

Champagne Delouvin-Bagnost

Millésime 2009

Le versement du champagne génère une mousse légère et éphémère, relayée par un cordon de bulles fines et vives. Le champagne arbore une robe à l'aspect lumineux et assez fluide, de couleur or jaune à nuance jaune doré, avec des reflets jaune paille. La sensation visuelle annonce un vin riche et nuancé.

Le premier nez est à l'image du millésime, solaire ! Vous avez plaisir à percevoir des notes de mangue, d'ananas, de nougat, d'orange confite, de pêche jaune, de noisette grillée. L'aération du Champagne permet de révéler des notes de figue, de mirabelle, de citron confit, de biscuit, d'amande douce, d'abricot, de pomme confite au beurre.

Le contact dans le palais est souple et frais avec une effervescence crémeuse et fondue. Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse et enrobée, soutenue par une acidité orangée et citronnée juste tendue. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité sablo-argileuse qui confère de la franchise, du volume fruité, de la mâche, de la salinité iodée et de l'allonge au palais. L'ensemble est porté par une fraîcheur inaltérable qui équilibre la richesse fruitée gourmande. La finale épouse le palais avec sensualité et énergie, gratifiant d'une empreinte singulière et savoureuse.

Le **Millésime 2009** est un Champagne harmonieux et profond, dont l'équilibre et la substance sauront ravir les palais délicats et connaisseurs.

Nous suggérons de profiter de votre Champagne avec un service à 9°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 :

- Saint-jacques poêlées et réduction de jus de clémentine à l'échalote
- Filet de turbot et gnocchis de patate douce à la coriandre
- Dos de merlu vapeur, citron confit, carottes confites et rattes du Touquet
- Filet de sole doré au beurre et sauce morilles
- Foie gras poêlé, crumble de pommes au pain d'épices
- Suprême de pintade, châtaignes et potimarron, sauce parfumée à la truffe
- Filet mignon de veau et carottes rôties au miel et cardamome
- Osso buco de veau à l'orange, carottes, céleri, champignons et fèves
- Céleri rave, champignons à l'huile de noisette, fleurs de tête de moine
- Crème mascarpone à la noix de coco, mangue et coulis passion