

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 informations du domaine et du Guide Hachette des Vins.

FICHE DESCRIPTIVE

PRODUCTEUR	Champagne Moussé-Galoteau & Fils
APPELLATION	Champagne AOC
CUVÉE	Intense Chardonnay
ORIGINE	Binson-Orquigny (Marne), Vallée de la Marne
CÉPAGES	Chardonnay (dominant) et Pinot Meunier (30 %)
ÉLEVAGE	Élevage en cuve
PRODUCTION	1 008 bouteilles selon le Guide Hachette
STYLE	Champagne blanc effervescent
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

Cuvée distinguée d'une étoile au Guide Hachette des Vins — un vin « très réussi » —, produite en quantité confidentielle (1 008 bouteilles).

Au nez

- Fleurs blanches
- Agrumes frais
- Notes citronnées délicates
- Expression élégante et raffinée du Chardonnay

En bouche

- Attaque fraîche et vive
- Belle tension
- Équilibre harmonieux

- Finale légèrement amère qui apporte de la longueur

EN UNE PHRASE

Un champagne élégant et aérien, dominé par les **fleurs blanches et les agrumes**, offrant **fraîcheur, finesse et équilibre**.

LE RÔLE DES CÉPAGES

- **Chardonnay** — fraîcheur, notes florales, tension et élégance ; c'est lui qui porte la longueur en bouche.
- **Pinot Meunier (30 %)** — rondeur et fruit ; il adoucit l'acidité naturelle du Chardonnay et apporte une texture plus gourmande.

Les proportions exactes du Chardonnay ne sont pas précisées par les sources consultées ; le Guide Hachette indique explicitement la présence de 30 % de Pinot Meunier.

ACCORDS METS & VINS

Un champagne vif et floral, idéal à l'apéritif comme autour des produits de la mer, sans sucre appuyé qui masquerait sa fraîcheur.

APÉRITIF RAFFINÉ

- Gougères au comté
- Feuilletés au parmesan
- Blinis au saumon fumé
- Crevettes marinées

POISSONS

- Sole meunière
- Cabillaud rôti au beurre citronné
- Turbot, sauce légère
- Sandre au beurre blanc

FROMAGES

- Chaource
- Brillat-Savarin
- Comté jeune
- Chèvres frais

PRODUITS DE LA MER

- Huîtres fines de claire
- Plateau de fruits de mer
- Saint-Jacques snackées
- Tartare de bar

VOLAILLES

- Suprême de volaille à la crème légère
- Volaille fermière aux morilles

À ÉVITER

- Les desserts très sucrés
- Les plats trop épicés
- Un service trop froid

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Noix de Saint-Jacques poêlées, purée de céleri et beurre citronné. La fraîcheur citronnée et la finesse du Chardonnay prolongent la délicatesse des Saint-Jacques, tandis que la texture crémeuse du céleri apporte un bel équilibre.

LE SERVICE

- **Température** — servir entre 8 et 10 °C.
 - **Verre** — un verre tulipe ou un verre à vin blanc, plutôt qu'une flûte étroite qui limite l'expression aromatique.
 - **Aération** — ouvrir quelques minutes avant le service ; laisser le vin s'exprimer dans le verre pour révéler ses nuances florales.
 - **Moment idéal** — parfait à l'apéritif ; accompagne aussi tout un repas autour des produits de la mer.
-

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