

Champagne Pierre Gerbais - Extra-Brut Pinot Meunier Lieu-Dit Bochot - blanc



Cette rare sélection massale a été plantée en 2012 sur un terroir kimméridgien orienté plein Ouest. Une exposition qui apporte ensoleillement et chaleur l'après-midi, et jusqu'au coucher. En contrepoint, les marnes kimméridgiennes conservent humidité et fraîcheur dans les sols, permettant à la vigne d'éviter stress hydrique ou blocage de maturité. Si bien que le pinot meunier trouve ici une terre d'élection lui permettant d'atteindre de belles maturités, tout en conservant fraîcheur aromatique et finesse de texture.

Pour ce tirage, la récolte 2020 a été assemblée avec la réserve perpétuelle débutée en 2016. Une fois en bouteille, ce parcellaire passe ensuite 3 ans sur lattes, à se nourrir de ses lies, gagnant en profondeur et en complexité.

Il en ressort un Champagne particulièrement racé, à l'aromatique originale et raffinée. Le nez s'ouvre sur des accents poudrés, évoquant la roche concassée mais aussi une élégante poudre de riz. Viennent ensuite des nuances rafraichissantes de bâton de réglisse et de feuille de menthe, juste frottée. Progressivement, le fruit s'affirme, à la fois mûr et tonique, évoquant aussi bien la poire, la pomme Granny, le noyau de pêche que de petits fruits rouges, entre fraise et griotte. Un souffle aux accents salins et maritimes rappelle la nature kimméridgienne des calcaires.

A l'aération prolongée, l'horizon s'épaissit, le bouquet gagne en densité et en profondeur : des parfums gourmands de brioche, de tarte tatin et de noisette viennent maintenant caresser nos sens.

La bouche est au diapason : à la fois fluide et charnue, parfaitement construite autour d'un beau noyau fruité, de bon volume, qui s'étire progressivement le long d'une trame saline et légèrement citronnée. On aime la persistance accrocheuse, délicatement crayeuse, qui nous laisse sur une impression de sapidité et nous met en appétit. Ce Champagne parcellaire Bochot vous réglera en toutes circonstances. Parfait pour un apéritif dînatoire agrémenté de crevettes servies avec une mayonnaise au curry, de toasts au chèvre frais et truite fumée, il vous réglera aussi à table, avec un saumon à l'oseille à la façon des frères Troigros, une volaille de Bresse à l'estragon ou un quasi de veau à la sauge.

Champagne Pierre Gerbais - Extra-Brut Pinot Meunier Lieu-Dit Bochot - blanc



Dégustation et accords

Nez : original et raffiné : roche concassée, poudre de riz, bâton de réglisse, feuille de menthe, poire, pomme Granny, noyau de pêche, fraise et griotte, soufflé aux accents salins et maritimes.

Bouche : fluide et charnue, beau noyau fruité, bon volume, trame saline et légèrement citronnée. Persistance accrocheuse, délicatement crayeuse, qui nous laisse sur une impression de sapidité.

Accords mets-vins : en apéritif, sur des crevettes servies avec une mayonnaise au curry, de toasts au chèvre frais et truite fumée, à table, avec un saumon à l'oseille à la façon des frères Troisgros, une volaille de Bresse à l'estragon ou un quasi de veau à la sauge.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034
Température de service : 9 à 10°



Caractéristiques techniques

Cépage : pinot meunier
Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques