

## Champagne CAILLEZ LEMAIRE

Commentaire de dégustation – Franck Wolfert, le 7 mars 2021

### ROSE BRUT

La robe de ce rosé est très élégante. Orangée, la teinte se pare de reflets cuivrés. L'effervescence est abondante et le vin est couronné d'une magnifique couronne de bulles immaculées. La présentation générale est très séduisante et suggère la maturité.

Fraise, Epices, fruits cuits,  
Notes fumées, et d'algues marines, à la fois terre et mer

Le premier nez est intense et fruité. On perçoit la fraise, des fruits cuits et des épices. Après quelques instants, l'évolution se fait à la fois plus maritime et plus boisée. Apparaissent des notes fumées, ainsi que des fragrances d'algues marines, qui signent une belle balance « terre mer ». Sous des dehors charmeurs, le vin montre peu à peu son caractère.

L'attaque en bouche est tendre. Ce confort est maintenu au développement grâce à un bel équilibre entre l'étoffe du vin et sa fraîcheur mutine (liée à l'acidité malique). La délicatesse de l'effervescence et le caractère gourmand du dosage en liqueur accompagne une jolie vinosité. L'ensemble produit une texture rappelant celle du taffetas, assez épaisse, douce et légèrement cassante.

La finale est franche et généreuse. Elle s'exprime sur des parfums d'orange sanguine et de safran et montre une belle persistance (7 à 8 secondes de longueur). Elle s'évanouie sur une note saline du plus bel effet.

Ce Rosé, riche et séduisant, est suffisamment expressif et vineux pour vous accompagner lors d'un pique-nique.

A servir dans une flûte au large gobelet et à une température de 10 degrés, afin de bien libérer les arômes de la cuvée.

A table, les possibilités sont nombreuses : des huîtres plates, une tarte saumon et poireau, une salade de lentillons de la Champagne aux magrets séchés, une salade César, un plateau de fromages à pâte cuite...

B17