

CUVÉE RÉSERVE

100 % Pinot
dosage : 6 g de sucre

La teinte de cette Cuvée Réserve est dorée, lumineuse et profonde. Elle évoque la maturité et la plénitude. Une effervescence plutôt calme vient alimenter un léger cordon de mousse. La présentation visuelle de cette cuvée est posée et sereine. Elle invite au repos.

Le nez, d'intensité moyenne, montre lui aussi une certaine maturité. Les fleurs de printemps se marient ainsi au pain, au miel et aux fruits secs. D'emblée, l'expression semble aboutie. À l'aération, le beurre, la noisette et les petits fruits rouges viennent enrichir le caractère.

Après dix minutes dans la flûte, les notes tertiaires de vieillissement comme les épices soulignent la nature complexe et fine de ce vin. Plus tard encore, des notes de jus de viande apparaissent.

Ce nez sait marier arômes primaires, secondaires et tertiaires et témoigne de l'art de l'assemblage en Champagne.

L'attaque en bouche est fraîche, puis immédiatement le corps du vin s'impose avec majesté. Large et plein, il tapisse entièrement la bouche d'une effervescence crémeuse. On perçoit en arrière plan le soutien de l'acidité et la rondeur du dosage. Crémeux de bout en bout, le champagne développe son intensité sans faiblesse et avec de plus en plus de chaleur et de grâce.

La finale est structurée par de légers tanins et une minéralité rafraîchissante. Puis c'est l'acidité du vin qui prend le relais pour de longues secondes de persistance aromatique. La cuvée Réserve termine son chemin lentement et calmement, donnant une impression de fraîcheur et de pureté.

Cette Cuvée Réserve évoque la maturité, la puissance et la gastronomie. N'hésitez pas à la servir entre 10 et 12 degrés de température dans une flûte bien galbée ou même dans un verre à vin afin qu'elle exprime toutes ses qualités.

À table, sa texture crémeuse permettra des accords avec les poissons gras en sauce (type saumon, lotte, cabillaud), les viandes blanches de cuisson longue (volaille pochée), les ris de veau, le foie gras en brioche ainsi que les fromages à croûte lavée ou à croûte fleurie (pas trop forts néanmoins). Il saura aussi attirer la conversation à lui et satisfaire les amateurs les plus exigeants pour un apéritif d'oenophiles.




CHAMPAGNE
Camiat & Fils
LOISY EN BRIE