

Champagne Mouzon-Leroux et Fils - L'Incandescent Grand Cru Rosé de saignée - blanc



Sébastien aime les champagnes rosés identitaires, ancrés dans un terroir, tendus et énergiques : son goût ne le porte pas vers les expressions parfois plus suaves du fruit. C'est pour cela qu'il a patiemment sélectionné le terroir idéal pour élaborer son rosé de saignée, à partir de pinots noirs du secteur des Cumaines, en allant vers Villers-Marmery.

Ici, le micro-climat est plus frais (souvent gélif en début de printemps) et les sols sont particulièrement riches en silex. Autant de gages pour récolter un pinot tonique, aux parfums de petites baies rouges acidulées et d'agrumes.

Cette sélection de pinots noirs, issus de la récolte 2020, est éraflée puis légèrement foulée avant de rester en macération pendant une quinzaine d'heures. Après un pressurage délicat, les fermentations sont ensuite réalisées exclusivement en fûts (pièces bourguignonnes et demi-muids) avant la mise en bouteille pour la prise de mousse. Le vin a ensuite vieilli sur ses lies pendant une trentaine de mois, jusqu'à son dégorgement en octobre dernier.

La robe se présente aujourd'hui sous les atours lumineux d'un rose étincelant, aux reflets incandescents rappelant le soleil couchant en été. Le nez est un ravissement des sens qui vous immerge dans un bain de senteurs stimulantes de fraise écrasée, de cerise griotte et de framboise. Quelques notes citronnées et une touche de rhubarbe zèbrent l'horizon et énergisent la palette aromatique. Des parfums plus chlorophylliens et aquatiques, entre herbes fraîches, fougères et fleurs d'eau confèrent, eux aussi, beaucoup de fraîcheur à ce jus. Alors que quelques pétales de rose semblent maintenant délicatement s'élever au-dessus du verre.

La bouche, tonique et fuselée, affiche des notes pleines d'allant printanier portées par une bulle ferme. La texture vineuse se délie autour de la confiture de fraise, de la groseille acidulée et du noyau de cerise. Le jus vibrant possède une belle acidité évoquant des segments d'agrumes, entre citron et orange sanguine. La finale convoque des fleurs blanches et un silex poudreux qui donne au jus son allonge vibrante.

Poisson ou viande ? Les deux mon général ! Ce rosé de saignée, taillé pour la table, accompagnera parfaitement un tataki de thon rouge mariné au soja et gingembre ou encore un magret de canard façon Thaï à la

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

citronnelle et lait de coco. Plus traditionnel, le fameux « canard au sang » est tout aussi indiqué ! Un vin d'hédoniste exigeant.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Mouzon-Leroux et Fils - L'Incandescent Grand Cru Rosé de saignée - blanc



Dégustation et accords

Robe : Rose étincelant, aux reflets incandescents, bulle ferme

Nez : Stimulant et frais : fraise écrasée, cerise griotte, framboise, notes citronnées, rhubarbe, herbes fraîches, fougères et fleurs d'eau, pétales de rose.

Bouche : Tonique, notes pleines d'allant printanier portées par une bulle ferme, texture vineuse, confiture de fraise, groseille, noyau de cerise, jus vibrant et tonique, citron, orange sanguine. Finale tonique, vibrante (fleurs blanches et silex poudreux)

Accords mets-vins : Un tataki de thon rouge mariné au soja et gingembre ou encore un magret de canard façon Thaï à la citronnelle et lait de coco. Plus traditionnel, le fameux « canard au sang » est tout aussi indiqué !



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui jusqu'en 2032

Température de service : 9° à 10°



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : pinot noir (vendange 2020)

Culture : biologique et biodynamique