

DEGUSTATION A L'AUBERGE DE L'ÂTRE

Vendredi 8 Décembre 2017

Le Champagne

La maison Schreiber, Erick et Léa étaient les invités de cette soirée

Situé dans la partie méridionale de la Champagne, à 45 km au Sud de Troyes dans le Barséquanais (Vallée de la Seine), le Champagne

Schreiber exploite 6,5 ha de vigne, répartis de part et d'autre de la Seine et sur plusieurs communes.

Les particularités de ce vignoble – argilo calcaire et sous-sol kimméridgien - est la culture sans engrais chimique de synthèse ni désherbant, depuis 1988. Conversion à la biodynamie pour la moitié de l'exploitation en 1990 et pour sa totalité dès 1992

(fin d'un calendrier Maya pour passer à un nouveau monde !)

Certifications d'origine – Ecocert pour la biologie

Demeter pour la biodynamie



*La **biodynamie** incite la vigne à plonger dans son terroir.
Ses racines puisent la matière aromatique jusqu'au minéral. »*

Le dégorgement et le dosage

Le sujet est entré assez rapidement en matière avec les explications d'Erick.

"Des gestes longtemps exécutés avant de connaître cette notion rapide et souple pour arriver à la réussite parfaite de cette instanté"

Mais voici quelques explications recherchées donnant des précisions sur ce passage de terminaison parfaite.

Pour chasser le dépôt, on plonge le haut du col dans un bain de saumure à – 25 °C, pendant quelques minutes, créant un petit glaçon qui emprisonne le dépôt. En ôtant la capsule, le dépôt et le glaçon sont expulsés par le gaz sous pression (environ 6 atmosphères), c'est l'étape du dégorgement. Les quelques centilitres ainsi perdus sont remplacés par un mélange de vieux vin et de sucre, appelé liqueur d'expédition : c'est l'étape du dosage. La quantité de sucre présente dans la liqueur va déterminer si le champagne sera Brut, sec, ou demi-sec. Les champagnes demi-doux et doux, encore plus sucrés, ne sont plus commercialisés depuis une cinquantaine d'années.

Une fois le dégorgement effectué, dosée ou non, la bouteille de champagne est bouchée avec son célèbre bouchon de liège, maintenu par son muselet, avant d'effectuer, en cave, un ultime vieillissement - maturation.

Ce qui permet à ce jour, de faire des échanges de capsules pour certains collectionneurs « les placomusophiles ».



Les 7 cépages

Les vins issus de cépages différents permettent de créer des contrastes et des complémentarités. C'est la recherche d'une harmonie particulière entre les notes, afin qu'aucune ne domine et que l'on ressente une impression d'équilibre.

Le Pinot noir : donne des arômes de fruits rouges, c'est le cépage qui apporte du corps et de la puissance ;

Le Pinot meunier : est souple et fruité, son bouquet est intense, il donne au vin de la rondeur ;

Le Chardonnay : est le cépage de la finesse, il donne des notes florales et parfois minérales. Son évolution lente en fait un complément idéal pour le vieillissement des vins.

l'Arbanne les grappes sont coniques et les baies sont de petites tailles. l'Arbanne donne des Champagnes avec un nez charnu et complexe et en bouche il est sec et très bouqueté

Le Petit Meslier

Les grappes sont peu compactes et les baies sont de petite taille. Le Petit Meslier apporte aux Champagnes un nez fumé que l'on retrouve également en bouche avec des notes d'agrumes

Le Pinot Gris ou Fromenteau Les grappes et les baies sont de petites tailles et très compactes. Les extrémités des jeunes rameaux sont cotonneux. Le Pinot Gris apporte un nez puissant sur les épices et une bouche opulente suivie d'une finale tout en fraîcheur

le pinot blanc

Le pinot blanc est un cépage originaire de Bourgogne, muté du pinot gris. Aujourd'hui, il est installé en Alsace où il porte le nom de klevner quand il est assemblé à l'auxerrois. Cépage courant, il entre dans l'encépagement de nombreuses appellations d'Alsace.

Le climat continental qui se traduit par des hivers froids et des étés chauds convient particulièrement au pinot blanc. Il est résistant au gel l'hiver et l'été, les racines puisent dans le sol chaud les minéraux dont elle a besoin. Ses grappes sont composées de petites baies à la peau épaisse et à la pulpe fondante qui produisent des vins fruités, épicés, équilibrés entre l'acidité et l'alcool.

