

CHAMPAGNE

Michel Decotte



Cuvée Prestige 80/20

Grand Cru - 80% Pinot Noir - 20% Chardonnay
100% vin de cuve
à partir de 60 mois de vieillissement

Importantes caractéristiques (Valeurs moyennes)

Dosage : 6 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

L'apparence de cette Cuvée est jaune pâle et très légèrement dorée. Les bulles sont extrêmement fines et donnent à la robe un aspect scintillant et froid. La présentation de cette Cuvée suggère l'élégance et la pureté.

Sentir

Le premier nez confirme ce sentiment. Il est floral (iris, chèvrefeuille...) et fruité (poire) sur une base légèrement musquée. À l'aération, le chardonnay et le travail des levures en cave se révèlent. On perçoit des notes de citron, de pamplemousse, de laitages et de pain grillé. Après quelques minutes dans la flûte, l'expression devient plus racée ; Ananas, jasmin, zestes d'agrumes se distinguent.

Il s'agit d'un nez de belle finesse, doté d'une bonne tenue à l'air. Il exprime la frange la plus noble de son cépage et de son terroir.

Goûter

L'attaque en bouche est vive et l'effervescence parfaitement fondue dans le corps du vin. Celui-ci s'épanouit, large, gras et aussi très tendu par une jolie acidité. Dans cet équilibre, le dosage est imperceptible et seule la concentration de la matière répond à la vivacité du vin. Au réchauffement, le vin gagne en élégance, prend une texture tendre et développe des arômes de pêches blanches, d'agrumes ainsi qu'une forte minéralité.

La finale est longue (7 à 8 secondes de persistance), tendue et pure. La toute dernière impression est crayeuse et laisse le palais en attente de la prochaine gorgée.

Il s'agit d'un vin élégant, pur, aérien qui se présente debout, bien droit et plein d'esprit. Cette pureté et cette vivacité sont des gages de bonne conservation. Ainsi, les amateurs de Champagnes matures pourront faire mûrir cette Cuvée jusqu'en 2015.

À servir absolument à l'apéritif pour ses qualités intrinsèques. Il s'épanouira parfaitement entre 10 et 12 degrés de température, dans une flûte au gobelet suffisamment large.

À table, la belle élégance de ce vin, son équilibre et son caractère aérien auront plus à perdre qu'à gagner. Ainsi, il faudra mieux éviter de prendre des risques.

