

CHAMPAGNE  
**Gaston Chiquet**  
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

**Spécial Club Brut 2009**

Scheda tecnica



Da quasi cinquant'anni, un gruppo di viticoltori rappresentando i « cru » più pregiati del vigneto dello Champagne si è dato per compito di fare conoscere l'eccellenza dei Champagnes della Propriété tramite le Cuvées de Prestige.

L'andatura di questa associazione - le Club Trésor de Champagne – si ispira in permanenza dai tre principi : autenticità, rigore ed originalità.

Ogni membro del Club Trésor de Champagne lavora con uva raccolta sul proprio domaine. Ciò dà ai vini una grande tipicità e molto carattere, tratti che si postano a l'opposto della normalizzazione. Ognuno di essi deve cercare una selezione delle sue cuvées e sottoporsi alle esigenze di un rigoroso regolamento sotto il controllo di enologi e vinificatori esperti nel rispetto delle tradizioni champenoises. Solo le cuvées che hanno superato con successo queste prove potranno essere proposte agli amanti di Champagne. Infine, per il massimo del piacere, queste cuvées vengono presentate in una elegante ed originale bottiglia, proprietà del Club Trésor de Champagne.

**Assemblaggio**

70% di Chardonnay - 30% di Pinot Noir.

**Terroir**

Vigneti situate sui comuni di Hautvillers, Dizy, Mareuil sur Aÿ

**Terreno**

Argilo-calcareo su gesso a belemnita. Questo gesso accumula e poi restituisce il calore solare. Facilita il drenaggio delle acque in eccesso e restituisce l'umidità durante l'estate. Stocca i principali minerali che danno all'uva il suo forte tenore in estere.

**Vigne**

Età media delle vigne : 27 anni.

Dagli 8 300 a 10 000 ceppi per ettare, potatura Chablis e Cordon de Royat.

**Raccolta**

La vendemmia viene effettuata manualmente a settembre, il trasporto si fa con delle cassette traforate. Torchi idraulici di 4 000 kg.

**Vinificazione**

Sfangamento statico da 15 a 20 ore. Vinificazione parcellare.

Fermentazione in tini termoregolati di piccoli volumi. Fermentazione malolattica realizzata, stabilizzazione con il freddo, allevamento in tini dai 4 ai 7 mesi dopo la vendemmia.

Invecchiamento su « lies » per un periodo minimo di 7 anni.

**Confezionamento** : Bottiglie di 750 ml.

**Gradazione** : 12,5% vol.

**Dosaggio**: 8 g/l

**Dégustazione** :

Questa cuvée è rappresentativa dei terroirs nei cui è coltivata : lunghezza e finezza ; colore oro chiaro ; odore di frutta secca e di agrumi ; buona scioltezza in bocca dove si ritrovano profumi tipici con degli aromi di ossidazione ; buona lunghezza