

Champagne Michel Lenique  
Rosé  
Vallée de La Marne  
Chardonnay 70% Pinot Meunier 30%

Viande Rouge

### Analyse visuelle

La robe de cette Cuvée Rosé paraît saumonée et nuancée de beaux reflets cuivre. Elle présente une effervescence modérée et lente qui vient former un petit cordon de mousse à la surface de la flûte.

### Analyse olfactive

Le premier nez est bien aromatique comme il se doit pour un Champagne rosé mais l'expression diffère de la plupart de ses « cousins ». En effet, on perçoit certes des parfums de fruits rouges (fraise ou prune par exemple), mais aussi des notes fumées et minérales, sur un fond « viandées ». Ce caractère signe la fidélité de la cuvée à son terroir d'origine. Au réchauffement se dévoilent la pivoine et la quetsche, mais toujours dans ce contexte minéral et fumé. Il s'agit d'un nez racé et invitant à la gastronomie.

### Analyse gustative

L'attaque en bouche est souple et fondu. Le vin nous parvient sans agressivité. Au développement, l'impression est la même, le dosage du vin apportant plus d'ampleur encore ainsi qu'une sensation presque onctueuse. La deuxième partie de bouche diffère avec l'apparition de tanins qui structurent l'ensemble. La vinosité vient ainsi dominer l'effervescence et renforcer le sentiment « gastronomique » né de l'analyse olfactive.

### La finale

La finale persiste 8 à 9 secondes sur des notes de kirsch et de fruits secs. Elle termine sa course avec une certaine rondeur et fait aussi perdurer les effluves « fumées ».

### Verdict

Ce Champagne rosé sort quelque peu des standards actuels. Derrière un certain fruité, cher aux vins de Champagne rosés d'apéritif, il sait nous suggérer d'aller plus loin. Ainsi l'originalité de ses notes aromatiques et sa structure en bouche invitent à passer à table.

### Service et accords mets-champagne

Ce Champagne rosé méritera une flûte bien galbée et un service à 10°C de température. Sa texture presque onctueuse et sa vinosité nous conduisent naturellement aux accords avec de belles pièces de viandes rouges bien tendres. Certaines charcuteries de pays assez moelleuses seront aussi très appréciées.