

Champagne CAILLEZ LEMAIRE

Commentaire de dégustation – Franck Wolfert, le 6 octobre 2020

PUR MEUNIER 2015

La robe de cette cuvée est teintée de reflets cuivrés, « œil de perdrix » comme on disait autrefois. Lumineuse et brillante, elle est animée d'une effervescence lente et régulière. L'ensemble inspire un sentiment de richesse, de maturité et d'apaisement.

Le premier nez est discret et étonne. Il propose des parfums très doux de fruits cuits, de miel et de cerises confites. Peu à peu l'automne s'installe avec des notes d'épices, de sous-bois et de caramel.

L'ensemble est complexe, mature et s'ouvre rapidement.

L'attaque en bouche est fraîche et rapidement le corps du vin s'impose. Vineux, chaleureux et souple, le vin livre un caractère de richesse affirmé sur un fond d'arômes boisés. L'effervescence et l'acidité se tiennent en retrait et la texture en paraît onctueuse et gourmande malgré l'absence de dosage.

La finale prolonge l'impression en bouche. Généreuse, elle libère des arômes de pruneau et de rancio sur une légère structure tannique et calcaire.

Cette cuvée étonne par sa franche maturité au nez et sa richesse et sa générosité en bouche. Elle montre le style du meunier sur une vendange très mûre issue d'une année chaude et sèche. Elle trouvera sa place durant la saison froide, lors d'apéritif dinatoire ou pour elle-même après le repas, au moment du « digestif ».

Il est conseillé de servir ce vin dans une flûte élancée autour de 10°C de température.

A table, elle accompagnera les canapés de foie gras, le jambon ibérique, des Kefta de bœuf, d'agneau ou de poulet, un fromage de Langres bien fait ou un Pecorino à la truffe.