

Champagne Pierre Gerbais - Extra-Brut Lieu-dit La Loge - Dégorgement 09/2023 - blanc



Voici peut-être la cuvée parcelaire la plus identitaire de cette propriété familiale devenue une référence incontournable pour quiconque souhaite appréhender toute la spécificité du vignoble champenois de la Côte des Bar.

Elle consacre une tradition locale bien ancrée, consistant à miser sur le pinot blanc, cépage historique devenu très rare ailleurs en Champagne, mais qui fait merveille sur ces terroirs plus méridionaux, au climat à la fois humide, potentiellement gélif en sortie d'hiver puis souvent plus chaud et ensoleillé pendant l'été. La famille Gerbais fut une des premières à élaborer une cuvée parcelaire 100% pinot blanc, appelé localement pinot « vrai », célébrant ainsi sa parfaite adéquation avec les lieux.

Tout comme son père, Pascal, et son grand-père, Pierre, Aurélien s'attache à laisser s'exprimer cette vieille vigne bientôt centenaire, aux rendements faibles, dans toute sa pureté et sa précision. Pour cela, il a une véritable obsession pour la juste maturité, celle qui permet de révéler la vérité du fruit et du sol, sans rien perdre de la fraîcheur, de l'énergie que les Gerbais recherche dans leurs vins.

Pour chaque vendange, il faut aller chercher, pied par pied, grappe par grappe, ce point optimal de maturité. Ce moment qu'Aurélien décrit avec précision et pragmatisme, où « la face extérieure de la grappe est bien dorée, alors que la face intérieure présente encore quelques reflets verts ». Vous l'aurez compris, ici, pas de place pour le hasard ou l'approximation, pour le plus grand plaisir des amateurs que nous sommes.

Chaque nouvelle récolte (ici, la récolte 2019) est assemblée pour moitié avec la réserve perpétuelle du lieu-dit, débutée en 2011. Après une vinification en cuve thermorégulée, sans ajout de soufre et malolactique effectuée, le vin a été mis en bouteille pour sa prise de mousse et poursuit son élevage sur lattes pendant 3 ans.

Dégorgé en septembre dernier, ce pinot blanc parcelaire emblématique rayonne d'une exaltante sensation de fraîcheur, à la fois iodée et florale. D'une grande intensité de parfums et très structuré en bouche, il nous fait voyager entre fleurs blanches, pollen et miel délicat, poivre blanc, bâton de réglisse et herbes fines aux nuances anisées et mentholées, citron

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

confit, marmelade anglaise, coing, pêche et fruits blancs croquants. L'imprégnation minérale prend des allures tantôt fumées, autour de la pierre frottée et de l'ardoise chaude, tantôt iodées.

En bouche, on ressent un équilibre remarquable entre une tension stimulante, aux amers élégants, et une matière dense, avec une vraie charpente. Toujours élégant et tonique, porté par une bulle vive, il s'étire de longues secondes le long d'une arête saline salivante. Un modèle d'équilibre, singulier et identitaire, qui porte haut un cépage trop longtemps oublié.

En dégustant cet Extra-Brut La Loge, on ne peut que remercier les Gerbais d'avoir corrigé cette « erreur historique » !

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Pierre Gerbais - Extra-Brut Lieu-dit La Loge - Dégorgement 09/2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, bulle fournie

Nez : Fraîcheur iodée et florale : fleurs blanches, pollen, miel délicat, poivre blanc, bâton de réglisse, herbes fines anisées et mentholées, citron confit, marmelade anglaise, coing, pêche et fruits blancs croquants, pierre frottée, ardoise chaude.

Bouche : Equilibre remarquable entre une tension stimulante, aux amers élégants, et une matière dense. Un vin toujours élégant et tonique porté par une bulle vive, il s'étire de longues secondes le long d'une arête saline salivante.

Accords mets-vins : Des gambas grillées relevées d'un peu de piment d'Espelette, une sarsuela ou une paella marinera.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 9 à 10°



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : Pinot blanc vrai

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques