

CHAMPAGNE

MICHEL DECOTTE

à MAILLY-CHAMPAGNE



Champagne Brut Classic

Grand Cru - 78% Pinot Noir - 22% Chardonnay
15% vin de fût et 85% de cuve
36 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

La robe jaune dorée de cette Cuvée est traditionnelle. Elle est animée de bulles assez fines qui terminent leur course à la surface dans un joli cordon de mousse, léger mais complet. L'impression générale est lumineuse et distinguée.

Sentir

Le premier nez bien présent offre des arômes classiques de poires, d'amande, de fleurs jaunes et de biscuits. À l'aération, le caractère se fait plus profond. On perçoit notamment des arômes de vieillissement en cave (beurre, pain), ainsi que l'expression du terroir (minéralité). Après dix minutes dans la flûte, l'expression devient plus sauvage, animale et boisée. Des arômes de pommes, de zestes, de vanille et de tisane, génèrent un sentiment de complexité. Il s'agit d'un nez qui mêle arômes primaires de fruits, arômes secondaires liés à l'élevage et arômes tertiaires de vieillissement, ce qui signe les belles cuvées de brut en Champagne.

Goûter

L'attaque est fraîche et l'effervescence bien présente. Ensuite, la structure acide, bien accompagnée par le dosage, se fond dans le corps du vin. L'ensemble est harmonieux et peu à peu structuré par une trame tannique élégante. On oscille entre vinosité et fraîcheur, rondeur et rectitude. La texture est double, tout d'abord tendre, elle devient ensuite plus serrée.

La finale est assez longue (5 à 6 secondes de persistance) et développe des arômes de biscuits et de fruits blancs. Elle révèle un léger caractère crayeux doublé d'une pointe d'amertume rafraîchissante. Elle termine sur une pointe calcaire assez ferme.

Ce Brut Classic est le témoin d'un assemblage sophistiqué, au nez comme en bouche. En cela, il est bien dans l'esprit de la Champagne. Assez structuré et chaleureux, complexe, il évolue au fur et à mesure du réchauffement dans la flûte.

A servir entre 8 et 10 degrés de température (ne pas hésiter à le laisser vivre) dans une flûte bien élancée. À table, compte tenu de son équilibre et de sa texture changeante (de tendre en début de bouche, celle-ci évolue vers de plus en plus de fermeté ensuite), il sera assez « tous terrains ». Les crustacés, les poissons grillés, les viandes blanches assez serrées (volaille, porc) seront de bonnes pistes de recherche.

