

Sainte Anne

Le Vin

Sa Couleur :

Souvent pâle, aux reflets orangés clairs

Texture :

La cuvée Sainte Anne est la traduction sensorielle des vins issus des différents sols du village de Merfy.

Chaque parcelle du village donne une partie de son identité pour « créer » cette cuvée.

Les textures de Sainte Anne se dévoilent sur toute la longueur de bouche. Souvent opulent en début de bouche, puis les sels des sables provoquent une amertume salivante. La fin de bouche laisse une trame serrée qui rappelle l'origine des vins de Champagne.

L'assemblage :

Sainte Anne est un assemblage de 50% de Chardonnay, et 50% de cépages noirs (majorité de Pinot Noir).

L'année de Base :

La vendange majoritaire est 2016 avec des vins de réserve (40%) de 2014 et 2015.

L'élevage :

Sainte Anne est désormais élevée et vinifiée en fûts de 228, 350 et 2000 litres. Une petite partie de ce Champagne a vieilli en cuves (30%), majoritairement les vins de réserve des années 2015 et 2014.

Les Champagnes de notre village ont besoin d'oxygène pour délivrer le message du lieu. Chaque parcelle est vinifiée différemment (ouillage ou non, fûts de différentes origines etc). Cela permet d'obtenir de cette période de vie de nos Champagnes des caractères uniques et identifiables. Une fois l'élevage de chaque parcelle fini, nous assemblons ces origines du village pour délivrer un vin qui se veut le plus représentatif des vins de Merfy. La texture cristalline des vins issus des terroirs sablonneux calcaires de Merfy est recherchée, pour conserver l'identité particulière de notre village.

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 de Sainte Anne sont des assemblages de parcelles, mais aussi des assemblages d'années.

Les vins de vendanges plus anciennes apaisent et adoucissent le caractère vif et fougueux des plus jeunes vins.

Après le vieillissement en cave, Sainte Anne est dégorgée avec un dosage Brut qui varie peu d'année en année.

Les essais de dosage désignent un besoin de 4-7 grammes de sucre pour ré-équilibrer

l'agressivité et la vigueur des bulles, sans cacher ou engraisser le vin et sa densité.

La liqueur utilisée est une liqueur réalisée avec le même vin que celui de la cuvée qui est dégorgée.

Le Village de Merfy

Panorama du Village



Merfy

CHAMPAGNE
CHARTOGNE-TAILLET

Vigneron à *Merfy* depuis 1683

Sainte Anne

BRUT
12,5%VOL

ÉLABORÉ PAR CHAMPAGNE CHARTOGNE-TAILLET
À MERFY - FRANCE - RM-20-009-01

750ML