

PARCELLAIRE

LES MALAQUAIS

CHAMPAGNE
FRANCIS ORBAN

DEPUIS 1929

LES MALAQUAIS 2018 est un champagne singulier qui entre en totale résonance avec les tonalités d'agrumes et de fruits exotiques exprimées par les sables roux de la parcelle.

CHARDONNAY

100%

TIRAGE

Agrafe sous liège

ANNÉE

2018

LIEUDIT

Les Malaquais
0,46 ha

DOSAGE

3 g/l

BOUTEILLES

1300



Le premier nez se montre élégant, éloquent et précis, divine harmonie réalisée entre un boisé intégré à nuance toastée et des notes de pêche de vigne, d'ananas, de fruit de la passion. Après aération, le champagne révèle des notes de citron, de noisette, d'orange, avec une sensation d'agrumes qui rappelle celle des sables dégustés sur la parcelle. Quelques accents épicés apportent du relief et prolongent l'évasion olfactive.

Le premier contact dans le palais est souple et frais avec une effervescence crémeuse. Le champagne développe une matière fruitée juteuse et suave, soutenue par une acidité citronnée et orangée, juste tendue. Le milieu de bouche est tracé par l'influence sableuse qui confère de la franchise, de la salinité et l'activation d'une salive bien fluide. La signature solaire du millésime s'exprime au travers d'une parfaite maturité des raisins, dont la vinification permet de maintenir l'effet cristallin du sous-sol. L'écrin boisé placé au service de la roche permet de prolonger le plaisir lors d'une finale élancée, savoureusement saline et aboutie.

- Noix de Saint Jacques poêlées, butternut, mimolette et curcuma
- Filet de sole meunière, crème de petits pois à la fleur d'oranger
- Langoustines poêlées dans un beurre demi-sel, émulsion crémée de carcasse à l'orange
- Filet de daurade vapeur, fumet crémé de crevettes
- Merlu poché au fumet et vinaigrette d'agrumes
- Carpaccio de bœuf, citron et parmesan

TERROIR

VALLÉE DE LA MARNE
Leuvrigny

SOLS

Argile et Calcaire du Lutécien
et Sables du Cuisien

VINIFICATION

Fermentation malolactique
non provoquée

CUVERIE

Fut neuf et d'occasion de 300l et 350l

VIEILLISSEMENT

60 mois min. de garde en cave sur lattes

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans