

Les Massales

EXTRA BRUT

CÉPAGES ET TERROIRS

- Assemblage composé à 55 % de chardonnay, 25 % de pinot meunier et 20 % de pinot noir.
- Terroir composé à 60 % de craie et 40 % de silex.
- Vignes situées dans les villages de Moussy, Pierry et Chavot-Courcourt.

VINIFICATION

- Vendange manuelle avec tri des raisins,
- Pressurage direct avec sélection des premiers jus,
- Débourage à froid 12 à 24 h sans enzyme puis entonnage,
- Fermentation en barriques, demi-muids et foudres.

ÉLEVAGE

- 8 mois sous-bois,
- 40 mois sur lattes en cave minimum,
- 3 mois minimum après dégorgement,
- Fermentation malolactique partielle,
- Pas de collage et légère filtration,
- Dégorgement avec liqueur vinifiée et élevée en fût.

ACCORDS ET DÉGUSTATION

La robe or-rose de cette cuvée est assez soutenue et scintille sous l'effet des petites bulles.

Au premier nez, on perçoit immédiatement une image de fin d'été ou de début d'automne grâce aux parfums de prune, d'amande et de fleurs séchées. Il faut le laisser venir puis le pain et le beurre apparaissent et montrent le bon vieillissement de la cuvée en cave. Après aération, l'expression confirme le caractère mature de la cuvée avec la pomme cuite, la pâte d'amande, la gelée de coing sur un fond légèrement « viandé ».

L'attaque en bouche est pétulante, c'est-à-dire, fraîche et effervescente. L'acidité apporte ensuite vivacité et rythme à la dégustation et génère une certaine fluidité. Par ailleurs, effervescence et dosage s'associent pour parfaire le volume en bouche et la sensation générale est chaleureuse. Chaleur, volume et fluidité : l'ensemble génère ainsi une texture pouvant suggérer la laine. On perçoit ensuite des parfums de pomme, de poire crassane, ainsi qu'une sensation de « mâche ». Avec cette cuvée on a en bouche d'abord le champagne puis le vin.

La finale est longue (environ 8 secondes de persistance), sur des arômes de pommes cuites. Elle est aussi acidulée (belle balance acidité/sucre, sur la souplesse et la gourmandise). Elle ponctue la dégustation sur une note d'amertume rafraîchissante.

À servir dans une flûte au large gobelet. On peut très bien l'imaginer réjouir toute une assemblée lors d'un pique-nique avec gougères au chorizo doux, frites de Comté au jambon de Parme, terrine de lapin, viandes froides, assortiment de charcuteries sèches, fromages de Picodon, Pélardon, Saint Marcellin.

Dégustation par Franck WOLFERT

CHAMPAGNE
TELLIER

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