

# A LA DÉCOUVERTE DE L'ÉLÉGANCE DES VINS CLAIRS 2015

**Dégustation vins clairs Charles Collin** > Des vins élégants, bine équilibrés qui vont permettre une bonne valorisation dans la gamme des champagnes Charles Collin : telles sont les belles découvertes offertes par la coopérative à ses adhérents et à des partenaires lors de la dégustation des vins clairs 2015. Une découverte accompagnée par un délicieux clin d'œil aux millésimes de 2005.



Lors de la dégustation

«**S**ur le quai tout au long des vendanges, qui ont été plutôt rapides, nous n'avons entendu que des commentaires très positifs, telles ces expressions : « un millésime du siècle » sans doute à relativiser car on en est qu'au début ; « une vendange inespérée », ce qui est assurément le cas, au regard de la campagne viticole ; « une vendange sereine », que l'on a effectivement constatée ; « tout le monde a le sourire », ce qui est annonciateur d'une belle réussite. Ce soir nous vous proposons de vérifier si ces avis à la vendange se confirment dans la dégustation d'une gamme de vins clairs. Et surtout de partager votre ressenti dans une ambiance conviviale. » Avant de décapsuler les premières bouteilles, Guillaume Cartier, chef de cave champagne Charles Collin, laisse durer le suspense en relatant la campagne viticole. Il rappelle que dans le secteur la floraison s'est déroulée rapidement autour des 12 et 14 juin en bénéficiant de conditions optimales, et qu'au niveau des faits majeurs, la pression sanitaire a été faible. En revanche, la confrontation à un stress hydrique, qui s'est installé en juillet et durci en août, permettait déjà d'entrevoir que le poids des grappes allait être affecté, avant l'arrivée de pluies conséquentes de l'ordre de 40 à 60 mm les 22 et 31 août, qui ont préservé la vendange.

#### Un très bon état sanitaire et de beaux équilibres

Quant à la préparation de la vendange, il rappelle qu'elle s'organise autour d'un pilotage précis associant le logiciel de traçabilité Mesp@rceles, le réseau maturité et le circuit de cueillette pour faire les choix visant le meilleur équilibre « maturité, acidité, état sani-

taire ». Des choix qui se sont avérés bons, au regard des résultats du dispositif de classement mis en place depuis 3 ans par la coopérative : 92,5% des échantillons ont été classés qualitativement A, le meilleur niveau d'après observations, analyses et dégustations. Quant à la vendange, elle a été relativement rapide, en s'étalant sur 15 jours mais avec plus de 80% des raisins livrés sur 10 jours. Un peu plus de 3 millions de kilos de raisins sont arrivés sur les quais et ont permis de vinifier 20 000 hl. Concernant le profil de la récolte, Guillaume Cartier partage la satisfaction des vignerons en évoquant un très bon état sanitaire et un bel équilibre acidité maturité. Il rappelle que le bon choix était de privilégier la maturité pour accéder à un bon équilibre acidité maturité. Sur les moûts, les indicateurs moyens affichaient pour les pinots un degré de 10,5°, une acidité totale de 6,7, un Ph de 3,09 et un taux d'acide gluconique très bas de 20 mg/l. Les chardonnays ont affiché un degré moyen de 10,2°, une acidité totale de 6,2 et un Ph de 3.

#### Des Pinots noirs 2015, francs, nets, sur le fruit

Quant au temps fort de cette soirée, la dégustation, et tout en ne souhaitant pas influencer les futurs commentaires, Guillaume Cartier a cependant dévoilé : « je donne un petit plus aux pinots noirs, c'est tant mieux pour nous car ce cépage représente 90% de nos surfaces. Le chardonnay est un peu plus contrasté. Mais globalement nous sommes en présence de vins très équilibrés, francs, nets, avec une belle fraîcheur, un goût de fruit, de raisin et offrant une belle touche tonique. » Une perception que les dégustateurs ont pu confirmer, préciser ou relativiser en dégustant 3 pinots noirs, 3 chardonnays. Cependant chacun de ces vins clairs présentait une spécificité pour permettre aux participants de se représenter la gamme des nuances, notes, arômes et saveurs. Ainsi un pinot noir de début de vendange (10,8°, acidité de plus de 7) exprime des notes franches de fruits, un nez « presque gourmand » de fruits blancs, et en bouche une belle tonicité qui soutient le côté gourmand pour aboutir à un bel équilibre typique de l'année, ce qui incite Guillaume Cartier à orienter ce vin « plutôt très ouvert et très plaisant vers l'élaboration des bruts de cette année ». Le second pinot noir, se situant en milieu de vendange, qui présente des ressemblances avec le 1er vin dégusté, offre cependant des nuances différentes : « un peu moins de fruit, et plutôt du fruit blanc côté poire, encore un peu fermé, mais un peu plus de finesse et d'élégance avec une belle tonicité et une note de zeste et d'agrumes qui arrive en bou-

