

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 fondue. 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 fondue et citronnée, enrobée 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  
Cassiolette 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 51 75 85  
champagnedomcaudron@hexanet.fr www.domcaudron.fr

