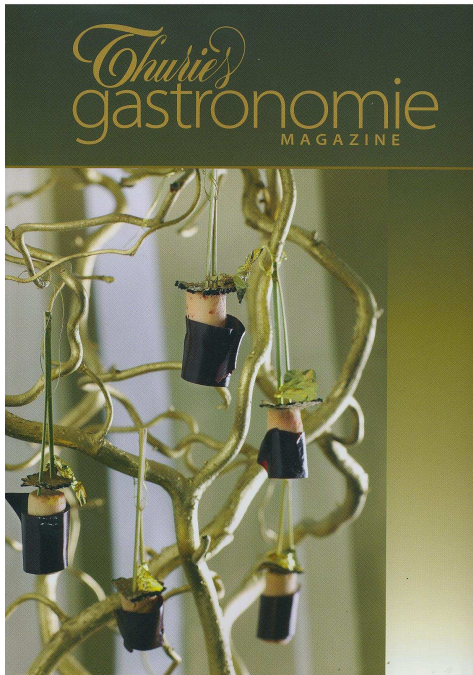




CHAMPAGNE MAILLART



Vins & Mets par Guy Carrière

Champagne Maillart Brut Platine Premier Cru

Nicolas Maillart, 31 ans, 9^e du nom, a repris en 2003 les rênes de cette petite Maison de Champagne dont on parle de plus en plus. Cela fait tout de même trois siècles et 8 générations que la Maison familiale Maillart propose ses vins aux curieux et aux épicuriens.

Le vignoble à taille humaine (8,5 hectares), au cœur même de la Montagne de Reims est réparti sur 3 terroirs d'exception (Bouzy, Ecueil et Villers Allierand). Finesse, richesse, structure, puissance, toutes ces subtiles nuances se retrouvent dans les raisins issus de ces différents secteurs.

La moyenne d'âge du vignoble cultivé de façon raisonnée, atteint les 30 ans et les vignes sont issues à 65 % de sélection massale. Ce sont des atouts non négligeables. Nicolas Maillart, œnologue de formation, entend bien jouer de tous ces avantages, redynamiser la Maison dans la continuité familiale et lui donner un nouvel élan.

Le style des vins produits ici est marqué par le pinot noir. Les vins de réserve sont partiellement vieillis en fûts ce qui renforce le caractère puissant et la vinosité. Remuage et dégorgement sont effectués à la main.

Amateurs de Champagne de caractère, le Brut Platine Premier Cru est fait pour vous. Son assemblage s'appuie sur le pinot noir (80 %) et le chardonnay. Les vins de réserve (35 %) lui apportent une patine particulière. Sa robe or soutenu est parcourue de fines bulles persistantes et son joli bouquet se distingue par des effluves fondus à la fois fins et vineux, avec des nuances de fruits jaunes mûrs et des touches grillées. En bouche il est question d'amplitude, de fraîcheur et de minéralité. La bulle est peu envahissante et l'ensemble offre du caractère, un effet tactile et de la longueur.

Les accords

Le style du vin
Plus puissant que tonique.

Avec quels plats
Apte à rencontrer des plats sapides et recherchés : volailles, viandes blanches, poissons et crustacés en sauces riches, relevés aux cépes, girolles, morilles, truffes... Parfait avec les fromages relevés en goût.

Le partenaire idéal
Ballotine de caille farcie aux crevettes de Madagascar et petits légumes truffés (T.M. n°185, p.89)
En osmose, tout est en osmose. La présence à la fois vineuse et presque onctueuse du champagne valorise ce plat de fête.

Quand et comment le servir
Il est parfait dès maintenant (dégorgement récent indiqué sur la contre-étiquette). Servez autour de 9 °C.

Prix indicatif TTC départ cave : 25 €

Aux hommes de la vigne et du vin
Pour cette rubrique, notre comité de dégustation attend vos échantillons accompagnés d'une fiche technique. Veuillez les adresser à : Thuriès Gastronomie Magazine 81170 Cordes sur Ciel, à l'attention de Guy Carrière

108 | Thuriès Gastronomie Magazine - Novembre 2008 - N° 204

Décembre 2008

SARL Nicolas Maillart - 5, rue Villers-aux-Nœuds - 51500 ECUEIL - Tél. : +33(0)3 26 49 77 89 - Fax : +33(0)3 26 49 24 79
e-mail : contact@champagne-maillart.fr - Site : www.champagne-maillart.fr

SARL au capital social : 10 000 € - siret : 485377 014 RCS Reims - APE 741J - TVA : FR 34 485 377 014