

Champagne Etienne Calsac - Rose de Craie Premier Cru Extra-Brut - blanc



Dans sa gamme pointue où chaque cuvée possède une identité déjà affirmée, Etienne Calsac n'a pas oublié le rosé ! Cette « Rose de Craie », issue de l'assemblage de chardonnay avec 10% environ de pinot noir, séduit par sa fraîcheur et sa franchise d'expression, entre agrumes, pomme rouge, noyau de pêche, fraise des bois et groseille. On aime son énergie et sa vivacité crayeuse.

Ici, Côte des Blancs et Vallée de la Marne sont à l'honneur puisqu'Etienne assemble des raisins issus du Premier cru de Grauves, un terroir argilo-calcaire situé dans le prolongement d'Avize, avec ceux de Bisseuil, fameux cru de la grande Vallée de la Marne, aux sols extrêmement crayeux, qui réussit autant au chardonnay qu'au pinot noir. L'exposition majoritaire au Sud-Est et le bon ensoleillement permettent au pinot, plus tardif, d'atteindre de belles maturités physiologiques.

Fidèle à son approche au plus près de la vérité du fruit et du sol, Etienne privilégie une vinification peu interventionniste et un élevage des vins tranquilles majoritairement en cuves : sur ce nouveau tirage principalement basé sur la récolte 2020, seul un cinquième de la cuvée est passé par de grands fûts, qui mettent en valeur la complexité aromatique du vin sans pour autant laisser trop d'empreinte boisée. Enfin, confiant dans les équilibres naturels de son champagne rosé, Etienne choisit de très peu le doser, avec à peine 2 grammes de sucre par litre.

Cette Rose de Craie, dégorgée en janvier, porte particulièrement bien son nom, avec sa robe d'un rose soutenu et son bouquet qui s'ouvre sur une dimension gourmande mais cristalline et crayeuse ! Fringant et gourmand, il nous régale par sa franchise d'expression, autour des agrumes, zeste de citron jaune, pomelo et mandarine en tête, de la pomme Fuji, de la pêche de vigne et de petits fruits rouges entre fraises des bois et gelée de groseilles aux accents acidulés.

En bouche, la bulle très présente mais fine roule sur le palais : l'entame se montre plutôt ronde et charnue. Puis, l'imprégnation minérale s'affirme à nouveau, délivrant une sensation de fraîcheur, avec de fins amers et une dimension saline salivante. On pense à l'écorce de pamplemousse, au citron confit et au poivre blanc. La finale, longue et serrée, nous laisse une belle impression de vivacité.

Un Champagne de plaisir et de gastronomie que l'on associera volontiers à des sashimis ou un tataki de thon rouge au sésame.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Etienne Calsac - Rose de Craie Premier Cru Extra-Brut - blanc



Dégustation et accords

Robe : Rose soutenu, bulles fournies
mais fines

Nez : Fringant, énergique : craie et
pierre broyée, citron jaune, pomelo et
mandarine, mirabelle, pêche de vigne,
fraise des bois, gelée de groseilles,
une touche de poivre.

Bouche : Très savoureuse, avec une
bulle ciselée et une matière très fluide,
sensation de rondeur en entame.
L'imprégnation minérale apporte fins
amers et salinité : écorce de
pamplemousse, citron confit et poivre.
Finale fraîche

Accords mets-vins : Sushis et
sashimis, ou un tataki de thon rouge
au sésame.



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 (90%), pinot
noir (10%)

Culture : Biologique