

Champagne Chartogne-Taillet - Hors Série Blanc de blancs Grand Cru - 2022 - blanc



Véritable joyau du Domaine, Hors-Série occupe une place singulière dans la collection déjà impressionnante des cuvées parcellaires signées Alexandre Chartogne. Ce Blanc de Blancs illumine le célèbre Grand Cru d'Avize où Alexandre a beaucoup appris auprès de son mentor, Anselme Selosse. Ici, la craie champenoise règne en maître et marque de son empreinte ce vin à la fois vibratoire et plein, à l'énergie tellurique aux accents salins particulièrement salivants.

En Champagne, on a l'habitude de parler de « Hors-Série » pour qualifier des cuvées exceptionnelles qui ne s'inscrivent pas forcément dans la continuité de la gamme classiquement proposée par le Domaine. C'est bien le cas de cette pépite grâce à laquelle Alexandre s'éloigne un peu du berceau familial et de ses terroirs du Massif de Saint-Thierry pour aller se confronter à la fameuse Côte des Blancs.

Cette cuvée est une sorte de trait d'union entre les origines de la famille et la connaissance intime du célèbre terroir d'Avize qu'Alexandre a acquise au fil de son apprentissage auprès d'Anselme Selosse, grand nom de la Côte des Blancs s'il en est... A Avize, la craie champenoise domine pour donner au raisin cette finesse, cette verticalité, cette vibration saline si caractéristiques. Autant de qualités qu'Alexandre a parfaitement su capter dans ce subtil assemblage des raisins de deux petites parcelles, situées plutôt en bas de coteau sur des sols très minces, sur un millésime 2022 aux maturités assez précoces et bien équilibrées.

Il privilégie pour ce Grand Cru une vinification en vieux fûts, pendant 9 mois environ, avant la mise en bouteille et un vieillissement sur lattes pendant environ 4 ans. Dégorgé au printemps dernier, ce Hors-Série au fantastique potentiel mais clairement taillé pour la garde méritera de séjourner quelques années en cave pour parfaire ses équilibres et révéler son extraordinaire profondeur.

Mais on perçoit déjà la noblesse de ses origines couplée à cette énergie vibratoire, tellurique, qui marque de son empreinte les vins signés Chartogne-Taillet. Après une bonne aération, le nez entremêle des arômes mûrs et gourmands d'amandine aux poires, de tarte à l'abricot, de pomme au four, de poudre d'amande et de pignon de pin avec des notes plus toniques de citron confit, de zeste d'orange, de bergamote, de poivre blanc, d'herbes fraîches anisées, de fleurs du verger, de feuille de menthe et de verveine.

En bouche, la texture est fuselée, dynamique. Les épices et les notes

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

crayeuses vibronnent autour d'un noyau fruité succulent. A la fois riche, saline et pénétrante, la finale gagnera encore en profondeur et en persistance au fil des années de garde.

Un grand vin de gastronomie, à associer dans 5 ou 10 ans, avec un chapon farci aux champignons sauvages, des ravioles de homard aux morilles ou un turbot rôti servi sur un lit d'épinards au jus de veau réduit au vin jaune...

Attention, collector !

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Chartogne-Taillet - Hors Série Blanc de blancs Grand Cru - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Robe dorée aux reflets lumineux, typique d'un blanc de blancs élevé en fût sur un grand terroir crayeux.

Nez : Amandine aux poires, tarte à l'abricot, pomme au four, pignon de pin, citron confit, zeste d'orange, bergamote, poivre blanc, herbes anisées, menthe et verveine.

Bouche : Texture fuselée et dynamique, noyau fruité succulent cerné d'épices et de notes crayeuses vibrionnantes. Finale riche, saline et pénétrante, appelée à gagner en profondeur avec la garde.

Accords mets-vins : À garder 5 à 10 ans avant de servir sur un chapon farci aux champignons sauvages, des ravioles de homard aux morilles ou un turbot rôti sur lit d'épinards au jus de veau réduit au vin jaune.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2038

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération rapide dans le verre



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques