



Fiche de dégustation

Cuvée dégustée en
Décembre 2018

Cuvée Vieilles Vignes - Millésime 2014

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*

Teintée d'un or léger, la robe aux reflets verdoyants se laisse guider par un cordon persistant dont l'effervescence aérienne est d'une grande finesse. La dynamique dans le verre nous promet un vin dans sa pleine expression.

Aspect olfactif

Tout en gourmandise, le nez s'ouvre sur des notes pâtisseries, de viennoiseries et de pains grillés. Dès lors, ce premier souffle nous laisse entrevoir un vin marqué par sa rondeur, son onctuosité et sa générosité.

Le second nez vient complexifier la trame en apportant la tension des fruits blancs et le soyeux des fruits jaunes. Poire au sirop, pêche melba et mirabelle en sont les subtils porte-paroles.

Au final, le bouquet offre une harmonie aboutie grâce à l'adéquation des trois cépages.

Aspect gustatif

Au fin toucher de bulles succède une bouche ample et charnue, à la matière soyeuse. Le jus d'abricot chaud, ponctué d'épices subtiles et d'une pointe empyreumatique jalonne les premières sensations.

L'évolution est plus délicate, tout en tension, portée par la fraîcheur de mandarine presque chlorophyllienne. Le vin s'éveille et offre une expression racée et élégante. Profond et intense, ce Champagne s'exprime sur une belle longueur.

Cette cuvée, illustrée par la nervosité de sa jeunesse, recèle une puissance endormie qui promet un potentiel de garde élevé.

Assemblage

Pinot noir :	33,6%
Meunier :	32,3%
Chardonnay :	34,1%
Dont vin de réserve :	0%

Accords mets et vins

Plaisir simple : Chèvre frais d'Argonne. Crêpe Suzette

Moment de détente : Rôti de veau. Cocotte de légumes. Crumble de mirabelles

Haute-couture : Bar de ligne et son consommé de fenouil. Tartare de crabe royal ou d'écrevisse avec son zeste d'agrumes et cresson.

* **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
Décembre 2018

Cuvée Vieilles Vignes - Millésime 2014

Analyses

Alcool (°GL) :	12	Anhydride sulfureux (mg/l) Libre :	4
Sucres (g/l) MR :	8.4	Anhydride sulfureux (mg/l) Total :	48
Acidité totale (g/l en H ₂ SO ₄) :	4.5	pH :	3.02
Acidité volatile (g/l en H ₂ SO ₄) :	0.21	Fermentation malo lactique :	Achevée

Caractéristiques de l'année 2014

Météo et cycle végétatif de la campagne 2014 :

L'hiver fut doux et très humide, sans provoquer de gelée importante. Entre avril et juin, le climat est sec et ensoleillé, avec des températures au-dessus des normales de saison. Le temps sec ne pénalise pas la vigne puisque les pluies hivernales ont chargé les sols en eau. Le climat est donc plutôt favorable. Entre juillet et août, le mercure est très frais et le temps est très pluvieux, donc sans insolation. Objectivement, l'été fut très mauvais pour le vignoble. En septembre, le climat devient estival, avec un temps chaud et sec permettant de vendanger dans des conditions très agréables.

Les dégâts dus au gel sont très faibles, malgré un débourrement de la vigne précoce.

L'impact de la grêle est très limité (environ 68 ha à 100 %).

Le mildiou procure une épidémie tardive et se développe ensuite en raison d'épisodes pluvieux en juillet et août. Il touche et dégrade le feuillage dans tout le vignoble mais n'a pas d'impact sur la récolte.

Une épidémie tardive d'oïdium s'est également déclarée mais n'a eu aucun impact sur la récolte.

La pourriture grise était fortement redoutée à la vue de la pluviométrie très conséquente, mais c'est la pourriture acide qui s'est développée induisant une perte de volume d'environ 5 % maximum.

Superficie en production* : 33 707 ha

Rendement légal maximum autorisé* : 10 100 kg/ha

Rendement moyen 2014* : 14 000 kg/ha

Débourrement* : du 2 au 5 avril

Pleine floraison* : du 8 au 11 juin

Début véraison* : du 6 au 8 août

Dates officielles d'ouverture des vendanges* : 11 septembre (ME) et 12 septembre (CH et PN)

	Chardonnay	Pinot noir	Meunier
Nombre de grappes / m ² *	11	9.6	8.7
Poids des grappes (en g) *	146	157	163
Degré potentiel (% vol) *	10.2	9.9	9.8
Acidité totale (g de H ₂ SO ₄ /l) *	8	8.7	7.8

Expéditions Champagne 2014* (en bouteilles) :



Fiche de dégustation

Cuvée dégustée en
Décembre 2018

Cuvée Vieilles Vignes - Millésime 2014

France → 162 262 278 – Union Européenne → 78 015 413 – Pays Tiers → 66 854 849 – Total → 307 132 540

**source Comité Champagne*