

HORS CATEGORIE

CHAMPAGNE
CASTELNAU

La Collection HORS CATEGORIE, expression de la maîtrise du Champagne CASTELNAU, se place véritablement à part dans le panorama des grands vins de Champagne.

Chaque édition de la Collection HORS CATEGORIE est un assemblage unique, en édition limitée, ne répondant pas à un modèle d'assemblage répétitif mais à la seule exigence d'harmonie et de révélation des vins exceptionnels qui la composent.



UN MODE D'ÉLABORATION CONSTANT ET BIEN PARTICULIER

- Vins clairs de l'année et de réserve provenant de millésimes remarquables, choisis parmi les Crus les plus favorisés de ces années particulières.
- Elevage en fûts, dont une partie en chêne d'Argonne, provenance traditionnelle des bois utilisés par la tonnellerie en Champagne.
- Tirage limité en « petite mousse » pour une effervescence fine et délicate.
- Elevage en bouteille sur lie de 5 ans.
- Dégorgement six mois au minimum avant expédition.

HORS CATEGORIE ÉDITION C.C.F 2067

En référence à cette démarche, répétée chaque année, par la nouveauté des profils des vins et la découverte de nouveaux paysages oenologiques, chaque cuvée HORS CATEGORIE est baptisée du nom d'un col de montagne mythique, classé Hors Catégorie. Le Col de la Croix de Fer - altitude 2067m - gravi en 2012, année du tirage de cette cuvée, identifie cette seconde édition.

SÉLECTION DES MEILLEURS VINS

Les meilleurs vins ont été retenus pour la composer, principalement de Trépail, Villers-Marmery, Montgueux, du Vitryat, des Riceys et de la Montagne Ouest, avec 15% de millésime 2011, et 85% de vins de réserve 2010, élevés pendant près d'un an en fûts de chêne.

15% de Chardonnay,

40% de Pinot Noir,

45% de Pinot Meunier,

apportent le meilleur de leurs personnalités, révélées par le passage sous bois.

3 600 bouteilles et 300 magnums de cette cuvée ont été tirés le **15 juin 2012**, et dégorgés en **mai 2017**.

ELISABETH SARCELET,
CHEF DE CAVE DU CHAMPAGNE CASTELNAU,

vous propose son commentaire de la dégustation
de la Cuvée HORS CATEGORIE C.C.F 2067 réalisée le 22 janvier 2018

*« Se lancer dans la création d'une cuvée illustrant à la fois l'esprit CASTELNAU
et l'esprit d'une nouvelle collection est un réel défi pour une équipe.*

*Inspirés par le territoire gustatif et sensoriel qui est notre espace de réflexion,
il faut savoir laisser toute liberté à son imagination et ne rien s'interdire.
Tout en restant dans un univers qu'il connaît bien, le dégustateur
de HORS CATEGORIE ne recherche-t-il pas de nouvelles émotions ?*

*Pour cette deuxième édition, l'esprit HORS CATEGORIE est toujours bien présent.
En éclatant, ses bulles fines permettent de se transporter rapidement dans un univers
précieux d'épices et de notes vanillées. La signature boisée conférée par l'élevage d'une
durée de 10 mois dans des pièces bourguignonnes est complétée par des notes fumées
venant des pièces en bois d'Argonne. La complexité aromatique s'étoffe au fur et à mesure de
la dégustation par des senteurs de pain grillé, de citron confit et de jolies notes mentholées.*

*Si cette gamme aromatique est immense, cela signifie que l'élevage à 85 % sous-bois respecte
l'expression de chaque cru et de chaque cépage tout en se révélant un support pour l'assemblage.
La présence tactile de ces saveurs boisées se développe tout en finesse. Elle forme une
vraie symbiose avec les caractères citronnés du Chardonnay. Même si celui-ci n'est pas
le cépage dominant, il sait révéler sa personnalité avec ses nuances de torrification.*

*Quelle audace, au cours de cette découverte, des saveurs animales se sont invitées ! Ces notes
un peu rustiques de cuir offrent de la profondeur avec un équilibre magnifiquement maintenu sur
la légèreté des notes rayonnantes d'agrumes. L'ambiance chocolatée avec son effervescence
délicatement crémeuse permet d'apprécier l'harmonie qui règne en fin de bouche.*

Le dosage en extra brut signe la finale avec élégance. »



CHAMPAGNE
CASTELNAU