

Le Clos des Trois Clochers

Leclerc Briant - Blodynamie - 2014

Situation

Parcelle de 30 ares à Villers Alleraud

Encépagement

100 % Chardonnay

Dosage et Vinification

Vinifié et élevé 9 mois en fût – Dosage Zéro

Accord Mets et Vins

Il sera parfait en accompagnement de sashimis, makis, d'un saumon mariné, de rougets grillés, ou encore d'un carpaccio de bœuf agrémenté de copeaux de parmesan.



Dégustation

Le Champagne arbore une robe à l'aspect profond et assez fluide, de couleur jaune vert soutenu avec des reflets jaune vert pâle et brillants. Il est animé par des bulles fines et vives qui forment une collerette délicate. La sensation visuelle annonce un vin frais et nuancé. Le premier nez évoque des odeurs de silex, de badiane, de mie de pain, avec des notes de citron et de noisette fraîche. L'aération du Champagne permet de révéler des notes de réglisse Carensac, de pêche, de pamplemousse jaune, de zestes de citron, de noix de cajou, de bourgeon de cassis, avec des parfums d'acacia et de rose.

Le contact en bouche est souple et frais avec une effervescence crémeuse et fondue. Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse, soutenue par une acidité citronnée zestée et tendue. Le milieu de bouche est orchestré autour d'une minéralité argilo-siliceuse qui confère du volume fruité, de la mâche avec des arômes humifères et de silex. L'ensemble montre de la richesse relayée par une finale étirée, zestée, verticale et franche.