

Commentaire de dégustation – Franck Wolfert, le 7 mars 2021

EXTRA BRUT REFLETS

La cuvée Reflets se pare d'une belle robe or rose à reflets cuivrés. L'effervescence, nourrie, fine et rapide, ajoute au caractère festif et généreux de la présentation visuelle.

Le premier nez fait tout d'abord honneur au caractère fruité du vin (groseille, grenade, agrumes). Quelques instants plus tard, des notes plus fines et subtiles se manifestent. Elles suggèrent les fleurs blanches, le pamplemousse rose, la pâte à pain et confirment l'impression visuelle marquée par la fraîcheur et la générosité.

Il s'agit d'un nez frais et dynamique, qui témoigne de la belle santé des jus au moment de l'assemblage.

La tenue à l'air est tout à fait correcte et annonce un bon comportement au vieillissement.

L'attaque en bouche est douce et pétulante, puis la sensation est fruitée, fluide et savoureuse. Le sentiment de rondeur est dominant ; on croque le fruit ! Acidité et effervescence apportent de l'esprit tandis que le dosage en liqueur se tient en retrait. Il fait le lien entre le vin et l'effervescence. Cet équilibre génère une texture volumineuse, tout en restant légère, chaleureuse, tout en gardant sa fraîcheur fruitée. Elle suggère une laine épaisse, confortable et accueillante.

La finale est longue (7 à 8 secondes de persistance) et libère des arômes de fruits intenses (pomme cuite, pâte de coing, fraise). Elle se termine par une sensation acidulée et calcaire.

La cuvée Reflets propose un style franc, généreux, et « gourmand » bien qu'elle soit faiblement dosée. Ceci s'explique par la qualité des raisins entrant dans l'assemblage et le minimum d'interventions lors de l'élaboration.

Cette cuvée sera à l'aise dans une flûte bien élancée et à une température de 8 à 10 degrés.

A table, on peut proposer des gougères, des quenelles nature, du boudin blanc ou une soupe de carotte à l'orange. Si l'on souhaite sophistiquer l'ambiance, on pourra s'orienter vers du saumon gravellax, des noix de saint Jacques rôties ou un risotto aux courgettes.