

# UNE INTRODUCTION

## L'OBSERVATION

« Le Terroir: ce qui est permanent dans ce qui change »

## LE GESTE

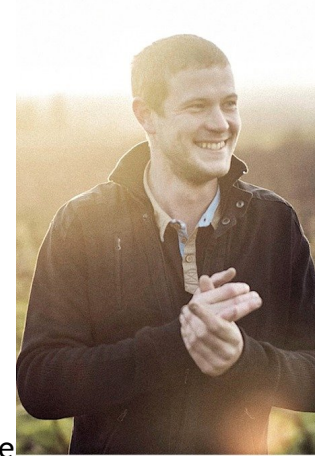
« Le comment éclairé par le pourquoi »

## LA PASSATION DU SAVOIR

« User l'organique pour faire apparaître la trame minérale »

## CONCEPTS CLÉS :

- vie du sol et flore microbienne → absorption minérale
- pleine maturité du raisin
- goûts riches en polyphénols (pressurage & débourbage)
- élevage en fût sans recapage (voile ?)
- contact avec O2 pour dépouiller le vin de l'organique
- tirage estival pour solliciter la prise de mousse
- Dosage & SO2



**MICHELE CAIMOTTO**

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



# LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE EN SUIVANT LES PAS D'ANSELME SELOSSE, AVEC ALEXANDRE CHARTOGNE

## AVANT PROPOS

Dans une époque où les maisons de négoce appliquent un protocole totalement réducteur en vinification, Anselme bouleverse les standards et affirme une autre manière d'interpréter la production champenoise.

Afin qu'il soit possible d'avancer dans cette direction il fallait retourner à la terre, à une vigne saine, en résonance avec son lieu de plantation. Pour ce faire, il était nécessaire de bonifier le milieu qui était devenu la « poubelle de Paris » et non pas confier le résultat aux prouesses oenologiques.

L'intervention d'Ivano Solombrino, professeur de philosophie, nous a permis de créer des liens transversaux notamment à propos du refus du dogmatisme, et de l'adhésion à une seule et unique chapelle, indépendamment du fait qu'elle s'appelle cahier des charges bio, certification Demeter ou autre...

### Le retour à la terre

La rencontre d'Anselme avec Masanobu Fukuoka, ne représente pas simplement le détachement du dogme mais plutôt ce retour à la terre chargé en même temps d'une connaissance technique à la pointe, d'un savoir théorique et pratique qui trouve son application au quotidien, avec une apparente simplicité qui relève du dépouillement.

Ce background technique et l'insatiable curiosité qui le nourri, dérivent de cet approche « le comment éclairé par le pourquoi ». Il va de soi que, s'il n'y a pas un pourquoi justifiable, il vaut mieux ne pas agir / intervenir.

Cette relation à la nature, à la matière et à l'humain, n'aurait pas rayonné autant s'il n'y avait pas derrière cet homme, la générosité et la capacité de communiquer, la capacité d'inspirer, autant les confrères que les visiteurs, car il fut un temps pas si lointain, où il était difficile de vendre ce type de vins... et Anselme s'en souvient encore très bien !

Le parallélisme nietzschéen avec Zarathustra se veut provocateur. Le super-homme qui émerge de la grotte où il a médité sur une « nouvelle voie » se trouve face à la solitude, à l'incompréhension du peuple, cela aggravé aujourd'hui par le poids économique de ses propres choix.

### Un homme qui a inspiré deux générations de vignerons

A cheval du millénaire les temps ont changé et de plus en plus de professionnels et d'amateurs avertis apprécient et croient au travail d'Anselme.

Il se voit devenir pionnier et inspiration pour toute une génération de confrères champenois ou d'ailleurs. Parmi les plus proches Bertrand Gautherot, Jérôme Prevost, son collègue Michel Fallon, Alexandre Chartogne, etc. (Voir diaporama en intro).

