

# Le Chemin de Reims

## Le Vin

### Sa Couleur :

Souvent pâle, aux reflets jaune brillant dépassant le vert.

### Texture :

Le Chemin de Reims est planté majoritairement en Chardonnay, mais la bouche ample et structuré perturbe tant les signes du cépage disparaissent au profit du sol riche en Fer. Une texture sanguine, ample en milieu de bouche puis tendue sur la fin signe l'origine du lieu. Peu de sels sont présents. J'associe souvent ce Champagne à Meursault pour la rondeur, l'ampleur et la générosité offerte par ces vins. Il arrive souvent que des notes fumées se développent au vieillissement, et ce indépendamment de l'élevage, qu'il soit en fûts, en Bêton ou en Cuves.

### Les Fermentations

Le vin du Chemin de Reims est lent, il démarre ses fermentations rapidement pour finir de consommer ses sucres de vendange parfois plusieurs mois après le départ. Il faut faire confiance à ce vin et ne pas paniquer face à ces fermentations languissantes. Les plus jolis millésimes de ce Champagne ont été ceux dont la fermentation était longue. La Malolactique suit les fermentations, toujours naturelles, dès que le climat extérieur se réchauffe.

### L'élevage :

Le Chemin de Reims accepte des atmosphères d'élevage différentes, du fût aux cuves. La densité de ce Champagne oriente mon choix vers des contenants en chêne, chez des tonneliers dont les fûts sont plus «réducteurs et protecteurs».

Depuis 2012, le Chemin de Reims est élevé dans des fûts de 350 à 600 litres. Un ouillage régulier dès la fin des fermentations permet de conserver l'originalité des vins de cette parcelle. Une oxygénation trop importante accompagné d'un manque de  $\text{SO}_2$  peut être fatal pour ces Champagnes qui perdent l'éclat qui équilibre la mâche particulière de ce vin.

### La Champagnisation

Aucune filtration n'est acceptée par les vins.

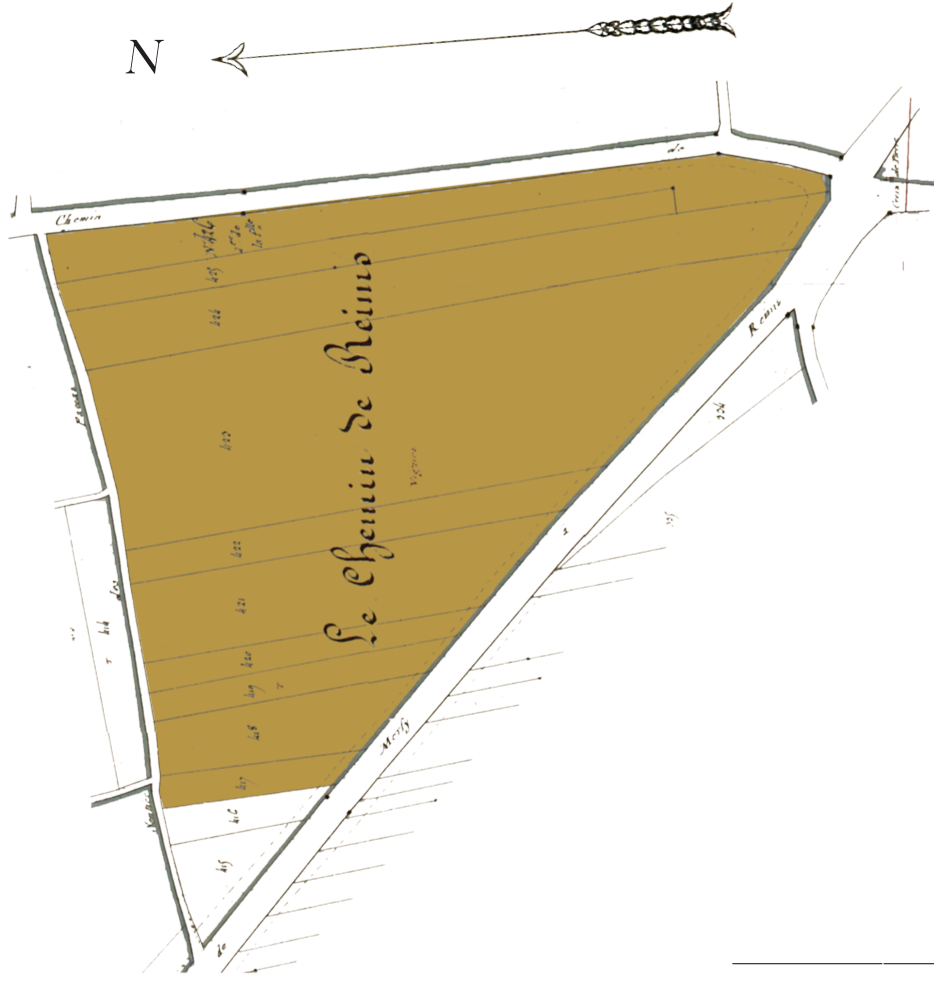
La filtration modifierait trop les textures des vins et donc l'équilibre gras / sels en bouche.

