

## Champagne Chartogne-Taillet - Collection de parcelles - Carton de 4 bouteilles



Dans les pas de son mentor, Anselme Selosse, Alexandre Chartogne est passé maître dans la mise en valeur de l'identité de chaque terroir et chaque cépage qu'il travaille : il a poussé loin les vinifications parcelles et signent aujourd'hui plusieurs cuvées aussi confidentielles que recherchées par tous les amateurs. Nous avons choisi, à travers cette collection de parcelles en 4 bouteilles, de vous présenter quelques-unes des plus belles facettes de ce travail d'orfèvre.

Notre Collection de parcelles en 4 bouteilles comprend :

- 1 bouteille de Cuvée Heurtebise (2017) : un blanc de blancs issu d'une parcelle exposée plein Sud, au sol de sables calcaires s'appuyant sur un sous-sol de grès. Un vin vibrant, tout en tension minérale, à la pureté cristalline d'une eau de roche. Ce vin issu de la récolte 2017 a été élevé en fûts, pendant un an avant de vieillir près de 4 ans sur lattes. RVF, 94/100 : « Un rayonnant chardonnay, encore fougueux mais à la douceur portée par de magnifiques amers. À garder encore un ou deux ans dans sa cave. »
- 1 bouteille de Orizeaux (2017) : un blanc de noirs, issu de la récolte 2017 et vieilli près de 4 ans sur lattes, qui met en avant une petite parcelle au sol profond de sables parcouru de veines calcaires sur craie du campanien. Ici, l'âge élevé des vignes (plus de 50 ans) prend tout son sens : leur enracinement en profondeur leur permet de transmettre l'identité à la fois riche et épicée de ce terroir. Wine Advocate 95/100 : « Débordant d'arômes de mirabelle, de pâte d'amande, de pâtisserie fraîche et d'huile d'orange, il est mi-corsé à corsé, souple et vineux, avec un noyau charnu de fruits, des acides racés et une longue finale électrique. Il s'est révélé brillant. »
- 1 bouteille de Les Barres (2017) : une cuvée 100% pinot meunier, en franc de pied, issue de la récolte 2017. Un vin charnu, aux arômes de sous-bois et de fruits jaunes, qui s'affine avec le temps pour révéler sa structure minérale, épicée et saline. Wine Advocate 97/100 : « Il se déploie dans le verre avec des notes de citron confit, d'amers aromatiques, d'écorce d'orange, de fleurs blanches séchées, de pâtisserie au beurre et d'épices à cuire. Il est corsé, profond et homogène, avec une attaque texturée qui enchaîne sur un noyau fruité étagé, animé par une mousse crémeuse et ceinturé par des acides racés. Il se termine par une longue finale intensément sapide »

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

- 1 bouteille de Grand Cru Hors-Série (2017) : dernier-né dans la galaxie des parcelles signés Alexandre Chartogne, cet Hors-Série est un blanc de Blanc issu des Grands Crus d'Avize et d'Oger. Vinous 96/100 "Le Hors Série est un champagne riche et puissant. Il offre une interaction saisissante entre le riche fruit du chardonnay et les notes plus oxydatives typiques de ce style. L'abricot, la mandarine, les épices, la pomme au four, la tarte et un soupçon de chêne sont à l'origine de l'énorme bouche"

Quantité limitée à 1 Collection de parcelles par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Champagne Chartogne-Taillet - Collection de parcelles - Carton de 4 bouteilles



Dégustation  
et accords



Conseils  
de service



Caractéristiques  
techniques