

# CUVÉE LES COUARRES, EXTRA BRUT

2022

## CHARTOGNE-TAILLET

---

|                  |                                                        |
|------------------|--------------------------------------------------------|
| Alcohol          | 12,50%                                                 |
| Bewaarpotentieel | Jong drinken, maar kan ook enkele jaren mee            |
| Bodem            | zand, klei op een laag tufsteen                        |
| Druivenras       | Chardonnay, Spätburgunder / Pinot Noir                 |
| Formaat          | 0,75 l                                                 |
| Gastronomie      | Aperitief, schaal- en schelpdieren, fijne visgerechten |
| Lagering         | 52 maanden sur lattes                                  |
| Land             | Frankrijk                                              |
| Regio            | Champagne                                              |
| Serveren         | In een Champagneglas op 8°                             |
| Smaakprofiel     | Droog                                                  |
| Stijl            | Mousserend, strak, mineraal, complex                   |

---



## Omschrijving

De druiven voor Les Couarres komen uit het centrum van Merfy, de bodem bestaat uit tufsteen en klei. Anders dan de nabij gelegen wijngaarden zorgt deze bodem ervoor dat de wijnstokken nooit een watertekort zullen hebben in deze 'Lieu Dit'. De wijngaarden zijn genereus, daarom worden ze sterk teruggesnoeid en worden de opbrengsten beperkt.

Deze extra Brut is een assemblage van 40% Chardonnay en 60% Pinot Noir.

# CHARTOGNE-TAILLET

Onze mooiste ontdekkingen zijn eigenlijk puur toeval. Het is iets wat je weg kruist, wat je niet onberoerd laat. Zo waren we op een dag op ontdekkingstocht door de Champagne en die trip bracht ons bij Chartogne-Taillet. Wanneer je Reims nadert waren het de eerste wijngaarden die onze tocht kruisten.

Het dorp Merfy (Montagne de Reims) lag er slapend bij, maar dat stond in schril contrast met de verschijning van Alexandre Chartogne. Deze jonge kerel boeide vanaf de eerste seconde. Zonder ook maar één druppel te proeven, voelde je een passie, een gedrevenheid die alleen maar kon resulteren in een prachtige Champagne. Helemaal te gek werd het toen hij ook zijn voorliefde voor Duitse Riesling op tafel bracht. Geen loze woorden, want bij een blik in zijn privé kelder zagen we inderdaad de beste Duitse Rieslings liggen. Alexandre is een leerling en vriend van grootmeester Anselme Selosse, en je merkt dat het respect voor dit icoon steeds aanwezig is. Samen experimenteren ze momenteel zelfs met het gebruik van amforen.

De familie Chartogne vestigde zich in 1870 in Merfy, en in 1920 trouwde Marie Chartogne met Etienne Taillet. De naam Chartogne-Taillet zag het levenslicht. Sedert 1978 staan Philippe Chartogne en diens vrouw Elisabeth aan het roer, dat stilaan wordt overgegeven aan zoon en supertalent Alexandre.

Alexandre is een purist, en zijn stempel is heel duidelijk te merken. In de wijngaard wordt heel omzichtig gewerkt (biologisch uiteraard), met veel respect voor hun terroir. "In Merfy beschikken we over een kleilaag bovenop zand en kalk, waardoor de stokken over 2 verschillende bodemtypen beschikken. Het is belangrijk dat de wortels diep gaan, en zo de echte mineraliteit extraheren." Elk perceel wordt apart gevinifieerd, en dit gebeurt deels in inox, deels in hout en deels in betoneieren. Hun meest bijzondere perceel, een mini wijngaard met oude stokken Pinot Meunier op originele onderstam, verdwijnt voor de vinificatie op hout (Cuvée Les Barres). Door de zanderige bodem in Merfy heeft Chartogne-Taillet het voordeel dat de druifluis geen mogelijkheid tot overleven heeft. Ook Bollinger en Tarlant brengen een Champagne op de markt van plants non grefés.

De Champagnes van Chartogne-Taillet zijn hyperfijn, opvallend vineus (karaffeer ze maar een keer, je staat versteld welke complexiteit er achter de bubbels zit) en uitgesproken mineraal. Alexandre is niet perse een voorstander van zéro dosage, hoewel hij er voor kiest amper te doseren (2 à 4 gr). Het werk van Alexandre is indrukwekkend, en je voelt dat deze kerel nog maar aan het begin van zijn mogelijkheden zit.