

Champagne Ephémère by F. Savart & J. Prévost - Ephémère N°31 Grand Cru Blanc de Blancs Extra-Brut - 2016 - blanc



Au fil des années, les Champagnes Éphémères se sont imposés comme l'une des collections les plus prisées de la Champagne des terroirs. Produites en quantités infimes, ces cuvées numérotées sont le fruit des coups de cœur de Frédéric Savart, élaborées avec la complicité de la maison familiale Drémont Père & Fils et de quelques amis vignerons. Chacune célèbre un lieu, un millésime ou une rencontre, offrant une lecture singulière de quelques-uns des plus grands terroirs champenois. Pour cette 31ème édition, Fred Savart frappe très fort et signe un monumental Blanc de blancs millésimé, en s'associant à Jérôme Prévost, l'orfèvre de La Closerie et l'une des figures les plus emblématiques et pourtant si discrètes de la Champagne contemporaine.

Compagnon de route d'Anselme Selosse pendant près d'un quart de siècle, Jérôme Prévost partage avec Fred Savart une même vision du vin : celle d'une Champagne profondément ancrée dans le terroir, où la personnalité du lieu prime sur tout le reste. Ensemble, ils ont choisi de magnifier l'un des plus beaux terroirs de la Côte des Blancs, le Grand Cru d'Avize. Sur ces sols où la craie affleure sous une mince couche de terre, la vigne puise cette tension minérale, cette profondeur saline et cette incroyable sensation de lumière et d'éclat qui font la réputation des plus grands Blancs de Blancs de Champagne.

Ce superbe millésime 2016, 100% chardonnay, patiné avec patience pendant près de 9 ans sur lattes et dégorgé en mars dernier, impressionne d'emblée par son éclat. La robe, d'un or très pâle, conserve une transparence et un éclat étonnant pour un vin de près de dix ans, tandis que les bulles, d'une extrême finesse, semblent littéralement se fondre dans la matière.

Le premier nez évoque immédiatement les grands champagnes de terroir : la noix fraîche, la pierre à fusil et la craie humide ouvrent le bal, avant de laisser place à des notes gourmandes de chausson aux pommes, de clafoutis d'abricot, de croûte de pain grillé et d'une marmelade d'orange. Peu à peu émergent des parfums plus délicats et rafraîchissant de fleurs blanches, de pomme fraîche, de pêche blanche et de poire juste cueillie. À l'aération, le vin gagne encore en dynamisme aérien : des accents

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'aneth, de feuille de menthe juste froissée, de frondaisons humides et de fleurs d'eau, nénuphar en tête, apportent une dimension printanière et contemplative. On retrouve, tout au long de la dégustation, cette profondeur et cette complexité qui rappellent les plus belles expressions du Grand Cru d'Avize. On ne peut d'ailleurs s'empêcher de penser à certains vins du maestro de ce lieu magique, Anselme Selosse.

La bouche est superbe de droiture. Plus qu'un champagne, c'est d'abord un grand vin. Dès l'attaque, la matière se montre dense mais parfaitement fuselée, portée par une tension vibrante et une acidité d'une absolue justesse. Les bulles, parfaitement intégrées, accompagnent sans jamais dominer la dégustation. Les saveurs de pomme Granny, de pêche blanche et de pomelo s'entrelacent autour d'une trame crayeuse d'une remarquable précision. De fins amers zestés prolongent cette sensation de pureté tandis que la salinité, signature du Grand Cru d'Avize, étire le vin dans une finale interminable, vibrante, lumineuse et d'une élégance rare.

Déjà fascinant aujourd'hui, ce Grand Cru continuera de gagner en complexité au fil des prochaines années. Il sublimera aussi bien un apéritif autour d'huîtres Gillardeau, d'un tarama artisanal ou de langoustines simplement pochées qu'à table, avec un turbot rôti et son sabayon au champagne, une sole meunière ou un homard rôti au beurre d'estragon.

Une édition rarissime qui réunit deux signatures iconiques de la Champagne d'auteur et de terroir autour de ce fabuleux Grand Cru d'Avize. Sans aucun doute l'un des plus beaux Éphémères jamais proposés. Un collector, en avant-première.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Ephémère by F. Savart & J. Prévost - Ephémère N°31 Grand Cru Blanc de Blancs Extra-Brut - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or très pâle, bulles extrêmement fines

Nez : complexe, profond : noix fraîche, pierre à fusil, craie humide, chausson aux pommes, clafoutis d'abricot, croûte de pain grillé, marmelade d'orange, fleurs blanches, pomme, pêche blanche, poire, aneth, feuille de menthe, frondaisons humides, fleurs d'eau.

Bouche : droite, matière dense mais fuselée, tension vibrante, acidité juste, bulles parfaitement intégrées, pomme Granny, pêche blanche, pomelo, trame crayeuse précise. Finale interminable, vibrante et saline, fins amers zestés prolongeant la sensation de pureté.

Accords mets-vins : Il sublimera aussi bien un apéritif autour d'huîtres Gillardeau, d'un tarama artisanal ou de langoustines simplement pochées qu'à table, avec un turbot rôti et son sabayon au champagne, une sole



Conseils de service

À consommer :
Dans quelques mois et jusqu'en 2032

Température de service : 10°

Ouverture : Bonne aération recommandée



Caractéristiques techniques

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

meunière ou un homard rôti au beurre
d'estragon.