



Association

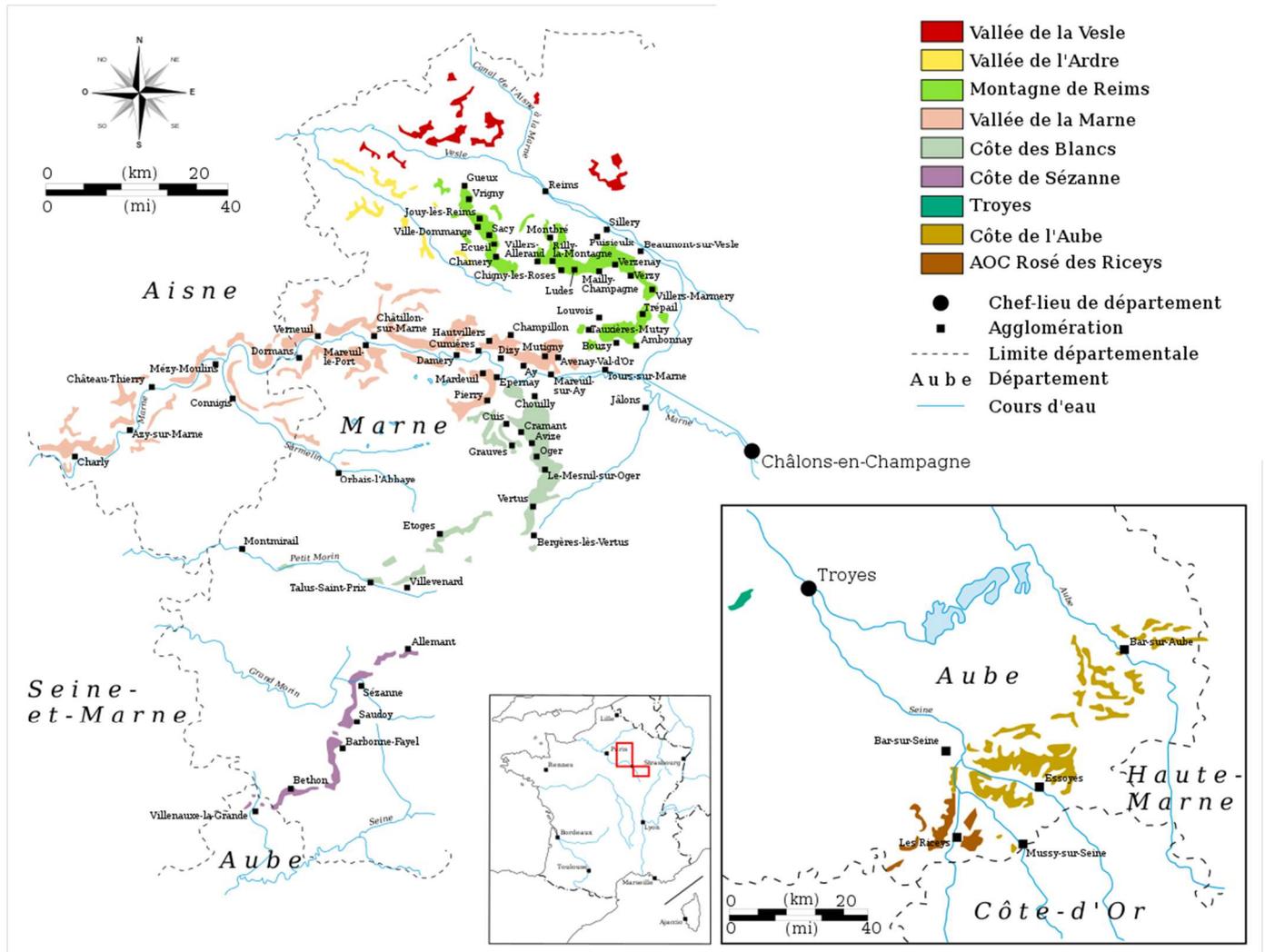
De la suite dans les tanins

Valenciennes

Dégustation du 26 janvier 2023

L'Escargot - Valenciennes

CHAMPAGNE (2)



Le vignoble champenois (34 000 ha) s'étend sur 5 départements : Marne, Haute-Marne, Aisne, Seine et Marne, Aube.