En tant que confrère et « élève » spirituel, Alexandre Chartogne nous fait honneur avec sa présence.

La rencontre avec Anselme fut menée par le destin. Sa visite au domaine de la famille Chartogne abouti pour Alexandre en un stage au Domaine Selosse qui a poussé l'alors jeune talent à la recherche et compréhension de l'unicité de Merfy, sa terre natale.

**MICHELE CAIMOTTO**

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**



Respecter la tradition du lieu en la rendant perceptible dans ses vins, cela est la priorité, qui le pousse à élaborer des solutions qui lui sont propres.

Anselme incite à la recherche et au questionnement afin d'affirmer sa propre interprétation du vin.  
Une direction est tout de même commune: révéler le « minéral » !

### **Le geste ...révéler le minéral comme signature unique d'un lieu**

Afin de communiquer ce message il faut in primis un travail à la vigne qui favorise la concentration.  
En deuxième plan, le raisin ainsi obtenu doit être récolté à pleine maturité !

Le mout étant constitué « d'organique », subit une hyper oxydation durant la phase fermentaire et se réduit énormément par la conversion du sucre en alcool (e.g. 18g sucre → 1g alcool).

La suite de ce processus fermentaire qui est l'élevage avant la mise en bouteille pour la prise de mousse, se veut le prolongement de ce chemin qui révèle le « minéral », i.e. le message de lieu. Ce processus peut être appelé « dépouillement ».

Afin d'atteindre ce stade l'élevage est conduit en aérobie, i.e. en fût et sans recappage entre l'entonnage et la mise en bouteille l'été suivant. C'est en ce moment qu'une protection naturelle peut s'installer, le mycoderma vini, ou flor.

Ci dessous l'extrait d'un commentaire d'Alexandre Chartogne pendant la rencontre.

Alexandre nous racontait que pour lui la flor était inévitable, elle apparaissait naturellement sur la quasi totalité des fûts non-ouillés pendant l'hiver. Cela laissait le temps à un voile fin et dentelé de se développer. Selon sa propre expérience, seulement Selosse et Prevost laissent la flor se développer, car la flor décharne l'organique en se nourrissant du glycérol, et en faisant monter la volatile. Dans la théorie, cela est censé augmenter la proportion et donc le ressenti du minéral, mais en évitant des notes d'oxydation trop poussées. Personnellement Alexandre essaye de minimiser son développement dans l'élevage de ses propres vins.

### **La suite des opérations : Tirage - stage sur lattes - dosage**

Le tirage est opéré avec l'ajout de levures indigènes isolées au domaine / levures neutres sélectionnées et de MCR.

Cela se produit au mois de juillet, quand les caves sont plus chaudes, afin de faciliter l'activité de levures, déjà ralenties dans leur élan par la grande concentration des vins.

Le stage sur lattes peut varier, un peu moins que deux ans pour la plus part des cuvées de Vouette et Sorbée, plusieurs années pour les lieux dits d'Anselme.

Après ce temps en milieu plutôt réducteur le dosage (à base du vin même & une adjonction de MCR) agit comme un moment pour ramener de l'organique par petites touches afin d'éventuellement équilibrer les vins.

La majorité des vins se situent dans la catégorie extra-brut ou brut nature.

Avec cette large introduction j'espère pouvoir pallier à mon manque de forme physique le jour de la rencontre et captiver l'intérêt des intéressés :)

Cela dit, bonne lecture !

Michele

**MICHELE CAIMOTTO**

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland**  
**+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**



# LE PROGRAMME DE LA SOIRÉE

## LE VERRE D'ACCUEIL

### Heurtebise 2017 - Chartogne-Taillet

Robe or clair.

Un bouquet exprimant la sucrosité du fruit à noyaux bien mûr et la tension de la pomme verte en même temps, accompagné par des notes fumées.

