CHAMPAGNE
CAZALS
CLAUDE

Cuvée Vive

Champagne Blanc de Blancs Grand Cru

Le terroir

100% Chardonnay – Assemblage de nos parcelles du Mesnil-sur-Oger et d'Oger, Grand Cru

La vinification

En cuve thermorégulées et fermentation malolactique réalisée

Vieillissement sur lies en cave voutées durant 5 ans

Vendange 2017 - Dosage 3 grammes par litres

Commentaires de dégustation

Œil : Une robe cristalline portant un reflet doré laisse apparaitre une effervescence dynamique avec de fines bulles.

Nez : Un nez élégant type des chardonnays de la Côte des Blancs. Portant des arômes suaves d'agrumes confits, de poire et de fleurs blanches contrebalancés par une légère acidité rappelant la pomme Granny Smith. Après ouverture des notes iodées et mentholées s'expriment à leur tour.

Bouche : En première bouche, une attaque pure et profonde portée par une belle minéralité. Les arômes découverts au nez sous confirmés un à un à la dégustation qui se termine avec une belle longueur.

L'année 2017…

La campagne 2017 a montré une nouvelle fois que la « balance climatique » pouvait surprendre. Un épisode de gel de large ampleur a balayé le vignoble. La pluie, qui se faisait rare depuis l'été 2016, n'a pas posé de problème cette année-là, qui fût l'une des plus arrosé depuis 2001. Cette campagne 2017 a donc suivi un schéma globalement à l'opposé de 2016.

Après un début de campagne difficile, l'optimise lié à une saison végétative presqu'idéale a cédé la place à la désillusion pendant la maturation. Les quantités récoltées sont conformes aux prévisions, les poids des grappes ayant contrebalancés les pertes liées au tri, mais le bilan est peu satisfaisant. 2017 s'inscrit dans la tendance d'une baisse des rendements accusée par la Champagne depuis une dizaine d'année.

Accords mets et Champagne…

Cette cuvée se mariera à merveille à l'apéritif ou en accompagnement de vos huîtres, poissons, fruits de mer, sushis et sashimis.

CHAMPAGNE CLAUDE CAZALS
contact@champagne-cazals.fr
www.champagne-cazals.fr