

RATAFIA CHAMPENOIS

Robe:

Belle robe brillante, de teinte acajou clair et marquée de profonds reflets cuivre, presque rouges. Une robe chatoyante à souhait.

Nez:

La première impression est riche, chaude et finement boisée (chêne et vanille Bourbon). Puis le « fruité » du Ratafia s'intensifie.

Bouche:

L'attaque en bouche est souple et s'élargit rapidement pour devenir franchement onctueuse mais sans lourdeur. Ceci grâce à une bonne fraîcheur (pointe d'acidité). Rondeur et douceur ont su fondre la puissance de l'alcool et le sucre dans le corps du Ratafia.

Finale:

La persistance aromatique est très longue, environ 10 secondes, sur un caractère « rancio » et des arômes de noix. Elle est aussi très nette, car on retrouve à nouveau la légère pointe d'acidité ainsi que les doux tanins, liés à l'élevage de l'alcool en barrique.

Conclusion :

Un très beau Ratafia, qui joue la partition de l'équilibre, de la complexité et de la finesse. Des qualités parfois oubliées chez les producteurs de ce vin de liqueur. Qualité des moûts et qualité de l'alcool viennent transcender ce produit traditionnel.

Dégustation Franck Wolfert

