

Gault & Millau

L'expert gourmand



GUIDE
CHAMPAGNES
2018

380 Maisons • 1 650 champagnes

Claude Cazals



CONVENTIONNELLE

VENTE SUR PLACE

VISITE SUR PLACE

28 rue du Grand Mont - 51190 - Le Mesnil sur Oger - T: 03 26 57 52 26

En 1897, Ernest Cazals, tonnelier originaire de l'Hérault, décide de s'installer au Mesnil-sur-Oger. Depuis, trois générations de vigneronnes, et aujourd'hui de vigneronnes se sont succédées, à la fois fidèles à la tradition et ouvertes au progrès. Depuis le décès de Claude Cazals en 1996, sa fille Delphine ainsi que l'épouse de Claude, Michèle, dirigent l'entreprise. Les vignobles Cazals (environ 9 ha), situés exclusivement en grands et premiers crus, sont plantés en chardonnay. Cette maison possède également un des très rares clos de la Champagne, datant des années 50, de 3,70 hectares : le Clos Cazals à Oger.

Clos Cazals extra brut (grand cru blanc de blancs millésimé)

2005 | 18/20 | 68,80 €



Robe translucide citron paille dorée. Nez concentré, sur les fruits à noyau avec des notes discrètes de crème brûlée. La mousse est satinée et patinée, les bulles minérales et fraîches. Bouche concentrée, harmonieuse, salivante, juteuse, gourmande et vineuse et toujours jeune, qui n'en finit pas de s'ouvrir encore et encore, proposant une finale minérale avec de la mâche, une longueur harmonieuse, intense et élégante.

La Chapelle du Clos (Vendange 2011) brut (grand cru blanc de blancs millésimé)

BSA | 17/20 | 41,80 €



Robe jaune citron paille claire avec des reflets dorés. Nez discret, sur le citron jaune et les agrumes. La mousse paraît fouettée et élégante, avec des bulles fines et délicates. Bouche soyeuse sur les fruits blancs (purée de pommes granny), la pâtisserie, la tarte au citron et le biscuit, le palais reste juteux, salivant et salin, croquant et minéral. Belle allonge rayonnante.

