

LES COMMENTAIRES DE L'ŒNOLOGUE



Cuvée du Fondateur Blanche

Un vin assez clair, brillant, qui montre une belle intensité. Le premier nez est assez expressif, riche, avec beaucoup de gourmandise. On retrouve des arômes de mirabelles, de tarte tatin, de brioche au beurre, de calisson d'aix, de pâte d'amandes. En se réchauffant dans le verre, on découvre un profile complexe légèrement kumquat, café, truffe. Ce nez nous prouve la grandeur des Blanc de Blancs qui prennent un peu d'âge. Et grâce à un vieillissement très paisible, ce vin nous laisse entrevoir l'avenir et le potentiel du terroir d'Oger. En bouche, la gourmandise éclate. On retrouve la douceur et le fruité des mirabelles chaudes, de la crème pâtissière, le tout éveillé par une sensation acidulée de mandarine, de citron vert.

L'effervescence très crémeuse donne une dimension volumineuse au palais et permet de prolonger le plaisir.

La finale est crayeuse et accentue encore la sensation de texture et de minéralité de cette cuvée.

Cette cuvée se présente à une de ses apogées en ce moment, le charme de la vinosité est sublimé par sa jeunesse encore perceptible.

Ce vin pourra supporter une cuisine noble, comme un poisson de profondeur, du homard, des Saint jacques avec une sauce relevée aux épices ou au vin jaune.

Pourquoi pas avec un foie gras poêlé servi avec un chutney de mandarine pour le rappel. Ou plus original avec des fines tranches de bœuf wagyu lors d'un apéritif.

Maximilien Danré
Œnologue à Epernay