

fiche technique

tange-gérard *sollissime 2015*

Sollissime est le premier champagne issu des *vieilles vignes* de Tange-Gérard. La base est constituée par 100% de Chardonnay de 2015 des parcelles « Les Crochettes » et « Les Belles Feuilles » dans la commune de Soulières, plantées dans les années soixante.

Bouteilles numéros 0001 – 1000 :
dégorgées en juin 2019, dosage 5 g/l

Bouteilles numéros 1001 – 1500 :
dégorgées mai 2020, dosage 5 g/l

Bouteilles numéros 1501 – 2000 :
dégorgées septembre 2020, dosage 5 g/l



CHAMPAGNE
TANGE-GÉRARD
À SOULIÈRES

Dans les vignes

L'année de 2015 commença comme bien d'autres en Champagne avec les premières feuilles mi-avril. Les fleurs sont sorties deux mois plus tard dans des conditions inhabituelles et presque parfaites. Après un mois de juillet bien chaud et sans pluie, les vignes étaient fortement en compétition avec l'herbe pour l'accès à l'eau et aux minéraux nécessaires. Les températures estivales ont permis aux grappes de stocker un bon niveau de sucres. Finalement, une pluie d'août aida les grappes à prendre du poids. Elles restaient cela-dit petites quand elles ont été cueillies le 15 septembre.

Dans la cuverie

Les grappes : 100% de Chardonnays des lieu dits "Les Belles Feuilles" (planté en 1968) et "Les Crochettes" (planté en 1964). Les deux parcelles se trouvent dans la commune de Soulières. Les raisins sont cultivés en respectant les règles de la Viticulture Durable en Champagne.

La vinification : 8.000 kilos de grappes entières pressées dans un pressoir horizontal Coquard, traditionnel en Champagne. Les raisins étaient assez mûrs avec un niveau de 10,43 % vol avant la vinification dans une cuve inox de 80 hl. La fermentation malolactique a été bloquée. 3.300 bouteilles ont été élaborées au total.

En cave : La première partie de Sollissime a vieilli pendant quatre ans, trois ans sur les lies en cave avec une température constante de 12 degrés Celsius. Ces 1.000 bouteilles sont dosées en extra-brut à 5 g/l. Les bouteilles suivantes restent en cave pour passer encore du temps sur lies et laisser plus d'arômes se développer. Elles vont être dosées en correspondance au moment du dégorgement.



Le fun

La dégustation : La mousse est puissante avec beaucoup de bulles fines et abondantes qui durent. Le nez est très frais et charmant avec des arômes fleuris, des agrumes et des fruit jaunes. En bouche, l'attaque fraîche est suivie par une sensation plus puissante et épicée. Ensuite des notes de fruits sec et de fruits compotés s'agrémentent de notes briochées. La fin est longue et minérale avec une dernière touche de levain.

Les accords mets-vin : C'est un champagne issu de vieilles vignes mais aussi un blanc de blancs. Sollissime combine la complexité des raisins mûrs issus des vieilles vignes avec l'élégance du Chardonnay. Un tel champagne est toujours un bon choix pour l'apéritif. Un plateau d'huitres réveillera tous vos sens et les mettront en émoi. Les autres fruits à coquille s'appaireront à l'identique. La continuation évidente est d'opter pour des mets avec des éléments similaires comme des plats coréens ou vietnamiens à condition que les ingrédients accompagnent sans dominer les saveurs fines du champagne. Un Comté bien affiné convient également très bien à ce type du champagne.

Le service : Sollissime sera au mieux entre 10 et 12 degrés Celsius dans un verre d'une certaine hauteur mais pas trop étroit pour admirer le train des bulles monter puis éclater en surface et former un cordon de mousse en mouvement perpétuel tout en laissant le champagne s'exprimer le plus intensément possible.

L'avenir

La garde : Ce champagne a déjà passé quelques années en bouteille. Dans les prochaines années, l'acidité de Sollissime s'estompera pour laisser la place à d'autres expériences sensorielles. Dans une cave à vin, vous pourrez garder ce champagne plusieurs années. Nous pensons que ce champagne se développera encore.

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

