

CHAMPAGNE
Gaston Chiquet
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

Spécial Club Brut 2011
Fiche technique – au 1^{er} septembre 2017



Depuis 1971, un groupe de viticulteurs représentant les crus les plus renommés du vignoble Champenois s'est donné pour tâche de faire connaître l'excellence des Champagnes de la Propriété à travers des Cuvées de Prestige.

La démarche de cette association - le Club Trésor de Champagne - s'inspire en permanence de trois principes : authenticité, rigueur, originalité.

Chaque membre du Club Trésor de Champagne travaille à partir des raisins récoltés sur ses propres domaines. Ceci confère aux vins une grande typicité, beaucoup de caractère. Chacun des membres doit rechercher une sélection de ses cuvées et se soumettre aux exigences d'un règlement strict sous le contrôle d'œnologues et de vinificateurs qualifiés dans le respect des traditions champenoises. Seules les cuvées qui ont franchi avec succès ces épreuves sont jugées dignes d'être proposées à l'amateur de champagne. Enfin, pour parfaire le plaisir, ces cuvées sont présentées dans un élégant et original flaconnage, propriété du Club Trésor de Champagne.

Assemblage

70% de Chardonnay - 30% de Pinot Noir.

Terroir

Vignobles situés sur les communes de Hautvillers, Dizy, Mareuil sur Aÿ.

Sol

Argilo-calcaire sur craie à bélemnites.

Cette craie emmagasine et restitue la chaleur solaire. Elle assure le drainage des eaux en excès et restitue l'humidité en été. Elle stocke les principaux minéraux qui donnent au raisin sa forte teneur en ester.

Vignes

Age moyen des vignes de 27 ans. De 8 300 à 10 000 pieds par hectare, tailles Chablis et Cordon de Royat.

Récolte

Vendanges manuelles en septembre, transport en caissettes ajourées. Pressoirs hydrauliques de 4 000 kg.

Vinification

Débourbage statique de 15 à 20 heures. Vinification parcellaire. Fermentation en cuves de petits volumes thermorégulées, Fermentation malolactique réalisée, stabilisation par le froid, élevage en cuve durant 4 à 7 mois après récolte. Vieillissement sur lies pendant au minimum 6 ans.

Flaconnage : Bouteille de 750 ml.

Degré alcoolique : 12,5% vol.

Dosage : 8 g/l

Dégustation : Robe jaune dorée avec reflets verts, mousse fine

Nez fin, fruits rouges, pruneaux, quetsche, fruits confits, arômes de vieillissement. Bouche élégante, fraîche, équilibrée; arômes de noisette fraîche, floral, aubépine, belle persistance aromatique.

Millésime raffiné et équilibré.