

DÉGUSTER LE CHAMPAGNE EN 4 TEMPS



OÛIE ÉCOUTER LE CHAMPAGNE

- Composante sonore qui **le distingue des autres vins**
- **Stimuli sensoriels :**
 - ▶ Ouverture de la bouteille
 - ▶ Effervescence de la mousse
 - ▶ Murmure des bulles



ODORAT SENTIR LE CHAMPAGNE

- **Premier nez :** premières informations olfactives
- **Deuxième nez :** après avoir fait tourner le vin dans le verre, des arômes plus profonds, plus complexes et plus précis, voire de nouveaux arômes sont révélés.
- **Trois grandes familles d'arômes :**
 - ▶ Arômes de jeunesse
 - ▶ Arômes de maturité
 - ▶ Arômes de plénitude
- ▶ Parmi lesquelles **on peut distinguer les arômes :**
 - ▶ Floraux : fleurs blanches, acacia...
 - ▶ Fruités (frais/secs) : agrumes, noix...
 - ▶ Minéraux : iode, craie...
 - ▶ Végétaux : menthe, foin...
 - ▶ Pâtisseries : brioche, biscuit...
 - ▶ Lactiques : caramel, beurre...
 - ▶ Epicés : miel, cannelle...
 - ▶ Emphyreumatiques : cacao, café...



VUE REGARDER LE CHAMPAGNE

• Couleur de la robe :

Blanc :



Jaune
vert



Jaune
citron



Or

Rosé :



Rose



Saumon



Framboise

• Intensité :

Pâle – moyenne – soutenue



GOÛT SAVOURER LE CHAMPAGNE

- **Effervescence :** délicate, tonique...
 - **Douceur :** sucrosité ressentie
 - **Acidité :** acidité ressentie
 - **Corps :** rondeur, amplitude
 - **Saveurs :** voir liste « odorat »
 - **Persistance aromatique :** longueur en bouche
 - **Analyse :** diversité et persistance aromatiques
 - **Equilibre :** acidité, douceur, corps
- ▶ En dégustation technique, la rétro-olfaction et le grumage permettent d'apprécier toute la richesse aromatique du Champagne.



LE CHAMPAGNE NE SE BOIT PAS,
IL SE DÉGUSTE. IL NE FAUT PAS
L'AVALER GOULÛMENT.
ON DOIT LE DÉGUSTER À PETITES
MESURES..., À GORGÉES ESPACÉES
ET RÉFLÉCHIES.

COLETTE



L'intensité de la robe, la nature et la puissance des arômes dépendent :

- des **cépages**
- des **interactions** entre la vigne et l'environnement
- du **climat**
- du **millésime**
- des **choix de vinification**