CHAMPAGNE BRUT NATURE BORÉAL

2020 · Blanc · France / Champagne

Producteur : Champagne Clandestin
Couleur : Blanc

Appellation : Champagne
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Champagne
Nom du propriétaire : Benoit Doussot
Encépagement : Pinot Noir (100%)

Vinification : Les vins sont travaillés par gravité, sans aucun pompage. Un pressage doux et lent, avec un léger débourbage, pour éviter de dépouiller le moût. Chaque parcelle est vinifiée séparément en 350L , 500L, 600L, ou en foudres, en fonction des terroirs.
Élevage : Élevage sur lies fines de 10 mois minimum. Mise en bouteille sans aucune filtration, et enfin un élevage sur latte de 15 mois sur lies avant la commercialisation.

Aspect gustatif : Vineux, ample et joliment structuré. Il est aussi bien salin et pur. Un tout très précis, avec une bulle fine et très crémeuse.
Aspect olfactif : Blanc doré avec une légère teinte rose dans sa robe.

Accord vin et mets : Vous le servirez frais, à l'apéritif ou l'accompagnerez d'un repas, pour souligner vos plus précieux moments et en savoureux chaque instant!

Le domaine :

Née de la collaboration entre le jeune et talentueux Benoît Doussot et Bertrand Gautherot de Vouette & Sorbée, l'une des plus célèbres maisons de la Champagne biodynamique, Champagne Clandestin est une petite maison de négoce haute couture dont le but est de faire rayonner les terroirs de l'Aube.
Les vinifications se font selon de hauts standards de qualité afin de produire, en quantité limitée, des vins authentiques et originaux, non dosés, et issus d'un seul millésime. Produit en petit rendement, au-delà de la bulle, il y a dans le verre un vin substantiel, profond et racé.

Revue de presse :

Les Méchants Raisins, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Dec 2023

Benoit Doussot a travaillé chez Vouette & Sorbée pendant quelques années avant d'ouvrir sa propre affaire de négoce, en partenariat avec son ancien patron, Bertrand Gautherot. Les raisins (biologiques ou en voie de le devenir) proviennent de la Côte des Bar. La cuvée Les Semblables Boréal est issue de parcelles exposées au nord. Non millésimé, mais composé à 100% de pinot noir du millésime 2020, fermenté et élevé en fûts de chêne. C'est l'exemple même du champagne à apprécier à table, où sa texture, sa structure, sa tension, son intensité aromatique et son énergie peuvent briller de tous leurs feux. Un vin d'auteur très attrayant.

https://www.journaldemontreal.com/2023/12/15/nos-20-meilleures-bouteilles-de-bulles-a-moins-de-30--et-nos-30-meilleures-bulles-pour-vous-gater

Nadia Fournier, L'infolettre de Nadia Fournier, Jan 2023

Benoit Doussot a développé un négoce haute-couture avec son ancien patron, Bertrand Gautherot de Vouette & Sorbée. Les raisins (biologiques ou en conversion) proviennent de la Côte des Bar et sont vinifiés sans intrants, puis élevés en fûts de chêne neutres. La cuvée Boréale est composée de parcelles de pinot noir orientées vers le nord. Le vin vieillit sur lattes pendant 15 mois et est mis en marché sans dosage. Les derniers arrivages avaient un style ample, vineux et structuré. Un champagne complexe à apprécier à table, de préférence.

https://us5.campaign-archive.com/?u=070326022b2c32d2d675c028a&id=166b19db41

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Jan 2023

Bertrand Gautherot est un grand grand nom dans le monde du vin. En 1993, il s'installe dans l'Aube, en Champagne, et vend d'abord le raisin à la coop du village. Puis, en rencontrant Anselme Selosse, il commence à faire ses propres vins. C'est un domaine de 5 hectares en biodynamie depuis 1998. Sa façon de travailler la vigne a eu une incidence chez plusieurs autres viticulteurs de la Champagne. Le projet Clandestin, c'est l'association de Bertrand avec Benoit Doussot qui reçoit des raisins de 7 viticulteurs. Le projet a une approche bourguignonne de faire des vins de terroir. Ici, c'est un pinot noir qui nous permet d'apprécier le sol argilo-calcaire sur lequel les vignes sont plantées. Le raisin est mûr et le calcaire donne une texture magnifique en bouche. Le 2017 m'a fait dire que c'était le meilleur champagne à moins de 80$ qui entre en SAQ à mon goût à moi. La pression est là pour le 2019 :)

https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=e9e8750fed