Champagne De Sousa - Cuvée des Caudalies - Blanc de blancs Grand Cru -

La Cuvée des Caudalies est certainement la cuvée emblématique de la Maison De Sousa. Elle synthétise à peu près tout du Domaine, son histoire, ses orientations culturales, ses choix stylistiques. Dès 1995, Erick de Sousa s'intéresse à la bio-dynamie. Il n'avait jamais été à l'aise avec les produits chimiques, et conduisait déjà ses vignes de manière « propre » mais en 1995, c'est le vrai déclic. Son proche voisin Anselme Selosse fait déjà parler de lui et Erick veut s'y mettre, il rencontre Nicolas Joly, Jean-Michel Deiss, François Boucher , des pionniers qui diffusent avec persuasion les bienfaits de la bio-dynamie. Il commence, en isolant 2 hectares, le long chemin vers la certification, en bio en 2010 et en bio-dynamie en 2014.

C'est aussi en 1995 qu'Erick de Sousa décide de travailler de manière différente ses vins et d'isoler les parcelles des plus vieilles vignes plantées en Grand cru. Les vieilles vignes de plus de 50 ans (certaines plantées en 1933) ainsi isolées sont vinifiées en fût de chêne ! Les raisins qui composent la cuvée des Caudalies sont exclusivement issus de vieilles vignes de chardonnay Grand Cru (parcelles de La Justice, la Dosse, Maladrie, les Monts Chenevaux, Noyerot).

La Cuvée des Caudalies est obtenue selon la technique de la solera : chaque année depuis 1995, le vigneron procède à l'assemblage subtil d'une part de la récolte de l'année dans la cuvée d'origine. Les Caudalies gagnent donc en complexité et en sophistication. Inutile de doser tant la maturité du vin est aboutie. On est donc en extra-brut, soit 5gr/litre.

La cuvée des Caudalies que nous vous proposons aujourd'hui a été mise en bouteille en 2010 puis gardée sur ses lies et dégorgée en 2014. Vous le savez certainement, les caudalies mesurent la persistance des arômes en bouche. Le nom n'est pas usurpé : ce champagne qui allie finesse et densité est doté d'une allonge phénomènale. Mais ce qui est frappant, c'est l'incroyable fraîcheur en finale, presque mentholée. Un très grand champagne de gastronomie!

Classé Meilleur Blanc de Blancs non millésimé par la RVF (01/2015)

© 2017 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Champagne De Sousa - Cuvée des Caudalies - Blanc de blancs Grand Cru -

Dégustation et accords

Robe : Or clair. Fines bulles

Nez : Incroyablement complexe : genêt, miel de fleurs jaunes et blanches, pêche, raisin, coquille d'œuf.

Bouche : Vineuse, dense et profonde. Notes pâtissières, mie de pain, nougat. Beau fruit, beau jus. Impression d'eau vive en bouche, minéralité calcaire sur une finale très persistante et mentholée.

Accords mets-vins : A l'apéritif : gougères, quiche ou feuilletés salés. A table : saumon à l'oseille, sole meunière, homard aux petits légumes glacés, risotto aux saint-jacques, blanquette de volaille.

Conseils de service

À consommer :
Très beau aujourd'hui et jusqu'en 2018.

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération 1/2 heure conseillée

Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Fines bulles

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique