

SIMPLEMENT



AUDACIEUX

LOUIS DE SACY

CHAMPAGNE

À VERZY - FRANCE

Grand Soir 2008 Grand Cru

Le Champagne se présente paré d'une robe à l'aspect lumineux et fluide, de couleur jaune vert soutenu avec des reflets jaune pâle chatoyants et profonds dans le verre. Il est animé par des bulles fines et vives qui alimentent une collerette délicate. La sensation visuelle annonce un vin riche et nuancé.

Le premier nez gratifie d'embruns iodés saisissant, rejoints par des notes de citron vert puis par des odeurs plus gourmandes qui évoquent le massepain, la pêche de vigne, le beurre frais, les céréales. L'aération du Champagne révèle des parfums de chèvrefeuille avec des notes de miel, de pain toasté, de pain d'épices, de moka, de châtaigne, de fleur d'oranger, de poire confite, de pralin, de craie tendre, de pomelo, d'abricot, avec des accents d'infusion de thé.

L'approche dans le palais est concentrée et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse et veloutée, soutenue par une acidité citronnée et de fruits charnus. La matrice minérale crayeuse s'ouvre en corolle pour délivrer une texture caressante et crémeuse, dans laquelle vient se fondre avec élégance la richesse fruitée bien nuancée. Le dosage soigné permet à l'ensemble de s'exprimer d'une même voix, celle d'une finale pleine, aboutie et savoureuse, ponctuée par le retour élégant et racé des brises marines iodées.

La cuvée **Grand Soir 2008 Grand Cru** est un Champagne d'exception, le fruit de l'excellence maison au service d'un millésime unique et de vos moments de vie précieux. Nous suggérons une température de dégustation de 10 à 14°C dans une flûte élancée et galbée, avec les préparations culinaires suivantes :

Carpaccio de homard et wakamé mariné, germes de radis
 Sole en viennoise de parmesan, épinards et girolles
 Dos de lieu jaune, émulsion au thé vert, écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive
 Langoustines grillées à l'huile d'argan, mousseline de panais, écume umami de fumet de langoustines au kombu
 Foie gras et sel rose de l'Himalaya
 Toast chaud au beurre salé et éclats de truffe
 Œuf mollet, crème de topinambours, jus truffé et son croûton au foie gras
 Cuisses de cailles rôties, galette de pomme de terre et cèpes, sauce vigneronne
 Noix de ris de veau dorée, butternut à l'arabica, crème de pain d'épices
 Capuccino de panais, émulsion d'amande au foie gras
 Canette de Challans, panais, betteraves, acidulé de coing
 Risotto à l'ail des ours, parmesan et bouillon de légumes
 Mousse de Beaufort, herbes de montagne, coulis de betterave et noix concassées...

