

WINE PAPER

Site Internet | Wine Paper.fr

Date de Publication | 23 Septembre 2015

Rubrique | Actualités

Circulation | 10 354 Visiteurs Uniques par Mois

MICHEL CHAPOUTIER + CHAMPAGNE DEVAUX = STÉNOPE



📅 23 septembre 2015

📁 Actualités Vins, Champagne

💬 Aucun commentaire



La cuvée **Sténopé** est le résultat d'une rencontre entre **Laurent Gillet**, directeur de Champagne Devaux et **Michel Chapoutier**. Ces deux passionnés de champagne souhaitent créer une cuvée de caractère, proposant l'image la plus fidèle de l'année.

Toujours millésimée, la **cuvée Sténopé** est un assemblage de pinot noir et de chardonnay réalisé par le chef de caves **Michel Parisot**. La première fermentation est réalisée principalement en fût afin d'apporter en bouche une sensation crémeuse et des notes de praliné et de grillé. Afin de respecter les caractéristiques du millésime, les raisins sont issus de parcelles sélectionnées chaque année.

Cette série limitée (3400 bouteilles et 620 magnums), disponible chez les cavistes dès novembre 2015, reprend un style épuré et un graphisme proche des étiquettes de la Maison Chapoutier.



L'année 2008 racontée par Champagne Devaux

Un ciel gris et voilé domine l'année viticole. Après un hiver froid et un début de printemps maussade, les températures se réchauffent en mai et permettent une floraison normale à partir de mi-juin. La fraîcheur estivale conduit ensuite à des vendanges qui ne débutent que dans la seconde quinzaine de septembre.

Avec une bonne richesse en sucre et une acidité bien présente, les équilibres de base sont remarquables dès les premières fermentations. Ils dessinent le profil de champagnes élégants, dotés d'une grande finesse et d'un indéniable potentiel de vieillissement.

Notes de dégustation

Le premier nez, empreint d'une certaine austérité, nous rappelle la fraîcheur climatique de l'année viticole 2008. Puis apparaissent quelques notes toastées et chocolatées qui nous renvoient à la vinification spécifique réservée à Sténopé.

Enfin, les agrumes confits et les épices explosent en senteurs à la fois très présentes et aériennes. Cette progression olfactive remarquable nous fait percevoir la complexité de ce millésime. La bouche est douce mais d'une tendre tonicité. Elle nous accompagne vers une longue finale citronnée aux senteurs de bergamote.

Prix public TTC conseillé avec le coffret :

bouteille 75cl : 130 €

magnum 150cl : 280 €

Laurent Gillet

Michel Chapoutier

Michel Parisot

Sténopé