Champagne Roger COULON, grand cru brut nature LES HAUTS PARTAS 2017

75 cl Blanc effervescent Champagne AOC Champagne Côte des Blancs Grand cru



La note by Christian Walter 95/100

Eric et Isabelle Coulon, secondés par leurs enfants Louise et Edgar, exploitent 11 hectares, divisés en 120 parcelles, dans le nord de la Montagne de Reims, principalement à Vrigny et dans ses environs, où le Meunier cultivé sur des sols sablonneux domine - une partie non greffée, et la totalité, dans le cas des Coulon, issue de sélections massales. La viticulture, certifiée biologique depuis 2019, est progressive, avec des cultures de couverture pour contrôler l'humidité et ainsi atténuer la pression des maladies (le Meunier est sensible à la pourriture), et elle suit des initiatives d'agroforesterie ; et Eric Coulon, tout comme son beau-frère Francis Egly, croit aux vendanges tardives pour atteindre la pleine maturité physiologique. En cave, certaines cuvées sont élevées en fûts de chêne (avec 10 à 15 % de bois neuf), et l'objectif est de 4,5 à 5 kilogrammes de pression, au lieu des 6 kilogrammes habituels. Ce sont des champagnes vineux, intensément aromatisés et d'un caractère considérable, auxquels l'accent mis sur le Meunier cultivé sur le sable confère une texture et un grain particuliers, et j'encourage vivement les lecteurs à les essayer.

Extra-brut, brut nature, biologique (certifié depuis 2019), agroforesterie, voilà ce qui caractérise les vins de Champagne de Roger COULON. La recherche de l'expression la plus parfaite et naturelle du terroir, des élevages maitrisés, les vins commercialisés proviennent de la Montagne de Reims pour les 1er crus, et de la Côte des Blancs pour le grand cru. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Roger Coulon (Montagne de Reims, Champagne)

Le vin

Les HAUTS PARTAS, c'est l'histoire d'un 100% Chardonnay qui a la chance d'être né sur cette Terre de craie à Chouilly. Sans fard et sans artifice, la parcelle les Hauts Partas est l'un des fleurons de la Côte des Blancs en grand cru. L'année 2017 est marquée par les fortes gelées de printemps. 30% des bourgeons sont touchés. Par chance, les mois de mai et de juin succèdent avec des températures chaudes au-dessus de la moyenne décennale. Le cycle végétatif de la vigne reprend alors tout son essor. Les

grappes sont bien formées et de belle taille. La saison s’annonce idéale mais les pluies du mois d’août viennent griser les baies et à la vendange, les consignes de tri sont strictes. Aussi, les raisins des Hauts Partas sont-ils peu à rejoindre le pressoir. Par contre, ceux-là interprètent magnifiquement le terroir.

Minuscule cuvée issue d'une petite parcelle de la Côte de Blancs touchée par le virus de la feuille d'éventail (produisant ainsi des raisins plus petits et plus concentrés), l'Extra-Brut Blanc de Blancs Chouilly Les Hauts Partas 2016 offre des arômes de fruits à noyaux sucrés, d'agrumes mûrs, de gousse de vanille et de pâtisserie au beurre, suivis d'une bouche mi-corsée à corsée, charnue et satinée, pure et concentrée, se concluant sur une finale saline. (Guide Parker, millésime 2016, 94/100)

A tiny cuvée produced from a small parcel in the Côte de Blancs that's affected by fan leaf virus (producing smaller, more concentrated grapes as a result), the 2016 Extra-Brut Blanc de Blancs Chouilly Les Hauts Partas offers up aromas of sweet stone fruit, ripe citrus, vanilla pod and buttery pastry, followed by a medium to full-bodied, fleshy and satiny palate that's pure and concentrated, concluding with a saline finish. (Guide Parker, millésime 2016, 94/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 94/100
- **Cépage :** 100% chardonnay
- **Classification :** Grand cru
- **Terroir :** 100 % Chardonnay issus de la parcelle « Les Hauts Partas » à Chouilly, village Grand Cru située sur la Côte des Blancs à 150 m d’altitude, sur un coteau exposé Nord-Est. Le sol est composé de craie campanienne.
- **Vignoble :** Vignes âgées de 45 ans plantées à 8500 pieds/hectare issus d’une sélection massale cultivées en Viticulture Biologique naturelle et d’agroforesterie.
- **Viticulture :** Biologique (certifiée)
- **Viticulture :** Pressurage très long puis, débourbage court pour conserver la matière et les composés phénoliques. Pas de chaptalisation, ni collé et ni filtré. Fermentation alcoolique spontanée en petits fûts à basse température avec levures indigènes.
- **Elevage :** Elevage en petits fûts pendant 10 mois. Clarification naturelle, sans collage, ni filtration avant la mise en bouteille. La prise de mousse est privilégiée à 4,5 atmosphères. 7 ans de vieillissement dans les caves du domaine. Zéro dosage.
- **Consommation :** à boire entre 2024 et 2035
- **Alcool :** 12,0% vol.
- **Service :** 9 à 11°C
- **Coup de coeur :** Non