

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS « Boreal » Brut Nature Clandestin



Historique : Faut-il nécessairement posséder des hectares de vignes pour exprimer ses talents de vinificateur ? Surtout dans une Champagne où le foncier reste inabordable... Benoît Doussot nous prouve le contraire. Parti sans un lopin de terre à 24 ans, le jeune homme s'affirme pourtant comme l'un des plus talentueux de sa génération. Son projet ? Acheter avec soin des raisins bio

ou en conversion bio, exclusivement venus de de la Côte des Bar, essentiellement de marnes kimméridgiennes, pour ciseler des champagnes sincères, non dosés et très goûteux. Son beau-père, Bertrand Gautherot, de l'emblématique domaine « Vouette et Sorbée », lui est de bon conseil. Nous sommes impressionnés par la sagesse et la délicatesse de ces champagnes si jeunes.

Encépagement : 100 % Pinot Noir (exposition nord)

Terroir : Marnes du Kimmeridgien

Température de Service : 9 à 10°C

Potentiel de Garde : 3 ans.

Observations : Le nez déploie de délicats arômes de fruits blancs (pomme au four) mais aussi d'amandes fraîches, de mie de pain et de miel. En bouche, ce champagne à la vinosité affirmée présente un équilibre subtil : il y a du volume, de la fraîcheur, du fruit croquant et une belle persistance, sur des sensations plus minérales.