

SIMPLEMENT



AUDACIEUX

LOUIS DE SACY

CHAMPAGNE

À VERZY - FRANCE

Originel

57 % Pinot noir

36 % Chardonnay

7 % Meunier

Bligny/Cernay/Treslon

Base 2014

Dosage 6 g/l

Le Champagne arbore une robe claire à l'aspect lumineux et fluide, de couleur or jaune pâle avec des reflets jaune pâle. Il est animé par des bulles fines et vives qui alimentent une collerette délicate.

La sensation visuelle annonce un vin frais et nuancé.

Le premier nez exprime des parfums de chèvrefeuille, de bouton d'or et d'acacia, avec des notes fruitées rappelant l'amande, le coing, la pomme rouge. L'aération du Champagne révèle des notes minérales de craie crémeuse, de menthe poivrée, de pomelo, de marmelade, de clémentine, avec des fruits charnus tels que la poire, la pêche, la quetsche.

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 argilo-crayeuse qui confère du volume fruité avec de la consistance bien enrobée, de la salinité et de l'allonge au palais. La finale gratifie d'une fraîcheur citronnée qui porte avec délicatesse la richesse fruitée de manières aromatique et tactile, et dont la persistance prolonge le plaisir complice et partagé.

La cuvée **Brut Originel** fusionne la fraîcheur et la gourmandise fruitée avec raffinement, le destinant à une dégustation à la fois conviviale, festive et gastronomique en plats terre et mer. Nous suggérons une température de dégustation de 9 à 14°C dans une flûte élancée et galbée, avec les **préparations culinaires suivantes** :

Rillettes de poisson à l'aneth.

Sabayon d'huîtres aux fruits de la passion.

Saumon mariné aux agrumes, chantilly de petits pois, crème de citron.

Maquereau mariné, mandarines et noisettes.

Salade de pissenlit, asperges, beignets d'espardon.

Saint-Jacques mi-cuites et crèmeux de citron-verveine à la fleur de sel.

Saint-Jacques poêlées et réduction de jus de clémentine à l'échalote.

Aiguillette de Saint-Pierre, réduction de suc de crustacés au beurre, navets fondants et girolles grillées.

Saumon mi-cuit, asperges vertes gratinées au thym-citron, écume de parmesan.

Bar au fumet de coquillage, fins poireaux et girolles poêlées.

Filet de sandre, infusion à la cardamome, mousseline de bourrache et gnocchis safranés.

Brandade de cabillaud et légumes printaniers.

Velouté petits pois et menthe, espuma au piment d'Espelette.

Filet mignon de porc basse température et tagliatelles de légumes.

Sot-l'y-laisse, duxelle de champignons, crème de parmesan.

Brillat-savarin, saint-félicien...

