CUVÉE CHEMIN DE REIMS, EXTRA BRUT

2018

CHARTOGNE-TAILLET

Alcohol %	12,50%
Bewaarpotentieel	Jong drinken, maar kan ook enkele jaren mee
Bodem	Klei, zand, kalk
Druivenras	Chardonnay
Formaat	0,75 l
Gastronomie	Aperitief, schaal- en schelpdieren, fijne visgerechten
Jaargang	2018
Lagering	ca. 4 jaar sur lattes
Land	Frankrijk
Regio	Champagne
Serveren	In een Champagneglas op 8°
Smaakprofiel	Droog
Soort	Schuimwijn
Stijl	Mousserend, strak, mineraal, complex
Wijndomein	Chartogne-Taillet



Omschrijving

Alexandre is een terroirman, meer dan fier is hij op zijn vele toppercelen die hij ook graag apart vinifieert.

Deze Chemin de Reims is een pure Chardonnay van een historisch perceel, destijds gebruikt door de monniken van de abdij van St-Thierry. De wijngaard is in visueel quasi een clos. De bodem bestaat er hoofdzakelijk uit zand. Deze Champagne is van een grote fijnheid en lengte. Enorm puur en mineraal met een gelaagdheid die enkel bij de allerbeste producenten terug te vinden is.

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

Vinikus & Lazarus

Endepoelstraat 3A 017
3210 Linden

vinikus & lazarus
authentic terroir wines

+32 16 43 73 78

info@vinikusenlazarus.be

www.vinikusenlazarus.be

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.