

RATAFIA

En Champagne, le Ratafia (le nom provient de la boisson qui scellait la ratification d'un traité) trouve son origine vers le XIIème siècle comme un mode de conservation des jus de fruits et de raisins, dont la fermentation est stoppée par l'adjonction d'alcool.

Par la suite, les vignerons ont pris l'habitude de garder à la vendange une part de moût (jus de raisin champenois frais) à laquelle ils ajoutaient de l'alcool, pour leur consommation personnelle.

Aujourd'hui cette tradition familiale se poursuit, le Ratafia devenant un fleuron du patrimoine gastronomique régional et un acteur économique notable dans un secteur viticole dominé par la puissance du champagne.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

**Assemblage : Moût de jus de raisin
(80% Pinot Noir -20% Meunier)**

Vieillessement : 3 ans

Taux d'alcool : 18%

NOTES DE DEGUSTATION

Le Ratafia se présente comme un apéritif doux, suave (il s'agit du sucre naturel du raisin), aux arômes d'abricot sec, de poire pochée et de raisin. Il se déguste frais, environ 8 degrés, sans glace. Mais il peut également parfaitement accompagner un melon, du foie gras, des fromages bleus, des desserts, parfumer une salade de fruits ou encore déglacer une sauce.