

## Champagne Chartogne-Taillet - Saint-Thierry Brut - Base 2016



Jadis assemblée dans la cuvée Saint-Anne, ce tout nouveau Champagne parcellaire 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.

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 2003 des pieds de chardonnay.

Majoritairement issu du très beau millésime 2016, le vin est d'abord élevé dans des contenants variés, comme souvent chez Alexandre : fûts bourguignons, demi-muids, foudres et cuves se complètent, permettant à notre « alchimiste » de doser précisément les rythmes d'oxygénation des vins. Une fois en bouteille, cette nouvelle cuvée a été ensuite vieillie sur lattes pendant 3 ans.

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, 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 vert 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 ou des Saint-Jacques rôties accompagnées d'une émulsion de cerfeuil.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Champagne Chartogne-Taillet - Saint-Thierry Brut - Base 2016



### Dégustation et accords

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

Nez : Frais et jaillissant : craie, gaufrette à  
la framboise, pomme Granny, citron  
givré, citron vert, mangue, tilleul, cerfeuil,  
cresson, gingembre et poivre blanc.

Bouche : Matière élastique, ciselée par  
une trame saline, délicatement poudrée.  
Tension et fraîcheur des agrumes. Longue  
finale portée par de fins amers.

Accords mets-vins : Bar en croûte de sel  
et beurre citronné. Saint-Jacques rôties,  
émulsion de cerfeuil.



### Conseils de service

À consommer :  
Entre 2022 et 2028

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération rapide dans le verre



### Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Vin effervescent brut (dosage 5  
gr/l)

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

Culture : Principes biologiques et bio-  
dynamiques