

PUR MEUNIER

La robe de cette cuvée, blonde, lumineuse et assez profonde, est animée d'une effervescence lente et régulière. Les fines bulles alimentent un mince cordon de mousse. Tout cela inspire le sentiment d'une ambiance apaisée.

Le premier nez est assez intense et propose des parfums d'agrumes confits, de miel et d'épices. Quelques notes balsamiques apparaissent ensuite. C'est très ciselé et précis. Puis après aération l'expression est plus gourmande ; on distingue la vanille, la pâtisserie, le curry et la poire cuite sur un fond de minéralité.

L'ensemble est complexe et oscille entre jeunesse et maturité, entre cépage et terroir.

L'attaque en bouche est nerveuse et repose sur le couple acidité – effervescence. Ensuite on perçoit une jolie vinosité, avec une bouche svelte, pas grasse mais plutôt musclée. La caresse du meunier se fait sentir malgré la belle acidité et l'absence de dosage. Peu à peu l'effervescence se fond dans le corps du vin et la texture évolue, passant de ferme à tendre.

La finale montre du caractère. Calcaire et armée de parfums d'ananas frais, elle présente un bel équilibre entre générosité et minéralité. Elle persiste huit secondes environ et prolonge le plaisir de la bouche.

Cette cuvée est un très bel exemple de l'intérêt porté aujourd'hui au cépage meunier. Elle défend les qualités de ce cépage (générosité, tendreté, intensité aromatique) en même temps qu'elle mets en valeur son terroir d'origine (arômes rares, texture musclée, finale minérale). Elle ravira les grands amateurs de vin de Champagne qui pourront, s'ils le souhaitent, l'attendre 3 à 4 ans pour plus de complexité aromatique encore.

Il est conseillé de servir ce vin dans une flûte légèrement galbée et entre 8 et 10°C de température. Le « dégazement » lui fait du bien.

Pour une telle cuvée, il convient de privilégier l'apéritif.

Si l'on souhaite l'accompagner, quelques biscuits secs salés ou quelques copeaux de fromage de Cantal entre deux agrémentés de poivre noir concassé, seront parfait.

Dégustation Franck Wolfert