Champagne Haton Grand Cru Blanc de Blancs



Issu des plus beaux coteaux crayeux proches d'Oger, ce vin incarne l'excellence du Chardonnay champenois. Son élevage méticuleux, enrichi par une vinification partielle sous bois et de longues années de maturation en cuve et sous bois, lui apporte une texture raffinée, une grande profondeur aromatique et une remarquable persistance.

Origine: Ce vin est issu de parcelles classées Grand Cru réparties sur les coteaux les plus réputés de la Champagne. Ces vignobles reposent sur des sols crayeux offrant un excellent drainage et une alimentation hydrique régulière. La plupart des vignes se situent d'ailleurs sur les communes d'Oger et Mesnil-sur-Oger. Associée au climat septentrional de la région, cette géologie favorise une maturation lente des raisins, préservant fraîcheur, précision aromatique et expression minérale caractéristiques des grands Chardonnay champenois.

Encépagement: Chardonnay

Vinification: Les raisins sont récoltés à parfaite maturité puis pressés avec douceur afin de préserver la finesse des jus. La fermentation est conduite à basse température pour conserver l'éclat aromatique du cépage, tandis qu'une partie des vins est vinifiée en fûts de chêne afin d'apporter davantage de complexité et de texture. L'assemblage intègre environ 30 % de vins de réserve avant une seconde fermentation en bouteille. Le vin bénéficie ensuite d'un vieillissement prolongé de six ans sur lies, suivi d'un dosage de 6 g/l réalisé au moût de raisin.

Dégustation: Nez puissant et subtil, exprimant de délicats arômes floraux et des notes d'agrumes. Une finesse révélée par une touche poivrée et mentholée. En bouche, une belle structure, longueur et vivacité, avec la minéralité d'un grand Chardonnay.

Température de service: 6-8 °C

Association mets: Il accompagne idéalement les huîtres, les fruits de mer nobles, un carpaccio de Saint-Jacques, un tartare de poisson ou encore une volaille à la crème délicatement parfumée.