

fiche technique

tange-gérard

solliage 2013

Solliage est la pure synthèse de l'année 2013 sur trois parcelles différentes. Une année tardive de plus en plus rare in Champagne.

Bouteilles numéros 0001 – 1000 :
dégorgées juin 2017, dosage 6 g/l

Bouteilles numéros 1001 – 1500 :
dégorgées juin 2018, dosage 6 g/l

Bouteilles numéros 1501 – 2000 :
dégorgées juin 2019, dosage 4 g/l

Bouteilles numéros 2001 – 2500 :
dégorgées octobre 2019, dosage 4 g/l

Bouteilles numéros 2501 – 3000 :
dégorgées octobre 2021, dosage 2 g/l



CHAMPAGNE
TANGE-GÉRARD
À SOULIÈRES

Dans les vignes

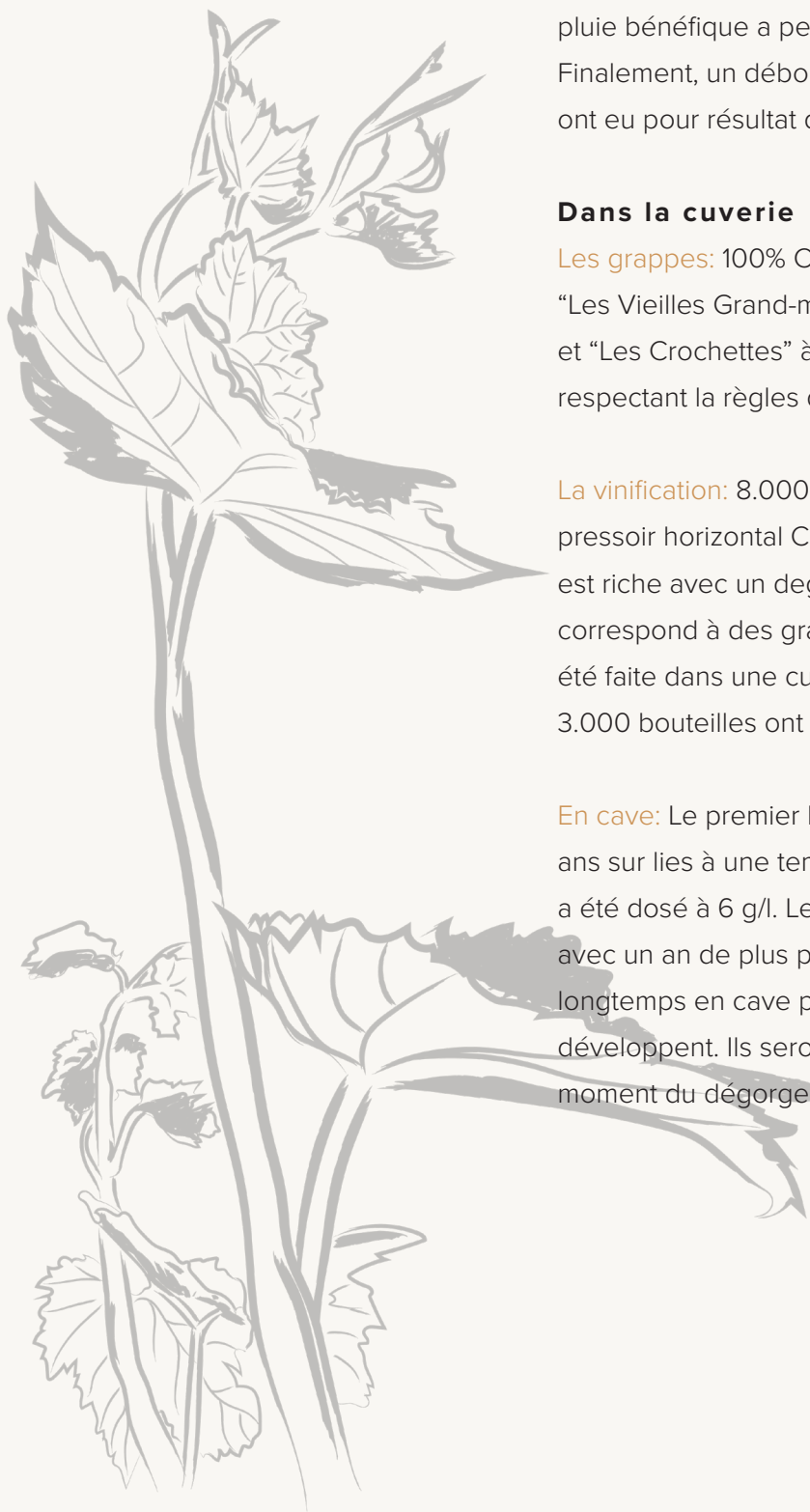
En 2013, le printemps est arrivé tard en Champagne. En avril, nos vignes avaient pris un retard de trois semaines par rapport à leur stade habituel à cette époque. En juillet, la floraison s'est déroulée dans des conditions particulièrement froides. Puis, un changement météorologique soudain apporta des températures chaudes pendant deux mois consécutifs. En septembre une pluie bénéfique a permis aux grappes de prendre du poids. Finalement, un débourrement tardif, une floraison à l'identique ont eu pour résultat des vendanges très tardives début octobre.

