

Champagne Pierre Gerbais - Magnum Extra-Brut Blanc de blancs Lieu-dit Champ Viole - Dég 09_2023 - Blanc - Magnum



Depuis son retour au domaine en 2011, Aurélien a d'abord patiemment arpenté chaque vigne, chaque rang pour mieux comprendre l'identité profonde des lieux. Ce vigneron talentueux, formé en Bourgogne, insuffle peu à peu sa vision du grand vin de terroir : il approfondit ainsi l'élaboration de cuvées parcellaires, à partir de réserves perpétuelles dédiées aux principaux terroirs du Domaine et initiées avec la récolte 2011.

Voici l'une des plus emblématiques d'entre elles : un formidable Blanc de blancs Champ Viole qui sublime un terroir séculaire où plane encore l'âme des moines-vignerons de Cîteaux. Déjà repéré au Moyen-Age, ce lieu-dit occupe une parfaite position à mi-coteau, sur un terroir typique de marnes et calcaires kimméridgiens, qui forment l'identité de la Côte des Bar. La vigne bénéficie en outre d'une exposition plein Sud : elle permet d'éviter autant que possible les dégâts des épisodes de gel tardif assez fréquent dans ce vignoble et de garantir au chardonnay de belles maturités, expressives et équilibrées.

Pour ce Blanc de Blancs, Aurélien assemble environ 50% de la récolte 2019 avec 50% de la réserve perpétuelle initiée avec la récolte 2011. Fidèle à l'approche maison, les vins clairs sont vinifiés à froid, en cuves inox thermorégulées, afin de préserver la fraîcheur et l'éclat naturel des jus. Après sa prise de mousse en bouteille, la cuvée est élevée ensuite sur lattes pendant 3 ans.

A la dégustation, ce Champ Viole révèle un style délicieusement vineux, ample et gourmand, mais toujours vif et énergique. Le nez, caressant et finement beurré, s'ouvre sur des arômes complexes de fruits à noyau, de poire juteuse, de purée de pomme, rehaussés de notes d'écorces d'agrumes, autour du citron vert et de l'orange sanguine. Une touche de craie humide s'entremêle à des notes gourmandes de quatre-quarts, de brioche à la fleur d'oranger et de miel d'acacia. Une touche de noisette s'acoquine avec quelques fleurs blanches délicates et une nuance de noix de muscade.

La bouche se révèle charnue, avec une mâche souple, soutenue par une acidité fraîche et une trame saline délicate. Si la texture est ample, la mousse fine possède une belle énergie. Le milieu de bouche nous renvoie à la pureté des fruits à chair blanche et jaune mais révèle aussi la

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

présence d'agrumes scintillants et toniques. Une pointe d'amertume élégante, de quinine et une once de caillou mouillé ferment le ban. L'équilibre est magistral.

Ce Champ-Viole blanc de blancs vous réglera à table sur une sole meunière, des ravioles de langoustines servies avec une émulsion noisette et citronnelle, une raie au beurre noir ou encore, un coquelet à l'estragon.

Aurélien Gerbais est une étoile montante de la nouvelle génération champenoise : avec un parcellaire de ce niveau, il nous montre à quel point l'avenir s'annonce radieux du côté de la Côte des Bar et de Celles-sur-Ource en particulier. Tant mieux !

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Pierre Gerbais - Magnum Extra-Brut Blanc de blancs Lieu-dit Champ Viole - Dég 09_2023 - Blanc - Magnum



Dégustation et accords

Robe : Or clair, bulle fine et fournie

Nez : Gourmand et tonique : finement beurré, fruits à noyau, poire juteuse, purée de pomme, écorces d'agrumes (citron vert, orange sanguine), craie humide, quatre-quarts, brioche à la fleur d'oranger, miel d'acacia, noisette, fleurs blanches, noix de muscade.

Bouche : Charnue, avec une mâche souple, acidité fraîche et trame saline délicate, texture ample, mousse fine avec une belle énergie, fruit à chair blanche et jaune, agrumes scintillants et toniques, pointe d'amertume élégante, quinine, caillou mouillé.

Accords mets-vins : Sur une sole meunière, des ravioles de langoustines servies avec une émulsion noisette et citronnelle, une raie au beurre noir ou encore, un coquelet à l'estragon.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 9 à 10°



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques