Champagne Dhondt-Grellet - Blanc de Blancs Les Nogers 1er Cru Extra-Brut - 2019 - blanc



Avec ce Blanc de blancs, nous entrons dans le cercle aussi iconique que très restreint des cuvées parcellaires millésimées signées Adrien Dhondt. Les vieilles vignes du lieu-dit Les Nogers se situent dans le prolongement du coteau de Cramant d'où est issue la mythique cuvée Le Bateau, mais sur la commune du premier cru de Cuis cette fois.

Les pieds de chardonnay ont été plantés en sélection massale au début des années 1970 : ils occupent une sorte de mamelon, qui suit la butte de Saran. Le bas de la parcelle, orientée majoritairement au Nord-Est, est plutôt dominé par des argiles sablonneuses. Le substrat devient plus calcaire au fur et à mesure que l'on monte la pente. Autant de nuances dont Adrien sait tirer le meilleur pour apporter un supplément de complexité aux jus.

Vinifié et élevé en fûts, sur levures indigènes, ce parcellaire est issu d'un millésime 2019 aux faibles rendements, aux concentrations et maturités particulièrement abouties. Il a passé 4 années à s'affiner, sur lattes, avant d'être dégorgé à la toute fin de l'année dernière.

Dans le plus pur style Dhondt-Grellet, empreint à la fois de beaucoup d'élégance, d'énergie mais plein d'une matière texturée, subtilement vineuse, ce Blanc de Blancs Les Nogers s'inscrit de toute évidence parmi les plus belles réussites que nous ayons eu la chance de goûter en Champagne cette année.

Le nez, à la fois raffiné et sensuel, s'ouvre dans un registre résolument gourmand, parcouru d'une discrète touche fumée et d'une subtile note de chèvrefeuille. On pense à une brioche aux amandes, des noisettes torréfiées, à une pêche ou une poire pochée, à une clémentine bien mûre. De suaves parfums d'ananas confit, d'abricot et de miel d'acacia se mêlent à une touche plus énergique évoquant l'écorce de mandarine et le cédrat confit. Quelques nuances chlorophylliennes, aux accents mentholés et résineux, mais aussi une note de frondaison humide et de mousseron frais, viennent apporter un souffle vivifiant, aérien, sur cet ensemble à la fois complexe et hautement séducteur.

La bouche n'est pas en reste, crémeuse et fuselée, incroyablement profonde et énergique. On se délecte de la chair savoureuse des fruits à noyau, relevée d'une touche poivrée. Si l'on retrouve le charme et la belle

concentration du millésime 2019, le vin possède un supplément d'âme, un mystère et une vibration qui nous touchent et nous élèvent. La confirmation s'il en était encore besoin qu'Adrien Dhondt a rejoint le cénacle des plus grands vignerons champenois, du haut de ses 34 ans : chapeau l'artiste !

A table, osez les mets les plus nobles dans des préparations sensuelles, qui cajoleront vos sens : turbot rôti, sabayon au champagne et chanterelles, huîtres chaudes à la crème de cresson ou d'estragon, feuillantines de langoustines au sésame et sauce au curry signées Bernard Pacaud, volaille de Bresse pochée, sauce poulette…

© 2025 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Champagne Dhondt-Grellet - Blanc de Blancs Les Nogers 1er Cru Extra-Brut - 2019 - blanc

Dégustation et accords

Nez : complexe : chèvrefeuille, brioche aux amandes, noisettes torréfiées, pêche ou poire pochée, clémentine, ananas et cédrat confits, abricot, miel d'acacia, écorce de mandarine, notes chlorophylliennes, entre menthe et résine, frondaison humide, mousseron.

Bouche : crémeuse et fuselée, incroyablement profonde et énergique. On se délecte de la chair savoureuse des fruits à noyau, relevée d'une touche poivrée. Tout le charme du millésime 2019 avec un supplément d'âme, de mystère, de vibration.

Accords mets-vins : turbot rôti, sabayon au champagne et chanterelles, huîtres chaudes à la crème de cresson ou d'estragon, feuillantines de langoustines au sésame et sauce au curry de Bernard Pacaud, volaille de Bresse pochée, sauce poulette…

Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2039

Température de service : 10°

Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : chardonnay