

Champagne CAILLEZ LEMAIRE

Commentaire de dégustation – Franck Wolfert, le 16 mars 2021

ROSE DEMI – SEC

La couleur de la robe de ce Rosé demi sec suggère les pétales de rose nuancée de reflets or-rose. L'effervescence est fine et le cordon en surface est parfait (complet et bien blanc). La présentation visuelle est élégante et séduisante.

Le premier nez se livre lentement. Il propose tout d'abord des parfums subtils de rose et de fraise. À l'aération, la profondeur de l'expression s'accroît. On perçoit des notes de réglisse, d'anis, de cerise, de pivoine et même de sang (viande fraîche). Après quelques minutes dans la flûte, l'expression est plus lactique (crème) et « sauvage » (musc, sous-bois), mais la fraise est toujours là. Le vin est très complexe et se tient parfaitement à l'air.

L'attaque en bouche est à la fois pétulante et gourmande. Puis le développement est vineux et rond. La belle consistance du vin, soutenue par l'alcool et le dosage, tapissent le palais pour donner le sentiment d'un vin plein et presque onctueux. Presque, car en contre point, un fond citronné apporte fraîcheur et rigueur. On profite d'arômes de liqueur de fraise et de réglisse. L'ensemble est alerte avec un caractère vineux et gourmand.

La finale est puissante et très longue (plus de 10 secondes). Douce, chaleureuse et acidulée, elle prolonge le souvenir de la bouche. Une petite pointe de calcaire, ornée de saveurs de cerise et de guimauve, vient ponctuer les derniers instants.

Il s'agit d'un vin rare, car les Rosés demi secs ne sont pas nombreux en Champagne. Celui-ci s'exprime sans lourdeur et même avec une certaine grâce, un équilibre naturel remarquable.

À servir dans une flûte bien galbée et à 10 degrés de température.

Il séduira les desserts aux fruits rouges (une soupe de fraise, cassis et myrtilles par exemple), mais c'est paradoxalement avec la simplicité de certains mets salés qu'il excellera. Proposez-lui un beau fromage de tête, un parfait de foie de volaille à la gelée de ratafia, un pâté de viande ou un assortiment de fromages de brebis.

B16