La bouche est élancée et svelte, tenue par une acidité intégrée, le milieu de bouche offre un certain gras, discret, qui enrobe les tannins du fut. Ces derniers ré-émergent en finale avec une persistance amère - séveuse.

## SÉRIE 1 - LE MEUNIER

### Vin n.1 - Les Barres 2018 - Chartogne-Taillet - dég. 02.23

Vignes en franco de pied, terroir de sable sur craie, sols très filtrant et tout de même sensible à la pourriture.

Le non greffage + sols chauds donnent des vins plus ronds, presque confiturés.

2018 fragile, ouillage obligé en élevage. Le minéral du vin se définissait sans devoir trop dégrader l'organique.

Robe or clair.

Nez sur la brioche et notes sapides-fumées du silex, puis le fruit à noyaux mur et pointes de vanille.

Bulle fine élégante, qui soutient le fruit mûr à croquer...l'acidité est intégrée, jamais proéminente. La structure amère - tannique donne une texture agrippante. La finale est sapide, fine, avec encore la sève du boisé qui émerge.

### Vin n.2 - Les Béguines LC18 - La Closerie de Jérôme Prévost

Robe or, reflets gris.

Nez sur la pomme reinette et la saumure. Le côté iodé, salé est fort, n'offrant presque plus de places à la gourmandise du fruit primaire.

Bulle plus pétante qui exacerbe le profile acidulé et le tannin fin, intégré. La développement est sapide tonique, un évident phénomène de concentration accompagne le dépouillement très poussé. Finale longue sur amertumes tanniques, vin droit, sur une lame - pur sel.

Le terroir de la cave, plus sec qu'une cave naturelle, influence le style du vin → l'élevage en fût libère plus d'eau, concentrant les sels.

**MICHELE CAIMOTTO**

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland**  
**+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**



## SÉRIE 2 - LE CHARDONNAY - DEUX TYPES DIFFÉRENTS D'ARGILE

### Vin n.3 - Blanc d'Argile L17 - Vouette & Sorbée - dég. 20

Robe or clair.

Nez toasté, grillé, sur de la pâtisserie salée (pâte feuilletés), guimauve au citron à l'ouverture. Lors de la dégustation les composés soufrés le rendent très dur. Les notes de pomme et agrume confit resurgissent le lendemain.

La bouche offre un perlage fin, crémeux, la haute acidité salivante centre le vin. Vin concentré (extrait sec), qui approche la plénitude. Finale saline qui s'affirme après une forte oxygénation.

### Vin n.4 - Initial - J. Selosse - dég. 03.22

Robe or riche.

Nez au fruit très mûr, sphérique, iodé, notes de pétrole - camphre. La perception d'un vin serein, multifacété, complexe et en même temps accessible.

Bouche pleine, visqueuse, qui englobe le co2. Le boisé soutient la riche matière, le sapide coupe le gras. La finale très longue et complexe, confère persistance et profondeur. L'oxydation donne une certaine forme de tonicité. La balance organique / minéral offre un équilibre parfait entre gourmandise et affirmation de style.

## SÉRIE 3 - LE CHARDONNAY - LA MATURITÉ FROIDE DE MESNIL SUR OGER

### Vin n.5 - VO - J. Selosse - dég. 10.21 (Avize - Cramant - Oger)

Robe or - ambre.

Nez sur la pomme golden séchée, expression intense de sel de mine, huile minérale, herbe coupée, champignon séché.

Bouche et tenue, stricte, mais le fruit serein, mariant onctuosité et profondeur, gras et rigueur.

Le boisé parfaitement intégré. La finale crayeuse et précise bien que de longueur moyenne.

### Vin n.6 - Mesnil sur Oger « Malo » - Aurore Casanova - dég. 06.22

Robe jaune citron, reflets verts.

Nez ouvert et primaire (organique) sur le zeste citron cédrat confit, la pomme verte, le moût de raisin, presque des composés soufrés en arrière plan et des notes métalliques.

