

Champagne Michel Lenique

Blanc de Blancs

Vallée de La Marne

Chardonnay 100%

Apéritif dînatoire Parmesan Coquillages Fromage de chèvre

Analyse visuelle

La cuvée « blanc de blancs » se présente très classique, jaune à reflets verts et fourmille de nombreuses bulles, fines et rapides. Un beau cordon de mousse vient couronner cette présentation visuelle alléchante.

Analyse olfactive

Le premier nez est assez discret, floral et légèrement miellé. On pressent un peu de biscuit qui souligne le vieillissement en cave tandis que la pomme et le beurre frais viennent signer le cépage. Après quelques instants, on perçoit des notes d'amande, d'herbes séchées et un fond de minéralité. Plus tard on sent s'imposer les parfums de miel et de fleurs fanées. Il s'agit d'un joli nez, à la fois classique et élégant, bien qu'encore adolescent.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est marquée par la fermeté de l'acidité et la tonicité de l'effervescence. Puis rapidement elle se fait plus déliée, chaleureuse et fluide. Tout au long de la dégustation, l'acidité donne le rythme. Avec le réchauffement, on perçoit l'impact du dosage qui tamponne bien le gaz carbonique, générant une sensation plus crémeuse.

La finale

La finale est nette, acidulée et rafraichissante grâce à une petite pointe d'amertume. Les arômes persistent 6 à 7 secondes sur des notes minérales typées (sensation de pierre à fusil, arômes fumés).

Verdict

Ce Champagne « blanc de blancs » est particulièrement séduisant et armé d'une belle typicité. Aussi élégant au nez que fluide en bouche, il se tient debout, les deux pieds dans son terroir d'origine. Bien né et de belle pureté, quelques années de conservation ne lui feront pas peur.

Service et accords mets-champagne

Pensez à servir cette cuvée dans une belle flûte tulipe et entre 8 et 10°C de température. Elle sera parfaite en compagnie du Parmesan, de petits fromages de chèvre secs ou de coquillages crus.