



CHAMPAGNE BRUT
Charpentier 'Terre
D'Emotion' Vérité



CHAMPAGNE BRUT
Charpentier 'Terre
D'Emotion' Vérité

Het huis van Champagneproducent Jean-Marc Charpentier kent een lange en rijke voorgeschiedenis. Met dank aan Prosper, de eerste ambachtsman in deze dynastie die startte in 1855. Van zijn voorouders kreeg Jean-Marc de passie mee voor de wijnstok, de landbouw en de kunst van het landleven. Maar met de tijden veranderden ook de visies op het wijn maken en de ambitieuze vakman nam zijn verworven traditionele kennis mee in zijn vernieuwingsavontuur. Na de verdere ontwikkeling van de familiewijngaard, komt Jean-Marc 15 jaar geleden als vertegenwoordiger van de achtste generatie aan het hoofd van de onderneming te staan. Hij begon meteen zijn visie uit te werken en introduceerde zijn agronomische en biodynamische aanpak in het wijnbedrijf. Ook begon hij met perceelvinificatie. Dat kon hij doen dankzij de unieke, atypische en verspreide wijngaardpercelen voor deze regio. De heuvelachtige wijnvelden van 72 percelen zijn gelegen in Charly-Sur-Marne, in de Marne-vallei, en beplant met 45% chardonnay, aangevuld met pinot meunier en pinot noir. De volgende stap in zijn ontwikkeling was de ontdekking van biodynamische en biologische wijnbouw in 2009. Die beslissing heeft vanaf dan bruisende pareltjes van eigentijdse en uitstekende klasse Champagnes opgeleverd. Deze knappe Champagne op basis van 70% chardonnay, 15% pinot noir en 15% pinot meunier, verbleef 5 jaar op fles 'sur lattes'. We zien een mooi parelend glas met een romig kraagje. De neus is boeiend met florale en minerale accenten en limoentoetsen. Onze eerste mondsensatie is iets zoeter dan verwacht, waarna hij zijn ware aard toont: puur en strak. Hij is mooi in balans met een rijk aroma, speelse zuurtjes en heel verdienstelijke frisse lengte. Jean-Marc Charpentier toont hier zijn vakmanschap, een fantastisch product! Het is een klassevolle maaltijdchampagne die een dineetje met koude of warme visgerechten naar een hoger niveau tilt. Mooi! **Vertaling tekst in 'Jamessuckling.com' James Suckling (92/100):** 'Veel intense smaken met crème brûlée, licht gezouten karamel en gekookte appels, maar niet overweldigend. Hij is vol en gelaagd met veel smaak en een rijke afdronk. Meer als een lichte tafelwijn met fijne bubbels. Uitstekend bij eten. Een blend van 70% chardonnay, 15% pinot noir en 15% pinot meunier. Drink nu.' **Tekst in 'Le Guide Hachette des Vins 2024' (* Vin très réussi/Zeer geslaagde wijn):** 'Midden 19e eeuw voorzag een voorouder-wijnboer en herbergier, de koetsiers die de schepen over de Marne trokken, van wijnen (toen nog zonder bubbels). Aan het roer sinds 1988 exporteert Jean-Marc Charpentier 30% van zijn champagnes. Hij beheert 24 ha rond Château-Thierry. Opmerkelijk: de sterke aanwezigheid van chardonnay, zeldzaam in het gebied, in de aanplant van de wijngaard, en de biodynamische aanpak (zonder certificering) van het domein. Jean-Marc Charpentier zegt in zijn cuvées materie en finesse te zoeken, zonder opzichtigheid. Dit doel is bereikt met deze brut, gedeeltelijk gevinificeerd in vaten, die de chardonnay (70%, met de twee pinots ter aanvulling) naar voren brengt. Een subtiel bloemige champagne in de neus, smakelijk en compotachtig in de mond, met een mooie lengte.'

La maison du producteur de champagne Jean-Marc Charpentier connaît une histoire riche et longue. Grâce à Prosper, le premier artisan de cette dynastie, qui a commencé en 1855. Jean-Marc reçut de ses ancêtres le goût et la passion de la vigne, de l'agriculture et de l'art de la vie rurale. Mais les temps ont changé, tout comme les visions sur la viticulture, et l'artisan ambitieux a emporté ses connaissances traditionnelles avec son aventure de rénovation. Après le développement du vignoble familial, Jean-Marc arriva à la tête de l'entreprise il y a 15 ans, comme représentant de la huitième génération. Il commença d'emblée à élaborer sa vision et introduisit son approche agronomique et bioynamique dans son domaine. Il put le faire grâce aux parcelles dispersés, atypiques et uniques de cette région. Les champs viticoles vallonnés des 72 parcelles sont situées à Charly-Sur-Marne dans la vallée de la Marne, et plantés de 45% de chardonnay, complétés de pinot meunier et de pinot noir. L'étape suivante de son développement était la découverte de la viticulture biodynamique et biologique en 2009. A partir de ce moment, cette décision a produit les bulles très fines des champagnes de classe modernes. Ce champagne excellent à base de 70% de chardonnay, 15% de pinot noir et 15% de pinot meunier, a séjourné pendant 5 ans sur lattes. Nous voyons un beau verre scintillant avec de belles bulles. Le nez passionnant développe des accents florales, minérales et des touches de citron vert. L'attaque est un plus plus douce qu'prévu, après quoi il montre son vrai caractère?: un champagne pur et tendu. Il est bien équilibré avec son bouquet riche, sa fine acidité et sa longueur pleine de fraîcheur. Jean-Marc Charpentier montre ici tout son savoir-faire, avec ce produit fantastique ! Voici un champagne de repas délicieux qui rehaussera un dîner aux plats de poisson froids ou chauds. Un champagne magnifique !

Traduction du commentaire paru dans 'Jamessuckling.com' James Suckling (92/100):

"Beaucoup de saveurs intenses avec crème brûlée, caramel salé léger et pommes cuites, mais pas écrasantes. Il est plein et stratifié avec beaucoup de saveur et une finition riche. Plus comme un vin de table léger avec de fines bulles. Excellent avec la nourriture. Un assemblage de 70% chardonnay, 15% pinot noir et 15% pinot meunier. ? boire dès maintenant." **Commentaire du Guide Hachette des Vins 2024' (* Vin très réussi):** "Au milieu du XIXes., un ancêtre vigneron, et auber-giste, fournissait en vins (alors sans bulles) les cochers qui halaient les péniches sur la Marne. Aux commandes depuis 1988, Jean-Marc Charpentier exporte 30% de ses champagnes. Il exploite 24 ha aux environs de Château-Thierry. ? signaler: la forte présence du chardonnay, rare dans le secteur, dans l'encépagement du vignoble, et la conduite en bio-dynamie (sans certification) du domaine. Jean-Marc Charpentier dit rechercher dans ses cuvées matière et finesse, sans ostentation. L'objectif est atteint avec ce brut vinifié pour partie en fût, qui met en avant le chardonnay (70%, avec les deux pinots en appoint). Un champagne subtilement floral au nez, gourmand et compoté en bouche, de belle longueur."

Artikelnummer:	574BV
Land:	Frankrijk
Regio:	Champagne
Appelatie:	AC Champagne
Alcohol:	12%
Rijping op vaten:	Geen

www.magnuswijnen.be

N°:	574BV
Pays:	France
Région:	Champagne
Appellation:	AC Champagne
Alcohol:	12%
Vieillessement en fûts:	Pas vieilli en fûts

www.magnuswijnen.be