

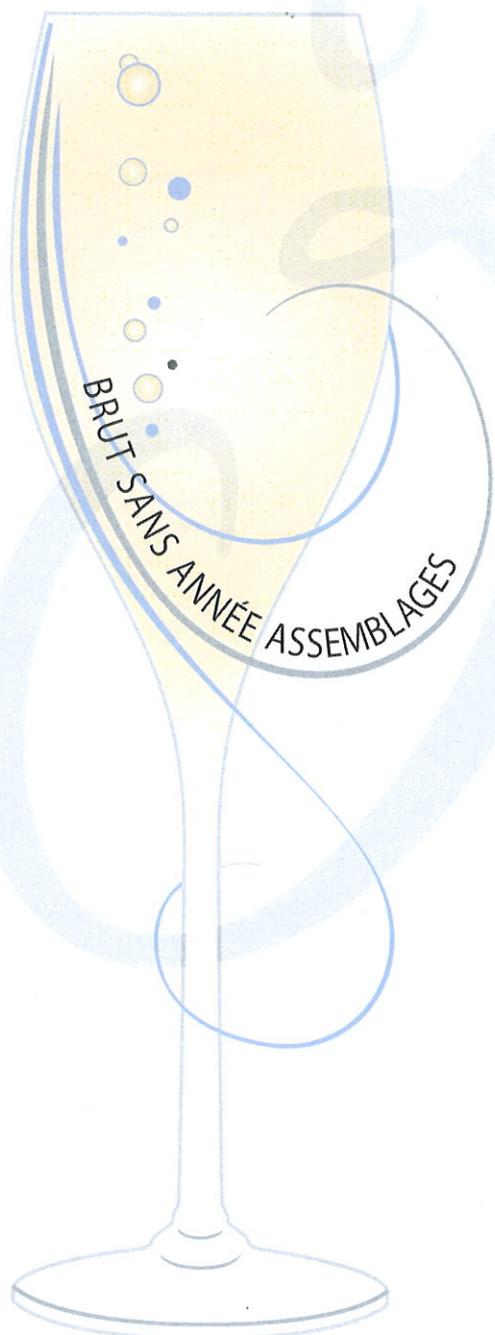
Brut Sans Année Assemblages

Médaille d'Argent

CHAMPAGNE PIERRE PINARD

Sezanne

Cuvée de Réserve



Le Champagne arbore une robe profonde à l'aspect lumineux et assez fluide, de couleur or jaune pâle avec des reflets jaune argenté. Il est animé par des bulles fines et vives qui alimentent une collerette délicate. La sensation visuelle annonce un vin riche et frais.

Le premier nez se montre gourmand, évoquant le chèvrefeuille, le miel d'acacia, la pêche confite, l'amande douce. L'aération du Champagne permet de révéler des notes de noisette grillée mêlées à une corbeille de fruits confits parmi lesquels s'expriment le citron, la poire, l'abricot, la cerise, l'orange sanguine, ainsi que des odeurs épicées rappelant la badiane, la cardamome et des accents de pain d'épices.

L'approche dans le palais est riche et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse à souhait, soutenue par une acidité citronnée et de pomelo confit, bien intégrée. Le milieu de bouche est orchestré autour d'une minéralité argilo-sableuse qui confère du volume fruité, un certain croquant tout en délicatesse et de l'allonge au palais avec de la salinité et une rémanence iodée. Le dosage s'exprime dans la continuité de la douceur des vins de réserve, permettant d'apprécier une finale fondante et très nuancée.

La Cuvée de Réserve est un Champagne gourmand et relevé qui fera écho à une cuisine charnue et inspirée. Nous suggérons une température de dégustation de 9 à 14°C dans une flûte élancée et galbée, avec les préparations culinaires suivantes :

Carpaccio de Saint-jacques, segments de clémentine Corse et graines de grenade
Crevettes croustillantes aux amandes, sauce aigre-douce à l'abricot

Tartare de merlu exotique à la mangue, pitaya, avocat, graines de grenade et curry

Marmite de la mer cabillaud, moules et crevettes, champagne et fenouil, riz basmati au curcuma

Boulettes d'agneau au curry

Wok de poulet curry et mangue

Velouté de courge, lait de coco, combava et gingembre

Aubergines à la parmesane

Pintade farcie au foie gras, foies de volaille et pommes grenailles confites

Tartelettes au maroilles, cubes de chorizo doux et de lard fumé

Comté affiné 18 mois, langres...



Dégustation réalisée en août 2017 par Geoffrey ORBAN, EducaVin,
Ambassadeur Français du Champagne.

