

Champagne Etienne Calsac - L'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 crayeux de Bisseuil et enfin, plus au Sud, la Côte de Sézanne (à Montgenost plus précisément).

Etienne intègre à chaque édition de son Brut Sans Année environ 30% de vin de réserve issu de sa solera, démarrée voici une petite dizaine d'années. L'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 et sans artifice, avec une première fermentation sur levures indigènes suivie d'une malolactique. 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 principalement issu de la récolte 2020, et très peu dosé, s'est nourri de ses lies jusqu'à son récent dégorgement en janvier. Nous vous recommandons d'ailleurs de le laisser se reposer au moins 6 mois supplémentaires en cave.

Après une bonne aération, le nez, d'abord discret, se fait de plus en plus séduisant. Il libère des arômes fins, gorgés d'une belle énergie chlorophyllienne, évoquant les pétales de fleurs blanches, la jonquille, le cerfeuil sauvage, la menthe fraîche et même le basilic et la sauge. C'est joliment printanier. Viennent ensuite des notes plus suaves évoquant les fruits gorgés de sucre, entre poire Comice ou Nashi, coing et melon, mais aussi la guimauve. Une expérience olfactive qui se prolonge maintenant autour de fines évocations pâtisseries de praline, d'amande et de brioche. On en redemande !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La bouche affiche une attaque franchement minérale, on croque littéralement dans un caillou, on suce la craie. La bulle fine, frémissante et tonique, transporte une matière aussi large que longue. La sensation en milieu de bouche est exaltante avec ses saveurs de jus de poire, de pêche jaune et de pamplemousse. Plus on avance, plus le jus se fait charnu et suave. Il donnerait presque le tournis à des papilles totalement sous le charme. La finale convoque un peu de rondeur, avec quelques notes crémeuses et biscuitées, assorties d'une stimulante trame calcaire. La longueur de ce Blanc de blancs est remarquable à ce niveau.

Il sera le parfait garant d'apéritifs réussis, sur des crevettes roses ou grises ou un saumon fumé. On l'appréciera tout autant sur un tempura de crevettes, aubergine et courgette, à la coriandre, ou des petites bouchées feuilletées aux noix de pétoncle et basilic.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or clair lumineux, bulle fine, cordon persistant

Nez : Frais, gourmand : pétales de fleurs blanches, jonquille, énergie chlorophyllienne du cerfeuil sauvage, de la menthe fraîche, une pointe de basilic et de sauge, poire Comice ou Nashi, coing et melon, une note de guimauve, praline, amande blanchie, brioche

Bouche : Une attaque très minérale, pierreuse. La bulle fine, frémissante et tonique, transporte une matière aussi large que longue. Un milieu de bouche exaltant avec ses saveurs de jus de poire, de pêche jaune et de pamplemousse. Finale crémeuse et poudrée

Accords mets-vins : A l'apéritif sur des crevettes roses ou grises, des bulots ou un saumon fumé. On l'appréciera tout autant sur un Tempura de crevettes, aubergine et courgette, à la coriandre ou des petites bouchées feuilletées aux noix de pétoncle et basilic.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Rapide aération dans le verre



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique