Champagne Chartogne-Taillet - Blanc de Blancs Heurtebise - Récolte 2017

A travers ce Blanc de blancs Heurtebises, vous entrez dans l'univers ultra-confidentiel des cuvées parcellaires signées Alexandre Chartogne. Dans les pas de son mentor, Anselme Selosse, Alexandre a en effet poussé très loin la vinification parcellaire, cherchant à laisser s'exprimer au plus juste l'identité nuancée de chaque terroir qui compose la mosaïque de vignes du Domaine familial, tout autour de Merfy et du massif de Saint-Thierry.

Les vignes de chardonnay, plantées au tout début des années 1980, occupent un terroir situé sur un plateau assez venté et orienté plein Sud. Ici, les sols peu pentus de sables argileux sont posés sur un sous-sol de grés. Un substrat moins perméable que l'habituelle craie champenoise, qui nécessite beaucoup de précision dans le travail à la vigne pour s'adapter aux conditions plus ou moins sèches ou humides du millésime (gestion foliaire, hauteur du rognage, enherbement...).

Soucieux d'équilibrer le caractère vertical et nerveux des vins issus de ce terroir, Alexandre fait une utilisation particulièrement habile de vieux fûts bourguignons pour l'élevage du vin clair : ils apportent un supplément de rondeur sans dénaturer l'identité saline et cristalline de ce cru. Issu de la récolte 2017, ce Blanc de Blancs a passé près de 4 années à vieillir sur lattes.

Doté d'une bulle à la finesse exceptionnelle, le vin se livre aujourd'hui dans un registre d'abord minéral, littéralement habité par la fraîcheur poudrée de la roche calcaire. Puis se développe une belle complexité associant dans un même élan le fruit et le végétal, le verger et le potager. On passe allégrement de la pomme Granny au concombre, de la poire à la feuille de céleri ou de livèche, de la pêche blanche au fenouil subtilement anisé, du raisin au radis, du sorbet au citron et du coing aux petits pois frais.

La sensation de fraîcheur est aussi omniprésente en bouche. Le vin se montre énergique et expressif, structuré autour d'un noyau vivifiant d'agrumes, entre citron vert, pamplemousse, carambole et clémentine. Le kiwi n'est pas loin, les fruits blancs non plus. On aime cette tension parfaitement ajustée, au laser, qui resserre le propos mais laisse parle le fruit.

Assumant parfaitement son identité septentrionale, cette cuvée Heurtebise offre une longue finale saline, intensément salivante : elle possède une vraie classe naturelle et brillera sur de beaux crustacés cuits au court-bouillon ou des sashimis de haut vol.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Chartogne-Taillet - Blanc de Blancs Heurtebise - Récolte 2017

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, bulles très fines

Nez : Complexe et frais : poudre calcaire, craie, pomme Granny, concombre, poire, feuille de céleri, livèche, pêche blanche, fenouil subtilement anisé, raisin, radis rose, sorbet au citron, coing, petits pois frais.

Bouche : Energique et expressif, structuré autour d'un noyau vivifiant d'agrumes, entre citron vert, pamplemousse, carambole et clémentine. Le kiwi n'est pas loin, les fruits blancs non plus. Finale vibrante, saline

Accords mets-vins : Plateau de fruits de mer et crustacés. Sushis et sashimis.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération rapide dans le verre

Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : Récolte 2017

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

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques