière souple, d'une ampleur considérable. L'équilibre entre la trame saline, crayeuse, le rebond acidulé du millésime et la patine, la rondeur vineuse, est magistral. Quant à la longueur en bouche, elle est phénoménale.

Accords mets-vins : dans quelques années, on pense à un filet turbot juste rôti, accompagné d'une belle morille farcie aux ris de veau et d'une réduction au vin jaune. Autre option, un risotto aux langoustines, subtilement safrané.

Conseils de service

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

Température de service : 10°C

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques