CHAMPAGNE

CHARTOGNE-TAILLET

Vigneron & Morfey depuis 1683

AVIZE / OGER

COTE DES BLANCS



Aucune différenciation ne sera faite entre Avize et Oger. Nos vignes d'Oger se situent à la lisière des vignes d'Avize, et leur superficie ne permet pas de séparer les raisins lors du pressurage. Je préfère diviser les vignes et les vins en fonction de leur position sur le coteau.

LES SPÉCIFICITÉS DU VIN



Sa Couleur : Souvent pâle, aux reflets jaune brillant dépassant le vert.

TEXTURE

Les vins d'Avize ont un tempérament marin, au profil salé et à la particularité d'être l'un des terroirs les plus amples et généreux de la Côte des Blancs. Deux ou trois types de parcelles offrent des vins bien caractéristiques: Les vins de plaine sont ceux qui graissent le plus la bouche car favorisés par un grand ensoleillement. La craie qui est la plus affleurante sur ces terroirs s'occupe d'équilibrer la chaleur de ces vins

par les sels de la craie du Campanien. Les vins des côteaux recoivent moins de soleil et s'équilibrent par une acidité plus mordante. Les mi côte, quant à eux, sont équilibrés entre le minéral et la profondeur. Une texture presque mielleuse tapisse la bouche tout en conservant, dans son extrème jeunesse, des arômes de fruits de la passion.

En vieillissant, les sels s'épanouissent, le fruit disparait pour donner l'un des plus grands vins de chardonnay de Champagne.

LES FERMENTATIONS

Les fermentations des vignes d'Avize de la maison sont souvent longues. Cette étape de transformation du jus de fruit au sel viticole est rarement finie avant deux mois après vendange.

L'ÉLEVAGE

Les vins d'Avize sont joueurs et permettent au vigneron d'adapter le système d'élevage selon ses préférences. Chaque année est différente en fonction de la tannicité des jus (maturité des rafles et des pépins ...). Les vins d'Avize sont élevés en futs de 2281, 3501 et 6001. Le choix des tonneaux est décidé à la vendange selon l'influence que donnera le bois de chaque tonnelier.



PARCELLAIRE CADASTRÉ



Surface Totale travaillée à Avize : 59a74ca Surface Totale travaillée à Oger : 15a55ca Surface exploitée : 75a29ca Encépagement : 100% Chardonnay

Annee de plantation : 1927 - 1986 Surface interne des argiles : 247 m2/g

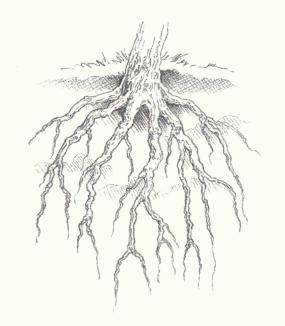
Avize	Section P n°1769	Pierre Vaudon	Chardonnay	1997
Avize	Section C n°452	Chemin de Chalons	Chardonnay	1986
Avize	Section M n°245	Mont de Cramant	Chardonnay	1954
Avize	Section R n°452	Les Roches basses	Chardonnay	1968
Avize	Section A n°1058	Les Barmonts	Chardonnay	1977
Oger	Section b n°452	Chemin de Chalons	Chardonnay	1986
Oger	Section F n°053	Fosse le prêtre	Chardonnay	1966
Oger	Section M n°452	Les Monts Chenevaux	Chardonnay	1927

PARCELLES DES HAUTS COTEAUX D'AVIZE : LES BARMONTS / ROCHES HAUTES

Niveau de Sol Chardonnay

Sol Argilo Calcaire Silex

Craie du Campanien



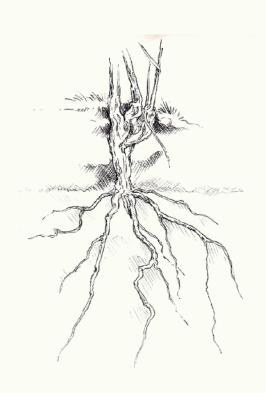
+ 1,50 mètre

PARCELLES DE MI COTE D'AVIZE : MONT DE CRAMANT / ROCHES BASSES

Niveau de Sol Chardonnay

Sol Argilo Calcaire Silex

Craie du Campanien



1 mètre

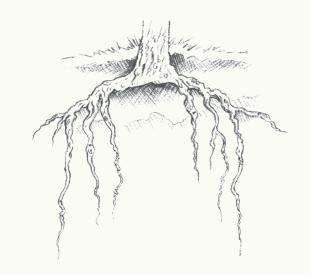
PARCELLES EN PLAINE D'AVIZE ET OGER :

PIERRE VAUDON / FOSSE LE PRÊTRE / LES MONTS CHENEVAUX / CHEMIN DE CHALONS

Niveau de Sol Chardonnay

Sol Argilo Calcaire Silex

Craie du Campanien



0,20 mètre

LE SOL DE LA PARCELLE



Couleur du sol : brun éclairci par les morceaux de craie Humidité : sol equilibré, porosité du sol crayeux très importante. Exposition : Est ou Sud

Les vignes d'Avize ont plusieurs profil de sol qui se séparent en trois catégories.

CHEMIN DE CHALONS, PIERRE VAUDON, FOSSE LE PRÊTRE ET MONT CHENEVAUX

Les sols de la plaine offrent le plus d'ensoleillement, de très fortes maturités et un profil très crayeux grace à la très fine couche de sol installée sur la craie (moins de 20 cms). Profil minéral et gourmand. Les raisins souvent dorés, plus petits transpirent le soleil et le sucre. Les peaux se font plus fines mais aucun éclatement de baies n'arrive grâce au rôle du calcium dans l'eslasticité des peaux. Ces sols sont peu profonds et les racines directement installées dans la craie à quelques centimètres sous le niveau de sol. Le soleil quant à lui brille du matin jusqu'à la fin de journée, grace à son éloignement des coteaux Est de la Côte des Blancs.

LE MONT DE CRAMANT

Les premiers coteaux qui ont des sols sont plus profonds mais parsemés d'une craie poreuse émiétée, parfois exposés au Sud. Ils donnent un profil de vin très intéressant pour l'équilibre organo/minéral. Ces vins sont équilibrés et suffisants. Les sols, plus généreux, procurent aux vins une gourmandise amoureuse, comme le sont les sols du village, collants en période de pluie, sans être pour autant lourds.

LES ROCHES HAUTES, LES BARMONTS

Les vignes au dessus de la route qui mène vers Cramant ou Oger avant le bois sont elles, plus fraiches, humides, dont les racines voient moins la craie. Les vins sont ici plus tendus et stricts par ce léger écart de maturité que provoque l'effacement du soleil quelques heures avant les vignes de plaine. Ces sols sont très souvent les plus abruptes du village, avec des pentes à forte inclinaison.