Attaque généreuse crémeuse, gouleyante, sur le raisin frais. Un milieu de bouche glissant et la finale enrobée de moyenne longueur. Dans le comparatif il semble manquer de définition. L'extra « d'organique » interpelle au vu de la mention « Brut sans dosage », s'agirait-il de MCR du tirage ?

**MICHELE CAIMOTTO**

**Wine Rose Sàrl** Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch





**Vin n.7 - Les lieux dits Mesnil sur Oger « Les Carelles » - J. Selosse - dég. 10.21**

**Une parcelle froide sur laquelle Anselme effectue une vendange très tardive. Dans la cuvée, la minéralité tient les sucres.**

Nez ouvert, complexe, fruit en deuxième plan, poudre minérale, côté organique pratiquement absent. L'aromatique vire avec l'oxygénation sur la pâte de fruit confite.

Bouche monolithique par sa concentration soutenue par le boisé structurant.

Le milieu est ample, marqué par la puissance et l'extrait sec, la matrice tannique séveuse. L'allonge en finale mène vers la brioche, la bergamote confite, l'iode, le sous bois, l'umami du champignon sec.

Selon Alex, cette cuvée est difficilement associable à Mesnil de par sa récolte très tardive, bien qu'on peut le reconnaître par la bouche, inspirant le sel de la craie, presque sodium. La perte acidité par maturité est remplacée par extrait sec.

**SÉRIE 4 - LE CHARDONNAY - L'OPULENCE D'AVIZE**

**« Avize est opulence, gourmandise...il évoque le miel ! » A. Chartogne**

**Vin n.8 - Substance - J. Selosse - Solera 1986 - 2012 - dég. 04.21 - 1g/l**

Robe or brillant.

Nez initialement salin, iodé, qui s'ouvre sur la brioche, un boisé fin, en trame de fond un fruit ancien, la fleur fanée, le miel et une touche safranée.

La bouche se voit élancée, tenue par une trame acidulée qui centre le vin, une puissance discrète, sous contrôle, en finale la pureté de la craie. Jancis R. résume ainsi: « A wonderful cross between barrel-fermented burgundy, rich toasty champagne and flor-aged sherry. »

**Vin n.9 - Ozanne - M. Fallon - Oz. 17 - dég. 22**

Robe or.

Nez initialement muet et dominé par le boisé. Après oxygénation il gagne en ampleur et s'ouvre sur un fruit blanc acidulé, pêche et zeste d'agrumes, avec énergie.

La dynamique de bouche est similaire. Une fois ouvert, il s'offre avec richesse et austérité, avec un boisé marquant (cause difficulté gestion parchet de bois vs petite production), profile empyreumatique marqué. Malgré la matière dense le vin reste anguleux à cause de la haute acidité, des amertumes importantes et les tannins du bois qui ne semblent pas se fondre. La finale calcaire est longue et sévère.

**Vin n.10 - Hors Série « Avize » 2015 - Chartogne Taillet - dég. 10.21 - Extra Brut**

**Parcelle de Chemin de Chalon de propriété d'un ami d'Alexandre, échange de raisin contre entretien de la vigne.**

**2 fûts 700 bouteilles produites à titre d'essai.**

Robe or clair.

Nez offrant maturité de fruit (lemon curd), jeunesse et énergie, nuances oxydatives, autolyse (mies de pain grillé, brioche) et un boisé encore marquant (résineux - whisky-lactone). L'harmonie dans l'opulence.

Bouche généreuse, briochée, à la bulle fine qui met en relief le tannin séveux et l'acidité centrée. L'élevage confère sucrosité, composantes balsamiques et notes de résine. Le tout est enrobé par une remarquable concentration de fruit et miel d'acacia.

**MICHELE CAIMOTTO**

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**



## SÉRIE 5 - PINOT NOIR & Co.

Vin n.11 - Extrait 2013 - Vouette & Sorbée - dég. 10.22 - 0 g/l

Millésime très tardif (vendanges d'octobre)

Robe or clair.

