

**Pour cette 11^{ème} année de
DEGUSTATION ET DECOUVERTE DES VINS
LA CHAMPAGNE
VENDREDI 19 JANVIER 2018**

**« Le Champagne, c'est le seul vin qui laisse la femme belle après boire »
(Madame de Pompadour).**



Située à 150 kilomètres à l'Est de Paris, la Champagne comprend 320 crus (communes) différents dans cinq départements : la Marne (66%), l'Aube (23%), l'Aisne (10%), la Haute-Marne et la Seine-et-Marne.

Il existe près de 278 000 parcelles dont la superficie moyenne est de 18 ares.

17 villages bénéficient historiquement de la dénomination «grand cru» et 42 villages de la dénomination «premier cru».

La Champagne ne produit pas seulement du vin de Champagne, on y trouve aussi des vins plus classiques comme le rosé des Riceys, ou encore des vins rouges, blancs et rosés, autrefois appelés « vins nature de Champagne » et qui depuis 1974, date d'obtention du label AOC, sont appelés coteaux-champenois. Ils sont les descendants des vins tranquilles qui concurrençaient les vins de Bourgogne.

Quelques chiffres :

340 millions de bouteilles vendues

33 000 hectares

4,8 M€ de chiffre d'affaires en 2016

1 milliard de « cols » en réserve.

Pour en savoir plus : https://fr.wikipedia.org/wiki/Vignoble_de_Champagne



1 – le RATAFIA

Le terme ratafia désigne une boisson alcoolisée sucrée consommée comme apéritif. Il correspond en fait à deux sortes de boissons distinctes : des mistelles (vins de liqueur) produites dans certaines régions de France (notamment en Champagne ou en Bourgogne), ou des ratafias de fruits.

Le ratafia de Champagne est élaboré avec du jus de raisin non fermenté, le moût, de l'appellation « Champagne » ou « Coteaux champenois » et un quelconque alcool neutre (les meilleurs utilisent de la fine ou du marc de Champagne). Il titre 18 °GL. Le ratafia de Champagne est classé en France « apéritif à base de vin ». Depuis le 22 janvier 2015, il a obtenu l'indication géographique protégée (IGP). L'originalité de ces ratafias est que, malgré leur teneur en alcool, ils conservent le goût spécifique du raisin d'origine.

L'origine de son nom ratafia est liée à la boisson que l'on servait autrefois, lors de ratification de tout traité, accord ou convention.

Dégustation de RATAFIA de VRANKEN Demoiselle :

Elaboré à base de jus de raisin très sucré additionné d'alcool, ce qui lui donne un titre à 18°.



2 – BRUT PREMIER CRU (Didier Herbert)

Assemblage : 1/3 Pinot Noir, 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Meunier ; Dosé 7 g/l

- **Dosage** : 7gr
- **Robe** : Jaune clair, bulle fine
- **Nez** : Fruits blanche (Abricot, pêche) Fleur de camomille.
- **Bouche** : Attaque franche bien structurée, dosage précis, belle complexité, bonne amplitude.
- **Accords mets et vins** : Ris de veau braisé accompagnée de lentillons rosée, magret de canard.
- **Commentaires** : Vin frais, Rond. Du plaisir à partager.
- **Service** : 12°C
- **Garde** : 2 ans

Site :

<http://www.champagneherbert.fr/accueil>



3 – MAILLY GRAND CRU (Didier Herbert)

Assemblage : 65% Pinot Noir, 35% Chardonnay

Les 17 Grands Crus sont interdits de Pinot Meunier (Cépage le moins gélif).

