

Champagne Premier Cru Réserve

Champagne Louis Nicaise



Une excellente cuvée Réserve de Champagne produite de façon artisanale, vinifiée par un élève d'Anselme Selosse et provenant d'un terroir situé tout près de Dom Pérignon !

Type	Champagne
Producteur	Champagne Louis Nicaise
Région	Champagne
Cépage	Chardonnay Pinot Noir Pinot Meunier
Dosage	Brut
Température	6-8°C
Degré d'alcool	12 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2021
Élevage	Méthode champenoise
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

15.5/20 Points Gault&Millau France

« C'est beau, la palette aromatique de fruits rôtis, de tilleul et de caramel y fait beaucoup. Bouche a contrario très saline, presque crayeuse, au dosage faible et à l'appétence gourmande. Très belle réussite. Dégustation en juin 2015. »

Critiques et Notes

Gault & Millau : 15,5 points

« C'est beau, la palette aromatique de fruits rôtis, de tilleul et de caramel y fait beaucoup. Bouche a contrario très saline, presque crayeuse, au dosage faible et à l'appétence gourmande. Très belle réussite. Dégustation en juin 2015. »

La Revue du Vin de France

« Né dans le berceau du Champagne, à Hautvillers dans la vallée de la Marne, ce brut exhale un nez friand et une bouche tonique dont la légèreté déridera vos convives. »

Guide Hachette

À propos du domaine : « Hautvillers doit sa célébrité à dom Pérignon, longtemps cellérier de l'abbaye bénédictine du village, surnommé le "père du champagne". Depuis, le père de Louis, Lucien, qui quitta la coopérative en 1928, les Nicaise s'attachent à soigner et à acquérir des vignes sur ce seul terroir. Régis et sa fille Laure disposent aujourd'hui d'un vignoble de 9 ha. »

Note de la rédaction

On parle de lui comme du dieu de la Champagne : Anselme Selosse. C'est précisément auprès du maître incontesté de l'appellation que Clément Nicaise a fait ses classes. Il est le mari de Laure qui est aujourd'hui à la tête de la maison de son arrière-grand-père, le domaine Louis Nicaise. Il semble avoir été un élève très attentif : Nicaise fleurit sur toutes les bouches et est annoncé comme l'étoile montante de la Champagne. Cela n'a pas échappé à la célèbre 'Revue du Vin de France' qui présenta la maison Louis Nicaise lors du dernier Salon du Vin à Paris, un véritable adoubement.

Par chance, notre rédactrice était sur place et ne manqua pas d'entrer tout de suite en contact avec le producteur. C'est donc avec une certaine fierté que nous vous présentons ces excellents champagnes. Parmi eux, la bonne affaire est sans conteste le Premier Cru Réserve Brut, sorte de carte de visite de la jeune viticultrice dont le rapport qualité-prix est tout simplement ébouriffant.

Note de dégustation

Ces fines perles qui remontent avec grâce dans le verre vous mettent d'emblée l'eau à la bouche. Le bouquet est complexe et riche, tel qu'on l'attend d'un Réserve, avec des fruits blancs, des agrumes, des abricots séchés, des notes florales et de la brioche fraîche, le tout subtilement souligné par un soupçon de miel de fruitiers. Au palais - et là il faut vraiment que l'on tire notre chapeau à Laure -, le vin se distingue par une extrême finesse pétillante à laquelle s'ajoutent un fruit superbement bien équilibré, le caractère très riche d'un Réserve, la fraîcheur typique des vins de Nicaise et une longueur que certains champagnes à 40€ rêveraient d'avoir.

Vous n'êtes pas prêts de trouver un autre champagne avec autant de qualités à ce prix-là !

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.

Champagne Premier Cru

Le Champagne Louis Nicaise Premier Cru Réserve Brut est une cuvée de 40 % de chardonnay, 30 % de pinot meunier et 30 % de pinot noir issus de différentes parcelles, toutes classées Premier Cru et marquées par un terroir de calcaire. Après des vendanges manuelles, le vin a

été assemblé selon la méthode champenoise et vieillit de longs mois sur lies.