

CHAMPAGNE
DOM CAUDRON
Dom Caudron

*Les Racines
d'un Champagne d'Exception*

RATAFIA

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
Cuve inox
Mutage à l'alcool
Tirage en avril 2011

ASSEMBLAGE

100% Meunier
2010

A LA CAVE

Déguster à 7-8°C
Dès maintenant

EN VISITE

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

Dans le Verre

Le Ratafia séduit par une robe de couleur rouge de garance avec des reflets orangés-cuivrés, donnant une grande profondeur avec des nuances lumineuses de coucher de soleil. Le disque assez dense clôt une sensation visuelle dense et sensuelle.

Le premier nez se révèle capiteux et franc, avec des odeurs de pruneau cuit, de liqueur de framboise et de cerise kirschée. L'agitation du verre apporte de la gourmandise, sur des notes de guignolet, de pâte d'amande, de confiture de fraise, de cuir. Une aération plus poussée le rend plus spiritueux, aux notes de cacao, de figues, de pain d'épices et de réglisse Zan.

L'approche en bouche est souple et fraîche. La densité exprime bien un vin de liqueur avec de la générosité, exhausteur d'arômes de fruits confiturés, dans une texture moelleuse. L'équilibre est assuré par une acidité fraîche qui relève des notes de zeste de mandarine confite, d'épices, de fruits rouges et cette touche réglissée rémanente. La finale reste concentrée sur cet équilibre de tension, de générosité et de gourmandise.

Dans l'Assiette

Le Ratafia est présenté comme une liqueur apéritive. Néanmoins les vertus de fraîcheur et de nuances que nous apportons permettent des audaces gastronomiques insoupçonnées.

Nos suggestions selon l'aération du vin :

*Servi frappé avec un tartare de saumon
aux baies roses*

*Foie gras poêlé et pain d'épices
aux fruits confits*

*Magret de canard caramélisé
Canard laqué*

*Noisette de chevreuil sauce
aux fruits des bois au Ratafia flambé*

Epoisses, Vieux Lille, Boulette d'Avesnes

Clafoutis de cerises

*Pudding aux raisins de Corinthe
macérés dans la Ratafia*

Baba au Rhum

*Coulant de chocolat
et sorbet réglisse-menthe...*



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





CHAMPAGNE
DOM CAUDRON
Dom Caudron

Les Racines
d'un Champagne d'Exception

RATAFIA

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
Cuve inox
Mutage à l'alcool
Tirage en avril 2011

ASSEMBLAGE

100% Meunier
2010

A LA CAVE

Déguster à 7-8°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 Ratafia séduit par une robe de couleur rouge de garance avec des reflets orangés-cuivrés, donnant une grande profondeur avec des nuances lumineuses de coucher de soleil. Le disque assez dense clôt une sensation visuelle dense et sensuelle.

Le premier nez se révèle capiteux et franc, avec des odeurs de pruneau cuit, de liqueur de framboise et de cerise kirschée. L'agitation du verre apporte de la gourmandise, sur des notes de guignolet, de pâte d'amande, de confiture de fraise, de cuir. Une aération plus poussée le rend plus spiritueux, aux notes de cacao, de figues, de pain d'épices et de réglisse Zan.

L'approche en bouche est souple et fraîche. La densité exprime bien un vin de liqueur avec de la générosité, exhausteur d'arômes de fruits confiturés, dans une texture moelleuse. L'équilibre est assuré par une acidité fraîche qui relève des notes de zeste de mandarine confite, d'épices, de fruits rouges et cette touche réglissée rémanente. La finale reste concentrée sur cet équilibre de tension, de générosité et de gourmandise.

Dans l'Assiette

Le Ratafia est présenté comme une liqueur apéritive. Néanmoins les vertus de fraîcheur et de nuances que nous apportons permettent des audaces gastronomiques insoupçonnées.

Nos suggestions selon l'aération du vin :

*Servi frappé avec un tartare de saumon
aux baies roses*

*Foie gras poêlé et pain d'épices
aux fruits confits*

*Magret de canard caramélisé
Canard laqué*

*Noisette de chevreuil sauce
aux fruits des bois au Ratafia flambé*

Epoisses, Vieux Lille, Boulette d'Avesnes

Clafoutis de cerises

*Pudding aux raisins de Corinthe
macérés dans la Ratafia*

Baba au Rhum

*Coulant de chocolat
et sorbet réglisse-menthe...*



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