



## FICHE DE DÉGUSTATION

Cuvée dégustée en février 2021

# Blanc de Blancs – Vendanges 2017

Les commentaires proposés ci-après ont été rédigés par le comité de dégustation restreint du CV-CNF. Loin d'avoir l'ambition d'imposer des sensations et des impressions, notre démarche a pour objectif d'éveiller la curiosité de chacun afin de découvrir ce vin. Le dégustateur ou le consommateur préserve bien évidemment toute la liberté de s'approprier ce champagne.

### ASPECT VISUEL

Au doré assumé, la robe s'illumine et scintille aux grés d'une intense effervescence, tout en nous laissant deviner de légers reflets verdoyants encore bien présents. Les fines bulles, dès lors libérées au service, forment un fin cordon de mousse qui ne manque pas de transporter toute l'aromatique, nécessaire à l'olfaction.

### ASPECT OLFACTIF

Le bouquet du premier nez révèle toute la pleine expression du Chardonnay. Quelques notes florales d'abord ; anis étoilé, verveine, soutenant sa délicatesse. Puis, de subtils arômes fermentaires, de frangipane, d'une brioche tendre, venant satisfaire son pendant généreux.

Après aération, l'évolution emmène le profil vers un univers plus empyreumatique, porté par une fine torréfaction, une noisette voire même une amande grillée.

Complet et enivrant, le nez laisse présager une bouche tout en finesse et en gourmandise.

### ASPECT GUSTATIF

A l'attaque, le vin se révèle opulent, empreint d'une certaine richesse. L'effervescence crémeuse complète véritablement le caractère généreux des premières sensations.

En milieu de bouche, le fruit blanc s'assume et la tension se dévoile, apportant toute la finesse et la suavité, promise à l'olfaction.

Enfin, de délicates notes de fruits secs viennent parfaire la finale, entraînées par sa fraîcheur, nous donnant l'irrémissible envie de se plonger de nouveau dans cette aventure organoleptique.

### ASSEMBLAGE

Chardonnay : 100%

Meunier : 0%

Pinot noir : 0%

Dont vin de réserve : 0%

### ACCORDS METS / VINS

Plaisir simple : Flan pâtissier ; Spaghetti alla carbonara ; Daurade à la phocéenne ; Mâconnais au lait cru

Moment de détente : Escalope milanaise ; Tartare de thon ; Makis

Haute couture : Tarte maître ; Blanc de bar cuit au plat, sauce hachée aux huîtres ; Parmentier de bœuf du Mont Mézenc aux giroles.

\* **Qualité, quantité, taille des bulles, disque, cordon de mousse** : rappelons l'importance fondamentale de la qualité des verres de dégustation et du soin tout particulier qui doit leur être apporté lors du nettoyage et du séchage (point déterminant quant à l'appréciation). L'effervescence doit être jugée en bouche, pas visuellement.

## Blanc de Blancs – Vendanges 2017

### ANALYSES

Alcool (°GL) :	12.4	Anhydride sulfureux (mg/L) Libre :	11
Sucres (g/L) MR :	7.7	Anhydride sulfureux (mg/L) Total :	64
Acidité totale (g/L en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) :	4.2	pH :	3.05
Acidité volatile (g/L en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) :	0.21	Fermentation malolactique :	Terminée

### CARACTERISTIQUES DE L'ANNÉE

Le millésime 2017 s'est révélé comme un réel antagoniste à l'année 2016 ; une période hivernale très clémente et une campagne végétative sans le moindre encombre jusqu'aux prémices de la véraison où les conditions de maturation se sont drastiquement dégradées. Une manière pour nous, de démontrer à dame-nature nos capacités d'adaptation...

#### Météo et cycle végétatif de la campagne 2017

Dans la continuité d'une sécheresse estivale de 2016, le millésime 2017 débute avec un automne très sec, suivi d'un hiver aux mêmes traits de caractères entraînant un débourrement relativement précoce.

Le printemps s'amorce avec une période de gelée intense et longue. On recense 22% de perte de bourgeons en moyenne sur l'AOC pour la période du 17 au 27 avril ; tous les secteurs sont touchés à des intensités et degrés divers. En revanche, concernant les précipitations, on constate une rupture nord-sud de la Champagne. Pour l'Aisne et la Marne, le déficit hydrique est constaté sur certains secteurs, tandis que pour l'Aube, la recharge des nappes a pu se faire plus rapidement du fait d'une pluviométrie en phase avec les moyennes décennales. Malgré tout, la floraison, début juin, se déroulera dans des conditions idéales. La phénologie relativement précoce, nous laisse alors présager une année hâtive. Par ailleurs, la pression parasitaire, quasiment inexistante, offre aux viticulteurs un peu de répit, et ce, sûrement avant la tempête...

A la mi-juillet, la balance climatique s'inverse. On observe alors une pluviométrie exceptionnellement élevée mais répartie de manière très hétérogène ; la zone de Château-Thierry en fera les frais tandis que la Côte des Bar fut quasiment épargnée. Quelques cas de grêle sont également recensés dans les secteurs de Mondement à Villers-Marmery, autour de Charly-sur-Marne, à Montgueux ou encore vers Urville. Les températures plutôt fraîches par rapport aux moyennes n'arrangent en rien la maturation. Ainsi, mi-août, les baies grossissent rapidement et les foyers de pourriture, présents à la fermeture des grappes, commencent à s'éveiller : la pression se renforce. A l'approche des vendanges, Botrytis et pourriture acide semblent impacter une grande partie du vignoble, et plus particulièrement les cépages noirs. L'Aube reste épargnée et enregistre davantage de « pourri sec ».

Finalement, au moment de la cueillette, le maître-mot semble évident : « trier ». La sélection de rigueur sera alors capitale pour garantir des moûts aux caractéristiques organoleptiques les plus intéressants.

**Superficie en production\*** : 33 864 ha

**Rendement légal maximum autorisé\*** : 10 800 kg/ha - **Rendement moyen 2017\*** : 10 057 kg/ha

**Débourrement\*** : Du 4 au 10 avril - **Pleine floraison\*** : Du 5 au 10 juin - **Début véraison\*** : Du 1<sup>er</sup> au 3 août

**Dates moyennes de début des vendanges\*** : 31 août pour le Chardonnay, 1<sup>er</sup> septembre pour le Pinot Noir, 2 septembre pour le Meunier

	Chardonnay	Pinot noir	Meunier
Nombre de grappes / m <sup>2</sup> *	7,9	7,6	6,4
Poids des grappes (en g) *	146	158	152
Degré potentiel (% vol) *	10,6	10,1	9,6
Acidité totale (g de H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l) *	7,3	8,2	8,2
Pourriture Grise (%)	9	18	27

#### **Expéditions Champagne 2017\* (en bouteilles) :**

France → 153,7 millions – Union Européenne → 76,5 millions – Pays Tiers → 77 millions – Total → 307 millions

\*source Comité Champagne