

**GUIDE HACHETTE DES VINS 2025**

---

**Appellation :** Champagne

**Nom du vin :** Clos Cazals

**Dénomination :** Extra-brut Blanc de blancs Oger Vieilles Vignes

**Couleur :** blanc, effervescent

**Millésime :** 2015

**Appréciation :** 2 étoiles - coup de cœur

**Commentaire du guide :** Un clos acquis à Oger dans les années 1950 par le grand-père de Delphine Cazals pour y installer son fils. Âgés de près de 70 ans, les plants de chardonnay, mûris sous le soleil triomphant de 2015, ont engendré un vin élevé pour 20 % en fût de réemploi. Après un repos de 9 ans sur lies, le champagne à l'expression subtile, entre vanille et fruits blancs, emporte l'adhésion pour son équilibre remarquable, fait d'une mousse délicate et d'une fraîcheur préservée.

---

**Appellation :** Champagne

**Nom du vin :** Cazals

**Dénomination :** XV

**Couleur :** rosé, effervescent

**Appréciation :** 1 étoile

**Commentaire du guide :** Typique de la Côte des Blancs, un rosé assemblant du chardonnay du Clos Cazals (88 %) et du vin rouge de Bouzy élevé en fût. Après 36 mois de cave, il séduit par sa fraîcheur, son élégance et par sa palette mariant framboise, fruits secs, notes vanillées et la touche légèrement amère du pamplemousse.

---