

Champagne CAILLEZ LEMAIRE

Commentaire de dégustation – Franck Wolfert, le 9 février 2020

EXTRA BRUT ECLATS

La robe, de couleur or pâle, est animée de trains de bulles graciles et lumineux qui entretiennent un demi collier en surface. La présentation visuelle suggère la plénitude.

Le premier nez est assez ouvert et mature. Il exhale en premier lieu des parfums de brioche, de beurre fondu, sur un fond légèrement « fumé ». Après aération, il évolue avec élégance vers des notes automnales, épicées et forestières. On perçoit le curry ou les giroles par exemple.

Il s'agit d'un nez complexe et très élégant.

Sa bonne tenue à l'air nous permet d'apprécier son caractère très évolutif.

L'attaque en bouche est large, ample, puis au développement le vin montre beaucoup de charme. La bouche est consistante, étoffée, et l'effervescence pour sa part se manifeste comme une caresse. En contre point, la vivacité apporte du dynamisme à l'ensemble. La texture du vin suggère la soie et participe pleinement au plaisir de la dégustation.

La finale est franche, longue (plus de dix secondes de persistance), crémeuse et fraîche. On perçoit une note saline en toute dernière impression.

Il s'agit d'un bel exemple de maîtrise des assemblages pour une cuvée parvenue à maturité. Complexe, de texture soyeuse, avec une finale de belle pureté, elle propose un style emprunt de distinction pour une découverte entre oenophiles.

Il conviendra de servir ce vin à une température 10 degrés et dans une flûte au gobelet galbé.

A table, l'Extra Brut Eclat aimera la compagnie des volailles pochées, d'un risotto au safran, des ravioles, du foie de veau, et des fromages comme le Morbier ou le Beaufort.