

Champagne Chartogne-Taillet - Saint-Anne Brut -



Alexandre ne pouvait pas rendre plus bel hommage à ce vignoble historique de Merfy qui lui a déjà tant donné : ce superbe Champagne, texturé mais subtil, baptisé du nom de la sainte-patronne du village, nous plonge avec sincérité et harmonie dans l'extraordinaire diversité géologique des coteaux du Massif de Saint-Thierry. La complexité et la profondeur de cette cuvée sont tout bonnement époustouflantes à ce niveau !

La famille Chartogne-Taillet a la chance de posséder une quinzaine de parcelles différentes à Merfy, parfaitement représentatives de la diversité géologique du lieu. D'autant que les 12 hectares du Domaine comptent de nombreuses vieilles vignes, dont une bonne partie de pieds francs, qui n'ont pas été touchés par le phylloxéra, surtout sur les sols les plus sableux. Dans l'esprit d'Alexandre, chaque parcelle doit donner une partie de son identité pour « créer » cette cuvée. Il ne s'agit pas ici de gommer les différences dans une cuvée « standard » mais plutôt d'additionner les identités de chaque parcelle pour un résultat d'une grande complexité.

C'est aussi dans cette optique qu'Alexandre n'hésite pas à pousser les maturités pour que chaque raisin, pinot noir, chardonnay et pinot meunier, exprime avec force son aromatique et ses goûts. Il fait confiance à la qualité du travail des sols et à leur identité minérale pour préserver de bons niveaux d'acidité et une fraîcheur indispensable. Une fraîcheur que trop de vigneron champenois confondent avec la sous-maturité...

Fidèle à sa recherche du goût vrai, pour chaque cépage et chaque parcelle, Alexandre n'hésite pas à faire varier les contenants pour la fermentation et l'élevage des vins tranquilles. Selon que le sol est plus ou moins chargé en éléments minéraux ou en éléments organiques, selon que le cépage est plus ou moins sensible aux effets de l'oxydation, il utilise ici des pièces bourguignonnes, des demi-muids, mais aussi des foudres Stockinger ou encore des cuves béton (surtout pour les vins de réserve). Chaque détail a son importance, jusqu'à la fréquence des soutirages ou la proportion de bois neuf utilisé bien sûr.

Au final, cette cuvée Saint-Anne fut assemblée à partir de 60% de vin issu de la récolte 2017, complété avec 40% de vins de réserve des années 2015 et 2016. Après la mise en bouteille (sans filtration préalable afin de préserver cette texture typique des champagnes de Merfy), elle a ensuite passé 2 ans à vieillir sur lattes. Sa complexité et sa densité de structure nous font cependant dire qu'elle peut encore vieillir quelques années en cave : elle n'en sera que plus subtile encore !

Le résultat est renversant de complexité et d'équilibre souverain : la

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

texture plutôt dense est parfaitement soutenue par une bulle encore fougueuse mais très fine. Le velouté du toucher de bouche s'accorde à merveille avec cette trame saline, énergique, que le raisin a puisé dans les sols calcaires et siliceux. La pureté aromatique est remarquable : les notes jaillissent du verre, formant une farandole entraînante, entre fleurs blanches et jaunes, cerfeuil, céréales battues, beurre, brioche, pomme au four, pêche blanche, amandine aux poires, citron confit mais aussi quelques petits fruits rouges acidulés, groseille en tête, et une nuance de fruits secs (on pense à la noisette surtout).

La sensation d'harmonie se confirme en bouche : vinosité texturée et tension énergique ne cessent de se répondre, pour le plus grand plaisir de nos papilles. Là encore, la pureté des saveurs de fruits blancs et jaunes est splendide. Toujours frais, porté par quelques agrumes délicats, droit et élancé, ce Champagne Saint-Anne Brut ne cesse de se porter en avant ! D'ici 2 ou 3 ans, il vous régalerait autant en apéritif avec un saucisson brioché ou un saumon fumé, qu'à table avec un dos de cabillaud cuit en papillote, agrémenté d'une pointe de curry et d'un beurre citronné...

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Chartogne-Taillet - Saint-Anne Brut -



Dégustation et accords

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

Nez : Complexe et jaillissant : fleurs blanches et jaunes, cerfeuil, céréales battues, beurre, brioche, pomme au four, pêche blanche, amandine aux poires, citron confit, petits fruits rouges acidulés (groseille), et une nuance de fruits secs (noisette)

Bouche : Vinosité texturée et tension énergique, minérale, ne cesse de se répondre. Là encore, la pureté des saveurs de fruits blancs et jaunes est splendide. Toujours frais, porté par quelques agrumes délicats, droit et élancé. Finale intense

Accords mets-vins : Plateau de fruits de mer, saumon fumé. un dos de cabillaud cuit en papillote, agrémenté d'une pointe de curry et d'un beurre citronné.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

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 : Pinot noir (50%), chardonnay (40%), pinot meunier (10%)

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques