



Champagne Louis Nicaise 'Les Noces Blanches' Premier Cru Blanc de Blancs Brut

Champagne Louis Nicaise

Un Champagne de vigneron extrêmement fin issu des parcelles de 'Premier Cru' et 'Grand Cru' et riches en calcaire. Vinifié de façon artisanale et pour moitié dans des tonneaux, des fûts de chêne venants de Bourgogne. Attention, il n'en existe que 1500 bouteilles !

Type	Champagne
Producteur	Champagne Louis Nicaise
Région	Champagne
Cépage	Chardonnay
Dosage	Brut
Température	8-10°C
Degré d'alcool	12 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2020
Élevage	Méthode champenoise
Volume	0,75



Wine in Black
ONLINE. PREMIUM. WINE

Critiques et Notes

Le Point spécial Champagne (déc. 2013) : **16/20**

« Nez floral, calcaire, bouche vive, tendue très agrumes, crémeux en milieu de bouche, fin, élégant, finale pure. »

Gault&Millau (France) : '**Très bon**'

« Un nez vif et fruité nous accueille avec une trame alliant notes de noisette, de beurre, de pomme et de poire. A l'aération un arôme de fumé apporte un peu de sophistication. La trame est fine et miellée en bouche rafraîchie par une bulle fine et incisive. »

Eichelmann Champagne Edition 2015 (pour le domaine) : **** (2/3 étoiles)**

Le Guide Hachette des Vins 2014

« La moitié du vin a été élevée sous bois pendant neuf mois – les fûts, de réemploi, n'ont laissé aucune empreinte aromatique sur ce champagne au caractère fruité (fruits blancs et agrumes) et minéral qui prend de l'ampleur après la mise en bouche. »

Notes de dégustation

On le considère comme le dieu du terroir de Champagne : Anselme Selosse ! C'est précisément chez ce vigneron au talent exceptionnel que Clément, le mari de Laure Nicaise, a fait ses classes. Il semblerait qu'il ait été un élève attentif et que cette expérience porte désormais ses fruits. En effet, le domaine Louis Nicaise, où il travaille avec sa femme, fait depuis quelques années figure d'étoile montante parmi les Champagnes de vigneron. Cela n'a pas échappé à la célèbre 'Revue du vin de France' qui présenta, lors du dernier salon du vin à Paris, la Maison Louis Nicaise – ce qui s'apparenta tout bonnement à un adoubement ! Aussi ne sommes-nous pas mécontents d'avoir eu une de nos rédactrices sur place qui prit contact avec la Maison Nicaise. Cela nous permet aujourd'hui de vous proposer cette excellent Champagne à un prix très raisonnable.

Voici l'une des pépites du domaine : 'Les Noces Blanches' Blanc de Blancs Brut. Il est non-millésimé car il incarne le subtil assemblage de plusieurs vieilles cuvées avec l'actuelle, dans le cas échéant, 2011. Il s'agit d'un 100% Chardonnay, vinifié à partir de raisins issus de parcelles au terroir calcaire et d'une qualité irréprochable : 60% sont classées 'Premier Cru' et 40% 'Grand Cru' ! Mais ce n'est pas tout : Laure Nicaise élève la moitié de son vin de base dans des tonneaux en chêne fabriqués en Bourgogne ce qui rend le Champagne encore plus complexe et lui donne davantage de finesse et de crémeux.

Le bouquet est particulièrement élégant avec cette superbe minéralité soutenue par des notes d'agrumes, de noix, de pommes et de toffee au beurre. Des bulles pleines de vie et d'une extrême finesse. Au palais, il est équilibré et affiche un superbe équilibre, alliant fondant et fraîcheur. Sa finale est à la fois très longue et véritablement raffinée.

Un brillant Champagne de vigneron, un vin artisanal dont il n'existe chaque année que 1500 bouteilles !

Domaine

C'est en 1928, à l'époque où les coopératives fleurissent, que naît le domaine de Lucien Nicaise, bien décidé à produire un champagne qui aura sa propre identité. Il aura fallu au vigneron et à son fils Louis beaucoup de temps et de travail dans les vignes pour atteindre la qualité et l'équilibre que leurs vins présentent aujourd'hui.

Une perle rare

Le Louis Nicaise 'Les Noces Blanches' Blanc de Blancs Brut est un vin mono-cépage de chardonnay. Les raisins proviennent de ceps qui ont en moyenne 35 ans et qui s'épanouissent sur des parcelles au terroir de calcaire, 60% étant situés dans la commune de Hautvillers et classés 'Premier Cru' et 40% de 'Grand Cru' provenant de Chouilly. 70% du vin de base date de 2011, le reste est issu de d'autres cuvées, plus anciennes. 50% du vin fut élevé dans des tonneaux de chêne de Meursault, 50% dans des réservoirs inox. Une partie du vin subit en plus une fermentation malolactique. Après une fermentation traditionnelle en bouteille (méthode champenoise), le Champagne vieillit 30 mois sur lies en bouteille avant d'être dégorgé le 15 octobre 2014. La production totale est limitée à 1500 bouteilles !