

Champagne Chartogne-Taillet - Sainte-Anne - base 2023 - blanc



Alexandre ne pouvait pas rendre plus bel hommage à ce vignoble historique de Merfy qui lui a déjà tant donné : ce superbe Champagne, texturé, délicieusement gourmand subtil, baptisé du nom de la sainte-patronne du village, nous plonge avec sincérité et harmonie dans l'extraordinaire diversité géologique des coteaux du Massif de Saint-Thierry. La finesse aromatique, la délicatesse du toucher de bouche et l'énergie que cette cuvée transmet sont absolument remarquables !

La famille Chartogne-Taillet a la chance de posséder une quinzaine de parcelles différentes à Merfy, parfaitement représentatives de la diversité géologique du lieu. D'autant que les 12 hectares du Domaine comptent de nombreuses vieilles vignes, dont une bonne partie de pieds francs, qui n'ont pas été touchés par le phylloxéra, surtout sur les sols les plus sableux. Dans l'esprit d'Alexandre, chaque parcelle doit donner une partie de son identité pour « créer » cette cuvée. Il ne s'agit pas ici de gommer les différences dans une cuvée « standard » mais plutôt d'additionner les identités de chaque parcelle pour un résultat d'une grande complexité.

C'est aussi dans cette optique qu'Alexandre n'hésite pas à pousser les maturités pour que chaque raisin, pinot noir, chardonnay et pinot meunier, exprime avec force son aromatique et ses goûts. Il fait confiance à la qualité du travail des sols et à leur identité minérale pour préserver de bons niveaux d'acidité et une fraîcheur indispensable. Une fraîcheur que trop de vigneron champenois confondent avec la sous-maturité...

Fidèle à sa recherche du goût vrai, pour chaque cépage et chaque parcelle, Alexandre n'hésite pas à faire varier les contenants pour la fermentation et l'élevage des vins tranquilles. Selon que le sol est plus ou moins chargé en éléments minéraux ou en éléments organiques, selon que le cépage est plus ou moins sensible aux effets de l'oxydation, il utilise ici des pièces bourguignonnes, des demi-muids, mais aussi des foudres Stockinger ou encore des cuves béton (surtout pour les vins de réserve). Chaque détail a son importance, jusqu'à la fréquence des soutirages ou la proportion de bois neuf utilisé bien sûr.

Au final, ce tirage de la cuvée Sainte-Anne est assemblé à partir de 80% de vin issu d'une belle récolte 2023, aux fruits expressifs, gourmands et juteux, vinifiée sur levures indigènes et élevée en fûts, complété avec 20% de vins de réserve. Après la mise en bouteille (sans filtration préalable afin de préserver cette texture au grain salin typique des terroirs de Saint-Thierry), elle a ensuite passé près de deux ans à vieillir sur lattes. Sa formidable énergie fuselée et ses parfaits équilibres de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

structure nous font cependant dire qu'elle peut encore passer quelques années en cave : elle n'en sera que plus subtile encore !

Cet excellent Extra-Brut Sainte-Anne nous séduit par sa texture soyeuse et effilée, tout comme la vivacité entraînante de ses arômes, autour d'une déclinaison d'agrumes, entre citron vert, pamplemousse rose et bergamote, mais aussi de fruits blancs frais et juteux, convoquant pomme Reinette, poire Nashi et brugnon. Viennent ensuite des notes aériennes d'infusions de fleurs blanches, de poivre blanc et une nuance chlorophyllienne et mentholée. A l'aération, le nez gagne en gourmandise lactée, autour d'une brioche, d'un quatre-quarts ou d'un financier finement citronné et d'un peu de poudre d'amande et de noisette.

La sensation d'harmonie entre maturité et fraîcheur se confirme en bouche : ampleur texturée et tension saline ne cessent de se répondre, pour le plus grand plaisir de nos papilles. Là encore, la pureté des saveurs de fruits blancs et de citron confit au sel est splendide. Toujours tonique, porté par une fine arête pierreuse, droit et élancé, ce Champagne Sainte-Anne va de l'avant avec assurance et cette autorité tranquille d'un vin parfaitement sûr de ses équilibres.

D'ici 2 ou 3 ans, il vous régalerait autant en apéritif avec des gougères au Comté, un saucisson brioché ou un saumon fumé, qu'à table avec un dos de cabillaud cuit en papillote, agrémenté d'une pointe de curry et d'un zeste de citron râpé ou encore des linguine au zeste de citron et poutargue...

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Chartogne-Taillet - Sainte-Anne - base 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Robe de Champagne élégante, lumineuse et finement perlée, typique d'un extra-brut de belle tenue.

Nez : Agrumes vifs entre citron vert, pamplemousse rose et bergamote, fruits blancs juteux, infusions de fleurs blanches, poivre blanc, nuance mentholée, puis brioche, quatre-quarts citronné et poudre de noisette.

Bouche : Ampleur texturée et tension saline se répondent avec harmonie. La pureté du citron confit et des fruits blancs s'étire sur une fine arête pierreuse, droite et élancée, portée par une énergie fuselée remarquable.

Accords mets-vins : Superbe à l'apéritif avec des gougères au Comté, un saucisson brioché ou du saumon fumé. À table, s'épanouit sur un dos de cabillaud en papillote au curry et citron, ou des linguine au zeste de citron et poutargue.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033 au moins

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération rapide dans le verre



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : Chardonnay (60%), pinot noir (35%), pinot meunier (5%)

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques