

CUVÉE SÉDUCTION

« LE STYLE DES ROSÉS MODERNES »

Dosage BRUT à 10 g/l. Vieillessement de 24 mois minimum en cave avant dégorgement.

Assemblage de 60% Chardonnay, 25% Pinot Noir et 15% de vin rouge coteau champenois en provenance de vignobles de la Côte des Blancs (Grauves) et de la Montagne de Reims (Bisseuil).



Disponible en bouteille.

Analyse visuelle

La robe évoque la couleur de la chair du saumon et se présente ornée de légers reflets orangés. Les trains de bulles viennent nourrir un joli cordon de mousse bien blanc en surface. La présentation visuelle est ainsi particulièrement appétissante et dynamique.

Analyse olfactive

Le premier nez est fruité et intense. La cerise semble se démarquer de l'orange, de la violette et du bleuët qui s'offre à nous. L'ensemble s'exprime sur un fond de réglisse. Après aération, l'expression se fait plus automnale. On perçoit le «kirsché» de la cerise, la typicité de l'airelle et des fruits des bois, la profondeur du sous-bois et des champignons. Il s'agit d'un nez complexe et assez mature, comme pouvait l'annoncer la robe.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est à la fois pétulante et gourmande. L'effervescence donne le tempo, apportant ainsi de la fluidité, mais au réchauffement en bouche, une bonne vinosité se fait jour. Le dosage participe aussi à ce sentiment en se mariant très agréablement à l'acidité et à la matière assez dense du vin. Celui-ci, tout en restant fluide, se fait plus chaleureux et volumineux en deuxième partie de bouche, ce qui ne manque pas de suggérer la texture de la laine.

Finale

La finale est très longue (plus de 10 secondes de persistance aromatique) et acidulée (acidité et sucre). Elle révèle des notes de thé noir et de noisette et termine sur quelques tanins discrets ainsi que sur des amers poudrés.

Comme attendu, il s'agit d'un champagne rosé séduisant, digeste et gourmand. Cependant, celui-ci cache un peu son jeu, car il offre aussi un joli tempérament, finalement plus complexe et vineux qu'il n'y paraît.

Service et accords

Servez ce champagne rosé dans une flûte bien élancée à 8°C de température afin de préserver sa pétulance. Il sera parfait au moment de l'apéritif avec un jambon cru ou quelques cubes de jeune Cheddar ou de Gouda, ou encore des toasts de foie gras à la gelée de ratafia. À table il se plaira en compagnie d'un clafoutis de tomates cerises, d'un filet de rouget au poivron rouge, d'une tarte au thon et wakamé ou d'une salade de fruits rouges non sucrée.

Récompenses depuis 2019

