

Notes de dégustation de Philippe Jamesse, Sommelier

BRUT RÉSERVE

Grand Cru
Blanc de Blancs



Jaune vert

Dotée d'une ossature pure, saline et crayeuse chaude, la respiration dessine une belle chair fruitée blanche sensiblement sucrée, cuite pochée. Les zests d'agrumes à résonance asiatique sont confits et se parent d'un magnifique poudré gris : mine crayon, carbone, brûlé de cendre sarments. L'univers maritime est éloquent par ses allusions aux embruns iodés, aux coquillages, sel de roche et fumet de poisson qui mijote doucement sur le coin du feu. Émergent ensuite de doux parfums d'infusions fraîches : verveine, tilleul et quelques effets blonds de fruits blancs à noyau, miel de fleur, un biscuité fin « petit beurre » et quelques effets pralins. Magnifique ensemble intense, doté d'une grande définition.

La bouche, calcaire, diffuse la fraîcheur de manière vaporeuse, un registre terrestre ciselé et clairement plongeant dans l'axe. Une fine pellicule grasse, enrobante, agit habilement, de manière bienveillante et protectrice sur ce dynamisme actif, l'on perçoit la fève d'amande, le café frais, le pralin et la gourmandise d'une viennoiserie. La finale croise à la fois tension et moelleux, les saveurs d'amaretto et de crème de marron sont accueillantes de plaisir.

Suggestions d'accords :

Poissons fumés

Nage de crustacés, bouillon à la Chinoise

Coquillages cuits « Marinières »

Viande blanche panée chapelure et pralin, jus lié au beurre