

SIMPLEMENT



AUDACIEUX

# LOUIS DE SACY

C H A M P A G N E

À V E R Z Y - F R A N C E

## Champagne Louis de Sacy

### Les Courtisols

Parcelle complantée : 75 % Pinot noir / 25%

Chardonnay

Plantation en 1984

Situation de haut de coteau, exposition vers le nord-est

Sous-sol de craie « dure » surmontée de colluvions

Vendange 2013

FML réalisée

Tirage le 27/05/2014 de 1523 bouteilles

Dosage 3 g/l

Le Champagne arbore une robe lumineuse et assez fluide, de couleur or jaune pâle avec des reflets jaune vert profonds dans le verre. Il est animé par des bulles fines et vives qui alimentent une collerette persistante. La sensation visuelle annonce un vin frais et nuancé.

Le premier nez exprime la maturité fruitée du millésime. Il évoque des notes d'abricot, de prune, de citron, de cerise, d'amande, de poire, de pomelo. L'aération du Champagne révèle des notes minérales d'iode et de réglisse Carensac typiques de la craie, accompagnée de parfums de chèvrefeuille, de bouton d'or et de rose fraîche, de compote de coing, de pêche de vigne, avec des accents anisés et de verveine.

L'approche dans le palais est nette et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse et charnue, soulignée par une acidité citronnée et de pomelo intégrée. Le milieu de bouche est orchestré autour d'une minéralité argilo-crayeuse qui confère de la franchise, du volume fruité, de la salinité et rehausse la charpente du pinot noir. Le dosage épuré renforce la netteté du vin tout en laissant une brise iodée se développer dans le palais et accompagner la richesse fruitée vers une finale de caractère, élégante et fraîche, croquante et saline.

La cuvée **Les Courtisols** est un Champagne qui allie parfaitement puissance et délicatesse, et dont la sensation de fraîcheur autorise une recherche harmonique variée. Nous suggérons une température de dégustation de 9 à 14°C dans une flûte élancée et galbée, avec les préparations culinaires suivantes :

- Caviar d'Aubergines à l'Huile d'Olive fruité-vert
- Cromesquis de chèvre au cœur de miel
- Saumon fumé et mousse de céleri
- Filet de bar, pomme de terre soufflée à l'Aneth et au citron vert
- Daurade, purée de rattes à l'échalote et salade sucrine confite au miel d'acacia
- Pavé de turbot cuit au beurre noisette et palet de fruits de mer croustillants
- Cappuccino de petits pois, émulsion de thym citron et chips de lard
- Œuf parfait aux morilles
- Opéra de jarret de porc et foie gras
- Filet mignon de cochon poêlé sur lit de pousses d'épinard crémees et beurre blanc safrané
- Reblochon fermier et fromage de chèvre cendré

