FRIGO & co
Webzine culinaire

01/09/2022
WEBZINE
AUDIENCE : 8 450

On ne pense pas toujours au ratafia pour l'apéritif ou en digestif. Pourtant, son goût intense, sucré et fruité mérite que l'on s'y attarde... et que l'on prenne le temps de partager et déguster ce moment. Comme souvent, chaque maison de Champagne propose sa recette, avec des saveurs particulières.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Chaque vigneron a son savoir-faire

La maison *Champagne M-Marcoult* propose ainsi de découvrir sa dernière création, avec un duo de ratafia ambré ou rosé. Il s'agit d'un assemblage de Fine de la Marne et de jus de raisin, mis en fût de chêne pour un vieillissement de 24 mois minimum. L'alcool est produit avec les vins M-Marcoult et élaboré artisanalement à la Distillerie de la forge, à Barbonne-Fayel. Le Fine de la Marne est le résultat d'une distillation à repasse au feu de bois, réalisée avec un alambic Coyac de 250 l en fonction depuis 1951.

Florence et *Julien Marcoult* qui sont à la tête des *Champagne Marcoult* disent qu'ils ont « *décidé de surprendre avec ce Ratafia ! Notre récompense sera de vous savoir, vous, connaisseurs, avec ce Ratafia M.Marcoult entre les mains. Ambré ou rosé, élaboré avec nos jus en partenariat avec la distillerie artisanale du village. Un produit 100% made in Barbonne-Fayel avec un bouchon recyclable fabriqué à partir de marc de raisin.* »

Un moment de partage

Pour élaborer ce ratafia, ils ont mis à contribution Loïc, le distillateur du village, pour produire une Fine de coeur de chauffe aromatique et douce. Le jus de raisin le plus aromatique contribue l'assemblage du *Ratafia M-Marcoult*. Le chardonnay est utilisé comme base du Ratafia Ambré et le Pinot noir comme base du Ratafia Rosé, d'ou sa teinte naturelle amarante. Ce Ratafia est non filtré. Passé au froid naturel, un léger dépôt peut apparaître, sans pour autant altérer la qualité de la liqueur.

Ce ratafia est produit en quantité limitée, et fait partie de la sélection du label Premium Craft Spirits. Il est possible de l'acheter à l'unité ambré ou rosé au prix conseillé de 39€, ou en duo au pris de 78€. Parfait pour vous, vos amis et invités, ou pour offrir bien sûr !

Pour en savoir plus : https://www.champagne-marcoult.com/