

Champagne Mouzon-Leroux et Fils - L'Atavique Grand Cru Extra-Brut - blanc



Chez Mouzon-Leroux, le hasard n'a pas vraiment sa place : tout a un sens, même caché, y compris le nom de chaque cuvée. A travers sa cuvée L'Atavique, Sébastien cherche à exprimer la quintessence des terroirs du Grand Cru de Verzy, cette trame identitaire, cet héritage qui réapparaît à chaque génération de raisins, au-delà des effets du millésime. Ce lien immatériel mais atavique qui doit signer son Extra-Brut Nature, hommage aussi à la permanence du travail de 8 générations de Mouzon-Leroux avant lui.

Cette cuvée est d'abord fidèle à l'encépagement de Verzy, puisqu'elle assemble environ deux tiers de pinot noir avec un gros tiers de chardonnay. Toutes les parcelles partagent ces mêmes sols argilo-calcaires très riches en silex, les chardonnays étant plutôt plantés dans la partie orientale du vignoble, où les sols sont plus minces et plus calcaires.

Les raisins de chaque parcelle sont ensuite vinifiés séparément, en effectuant leur fermentation malo-lactique. Sébastien considère qu'il n'est nul besoin de s'appuyer sur les acides maliques pour donner peps et fraîcheur aux structures de bouche : la présence des silex dans les sols et l'énergie qu'apportent les pratiques biodynamiques suffisent largement à donner cet élan, cette vivacité typique de ses champagnes. Tel un compositeur, il laisse ensuite parler son inspiration dans les choix d'assemblages de fûts et des cuves (les trois quarts des raisins sont vinifiés en fûts et demi-muids), comme autant de notes et d'accords qui vont ensuite former cette mélodie harmonieuse et enjouée.

Basé sur la récolte 2021, complétée d'environ 45% de vins de réserve de 2020 et 2019, cet Extra Brut Nature très peu dosé est resté sur lattes jusqu'à son dégorgement en octobre dernier. Avant de finir de se patiner pendant 6 mois supplémentaires.

La robe dorée mâtinée de reflets vermeil laisse présager d'un vin expressif, d'un vin de corps et de structure. A peine le nez au-dessus du verre que les notes énergisantes d'orange et de pomelo nous saisissent, avant de laisser la place aux fruits blancs, autour d'une pomme Boskoop compotée et de la gelée de coing. Une touche de noisette grillée et quelques nuances briochées sont ensuite rejointes par un intense courant épicé, très dynamisant, entre bâton de réglisse, cardamome verte, clou de girofle et baie de genièvre. On pense aussi à une pêche pochée dans un sirop d'épices et de plantes aromatiques. On aime l'équilibre qui règne ici entre la densité des argiles, l'énergie des épices, la fraîcheur automnale

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'évocations de sous-bois et une minéralité ciselée, évoquant craie humide et pointe de silex.

La bouche, ample, plutôt vineuse dans sa structure, est portée en avant par les saveurs de zestes d'agrumes et de décoctions d'herbes aromatiques, aux accents tantôt mentholés, tantôt anisés. Texturé et persistant, convoquant les fruits secs, une touche de cannelle et les fruits à noyau, cet Atavique s'inscrit clairement dans une approche gastronomique. A table, on pense volontiers à un quasi de veau aux girolles, une volaille de Bresse farcie aux épices et fruits secs, servie avec une jardinière de légumes, ou encore à un risotto aux cèpes et vieux parmesan. Autre option, parfaitement recommandée : un poulet aux morilles.

Vive la Champagne au naturel !

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Mouzon-Leroux et Fils - L'Atavique Grand Cru Extra-Brut - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée mâtinée de reflets
vermeil

Nez : Tonique : orange, pomelo,
pomme Boskoop compotée, gelée de
coing, noisette grillée, notes
briochées, bâton de réglisse,
cardamome verte, clou de girofle, baie
de genièvre, pêche pochée au sirop
d'épices et de plantes aromatiques,
sous-bois, craie humide.

Bouche : Ample, plutôt vineuse,
saveurs de zestes d'agrumes et de
décoctions d'herbes aromatiques, aux
accents tantôt mentholés, tantôt
anisés. Vin texturé et persistant
convoquant fruits secs, cannelle et
fruits à noyau.

Accords mets-vins : Un quasi de
veau aux girolles, une volaille de
Bresse farcie aux épices et fruits secs,
servie avec une jardinière de légumes,
ou encore à un risotto aux cèpes et
vieux parmesan. Autre option,
parfaitement recommandée : un poulet
aux morilles !



Conseils de service

À consommer :
dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : aération rapide, à servir
de préférence dans un verre à fond
large



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : pinot noir (60%),
chardonnay (40%)

Culture : biologique et biodynamique