

Champagne Mouzon-Leroux et Fils - Coteaux Champenois 7 cépages - 2020 - blanc



Sébastien Mouzon aime ses terroirs, il aime l'histoire de la Champagne et la diversité originelle de son encépagement. Au-delà des bulles, il aime le vin, le message qu'il nous transmet, sous toutes ses formes. Impossible pour lui de ne pas s'essayer à la vinification d'un grand vin tranquille, représentatif du terroir de Verzy, berceau de cette très ancienne lignée de vignerons.

Pour cette cuvée confidentielle issue d'une complantation où, tous les 6 rangs, on change de cépage, Sébastien assemble à parts strictement égales les 7 cépages historiques de la Champagne. Les pieds de vigne partagent un même sol argilo-calcaire sur silex, typique de Verzy : pinot noir, pinot meunier, chardonnay, arbane, petit meslier, pinot blanc et pinot gris s'y épanouissent.

Les raisins sélectionnés sont égrappés, pressés et vinifiés ensemble, sans ajout de soufre si ce n'est une dose infinitésimale à la mise en bouteille. Le vin est ensuite élevé en fûts pendant près de deux ans, sur ses lies. Un temps long qui lui permet de patiner son relief naturel et de gagner encore en complexité.

Dès le premier nez, libre et jaillissant, le vin nous plonge dans univers de fraîcheur et de vivacité : les notes de pomme Granny, de prune et de groseille à maquereau précèdent des parfums chlorophylliens tout aussi tonifiants. On pense à une herbe tendre fraîchement coupée, à de jeunes pousses de coriandre ou de verveine, à une touche de citronnelle. En filigrane, un voile poudré, légèrement crayeux, plane au-dessus du verre, accompagné de nuances plus épicées de poivre blanc, de cardamome verte, de safran, de noix de muscade et de romarin séché.

A l'aération prolongée, les fruits se font plus suaves, plus estivaux, autour de l'abricot et de l'ananas, complétés de notes de pollen de fleurs jaunes et d'agrumes confits, entre citron et mandarine. Un bouquet animé en permanence d'une énergie, d'un souffle de vie qui fait du bien.

La bouche offre un toucher subtil et équilibré, balançant entre douceur lactée, biscuit aux amandes et un rebond acidulé qui dynamise le propos et excite les papilles : on pense aussi bien à la rhubarbe qu'au zeste de citron jaune et à la pomme Granny. Doté d'une persistance impressionnante, le jus, fuselé, s'étire sur une trame saline

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

particulièrement salivante. La rémanence du fruit, autour de la poire, de l'ananas et des agrumes, confirme la belle pureté de ce Coteau Champenois « 7 cépages ». Un vin au naturel, d'une grande précision et réellement imprégné d'un terroir, d'une histoire et d'un message de vie.

Une rareté à réserver à la table : idéal sur des filets de sole à la Dugléré ou un risotto safrané aux noix de Saint-Jacques.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Mouzon-Leroux et Fils - Coteaux Champenois 7 cépages - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Libre, jaillissant : pomme
Granny, prune, groseille à
maquereau, herbe tendre, coriandre,
verveine, citronnelle, voile poudré
crayeux, poivre blanc, cardamome
verte, romarin séché, safran, abricot,
ananas, pollen de fleurs jaunes,
agrumes confits.

Bouche : Toucher subtil et équilibré
entre douceur lactée aux accents de
lait d'amande et un rebond acidulé qui
dynamise le propos et excite les
papilles. Persistance impressionnante,
jus fuselé, s'étirant sur une trame
saline.

Accords mets-vins : A réserver à la
table : idéal sur des filets de sole à la
Dugléré ou un risotto safrané aux noix
de Saint-Jacques.



Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Coteaux Champenois

Cépage : Pinot noir, pinot meunier,
chardonnay, arbane, petit meslier,
pinot blanc et pinot gris.

Culture : biologique et biodynamique