CHAMPAGNE

LECLERC BRIANT

Epernay, France

CUVEE ABYSS

En association avec Amphoris, société spécialisée dans l'exploitation sous-marine, Leclerc Briant a créé avec la vendange 2013 la cuvée Abyss, spécifiquement dédiée à un affinage sous-marin.

Les raisins qui constituent cette cuvée, sélectionnés sur des terroirs réputés pour leur sous-sol calcaire affleurant, sont en effet en parfaite résonnance avec le sous-sol marin sédimentaire de la baie du Stiff, proche des côtes de l'Ile de Ouessant, en Bretagne.

Exclusivement issue de la vendange 2013, mise en bouteille en juillet 2014, dégorgée en mars 2017 et immergée en juin de la même année, Abyss a été remontée des profondeurs en juin 2018.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Le Champagne se pare d'une robe à l'aspect assez dense, de couleur or jaune pâle soutenu avec des reflets jaune paille clair nuancé de vert. Il est animé par des bulles fines et vives qui forment un cordon persistant. La sensation visuelle annonce un vin riche et nuancé.

Le premier nez mêle maturité et fraîcheur, évoquant des notes d'iode de coquillage, de torréfaction, de pâtisserie, de mangue, d'ananas, de clémentine, de cassis, de pomelo, de pêche de vignes. L'aération du Champagne permet de révéler des notes de craie humide, d'abricot, de citron, de fleur d'aubépine, d'œillet, de poire, de pomme rouge, de mûre, de raisins frais, de cerise, de coquelicot.

Le contact en bouche est net et riche avec une effervescence crémeuse et fondue. Le champagne développe une matière fruitée pulpeuse et croquante, soulignée par une acidité bien tendue et rappelant celle du pomelo et du citron. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité à dominante crayeuse qui confère de la salinité, une sensation tactile typique sur la langue, de la franchise et de l'allonge au palais, tout en renforçant la charpente et les arômes du pinot noir, ce qui lui donne une certaine vinosité. L'équilibre est maintenu par un fruité bien mûr et à la fraîcheur croquante bien typique du millésime, à l'unisson d'une vibration minérale crayeuse et iodée qui emporte la finale vers un horizon charnu et marin, saisissant de précision.

La cuvée **Abyss** est un champagne qui vibre à la fois de sa vibration marine originelle et de la maturité fruitée du millésime. Fraîcheur et nuances aromatiques se joignent pour célébrer le moment singulier d'une renaissance minérale dans le verre. Nous suggérons une dégustation réalisée à partir d'une température de 9°C, dans un verre élancé et galbé qui permettra de mettre en valeur le Champagne jusqu'à une température de 14°C. Côté plaisir de la table, nous vous convions aux quelques suggestions harmoniques suivantes :

Caviar de Sibérie ou de Beluga, Temaki-sushi de poisson aux algues yaki-nori
Saint-jacques marinées à la mandarine et tartare d'algues,Tartare de rouget, riquette, céleris boule
Huîtres en sabayon de Champagne, Œuf parfait, oseille et caviar d'Aquitaine
Homard rôti et palourdes, aubergines grillées, huile de basilic, Ravioles de langouste dans son fumet
Sole en croûte de moutarde et purée de panais, tuile de parmesan
Risotto aux cèpes et parmesan, Makis de pommes de terre et foie gras
Noix de veau de lait, coques et copeaux de choux fleur, Chèvre cendré et sirop de pissenlit
Banon et riquette au miel d'acacia