



JEAN COMYN

CHAMPAGNE

Mont-Saint-Père

La Dégustation
The Tasting

6.

Le plaisir des sens est sans limites

The gratification of the senses is unlimited

Découvrez, appréciez et partagez votre passion des Grands Vins de Champagne.
Dégustez votre champagne dans les règles de l'art. Ainsi, vous partagerez avec vos amis
et vos proches un bien séduisant secret... l'adresse de votre vigneron.

*Discover, appreciate and share your passion of the great wines of Champagne.
Taste our Champagne according to rule book. Thus you will share with your friends
and relatives a very nice secret... your wine-producer's address*

Premier contact avec votre bouteille de Champagne : son habillage. L'étiquette a pour rôle l'identification de la marque mais elle comporte également des informations importantes pour le consommateur sur la nature du champagne (brut, demi-sec,...), éventuellement la mention Millésimé et l'année, la mention Blanc de Blancs ou Rosé, tout ce qui peut faire votre choix dans la gamme de Champagnes proposés pour satisfaire vos goûts.

La dégustation reste un plaisir personnel. Néanmoins, la difficulté de qualifier ses sensations, la peur de dire des inepties, le manque de mémoire des arômes sont des freins à l'échange de notre plaisir de déguster.

Les règles de base

Le Champagne, reposé après son voyage jusqu'à votre table, sera servi entre 8°C et 10°C. S'il est trop frappé, vous ne pourrez pas profiter de tous ses arômes.

Les assemblages traditionnels vous offriront leur éclat de jeunesse avec des arômes d'une grande fraîcheur souvent à tendance de fruits blancs, d'agrumes pour les blancs et de fruits rouges ou fruits de bois pour les rosés. Quelques notes fermentaires viennent souvent s'y ajouter (viennoiserie, mie de pain).

First contact with your bottle of Champagne: the labeling. The label gives the consumer many information about the blend, the vintage, the name of the producer and specific descriptors : Blanc de Blancs, Rosé, everything that can help the consumer to make his choice.

Tasting remains a personal pleasure. Nevertheless, the difficulty we have to qualify our sensations, the apprehension of saying nonsense, our lack of memory concerning flavors prevent us from sharing our pleasure when we taste Champagne.

Basic rules

The ideal temperature for Champagne to be served stands between 8 and 10°C. Use flutes instead of normal glasses for the flavors to concentrate at the top of it.

Traditional blendings will offer you their youthful glow with aromas of a great freshness of white fruits, citrus for the White and red fruits for the Rosé. Some fermentary notes often add to it (pastries, bread crumbs).

Les assemblages millésimés vous offriront un équilibre de maturité avec des arômes d'une grande rondeur et d'une grande intensité de fruits jaunes, de fruits secs, de fruits cuits, de fruits à l'alcool, de confiserie et même d'épices.

Si vous conservez vos Champagnes en cave, vous obtiendrez des Champagnes étonnants avec toute la complexité de la plénitude : arômes de fruits mûrs, de fruits confits, de sous-bois, de torréfaction, de grillé.

Nous vous conseillons une conservation maximum de 2 ans pour les assemblages traditionnels et de 5 à 10 ans pour les millésimés.

Avant de humer, laissez échapper la première effervescence pour que le vin s'ouvre et vous offre toute sa richesse...

Vintage blendings will offer you a balance of maturity with aromas of great roundness and great intensity of yellow fruits, dried fruits, cooked fruits fruits with alcohol, candies and even spices,

If you keep your bottles in your cellar, you will get amazing Champagnes with all the complexity of fullness aromas of aromas of ripe fruit, candied fruit, undergrowth, roasting, grilled.

We recommend you a maximum conservation of 2 years for traditional Blendings and between 5 and 10 years for the vintage.

Before smelling the wine, let the first effervescence out for the wine to "open" and to give you all its richness...



La bouche et le nez du vin

Les saveurs sont très importantes. Acidité, sucré, amertume et salé s'ajoutent, se complètent, s'opposent en bouche. La langue est le récepteur de ses sensations. Il faut savoir que nous sommes tous différents car chacun possède son propre seuil de perception pour chacune d'elles. Il faut donc bien se connaître.

