

CUVÉE SÉDUCTION

« LE STYLE DES ROSÉS MODERNES »

Dosage BRUT à 10 g/l. Vieillessement de 24 mois minimum en cave avant dégorgement.
Assemblage de 53% Chardonnay, 32% Pinot Noir et 15% de vin rouge coteau champenois (Pinot Noir) dont 14% de vins de réserve 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 des pétales de rose 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 et la fraise donnent le ton, sur un fond de violette et de bleuet. Après aération, l'expression se fait plus fraîche encore avec le pamplemousse rose et les herbes aromatiques. Puis avec le réchauffement on perçoit le « kirsché » de la cerise. Il s'agit d'un nez complexe et de belle maturité, comme l'annonçait la robe.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est à la fois tendre et gourmande. Puis l'effervescence donne le tempo, apportant ainsi de la fluidité et de la pétulance. Au réchauffement en bouche, une bonne vinosité se fait jour. Le dosage participe aussi à ce sentiment de volume et de gourmandise, tout en se mariant très agréablement à l'acidité qui agit elle-même en contre point. L'ensemble est coloré de fruits rouges (fraise, grenade) et produit une texture proche du lin.

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 cerise toujours 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 à l'évolution dans la flûte 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 ibérique ou quelques cubes de jeunes Cheddar ou de Gouda, ou encore des toasts de foie gras à la gelée de ratafia. A table, il se plaira en compagnie d'un clafoutis de tomates cerise, 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

