

Champagne Chartogne-Taillet - Les Couarres Extra-Brut - Dégorgement 09/2020



Nous entrons avec ce Brut "Les Couarres", d'une densité et d'une complexité d'arômes et de structure admirables, 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, issue de la récolte 2017, est née d'une belle 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. Elle se révèle particulièrement adaptée aux millésimes solaires et secs. 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 ce parcellaire de haut vol ! Ce champagne s'ouvre sur un nez expressif et harmonieux, associant la noisette, le jasmin, le chèvrefeuille mais aussi la pivoine, le biscuit rose, la framboise écrasée, la prune rouge, la poire et la pêche blanche. On aime aussi la fraîcheur tonique des zestes d'agrumes, entre citron et mandarine. Vient ensuite une dimension plus épicée, autour du poivre, de la noix de muscade, de la résine de pin et d'une pointe de carvi.

En bouche, cette cuvée Les Couarres se montre à la fois charnue, vineuse et énergique. 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 en appétit. La finale est longue, portée par de fins amers, et semble nous dire : revenez-y !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Résolument gastronomique, ce magnifique parcellaire « Les Couarres », vivant et habité, nous invite à passer à table autour d'un Saint-Pierre aux épices (inspiré par les Roellinger père et fils), ou encore d'une pintade farcie aux fruits secs. Un régal en perspective.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Chartogne-Taillet - Les Couarres Extra-Brut - Dégorgement 09/2020



Dégustation et accords

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

Nez : Complexe, étagé et élégant : fruits
secs torréfiés, jasmin, chèvrefeuille,
pivoine, biscuit rose, fruits rouges
écrasés, prune rouge, poire, pêche
blanche, terre humide, épices douces,
zeste de citron et de mandarine

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, pintade farcie aux fruits secs.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2030

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération rapide dans le verre



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Vin effervescent extra-brut
(dosage 5 gr/l)

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

Culture : Principes biologiques et bio-
dynamiques