



ROSE RESERVE

Assemblage : 55 % PN – 15 % PM – 30 % CH - vin rouge PN 14 %

Dosage : 9,6 g/l

Analyse visuelle

La teinte de ce rosé est orangée. Elle propose une myriade de bulles qui progressent rapidement afin d'alimenter un léger cordon en surface. Quelques reflets cuivre donnent un caractère chatoyant à l'ensemble. La présentation de ce rosé est chaleureuse et appétissante.

Analyse olfactive

Le premier nez est intense. Il s'exprime dans un registre estival et évoque tout d'abord la rose, la cerise et l'amande. À l'aération, l'expression gagne en complexité. On note des parfums d'abricot, de gelée de rose, de biscuit, de beurre et de viande fraîche. Il s'agit d'un nez qui parvient à maturité. Après de longues minutes, le vin libère des parfums d'orange sanguine, ainsi qu'un caractère fumé.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est tendre et confortable. Elle ouvre sur un corps à la fois étoffé et vineux, souple et gracieux, tandis que l'effervescence, elle-même pétulante, donne le rythme. Le dosage accompagne délicatement l'ensemble sur des arômes de pêche et d'orange sanguine. Ainsi la texture de la cuvée est dynamique tout en demeurant élégante. Elle suggère le taffetas.

Finale

La finale est assez longue (environ 7 à 8 secondes de persistance), souple, calcaire et légèrement structurée par des tanins. Elle termine sur les fruits compotés.

Verdict

Il s'agit d'un champagne mutin, joliment structuré et stimulant. Ce rosé se fait avant tout remarquer pour sa pétulance, sa complexité aromatique et la qualité de sa texture. Un vrai plaisir à partager en « after work » ou lors d'un moment de « consécration ».

Service et accords gastronomiques

Il conviendra de servir ce vin entre 8 et 10 degrés de température dans une flûte bien élancée. Il sera le compagnon de mets à textures croquantes, crus ou à peine cuit. On pense à des gressins bardés de jambon cru, à une salade de radis roses au Comté, à des toasts de crabe, à un gratin de coquillages, à une friture de poisson ou à des copeaux de vieux Gouda.