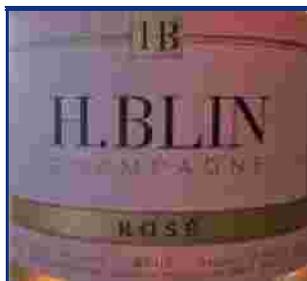




H. Blin, la modeste coopérative du "petit Aÿ"

29 jui. 2013 par Monsieur Bulles



Un champagne rosé à la structure solide, taillé pour la table!

C'est en s'associant à 28 confrères récoltants, en 1947, qu'Henri Blin enregistre la coopérative qui porte son nom. Bénéficiant alors d'une quinzaine d'hectares, ceux-ci vont grossir avec le temps pour atteindre aujourd'hui 110 hectares que se partage une centaine d'adhérents qui mettent en avant le pinot meunier, majoritaire dans les cuvées de la marque.

Installée au cœur de Vincelles, ce village est surnommé "le petit Aÿ" selon les notes de dégustation d'un chef de cave d'une grande maison, retrouvées par Tony Rasselet, l'œnologue de la coopérative.

Lieu : 5, rue de Verdun 51700 Vincelles

Cuvée Brut Rosé

Comme la robe orangée et cuivrée, le nez est expressif, axé sur des arômes de zestes de mandarines, puis de baies rouges très nets qu'on retrouve dès l'attaque en bouche au sein d'une vinosité marquée, très agréable.

L'effervescence est soignée, les bulles sont nouées quoique fugaces, elles construisent toutefois une texture satinée en belle harmonie avec les fins tanins perçus qui se laissent couronner en finale de dégustation par une touche épicée originale.

Un champagne rosé à la personnalité affirmée qui peut facilement passer à table.

Représenté au Québec par l'agence Le cellier des cigales.

Autour de 20 euros - 50 \$ au Québec en importation privée

www.champagne-blin.com

© 2011 monsieurbulles.com, Guénaël Revel

[Annoncez sur MonsieurBulles.com](#)