Le pinot blanc est aussi utilisé pour les crémants et les mousseux. Très exploité en Italie où il représente presque 7000 hectares, le pinot blanc est aussi présent en Allemagne, en Autriche, au Canada et en Afrique du Sud.

Le Pinot Blanc les baies sont petites et les grappes très compactes et cylindriques et possèdent de grosses feuilles. Le Pinot Blanc donne des Champagnes avec un nez très fin sur les fruits blancs et une bouche sur la légèreté tout en rondeur

Une Nouveauté

le Blanc de Gris – La maison Schreiber ont été les premiers à faire du Champagne avec ce cépage – *Inédit et Exceptionnel !*

En Champagne, la tradition veut qu'on assemble des vins de plusieurs années. Lors de l'assemblage, l'élaborateur crée l'harmonie qui correspond à sa vision du Champagne grâce à la diversité des vins dont il dispose : diversité de crus, de cépages mais aussi d'années. L'assemblage dit "non millésimé" permet ainsi l'expression et la perpétuation d'un style propre à une marque.



Les couleurs

Un blanc de blancs n'assemble que les raisins blancs du chardonnay..

Un blanc de noirs assemble uniquement les raisins noirs du pinot noir et/ou du meunier.

De l'or pâle à l'or vert, du vieil or à l'or gris, du jaune paille au jaune intense, toutes les nuances s'offrent aux yeux. La couleur du vin est déterminée par l'assemblage et par le caractère du vin : un vin léger est clair, un vin puissant plus foncé.

Les rosés sont obtenus par macération des raisins noirs ou en assemblant des vins blancs et un vin rouge "tranquille" d'appellation Champagne. Leurs palettes vont du rose tendre au rose profond et leurs goûts du plus léger au plus charpenté.



| Domaines/Vignerons | Œil | Nez | Bouche | Impression de l'ensemble /20 |
|--|---------------------------|--|---|---|
| Maison Schreiber Blanc de Gris - Côte des Bar 2014 | Clair | Frais – exotique ananas complexité | Vif – très jeune – rare puissant | La Côte des Bard : 8000 ha Curieuse d'attendre 5 à 8 ans ! 65,40 % PB et 34,60 % Pinot Gris 16/20 |
| Marion – Bosser 1er Cru 2008 Haut-Villiers sur Marne | Jaune or | miel – gras complexe torréfié, offre des notes de grillées et de fruits secs | Belle acidité avec petite pointe amère | bien structurée et riche faisant place à une belle fraîcheur puissant et minéral |
| Spécial Cuvée Bollinger – Brut Ay | Plus jaune | Miel et herbacé | Frais – vif – amer – iodé en longueur | 10 ans en cave (Auberge) croque dans l'huître RD = récemment dégorgé 16/20 |
| Amour de Deutz 2006 Cuvée Spéciale - Ay | Jaune | Élégant – citron mélangé au miel | Meringué – mousseux en texture encore belle vivacité joyeuse | À servir avec Sandre ou St-Pierre Excellent – Apprécié par tous 18/20 |
| Cuvée Louis Roderer Brut 1er Cru Reims | Clair | Champignon et feuille mouillée, légèrement herbacé | Cuivré – très structuré – belle matière | 12 ans en cave (Auberge) 17/20 |
| Philipponnat 2011 Cuvée Royale de Réserve Bareuil | Clair, très vert clair | Miel | Citron vert | 5 % Meunier – 30 % Chardonnay – 65 % Pinot Noir A servir avec une Rascasse ou Dorade 15/20 |
| Cuvée de Vénoge Brut Cuvée Amicale des Cuisiniers sélectionnée de l'Yonne Epernay | Très très très clair | Elégant, pomme, | Vif, vin d'apéritif, | Cordon bleu – 67 chefs de l'amicale des cuisiniers de L'Yonne 2010 En cave 2012 |
| Maison Schreiber Cuvée Brut Tradition | Un peu blanc | Herbacé, délicat | Frais, grande chaîcheur, gourmand, gouleyant | 100 % Pinot Noir Il prépare la bouche pour commencer à manger |
| Maison Schreiber 2010 Cuvée Astral | Clair | Très miellé, puissant | Citronné, beau mariage du "soleil avec la lune" | Erick : un côté sensuel 19/20 pour seulement 23 % de chardonnay avec 77 % Pinot noir, étonnant qu'il soit citronné comme ça ! J'aime... |
| Comte de Champagne Blanc de Blanc – Taittinger 2005 Reims | Très clair transparent | Noblesse, rond, chaleureux | Vif plutôt kiwi | Champagne à aérer pour que le vif rejoigne la noblesse du nez Le verre vide, l'ampleur du côté miellé apparaît tout en délicatesse 19/20 José : pressé en 1ère pression |

