

Dégustation des Champagnes Ernest Rémy au Château de Crémat

(par Jean Baptiste Klein, Sommelier au Moulin de Mougins et Meilleur Jeune Sommelier de France 2011)

Ernest Rémy

M. Berrada, de la maison Champenoise Ernest Rémy, qui c'est déplacé spécialement pour cette occasion ; nous invita à déguster son champagne.

Pour se mettre en appétit, dégustation des Champagnes de la Maison Ernest Rémy, champagnes originaux et singulier qui ont la particularité d'être vinifié uniquement de Pinot Noir, issu du seul terroir Grand Cru de la commune de Mailly en Champagne :

- **Millésime 2004 Blanc de Noirs Grand Cru**

La dégustation débute par le brut millésimé 2004, il présente une palette riche et intense emprunt de nuances pâtisseries et gourmande de tarte aux poires et d'amandes.

Les 70 mois d'élevage sur latte lui confère harmonie et plénitude. La bulle est généreuse, le dosage est juste et fondu. En effet la vinosité et la puissance du Pinot Noir se marie à merveille à la minéralité des terroirs de Mailly, traduite par une exquise salinité. A goûter sur une viande blanche, une volaille de Bresse, servi avec une sauce aux Morilles. On retrouvera ses nuances automnales de champignons frais, de sous bois dans le vin.

- **Brut Blanc de Noirs Grand Cru**

Le brut nous confirme le style et la patte maison. Charmeur et aromatique, on découvre avec gourmandise des parfums de pêche des vignes et de fruits du verger bien mûr. En bouche le champagne est rond et généreux, le dosage est faible et bien intégré, c'est le pinot noir qui une fois de plus a laissé son empreinte et sa consistance.

Une cuvée plus accessible pouvant être aussi à l'aise à l'apéritif que sur un dessert.

Je le proposerais même sur une cuisine Provençale, pourquoi pas sur un loup braisé, fenouil confit et beurre blanc au champagne.

- **Rosé de Saignée Blanc de Noirs Grand Cru**

Ensuite nous sommes surpris par la robe intense, teintée de rubis. Rosé original élaboré selon la méthode de la saignée. Rosé d'amateur dense et vineux. Il présente des accents de fruits rouges fraise, framboise et griottes.

La bouche est racée et consistante. Une bulle fine et crémeuse se fond dans la matière. Cette cuvée allie au mieux puissance et finesse. On retrouve au palais ses parfums de gelée de griottes accompagné de touches entêtante d'hibiscus et de violette. Une belle longueur marquée de beaux amers minéraux marque la finale. Presque un vin rouge que j'aimerais voir évolué sur un filet de canard aux griottes et mousseline vitelotte.