Dans la cuverie

Les grappes: 100% Chardonnays durables, issues des lieu-dits "Les Vieilles Grand-mères" à Loisy-en-Brie, "Les Belles Feuilles" et "Les Crochettes" à Soulières. Les raisins sont cultivés en respectant la règles de la Viticulture Durable en Champagne.

La vinification: 8.000 kilos de grappes entières pressées dans un pressoir horizontal Coquard, traditionnel en Champagne. Le moût est riche avec un degré d'alcool potentiel de 10,85 % vol., ce qui correspond à des grappes très mures. La première vinification a été faite dans une cuve de 80 hl sans fermentation malolactique. 3.000 bouteilles ont été élaborées au total.

En cave: Le premier lot de Solliage a été vieilli pendant quatre ans sur lies à une température de 12 degrés Celsius en cave. Il a été dosé à 6 g/l. Le deuxième lot a été dosé à l'identique mais avec un an de plus passé en cave. Les lots à venir resteront plus longtemps en cave pour que des arômes plus complexes se développent. Ils seront dosés en fonction avec leur évolution au moment du dégorgement.



Le fun

La dégustation: La mousse est très vive avec beaucoup de bulles fines. Le nez très frais rappelle de la maturation tardive de cette année unique.

En bouche: Très sec avec des notes de fruits verts et de citron, suivi par d'autres plus développés comme la poire et la noisette. Une certaine douceur de miel, de fruits cuits et de pâtisserie vient en clin d'œil aux grappes si mures. Solliage s'achève sur une finale longue et fraîche avec sa touche de minéralité très agréable.

Les accords mets-vin: Un champagne blanc de blancs comme Solliage a un goût fin et élégant. Choisissez des produits d'un goût naturellement équilibré et raffiné comme des fruits de mer et des crustacés ou des truffes blanches et du caviar. Pourquoi pas en apéritif pour des amateurs du Chardonnay.

Le service: Solliage s'appréciera au mieux entre 10 et 12 degrés Celsius dans un verre d'une certaine hauteur mais pas trop étroit pour que le train de bulles s'anime au mieux tout en laissant ce champagne s'exprimer le plus intensément possible.

L'avenir

La garde: Ce vin a déjà vieilli quelques années en bouteille. Dans les années à venir, l'acidité de Solliage va diminuer pour laisser la place à d'autres expériences savoureuses. Dans une cave, vous pourrez garder ce champagne plusieurs années. Nous pensons que ce champagne évoluera lentement.

N'hésitez pas à nous contacter pour en savoir plus sur le développement de ce champagne.

Nous contacter

champagne-tange-gerard@orange.fr



CHAMPAGNE
TANGE-GÉRARD
À SOULIÈRES

