



FICHE DE DÉGUSTATION

Cuvée dégustée en septembre 2020

Assemblage 2 – 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

D'un or joaillier soutenu, la robe diffuse de jolis reflets bronze, en lien avec l'assemblage à dominante de cépages noirs. Le cordon longiligne fait naître l'une après l'autre de nombreuses bulles fines aux oscillations dynamiques.

ASPECT OLFACTIF

Dès les premiers effluves, on décèle un nez généreux, opulent, à la netteté sans égal.

Le premier constat est là : un fruit éclatant, clinquant, délaissant les arômes fermentaires au profit de note d'abricots au sirop, de pêches blanches juteuses, accompagnées d'une pointe d'exotisme : mangue, passion et un délicat zeste d'agrume.

La seconde impression confirme la première. De nouvelles fragrances variétales, de sureau et de noisette fraîche, viennent complexifier un profil charnu et véritablement riche, aux accents pâtisseries.

ASPECT GUSTATIF

Ces sensations perdurent en bouche. On retrouve ce côté gourmand et vibrant au niveau des papilles. La souplesse et le soyeux de sa texture, témoin d'une proportion élevée de Meunier, laisse la fraîcheur s'installer.

En rétro-olfaction, le bouquet, aux multiples nuances, se dévoile. Prunelle, poire à pleine maturité, cardamome, fleurs blanches séchées, s'orchestrent en parfaite harmonie. Entre le croquant pâtisseries et la chair du fruit, la bouche nous révèle une cuvée proche de son apogée.

ASSEMBLAGE

Pinot noir :	29%
Meunier :	60%
Chardonnay :	11%
Dont vin de réserve :	36%

ACCORDS METS / VINS

Plaisir simple : Samoussas et bouchons réunionnais ; velouté de potimarron ; poire pochée.

Moment de détente : Gyozas de crabe ; risotto de légumes de printemps ; terrine de lapin ; brioche aux courgettes.

Haute couture : Navarin de turbot aux légumes ; asperges blanches aux morilles sautées légèrement crémeuses ; Pavlova aux fruits jaunes.

* 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.

Cuvée dégustée en septembre 2020

Assemblage 2 – Vendanges 2017

ANALYSES

Alcool (°GL) :	12.4	Anhydride sulfureux (mg/L) Libre :	6
Sucres (g/L) MR :	8.1	Anhydride sulfureux (mg/L) Total :	59
Acidité totale (g/L en H ₂ SO ₄) :	3.9	pH :	3.13
Acidité volatile (g/L en H ₂ SO ₄) :	0.20	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 standard aux 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...

À la mi-juillet, la balance climatique s'inverse. On observe alors une pluviométrie exceptionnellement élevée mais répartie de manière très hétérogène ; 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. À 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^{er} au 3 août

Dates moyennes de début des vendanges* : 31 août pour le Chardonnay, 1^{er} septembre pour le Pinot Noir, 2 septembre pour le Meunier

	Chardonnay	Pinot noir	Meunier
Nombre de grappes / m ² *	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 ₂ SO ₄ /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