

CHAMPAGNE

MICHEL DECOTTE

à MAILLY-CHAMPAGNE



Champagne Blanc de Blancs

Grand Cru - 100% Chardonnay
20% de vin de fût et 80% 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 5
SO2 libre en gr/l : inférieur à 10

Voir

La robe se présente jaune pâle à légers reflets verts. L'effervescence est fine et rapide, avec un cordon de mousse complet. La présentation visuelle de cette Cuvée est fraîche et dynamique.

Sentir

Le premier nez est bien aromatique. L'amande, le citron et le pamplemousse se révèlent avec en arrière-plan la vanille et le biscuit. L'expression est caractéristique du cépage. À l'aération, des notes plus riches et plus mures se manifestent (fleurs jaunes, miel). Puis, après quelques minutes, c'est le terroir qui parle. On perçoit alors des parfums d'iode et d'embruns accompagnés d'un fruité plus dense (mirabelle et coing).

Il s'agit d'un nez complexe et fin qui nous propose tout d'abord son cépage avant de nous dévoiler son identité de terroir. Le fruit du vin évolue et se double de notes « alimentaires » très fines (biscuit). Le potentiel est intéressant puisque le vin se tient parfaitement après vingt minutes dans la flûte.

Gouter

L'attaque en bouche est vive et immédiatement minérale. Elle s'accompagne d'une effervescence tonique. Cette première sensation est suivie d'une franche et très belle acidité. L'équilibre est d'autant plus tendu que le dosage est très en retrait. En deuxième partie de dégustation, la vinosité légère du vin (gras et alcool) vient tutoyer l'arête acide. La sensation de craie est lisible et procure à l'ensemble une texture ferme, jusqu'à la finale.

Celle-ci est assez longue (6 à 7 secondes) et surtout très droite. Elle offre des arômes de pain frais et de beurre citronné et laisse une impression caressante et ferme à la fois.

Ce blanc de blancs est un digne représentant de sa famille. Vif, droit, minéral, il démontre beaucoup de tempérament et de potentiel (environ 5 ans). Après aération, l'expression aromatique montre un commencement de maturité, mais l'avenir est devant lui.

Servit à 8 degrés de température dans une flûte bien élancée afin de respecter son tempérament, il ravira les amateurs de Champagne frais et dynamique. Vif, volontaire, plein d'esprit, il trouvera sa place en priorité au moment de l'apéritif, accompagné de quelques copeaux de Parmesan. Si vous le présentez à table, il lui faudra dans tous les cas, des mets de textures fermes, croquantes, croustillantes.

