

Cuvée Blanc de Blancs millésime 2008

Andreas Larsson
Best Sommelier
of the World 2007



Champagne Emmanuel COSNARD
Cuvée Blanc de blancs 2008

87 / 100

EMMANUEL COSNARD



Médaille d'Or
concours Mondial de Reims
édition 2014



LA COMPOSITION

Toujours millésimées, nos cuvées Blanc de Blancs sont composées par 100 % de chardonnay. A évolution lente, c'est le cépage idéal pour le vieillissement des vins.

ELABORATION

Cette cuvée bénéficie au minimum de quatre années de vieillissement en caves. Le dosage est adapté à chaque dégorgement entre 6 et 10 g/l. Un repos de six mois minimum est ensuite observé afin de parfaire sa maturité.

LA DEGUSTATION

La robe

Un très léger cordon de bulles vient couronner l'ensemble de cette robe jaune clair à reflets verts. L'impression visuelle est très fraîche et marquée par le chardonnay.

Les arômes

Le nez s'ouvre sur une grande impression de fraîcheur. Arômes d'agrumes, de fleurs fraîches et d'amande se côtoient pour le plus grand plaisir du dégustateur. Puis, les fleurs jaunes tel le genêt et la minéralité apportent de la profondeur. Après dix minutes dans la flûte, la tenue à l'air est excellente, ce qui prouve le potentiel de ce vin.

Le goût

L'attaque en bouche est vive, puis le vin livre une matière serrée et une belle concentration. Le dosage est en retrait. Légèrement perceptible, il joue les entremetteurs. Le vin donne le sentiment d'une grande unité.

La finale est longue, minérale et acidulée. Elle évoque le citron et se termine dans une expression de pureté remarquable.

L'ACCORD MET-CHAMPAGNE

Ce Blanc de Blancs 2008 est un vin droit et particulièrement cohérent. L'expression aromatique prouve le potentiel de cette cuvée. La pureté d'expression ne fait que renforcer cette impression. Ce vin satisfera les amateurs de chardonnay en Champagne qui pourront déguster cette cuvée dans une grande flûte assez galbée entre 8 et 10 degrés pour profiter de la fraîcheur du vin.

Hôtes des apéritifs prestigieux, accompagnés de parmesan, il participera aussi pleinement aux accords marins. Le bar, le rouget, le turbot, le sandre, servis sans sauces trop riches pour ne pas faire varier la texture, seront de parfaits partenaires.

Analyse : Franck Wolfert, Vins & atmosphères, Conseil et Formation.