



BRUT RESERVE

Assemblage : 55 % PN - 15 % PM - 30 % CH

Dosage : 8 g/l

Analyse visuelle

La jolie robe de ce champagne est bien blonde, couleur « champagne », et animée par une effervescence très fine, régulière. Cette dernière nourrit un beau cordon de mousse en surface. La présentation visuelle évoque à la fois la maturité et la fraîcheur.

Analyse olfactive

Le premier nez est bien ouvert, sur le fruit et les notes « alimentaires ». On perçoit les fruits jaunes, l'amande, le biscuit et la noisette. A l'aération, ce sont les notes de fleurs séchées qui nous parviennent, dynamisées par la fraîcheur du pamplemousse. Plus tard encore, le vin prend un caractère maritime (algues). L'expression est aboutie car très complexe (arômes primaires, secondaires et tertiaires sont perceptibles).

Analyse gustative

L'attaque en bouche est tendre et introduit une belle matière fondue. On profite du bel équilibre entre la fraîcheur et l'étoffe du vin tandis que l'effervescence génère une sensation crémeuse. Le dosage fait le lien entre les différents éléments tout en générant un sentiment de gourmandise. La texture d'ensemble est enveloppante, délicate et très cohérente jusqu'à la finale. Elle suggère un joli coton, chaud et doux, confortable.

Finale

La finale se tient dans la continuité de la bouche. De belle longueur aromatique (environ 8 secondes), légèrement acidulée, elle s'évanouit sur une sensation calcaire qui apporte une légère mâche.

Verdict

Ce bel assemblage, mature et complexe, très tactile, est une signature. Consensuel et un rien gourmand, il conviendra aux rencontres amicales et familiales à la recherche d'un champagne brut séduisant.

Service et accords gastronomiques

Cette cuvée s'épanouira à 8°C dans une flûte assez galbée afin de profiter de sa richesse aromatique. A table, la tendreté et le crémeux de certains mets lui conviendront. On pense à des gougères nature, à des ravioles, des quenelles ou des tagliatelles au poisson ou au champignon, à un risotto aux cèpes. A essayer aussi avec une soupe de carottes à l'orange, une Tomme par trop mûre ou une tarte aux poires non sucrée.