

# CHAMPAGNE MICHEL DECOTTE

à MAILLY-CHAMPAGNE



## Ratafia Champenois Au fil du Temps

Elaboré à la vendange, le ratafia résulte d'un astucieux mélange de 2/3 de moût de pinot noir et 1/3 de marc de champagne (mutage). L'eau de vie ajoutée bloque la fermentation du jus de fruit, permet de conserver les arômes premiers du raisin, suit alors une longue période de maturation.

Elevage en fût de chêne méthode soléra depuis 2004.  
Titre alcoolique: 18 degrés Sans ajout de sucre ni filtration.  
Bouteille de 50 cl vendue en étui.

### Voir

La robe se présente de couleur or et se nuance de jolis reflets cuivre. L'onctuosité de ce vin de liqueur se lit dans le verre.

La présentation visuelle est riche et chaleureuse.

### Sentir

Le premier nez est intense. Il offre des parfums complexes de caramel, de pomme cuite, de peaux de raisins et de girofle. À l'aération, l'expression devient plus suave, plus profonde. On perçoit des notes de laurier sauce, de Marc de Champagne. Ensuite après quelques minutes, c'est la chaleur du Ratafia qui se révèle dans le verre. La cerise confite, l'eau-de-vie et le houblon apportent de la personnalité. Il s'agit d'un nez ouvert et gourmand, où se mêle le fruité du moût de raisin et la chaleur de l'alcool.

### Goûter

L'attaque en bouche est souple, et immédiatement ample. L'impression d'onctuosité se confirme rapidement, accompagnée par le corps du vin. La bouche est très aromatique (cerise, vanille, amande, noix...) et se développe sans lourdeur. Une petite pointe de fraîcheur est perceptible en deuxième partie de dégustation.

La finale est très longue, rémanente (environ 15 secondes de persistance). Elle est nette et grasse et offre de beaux arômes en rétro olfaction (cacao et noix de Pécan par exemple).

Il s'agit d'un Ratafia soigné et élégant qui défend aussi les valeurs traditionnelles de ce produit ; le tempérament chaleureux, la richesse des parfums, l'onctuosité et la gourmandise.

Une température de service à environ 12 degrés sera favorable au plein épanouissement de ce Vin de Liqueur.

Il sera le fier compagnon d'apéritifs gourmands, accompagnés de préparations salées – sucrées. À table, les plats de tagines, les foies gras poêlés accompagnés de fruits, les fromages bien faits et les desserts aux fruits (poire, cerise notamment) seront des pistes intéressantes.

