

Champagne Chartogne-Taillet - Saint-Thierry Extra-Brut - 2020



Jadis assemblée dans la cuvée Saint-Anne, ce Blanc de blancs parcellaire, initié avec le millésime 2016, met à l'honneur le terroir des Grands-Champs sur la commune de Saint-Thierry. Ici, les sols riches en calcaires actifs et le sous-sol de craie du Campanien donnent au vin une signature minérale et saline affirmée. L'exposition majoritaire au Sud et au Sud-Est font cependant de ce coteau un terroir plutôt précoce où chardonnay et pinot meunier atteignent de belles maturités. Un terroir historique, déjà travaillé durant le haut Moyen-âge par les moines bénédictins de l'abbaye de Saint-Thierry.

Alexandre exploite ici deux petites parcelles, pour un total de 60 ares environ. La première fut plantée en pinot meunier dès 1969, tandis que la seconde accueille depuis un peu plus de 20 ans des pieds de chardonnay.

Sur ce millésime 2020, resté dans les mémoires pour sa précocité et ses maturités très abouties, Alexandre a fait le choix de vinifier à part le chardonnay pour donner naissance à ce Blanc de blancs de haut vol.

Le vin est d'abord élevé dans des contenants variés, comme souvent chez Alexandre : fûts bourguignons et demi-muids se complètent, permettant à notre « alchimiste » de doser précisément les rythmes d'oxygénation des vins. Une fois en bouteille, la cuvée repose ensuite sur lattes pendant 30 mois.

Ce qui frappe d'emblée avec ce Champagne, c'est la sensation d'équilibre et l'énergie qui s'en dégagent. On aime, en entame, sa finesse de texture aux accents poudrés, mais aussi la gourmandise d'une crème de fruits blancs et jaunes bien mûrs et de gaufrettes à la framboise. La tension crayeuse, saline, est omniprésente en bouche : elle excite les papilles et nous fait saliver. De fines touches florales et chlorophylliennes, entre tilleul, cerfeuil et cresson, ainsi que des nuances de citron givré et de citron yuzu renforcent la sensation de fraîcheur tonique.

Nous vous recommandons de l'attendre encore 2 ou 3 années en cave : il se révélera alors fort bien à table pour accompagner un bar au beurre blanc, des Saint-Jacques rôties accompagnées d'une émulsion de cerfeuil ou des langoustines juste snackées dans un beurre à l'estragon.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Champagne Chartogne-Taillet - Saint-Thierry Extra-Brut - 2020



Dégustation et accords

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

Nez : frais et jaillissant : accents poudrés, crème de fruits blancs et jaunes, gaufrettes à la framboise, tilleul, cerfeuil et cresson, citron givré, citron yuzu.

Bouche : finesse de texture et gourmandise en entame. La tension crayeuse, saline, est omniprésente en bouche, fraîcheur tonique des agrumes. Longue finale portée par de fins amers.

Accords mets-vins : après 2 ou 3 années en cave, sur un bar au beurre blanc, des Saint-Jacques rôties accompagnées d'une émulsion de cerfeuil ou des langoustines juste snackées dans un beurre à l'estragon.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2035

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération rapide dans le verre



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Vin effervescent extra-brut
(dosage 2.5 gr/l)

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

Culture : Principes biologiques et bio-
dynamiques