

MARC DE CHAMPAGNE

La robe est dorée et lumineuse. Les premières jambes sont fluides et rapides. Après une vingtaine de secondes, les secondes jambes sont plus petites et beaucoup plus lentes, signe d'une certaine concentration.

Le nez est immédiatement très aromatique. On a la sensation de peaux de raisins fermentées, nuancées d'arômes d'amandes et de réglisse. À l'aération, le laurier, l'iris, la noix viennent compléter l'expression de ce nez suave et caractéristique. La tenue à l'air est parfaite. Le lendemain, dans le même verre, l'expression n'a peu varié. Elle est légèrement plus fine, ce qui prouve que cet alcool gagne à être aéré.

L'attaque en bouche est douce puis la chaleur de l'alcool nous envahi. Aucune aspérité ne retient l'attention. Acidité et tanins sont imperceptibles et la texture de ce Marc en est que plus souple et chaleureuse.

La finale est soutenue par l'alcool et présente une bonne longueur (7 à 8 secondes de caudalies). Elle termine sa course par une légère astringence doublée d'une pointe d'amertume rafraîchissante.

Cet alcool traditionnel de la Champagne se présente ici sous sa forme la plus authentique. Franc, généreux, envoûtant après quelques gorgées, il est le témoin d'un savoir-faire rare en Champagne.

À proposer aux amoureux du pays champenois et de ses traditions.

Servez-le dans un verre à vin à une température de 14 - 15 degrés afin de tempérer la chaleur de l'alcool et approchez votre nez lentement.

Il trouvera sa place, en digestif après le repas, mais aussi pour accompagner quelques dessert. Ce sera aussi un bon compagnon pour la glace à la vanille ou certain sorbet. Pour la tarte Tatin aussi. Le chocolat. Et pour les plus audacieux, essayez avec le Camembert...

Dégustation Franck Wolfert