

Champagne Chartogne-Taillet - Hors Série Blanc de blancs Grand Cru - Récolte 2018



Véritable joyau du Domaine, Hors-Série est le dernier-né dans la collection déjà impressionnante des cuvées parcelaires signées Alexandre Chartogne. Ce Blanc de Blancs illumine deux des plus célèbres grands crus de la Côte des Blancs : Avize et Oger. Ici, la craie champenoise règne en maître.

En Champagne, on a l'habitude de parler de « Hors-Série » pour qualifier des cuvées exceptionnelles qui ne s'inscrivent pas forcément dans la continuité de la gamme classiquement proposée par le Domaine. C'est bien le cas de cette pépite grâce à laquelle Alexandre s'éloigne un peu du berceau familial et de ses terroirs du Massif de Saint-Thierry pour aller se confronter à la fameuse Côte des Blancs.

Cette cuvée est une sorte de trait d'union entre les origines de la famille et la connaissance intime du célèbre terroir d'Avize qu'Alexandre a acquise au fil de son apprentissage auprès d'Anselme Selosse, grand nom de la Côte des Blancs s'il en est... Avize et Oger, deux fameux terroirs à chardonnay, où la craie champenoise domine pour donner au raisin cette finesse, cette verticalité, cette vibration saline si caractéristiques. Autant de qualités qu'Alexandre a parfaitement su capter dans ce subtil assemblage des raisins de deux petites parcelles, sur la vendange 2018.

Il privilégie pour ce Grand Cru une vinification en vieux fûts, pendant 9 mois environ, avant la mise en bouteille et un vieillissement sur lattes pendant une quarantaine de mois. Dégorgé en mars dernier, ce Hors-Série au fantastique potentiel mais clairement taillé pour la garde méritera de séjourner quelques années en cave pour parfaire ses équilibres et révéler toute sa noble profondeur.

Mais on perçoit déjà la noblesse de ses origines couplée à cette énergie vibratoire, tellurique, qui marque de son empreinte les vins signés Chartogne-Taillet. Après une bonne aération, le nez entremêle des arômes mûrs et gourmands de chausson aux pommes, de tarte à l'abricot, de poudre d'amande avec des notes plus toniques de citron confit, de poivre blanc, d'herbes fraîches anisées, de fleurs séchées et de verveine. Les épices douces, autour de la muscade et d'une pointe de cannelle, vibronnent autour d'un noyau brioché succulent. A la fois riche, saline et pénétrante, la bouche gagnera en profondeur texturée au fil des années de garde.

Un grand vin de gastronomie, à associer dans 5 ou 10 ans, avec un chapon farci aux champignons sauvages, des ravioles de homard aux

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

morilles ou un turbot rôti servi avec une sauce béarnaise...

Attention, collector ! Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Champagne Chartogne-Taillet - Hors Série Blanc de blancs Grand Cru - Récolte 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron brillant, bulles fines

Nez : Expressif et élégant : fleurs séchées, noisette fraîche, pêche blanche, pomme, une nuance d'ananas. La tonicité des zestes de citron et de clémentine est contenue pour une note miellée plus ronde. Poivre blanc, noix de muscade, cardamome. Beurre froid.

Bouche : Du relief et de la tension, sur une trame saline au grain serré et stimulant pour les papilles. On croque dans les fruits blancs et les fruits jaunes juteux et finement acidulés. Longue finale tonique, aux accents d'agrumes

Accords mets-vins : Jeune, un carpaccio de Saint-Jacques aux herbes fines ou une salade d'araignée de mer aux agrumes. Plus tard, un bar cuit en croûte de sel ou de belles gambas « black tiger » grillées.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2035

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération rapide dans le verre



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Vin effervescent extra-brut
(dosage 2 gr/l)

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques