

SIMPLEMENT



AUDACIEUX

LOUIS DE SACY

C H A M P A G N E

A V E R Z Y - F R A N C E

Grand Cru

80 % Pinot noir

20 % Chardonnay

100 % verzy

Base 2012

Dosage 6 g/l

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

Le premier nez montre une élégance parfumée incarnée par les fleurs d'acacia, de violette, de rose fraîche et de chèvrefeuille, relayée par un fruité délicat rappelant la framboise, l'abricot et l'amande. L'aération du Champagne révèle des notes de tilleul, de pêche, de cassis frais, de mirabelle, de marmelade, de réglisse, de beurre frais, de pomelo, de citron, de poire, relevées par des accents miellés, mentholés et anisés.

L'approche dans le palais est nette et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse et croquante, soulignée par une acidité citronnée et de pomelo intégrée. Le milieu de bouche est orchestré autour d'une minéralité crayo-argileuse qui confère de la franchise, du volume fruité, de la salinité avec une allonge au palais qui rehausse la charpente et une certaine vinosité de l'ensemble. Le dosage soigné permet d'apprécier une finale pleine et concentrée qui se déploie avec une richesse aromatique et savoureuse ininterrompue, laissant un palais conquis et quêteur de plat valeureux.

La cuvée **Grand Cru** est un Champagne de caractère, élégant dans sa puissance, l'adage des Grands Crus. Nous suggérons une température de dégustation de 10 à 14°C dans une flûte élancée et galbée, **avec les préparations culinaires suivantes :**

Ravioles et poêlée de homard au gingembre et citron confit
 Filet de turbot, homard sauce nantua et écrevisses rôties
 Filet de sandre au safran et petits légumes glacés au miel d'acacia
 Saint-Pierre doré sur la peau et son pesto du potager
 Suprême de poularde, petits légumes sautés et truffe de la Marne
 Foie gras mariné et cuit au poivre noir et à l'anis étoilé
 Trilogie de foie gras : frais, en crème brûlée et poêlé aux raisins blancs
 Cailles rôties, risotto aux girolles et asperges vertes
 Croustillant de pigeonneau, sauce aux échalotes confites
 Salade tiède de boudin blanc, julienne de pomme verte, crème de chaource au safran
 Poularde, velouté aux cèpes, risotto Carnaroli
 Filet mignon de porc, miel et citron, spaghettis d'épeautre
 Jarret de veau confit dans le Champagne aux échalotes et fleur de thym
 Quasi de veau cuit à basse température, citron et parmesan
 Carré d'agneau au thym citron, petits légumes glacés
 Fromage de chèvre et sirop de pissenlit...

