

Champagne Chartogne-Taillet - Les Couarres Extra-Brut - Récolte 2018



Nous entrons avec ce Brut "Les Couarres", d'une densité et d'une complexité d'arômes et de structure admirables, dans la galaxie des cuvées parcellaires signées Alexandre Chartogne, des Champagnes vivants et racés, profondément ancrés dans leur terroir, que les fins palais s'arrachent aux quatre coins de la planète ! Dans cette fabuleuse collection principalement issue du généreux et solaire millésime 2018, la cuvée Les Couarres est peut-être le vin le plus sensuel et texturé, une ode à la gourmandise du fruit et à l'énergie pierreuse du sol.

Ce Champagne est né d'une belle parcelle d'un hectare et demi environ, où cohabitent de vieilles vignes de pinot noir, plantées essentiellement en 1952 et 1970, avec des pieds de chardonnay plantés voici 30 ans. Ce lieu-dit Les Couarres occupe une position centrale du vignoble de Merfy. Il est situé sur une zone plutôt humide, peu pentue et exposée majoritairement au Sud et Sud-Est. Elle se révèle particulièrement adaptée aux millésimes solaires et secs. Les sols plutôt sableux s'appuient sur deux types de sous-sols, de tuffeau et d'argile. Les premiers apportent cette tension pierreuse caractéristique, tandis que les seconds amènent à la fois fraîcheur et rondeur en bouche.

Avec l'extrême précision qui le caractérise, Alexandre soigne tout particulièrement l'élevage de ce parcellaire. Il sait d'expérience que les vins issus des Couarres peuvent être des modèles absolus pour le vieillissement mais qu'ils nécessitent d'être protégés d'une oxydation trop rapide. C'est ainsi qu'ils préservent cette texture à la fois « fine et collante » qu'ils tirent des argiles. Alexandre fait donc le choix de fûts de plusieurs vins, moins perméables à l'air, et veille également à régulièrement les ouiller afin de limiter la part des anges et d'éviter des contacts trop importants avec l'oxygène.

La clé de la réussite qui permet, après 3 années de vieillissement sur lattes, de retrouver toute la gourmandise naturelle, le pouvoir de séduction et les formidables équilibres de ce parcellaire de haut vol. Le vin s'ouvre sur un nez charmeur et harmonieux, associant la noisette, le jasmin, le chèvrefeuille mais aussi la pivoine, le biscuit rose, la framboise écrasée, la prune rouge et la griotte au kirsch, la poire Williams et la pêche blanche. On croit même percevoir un soupçon d'ananas. On aime aussi la fraîcheur tonique des zestes d'agrumes, entre citron vert et pomelo. Vient ensuite une dimension plus épicée, autour du poivre, de la noix de muscade, d'une pointe de carvi, associée à une touche minérale fumée évoquant l'éclat d'un silex.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

En bouche, cette cuvée Les Couarres se montre à la fois charnue, ample et énergique. Il y a du volume et de la mâche mais la matière est élastique, ciselée par une trame saline, délicatement poudrée et épicée, qui vous fait saliver et vous met en appétit. La finale est longue, portée par de fins amers aux accents d'écorce d'agrumes et de bâton de réglisse, et semble nous dire : revenez-y !

Résolument gastronomique, ce magnifique parcellaire « Les Couarres », vivant et habité, nous invite à passer à table autour d'un Saint-Pierre aux épices (inspiré par les Roellinger père et fils), ou encore d'une pintade farcie aux fruits secs. Un régal en perspective.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Chartogne-Taillet - Les Couarres Extra-Brut - Récolte 2018



Dégustation et accords

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

Nez : Complexe, charmeur : noisette, jasmin, chèvrefeuille, pivoine, biscuit rose, framboise écrasée, prune rouge, griotte au kirsch, poire Williams et pêche blanche. Ananas. Zeste de citron vert et de mandarine. Poivre, muscade, silex.

Bouche : Ample, vineuse et tonique. Il y a du volume et de la mâche mais la matière est élastique, ciselée par une trame saline, délicatement poudrée et épicée. Longue finale portée par de fins amers (écorce de citron, réglisse)

Accords mets-vins : Saint-Pierre aux épices (façon Roellinger), quasi de veau aux girolles, pintade farcie aux fruits secs.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2033

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération rapide dans le verre



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2018

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

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

Culture : Principes biologiques et bio-
dynamiques