*Ce dernier Champagne a été servi avec une bouchée d'huître chaude – excellent !
... et croustilles d'escargot*

Les sens au maximum ! Chacun des Champagnes, nous raconte une histoire et sa bulle !
Leurs arômes font ressortir l'essentiel de leur saveur en verre vide.

Leur vivacité fraîche et chaleureuse, nous emmène sur des recettes différentes entre crustacés, huîtres, rascasse, dorade, merlu et bien d'autres ondes iodées qui nous élancent vers des horizons de terres plaines à des kilomètres à la ronde, dansée par nos esprits effervescents et curieux, ouverts à la découverte de ce climat si aérien.



A table, Au Salon dans l'ancien corps de Ferme de l'Auberge

les 4 premiers Champagnes sont présentés par la Maison Schreiber

"Cuvée de Prestige"

75 % Pinot Noir et 25 % Chardonnay – brillant avec un côté d'eau de source qui modèle le galet de la rivière et où l'on pourrait trouver un diamant

mis en cave à l'Auberge en 2004

Foie Gras avec Cresson – Compotée d'oignon, Tomate au carré peignée à la ciboulette, gelée



** pour d'autres **

"La Cuvée Rosé" 100 % Pinot Noir
un côté framboise , nous dit Jean-Philippe
servi avec un plat écrevisse sauce corail



"Blanc de Blanc" Brut 2009

20 % Pinot Blanc

légèrement miellé au nez avec une bouche citronnée

Duo de Merlu et Noix de St-Jacques - Fondu de Poireaux et Purée de Fenouil, concentré de tomate et corail poêlé et sauce persillée



"La Grande Cuvée" 2005

4 cépages 36 % Chardonnay, 26 % Pinot Blanc, 26 % Pinot Noir et 12 % Meunier

Jaune avec un nez miel suivi d'un zest de citron en bouche

torrifié et boisé pour Jean-Philippe

2 ans en fût - ressent et vieux pour une meilleure harmonie – 80 % fûts

Filet de Canard , fricassée de champignons, médaillons de courgette et rutabaga



Jacques Copinet 2006 "Cuvée Marie Etienne – 100 % Chardonnay

Clair, légèrement citronné et frais en bouche avec une douce amertume –
grande fraîcheur

"Ce Champagne aurait été en belle harmonie avec une coupe de letches"

Fromage de Langres

Champagne Laurent Perrier 1999 – étiquette noire

Un miel très léger en harmonie avec la bouche miellé



Marie-France de Latour "la flûte enchantée" à Vrigny – "décédée cette année... nous avons une pensée pour elle"

Ce Champagne se marie très bien avec le dessert

Fondant de Pomme et Poire, une dégustation de Chocolat noir par excellence ! Glace à la truffe et sorbet à la mangue



Ratafia de Champagne de Renée Caillot 18° - Passy-Grigny et de Troissy
la devise de ce domaine
"nous n'héritons pas la terre de nos ancêtres, nous l'empruntons à nos enfants"

*Une soirée riche en découverte autant sur les sens qu'en échange biologique, qu'astrologique....avec nos amis Erck et Léa
L'holosynergie a fait bien plus que la géobiologie en quelques termes de respect de la nature savamment ressentis dans sa globalité.
le "H" de Champagne chuchotte de belles approches sur le climat dans son ensemble et donne juste envie d'aller retrouver et parcourir
cette immense c." ".ampagne....*

Prochaine soirée en Janvier sur la Bourgogne au plaisir de vous revoir. Babette
www.lauberge-de-latre.fr ou www.lamaisondebabette.jimdo.com

