

Champagne Réserve Brut

Champagne Michel Littière



Une petite perle resplendissante de la Marne : cet élégant et frais Champagne de vigneron du domaine familial Michel Littière unit le charme classique des fines bulles françaises et une qualité irréprochable. La cuvée Réserve Brut va faire bien des heureux auprès des amateurs !

Type	Champagne
Producteur	Champagne Michel Littière
Région	Champagne
Cépage	Chardonnay Pinot Meunier Pinot Noir
Dosage	Sec
Température	8-10°C
Degré d'alcool	12 %
Potentiel de garde	Jusqu'à trois ans
Élevage	Méthode champenoise
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

1/3 Étoiles Guide Hachette des Vins

« Élaboré à partir des trois cépages de la Champagne, avec trois quarts de raisins rouges (pinot noir à 47%, pinot meunier à 26%). Le bouquet s'ouvre doucement sur des notes grillées. La bouche est expressive et fruitée, offrant une longue finale aux accents d'agrumes confits. »

Note de la rédaction

La Champagne offre aujourd'hui une diversité impressionnante. Il est possible de se décider

pour de célèbres marques et des stars de la scène des fines bulles, plutôt onéreuses, ou de se tourner vers les petites exploitations familiales classiques, dont la région Champagne regorge. On y trouve de très bonnes bouteilles à des prix très raisonnables. Un joli exemple de ces maisons classiques est le domaine Champagne Michel Littière. Sous la direction entre-temps de la fille de Michel, Marie-Hélène, y est vinifié un Champagne typique de la Vallée de la Marne, dans lequel le cépage pinot meunier garantit une dimension fruitée importante.

Note de dégustation

Ses subtiles bulles brillent au cœur d'une robe jaune étincelante. La cuvée Réserve Brut s'ouvre avec un bouquet d'arômes de fruit à noyau et d'agrumes, accompagnés de notes d'amande et de brioche, ainsi que d'une fraîche minéralité. En bouche, la fraîcheur intense de cette cuvée se marie à la sensation soyeuse de son perlage et à des saveurs de petits fruits et de fruits exotiques. Citons également les nuances d'abricot, d'orange et de pomélo, ainsi que celles de cassis, de prune, de mangue et d'ananas. La cuvée Réserve est tout simplement magnifique, délicieuse et élégante. Sa puissance et sa profondeur vont de pair avec de la fraîcheur et une minéralité saline.

Accords mets & vin

Ce Champagne convient en toutes situations : à l'apéritif, en guise d'accompagnement de poisson ou de fruits de mer, par exemple en combinaison avec du curry relevé ou du fromage dur bien mûr comme le pecorino ou le parmesan d'Italie.

Domaine

Une petite maison familiale exemplaire

La maison de Champagne Michel Littière a ouvert ses portes en 1970 à Œuilly, sur la rive gauche de la Marne. Après avoir longtemps travaillé avec son père Raymond, Michel a décidé de suivre son propre chemin et de créer son propre style. Sa fille Marie-Hélène a rejoint l'équipe en 1991 et a entre-temps étudié l'œnologie à l'École viticole de la ville d'Avize. L'époux de celle-ci, François Chaumont, apporte un savoir-faire supplémentaire. Il fait lui aussi son propre Champagne avec des raisins d'un vignoble classé Grand Cru de Puisieux, près de Reims.

La famille dispose aujourd'hui de 5,5 hectares dans la Vallée de la Marne, région célèbre pour le cépage pinot meunier. Cette zone viticole présente des sols très variés, ce qui permet de cultiver les trois variétés décisives de raisins pour le Champagne (pinot noir, chardonnay et pinot meunier) sur ces 5,5 hectares sous les vignes. En tout, il s'agit de 25 parcelles situées autour d'Œuilly. À la différence de nombreuses maisons champenoises, qui achètent les raisins, la propriété Littière est un « récoltant manipulant », ce qui signifie que seuls les fruits du domaine sont utilisés. Ainsi, l'ensemble du processus de production, depuis le travail à la vigne, en passant par le pressurage, la fermentation, l'assemblage et le dégorgement jusqu'à la vente, reste dans une seule main. Marie-Hélène Chaumont-Littière a aujourd'hui repris les commandes.

Une petite perle de la Marne

Le Champagne Michel Littière Réserve Brut est une cuvée de chardonnay (45 %), de pinot noir (30 %) et de pinot meunier (25 %). 53 % des vins de base proviennent du millésime 2015, tandis que les 47 % restants sont des vins de réserve des années précédentes. Le Champagne présente un dosage de 9 g/l et a vieilli en bouteilles sur lies pendant au moins 24 mois.