



## FICHE DE DÉGUSTATION

Cuvée dégustée en septembre 2020

### Cuvée Spéciale – Vendanges 2016

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

Encore dans la fleur de l'âge visuellement, la teinte limpide et brillante exhibe un or gris aux reflets subtilement cuivrés. L'effervescence est discrète, empreinte de finesse, nous promettant un touché de bulles caressant et soyeux.

#### ASPECT OLFACTIF

Le premier nez nous installe dans le milieu réconfortant de la pâtisserie. Pâte d'Amande, brioche chaude, autolyse levurienne, ces quelques notes, plutôt fermentaires, témoignent d'une Cuvée encore en construction.

Le second nez s'ouvre alors sur un profil plus variétal aux arômes primaires d'agrumes, de mandarine, de zeste de citron vert, de verveine fraîchement cueillie et de menthol.

Plus on aère, plus on peut véritablement apprécier de nouvelles odeurs, au caractère empyreumatique, de girofle et d'épices douces, apportant toute la complexité de l'olfaction.

#### ASPECT GUSTATIF

La bouche est d'abord dominée par la structure du Pinot Noir. Viennent alors, le touché velours, la texture soyeuse du Meunier accompagnée d'une pointe vanillée, qui apporte tout le relief et la souplesse attendus au visuel. Le Chardonnay, quant à lui, est plus en retrait, difficile à appréhender et méritant davantage de patience.

On assiste donc finalement à une version plus en matière de la Cuvée Spéciale avec ce côté pâtissier, de pain aux raisins, bien présents et une tension en demi-teinte, une vivacité en devenir.

La bouche termine alors sur une jolie profondeur de vin avec des notes de mirabelle et de grenade, qui viennent subtilement conclure ce Champagne.

#### ASSEMBLAGE

Pinot noir :	39%
Meunier :	20%
Chardonnay :	41%
Dont vin de réserve :	0%

#### ACCORDS METS / VINS

Plaisir simple : Cannelloni ; Gambas au lait de coco ; tourte au saumon.

Moment de détente : Cannette rôtie en croûte de sésame ; Chaource ; poêlée de physalis aux mangues.

Haute couture : Omble chevalier fumé au foin, betteraves et griottes ; gratin de fruits rouges, sabayon au Champagne ; volaille en crapaudine.

\* 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.



# FICHE DE DÉGUSTATION

Cuvée dégustée en septembre 2020

## Cuvée Spéciale – Vendanges 2016

### ANALYSES

Alcool (°GL) :	12.4	Anhydride sulfureux (mg/L) Libre :	6
Sucres (g/L) MR :	8.4	Anhydride sulfureux (mg/L) Total :	56
Acidité totale (g/L en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) :	4.3	pH :	3.01
Acidité volatile (g/L en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) :	0.21	Fermentation malolactique :	Terminée

### CARACTERISTIQUES DE L'ANNÉE

Année viticole très contrastée, 2016 fut très affectée par un « balancier climatique », indépendamment du réchauffement climatique global. Les gelées sévères et la pression mildiou exceptionnelle ont infligé de fortes pertes dans l'ensemble de l'appellation. Cependant, les conditions clémentes de fin de campagne ont permis aux grappes de grossir et de revoir les rendements à la hausse. Finalement, au regard de la qualité œnologique des moûts, la vendange 2016 offre une conclusion heureuse malgré les aléas climatiques et la pression parasitaire subis tout au long de la campagne.

#### **Météo et cycle végétatif de la campagne 2016 :**

L'automne 2015 fut doux et ensoleillé, tout comme l'hiver qui le suivit. En revanche, le printemps fut particulièrement froid, avec des températures moyennes nettement inférieures aux normales. On notera aussi plusieurs épisodes de gel, avec de nombreux dégâts dans la Côte des Bar. Le bilan est lourd : à l'échelle de la Champagne, 8000 ha sont touchés pour 4600 ha détruits à 100% dont 4000 ha dans la côte des Bar.

Le printemps est aussi historiquement pluvieux avec des cumuls de deux à trois fois la normale, provoquant des contaminations de mildiou exceptionnelles. La pluviosité dans le vignoble est partout excédentaire, surtout dans l'Aisne, le Bar-sur-Aubois et le Perthois.

La présence de mildiou sur feuille est alors généralisée à l'ensemble du vignoble et près de la moitié des parcelles présente des symptômes sur grappes. Les conditions humides et peu ensoleillées freinent l'évolution de la vigne qui tarde à fleurir. La pleine floraison est enregistrée le 24 juin, soit un retard de dix jours sur la moyenne décennale.

Dès juillet, les conditions climatiques reviennent à la normale avec des températures estivales, presque caniculaires, et un cumul de précipitation nettement plus faible. On assiste alors, courant août, à une dynamique de maturation exceptionnelle avec un gain hebdomadaire jusqu'à 1,7-1,9% degré potentiel. L'oïdium se faisant très discret, il ne se limitera qu'à quelques baies sur des parcelles de chardonnay à historique. En revanche, quelques symptômes d'échaudage sont constatés, principalement dus au dernier coup de chaud fin août.

Finalement, malgré de fortes pertes de rendement (jusqu'à 30% pour certaines parcelles), l'année 2016 a bien terminé sa course au rang des millésimes complexes qui aura donné du fil à retordre à plus d'un vigneron mais au potentiel œnologique indéniable.

**Superficie en production\*** : 33 802 ha

**Rendement légal maximum autorisé\*** : 9 700 kg/ha

**Rendement moyen 2016\*** : 9 026 kg/ha

**Débourrement\*** : Autour du 18 avril - **Pleine floraison\*** : Autour du 24 juin - **Début véraison\*** : Autour du 15 août

**Dates officielles d'ouverture des vendanges\*** : 10 septembre (PN et MEU) et 15 septembre (CH)

	Chardonnay	Pinot noir	Meunier
Nombre de grappes / m <sup>2</sup> *	7	5-6	5-6
Poids des grappes (en g) *	141	138	143
Degré potentiel (% vol) *	8.9	9.5	9.9
Acidité totale (g de H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l) *	8.9	9.2	8.2

#### **Expéditions Champagne 2016\* (en bouteilles) :**

France → 157,7 millions – Union Européenne → 77,6 millions – Pays Tiers → 70,8 millions – Total → 306 millions

\*source Comité Champagne