Les saveurs sont ensuite complétées par les arômes. On considère que plus de 150 substances contenues dans le vin ont un rôle majeur dans le complexe aromatique du vin. Ils composent la bouche et le nez du vin. Dans de nombreux cas, la bouche peut être différente des premières impressions révélées au nez, certains arômes étant plus volatiles que d'autres. De manière générale, on parle d'arômes floraux, fruités, végétaux ou gourmands.

On ne soupçonne pas l'importance de la vue, révélatrice d'un certain nombre d'indices. On parle de la robe du vin.

L'appréciation de l'effervescence permet de noter la finesse des bulles, leur fougue et leur densité. On peut aussi mesurer la persistance de la couronne, filet blanc à la surface du vin au contact du verre caractérisant la persistance des bulles.

Wine taste and smell

Flavors are very important. They add to each other, complement one another and oppose each other in your mouth. It is necessary to know that we are all different as we all have our own threshold of perceptions of each of them. So, we must know ourselves first.

Then the flavors are completed by aromas which will crown the taste of Champagne. We consider that more than 150 substances held in wines play a major role in the aromatic complex. They compose the taste and smell of the wine. In many cases, the taste can be different from the first impression you get smelling it, come aromas being more volatile than others. The aromas of Champagne can belong to several large groups of aromas: flower, fruity, plant and more developed aromas.

One does not pay enough attention to the importance of sight which gives a certain number of clues. We call it the "robe" (dress) of the wine.

The assessment of the effervescence allows grading the delicacy of the bubbles, their ardor and their density. We can also assess the persistency of the crown, thin white line at the surface of the wine in contact with the glass which characterizes the persistency of the bubbles.



CHAMPAGNE

JEAN COMYN

• HARMONIE •

ROSÉ BRUT

MONT-SAINT-PÈRE

- HARMONIE -

- HARMONIE -

En laissant glisser le vin le long des parois du verre, on voit apparaître les “larmes”. Ce sont les alcools supérieurs, caractérisant une certaine puissance du vin puisqu'ils sont l'un des supports de l'expression aromatique du vin. Elles sont très présentes dans les spiritueux.

La couleur donne un indice important sur le vin. Elle peut être or gris, or vert, jaune paille, or jaune, vieil or ; ou pour les rosés le rose tendre, soutenu, saumoné, orangé.

Ces couleurs sont classées allant des vins jeunes vers les vins plus matures. Les nuances de teintes peuvent être liées à la composition de l'assemblage. Par exemple, l'or vert est assez caractéristique d'un vin jeune à dominante Chardonnay.

Le final est la synthèse, la conclusion de l'ensemble des impressions révélées. C'est le “souvenir” qui va nous rester en mémoire. La bouche est-elle puissante, charpentée, chaleureuse, vive, riche, complexe, légère ? Le vin peut-il être qualifié de charnu, onctueux, complexe, délicat ?

If you pour the wine along the surface of the flute, you can see “tears” appear. These wines belong to a superior sort of alcohols characterizing the power of the wine since they are the support of the aromatic expression of the wine. These “tears” are much present in spirits.

Color also gives an important clue on the wine. These colors can be gold grey, gold green, straw yellow, gold yellow, old gold for white Champagnes. For pink Champagne, these colors can be of various shades such as soft or strong pink, salmon or orange.

These colors are classified from young wines to more mature wines. These shades of color can be linked to the composition of their blending. For example, gold green is characteristic of a young wine largely composed of Chardonnay.

The final step is the synthesis, the conclusion of the whole revealed impressions. This is the memory you will keep in mind. Is the taste powerful, well built, hearty, lively, rich, complex, light? Can the wine be qualified as thick, smooth, complex, delicate?

Champagne Jean Comyn

7 bis, rue Fontaine Sainte Foy
02400 Mont Saint Père _ France

tél + 33 (0)3 23 70 28 79
fax + 33 (0)3 23 70 36 44

infos@champagne-jean-comyn.fr
www.champagne-jean-comyn.fr



JEAN COMYN