CHAMPAGNE BRUT NATURE BORÉAL

Blanc · France / Champagne



Producteur : Champagne Clandestin
Couleur : Blanc
Unité : 3
Format : 1.5l
Prix : 273.50 $

Appellation : Champagne
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Champagne
Nom du propriétaire : Benoit Doussot

Vinification : Les vins sont travaillés par gravité, sans aucun pompage. Un pressage doux et lent, avec un léger débourbage, pour éviter de dépouiller le moût. Chaque parcelle est vinifiée séparément en 350L , 500L, 600L, ou en foudres, en fonction des terroirs.
Élevage : Élevage sur lies fines de 10 mois minimum. Mise en bouteille sans aucune filtration, et enfin un élevage sur latte de 15 mois sur lies avant la commercialisation.

Accord vin et mets : Vous le servirez frais, à l'apéritif ou l'accompagnerez d'un repas, pour souligner vos plus précieux moments et en savoureux chaque instant!

Le domaine :

Champagne Clandestin est l'histoire d'un Bourguignon en Champagne. Benoît Doussot a franchi la frontière entre la Bourgogne et l'Aube, et élabore aujourd'hui des champagnes précis au caractère unique. Depuis plus de 10 ans, Benoît Doussot est installé à Landreville, dans l'Aube, avec l'ambition de mettre en valeur les terroirs de la Côte des Bar. La Maison Clandestin a vu le jour en 2015 avec deux vignerons partenaires et collabore désormais avec treize d'entre eux.
Champagne Clandestin, c'est avant tout une quête de rigueur et de précision en cave afin de sublimer le terroir. L'assemblage ne doit pas créer de confusion. L'objectif est d'exprimer le plus clairement possible le lieu de naissance du vin à travers son sol et son exposition.
Ces éléments sont intemporels, tout en mettant en lumière la variabilité propre à chaque vendange. Depuis 2015, le domaine Clandestin porte un regard singulier sur le terroir.
La gamme Les Iconiques (Boréal et Austral) met en avant le cépage Pinot Noir cultivé dans l'Aube, avec une nuance subtile mais essentielle : l'orientation des parcelles. Ici, il est possible de démontrer l'influence de l'exposition d'un vignoble sur les vins eux-mêmes. Deux vins issus du même cépage et élaborés selon le même processus de vinification, mais pourtant fondamentalement différents.

Revue de presse :

Jean Aubry, Du vin dans l'encrier, Aug 2025

C'est un privilège de boire du champagne. D'en boire du grand n'en émousse nullement la portée. On en boit moins souvent, nettement moins souvent hélas car les prix ne cessent de grimper mais voilà, c'est comme l'oxygène pour un humain, impossible de s'en passer. Ce Clandestin, gracieusement offert par la chic agence
réZin est ma bouée d'oxygène à moi, dans ce monde où tout se raréfie, même l'humanité. Cela dit, ce pur blanc de noir convainc une fois de plus en raison de sa dynamique de bouche – zéro dosage ici - et de la profondeur de son fruité de pomme/poire, avec cette impression de salinité qui maintient tout en prolongeant la finale. Un beau champagne d'artisan qui ne manque pas de caractère.

https://jeanaubry.substack.com/p/grapilles-et-autres-gourmands-de-670?utm_campaign=email-post&r=44ixie&utm_source=substack&utm_medium=email

MIchelle Bouffard, Le Devoir, Dec 2024

Benoît Doussot est impressionnant : à 16 ans, il est au Lycée viticole, et à 24 ans, il démarre Clandestin, un projet né d'une collaboration avec Bertrand Gautherot, de la célèbre maison Vouette & Sorbée. Clandestin valorise des terroirs de la Côte des Bar qui jadis retenaient peu l'attention parce qu'ils n'avaient pas l'exposition sud qui favorisait la maturité du raisin. Or, aujourd'hui, c'est un atout. Boréal est issu de pinot noir cultivé en bio (ou en conversion) sur des parcelles orientées au nord. Fidèle à sa signature, Doussot nous donne un champagne vineux, structuré et ciselé, offrant des bulles très fines qui s'ouvrent sur des notes de myrtille et de groseille rouge qui s'entremêlent à la brioche et à la salinité. Une grande réussite vu les conditions climatiques difficiles de 2021 (non millésimé, mais provient entièrement de 2021). Idéal pour le tartare de truite ou les oursins. FML effectuée, zéro dosage.

https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/826432/vigne-verre-champagne-honneur

Nadia Fournier, Actualité, Dec 2024

Fort de quelques années d'expérience au sein de l'illustre maison Vouette & Sorbée, Benoît Doussot a créé sa propre étiquette de négoce, sous laquelle il achète des raisins dans la Côte des Bar, dans le département de l'Aube. L'ensemble de la production est vinifié sans intrants. Pour sa cuvée Boréal, Doussot mise toujours sur une parcelle orientée vers le nord et plantée de pinot noir dans les terroirs de calcaire kimméridgien. Son 2021 est non dosé et conséquemment très sec, mais sa texture est nourrie par un élevage bien maîtrisé en fût de chêne, puis en bouteille. La bouche est à la fois ample et tendue, vibrante d'énergie et riche d'un large éventail de saveurs profondes. Un excellent champagne de gastronomie, à savourer dans des verres à vin blanc plutôt que dans des flûtes.

https://lactualite.com/art-de-vivre/10-bouteilles-de-bulles-pour-feter-la-nouvelle-annee/

Jean Aubry, Du Vin dans l'encrier, Dec 2024

Ce champagne artisanal étonne à tous coups. Il demeure constant au fil des ans, se distinguant par sa complexité, sa tenue de bouche, sa façon à lui de « sortir de la boîte » comme le veut l'expression à la mode. C'est innovant et déstabilisant, d'un formidable éclat de jeunesse où se greffe quelques leçons plus studieuses derrière qui ajoute à la profondeur d'ensemble. Un grand champagne de textures et de reliefs, à la fois tendu et relaxe, avec une impression de tannicité, de salinité.

Claude Lalonde, Vinformateur, Nov 2024

Totalement Pinot Noir ce Champagne avec sont côté vineux et sa solide structure. Ferme, éclatant et d'une intensité aromatique il est bâti pour la table.

https://vinformateur.com/evenements-salons/meilleurs-vins-mousseux-fetes-2024/