

CUVÉE SIGNATURE - PREMIER CRU

« LE STYLE DE NOTRE MAISON »

Dosage BRUT à 8 g/l. Vieillessement de 36 mois minimum en cave avant dégorgement.

Assemblage de 80% Chardonnay et 20% Pinot Noir (dont 20% de vins de réserve) en provenance de vignobles Premier Cru de la Côte des Blancs (Grauves) et de la Montagne de Reims (Bisseuil).



Disponible en demi-bouteille, bouteille, magnum et jéroboam.

Analyse visuelle

La robe jaune paille de la cuvée « Signature » est animée de bulles fines et rapides qui génèrent un beau cordon de mousse. L'impression générale suggère le dynamisme.

Analyse olfactive

Le premier nez est bien ouvert et classique. On perçoit immédiatement des parfums de fruits blancs (poire, pomme reinette), nuancés d'agrumes et de fleurs jaunes (mimosa, jonquille). Ce fruité s'accompagne aussi avec élégance de notes de feuillage. A l'aération, des notes plus mûres apparaissent (fruits à noyau, mirabelle) ornées de violette et de pamplemousse. Il s'agit d'un nez évoluant dans un registre complexe, s'ouvrant sur la jeunesse avant de glisser légèrement vers la maturité.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est pétulante, dynamique puis le développement propose une belle étoffe. Le dosage et l'effervescence s'associent pour apporter un joli volume en bouche tandis que la belle acidité apporte de l'élégance et du rythme. La cuvée se livre avec grâce, sans excès, montrant un équilibre parfait entre corps et effervescence, fraîcheur et dosage en liqueur. Cette harmonie s'enrichit d'une pointe saline et crayeuse en milieu de bouche et l'ensemble engendre une texture élégante, dotée d'un certain grain, comme le lin.

Finale

La finale prolonge parfaitement les impressions perçues en bouche. De belle longueur (environ 8 secondes de persistance) crayeuse et vive, elle s'exprime avec netteté avant de s'éteindre sur des notes de miel et de confiture d'orange.

Il s'agit d'un champagne équilibré, à l'élégance raffinée, dont on appréciera le relief de la texture lors d'un after work. L'ensemble laisse un sentiment de renouveau printanier.

Service et accords

La cuvée « Signature » doit être servie dans une flûte assez galbée entre 8 et 10°C de température afin de respecter son équilibre. Au moment de l'apéritif, elle appréciera la compagnie des amandes grillées ou des taralli. A table, elle se rapprochera d'un carpaccio de poisson à chair ferme (thon, daurade, espadon...), d'une queue de lotte au safran, d'une volaille rôtie, d'un vitello tonato, et des fromages de chèvre les plus fins.

Récompenses depuis 2020

