

L'évolution des arômes des vins de Champagne

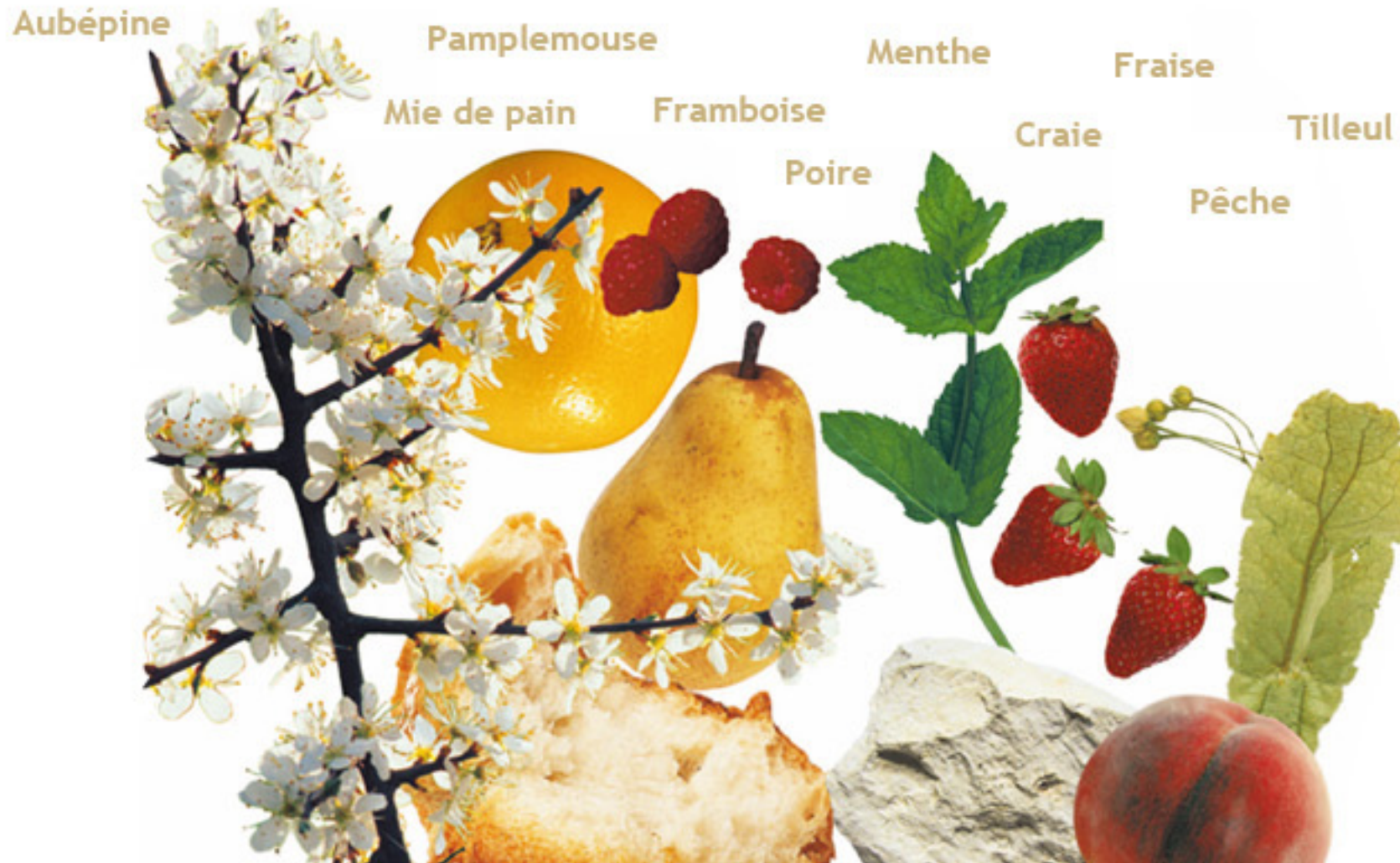
Les arômes du Champagne sont multiples et variés. En fonction des choix de l'élaborateur, le Champagne évolue de façon continue tout au long de son élaboration, au moment du pressurage, de l'assemblage, de la maturation sur lies, du dégorgement, du dosage, du bouchage, et encore au-delà dans les caves champenoises puis chez le consommateur.



Dans un souci pédagogique, cette carte est volontairement simplificatrice.

Seuls les arômes les plus significatifs des différentes époques sensorielles sont représentés, la réalité étant infiniment plus complexe et variable.

Éclat de la jeunesse *jusqu'à 2/3 ans*



L'éclat de la jeunesse se caractérise par des arômes d'une grande fraîcheur appartenant à plusieurs familles : les fleurs blanches, les agrumes, les fruits blancs, les fruits rouges, les végétaux, les fermentaires (mie de pain, levure), les minéraux.

Équilibre de la maturité *jusqu'à 6/8 ans*



L'équilibre de la maturité offre des arômes plus ronds, plus intenses dans les familles : fruits jaunes, fruits secs, fruits cuits, fruits à l'alcool, pâtisserie, confiserie, épices, végétaux.

Complexité de la plénitude *au delà ... de 6/8 ans*



La complexité de la plénitude s'exprime à travers de profonds arômes de fruits très mûrs, de fruits confits, de sous-bois, de torréfaction, de grillé, de miel, avec parfois des notes animales.