

CHAMPAGNE



GUY LARMANDIER

Propriétaire-Récoltant
À VERTUS

Blanc de Noirs 2019 Vertus Premier Cru

Le versement du Champagne génère une mousse légère et éphémère. La robe présente un aspect satiné et assez dense, de couleur jaune pâle avec des reflets jaune bouton d'or. Elle est animée par des bulles fines et vives qui alimentent un cordon continu.

Le premier nez se montre élégant et concentré. Il évoque des odeurs de noyau de cerise, de pêche, de coing, de pomme chaude, de brioche, de chèvrefeuille. Après aération le champagne révèle des notes de miel, de réglisse, de framboise confite, d'abricot sec, de massepain, d'épices orientales, avec des accents de kirsch.

Le contact en bouche est souple et crémeux. Le champagne développe une matière fruitée charnue et croquante, soutenue par une acidité de pomelo. Le milieu de bouche se montre plus velouté et généreux, ce qui apporte du relief et du volume tactile. La finale résume la typicité du millésime. A la fois fraîche, vineuse et fruitée, elle laisse une ultime sensation fondante et gourmande relevée par des arômes mêlant massepain, nougatine, pralin et kirsch.

La dégustation illustre le potentiel qualitatif du pinot noir à Vertus, à la fois frais, fruité et vineux. Nous suggérons de profiter de votre Champagne à partir d'un service à 10°C dans un verre élancé et galbé. Les quelques propositions harmoniques suivantes ont pour objectif de susciter d'agréables moments de partage avec vos convives :

- Pâté croûte à la poule faisane.
- Feuilleté de jambon de Reims, jus corsé au Ratafia Champenois.
- Foie gras de canard en terrine et confit d'oignons.
- Râble de lapin farci, pressé de légumes d'automne.
- Filet mignon de porc fermier façon Wellington, jus corsé à l'ail noir.
- Picanha de bœuf Angus grillée, pommes Duchesse, légumes confits et petits champignons des bois.
- Filet de bœuf et jus de veau, beurre de roquette, fricassée de champignons, potimarron aux épices.
- Tronçons de filet de veau à la sauge, purée de céleri et épeautre.
- Agneau de 10 heures, jus réduit aux épices, légumes façon tajine.
- Croquettes panées de Brie de Meaux à la crème mascarpone et noix hachées.