che. » Autant de caractéristiques exprimant un beau potentiel supplémentaire, qui prédestine ce vin vers des cuvées ou des vins de réserve. Le troisième pinot noir est issu d'un cœur de cuvée ou de tête de cuvée, une pratique très appréciée par le chef de cave : « depuis sans la coopérative isole certains lots au pressurage. Ainsi nous isolons 10hl après avoir écarté le 1er hl, c'est-à-dire des raisins ayant connu une pression très faible. Quelle que soit l'année, nous remarquons que ces vins sont différents et offrent de beaux potentiels de garde pour des vins de réserve. Je vous ai entendu relever des différences à la dégustation, avec ce côté ouvert au nez mais tout en restant sur le fruit, une attaque tonique en bouche qui est suivie d'une belle longueur accompagnée de plus de structure et de puissance. Ces trois pinots noirs de différents styles sont particulièrement intéressants pour être valorisés dans notre gamme, nos assemblages, nos cuvées et nos millésimes. »

#### Plus de contrastes dans les chardonnays

Dans la même logique 3 chardonnays sont ensuite proposés à la dégustation. Mais cette fois-ci comme l'avait annoncé Guillaume Cartier, le choix des vins met en relief des contrastes plus importants. Ainsi le premier chardonnay (moût autour des 11°), récolté en début de vendange sur une parcelle à faible rendement et de petites grappes, exprime sa maturité, avec une certaine opulence « qui pinote un peu », mais gardant un peu de souplesse, soulignant la nécessité de récolte précoce. Ce vin sera destiné aux assemblages. Le second (autour des 10° et acidité de 7 à la vendange), issu d'une parcelle présentant un bon rendement et d'une récolte en fin de vendange présente un profil nettement différent, révèle « une belle finesse, un nez encore un peu fermé, et en bouche une très belle tonicité avec des notes de zeste de citron, et une vivacité linéaire encore bien présente en fin de bouche. »

SUITE PAGE 26



Guillaume Cartier : « nous sommes en présence de vins très équilibrés, francs, nets, avec une belle fraîcheur, un goût de fruit, de raisin et offrant une belle touche tonique. »



**Remorque basculante - Porte palettes  
Plateau viticole - Porte engins**

**Ateliers ROYER** CONSTRUCTEUR

Depuis 1950

**SAS ROYER Serge et Fils** - 8, rue de l'arbre haut - 51310 ESTERNAY  
Tél. bureau 03 26 81 50 30 - Fax. 03 26 81 77 20 - [www.remorques-royer.com](http://www.remorques-royer.com)



# A LA DÉCOUVERTE DE L'ÉLÉGANCE DES VINS CLAIRS 2015

Dégustation vins clairs Charles Collin > Suite de la page 25



Des partenaires et invités ont profité de cette dégustation.

Autant de caractéristiques qui destinent ce vin à l'élaboration d'assemblages vieillies quelques années, de l'ordre de 5 ans, ou peut-être un millésime. Le dernier chardonnay, de cœur de cuvée, comme le pinot noir issu de cette pratique, gagne encore en tension, en élégance, en structure de bouche, et sera destiné pour le millésime et une partie en vins de réserve.

## Une splendide collection de millésimes 2005

Pour agrémenter cette dégustation un voyage est proposé dans les vins de réserve des années précédentes : un pinot noir 2014, cœur de cuvée, qui garde une belle fraîcheur, avec des notes un peu toastées, offrant

un beau potentiel de garde ; un pinot noir d'une année plus compliquée et hétérogène, 2013, mais qui a été isolé en raison de son potentiel, qu'il traduit aujourd'hui encore par des notes miellées mais associées à une belle fraîcheur, de la souplesse ; un pinot noir 2012, année de petite récolte mais de grande qualité, ce qui se révèle par un vin qui évolue plus lentement que celui de 2013, en offrant plus de fraîcheur, une grande tonicité, qui va être valorisée dans des assemblage avec des vins de 2015 et garder pour partie. Et pour couronner cette dégustation, par un moment particulièrement festif et réjouissant pour les papilles, c'est une véritable et splendide collection de 9 Champagnes d'un

millésime exceptionnel, l'année 2005, qui a été proposée aux dégustateurs : Vintage 2005 Henriot (Reims), Millésime 2005 Charles Heidsieck (Reims), La Grande Sèndrée 2005 Drappier (Urville), Boléro Extra Brut 2005 Fleury (Courteron), Palme d'Or 2005 Nicolas Feuillatte Epernay, Millésime 2005 Thiénot (Reims), Millésime 2005 Devaux (Bar-sur-Seine), Millésime 2005 Chassenay d'Arce Ville-sur-Arce, Cuvée Charles 2005 Charles Collin (Fontette). Une dégustation qui a mis en valeur l'excellence de la conjugaison des talents des vignerons et des chefs de cave pour aboutir à ces champagnes aux personnalités différentes mais d'une si belle élégance.

F. NOEL