



FRANCK WOLFERT Formateur, conférencier



Je suis né à Sézanne et je suis avant tout un oenophile passionné, de vins de Champagne notamment. Je m'intéresse aux liens qui existent entre les sensations perçues et les vins dégustés. En modélisant cette relation, j'ai mis au point une méthode pédagogique qui donne les clés pour optimiser le plaisir, choisir ses vins en toute indépendance et en parler avec précision. Viennent à moi des amateurs, vignerons, œnologues, cavistes, restaurateurs, journalistes et étudiants. Plusieurs milliers de personnes ont ainsi été formés par Vins & Atmosphères, l'organisme de formation que j'ai créé en 1998. J'ai également été sacré champion de France de dégustation par équipe au concours de la Revue des Vins de France en 1999. l'ai participé à de nombreuses publications avant de publier en auto édition "Champagne & Gastronomie" en 2012 et "Champagne, la fièvre créatrice" en 2016.



BARONS DE ROTHSCHILD

Le champagne se présente sous une robe or-vert avec un foisonnement de bulles très fines. Le nez est bien ouvert, pâtissier, gourmand, constitué d'arômes de poire, de beurre cuit. Des notes légèrement épicées et caramel s'ouvrent ensuite sur des notes florales et végétales. Le champagne présente un bel équilibre. Le dosage est intégré, la texture crémeuse et la finale nette. Un filet de sole avec un beurre nantais accompagnerait bien ce joli champagne.

Prix: 63 euros www.champagne-bdr.com



LOUIS DE SACY Inédite Grand cru blanc de blancs

L'effervescence de ce champagne, paré d'un jaune doré lumineux, est discrète. Le nez, ouvert et épicé, présente de belles notes de fruits jaunes sur un fond d'anis et de thym. L'expression tend vers le boisé et le miel. L'attaque est vive puis la bouche, dynamique. L'ensemble est tonique, sans concession et la finale est acidulée. A marier avec une nage de coquillages.

Prix: 40 euros

www.champagnelouisdesacy.com



NOËL BAZIN L'unanime blanc de blancs

La robe s'impose dorée, solaire, lumineuse et s'accompagne d'une effervescence calme et régulière. Le nez, fruité et printanier, apporte des senteurs de pomme verte, citron, verveine. L'attaque est ronde, la bouche charnue et gourmande. La fraîcheur et l'effervescence se tiennent en retrait. La finale est longue, aromatique et généreuse. Un cabillaud avec un beurre nantais et une pomme de terre Annabelle s'adapterait bien à ce champagne.

Prix: 15 euros www.champagne-noel-bazin.fr



RUINART Blanc de blancs

Le champagne présente une robe jaune clair à reflets verts et une effervescence élégante. Le nez exhale des arômes de fruits à chair blanche, la peau de pamplemousse, les herbes sèches. Le vin est très stable à l'aération. L'attaque est précise et délicate puis la bouche, aérienne se détache comme de la dentelle. Le champagne s'associera avec des œufs brouillés aux oursins.

Prix: 67 euros www.ruinart.com



BARONS DE ROTHSCHILD Blanc de blancs

Le champagne se présente sous une robe or-vert avec un foisonnement de bulles très fines. Le nez est bien ouvert, pâtissier, gourmand, constitué d'arômes de poire, de beurre cuit. Des notes légèrement épicées et caramel s'ouvrent ensuite sur des notes florales et végétales. Le champagne présente un bel équilibre. Le dosage est intégré, la texture crémeuse et la finale nette. Un filet de sole avec un beurre nantais accompagnerait bien ce joli champagne.

Prix: 63 euros

www.champagne-bdr.com