

**OÙÏE****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.
- **3 grandes familles :**
 - 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...
 - Empyreumatiques : 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**