

Les mots pour les dire

22

À l'œil

Pour bien observer votre Champagne, choisissez une pièce bien éclairée et regardez le verre sur un fond blanc.

Sa couleur est-elle?

- or pâle
- or vert
- or gris
- jaune paille
- or jaune
- vieil or

- rose tendre
- rose saumoné
- rose profond

-
-

Son aspect est-il?

- lumineux
- étincelant
- satiné

-
-

Ses bulles sont-elles?

- légères
- fines
- vives
- généreuses
- lentes

-
-

Forment-elles un cordon?

- discret
- intense

-
-

Au nez

Identifiez d'abord par le nez la ou les familles d'arômes et si possible, les arômes eux-mêmes. Vous recommencerez lorsque vous aurez le vin en bouche.

Au nez

○ Floraux:

- aubépine
- tilleul
- fleurs d'oranger
- violette

-
-

○ Fruités:

- agrumes
- fruits à pépins
- fruits jaunes
- fruits exotiques
- fruits rouges

-
-

○ Végétaux:

- amande fraîche
- herbes fraîches
- fougère
- sous-bois
- truffe

-
-

○ Fruits secs:

- noisette
- raisins secs
- figue sèche

-
-

○ Gourmands:

- beurre frais
- brioche
- pain grillé
- miel
- fruits confits
- vanille
- épices

-
-

En bouche

En bouche

N'hésitez pas à garder le vin en bouche quelques secondes en le faisant rouler pour libérer tous ses arômes et à répéter l'opération plusieurs fois.

Comment le trouvez-vous?

- puissant
- charpenté
- chaleureux
- fondu
- vif
- léger
- mature
- riche

-
-

Et les arômes?

Revenez à la colonne des arômes pour confirmer ou compléter vos impressions olfactives.

Et en finale, après avoir bu, diriez-vous qu'il est?

- charnu
- onctueux
- délicat
- complexe

-
-

Où?

À quels moments et à quels lieux convient-il idéalement?

- repas champêtre
- déjeuner d'affaires
- rendez-vous
- fêtes familiales
- cocktail
- déjeuner fin
- célébration
- dîner d'exception

-
-

Quand?

À quelles ambiances et à quels états d'esprit correspond-il le mieux?

- convivial
- épicurien
- chaleureux
- sentimental
- raffiné
- de fantaisie
- fastueux
- enchanteur

-
-

À table!

À quels mets l'associer?

À l'apéritif

- pâté en croûte
- canapé de foie gras
- quiche lorraine
- pain brioché au crabe
- petits boudins blancs
- saumon mariné
- fins copeaux de jambon sec
- huîtres chaudes

-
-

En plat principal?

- blanquette de veau
- gigole de chevreuil
- lapin farci aux pruneaux
- truite aux amandes
- carpaccio de bœuf/parmesan
- bar grillé sur la peau
- Saint-Jacques aux truffes
- chapon rôti

-
-

Au dessert?

- Paris-Brest
- galette des rois
- charlotte aux abricots
- cake aux fruits confits
- Saint-Honoré
- mousse au citron
- glace pistache et macarons
- ile flottante

-
-

23

À propos du Champagne que vous êtes en train de déguster...

Cochez les mots qui correspondent le mieux à votre avis et complétez éventuellement par d'autres mots.

Photocopiez cette fiche d'initiation pour la réutiliser.

Quel type d'impression vous procure ce Champagne?

Dessinez le territoire qui correspond à ce vin.

corps	<i>charme</i>	esprit
<i>sensualité</i>		<i>intelligence</i>
	<i>romantisme</i>	
	<i>passion</i>	
<i>extase</i>		<i>enthousiasme</i>
<i>mysticisme</i>	<i>alliance</i>	
âme		cœur
	<i>tendresse</i>	