

CHAMPAGNE

Michel Decotte

Champagne Cuvée Paul Millésime 2011

Millésime - 80% Chardonnay et - 20% 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 est dorée et assez prononcée. L'effervescence, fine et calme, alimente un petit cordon bien blanc, donc constitué de bulle très fine. La présentation visuelle de cette Cuvée Paul est sereine et gracieuse.

Sentir

Le premier nez est aromatique et mature. Des arômes de pain, de brioche au beurre (le long travail des levures en cave), de miel, de fruits confits (cerise) sur des notes de base automnales (sous bois, champignon), montrent la parfaite maturité et la grande complexité de l'expression. Après aération, la noblesse du vin se révèle. On perçoit des notes de pralin, de céréales grillées, de bois des îles...

Quelques minutes dans la flûte font naître d'élégants arômes de cèdre, de poivre et de coing. Toutes les nuances des vins de Champagne de plénitude sont présentes dans cet équilibre aromatique.

Goûter

L'attaque en bouche est nette, franche et s'ouvre sur un vin large et plein. L'effervescence toute en finesse et la belle qualité de l'acidité apportent de la tenue et du rythme. Après quelques secondes de réchauffement en bouche, le corps du vin nous tapisse le palais. Grâce à la qualité de ces différents éléments, notamment l'effervescence, la texture se fait crémeuse. Vinosité et fraîcheur revendiquent harmonie et intensité.

La finale est nette, très longue (une dizaine de secondes de persistance) et développe des arômes appétissants de noix, de champignon à la crème et de curry. Elle laisse un sentiment de pureté.

Ce millésime 2011 est abouti. Il est aujourd'hui parvenu au stade de la plénitude et allie richesse et pureté. La qualité de son effervescence, la délicatesse de ses arômes, sa texture crémeuse, le place parmi les réussites de cette belle année.

À servir dans un verre à vin, afin de profiter de tout son potentiel, et à une température de 12 degrés environ. Il satisfera alors les plus exigeants des amateurs de vins de Champagne et saura attirer la conversation à lui pour une dégustation d'experts.

À table, les volailles pochées à la crème, les pièces de veau les plus fines accompagnées de champignons (onglets, noix), seront de franches réussites. Quelques beaux fromages bien affinés lui conviendront aussi.

