

CHAMPAGNE
DOM CAUDRON
Dom Caudron

*Les Racines
d'un Champagne d'Exception*

CUVÉE CORNALYNE

A L'ORIGINE

Création en 1929,
à l'initiative de Dom Caudron,
curé de Passy-Grigny.

A LA VIGNE

Vignoble de la Vallée de la Marne
120 hectares
Porte-greffe 41 B
Sols argilo-calcaire et argilo-sableux
Viticulture raisonnée
Récolte manuelle

A LA CUVERIE

Pressoir Coquart 8000 kg
Débouillage 12 h à froid
50% cuves en acier inox
50% fût de chêne
Fermentation malolactique partielle
Tirage en juin 2008
Bouteilles 4 ans sur lattes
Dosage Brut 9 g/l

ASSEMBLAGE

100% Meunier
2007

A LA CAVE

Déguster à 9-12°C
Dès maintenant

EN VISITE

Les Confidences de Dom Caudron
Visite pressoirs, cuverie et cave
Projection cinéma film vigne et vin

Dans le Verre

Le Champagne arbore une robe de couleur or jaune avec des reflets jaune citron. Elle est animée par de fines bulles qui alimentent une collerette délicate. Le disque assez fluide est d'apparence satiné et laisse percer une luminosité profonde. La sensation visuelle est riche et fraîche.

Le premier nez est franc et intense, sur les odeurs de pomme Tatin, rhubarbe, citron confit, meringue, beurre frais. L'agitation du verre dévoile des notes de pâte d'amande, cumin, cannelle. L'aération prolongée renforce le bouquet d'écorces d'orange confite, pistache, mandarine, tilleul, cerise amarena, bergamote. Quelques minutes de patience nous gratifient d'odeurs de poivre de Sichuan, estragon, tabac blond séché, torréfaction, légumes racines (gingembre, panais). Cette offrande est dirigée par une minéralité iodée aux accents calcaires.

L'approche en bouche est souple avec une effervescence crémeuse bien fondue. Le développement suit une densité pulpeuse de fruits, rappelant l'abricot, mandarine, mirabelle. La tension acide assure l'équilibre suffisant et l'enrobage par le fût procure une sensation de plénitude et de cohésion. La finale élancée préserve cette fraîcheur, saline et iodée avec une sensation tactile de matière sèche à grains fins, tendre et savoureuse.

Dans l'Assiette

La cuvée Cornalyne est un vin singulier, puissant et velouté, à l'acidité joviale, qui saura faire écho à vos créations culinaires.

Nos suggestions selon l'aération du vin :

*Mini-tarte Tatin et foie gras
au poivre de Sichuan moulu*

*Filet de Bar, réduction de gingembre
et purée de panais*

Lapin à la moutarde et aux giroles

Filet de veau en chapelure citronnée

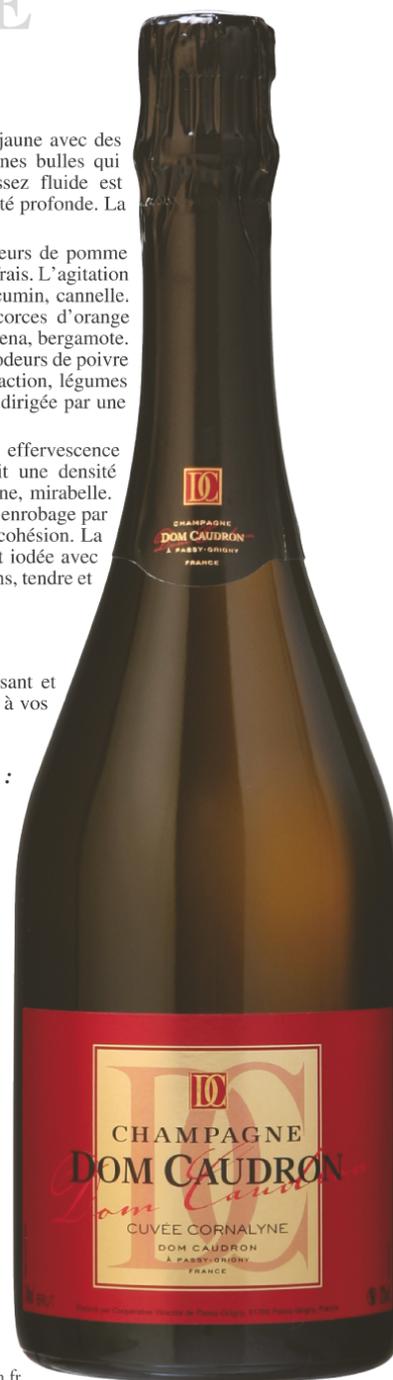
Curry d'agneau, Tajine

Suprême de pintade en demi-deuil

Ris de veau et risotto aux truffes

Vieille mimolette, Munster au cumin

*Financier amande et espuma
de chocolat blanc...*



Champagne DOM CAUDRON
Rue Jean York - 51700 Passy-Grigny - France
Tél. (33) 3 26 52 45 17 - Fax (33) 3 26 51 75 85
champagnedomcaudron@hexanet.fr www.domcaudron.fr

