

CHAMPAGNE



GUY LARMANDIER

Propriétaire-Récoltant
À VERTUS

Signé François Grand Cru Blanc de Blancs Millésime 2012

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

Le premier nez se montre expressif et vous charme par son harmonie. Il évoque des odeurs de brioche, de fleurs d'aubépine, de miel d'acacia, de craie humide et crémeuse, de caramel au lait. Après aération le champagne exprime sa concentration à travers des notes de noisette grillée, de coing confit, de réglisse Carensac, de menthe poivrée, de meringue fraîche, de rose blanche capiteuse, le tout dynamisé par des notes d'embruns marins.

Le contact en bouche est net et souple, avec des bulles crémeuses et intégrées. Le champagne développe une matière fruitée pulpeuse et crémeuse, soutenue par une acidité citronnée juste tendue. L'équilibre est précis, tant dans la sapidité que le toucher de bouche, vous offrant une fusion des substances fruitées et crayeuses avec une salinité cristalline. La finale s'étire et vous fait profiter de son éclat et de sa vibration crayeuse remarquable.

Un millésime d'équilibre pour la Champagne, interprété dans la puissance et la finesse de notre terroir. L'apanage d'un Grand Cru. Nous suggérons de profiter de votre Champagne à partir d'un service à 9°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 :

- Carpaccio de lotte fumée, bigorneaux et coques au naturel, vinaigrette aux aromates acidulés.
- Homard grillé et sabayon au Champagne.
- Tartare de langoustines et son cromesquis, bavarois de petits pois sur une gelée de pamplemousse.
- Langoustine et caviar sur un tartare d'algues, crémeux à l'huile de noisette.
- Médillons de homard sautés au beurre d'algues moussant.
- Filet de turbot rôti, algues nori et jus de butternut fermenté.
- Blanc de turbot braisé et nappé d'une fine purée d'asperge, jus monté au beurre.
- Filet de saint-pierre cuit en feuille de chou et basilic, jus d'arêtes au Noilly Prat.
- Saint-Pierre rôti au beurre de safran et émulsion de coquillages.
- Queue de lotte rôtie, compote d'oignons doux à la marjolaine, salsifis glacés et noisettes torrifiées.