

l'union

CHAMPAGNE ARDENNE PICARDIE

Publié sur *L'Union* (<http://www.lunion.presse.fr>)[Accueil](#) > Dégustation avec Trésors de Champagne

Dégustation avec Trésors de Champagne

Par *Anonyme*

Créé le 24/02/2012 11:00

PAS le temps de se perdre en considérations stériles, les échantillons de vins clairs du Club Trésors de Champagne se sont succédé à un rythme soutenu dans les salons de réception du SGV. La première impression devait être la bonne !

Une manifestation annuelle qui rassemblait bon nombre des membres de l'association, ainsi que des représentants de l'interprofession et des journalistes de la presse spécialisée. L'occasion de dresser un rapide bilan de la vendange 2011.

A l'aveugle

Avec pour thème « le meilleur vin clair de sa cuverie », l'ensemble des cuvées a été dégusté à l'aveugle, pour être par la suite commenté par les producteurs eux-mêmes. « Lorsque la région bénéficie d'une année exceptionnelle et que les vins clairs sont prometteurs et peuvent être millésimés, notre association décide de pouvoir élaborer des cuvées « Spécial Club ». Mais chaque membre est libre de créer sa cuvée ou non », précise Chantale Bara, la présidente.

Tout en se réjouissant de la variété des exploitations représentées offrant une large gamme de vins à découvrir, la responsable du Club a souligné que « la vendange 2011 n'a pas été évidente pour la plupart des vignerons ».

Place au chardonnay ! Et c'est le champagne Hebrart qui a ouvert le bal avec un vin de Chouilly et Avize passé sous fûts. Jean-Pierre Vazart a présenté le résultat d'une parcelle grêlée (Cerisière-Montaigu), naturellement limitée en terme de production. Pour le champagne Pierre Gimonnet, ce fut une cuvée pour le futur millésime 2011 (40 % Chouilly, 30 % Cramant, 17 % Cuis et 13 % Oger).

Beaucoup de puissance et des arômes de citron et de pamplemousse pour le vin clair d'Arnaud Margaine de Villers-Marmery, auquel succéda une sélection de trois parcelles de vieilles vignes de Roland Champion.

Le champagne Nomine-Renard a joué la carte de la parité entre les terroirs de Villevenard et d'Etoges, alors que Bernard Launois présentait un assemblage Cramant-Mesnil.

100 % pinot noir

Petite particularité pour le terme de cette série, avec le champagne Grongnet, et son échantillon 60 % chardonnay, 40 % cépages anciens (arbanne, petit meslier, pinot blanc), vinifié en foudres sans fermentation malolactique (pas de désacidification), qui sera la base de la cuvée Carpe Diem.

Des sept échantillons majoritairement à base de pinot noir, outre l'assemblage pour la cuvée Angéline de chez J. Lassale, et celui de Gaston Chiquet du terroir de Dizy, provenant d'une parcelle enherbée et travaillée sous le rang, la surprise est venue de la dernière née de la maison Sanchez-Le Guedart (Cumières) : une cuvée 100 % pinot noir.

Chantale Bara n'a pas été entièrement satisfaite de son vin clair issu de vignes à mi-coteau, élaboré sans malo qui manquait de longueur en bouche à son goût, et la famille Goutorbe s'est déclarée déçue par son échantillon, se promettant de revoir les choses prochainement.

Les cuvées 100 % pinot noir des maisons Forget-Chemin et Rémy Massin se sont révélées prometteuses.

Dans la gamme consacrée au meunier, le 100 % Cuisle de Cédric Moussé issu de deux parcelles enherbées sur des sols pauvres a produit un bel effet sur les dégustateurs. Les échantillons des maisons Dumenil et Lorient-Pagel entreront dans l'élaboration du BSA. Enfin, la cuvée du champagne Salmon (Chaumuzy), provenant de vignes de 30 à 35 ans à faible rendement, a clôturé la manifestation.

Photos / vidéos

Auteur :

Légende : Dégustation à l'aveugle puis commentaires des producteurs.

Visuel 1:



URL source: <http://www.lunion.presse.fr/article/champagne/degustation-avec-tresors-de-champagne>