

Champagne Michel Lenique

Brut Sélection

Montagne de Reims

Chardonnay 35% Pinot Noir 35% Pinot Meunier 30%

Apéritif

Apéritif dînatoire

Analyse visuelle

La robe très pâle aux reflets argentés s'avance sûre de sa fraîcheur et de sa jeunesse. Elle propose de nombreux trains de bulles qui nourrissent un mince cordon en surface.

Analyse olfactive

Le premier nez est tout en délicatesse. Impertinent, il nous offre des arômes « sautillants » de fruits rouges, de noyau et de biscuit.

L'effervescence nous chatouille les cils olfactifs tandis qu'apparaissent des notes d'agrumes, de pomme verte et fraise écrasée. Après plusieurs minutes d'aération, on perçoit un peu de thym et d'herbes sèches, mais l'expression reste avant tout fruitée.

Il s'agit d'un nez aérien, précis, juvénile et très printanier.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est fraîche et effervescente à la fois et ce dynamisme ne nuit aucunement à l'équilibre du vin. En effet, le développement en bouche s'avère léger, très délicat et doté d'une certaine « tendreté ».

Chaque composante (vinosité, effervescence, acidité, dosage) est au service de l'ensemble et produit finalement une sensation tactile proche de la dentelle, agrémentée de surcroît par de jolis arômes de fraise.

La finale

La finale montre 6 à 7 secondes de persistance dans un contexte acidulé, effervescent et toujours aussi délicat.

Verdict

Ce « brut sélection » affiche un style bien particulier. Sous des dehors légers et tout en finesse, il parvient à montrer une personnalité indéniable. Il évite ainsi de tomber dans le piège de la neutralité pour offrir au dégustateur le plaisir de découvrir ses origines délicates.

Service et accords mets-champagne

Ce vin de Champagne doit être servi dans une flûte bien élancée autour de 8° de température.

Il sera très à l'aise au moment de l'apéritif, pour lui-même, et sera particulièrement « efficace » aux beaux jours du printemps et de l'été pour d'excellents moments de délassement.