

CHAMPAGNE MICHEL DECOTTE

à MAILLY-CHAMPAGNE

Champagne MLY 2016

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

+ de 80 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 assez intense. L'effervescence libère des bulles fines et vivaces, et nourrit un léger cordon de mousse en surface. La présentation générale est mature et appétissante.

Sentir

Le premier nez est très séduisant, ouvert et complexe. Il propose des parfums de pêche cuite, de fraise, de noisette et de crème pâtissière sur un fond d'ananas et de cannelle. Peu à peu les notes d'autolyse s'affirment (brioche), soulignant le long vieillissement en cave. Puis, après de longues minutes, l'expression évolue encore et le boisé pointe son nez. Il s'agit d'un nez mature, « terrien », qui suggère la fin de l'été et le début de l'automne.

Goûter

L'attaque en bouche est large et riche ; on perçoit immédiatement la vinosité, la structure acide et l'effervescence de la cuvée. Puis le gaz se fond dans le vin et l'on profite de la belle corpulence de celui-ci, de son caractère charnu. La seconde « moitié de bouche » révèle la structure acide, une sensation crayeuse, ainsi qu'un caractère chaleureux sur des arômes de cerise et de brioche. Ainsi, malgré l'absence de dosage, l'ensemble propose une texture dense, tendre et chaleureuse, proche du cachemire. Enfin, après quelques minutes, lorsque l'effervescence est retombée, le boisé apporte une légère sucrosité.

La finale est aromatique et longue (plus de 8 secondes de persistance). La cuvée se raffermie, tendue par la fraîcheur acide, sa texture crayeuse et sa note légèrement saline.

Complexe, vineuse et gastronomique, la cuvée MLY 2016 montre beaucoup de personnalité. Aboutie au plan aromatique, elle se montre concentrée et équilibrée en bouche. Par son élaboration (récolte, assemblage, élevage, vieillissement en cave), elle témoigne du savoir-faire champenois le plus sophistiqué.

À servir autour de 12 degrés de température dans un verre à vin. Sa texture et son profil aromatique la destinent aux accords avec les viandes agrémentées de notes automnales. Par exemple : suprêmes de poulet au curry, bœuf ou veau rôtis aux girolles, velouté de châtaignes. Tout ceci sans complication, dans un esprit « cool et chic ».

*Commentaire de dégustation
Franck Wolfert, le 18 novembre 2025*

