Champagne Chartogne-Taillet - Le Rosé Brut - Dégorgement 09/2021

Dans la galaxie des champagnes d'auteur signés Alexandre Chartogne, ce superbe Rosé Brut joue une carte singulière : celle d'un assemblage subtil de cépages blancs et rouges, pour lequel la « patte » du vigneron se montre la plus présente. Une belle leçon de précision et d'équilibre.

Ici, Alexandre cherche à marier le plus harmonieusement la tension cristalline du chardonnay, issu des sols calcaires et sableux des coteaux Sud du massif de Saint-Thierry, avec la sève, la profondeur aromatique et le moelleux de texture apporté par les vins tranquilles issus de de pinot noir.

Pour élaborer son rouge, Alexandre sélectionne les raisins de deux parcelles historiquement réputées pour la qualité et les équilibres de leur « pinot », les Orizeaux et les Fontaines. Ici, les racines des vieilles vignes de pinot noir plongent en profondeur dans des sables et des grès avant d'entrer en contact avec la craie : les raisins sont littéralement imprégnés par la minéralité saline et épicée du sol. Les vins tranquilles, blancs et rouges, sont vinifiés en cuves. Ils effectuent leur « malo-lactique » et vieillissent environ 9 mois sur lies fines, en pièces et demi-muids. Comme toujours chez Chartogne-Taillet, les vins ne sont pas filtrés afin de préserver au maximum leur équilibre de texture, entre rondeur et salinité.

Majoritairement issu de la récolte 2018, le Rosé est ensuite vieilli plus de 2 ans sur lattes. Dosé en Extra-Brut (5 grammes), ce Rosé est clairement armé pour vieillir encore plusieurs années en cave. Magnifique champagne de gastronomie, à la robe claire mais lumineuse, avec ses reflets saumonés, il déploie ses charmes dès le premier nez. Fraise compotée, framboise, pommes Granny et Reinette, groseille, le fruit resplendit, agrémenté d'une touche résolument crayeuse et de nombreuses épices (on pense à la noix de muscade, au gingembre et même à la badiane). De fines notes de peaux d'agrumes (clémentine surtout) et de citronnelle, ainsi qu'une touche fumée évoquant les amandes torréfiées finissent de nous séduire.

L'entame de bouche est ample, enrobante, parcourue d'une bulle intense au départ mais qui s'adoucit vite à l'aération. A la fois gourmand et consistant, avec ses saveurs de fruits des bois et d'agrumes, il ne manque pas pour autant de percussion minérale : la finale saline et fraîche n'en finit pas de s'étirer, semblant accrocher chaque papille, l'une après l'autre ! A table, ce Champagne Rosé devrait vous ravir avec une lotte au safran, des gambas sautées au gingembre ou encore un tajine de poissons. A moins que vous ne préfériez quelques sushis...

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Chartogne-Taillet - Le Rosé Brut - Dégorgement 09/2021

Dégustation et accords

Robe : Claire, saumonée. Bulles nombreuses et fines.

Nez : Très charmeur : fraise compotée, framboise, pomme Granny, une touche résolument crayeuse. Noix de muscade, gingembre et badiane. De fines notes de peaux d'agrumes (clémentine) et de citronnelle, fruits à coque torréfiés

Bouche : Entame ample, enrobante, parcourue d'une bulle encore assez fougueuse mais qui s'affine à l'aération. Gourmande, consistante avec ses saveurs de fruits des bois et d'agrumes, la percussion minérale se développe. Finale fraîche et crayeuse

Accords mets-vins : Plutôt pour la table : avec une lotte au safran, un crabe farci, des gambas sautées au gingembre ou encore un tajine de poissons... Des sushis.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération dans le verre

Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : Récolte 2018

Type : Vin effervescent rosé d'assemblage, dosage brut

Cépage : Chardonnay, pinot noir

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques