

Champagne Alexandre Lenique
Secret de famille Grand Cru
Côte des Blancs
Chardonnay 65% Pinot noir 35%

Apéritif dînatoire Poisson cru Sushi Coquillages

Analyse visuelle

La teinte jaune pâle se pare de légers reflets verts. L'effervescence est très calme et génère un joli scintillement. La présentation visuelle est lumineuse.

Analyse olfactive

La première impression olfactive est fraîche et intense. Arômes de fleurs de printemps, muguet et chèvre feuille, de bonbons acidulés et de fraises, apportent finesse et légèreté. Après aération, des notes plus profondes mais toujours élégantes se manifestent: zeste d'orange, acacia, minéralité. Le troisième nez après dix minutes dans la flûte vient confirmer ce sentiment. Il s'agit d'un nez frais, élégant, équilibré, printanier.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est fraîche elle aussi, avec une effervescence fondue et discrète. Ensuite, c'est l'équilibre acidité-sucre qui donne le tempo. La vinosité est en retrait, laissant la belle fraîcheur du vin s'exprimer. L'ensemble est cohérent et net jusqu'à la finale.

La finale

Celle-ci est longue, environ huit secondes, tendue et minérale. Elle offre aussi des arômes de citrons. La dernière impression est acidulée et se présente comme une virgule avant la prochaine gorgée.

Verdict

Ce Secret de famille propose une Cuvée légère, élégante, fraîche et pleine d'esprit. Relativement rond à l'attaque, le vin se fait plus droit ensuite pour finir assez tendu. L'ensemble se développe sans aspérité. Ainsi, le caractère tactile, la texture, est plutôt tendre et aimable.

Service et accords mets-champagne

Afin de mieux respecter ces différentes caractéristiques, il conviendra de servir ce Champagne autour de 8 degrés de température dans une flûte élancée. Il saura ainsi animer les apéritifs les plus festifs. À table, les accompagnements les plus frais, les plus simples, les plus tendres et les plus gourmands, sans sucre néanmoins, sauront lui convenir. On pense aux sushi par exemple, ou aux carpaccios de Saint-Jacques ou encore à une belle terrine de poissons.