



DÉGUSTER LE CHAMPAGNE EN 4 TEMPS



OÛÏE 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...
 - ▶ Épicés : miel, cannelle...
 - ▶ Emphyreumatiques : cacao, café...



VUE REGARDER LE CHAMPAGNE

• Couleur de la robe :

Blanc :



Jaune
vert



Jaune
citron



Jaune
doré



Vieil
or

Rosé :



Rose
tendre



Rose
saumoné



Rose
fraise



Rose
framboise

• Intensité :

Pâle - moyenne - soutenue



GOÛT SAVOURER LE CHAMPAGNE

- **Effervescence** : délicate, tonique...
 - **Douceur** : sucrosité ressentie
 - **Vivacité** : acidité ressentie
 - **Corps** : rondeur, amplitude
 - **Saveurs** : voir liste « odorat »
 - **Persistance aromatique** : longueur en bouche
 - **Complexité** : diversité des arômes / saveurs
 - **Équilibre** : vivacité, 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**