Les 7 cépages autorisés sont :

- ⇒ Chardonnay
- ⇒ Pinot Meunier
- ⇒ Pinot blanc
- ⇒ Arbane.
- ⇒ Pinot noir
- ⇒ Pinot gris
- ⇒ Petit meslier

Le dosage moyen (liqueur d'expédition) est de : 12 g/L.

- ⇒ Pour un Extra Brut : dosage ≤ 5 g/L.
- ⇒ Pour un demi-sec : dosage > 17 g/L.
- ⇒ Pour un Brut : 5 g/L < dosage ≤ 17 g/L.
- ⇒ Pour un Brut 0 ou Brut Nature : pas de sucre ajouté dans la liqueur d'expédition.

**Elaboration :**

- ⇒ Presse rapide (jus blanc).
- ⇒ Fermentation alcoolique (vin tranquille).
- ⇒ Assemblage (totalement libre) en bouteille avec levure de tirage et capsule.
- ⇒ 2^{ème} fermentation (prise de mousse) : bouteilles couchées (sur latte), tournées et inclinées pour faire tomber les dépôts jusqu'au col.
 - 15 mois au minimum
 - 36 mois pour un millésimé (bulles plus fines)
- ⇒ Dégorgement (décapsulage et élimination des dépôts préalablement congelés).
- ⇒ Ajout d'un complément, de la liqueur de dosage et du bouchon.

BAS Tradition. Domaine Michel Marcoult

Situé à Sézanne (70 km de Vitry-le-François), sur une belle veine calcaire (terroir largement sous-estimé).

Cépages : 60% chardonnay, 40% pinot noir. Dosé à 10 g/L et raisins bien mûrs.

Bouche : Facile et droit. Idéal à l'apéritif.

BAS Spécial cuvée. Maison Bollinger

Très grande maison. Le pinot noir est vinifié en fûts (rare en Champagne) et sur lattes en magnum (vieillessement plus lent) pendant 36 mois, puis passe en bouteilles après dégorgement.

Cépages : 60% pinot noir, 25% chardonnay, 15% pinot meunier.

Bouche : Beaucoup de corps. Un Champagne de gastronomie.

BSA Extra Brut. Blanc de blancs. Cuvée des Caudalies. Domaine Erick de Sousa

Nez : Evolué. Noisette, chocolat blanc.

Bouche : Droit. Très tendu. Fruits jaunes confits en attaque. Crayeux en finale.

SURPRISE

Cette bouteille n'existe pas !

C'est le seul vin effervescent 100% petit meslier (cépage le plus acide des 7 autorisés en Champagne).

Il s'agit des raisins de Didier Dagueneau (cépage non autorisé en Loire) vinifiés une seule fois en méthode champenoise, car les raisins étaient suffisamment mûrs pour réaliser un mono-cépage effervescent.

Nez : Pierre à fusil.

Bouche : Grande acidité. Zeste de citron.

Millésime 2007 Extra Brut. Blanc de noirs. Fidèle. Domaine Vouette et Sorbée

Cépage : 100 % pinot noir.

Nez : Poudre de cacao. Oxydation ménagée.

Bouche : Belle longueur et bulles très fines (presque plus d'effervescence). Une belle acidité apparait en finale, avec de la salinité et du citron jaune.

BSA Extra Brut. DT 735. Maison Jacquesson

Dégorgement tardif : 7 ans sur lattes.

Cépages : 47% chardonnay, 33% pinot noir ; 20% pinot meunier. Dosage à 3,5 g/L.

Millésime 2007 Brut. Maison Bollinger

10 ans sur lattes.

Cépages : 70% pinot noir, 30% chardonnay. Dosage à 7 g/L.

Nez : Minéral.

Millésime 2007 Extra Brut. Saignée de Sorbée. Domaine Vouette et Sorbée

Rosé de saignée (très rare en Champagne : 99% des rosés sont réalisés par assemblage avec du vin rouge, donnant un rosé assez foncé).