L'évolution des arômes des Champagnes

Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne

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 de 3/4 ans 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.

Éclat de la jeunesse jusqu'à 2/3 ans

L'évolution des arômes des Champagnes

Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne

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.

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 de 3/4 ans 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.