

Champagne Etienne Calsac - Echappée Belle Blanc de Blancs Extra-Brut - blanc



Cuvée signature du Domaine, la première imaginée et élaborée par Etienne, cette « Echappée Belle » nous plonge au cœur de la rencontre de trois grands terroirs champenois, qui subliment l'expression du chardonnay : la Côte des Blancs bien sûr, grâce aux vignes qu'Etienne exploite sur le Grand Cru d'Avize ainsi que sur le 1^{er} Cru voisin de Grauves, mais aussi la Grande Vallée de la Marne, du côté du terroir très crayeux de Bisseuil et enfin, plus au Sud, la Côte de Sézanne (à Montgenost plus précisément).

Née avec la récolte 2011, cette cuvée n'a bien sûr cessé d'évoluer et surtout de se complexifier au fil des années. Etienne intègre en effet à chaque édition de son Brut Sans Année environ 30% de vin de réserve issu de sa solera, encore jeune, démarrée cette année-là. Echappée Belle représente près de la moitié de la micro-production du Domaine : elle est issue de vignes plantées entre les années 1980 et 1990, sur des sols argilo-calcaires du côté d'Avize et de Grauves, et d'autres, beaucoup plus minces et crayeux, à Bisseuil.

Diversité de terroirs, diversité d'expositions : Etienne joue la carte de l'équilibre et de l'élégance, à travers une cuvée souple, avenante, au style printanier, fleuri et fruité, dégageant une belle sensation de fraîcheur amenée par les calcaires. Il fait confiance aux équilibres naturels de ses raisins, cueillis à parfaite maturité. L'approche de vinification est plutôt minimaliste, sans artifice, avec une première fermentation sur levures indigènes suivie d'une malo-lactique. Pour l'élevage, Etienne privilégie les cuves inox, tout en intégrant environ un quart de grands fûts (demi-muids principalement) : ceux-ci soulignent la complexité aromatique et le relief naturel du vin sans en trahir les origines. Cet Extra-Brut, très peu dosé, se nourrit ensuite de ses lies pendant les 18 mois qu'il passe sur lattes.

Cette édition de L'échappée Belle, principalement basée sur la récolte 2019 et dégorgée fin 2021, nous enthousiasme autant à l'œil qu'au nez : dotée d'une robe particulièrement lumineuse, laissant transparaître une bulle fournie mais fine, elle offre un profil aromatique expressif, frais et raffiné, aux accents résolument printaniers. On démarre sur de petites fleurs délicates, entre jasmin, œillet blanc et jonquille, de nombreuses herbes fines juste cueillies, autour du cerfeuil, de la coriandre, de l'aneth ou de la menthe. On aime la fraîcheur chlorophyllienne soulignée par des évocations de gazon mouillé par la rosée, de feuilles de céleri et de fanes juste coupées. On retrouve cette vivacité réjouissante dans les notes d'agrumes, autour du citron de Menton et du citron vert, mais aussi de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

fruits du verger juste cueillis : on pense au coing, à la poire Comice et à la pomme Reinette. L'expression calcaire est bien présente, dans un registre évoquant la poussière de roche et les épices, entre poivre blanc, cumin et baie de genièvre. Plus le vin s'aère, plus il se révèle gourmand, autour de notes d'ananas, de confiture de lait, de brioche, de praline et de dragée. C'est un régal !

Une gourmandise qui s'affirme en bouche où le vin déploie une matière charnue et savoureuse, autour des fruits jaunes, de la pêche, du citron, du fruit de la passion et des épices toniques. La texture est parfaitement servie par une bulle fine et une acidité fringante évoquant la pomme Granny ou Reinette. Le sol calcaire n'est jamais loin, avec ses évocations de pierre-ponce et de pierre broyée, et ce grain fin qui stimule chaque papille.

D'une belle énergie communicative, cette Echappée Belle vous réglera à l'apéritif ou en début de repas pour accompagner plateau de fruits de mer, cocktail de crevettes ou terrine de poissons. Une découverte enthousiasmante, à ne rater sous aucun prétexte.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Etienne Calsac - Echappée Belle Blanc de Blancs Extra-Brut - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair lumineux, bulle fine, cordon persistant

Nez : Expressif et élégant : jasmin, œillet blanc et jonquille, cerfeuil, coriandre, aneth ou menthe, feuille de céleri, fanes, citron de Menton, citron vert, coing, poire Comice, pomme Reinette, poivre, cumin, genièvre, craie, ananas, praline, brioche, dragée

Bouche : Gourmande et savoureuse, autour des fruits jaunes, de la pêche, du citron, du fruit de la passion et des épices. Parcourue par une bulle fine et une acidité fringante évoquant la pomme Granny ou Reinette. Finale droite imprégnée par le calcaire.

Accords mets-vins : A l'apéritif ou en début de repas pour accompagner plateau de fruits de mer, cocktail de crevettes ou terrine de poissons



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Rapide aération dans le verre



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique