

# CHAMPAGNE

# MICHEL DECOTTE

à MAILLY-CHAMPAGNE



## Champagne Demi-sec

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

### Importantes caractéristiques (Valeurs moyennes)

Dosage : 24 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 assez 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 assez distinguée.

### Sentir

Le premier nez est présent et offre des arômes classiques de poires, d'amande, de miel, de sucrosité. À l'aération, le caractère se fait plus profond. On perçoit notamment des arômes de vieillissement en cave (beurre, pain).

Après dix minutes dans la flûte, on peut percevoir des arômes de pommes cuites, de zestes confits et de pot-pourri.

Il s'agit d'un nez qui mêle arômes primaires de fruits, arômes secondaires liés aux levures (beurre, biscuit) et arômes tertiaires de vieillissement soulignés par l'apport de liqueur, ce qui signe les belles Cuvées de Champagne de fin de repas.

### Goûter

L'attaque est délicate et l'effervescence bien présente. Ensuite, la structure acide, bien accompagnée par le dosage, se fond dans le corps du vin. Rien ne vient perturber cet équilibre. L'ensemble est harmonieux.

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

Ce demi sec est le témoin d'un assemblage idéal. On constate cet état de fait au nez comme en bouche. En cela, il est bien dans l'esprit de la Champagne. Assez structuré et chaleureux, il laisse exprimer son caractère au fur et à mesure du réchauffement dans la flûte.

Il sera apprécié servi entre 8 et 10 degrés de température. Une flûte de type gobelet sera plus favorable à son expression. 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 pourra accompagner des dessert tels que des charlottes aux fraises et gateaux au Champagne.

