

## Champagne CAILLEZ LEMAIRE

Commentaire de dégustation – Franck Wolfert, le 6 octobre 2020

### CHARDONNAY DE LA VALLEE 2015

Le Chardonnay de la Vallée 2015 propose une robe jaune clair à jolis reflets verts. L'effervescence, fine, rapide et couronnée d'un cordon de mousse riche et durable, génère un sentiment de fraîcheur, de dynamisme et annonce une texture crémeuse en bouche.

Le premier nez est complexe. On perçoit des fleurs blanches, de l'amande, une pointe de citron et de thym ainsi qu'une note de pâte à pain (qui signe le vieillissement sur lattes). Plus tard, des notes plus boisées et fruitées se manifestent (vanille, poire).

Il s'agit d'un nez abouti, estival et subtil.

La tenue à l'air est particulièrement intéressante et montre un vin en pleine santé.

L'attaque en bouche est franche, l'acidité et l'effervescence donnant le tempo. Ensuite le vin a du corps, de l'étoffe, et habille tout en douceur une belle structure acide et tannique. Malgré l'absence de dosage, l'effervescence se fond parfaitement et l'ensemble produit une sensation veloutée, caressante et pure. Cet équilibre n'est possible qu'avec de très beaux raisins.

La finale est longue (8 secondes de persistance) et minérale. Crayeuse et saline, elle suggère aussi le pamplemousse, par son acidité bien nette et sa belle amertume.

Le Chardonnay de la Vallée 2015 est un séducteur. D'un naturel tendre et équilibré, se dégage un tempérament complexe et pur. Il illustre avec beaucoup de classe l'expression du chardonnay en Vallée de Marne.

Cette cuvée sera à l'aise dans une flûte au gobelet galbé et à une température de 10 degrés.

Elle raviva les œnophiles car elle attirera la conversation à elle. A table vous pourrez la présenter accompagnée d'une sole ou d'une limande meunière, d'un risotto aux coques, de couteaux ou de langoustines rôtis au beurre salé ou d'un fromage de Morbier ou d'Emmenthal.