

Champagne Etienne Calsac - Clos des Maladries Grand Cru Brut Nature - 2017 - blanc



Si les Clos sont rares en Champagne, ils sont généralement synonymes de grands terroirs et de cuvées d'exception. Celles et ceux qui ont eu la chance de déguster un grand millésime du Clos des Goisses ou du Clos du Mesnil, pour ne citer qu'eux, ne pourront que confirmer.

Etienne a la chance d'exploiter un petit joyau, ce Clos des Maladries situé au cœur du Grand Cru d'Avize. Ceint de murs et de haies comme il se doit, identifié depuis longtemps déjà au cadastre, ce minuscule Clos historique de 15 ares est exclusivement planté de chardonnay : la vigne, exposée plein Sud, affiche aujourd'hui une quarantaine d'années. Ici, les sols sont travaillés au cheval, dans le respect absolu de leurs équilibres naturels et de leur vie microbologique, si importante pour qu'ils transmettent leurs précieux messages à la vigne et au fruit.

Pour Etienne, ce Clos, c'est un peu la vigne-mère, le mètre-étalon de son travail : c'est ainsi qu'il a décidé d'y produire uniquement une cuvée millésimée, une sorte de « témoin de l'année et de ses caractéristiques ». Vérité du millésime et de ses conditions, vérité du lieu et du terroir : pour ce Champagne, point de filtration ni de dosage mais un temps de vieillissement en bouteille plus long, afin de faire émerger toute sa complexité naturelle et de trouver le parfait point d'équilibre. Cet introuvable millésime 2016, issu de la vinothèque d'Etienne, a été élevé sous bouchon de liège (qui autorise une micro-oxygénation et renforce le confort crémeux en bouche) pendant une quarantaine de mois, avant d'être dégorgé à l'automne 2020. Il s'est ensuite patiné pendant 4 années supplémentaires en bouteilles, dans les caves d'Etienne.

On perçoit dès le premier nez, élégant et particulièrement harmonieux, la noblesse de ses origines : le vin s'ouvre sur des notes raffinées de petites fleurs blanches, de cerfeuil anisé, de verveine, de zeste de citron vert et de mandarine, de citronnelle, complétées d'une touche de poivre Timut qui renforce la sensation d'énergie interne que l'on perçoit. Fraîcheur, vous avez dit fraîcheur ? Puis vient le temps de la volupté et de la gourmandise de notes plus lactiques évoquant la crème fouettée, la crème de fruits blancs, la brioche et le pain au lait. Ajoutons à cela quelques éclats de noisette, de noix fraîche et une fine note fumée...

En bouche, on aime l'équilibre entre gras et tension saline : l'entame plutôt crémeuse et enveloppante, avec ses saveurs de fruits blancs et

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'amande, est parfaitement balancée par une dimension acidulée, entre agrumes et rhubarbe confite, et cette dimension poivrée que la vigne a su puiser dans les sous-sols calcaires d'Avize. Le grain crayeux et salivant de la finale témoigne de bien belle façon de la justesse de l'expression minérale.

Ce rarissime Clos des Maladries saura séduire les amateurs les plus exigeants de Blancs de blancs identitaires, imprégnés par le sol, tendus et profonds. C'est incontestablement un vin de gastronomie que l'on aura plaisir à associer à une sole ou un turbot, accompagné d'une fricassée de petites girolles. A moins qu'on ne leur préfère des ris de veau aux morilles...

Quantité limitée à 2 Bouteilles par client

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Etienne Calsac - Clos des Maladries Grand Cru Brut Nature - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante, bulles fines

Nez : Harmonieux et frais : petites fleurs blanches, cerfeuil anisé, de verveine, zeste de citron vert et de mandarine, verveine, citronnelle, poivre blanc et poivre Timut, crème fouettée, crème de fruits blancs, brioche et pain au lait, noisette.
Fumée

Bouche : Bel équilibre entre gras et tension saline : l'entame crémeuse et enveloppante, avec ses saveurs de fruits blancs et d'amande, est parfaitement balancée par une dimension acidulée, entre agrumes et rhubarbe confite, et une touche poivrée. Finale crayeuse

Accords mets-vins : Turbot ou barbue rôtie, langoustines snackées, ris de veau braisés



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2030

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Rapide aération dans le verre



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique