

**Cuvée Millésime 2010
en Magnum**

EMMANUEL COSNARD



L'année 2010 s'annonça excellente, parfaite, avec des conditions climatiques exceptionnelles dès le départ du cycle végétatif. Avril offrit des températures très favorables, sans pluie ! A partir de juin, des températures très basses la nuit et fraîches le jour se firent sentir. Un temps plus clément au moment des vendanges, permit de trier les raisins sur pied. Ces conditions remarquables alliées à un travail de haute couture nous permettent de vous proposer aujourd'hui ce millésime haut en saveurs.



LA COMPOSITION

Le cépage chardonnay compose à plus de 95 % cette cuvée caractéristique du terroir.

LA DEGUSTATION

La robe

La robe est lumineuse et étincelle de l'éclat de reflets dorés clairs. Couronnée d'un mince cordon de mousse, elle est animée de bulles fines et régulières offrant une délicate impression de scintillement.

Les arômes

Le premier nez est aromatique et immédiatement complexe. On perçoit des notes d'agrumes confits, de poire Conférence, de biscuit sur un fond de gingembre très élégant. À l'aération, l'expression se fait plus profonde. Peu à peu, le vin devient plus terrien, l'automne apparaît et annonce la maturité du champagne.

Le goût

L'attaque est assez souple puis la bouche s'affirme par la pétulance de l'effervescence et la belle vivacité du vin. Le dosage accompagne gentiment cette fraîcheur et permet d'apprécier la consistance fluide de la cuvée. L'équilibre se fait sur le dynamisme, avec beaucoup de sapidité et l'ensemble s'exprime avec éclat.

La finale est longue, acidulée et pétillante, puis légèrement minérale. Elle livre des arômes de fruits compotés et de caramel (sucre brûlé) et laisse un sentiment de netteté.

Ce magnum millésimé 2010 s'exprime avec finesse et dynamisme. Le vin se situe au début de l'âge adulte et poursuivra son évolution avec bonheur en prenant plus d'épaule tout en s'arrondissant.

L'ACCORD MET-CHAMPAGNE

Ce millésime 2010 sera parfait servit à 10 degrés de température dans une flûte bien galbée. Il cherchera l'alliance avec les mets de texture assez fermes comme les volailles, certains poissons comme le rouget et la lotte, ou les fromages à pâtes cuites.

Analyse : Franck Wolfert, Vins & atmosphères, Conseil et Formation.