

# CHAMPAGNE MICHEL DECOTTE

à MAILLY-CHAMPAGNE

## Champagne MLY Millésime 2015

Grand Cru de 50 % de Pinot Noir et 50 % de Chardonnay

60 mois de vieillissement en cave

Fermentation alcoolique et élevage en fûts sans fermentation malolactique

Bâtonnage effectué pendant les 3 premiers mois

Elevage de 11 mois en fûts de chêne de 350 litres puis 5 ans en cave

Provenance des fûts : forêts de Fontainebleau, du Tronçais, d'Argonne  
et de Mailly-Champagne

*Importantes caractéristiques (Valeurs moyennes)*

Dosage : 2 gr/bouteille      SO2 total en mg/l : 40 à 50

Titre alcoolique : 11.7-12.5      SO2 libre en g/l : inférieur à 10

*Ce champagne issu d'une sélection de belles parcelles de chardonnay et pinot noir cueillies à maturité optimum, a été soigneusement vinifié en fûts afin d'obtenir une diversité d'arômes. J'ai effectué un léger bâtonnage afin de remettre les lies en suspension. Ce vin gastronomique est puissant et envoutant, les deux cépages emblématiques de la Champagne associé au bois confère au vin beaucoup de vinosité et de structure et exprime le terroir de Mailly-Champagne.*

*Ivan Decotte*

### **Voir**

La robe de la cuvée MLY est dorée et relativement claire. L'effervescence est abondante, fine et rapide. Elle alimente un beau cordon de mousse en surface. La présentation générale est riche et dynamique.

### **Sentir**

Le premier nez étonne par son intensité et son originalité. Les effluves de fruits à noyau se mêlent aux notes boisées. On retrouve l'abricot et la mirabelle, mais aussi la vanille ainsi qu'un petit caractère toasté. L'ensemble évolue peu à peu vers le blé, la noisette grillée, le thé fumé et l'amande. Il s'agit d'un nez profond, « terrien », qui annonce de la vinosité et de la structure en bouche.

### **Goûter**

L'attaque est précise et pétulante. Elle introduit une bouche dense et serrée, une bouche musclée. Car rapidement la structure acide se manifeste. Elle constitue la colonne vertébrale du vin, accompagne celui-ci de l'attaque à la finale et s'exprime avec élégance. Le corps du vin se déploie ainsi avec nervosité et l'effervescence se fond dans l'ensemble, ce qui génère une texture crémeuse. La seconde « moitié de bouche » laisse apparaître quelques tanins. La cuvée MLY devient plus structurée encore, montrant un beau potentiel de conservation.

La finale est aromatique et longue (8 secondes de persistance), mais surtout tendue par la fraîcheur acide. Elle révèle des arômes d'ananas et nous fait profiter de sa douce astringence à la fois tannique et crayeuse.

La cuvée MLY montre beaucoup de personnalité. Originale au plan aromatique, elle se montre très vigoureuse en bouche, tout en restant séduisante grâce à la qualité de son acidité et de son effervescence. Elle surprendra les amateurs de Champagne et intriguera ceux qui ne le sont pas encore. En outre, elle se conservera une dizaine d'année en cave.

À servir autour de 12 degrés de température dans un verre à vin. Sa texture dense et son profil aromatique la destinent aux accords avec les viandes blanches et les volailles grillées ainsi qu'avec les fromages de brebis. Tout ceci sans complication, dans un esprit « cool et chic ».