- **Dosage** : 7gr
- **Robe** : Or pale
- **Nez** : Joli nez très frais et complexe, des notes de fruits blancs macérés et d'agrumes. Après aération des légères notes d'évolution.
- **Bouche** : Attaque vive sur la fraîcheur, belle complexité, finale très persistante.
- **Accords mets et vins** : Poularde demi-deuil, médaillon de veau au foie au gras.
- **Commentaires** : Très plaisant, Un vin de plaisir, magnifique équilibre.
- **Service** : 10°C
- **Garde** : 3 ans

Site :

<http://www.champagneherbert.fr/accueil>



4 - PLATINIUM Millésime 2011 1^{er} Cru (Didier Herbert)

Assemblage : 65% Chardonnay, 35% Pinot Noir

- Dosage : 7gr - 20 % Fermentation Malo lactiques bloqués
- Robe : Or prononcée, bulle fine et élégante
- Nez : Magnifique sur des fruits grillés, toasté, fruits jaunes, très expressif.
- Bouche : Attaque franche, de la générosité, une grande richesse aromatique (confiture de coing, acacia) constance incroyable. Synonyme d'un Grand vin.
- Accords mets et vins : Brie de Meaux truffé, grenadin de veau aux girolles, risotto aux truffes.
- Commentaires : Dosage parfait, une belle expression de cette maison.
- Service : 12°C
- Garde : 5 ans

Site :

<http://www.champagneherbert.fr/accueil>



5 - Veuve Clicquot Millésimes 1988 et 1989

Ces 2 chefs d'œuvres proviennent de la cave privée de François Le Rouzic que nous remercions chaleureusement.

Le millésime 1988 : Nez : Réduction grillée, café ... Equilibre crémeux et soyeux pour sublimer un vieux gouda. A boire ou à garder ». Note 17,5/20 - source: Revue du Vin de France (déc. 2017/janv. 2018).

Le millésime 1989 regorge de surprises. Un climat chaud a façonné des vins souples, pleins et ronds que nous redécouvrons aujourd'hui pleins de jeunesse audacieuse et d'une fraîcheur inattendue. Abondante de saveurs et prompt, la structure apportée par le Pinot Noir offre une bouche puissante d'une présence remarquable, avec une finale persistante.

Assemblage : 67% Pinot Noir, 33% Chardonnay

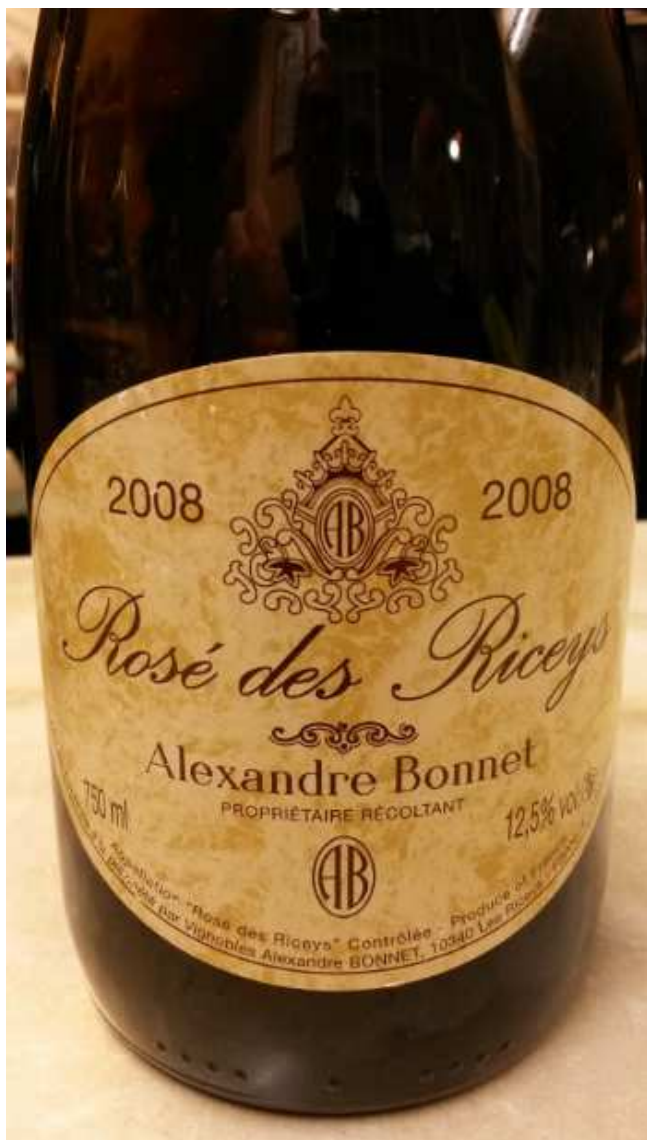
Robe : La robe est d'un doré soutenu. Dans le verre, l'effervescence est fine et persistante.

