

Champagne Chartogne-Taillet - Blanc de Blancs Heurtebise - 2022 - blanc



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 2022 plutôt mûr et généreux, 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 au début du printemps dernier. Pour ce millésime naturellement riche, Alexandre a fait le choix de très peu doser ce parcellaire (moins de 2 grammes), pour en préserver toute la fraîcheur et l'éclat.

Doté d'une bulle à la finesse exceptionnelle, le vin se livre aujourd'hui dans un registre d'abord minéral, habité par la fraîcheur poudrée de la roche, parfaitement contrebalancée d'une touche beurrée. 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 l'estragon, de la pêche blanche et de l'abricot à l'acacia, la camomille et la verveine légèrement citronnée. Une touche de sorbet à l'orange rafraîchit 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 gousse de vanille vient maintenant adoucir l'impression d'ensemble.

La sensation de fraîcheur est bien présente dans une bouche fuselée, intense et longiligne, à la bulle d'une grande finesse. Le vin se montre

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

énergique, structuré autour d'un noyau vivifiant d'agrumes, entre citron, pamplemousse et clémentine. Le kiwi n'est pas loin, les fruits à noyau non plus, pêche et abricot en tête. On aime cette tension saline ajustée au laser, qui resserre le propos mais laisse parler le fruit.

Assumant parfaitement son identité septentrionale sur un millésime naturellement riche, cette cuvée Heurtebise à l'énorme potentiel gagnera encore en profondeur après 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.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Chartogne-Taillet - Blanc de Blancs Heurtebise - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Robe dorée à la bulle d'une finesse exceptionnelle, lumineuse et précise.

Nez : Minéral et poudré, mêlant pomme, poire, pêche blanche, abricot, sauge, camomille, verveine citronnée, poivre blanc, cardamome, poudre d'amande et vanille.

Bouche : Fuselée et longiligne, l'attaque est énergique autour d'un noyau d'agrumes vifs. La tension saline resserre le propos, portée par la pêche, l'abricot et le kiwi, sur une finale fraîche.

Accords mets-vins : Superbe sur de beaux crustacés grillés ou des sashimis de haut vol. Gagnera en profondeur après quelques années de cave.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2037

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération rapide dans le verre



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques