



Un Blanc de Blancs millésimé pour les fêtes



Credit Photo - Men's UP

Champagne Cuvée Grand Cru Brut Blanc de Blancs millésime 2012

Nous avons sélectionné pour vous une petite pépite sortie des **caves** de la maison **Colin** après 6 ans de **vieillessement** sur lie, un Blanc de Blancs issus des terroirs classés Grand **Cru** de **Cramant** et d'Oiry millésimé de la très belle année 2012.

Men's UP TV Live

2012 a donné de très jolis Blancs de Blancs millésimés, des vins de caractère qui reflètent leur terroir avec des personnalités très différentes. C'est le cas de ce champagne qui tire sa minéralité du sol dans lequel les vignes de Cramant plongent leurs racines.

www.mensup.fr

Pays : France

Dynamisme : 1

[Visualiser l'article](#)

Sa robe offre une teinte franche, ni trop pâle ni vraiment dorée qui est en soi une promesse de caractère et de fraîcheur. Le nez est complexe et riche, ce que la dégustation va confirmer comme en témoigne cette exclamation spontanée d'un dégustateur, peu versé d'ordinaire sur les vins effervescents : « Ça c'est du champagne comme j'aime c'est plus du vin que du champagne. Il est top ! ». Et oui, ce champagne est top. L'attaque est vive et surprenante par son intensité, et se termine avec une petite pointe acidulée sur la langue, prélude à des notes plus douces, qui rappellent la mangue. Présent et ample, il se déploie et tapisse la langue, le palais pour y laisser une fraîcheur intense et un petit côté grillé gourmand. Sa persistance en bouche est étonnante.

Notre avis ? Ce Blanc de Blancs puissant et séduisant mérite qu'on le sorte de l'univers de l'apéritif (où il impose son tempérament), pour se frotter à des accords plus osés. On le voit bien avec un fromage à pâte cuite, des mets de caractère avec un peu de mâche et de présence, capables de jouer une partition à deux avec ce champagne très typé. Avec un excellent rapport qualité prix (38 euros), il accompagnera tout le repas.

En savoir plus