

GASTRO MANIA

dossier

Champagne

J. CHARPENTIER Cuvée Pierre-Henri

Vive l'Europe s'exclame M. Charpentier qui n'arrête pas de recevoir des Belges à Villers-sous-Chatillon. Il se présente comme la cinquième génération de récoltant manipulateur, présente sa fille qui «a commencé à remuer les bouteilles dès l'âge de 5ans» et son fils œnologue doublé d'un master en marketing. Pour l'heure c'est lui qui signe les différentes cuvées de ses 15 hectares de vignes. Une gamme très complète pour «satisfaire tous mes clients belges», sourit cet homme timide ou sage, c'est selon, dans ses vins. Avec une étonnante et plus qu'originale Cuvée Pierre-Henri, la bouteille la plus originale de ces pages mais on arrache le secret bien trop lentement: bien que non millésimée, elle n'est

que d'un millésime, non revendiqué. Et d'un seul cépage, le pinot meunier, fait sans doute exceptionnel. En plus elle naît de vieilles vignes est totalement vinifiée en fûts avec une partie de bois neuf et n'est pas filtrée à l'arrivée. Qu'en dire? Ce Champagne est puissant, vineux, étonnant par ses différences, par ses saveurs, par son caractère inhabituel et sa personnalité. Et à peine plus cher que le Brut non millésimé de la maison. Il se vendrait comme collector 3 ou 5 fois plus cher qu'il partirait comme les petits pains!

J. CHARPENTIER
51700 VILLERS-SOUS-CHATILLON
T. (00 33) 326 58 05 78



LES CHAMPAGNES DES FETES

ParuVendu
L'hebdo urbain pour vivre et consommer malin

Du 17 décembre 2009

Une excellente cuvée « Brut Prestige » J. CHARPENTIER
Une sélection Champagnes de vigneron.

NUMÉRO SPÉCIAL FÊTES
Notre hotte d'idées gourmandes et festives

