Champagne Chartogne-Taillet - Saint-Anne Brut - Dégorgement 08/2022

Alexandre ne pouvait pas rendre plus bel hommage à ce vignoble historique de Merfy qui lui a déjà tant donné : ce superbe Champagne, texturé mais 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 complexité et la profondeur de cette cuvée sont remarquables à ce niveau !

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 vignerons 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 Saint-Anne est assemblé à partir de 80% de vin issu de la récolte 2020, 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 minéral typique des terroirs de Saint-Thierry), elle a ensuite passé près de deux ans à vieillir sur lattes. Sa complexité et sa densité de structure nous font cependant dire qu'elle peut encore passer quelques années en cave : elle n'en sera que plus subtile !

Encore fougueux, ce Brut nous séduit par sa texture soyeuse et effilée, tout comme la vivacité de ses arômes, autour des fruits blancs et jaunes bien frais (entre la pomme Reinette, la nectarine et une touche de coing), de la groseille, du zeste de citron et des petites fleurs blanches. Puis viennent des notes gourmandes de brioche finement beurrée et de noisette fraîche.

La sensation d'harmonie et d'énergie interne se confirme en bouche : vinosité 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 jaunes est splendide. Toujours tonique, porté par quelques agrumes délicats, droit et élancé, ce Champagne Sainte-Anne (au dosage extra-brut) ne cesse de se porter en avant ! D'ici 2 ou 3 ans, il vous régalera 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…

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Chartogne-Taillet - Saint-Anne Brut - Dégorgement 08/2022

Dégustation et accords

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

Nez : Complexe et jaillissant : fleurs blanches, cerfeuil, pâte d'amande, beurre, brioche, pomme Reinette, nectarine et coing, citron confit, petits fruits rouges acidulés (groseille), et une nuance de fruits secs (noisette)

Bouche : Vinosité texturée et tension énergique, minérale, ne cesse de se répondre. Là encore, la pureté des saveurs de fruits blancs et jaunes est splendide. Toujours frais, porté par quelques agrumes délicats, droit et élancé. Finale intense

Accords mets-vins : Plateau de fruits de mer, saumon fumé. un dos de cabillaud cuit en papillote, agrémenté d’une pointe de curry et d’un beurre citronné.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération rapide dans le verre

Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

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

Cépage : Pinot noir (50%), chardonnay (40%), pinot meunier (10%)

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques