

Champagne Etienne Calsac - Les Rocheforts Blanc de Blancs Premier Cru - blanc



S'il s'est installé au cœur de la Côte des Blancs, dans le berceau familial d'Avize, Etienne Calsac nourrit un attachement particulier pour le terroir de Bisseuil, célèbre premier cru de la grande Vallée de la Marne.

Etienne a la chance d'exploiter ici une petite parcelle de chardonnay, héritée de ses grands-parents, sur le lieu-dit des Rocheforts. Lorsque le grand-père d'Etienne s'en est porté acquéreur, en 1960, ce n'était encore qu'une friche ! Cet excellent terroir offre la particularité de conjuguer un sol très crayeux, où la roche-mère est souvent affleurante, et une exposition au Sud-Est qui garantit un excellent ensoleillement et des maturités très abouties. De cette identité, le vin tire deux qualités essentielles : d'un côté, cette vibration minérale et la fraîcheur apportée par les craies, de l'autre la rondeur fruitée et la puissance d'un terroir solaire. Un équilibre qu'Etienne cultive avec une belle maîtrise.

Pour cette édition principalement issue de la récolte 2020, une année de maturité précoce et de belle concentration sur le 1er cru de Bisseuil, Etienne assemble le vin de base avec environ 30% de vin de réserve issu d'une solera débutée en 2011. Après une première fermentation sur levures indigènes (en recherchant la malolactique), il fait le choix d'associer grands fûts (à hauteur d'un bon tiers) et cuves inox pour un élevage qui souligne la complexité aromatique et les beaux équilibres de structure sans rien trahir des origines de la cuvée.

Le résultat se montre aujourd'hui gourmand et complexe, mêlant avec un bel équilibre la générosité de bouche et la souplesse d'un fruit bien mûr avec une trame minérale, pierreuse et fumée, directement puisée dans les craies de Bisseuil. Après une bonne aération, l'expression du sol aux accents de pierre à fusil précède une végétalité complexe, entre graine de cucurbitacée et herbes fines anisées. Mais rapidement, c'est bien le fruit qui occupe le devant de la scène, d'abord sur la pomme Boskoop, la gelée de coing et la prune jaune, puis sur des notes toniques d'agrumes, entre zeste de citron jaune, mandarine et pamplemousse, et de rhubarbe confite.

On retrouve en bouche cette belle générosité du fruit : la chair est ample, savoureuse, déployant ses évocations de pomme au four, de confiture de Reine-Claude ou de mirabelle, d'ananas et de marmelade d'agrumes. Une matière vineuse parfaitement soutenue par un support minéral qui

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

resserre le propos et apporte maintenant une note iodée rafraîchissante, évoquant le goût d'une huître plate de Belon, y compris dans ses nuances subtiles de noisette. La finale pleine et expressive finit de réjouir nos papilles.

Il ne reste plus qu'à vous conseiller quelques accords qui devraient bien fonctionner avec ce parcellaire intense et généreux, au potentiel gastronomique évident : on pense à des ravioles de langoustines ou de gambas, servies dans un bouillon au lait de coco, verveine et citronnelle. Ou encore à un crabe farci, des quenelles de brochet sauce Nantua ou un filet de bar snacké servi avec un sabayon aux agrumes confits.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Etienne Calsac - Les Rocheforts Blanc de Blancs Premier Cru - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, bulles fournies

Nez : Gourmand, complexe : pierre à fusil, fumée, graine de cucurbitacée et herbes fines anisées, pommes Gala et Boskoop, gelée de coing et prune jaune, des notes toniques d'agrumes, entre zeste de citron jaune, mandarine et pamplemousse, rhubarbe confite

Bouche : Chair est ample, savoureuse, déployant ses évocations de pomme au four, de confiture de Reine-Claude ou de mirabelle, d'ananas et de marmelade d'agrumes. Une matière vineuse soutenue par un support minéral iodé (huître plate). Finale puissante

Accords mets-vins : Des ravioles de langoustines ou de gambas, servies dans un bouillon au lait de coco, verveine et citronnelle. Ou encore à un crabe farci, des quenelles de brochet sauce Nantua ou un filet de bar snacké servi avec un sabayon aux agrumes confits.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2032

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Rapide aération dans le verre



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique