

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 dégorgée en novembre dernier, 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 du jus et ses beaux équilibres de structure sans rien trahir des origines de la cuvée.

Derrière une robe dorée aux subtils reflets saumonés, ce Champagne aux très fines bulles se montre aujourd'hui gourmand et complexe, mêlant avec un bel équilibre la générosité de bouche et la souplesse d'un fruit mûr, gourmand, avec une trame minérale, aux accents d'épices poivrés et de poussière de roche, directement puisée dans les craies de Bisseuil.

Au premier nez, c'est un ballet harmonieux et sensuel de fruits confits ou pochés qui s'offre à nous : on se régale de notes réconfortantes de mangue et d'ananas, de pêche jaune pochée dans un sirop d'épices, de confiture d'abricot, de tarte à la rhubarbe. Autant de parfums suaves relevés d'une note acidulée de fruit de la passion. Une touche presque régressive de sucre d'orge et de caramel précède des parfums de pâte de fruit à l'orange, de baie de genièvre. Au fil de l'aération, le propos gagne en fraîcheur : on pense maintenant à la menthe ou la verveine citronnée, ainsi qu'à une nuance anisée.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

On retrouve en bouche cette belle générosité du fruit, avec beaucoup de chair pulpeuse : la matière, ample, déploie des saveurs de fruits blancs marinés dans des décoctions de poivres lointains, de baie de genièvre, de cardamome et d'herbes aromatiques. Les agrumes, autour du citron yuzu, du cumbava et du kumquat titillent les papilles, associés à une rhubarbe très expressive et quelques notes mentholées, tout aussi rafraîchissantes. La finale, longue et savoureuse, rappelle, par son envergure, sa densité, la présence des argiles. Mais elle porte aussi en elle le grain serré des calcaires, comme autant de minuscules poussières de roche.

Cette cuvée parcellaire Les Rocheforts, taillée pour la table, sera aussi à l'aise sur une barbue à l'oseille, une raie au beurre noir ou des ravioles de langoustines dans une émulsion au lait de coco, citronnelle et cumbava, que sur un coquelet à l'estragon. On est conquis.

© Copyright 2024 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 : Harmonieux, sensuel : mangue, ananas, pêche jaune pochée dans un sirop d'épices, confiture d'abricot, tarte à la rhubarbe, fruit de la passion, sucre d'orge, caramel, pâte de fruit à l'orange, baie de genièvre, menthe, verveine citronnée, touche anisé.

Bouche : Belle générosité du fruit, matière ample et charnue, fruits blancs marinés dans des décoctions épicées, poivrées, les agrumes titillent les papilles, associés à la rhubarbes et des notes mentholées rafraîchissantes. Finale très longue, dense, savoureuse.

Accords mets-vins : Sur une barbue à l'oseille, une raie au beurre noir ou des ravioles de langoustines dans une émulsion au lait de coco, citronnelle et cumbava, sur un coquelet à l'estragon.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui, jusqu'en 2035

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Rapide aération dans le verre



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique