

Champagne Chartogne-Taillet - Chemin de Reims Extra-Brut - Base 2017

Autre cuvée parcellaire signée Alexandre Chartogne, ce superbe Blanc de blancs « Chemin de Reims » nous emmène juste à la sortie du village de Merfy, au cœur d'une vigne d'un peu plus d'un hectare, bien exposée au Sud et Sud-Est, où le chardonnay règne en maître (complanté avec une petite proportion du très rare arbanne).

Ici, le sol de sables calcaires offre des reflets rougeâtres qui témoignent de la présence d'oxydes de fer. Ces-derniers vont contribuer à apporter au vin structure et relief épicé. Un sol qui a tendance à retenir l'humidité, avant d'arriver aux couches inférieures de craie, entre 50 et 60 cm de profondeur environ. Soucieux de limiter la vigueur de la vigne sur ce substrat plutôt généreux, Alexandre fait le choix de laisser un couvert d'herbes naturelles afin d'en contrôler le développement et de limiter tout excès d'eau. Les vignes, majoritairement plantées dans les années 1980, ont eu largement le temps de plonger leurs racines tortueuses au contact du sous-sol crayeux.

Soucieux de préserver toute la finesse et la tension minérale et épicée du chardonnay issu de cette parcelle, Alexandre fait le choix d'une fermentation et d'un élevage en grands contenants de 350 et 600 litres, sans bois neuf. Après sa mise en bouteille et sa prise de mousse, le champagne est ensuite élevé sur ses lies pendant 3 années supplémentaires.

Dégorgé fin juin dernier, cette toute nouvelle édition du Chemin de Reims nous offre un profil élégant et énergique, porté par un souffle salin et épicé. Après une bonne aération dans le verre, le nez se déploie dans un registre pur et raffiné, autour des fleurs séchées, de la noisette fraîche, de la pêche blanche, de la pomme et d'une nuance d'ananas. La tonicité des zestes de citron et de clémentine est habilement contenue pour une note miellée plus ronde, tandis que la dimension épicée s'affirme au fil de l'aération, sur le poivre blanc, la noix de muscade et même la cardamome. L'expression du terroir s'équilibre avec un joli travail sur les lies, qui donne au vin sa fine touche crémeuse.

La bouche, enlevée, offre un vrai relief, avec de la tension, sur une trame saline au grain serré et stimulant pour les papilles. On retrouve nos agrumes et cette imprégnation calcaire excitante, mais aussi une vraie mâche : on croque dans les fruits blancs et les fruits jaunes juteux et acidulés. L'éclat et la persistance de la finale annoncent un avenir radieux : encore très jeune, ce Chemin de Reims évoluera avec grâce sur les 10 prochaines années.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Idéal aujourd'hui pour accompagner un carpaccio de Saint-Jacques aux herbes fines ou une salade d'araignée de mer aux agrumes. Demain, on pourra aller vers un bar cuit en croûte de sel ou de belles gambas « black tiger » grillées.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés



Champagne Chartogne-Taillet - Chemin de Reims Extra-Brut - Base 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron brillant, bulles fournies et fines

Nez : Complexe et élégant : fleurs séchées, noisette fraîche, pêche blanche, pomme, une nuance d'ananas. La tonicité des zestes de citron et de clémentine est contenue pour une note miellée plus ronde. Poivre blanc, noix de muscade, cardamome. Beurre froid.

Bouche : Du relief et de la tension, sur une trame saline au grain serré et stimulant pour les papilles. On croque dans les fruits blancs et les fruits jaunes juteux et finement acidulés. Longue finale tonique, aux accents d'agrumes

Accords mets-vins : Jeune, un carpaccio de Saint-Jacques aux herbes fines ou une salade d'araignée de mer aux agrumes. Plus tard, un bar cuit en croûte de sel ou de belles gambas « black tiger » grillées.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2032

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

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques