

Champagne Chartogne-Taillet - Les Couarres Brut - Base 2016



Nous entrons avec ce Brut "Les Couarres", d'une densité et d'une complexité d'arômes et de structure exceptionnelles, dans la galaxie des cuvées parcellaires signées Alexandre Chartogne, des Champagnes vivants et racés, profondément ancrés dans leur terroir, que les fins palais s'arrachent aux quatre coins du monde !

Cette cuvée est issue d'une grande parcelle d'un hectare et demi environ, où cohabitent de vieilles vignes de pinot noir, plantées essentiellement en 1952 et 1970, avec des pieds de chardonnay plantés voici 30 ans. Ce lieu-dit Les Couarres occupe une position centrale du vignoble de Merfy. Il est situé sur une zone plutôt humide, peu pentue et exposée majoritairement au Sud et Sud-Est, particulièrement adaptée aux millésimes solaires et secs. En 2016, la sécheresse estivale et la chaleur de la fin d'été n'ont pas posé de problème ici, bien au contraire. Ici les sols plutôt sableux s'appuient sur deux types de sous-sols, de tuffeau et d'argile. Les premiers apportent cette tension pierreuse caractéristique, tandis que les seconds amènent à la fois fraîcheur et rondeur en bouche.

Avec l'extrême précision qui le caractérise, Alexandre soigne tout particulièrement l'élevage de ce parcellaire. Il sait d'expérience que les vins issus des Couarres peuvent être des modèles absolus pour le vieillissement mais qu'ils nécessitent d'être protégés d'une oxydation trop rapide. C'est ainsi qu'ils préservent cette texture à la fois « fine et collante » qu'ils tirent des argiles. Alexandre fait donc le choix de fûts de plusieurs vins, moins perméables à l'air, et veille également à régulièrement les ouiller afin de limiter la part des anges et d'éviter des contacts trop importants avec l'oxygène.

La clé de la réussite qui permet, après 3 années de vieillissement sur lattes, de retrouver toute la gourmandise naturelle et les formidables équilibres de cette cuvée de très haut vol ! Ce champagne s'ouvre sur un nez expressif et harmonieux, associant les fruits secs torrifiés, le muguet, le chèvrefeuille mais aussi la pivoine, le biscuit rose, les fruits rouges écrasés, la pomme au four, l'abricot. Viennent ensuite une évocation délicate de terre humide fraîchement retournée, ainsi que quelques épices douces et le zeste d'orange confit.

En bouche, cette cuvée Les Couarres se montre à la fois ample, vineuse et tonique. Il y a du volume et de la mâche mais la matière est élastique, ciselée par une trame saline, délicatement poudrée et épicée, qui vous fait saliver et vous met clairement en appétit. La finale est longue, portée par de fins amers, et semble nous dire : revenez-y !

On se régale de ce magnifique "Parcellaire" vivant, habité, profondément

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

ancré dans son terroir, qui ne cesse de jouer avec nos sens et discuter avec notre esprit. Un grand vin, tout simplement.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Important : Vos Champagnes Chartogne-Taillet seront expédiés à partir du 22 septembre 2020

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Chartogne-Taillet - Les Couarres Brut - Base 2016



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, bulles fournies et fines, cordon persistant

Nez : Complexe, étagé et élégant : fruits secs torréfiés, muguet, chèvrefeuille, pivoine, biscuit rose, fruits rouges écrasés, pomme au four, abricot, terre humide fraîchement retournée, épices douces, zeste d'orange confit.

Bouche : Ample, vineuse et tonique. Il y a du volume et de la mâche mais la matière est élastique, ciselée par une trame saline, délicatement poudrée et épicée. Longue finale portée par de fins amers.

Accords mets-vins : Saint-Pierre aux épices (façon Roellinger), quasi de veau aux girolles, chapon farci.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2028

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération rapide dans le verre



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Vin effervescent brut (dosage 5.5 gr/l)

Cépage : Chardonnay (60%), pinot noir (40%)

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques