

Expérience

NATURE

CÉPAGES ET TERROIRS

- Assemblage de différentes parcelles de chardonnay situées à Moussy.
- Terroir composé de craie et de silex.

VINIFICATION

- Vendange manuelle avec tri des raisins,
- Pressurage direct avec sélection des premiers jus,
- Sans soufre
- Débourbage à froid 12 à 24 h sans enzyme puis entonnage,
- Fermentation en barriques, bâtonnage et ouillage régulier.
- Levures indigènes

ÉLEVAGE

- 8 mois sous-bois,
- 24 mois sur lattes en cave minimum,
- 3 mois minimum après dégorgement,
- Fermentation malolactique partielle,
- Pas de collage et légère filtration,
- Non dosé.

ACCORDS ET DÉGUSTATION

La robe doré clair montre une certaine profondeur. Le foisonnement des bulles, rapides et fines, alimente régulièrement un très beau cordon de mousse en surface.

Le premier nez est intense et complexe. Il propose à la fois des arômes de fruits bien mûrs (pêche, ananas) et d'autolyse en cave (beurre, pain baguette). Puis l'expression évolue vers les fleurs jaunes et les feuillages sur un fond « pâtissier ». Il s'agit d'un nez très sophistiqué et parvenu à peine à maturité.

L'attaque est large, puis la bouche, consistante et charnue, propose une belle vinosité. Cette matière permet de fondre l'effervescence et de garder l'acidité en retrait. Ainsi l'impression générale est volumineuse et caressante, comme un joli velours. Cependant que peu à peu la fraîcheur de la cuvée se fait entendre plus clairement sur des arômes de fruits cuits.

La finale est très longue (environ 10 secondes de persistance) et fraîche. Elle laisse une forte sensation minérale, finement amère et clairement calcaire.

Servi dans un verre à vin cette cuvée s'épanouira autour de 12°C de température. À table, proposez-lui une belle côte de veau, un homard grillé au barbecue, un dos de cabillaud et salicornes ou, plus original, un poulet au foin.

Dégustation par Franck WOLFERT

CHAMPAGNE
TELLIER

14 avenue du Mont Félix - 51530 MOUSSY (France)
contact@champagne-tellier.com - www.champagne-tellier.com