

# 'L'Éloquente' Brut Champagne Baron Albert



Une petite merveille de l'univers du Champagne ! La cuvée-hommage à Jean de La Fontaine, baptisée 'L'Éloquente', est unique en son genre et a été élevée durant 36 mois sur lies. Une qualité inégalée récompensée par trois étoiles du rigoureux guide Hachette : avis aux amateurs !

Type	<b>Champagne</b>
Producteur	<b>Champagne Baron Albert</b>
Région	<b>Champagne</b>
Cépage	<b>Chardonnay Pinot Meunier Pinot Noir</b>
Dosage	<b>Brut</b>
Température	<b>8-10°C</b>
Degré d'alcool	<b>12 %</b>
Potentiel de garde	<b>Jusqu'à deux ans</b>
Élevage	<b>Méthode champenoise</b>
Volume	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 91/100 Points Wine Enthusiast

« Produit dans la région de l'Aube, ce vin à son apogée est riche et généreux. Avec ses saveurs fruitées de pomme et de poire, ainsi que sa mousse onctueuse, le Champagne a vieilli en bouteille pendant une période optimale. À déguster dès maintenant. » - Roger Voss

### 3/3 Étoiles Guide Hachette des Vins

« Composée pour l'essentiel de meunier (80 %, avec le pinot noir et le chardonnay en appoint) et vinifiée pour une petite partie sous bois, cette Éloquente ne manque pas d'arguments : des bulles alertes, un nez tonique montrant aussi des nuances évoluées de cire, une bouche crémeuse, fraîche et longue aux arômes de fleurs et de fruits mûrs, avec une touche de tabac. De la finesse. »

## Note de la rédaction

Jean de La Fontaine était un homme sage et ses célèbres et éloquentes fables sont connues de tous. Parmi ces trésors de la langue française, citons son texte 'La poule aux œufs d'or'. Pour ceux qui ne connaissent pas, celui-ci dépeint le rapport entre la cupidité et la richesse. Mais revenons-en à ce Champagne délicat, dont l'étiquette dorée est un hommage à cette fable : il est signé par la maison Baron Albert et a été créé par trois dames fort sympathiques. Les œnologues talentueuses Claire, Lise et Aline Albert agissent non seulement avec esprit, mais elles estiment également la subtilité des techniques. Le résultat : un Champagne franc, très moderne pour lequel on a renoncé à la fermentation malolactique au profit de la fraîcheur. Avec un élevage sur lies de plus de 36 mois, il est doté d'une finale incomparable en matière d'élégance et de complexité. Chose plutôt rare pour un Champagne, d'où son succès parmi les amateurs ! Les sévères experts du Guide Hachette félicitent l'exploit avec leur meilleure note : les trois étoiles ! Le critique Roger Voss du guide Wine Enthusiast est sous le charme et décerne 91 points remarquables !

## **Note de dégustation**

Une robe jaune or et de fines bulles dorées étincelantes à découvrir impérativement ! Le bouquet très dynamique et mousseux se présente sous son aspect fruité : fraîches notes d'agrumes, limette, nectarine juteuse, un peu de pomme et de poire mûre. Le tout est souligné par une nuance appétissante de crème brûlée et d'amande. En bouche, le Champagne est frais, animé et doté d'une mousse crémeuse et raffinée. La longue finale révèle une fois de plus une minéralité précise associée à des saveurs d'agrumes confits. Une dégustation inoubliable qui donnera envie de s'en servir un second verre !

## **Accords mets & vin**

Le Champagne Jean de la Fontaine 'L'Éloquente' Brut est un apéritif idéal et convient également en guise d'accompagnement d'hors-d'œuvre. Essayez-le impérativement avec des petites ravioles frites aux champignons !

## **Domaine**

### **Une maison de Champagne des plus cultivées**

C'est à seulement 70 km du centre de Paris, à Charly-sur-Marne, que se trouve la maison de Champagne Baron Albert, dans le département de l'Aisne. Celle-ci a ouvert ses portes en 1946, à l'initiative d'Albert Baron. Il a creusé la première cave et a commencé à vinifier lui-même les raisins des vignobles en possession familiale depuis de nombreuses générations. Aujourd'hui, ses trois petites-filles Claire, Lise et Aline, toutes œnologues diplômées, sont à la tête du domaine dont la superficie des vignes s'élève à 55 hectares.

## **La poule aux œufs d'or ?**

Le Champagne Jean de la Fontaine 'L'Éloquente' Brut est un assemblage de pinot meunier (70 %), chardonnay (25 %) et pinot noir (5 %). Les raisins sont vendangés à la main et immédiatement pressés sans égrappage ni éraflage. La fermentation malolactique a sciemment été laissée de côté lors de la vinification afin de conserver la fraîcheur du moût. La seconde fermentation a eu lieu en bouteille et a duré environ 36 mois. Au terme de cette période, le Champagne a été dégorgé et doté de ses attributs définitifs.