

Champagne Mouzon-Leroux et Fils - Grand Cru L'Ascendant Solera - blanc



Ce Grand Cru porte particulièrement bien son nom tant il ne cesse de progresser, de gagner en complexité, année après année, tirage après tirage. Il s'agit en fait d'une sélection de jus de l'Atavique, exclusivement issu du Grand Cru de Verzy et élevés en solera depuis la récolte 2014. Ce tirage, assemble ainsi environ la moitié de la récolte 2019 avec 50% de réserve perpétuelle démarrée en 2014.

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 malolactique. 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.

Après 4 années passées à se patiner en cave, ce Grand Cru brut nature (non dosé) offre une robe dorée particulièrement engageante avec ses nuances subtilement ambrées. Le nez, particulièrement subtil, s'ouvre dans un registre délicatement fumé, entre silex frotté et encens, avant de s'épanouir sur des parfums de noix fraîche, de biscuit aux éclats d'amande et de noisette. Progressivement, le fruit s'installe, autour de la poire, du coing mais aussi de la vivacité de la pêche de vigne et des zestes d'agrumes. Une note gourmande de tarte au citron se marie avec des parfums plus automnaux de sous-bois, de mousserons juste cueillis. On aime cette complexité, cette sensation de profondeur apportée par la solera. Elle rejaillit maintenant sur une dimension épicée, entre noix de muscade, safran et carvi.

La bouche n'est pas en reste, à la fois texturée, profonde mais vive, animée par de fines bulles et une trame acidulée évoquant les zestes d'agrumes. On aime son allonge saline, qui s'accompagne d'un retour triomphant des fruits jaunes, mirabelle en tête. Long, précis, sapide, ce

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Grand Cru L'Ascendant est de toute évidence destiné à la table. On pense aussi bien à une raie au beurre noir, un tajine de lotte au safran qu'à un risotto aux mousserons, vieux parmesan et éclats de noisette.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Mouzon-Leroux et Fils - Grand Cru L'Ascendant Solera - blanc



Dégustation et accords

Robe : dorée avec ses nuances subtilement ambrées, fines bulles

Nez : subtil mais complexe : silex frotté, encens, noix fraîche, biscuit aux éclats d'amande et de noisette, poire, coing, pêche de vigne, zestes d'agrumes, tarte au citron, sous-bois, mousserons juste cueillis, noix de muscade, safran et carvi.

Bouche : à la fois texturée, profonde mais vive, animée par de fines bulles et une trame acidulée évoquant les zestes d'agrumes. On aime son allonge saline, qui s'accompagne d'un retour triomphant des fruits jaunes, mirabelle en tête. Jus long, précis et sapide

Accords mets-vins : de toute évidence destiné à la table. On pense aussi bien à une raie au beurre noir, un tajine de lotte au safran qu'à un risotto aux mousserons, vieux parmesan et éclats de noisette.



Conseils de service

À consommer : dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

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