

Champagne TARLANT, "ZERO" brut nature

75cl Blanc Champagne AOC Champagne Vallée de la Marne



La note by Christian Walter

92/100

Benoît et Mélanie TARLANT, sont la douzième génération de vignerons. Ici on fait des d'abord des **grands vins de champagne, sans ajout de sucre**. Le ZERO blanc ou rosé sont des **bruts nature** ayant passé plus de **7 ans en cave**. La cuvée LOUIS est un très grand vin de champagne, composée de vins de plus de **15 ans d'âge**.

Champagne TARLANT

C'est une histoire de Champagne comme on les aime : un domaine familial depuis 1687, 3 siècles de savoir-faire vigneron, perpétré par la 11ème et bientôt la 12ème génération ! Une famille de conquérants audacieux et exigeants **qui nous offre l'expression la plus pure de ses terroirs** dans des champagnes peu dosés.

La volonté et les efforts de Jean Mary Tarlant qui dirige le vignoble, ont positionné les Champagnes Tarlant parmi les plus réputés de l'appellation, tant en France qu'à l'étranger. Il est aussi considéré comme un **expert en matière de protection du vignoble et de son environnement**. Micheline sa femme, ambassadrice passionnée de leurs Champagnes, organise les dégustations. Benoit, leur fils suit la vinification de très près, tandis que la cadette Mélanie s'investit dans la communication. Et le patriarche, Georges Tarlant presque centenaire veille toujours au grain!

Un vignoble de 14 hectares sur 4 crus différents réparti en 55 parcelles morcelées sur 4 communes ! Toute une palette de terroirs dont la famille Tarlant s'attache à révéler la diversité. Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Blanc poussent **sur des sols calcaires, craies, sables** et petits galets. **Âge moyen de 31 ans**, les vignes en coteaux s'épanouissent dans le généreux micro-climat offert par la Marne et sa vallée.

La vigne est cultivée dans une **approche dynamique, durable et raisonnée** qui favorise la biodiversité et les micro-organismes. Les raisins sont vendangés manuellement à parfaite maturité, après un tri rigoureux. **Chaque parcelle, et chaque terroir sont pressés séparément**, immédiatement après la récolte pour conserver la fraîcheur des jus qui s'écoulent par gravité naturelle.

La fermentation est parcelle à parcelle sans malo. Jean-Mary et Benoit Tarlant ont adopté la **vinification en barriques** qui permet une symbiose parfaite entre le vin et le bois, donnant des **vins d'une structure**

remarquable exaltant la précision des arômes. Attentifs à créer des vins reflétant la vendange, les Tarlant composent les assemblages en famille aux termes de dégustations rassemblant les 3 générations. Partages d'inspirations, de savoir-faire et d'émotions sensorielles...

Les bouteilles reposent dans les caves pendant au moins 5 ans. Ce vieillissement sublime la complexité des vins et offre de la profondeur aux arômes. Le dosage zéro ou minimal répond au désir de créer **des vins naturels, francs et authentiques.** Travailler sur le fil de la droiture demande une attention de tous les instants et une rigueur extrême. Mais c'est ainsi que se révèle la vivacité naturelle des vins de Champagne magnifiant la parfaite expression des raisins et des sols.

Le vin

Bouquet franc, fin et frais qui révèle des arômes de cire, miel, citron et mandarine. Bouche vive, longiligne et franche à fraîcheur d'agrumes. Grande longueur.

La presse spécialisée en parle

Voici l'un des domaines les plus dynamiques de Champagne : "au plus près de l'origine, le vin de Champagne à l'état pur", peut-on lire sur les étiquettes de ce domaine familial. Au cœur de la rive gauche de la vallée de la Marne et de celle du Surmelin, Benoît Tarlant (le vinificateur) et sa sœur Mélanie (au commerce et à la communication), prennent la succession de leurs parents. Leur viticulture se révèle exigeante, adaptée à la mosaïque de sols et de sous-sols qu'ils exploitent : des sables au silex, des argiles et calcaires à la pure craie. Sans levurage ni enzymage, les deux-tiers des vinifications se font sous bois. Ces champagnes ont du volume, de la mâche et ils conservent une grande fraîcheur du fait d'un dosage léger : en 2010, l'intégralité de la production est passée en dosage a minima (extra-brut, 4,5 g/l) ou nul (nature). Une vraie politique de millésime est désormais en place et, comme les plus grands de Champagne, les Tarlant sortent des vins après huit ou dix années de cave, à leur optimum. Bravo. (RVF)

The NV Brut Nature is equal parts Chardonnay, Pinot Noir and Pinot Meunier based on the 2005 vintage with the addition of reserve wines aged in oak. Gorgeous, open aromatics meld into an expressive core of ripe yellow fruit. The wine possesses dazzling intensity, clarity and detail in a generous, beautifully balanced style. Smoke, roasted nuts and pastry develop in the glass, adding complexity on the richly textured, vivid finish. This bottle was disgorged in June 2009 with no dosage. Anticipated maturity: 2010-2020. (Guide Parker décembre 2009)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 93/100
- **Cépage** : 33% pinot noir, 33% pinot meunier, 33% chardonnay
- **Classification** : Vallée de la Marne
- **Terroir** : Craie, Calcaire, Sparnacien (argilo-calcaire), Sables, Petits galets
- **Viticulture** : Biologique non certifié
- **Elevage** : Cuves émaillées 80%, 20% fûts de chêne, 3 ans sur latte.
- **Millésime** : 2008 majoritaire, Brut nature (non dosé), Dégorgé avril 2016
- **Période de consommation** : à boire entre 2016 et 2020
- **Alcool** : 12,0% vol
- **Service** : 9 à 11°C
- **Accord mets-vins** : Apéritif, sushis et huîtres