

Vendange 2009, exceptionnelle !



L'époque des vendanges, très attendue par le vigneron champenois, est incontestablement le moment le plus important de l'année, celui de la concrétisation du rendement et potentiel travail de toute une année.

Pour les professionnels et les différents métiers du champagne, les vendanges sont un rare moment de convivialité souvent clos par le cochélet ou repas des vendanges.

L'automne est souvent une belle ambiance saison en Champagne : le brouillard matinal laisse place à une brume bloutée et dès que le soleil apparaît, il fait miroiter la vigne de verts et d'ans. L'animation est permanente, la bonne humeur de rigueur, les blocages et les rires fusent au milieu des cris d'appel des des porteurs de paniers.

Entre deux coups de sécateur, on mange rapidement quelques grains de raisin tièdes et sucrés. Les joyeux horizons s'ouvrent, peut-être les vignes se délectent de leurs fruits... Au pressoir, de l'aube à l'aurore, l'activité est intense. La dégustation des premiers jus donne déjà une indication sur les prochaines cuvées qui naîtront de cette vendange.



• Commentaires de Jacky Chapat :

Beaux raisins, état sanitaire parfait, excellent degré d'acidité, tout concourt à faire de cette vendange 2009 l'une des meilleures que nous ayons connus. Nous envisageons un beau millésime.

Champagne Jacques Chapat

Le bonheur est dans la flûte...

Dans le douceur des soies de fin d'année, faites observer les bulles fines et effervescentes qui traversent votre fête mais surtout, parlez-en car vous avez assez d'esprit pour vous entendre à merveille avec le plus spirituel des vins de France...



Cuvée Brut
Blanc de Blancs

Ce vin est le fruit de la sélection de nos meilleurs cuvées de Chardonnay et provient exclusivement de notre vignoble. Cette cuvée vous donnera entière satisfaction : nez d'orange grillée, bouche brochée et grilles qui sont des classiques pour les champagnes Blanc de Blancs.

Cuvée Grande Réserve
"La Salamandre"

Ce vin est composé de 60% de Pinot Noir et de 40% de Chardonnay. On découvre un vin très élaboré avec une bonne vivacité. Le nez est délicatement toné, broché. Bonne longueur en bouche, cette cuvée de prestige accompagnera merveilleusement vos meilleurs moments.

Cuvée Brut Rosé

Cette cuvée Brut Rosé est composée de 90-95% de Brut Tradition, auquel est additionné entre 5 et 10% de vin rouge élaboré par nos soins avec du Pinot Noir. Frais, arôme et généreux avec des arômes de petits fruits rouges, ce champagne trouvera sa place aussi bien à l'apéritif qu'en début de repas.

Cuvée Callypso

Cet assemblage tri-blanc (50% Chardonnay, 50% Pinot Noir) est expressif voire subtil. Il apporte à la fois puissance équilibrée et long en bouche. Arôme de fleurs blanches et notes de vanille. C'est un Champagne de caractère.