

Champagne Mouzon-Leroux et Fils - L'Ineffable Blanc de Noirs - 2018 - blanc



Le berceau de la famille Mouzon-Leroux, c'est bien sûr la Montagne de Reims et, avec elle, le pinot noir, cépage-roi de ces grands terroirs d'argiles à silex, comme sur le grand Cru Verzy.

Pour ce parcellaire, Sébastien sélectionne des raisins bien mûrs issus d'une parcelle du secteur des Monts de Bruyère. Ici, si les vignes s'enfoncent bien sûr en profondeur dans les sols crayeux typiques, elles s'appuient en surface sur un substrat un peu plus argileux qui va donner au vin sa mâche et sa densité de structure, parfaitement équilibrées par la finesse incisive, la verticalité de la craie. Un combo gagnant pour un Champagne à la fois dentelé et extraordinairement profond. C'est d'autant plus vrai sur ce millésime 2018 aux maturités idéales.

Après une année 2017 plutôt difficile pour les vignerons champenois, 2018 leur avait clairement redonné le sourire. Les conditions climatiques favorables, bien ensoleillées, ont accouché d'une récolte généreuse, avec des raisins expressifs, juteux et concentrés, offrant un état sanitaire absolument parfait. Les pinots se révélaient ici d'une grande délicatesse, promesse d'un blanc de noirs de très haute volée.

Après 5 années sur lattes, et une année supplémentaire en cave, le moins que l'on puisse dire, c'est que les attentes que l'on pouvait placer dans ce millésime ne sont pas déçues, bien au contraire ! À peine le nez au-dessus du verre que l'on ressent cette sensation d'énergie et de vibration qui fait vraiment la signature des Champagnes signés Mouzon-Leroux.

Le bouquet s'ouvre dans un registre à la fois sensuel et tonique : d'un côté la cire d'abeille, le suc de violette, la noisette, une pomme douce type Golden, la gelée de coing et le coulis de pêche. De l'autre des parfums vivifiants de peaux d'agrumes, d'extrait de quinquina, mais aussi de nombreuses petites baies rouges acidulées qui vont également animer la bouche : on pense à des petites framboises, des griottes, des canneberges ou des groseilles. Une bouche où la profondeur d'un pinot bien mûr se marie à merveille avec une sensation crayeuse, une finesse très accrocheuse sur les papilles.

Tout est là, parfaitement en place. Superbe aujourd'hui sur un carpaccio de bar à la grenade, poivre rose et herbes fines, comme dans 5 ans pour accompagner des raviolis de homard parsemés de quelques copeaux de melanosporum ou une belle volaille de Bresse pochée et sa sauce crémeuse aux champignons sauvages.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Mouzon-Leroux et Fils - L'Ineffable Blanc de Noirs - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or dense, reflets légèrement
ambrés

Nez : sensuel et tonique : cire
d'abeille, suc de violette, noisette,
pomme Golden, gelée de coing, coulis
de pêche, peaux d'agrumes, extrait
de quinquina, framboises, griottes,
canneberges, groseilles.

Bouche : les nombreuses petites
baies rouges acidulées vont
également animer la bouche. Une
bouche où la profondeur d'un pinot
bien mûr se marie à merveille avec
une sensation crayeuse, une finesse
très accrocheuse sur les papilles.

Accords mets-vins : Superbe
aujourd'hui sur un carpaccio de bar à
la grenade, poivre rose et herbes
fines, ou dans 5 ans sur des ravioles
de homard avec quelques copeaux de
melanosporum ou une belle volaille de
Bresse pochée et sa sauce crémeuse
aux champignons sauvages.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui, 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

Culture : biologique et biodynamique