

FINE DE LA MARNE

La robe a la couleur du cuivre, nuancée de légers reflets rougeoyants. Les premières jambes sont assez fluides mais pas très rapides. Après vingt secondes, les secondes jambes descendent, lentes et grasses. La concentration de cette fine est visible dans le verre.

Le nez est intense. On perçoit immédiatement des notes de rancio (vieil alcool vieillit dans le bois), de caramel au lait, de vanille Bourbon et de torréfaction. L'expression est riche, complexe et attrayante.

Quelques minutes plus tard, le pain grillé et l'alcool de poire viennent s'inviter. Des notes plus fines comme le cacao ou la noisette grillée apportent de la finesse.

L'expression est généreuse, complexe et élégante.

Le lendemain, dans le même verre, le sentiment ne varie pas. On retrouve les mêmes caractères ce qui prouve la stabilité de cette Fine.

La bouche est souple à l'attaque. Le sentiment de concentration est immédiat. La Fine est grasse et chaleureuse, très légèrement structurée par l'acidité et les tanins. La texture en bouche est particulièrement onctueuse et annonce une finale intense.

Celle-ci est particulièrement longue avec 14 à 15 secondes de persistance. La dernière impression est plutôt fraîche et légèrement astringente, laissant un sentiment de pureté.

Cet alcool flamboyant, véritable flamme dotée d'une savoureuse chaleur, doit être servit autour de 18 degrés de température pour donner tout son potentiel, dans un verre à vin au gobelet le plus bombé possible. Il pourra surprendre les amateurs des meilleures eaux-de-vie.

Cette Fine sera à son aise au moment du digestif, mais aussi en accompagnement de desserts aux pommes, aux poires, tarte Tatin et pièces montées. Pour les amateurs, à découvrir avec un bon Havane ou pour déguster quelques chocolats noirs.

Dégustation Franck Wolfert