

CHAMPAGNE

Michel Decotte



Champagne Blanc de Noirs - Millésime 2011

100% Pinot Noir
100% vin de cuve
+ de 80 mois de vieillissement

Importantes caractéristiques (Valeurs moyennes)

Dosage : 5 gr/bouteille
Titre alcoolique : 11.7-12.5
SO2 total en mg/l : 30 à 50
SO2 libre en gr/l : inférieur à 10

Voir

La robe bouton d'or de cette cuvée issue de pinots noirs évoque la maturité. L'effervescence, très fine et lente, alimente avec élégance un collier de bulles complet sur tout le pourtour de la flûte.

La présentation visuelle de ce Champagne est sereine et distinguée.

Sentir

Le premier nez est aromatique et automnal. On perçoit la mirabelle cuite, le miel, la noisette ainsi que la brioche au beurre. L'expression est mature et complexe.

Un peu plus tard, avec quelques minutes d'aération, arômes d'eau-de-vie, de fleurs fanées et de racines font leur apparition. Nous sommes dans le potager et le verger en fin de saison.

Il s'agit d'un nez abouti, bien ouvert et mature.

Goûter

L'attaque en bouche est souple et ouvre sur une bouche large et gourmande. La sensation est consistante et le dosage apporte de la rondeur. L'ensemble s'harmonise parfaitement avec l'acidité du vin. L'effervescence se tient en retrait et, au réchauffement, le vin s'assouplit, prend de l'ampleur et de la chaleur. La texture est crémeuse et tendre.

La finale est minérale et la persistance aromatique est très bonne avec 10 secondes de persistance. L'impression est crayeuse et saline, ce qui renvoie à la belle origine du vin.

Typique du millésime 2011, ce millésime suggère l'automne, le verger et le potager. En bouche il s'exprime avec richesse, souplesse et tendreté, avant de dévoiler son identité crayeuse sur la finale.

A servir dans une flûte bien galbée ou dans un verre à vin afin de favoriser son plein épanouissement aromatique. Une température de service de 10 degrés sera parfaite.

Ce 2011 est un Champagne de gastronomie. Favorisez les produits de la terre et les mets de texture dense et tendre comme les bouchées à la Reine, les volailles grasses (poularde de Bresse aux champignons) et les fromages crémeux (croûte lavées).

