



## Les Coups de Cœur de Carole

### Des femmes, des vins, une femme...

*Pour fêter l'arrivée de l'été, des longues soirées en extérieur, des jours plus festifs, des vacances surtout..., Chais Elles vous propose ses Coups de Cœur : ils seront pétillants, éclatants, gourmands, envoûtants... et en plus ils seront tous vêtus de rose ! En effet, c'est le Rosé qui sera à l'honneur dans ce numéro.*

Par Carole Gaillard Samzun  
[www.chais-elles.fr](http://www.chais-elles.fr)

Et oui, comment ne pas parler de ce fameux Rosé qui, sur tant de tables, pose avec fière allure, régale tant de palais, enchante avec sa robe souvent pâle ou étincelle grâce à ses reflets saumonés ou encore nous fait de l'œil avec ses habits rose-framboise...

Qu'il soit tranquille ou effervescent, le Rosé est tendance, très tendance devrai-je dire et ce phénomène de mode est totalement dénué de sexisme d'ailleurs : les femmes l'apprécient certes mais les hommes se l'approprient de plus en plus. Pourquoi une telle Succes Story ? Parce qu'il évoque les vacances, les longues soirées entre amis, les moments de partage, de détente, de légèreté, de gourmandise, de plaisir...

Désormais ne parlons plus du Rosé mais des Rosés : en effet, le Rosé n'est pas l'exclusivité des Côtes de Provence. Les Rosés existent dans de très nombreuses appellations et offrent une grande diversité

de couleurs : cela fait partie de leur charme mais cela dérange aussi parfois : trop pâles ils surprennent, trop roses ils interpellent et gênent.

Le Vin Rosé est obtenu à partir de raisins rouges puisque la couleur est située dans la peau ou pellicule du raisin. Il existe 2 techniques d'élaboration : par saignée ou par pressurage direct. Par saignée, cela signifie qu'on laisse le jus macérer avec les peaux pendant quelques heures voir une journée et on obtient alors un vin de couleur plus soutenue et ample en bouche, plus riche en arômes avec quelques tanins perceptibles tel le Bandol. Par pressurage, le contact entre le jus et la peau est très rapide voire nul on élabore ainsi des Rosés frais, fruités, légers, pâles : ce sont les Rosés de Provence surtout. Les cépages principaux : Grenache, Cinsault, Carignan, Mourvèdre...

**Mon premier Coup de Cœur** sera comme si souvent un Champagne. Ce vin merveilleux, élégant et raffiné, est le symbole même de la fête, du partage, de l'insouciance, du rêve, de l'art de vivre à la française. La magie des bulles opère à chaque fois, ainsi il est judicieux d'éveiller son palais en commençant par un effervescent. Mon Coup de Cœur du moment est un Champagne Rosé de Saignée : Champagne Elise Dechannes Rosé : 100% Pinot Noir qui a subi une macération courte mais suffisante pour en tirer des arômes complexes sur la fraise, les fruits à chair jaune avec une finale qui évolue sur la cerise. Sa robe est corail clair et son nez très expressif. Le cordon de bulles s'élève avec élégance. Belle fraîcheur, forte présence. Il s'agit d'un Champagne de tous les instants, de gourmandise et de gastronomie. Ce Champagne est élaboré par Elise Dechannes qui, en 2008, a repris le Domaine familial après avoir abandonné l'univers de la banque pour se consacrer à sa passion. Ce retour était pour elle une évidence : elle est enfin en phase avec elle-même, elle est libre. Ce bonheur se ressent dans la finesse, l'équilibre, la complexité de ces bulles, le vin n'est-il pas le reflet de l'âme du Vigneron ?

Une confiance : j'ai découvert cette femme vigneronne exceptionnelle et profondément humaine il y a peu de temps. C'est Virginie Routis, Sommelière de l'Élysée, qui m'en a parlé en termes très élogieux et si mérités.

**Mon Deuxième Coup de Cœur** sera un Bandol élaboré par une autre femme extraordinaire, au caractère fort, déterminée et passionnée : Béatrix de Balincourt du Domaine de la Garenne à la Cadière d'Azur.

Cuvée M 2014 : Cépages Mourvèdre, Cinsault, Grenache... Vendanges manuelles. Robe saumonée, nez très aromatique, sur le

fruit, bouche généreuse, ronde, soyeuse aux notes de pamplemousse et réglisse en final. Médaille d'Or au Concours Général de Paris en 2016. Sublime en apéritif, délicieux sur des poissons, des fromages.

**Mon Troisième Coup de Cœur** nous amènera en Provence ...c'est incontournable. Cuvée Lampe de Méduse Cru Classé Rosé 2015 Château Sainte Roseline avec à sa tête Aurélie Bertin, femme au parcours brillant et atypique. Il s'agit d'une Cuvée Prestige qui marque tout de suite les esprits : elle interpelle de par son nom, en référence à l'ordre des Chevaliers de Méduse qui avaient l'habitude de lamper le vin c'est-à-dire : de boire d'un trait une grande quantité de vin avant chaque intronisation et de par la forme de la bouteille. Cépages : Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Syrah et Tibouren. Robe saumonée, nez complexe sur des notes de fraises et agrumes, bouche ronde, ample. Très belle longueur en bouche. A déguster sur des poissons grillés, des salades d'été, des viandes blanches.

**Mon Quatrième Coup de Cœur** étonnera car nous partirons à travers lui dans la Vallée de la Loire, autre grande région de Rosés. Ma Petite Robe Rose de Clothilde Pain, histoire de finir sur une petite note coquine, féminine et sensuelle. AOC Chinon. Cépage : Cabernet Franc. Robe rosée, nez très aromatique, bouche généreuse sur le fruit rouge et la fraise des bois. Vin charmeur, vin plaisir, vin aguicheur. A marier avec des grillades, des salades et la cuisine exotique.

*Bel été, bonnes vacances, belles dégustations et découvertes gustatives! Laissez vous porter par ces Rosés : qu'ils vous charment, vous ensorcellent, vous régaler et vous fassent joliment tourner la tête mais toujours avec modération....*

### Champagne Elise Dechannes



Viticultrice depuis 2008, vigneronne indépendante, j'exploite une surface de 5 hectares (encépagée pour 95% en Pinot Noir et 5% en Chardonnay).

Membre de l'association Terre de Champagne Ardenne, certifiée Iso 14001, en conversion bio depuis septembre 2015.

Je cultive mes terres en revenant aux basiques, à savoir, en

laborant les vignes et en désherbant mécaniquement (intercepts et bien souvent raclottel!).

Puis, d'une façon générale en observant le comportement de chaque parcelle, en adaptant le mode de culture, et en préservant l'état sanitaire d'abord par un travail soigneux dans toutes les étapes de la culture (taillage, ébourgeonnage, rognage), afin de favoriser le mûrissement et d'éviter les maladies.

Les vendanges et la vinification sont abordées dans le même état d'esprit; les raisins sont pressés et pesés dès leur arrivée (afin d'éviter le « tâchement » des jus), le débordage se fait naturellement par sédimentation. Dosages légers de mes champagnes, avec du moût concentré rectifié (pour la neutralité du goût), afin de préserver au maximum les atouts et particularités de chaque parcelle et les mettre en valeur.

La recherche de la qualité et l'envie de faire de belles cuvées motive mes choix et mes actions.



**Champagne Elise DECHANNES**

10 340 Les Riceys

