

# LES COMMENTAIRES DE L'ŒNOLOGUE

## Extra Brut Blancs de Blanc Grand Cru



Un vin pale, or paille avec une belle lumière. Le premier nez est très frais, très tranchant avec des notes de poire, de pomme, de mirabelle typique des chardonnay dans le début de leur vie. Ensuite on retrouve des fruits frais mais plus chaleureux tel que l'ananas voire l'ananas rôti, sur un fond d'amande, de beurre, de noisette, très raffiné.

La bouche rappelle le nez par sa fraîcheur et sa ligne très droite presque pointue mais soutenue par l'enveloppe naturelle des vins d'Oger. On retrouve bien le citron, que les amateurs de blancs de blanc adorent.

Son dosage extra-brut nous permet d'entrevoir toute l'âme de ce vin, le caractère solaire d'Oger, et la tension minérale de la craie de la côte des blancs.

Cette cuvée est un véritable starter pour un repas ou une soirée car elle a le pouvoir magnifique d'éveiller les papilles et d'ouvrir l'appétit. Cependant quelques huîtres en gelée, de granny smith par exemple ou un carpaccio de saint-jacques avec un jus de fruits de la passion pourront faire un joli accord.

*Maximilien Danré*  
*Œnologue à Epernay*