

Champagne Mouzon-Leroux et Fils - L'Opiniâtre Blanc de blancs Grand Cru - 2017 - blanc



Tout à sa recherche de l'expression la plus pure et naturelle du Champagne, Sébastien nous livre ici sa cuvée emblématique, la plus confidentielle aussi. Une sorte de quintessence, sans entrave et sans artifice, de l'expression du fruit et du sol. Il sélectionne pour cela ses meilleurs fûts vinifiés sans soufre.

Dans le même esprit, point de dosage pour ce Brut Nature issu du millésime 2017, qui s'est affiné tranquillement pendant 6 ans sur ses lies. Le plus naturellement du monde, avant de passer plus d'une année supplémentaire en bouteille, dans les caves du Domaine.

A ce stade, voici peut-être le vin le plus gourmand et voluptueux de cette belle collection de bulles racées, imprégnées de terroir et de vitalité. Dès le premier nez, on se régale de parfums de noisette, de pâte d'amande, de brioche à la fleur d'oranger, de tarte aux pommes ou d'amandine aux poires. On pense aussi à un beurre manié et au levain du boulanger. Progressivement, une dimension plus fleurie s'élève du verre évoquant des parterres de fleurs blanches ou jaunes, mais aussi la fraîcheur réconfortante d'une tomme d'alpage. Des notes plus torréfiées de silex frotté ou de sésame grillée traversent maintenant ce paysage d'altitude, quand, soudain, on croit déceler un étonnant parfum de fraise écrasée. Singulier, complexe, le bouquet nous enchante.

En bouche, on aime sa matière à la fois ample et tendue autour d'une arête saline particulièrement salivante. Le vin se montre énergique et expressif, structuré autour d'un noyau vivifiant d'agrumes confits, entre cédrat et pomelo. La rhubarbe n'est pas loin, les fruits blancs non plus, relevés d'une touche de poivre blanc. On aime cette tension parfaitement ajustée, au laser, qui resserre le propos mais laisse parler le fruit.

Un grand chardonnay de silex et de craie, pur et sans entrave, qui brillera à table sur de grosses crevettes « Tiger » cuites à la plancha avec un beurre d'herbes et d'agrumes agrémenté de piment d'Espelette. Autre option, un bar de ligne cuit en croûte de sel, servi avec un beurre blanc.

Champagne Mouzon-Leroux et Fils - L'Opiniatre Blanc de blancs Grand Cru - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : bulles fines, beaux reflets dorés

Nez : singulier, complexe : noisette, pâte d'amande, brioche à la fleur d'oranger, tarte aux pommes ou d'amandine aux poires, beurre manié, levain du boulanger, fleurs blanches ou jaunes, tomme d'alpage, silex frotté, sésame grillé, fraise écrasée.

Bouche : matière ample et tendue, arête saline particulièrement salivante, noyau vivifiant d'agrumes confits (cédrat, pomelo), rhubarbe, fruits blancs, poivre blanc. Tension parfaitement ajustée, au laser, qui resserre le propos mais laisse parler le fruit.

Accords mets-vins : à table sur de grosses crevettes « Tiger » cuites à la plancha avec un beurre d'herbes et d'agrumes agrémenté de piment d'Espelette. Autre option, un bar de ligne cuit en croûte de sel, servi avec un beurre blanc.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui, jusqu'en 2034

Température de service : 9° à 10°C

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : chardonnay

Culture : biologique et biodynamique