Champagne Frédéric Savart - Grand Cru Verzenay Les Voiettes - 2020 - blanc



Frédéric Savart nous fait le plaisir de nous confier ce très rare Grand Cru parcellaire, issu du lieu-dit Les Voiettes à Verzenay. Surplombé par le village éponyme, le vignoble de Verzenay occupe les flancs d'un coteau aux pentes souvent prononcées, sur le versant septentrional de la montagne de Reims. L'exposition majoritaire, qui tourne du Nord-Est vers le Nord-Ouest, contribue à l'identité de ce terroir plutôt frais et tardif. Les sols, plutôt argilo-limoneux, qui recouvrent la craie champenoise, donnent quant à eux de belles structures de bouche avec de l'ampleur, une vraie profondeur.

Terre d'élection du pinot noir, Verzenay offre cependant de nombreuses nuances de terroir, selon la position sur le coteau, avec plus ou moins d'éboulis caillouteux mêlés aux argiles, et des sols plus ou moins profonds. La parcelle de pinot noir des Voiettes occupe plutôt une position de bas de coteau, où les sols sont un peu plus riches en argiles avant d'atteindre le socle crayeux.

Le millésime 2020, aux très beaux équilibres, a donné des jus pleins de sève, concentrés, expressifs et toniques. Côté vinification, Fred Savart a fait le choix de grandes barriques de 350 litres. Après sa prise de mousse, ce Blanc de Noirs parcellaire s'est ensuite patiné pendant 4 ans sur lattes.

Il se révèle aujourd'hui dans un registre gourmand et expressif, autour de parfums de gelée de groseille et de framboise, de prune rouge un peu acidulée, de griotte au kirsch, de pain chaud et de brioche, d'un soupçon de miel de fleurs blanches. On pense aussi à un bouquet de fleurs à peine écloses, mêlant roses et œillets. Plus il s'aère, plus il gagne en fraîcheur et en complexité : des notes de menthe et de sauge s'élèvent maintenant du verre, nimbées d'un voile crayeux. On navigue entre grâce aérienne et profondeur.

La bouche n'est pas en reste, parfaitement identitaire de ce terroir de Grand Cru, avec une belle profondeur fuselée, de la structure et de la tension. L'empreinte saline du sous-sol crayeux apportent un beau relief à un fruit pur, tonique, et subtilement zesté. On se régale de bout en bout avec cette bulle de très grande classe. Un Grand Cru de haut vol, qui devrait parfaitement évoluer en cave dans les 5 ans à venir, pour mieux vous régaler sur un chapon de Bresse aux girolles ou un tronçon de turbot rôti et son sabayon à l'estragon et champagne.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2025 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Champagne Frédéric Savart - Grand Cru Verzenay Les Voiettes - 2020 - blanc

Dégustation et accords

Robe : bulle de très grande classe

Nez : gourmand et expressif : gelée de groseille et de framboise, prune rouge un peu acidulée, griotte au kirsch, pain chaud et brioche, miel de fleurs blanches, bouquet de fleurs à peine écloses (roses, œillets), menthe, sauge, voile crayeux.

Bouche : avec une belle profondeur fuselée, de la structure et de la tension. L'empreinte saline apportent un beau relief à un fruit pur, tonique, et subtilement zesté. On se régale de bout en bout avec cette bulle de très grande classe.

Accords mets-vins : sur un chapon de Bresse aux girolles ou un tronçon de turbot rôti et son sabayon à l'estragon et champagne.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 10°

Ouverture : Aération rapide dans des verres à fond large

Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : pinot noir

Culture : Principes biologiques