

Champagne FALLET-GOURRON, Grand Cru, extra brut magnum

150cl magnum
brut

Blanc

Champagne

AOC Champagne Côte des Blancs

Grand cru, Extra



La note by Christian Walter

94+/100

Le domaine Fallet-Gourron exploite 5 hectares de vignes classées **Grand Cru à Avize**, en coteaux exposés Sud-est, avec un sol calcaire. Ce sont des vieilles vignes: 50 ans en moyenne, 80 ans pour les plus anciennes. Le premier vin du Domaine est commercialisé en 1960, une fois l'activité bien lancée, le couple prend la décision de laisser vieillir ses champagnes bien plus longtemps que ce que le cahier des charges de l'appellation Champagne requiert : 7 à 8 ans au lieu de 15 mois.

Le Champagne Fallet-Gourron (anciennement Fallet-Prévostat), Grand Cru blanc de blancs provient d'un cépage 100% Chardonnay dont l'âge moyen de la vigne est de 60 ans. Cultivée sur un sous-sol calcaire en coteaux exposé Sud Est à Avize, les vendanges sont réalisées à la main. La vinification est un assemblage de vins des millésimes 2013 et 2014. Il est élevé 3 ans en petits foudres, le dégorgement a été réalisé en septembre 2018. Il est dosé à 4 grammes.

La richesse du vin (vieilles vignes, exposition, maturité des raisins) et son vieillissement prolongé sur lies en font un vin d'une grande complexité là où certains non-dosés sont parfois caractérisés par un grand mordant et une finale très courte. La minéralité apportée par le sol calcaire donne la fraîcheur nécessaire à l'équilibre du vin. La couleur est d'un doré assez soutenu, et l'effervescence élégante.

Champagne Fallet-Gourron

Le vin

Robe jaune or, belle effervescence. Le nez est complexe, il est marqué par des senteurs toastées de pain brioché. L'aération dégage également des notes de fruits jaunes très mûrs (poire, pomme caramélisée), de fleurs et d'anis. L'attaque est onctueuse, très savoureuse. En bouche, la mousse est crémeuse, fine et

dense. Le corps est étonnement ample et plein tout en restant frais et vif. La finale sur la noisette est d'une superbe longueur.

Caractéristiques

- **Cépage** : 100% chardonnay
- **Appellation principale** : AOC Champagne Grand Cru
- **Classification** : Grand cru, Extra brut
- **Terroir** : Calcaire, exposition en coteaux Sud-Est
- **Vignoble** : Avize, Côte des Blancs
- **Elevage** : 3 ans en petits foudres, mise en bouteille (prise de mousse en 2013), élevé 4 ans sur lattes en caves naurelles, dégorgement en octobre 2017
- **Millésime** : 1/3 vendange 2009 et 2/3 vendange 2010, extra brut dosé à 4 grs
- **Période de consommation** : à boire entre 2022 et 2028
- **Alcool** : 12,0% vol.
- **Service** : 11 à 13°C