Les vins du Chemin de Reims peuvent nécessiter de longs élevages, tant ces vins prennent le temps pour finir leurs fermentations. Les élevages peuvent durer jusqu'à deux années avant la mise en bouteille.

Les Champagnes s'apprécient alors quatre années minimum après cette mise, pour être appréciés avec un niveau de liqueur plus raisonnable que sur d'autres cuvées, souvent autour de 4-5 grammes de sucre pour ré-équilibrer l'agressivité et la vigueur des bulles, sans cacher ou engraisser le vin et sa densité.

# Le Chemin de Reims

## Parcelle Cadastre



Surface Totale : 1ha24a02ca  
 Surface Exploitée : 1ha11a12ca  
 Encépagement : 85% Chardonnay / 15% Arbanne  
 Année de plantation : 1980 - 1995 - 2011  
 Exposition : Sud - Sud Est

Merfy	Section b n°086	26a96ca	Chardonnay	1995
Merfy	Section b n°087	30a00ca	Chardonnay	2005
Merfy	Section b n°452	17a05ca	Arbanne	2011
Merfy	Section b n°86p	72a89ca	Chardonnay	1986

# Le Chemin de Reims

## Sol de la parcelle

Couleur du sol : Brune, Sable Rouge Orangé

Humidité : Sol équilibré, porosité suffisante sans excès

Sables du tanétien dont les couches varient en fonction de la profondeur, riche en fer.

Exposition : Sud - Sud Est

Cette vigne conserve suffisamment d'humidité pour exciter la curiosité des racines à toutes les hauteurs de sol.

Ce sol riche en fer procure aux racines une teinte rosée, et une forme tortueuse, signifiant un sol de grande qualité pour accueillir de la vigne. Ce sol généreux est souvent travaillé sous un couvert d'herbes naturelles, limitant ainsi la générosité des pieds de vignes et l'excès d'eau et donc de disponibilité des éléments aux plantes.

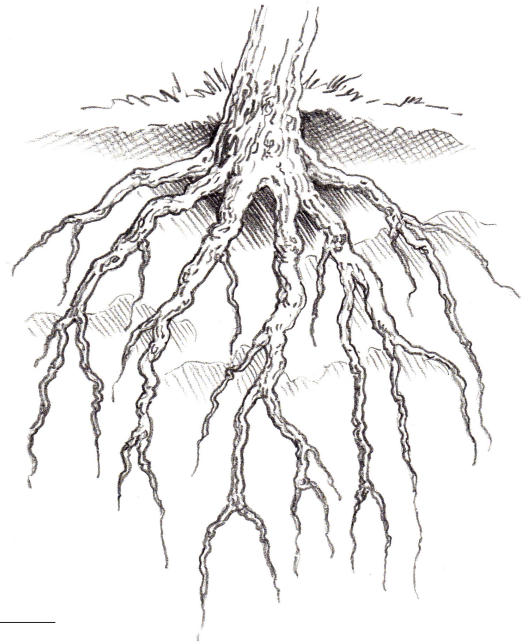
Cette vigne n'exige aucune gestion particulière au vigneron, elle s'adapte au climat et à l'année sans faillir. Un terroir plus facile à travailler que beaucoup de ses voisins, tout en offrant des vins atypiques pour la région. Comme tout terroir «facile», il convient au vigneron en place de rester raisonnable, et d'essayer de comprendre les besoins de la plante sans maladresse. Les rendements doivent être raisonnés de manière à obtenir une belle richesse et densité, tout en préservant les plants d'un vieillissement précoce par sur-production.

Une vigne exigeante sans le montrer, qui n'accepte aucun laxisme.

Niveau de Sol , Plant de Chardonnay \_\_\_\_\_

Sables calcaires du Thanétien  
rouges / orangés \_\_\_\_\_

Craie du Campanien \_\_\_\_\_



CHAMPAGNE



*Chemin de Reims*

PARCELLE DE CHARTOGNE-TALLET À MERFY

BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

12,5%VOL

ÉLABORÉ PAR CHAMPAGNE CHARTOGNE-TALLET  
À MERFY - FRANCE - RM-20-000-01

750ML

Merfy