Arômes : Fruits mûrs, de fruits secs et d'épices exotiques, Discrètes notes de safran, de badiane, de bois de santal et d'eau-de-vie

Accords mets et vin :

- Entrées
- Poulet de Bresse aux morilles
- Risotto aux truffes
- Risotto aux truffes
- Turbot
- Chanterelles

Sites : <https://www.veuvecliquot.com/fr-fr>
<https://www.plus-de-bulles.com/fr/guide/c/champagne-millesime-veuve-cliquot>



6 – ROSE DES RICEYS 2008 (Alexandre Bonnet)

Riceys : seul village Champenois ayant 3 appellations contrôlées : Coteaux Champenois en Blanc et Rouge, Rosé des Riceys et Champagne.

Appréciation Gault & Millau : la puissance traditionnelle des rosés de Riceys nous invite à s'asseoir à table pour des accords sans modération. En particulier ce beau millésime 2008 où la fraise écrasée se mélange à des épices douces qui se révèlent en bouche. Un appel à un bar frotté au safran ou à une volaille rôtie et sa très chère morille.

- Cépage Pinot noir 100 %
- Nez : boisé, floral, épicé
- Bouche Rosé puissant, onctueux
- Cuvée Rosé des Riceys

Accord mets-vins:

- Des entrées froides (autour des légumes, des terrines, des chèvres frais)
- Des mets aux saveurs iodées, crus ou cuits (coquillages, moules, palourdes, clams), fruits de mers (bulots, crevettes, huîtres), crustacés froids et chauds (homard, langouste), poissons crus et marinés et/ou carpaccio
- Un poisson noble, à chair ferme, de mer ou d'eau douce (sole, bar, saint-pierre, cabillaud, saumon, omble chevalier, truite)
- Une viande blanche (volaille, veau, ris de veau)
- Cuisine orientale et épicée (curry, cuisine thaï, indienne)
- Desserts à base de fruits secs, noisettes, noix

Site :

<http://www.alexandrebonnet.com/index.php>



7 - BOUZY 2011 Grand cru (P Louis Martin) :

Assemblage : 100 % Pinot noir.
Le domaine est situé au cœur de la Montagne de Reims à Bouzy. Parmi les 17 Villages Champenois Classés Grand Cru, Bouzy bénéficie d'un terroir exclusif : exposé entièrement au Sud, sur des sols crayeux, d'un microclimat exceptionnel protégé par des vents du Nord de la Montagne de Reims. Robe rubis. Vin riche en arômes enchanteurs tels la violette et les fruits rouges. Bouche fraîche et très fruitée, élégante et typique.

Site :

<http://www.champagneplmartin.com/index.php>



8 – ROSE Premier cru (Didier Herbert) :

Pour terminer avec la galette !
Assemblage : 50% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier, et ... 12% de Coteaux Champenois (=112% !)

- Dosage : 7gr
- Robe : Saumonée, finesse de bulles régulières, cordon entier
- Nez : Friand, cerises légèrement Kircher, framboises.
- Bouche : Légèreté en attaque, arômes de fruits des bois, note zestée, pomelos.
- Accords mets et vins : Langoustines royales, macarons aux fruits rouges, tartelettes aux groseilles.
- Commentaires : De la Classe, de l'élégance.
- Service : 9°C
- Garde : 3 ans

Site :

<http://www.champagneherbert.fr/accueil>

Autres liens utiles :

<http://www.champagnedevigneron.fr/>

<http://www.vin-vigne.com/vin-champagne/cuvee-alexandre-bonnet-rose-des-riceys.html>

