

# LOUIS DE SACY

## CHAMPAGNE

### Cuvée Inédite - Grand Cru - Blanc de Blancs

100 % Chardonnay

Vendange 2014

Verzy

Dosage 2 g/l – Extra-Brut

Le Champagne se présente paré d'une robe à l'aspect lumineux et assez fluide, de couleur or jaune pâle avec des reflets jaune citron argenté. 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 la fraîcheur du cœur de citron, de la pomme et de feuille de menthe, juste relevée par la réglisse Carensac et des notes minérales de craie caillouteuse et d'iode. L'aération du Champagne révèle des parfums d'acacia, de mimosa et de tilleul, délicatement mêlés à des notes de verveine, de pêche, de pamplemousse jaune, de raisin frais, de poire, d'amande fraîche émondée, avec quelques accents briochés 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, soutenue par une acidité citronnée bien tendue. Le milieu de bouche est orchestré autour d'une minéralité crayeuse très pure qui confère de la salinité, de l'allonge au palais avec une sensation tactile poudreuse spécifique sur la langue. Le dosage soigné permet d'apprécier l'équilibre de la structure en dentelle et le raffinement des nuances aromatiques de fruits blancs pulpeux. La finale élancée et citronnée se veut fondante et finement crayeuse avec quelques embruns iodés.

La **Cuvée Inédite** allie la fraîcheur et la concentration avec l'élégance qui sied au Grand Cru. Nous suggérons une température de dégustation de 9 à 14°C dans une flûte élancée et galbée, **avec les préparations culinaires suivantes** :

Huîtres belons n°2 ou n°3  
Carpaccio de Saint-Jacques et caviar  
Cubes de saumon cru et gouttes d'huile d'olive au citron yuzu  
Tartare de Saint-Jacques et de saumon à la coriandre, citron et huile d'olive fruitée  
Tartare de crabe à l'avocat au citron, pomme verte en cubes  
Tartare de gambas et crémeux de crustacés à l'estragon  
Concassé d'huîtres, granité de nori et citron  
Soupe de coques et moules de bouchot au bouillon de volaille, fumet de poisson et aneth  
Gambas aux graines de fenouil grillées à la plancha  
Cassolette de bar, saumon et écrevisses sauce Champagne  
Dos de Saint-Pierre grillé, pomme de terre primeur cuite au jus de palourde safrané  
Dos de cabillaud poché à la vapeur de citron vert, espuma de beurre au citron et mélisse  
Turbot grillé et navets fondant  
Foie gras poêlé et bouillon de chou au thé Lapsang Souchong  
Fromage de chèvre et gelée de Champagne...

