

Champagne Michel Lenique
Blanc de Noirs
Vallée de La Marne
Pinot Noir 50% Pinot Meunier 50%

Apéritif dinatoire Cuisine salé-sucré

Analyse visuelle

La robe est dorée et marquée par une certaine intensité. Les bulles, pressées et agiles, forment un beau cordon en surface. La présentation générale donne l'impression d'osciller entre jeunesse et maturité.

Analyse olfactive

Le premier nez est bien en place ; fruits jaunes (mirabelle, poire) et mélange d'épices sont particulièrement présents. A l'aération, la finesse l'emporte avec une pointe de violette et de fleur d'oranger. Puis le vin montre toute l'étendue de sa complexité avec des notes de noyau, de confiture de prune et de pain sur un fond lactique. Il s'agit d'un nez complexe, très large, dont la tenue à l'air est très convaincante.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est fraîche et large puis le vin devient très vite corpulent. Sans être puissant, il affirme ses caractères sans attendre. Ce beau volume ne manque pas d'élégance grâce à une belle acidité et une effervescence fondu. Des parfums de fruits secs sont perceptibles et agrémentent la dégustation.

La finale

Bien qu'assez ronde, la finale montre un peu plus de fermeté. La minéralité et l'effervescence reprennent le dessus et accompagnent les arômes pour 8 secondes de persistance environ.

Verdict

Ce « blanc de noirs » est un bon révélateur du potentiel aromatique des cépages noirs de la Champagne. La bouche marie vinosité et fraîcheur et montre une certaine maturité dans un ensemble assez baroque.

Service et accords mets-champagne

Ce vin de Champagne sera servi dans une flûte tulipe à 8°C de température. Il sera un bon ambassadeur de vos apéritifs dinatoires et, grâce à son équilibre « tout terrains », se ravira de la compagnie des amuse-bouche salés, salés-sucrés, ou aigres-doux.