

Champagne Moussé-Galoteau & Fils

Millésime 2014 · Binson-Orquigny, Vallée de la Marne

Sélectionné par la cave Distri About, à Champenoux. Fiche de dégustation et suggestions d'accords préparées par Fabien About, à partir des notes du Guide Hachette des Vins et de la sélection de la maison.

FICHE DESCRIPTIVE

PRODUCTEUR	Champagne Moussé-Galoteau & Fils
APPELLATION	Champagne AOC
CUVÉE	Millésime 2014
ORIGINE	Binson-Orquigny (Marne), Vallée de la Marne
CÉPAGES	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
LE DOMAINE	Implanté à Binson-Orquigny depuis plusieurs générations ; marque actuelle depuis 1975, exploitation dirigée depuis 2014 par Jérémy et Geoffroy Moussé.

NOTE DE DÉGUSTATION

Un grand millésime du domaine, longuement vieilli en cave — jusqu'à neuf ans pour la cuvée dégustée par le Guide Hachette.

Au nez

- Amande grillée, brioche et meringue
- Notes de beurre et de dragée

En bouche

- Attaque vive et crayeuse, signature des sols champenois
- Belle sensation de fraîcheur
- Finale acidulée et élégante, qui équilibre la richesse aromatique

EN UNE PHRASE

Un champagne aux **saveurs gourmandes et toastées** — brioche, amande grillée, beurre — soutenues par une **trame fraîche, crayeuse et citronnée** : un ensemble à la fois riche et élégant.

LE RÔLE DES CÉPAGES

- **Chardonnay** — fraîcheur, finesse et minéralité ; fleurs blanches, agrumes, brioche et fruits secs avec le temps. C'est lui qui porte le potentiel de garde.
- **Pinot Meunier** — fruit et souplesse ; pomme, poire et fruits mûrs. Il rend le champagne accessible dès sa jeunesse.
- **Pinot Noir** — structure, puissance et longueur ; fruits rouges, épices douces et fruits secs avec l'âge. Il donne sa richesse au millésime.

Après plus de dix ans, on attend des notes de brioche, d'amande grillée, de beurre et de pâtisserie, tout en gardant la fraîcheur naturelle des raisins de Champagne.

ACCORDS METS & VINS

Un champagne fin qui appelle des plats élégants, sans sucre appuyé qui masquerait sa fraîcheur.

APÉRITIF RAFFINÉ

- Gougères au comté
- Feuilletés aux Saint-Jacques
- Blinis, saumon fumé & crème citronnée
- Huîtres fines de claire

ENTRÉES

- Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes
- Tartare de daurade au citron vert
- Foie gras poêlé, compotée de pommes
- Velouté de champignons & noisettes

PLATS PRINCIPAUX

- Saint-Jacques snackées, beurre citronné
- Homard rôti au beurre demi-sel
- Turbot ou sole aux morilles
- Suprême de volaille à la crème

FROMAGES

- Comté affiné 24 mois
- Beaufort d'alpage
- Parmesan vieux
- Brillat-Savarin

DESSERTS (PEU SUCRÉS)

- Tarte fine aux pommes
- Financier aux amandes
- Pavlova aux fruits blancs
- Poires pochées à la vanille

À ÉVITER

- Les desserts très sucrés
- Les plats trop épicés
- Les sauces qui dominent
- Un service trop froid (6-8 °C)

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Noix de Saint-Jacques poêlées, purée de céleri et beurre noisette. Les notes briochées et d'amande du champagne répondent au beurre noisette, tandis que sa fraîcheur équilibre la douceur du céleri. Pour un repas de fête, l'association **homard rôti + Millésime 2014** reste l'accord le plus spectaculaire.

LE SERVICE

- **Température** — entre 10 et 12 °C. Trop froid, il perd les arômes gagnés au vieillissement.
 - **Verre** — un verre à vin blanc ou une flûte élargie, plutôt qu'une flûte étroite qui bride le nez.
 - **Aération** — ouvrir 10 à 15 minutes avant ; laisser le champagne s'ouvrir quelques minutes dans le verre.
 - **Dégustation** — observer la robe dorée et la finesse des bulles ; sur une bouteille de cet âge, les arômes gagnent en ampleur au fil des minutes, à mesure que le vin se réchauffe.
-

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.