

CHAMPAGNE
DOM CAUDRON
Dom Caudron

*Les Racines
d'un Champagne d'Exception*

MILLÉSIME 2006

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 Débourbage 12 h à froid Cuves en acier inox Fermentation malolactique 50% fût de chêne pendant 6 mois Tirage en juin 2006 Bouteilles 6 ans sur lattes Dosage Brut 9 g/l	
ASSEMBLAGE	
50% Meunier 50% Chardonnay 2006	
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 offre une robe de couleur jaune bouton d'or avec des reflets jaune paille clairs. Le disque assez fluide laisse cheminer des bulles fines qui forment une collerette persistante. La sensation visuelle est riche et fraîche.

Le premier nez porte des accents miellés, des odeurs de fruits jaunes confits, de pomme cuite, de torréfaction, de moka, de châtaigne. L'aération libère des notes de fruits secs (amande, abricot, arachide), d'épices douces, de beurre, de citron confit, de tilleul, de marmelade d'orange. La sensation procurée est dense et nuancée.

L'approche en bouche est franche et riche, avec une effervescence crémeuse bien fondu. Le développement dans le palais est assez ample et s'accompagne d'une rondeur de miel de fleurs, d'amande et de beurre. L'équilibre est assuré par une acidité fondu et citronnée, enveloppée de minéralités calcaire et iodée. Le moelleux bien intégré permet une finale homogène et gourmande, tendre et légère, avec une minéralité qui préserve la fraîcheur et l'élégance.

Dans l'Assiette

L'assemblage de la fraîcheur et de la densité structure un millésime 2006 généreux, tout en préservant l'élégance minérale et l'opulence fruitée, ce qui offre des perspectives de plats sucrés-salés.

Nos suggestions selon l'aération du vin :

Gambas et crevettes caramélisées aux graines de sésame

Cassolette de homard sauce bisque

Paëlla de la mer

Foie gras poêlé et chutney mangue et amande

Paupiettes de veau aux oignons rouges

Navarin de porc à la pêche

Ris de veau et purée truffée

Rôti de veau Orloff

Tajine de poulet aux amandes

Chou farci

Volaille aux morilles sauce Champagne

Tarte au Maroilles

Langres

Salade de fruits exotiques...



Champagne DOM CAUDRON

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

Jean-Michel KAPPÉ - Vins d'Esprit
13, Rue de l'Etoile - 67160 WISSEMBOURG
Tél : +33 6 31 49 61 68 - jeanmichelkappe@gmail.com - www.vins-esprit.com