

Champagne Alexandre Lenique
Cuvée Excellence Brut
Vignes d'Epérnay
Chardonnay 35% Pinot Noir 35% Pinot Meunier 30%

Apéritif dinatoire Poisson

Analyse visuelle

L'effervescence fine et très active de cette Cuvée Excellence est coiffée d'un cordon de mousse bien blanc. La robe du vin se pare de reflets légèrement argentés qui donnent à l'ensemble un caractère étincelant très festif.

Analyse olfactive

Dès la première approche, l'expression aromatique est affirmée. On perçoit des notes gourmandes de bonbons et de fruits blancs, poire cuite et pêche blanche, sur un fond plutôt chaleureux. Après quelques instants, l'expression se fait plus originale, presque muscatée et fraîche avec genêt, jonquille et citron confit. À l'aération, des notes plus lourdes, beurre, miel, prune et minéralité calcaire apportent la complexité attendue. Il s'agit d'un nez intéressant, l'ensemble est complexe, chaleureux et expressif, mêlant caractères de jeunesse et notes de maturité.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est équilibrée, l'acidité est mesurée et l'effervescence est fondue. La fraîcheur du vin se manifeste ensuite. Elle laisse un léger sentiment de mordant bien accompagné par le dosage. On retrouve en bouche le caractère chaleureux déjà évoqué au nez, ce qui offre à cette Cuvée une bonne vinosité.

La finale

Elle est longue, sept à huit secondes, et livre ses arômes de fruits très mûrs. Le terroir s'exprime nettement avec une pointe crissante et une amertume très élégante tandis que la chaleur du vin prolonge le souvenir.

Verdict

Le profil de cette Cuvée est finalement assez tendu et agrémenté d'une texture caressante puis plus ferme en finale. Derrière une apparente facilité de vin frais, acidulé, coulant et chaleureux il révèle un caractère complexe et signe son terroir d'origine.

Service et accords mets-champagne

À servir dans une flûte bien élancée à une température de 8 degrés. Il s'agit d'un Champagne à l'aise en toutes circonstances et avec une texture double qui lui permet une certaine liberté entre textures fermes et textures plus souples.

À l'apéritif son caractère chaleureux appellera les petits-fours chauds et à table sa minéralité appellera les produits de la mer.