Chartogne-Taillet Cuvée Sainte-Anne



CHAMPAGNE CHARTOGNE-TAILLET, CHAMPAGNE, RANSKA

Rypälelajikkeet	35% Pinot Noir, 5% Pinot Meunier, 60 % Chardonnay
Luonnehdinta	Tuoksu on monipuolinen, mutta tiivis: sitruunaa, omenaa, persikkaa, puolukkaa. Suussa viini on energinen, rapean hapokas ja maku jää viipyilemään pitkäksi aikaa.
Ruokasuositus	Aperitiivi, raikkaat meren elävät.
Viinialue	Useat viinitarhat Merfyn kylän alueella, Reimsin luoteispuolella.
Muuta	Perusviinien kypsytys tammessa sadonkorjuun jälkeiseen kesään. Pullokypsytys hiivasakan kanssa reilun vuoden verran.

Champagne Chartogne-Taillet

CHAMPAGNE, RANSKA

Chartogne-Taillet sijaitsee Merfyn kylässä aivan Montagne de Reimsin pohjoisosissa. Talo on tuottanut samppanjaa jo 1800-luvun lopusta asti, mutta on tällä hetkellä ainoa grower (RM) tuottaja Merfyn kylässä. Talon tuotannosta vastaa nuori Alexandre Chartogne, joka palasi kotitilalleen vuonna 2006 oltuaan vuoden verran Anselme Selossen opissa. Alex on todella innokas tutkijapersoona. Hän on erityisesti kiinnostunut tutkimaan maaperän monimuotoisuutta ja erilaisuutta seuraten tarkasti Claude ja Lydia Bourguignonin legendaarisia oppeja maaperän mikrobiologiasta. Alexin mukaan hänen tutkimusmatkansa Merfyn kylän monimuotoiseen maaperään ei lopu koskaan, aina on uutta opittavaa ja nähtävää. Tällä hetkellä Chartogne-Tailletin samppanjat tulevat 8 eri palstalta, jotka hän pullottaa sellaisenaan omina cuveeinaan. Ideologiana; yksi vuosikerta, yksi lajike, yksi palsta. Lisäksi talolla on yksi NV blend cuvee St.Anne, joka on sekoitus monelta eri Merfyn kylän palstalta sekä vuosikerralta.
Alex uskoo vahvasti että viinin laatu määritellään tarhoilla eikä kellarissa. Hän viljelee palstansa luomu- ja biodynaamisin periaattein täysin ilman kemikaaleja. Hän käyttää hevosta tarhojen kyntämiseen. Perusviinit käyvät aina villihiivoilla sekä saavat käydä malolaktisen käymisen. Alex käyttää perusviiniensä kypsytykseen mitä erilaisempia astioita; eri kokoisia vanhoja tammitynnyreitä , amphoraa sekä terästankkeja. Toiseen käymiseen Alex käyttää hänen omilta tarhoiltaan eristettyä hiivakantaa. Sulfiitin lisäys on minimaalista.
Alexandre Chartognea pidetään yhtenä Champagne alueen tulevaisuuden supertähdistä ja hänen samppanjansa ovat todella haluttuja ympäri maailman.