

Cuvée dégustée en septembre 2020

Rosé – Vendanges 2015

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

A la robe légère et solaire, la teinte évolue vers un cuivré véritable. La bulle fine et le cordon dynamique nous laissent apprécier un rosé à l'œil agréable et à l'allure gracieuse nous invitant à poursuivre la découverte de cette Cuvée.

ASPECT OLFACTIF

Les premières et délicates effluves nous transportent vers un univers riche en fruits charnus tels que la quetsche, la prune et la figue. Au fur et à mesure de la dégustation, cette tendance évolue vers des parfums de nature plus florale, allant de la violette fraîchement cueillie aux fleurs rouges séchées.

Enfin, un zèle de cassis laisse alors place à des notes plus empyreumatiques, proches du tabac blond et de la truffe blanche. L'évolution est complexe et le bouquet harmonieux ; une manière très engageante d'annoncer la bouche.

ASPECT GUSTATIF

D'une incontestable pureté, cette Cuvée s'équilibre parfaitement entre la charpente de sa chair, la finesse de ses tanins et la fraîcheur de son attaque. Le touché de bulle est soyeux et la matière suave, en faisant un profil racé.

En rétro-olfaction, la générosité de son fruit est bel et bien présente, terminant sur des notes plus évolutives de noyaux et de kirsch.

Un rosé qui saura s'apprécier en toute saison.

ASSEMBLAGE

Pinot noir :	42%
Meunier :	46%
Chardonnay :	12%
Dont vin de réserve :	46%
Dont vin rouge :	20%

ACCORDS METS / VINS

Plaisir simple : Tarte aux quetsches ; pizza méditerranéenne ; mimolette vieille et sel de céleri.

Moment de détente : Galette des rois ; tagliatelle au saumon ; plat-de-côtes braisé à la sauce soja.

Haute couture : Bavarois aux fraises ; Saint-Pierre aux panais, poires et betteraves.

* 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

Rosé – Vendanges 2015

ANALYSES

Alcool (°GL) :	12.6	Anhydride sulfureux (mg/L) Libre :	12
Sucres (g/L) MR :	10.3	Anhydride sulfureux (mg/L) Total :	59
Acidité totale (g/L en H ₂ SO ₄) :	4.2	pH :	3.08
Acidité volatile (g/L en H ₂ SO ₄) :	0.22	Fermentation malolactique :	Terminée

CARACTERISTIQUES DE L'ANNÉE

Météo et cycle végétatif de la campagne 2015 :

L'automne 2014 est très doux et particulièrement arrosé, les excédents dépassent localement plus de 50 % de la normale. L'hiver n'est pas du tout gélif. A partir de la mi-mai, le temps devient très chaud et sec jusqu'au milieu du mois d'août, c'est-à-dire pendant trois mois d'affilée ! C'est un événement exceptionnel.

A contrario, les températures minimales sont plus faibles que la moyenne. Les nuits sont fraîches, les journées sont chaudes, l'écart thermique journalier est donc important. Après 1976 et 2003, 2015 est la troisième année la plus chaude sur cette période depuis 1951. La sécheresse s'intensifie, de semaine en semaine jusqu'au début de la véraison et fait craindre le pire. Le déficit hydrique oscille entre 20 et 60 % du 15 mai au 15 août. Seul 1959, 1962, 1964, 1976 et 1998 sont plus sèches sur cette période. De façon inespérée, des pluies s'abattent sur le vignoble durant deux bonnes semaines vers le 15 août. Les cumuls peuvent atteindre plus de 150mm d'eau, notamment sur la frange nord-ouest du vignoble. Parallèlement et heureusement, les températures chutent fortement et limitent le risque « pourriture ». Ces pluies permettent un grossissement bienvenu des raisins, sans pour autant perturber la dynamique de maturation.

2015 est une année sans incident climatique exceptionnel. Seul un stress hydrique important a pu être observé courant juillet sur quelques parcelles avec un sol superficiel ou sur de jeunes plantations. Ces symptômes se matérialisent par une sénescence des feuilles à la base des ceps de vignes. Quelques symptômes de dessèchement de grappe ont pu être observés, notamment dans le Barséquanais. Cependant, les pluies enregistrées fin août ont permis un retour à la normale et une maturation sans blocage. Le scénario 2003 ne s'est pas reproduit, notamment dans la Côte des Bar.

Superficie en production* : 33 186 ha

Rendement légal maximum autorisé* : 10 000 kg/ha

Rendement moyen 2015* : 11 700 kg/ha

Débourrement* : du 14 au 19 avril **Pleine floraison*** : du 11 au 15 juin **Début véraison*** : du 6 au 8 août

Dates officielles d'ouverture des vendanges* : 7 sept. (ME) et 8 sept. (PN et CH).

	Chardonnay	Pinot Noir	Meunier
Nombre de grappes / m ² *	12,1	10,1	8,3
Poids des grappes (en g) *	132	139	140
Degré potentiel (% vol) *	10,5	10,4	10,2
Acidité totale (g de H ₂ SO ₄ /l) *	6,8	7,0	7,5

Expéditions Champagne 2015* (en bouteilles) :

France → 161 860 463 – Union Européenne → 80 156 622 – Pays Tiers → 70 549 773 – Total → 312 566 858

*source Comité Champagne