

Champagne Chartogne-Taillet - Blanc de Blancs Heurtebise - 2019



A travers ce Blanc de blancs Heurtebise, vous entrez dans l'univers ultra-confidentiel des cuvées parcellaires signées Alexandre Chartogne. Dans les pas de son mentor, Anselme Selosse, Alexandre a poussé très loin la vinification parcellaire, cherchant à laisser s'exprimer au plus juste l'identité nuancée de chaque terroir qui compose la mosaïque de vignes du Domaine familial, tout autour de Merfy et du massif de Saint-Thierry.

Les vignes de chardonnay, plantées au tout début des années 1980 sur le lieu-dit des Heurtes Bises, occupent un terroir situé sur un plateau assez venté et orienté plein Sud. Ici, les sols peu pentus de sables argileux sont posés sur un sous-sol de grès. Un substrat moins perméable que l'habituelle craie champenoise, qui nécessite beaucoup de précision dans le travail à la vigne pour s'adapter aux conditions plus ou moins sèches ou humides du millésime (gestion foliaire, hauteur du rognage, enherbement...).

Soucieux d'équilibrer le caractère vertical et nerveux des vins issus de ce terroir, Alexandre fait une utilisation particulièrement habile de vieux fûts bourguignons pour l'élevage du vin clair : ils apportent un supplément de rondeur et de chair sans dénaturer l'identité saline et cristalline de ce cru. Issu d'un millésime 2019 aux faibles rendements, avec des raisins concentrés et aromatiques, ce Blanc de Blancs de haute précision a passé 42 mois à vieillir sur lattes, jusqu'à son dégorgement en mars dernier.

Doté d'une bulle à la finesse exceptionnelle, le vin se livre aujourd'hui dans un registre d'abord minéral, littéralement habité par la fraîcheur poudrée de la roche. Puis se développe une belle complexité associant dans un même élan le fruit et le végétal, le verger, les infusions et les herbes fines. On passe allégrement de la pomme et du coing frais à la sauge, de la poire à la livèche, de la pêche blanche au cerfeuil anisé, à la camomille et à la verveine légèrement citronnée. Une touche de sorbet au citron rafraîchit encore l'atmosphère, et s'associe à une dimension tonique et épicée, qui s'affirme au fil de l'aération, sur des notes de poivre blanc et de cardamome. Une once de poudre d'amande et de noisette vient maintenant adoucir l'impression d'ensemble.

La sensation de fraîcheur est bien présente dans une bouche fuselée, intense et longiligne. Le vin se montre énergique, structuré autour d'un noyau vivifiant d'agrumes, entre citron, pamplemousse et clémentine. Le kiwi n'est pas loin, les fruits blancs non plus. On aime cette tension saline ajustée au laser, qui resserre le propos mais laisse parler le fruit.

Assumant parfaitement son identité septentrionale, cette cuvée Heurtebise à l'énorme potentiel gagnera encore en profondeur après

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

quelques années de cave. Laissez-lui le temps de se délier pleinement : elle possède la matière et la structure des plus grands ! Elle brillera sur de beaux crustacés grillés ou des sashimis de haut vol.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Chartogne-Taillet - Blanc de Blancs Heurtebise - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, bulles très fines

Nez : complexe et frais : fraîcheur poudrée de la roche, pomme, coing frais, sauge, poire, livèche, pêche blanche, cerfeuil anisé, camomille, verveine citronnée, sorbet au citron, poivre blanc, cardamome, poudre d'amande, noisette.

Bouche : Fuselée, intense et longiligne, structurée autour d'un noyau vivifiant d'agrumes, entre citron vert, pamplemousse, clémentine. Le kiwi n'est pas loin, les fruits blancs non plus. Finale vibrante, saline. Gagnera en largeur après un passage en cave

Accords mets-vins : Plateau de fruits de mer et crustacés. Sushis et sashimis. Plus tard, une langouste grillée aux beurre d'estragon, piment d'Espelette et citron vert



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2036

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération rapide dans le verre



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : Récolte 2019

Type : Vin effervescent extra-brut
(dosage 3 gr/l)

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques