

CHAMPAGNE



GUY LARMANDIER

Propriétaire-Récoltant
À VERTUS

Coteaux Champenois Vertus Rouge

Le vin arbore une robe captivante de couleur rouge cerise moyennement soutenu, mise en lumière par des reflets rubis qui confèrent de la profondeur dans le verre.

Le premier nez est éloquent et envoûtant. Il évoque un panier de fruits charnus mêlant des odeurs de cerise bigarreau bien mûre, de cerise griotte, de framboise, de réglisse. Après aération la farandole s'enrichit de notes de menthe poivrée, de cassis frais, de mûre, de rose, de bois de rosier.

Le contact en bouche est souple avant que s'installe une matière fruitée à la texture veloutée et soutenue par acidité de fruits rouges intégrée, véritable colonne vertébrale en totale harmonie avec la richesse pulpeuse du vin. Des tanins polis accompagnent la consistance soyeuse du fruit qui est relevée par quelques accents épicés et réglissés. La finale est riche, fruitée, croquante et juteuse, bien étirée par un socle calcaire qui confère de la salinité. Le retour d'un boisé léger et fumé participe à l'allonge du vin et à son potentiel d'évolution.

La dégustation met en évidence la qualité fruitée et structurée des vins rouges de Vertus qui fit jadis sa renommée. Nous suggérons de profiter de votre Coteaux Champenois à partir d'un service à 14°C dans un verre élancé et galbé. Les quelques propositions harmoniques suivantes ont pour objectif de susciter d'agréables moments de partage avec vos convives :

- A l'apéritif avec un pâté croûte de porc et lapin.
- Nems de joue de bœuf et légumes confits.
- Salade de lentillons de champagne, tomate confite et magret de canard fumés et séchés.
- Pressé de foie gras et perdrix et coing caramélisé.
- Foie gras poêlé aux cèpes, jus de canard réduit à l'huile d'olive.
- Flanc de pigeon rôti, croustillant de champignons et légumes, crème de betterave et jus façon tajine.
- Saltimbocca de veau au magret de canard fumé, polenta et champignons des bois.
- Croustillant de magret de canard en infusion de miel.
- Tournedos de canard Rossini aux cassis.
- Entrecôte de bœuf maturée fumée aux sarments de vigne, pomme de terre soufflée.