

Champagne CAILLEZ LEMAIRE

Commentaire de dégustation – Franck Wolfert, le 16 mars 2021

REFLETS DEMI – SEC

La couleur de la robe est dorée à souhait. L'effervescence fine, lente et régulière nourrit un cordon complet. Le vin se présente comme une belle gourmandise.

Le premier nez est « pâtissier » ; on perçoit en effet des parfums de crème, de biscuit, de fraise ... À l'aération, le caractère se fait plus mature (brioche, poire cuite, fruits confits, pain d'épices...). Puis l'automne paraît avec le caramel, le chocolat au lait, la cardamome et l'ananas rôti.

Il s'agit d'un nez mature, complexe et accessible, extrêmement appétissant.

Après vingt minutes, la tenue à l'air montre la bonne santé du vin et sa stabilité.

L'attaque en bouche est ample et l'effervescence fondue. La consistance est ensuite agréable et le dosage en liqueur bien digéré par le corps du vin et la bulle. Il se dégage un sentiment de richesse et de générosité. L'ensemble produit une sensation de velours, qui se détend peu à peu et devient plus fluide, sous l'effet de la bonne acidité du vin.

La finale est assez longue (7 à 8 secondes de persistance) et salivante. En arrière-plan de la douceur elle laisse apparaître une belle fraîcheur ainsi qu'une amertume élégante.

Richesse, gourmandise et dynamisme sont les maîtres mots pour qualifier cette Cuvée demi sec. Voilà une belle cuvée de dessert que l'on pourra aussi proposer en after diner, au coin de la cheminée.

À servir à 8 degrés de température pour conserver le dynamisme du vin et dans une flûte à large gobelet pour l'épanouissement aromatique de la cuvée.

À table, les cuisines orientales, les tagines avec des fruits secs, les plats épicés ainsi que les fromages crémeux proposeront de réelles surprises. Mais c'est bien sûr avec les desserts aux fruits blancs et à la crème que cette cuvée se comportera le mieux.