Nez vineux de grande pureté et générosité, sur le miel toutes fleurs, l'iode, la brioche, l'abricot, la vanille Bourbon. Fines notes d'autolyse. La bouche est délicate mais dirigée et profonde. L'acidité électrique est intégrée dans la matière, la texture tissée de nobles amers évoquant le grains de sable. Finale lumineuse, sévère et dépouillée.

Vin n.12 - Les lieux dits Ay « La Côte Faron » base 2015 - J. Selosse - dég. 01.22 - 0.5 g/l

Robe or baroque, consistance dense.

Nez vineux, dense, puissant, riche et austère, sur le fruit rouge, sous bois, écorce de sapin.

Selon l'un des dégustateurs réminiscences d'un vieux bateau envahi dans la fumée.

Bouche visqueuse donne l'impression de devoir mâcher...le support tannique - résineux est très marqué. En milieu de bouche la haute acidité, mûre mais froide, prend le dessus et s'étire vers la longue finale, saline calcaire. Certainement l'un des vins les plus difficiles à interioriser dans sa richesse et ses contrastes.



**MICHELE CAIMOTTO**

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



# LE REPAS QUI A ACCOMPAGNÉ

Blanc de poulet au curcuma, échalote et piment vert.

Rôti de courge marina servi avec caviar de kiwano.

## Note de service

Tous les vins ont été ouverts à midi laissés sans stopper jusqu'au soir afin de leur permettre un minimum d'oxygénation.

La qualité de la bulle, vu les dégorgements récents, n'a en aucun cas ressenti négativement le geste.

A part un seul vin, qui s'est fermé / endurci, tous les autres vins ont gagné en ampleur et expressivité.

## CONCLUSIONS & REMERCIEMENTS

Ce fût une dégustation passionnante et d'une certaine complexité, même pour des palais expérimentés.

### Le choix de la maturité

Dans la majorité des cas on apprécie une sucrosité aromatique / gustative et une gourmandise dérivant de la pleine maturité du fruit lors de la vendange, et non pas du dosage (12 vins sur 13 sont min extra brut).

Cela apparaît évident autant sur les cuvées issues d'une seule récolte (millésimées ou pas) autant sur celles issues d'assemblages de millésimes ou encore sur les réserves perpétuelles.

Grâce à la diversité des morceaux assemblés, le degré de maturité est tout de même plus nuancé et la perception du fruit laisse en partie la place à la sagesse / arômes tertiaires, apportés par les fractions plus âgées.

### Le fil rouge entre la pensée et le geste

Malgré une supposée école de pensée commune, la diversité de styles était vraiment marquante, et c'est vraiment la clé de compréhension du questionnement incité par Anselme, à chacun sa voie et sa propre interprétation de leur terroir !

Il n'y a en aucun cas l'application d'une recette / « one size fits all ».

Chaque terroir et chaque vigneron détermine son équilibre entre organique et minéral...e.g. Les Barres qui ne tient pas trop l'exposition à l'oxygène...si à cela on ajoute la diversité de machines, ressources, engendrant un différent travail à la vigne, etc. on s'aperçoit qu'il est très difficile de comprendre les marqueurs d'un terroir. Pour ainsi faire, la compréhension du terroir doit passer par une dégustation chez un même producteur. Il est clair depuis le départ qu'il s'agit de vins d'auteur...un auteur qui, malgré son respect du terroir, a tout de même un impact fort sur le produit fini. Il est admirable de constater que chaque producteur est auteur de son destin.

**MICHELE CAIMOTTO**

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch





## Les élevages en fût

Le parchet des bois est annuellement renouvelé par petites tranches et dans certaines cuvées, surtout celles au tirage très limité, il se peut que celui-ci soit plus marquant, avec des composantes boisées / toastées / séveuses/ résineuses plus importantes et parfois indésirées. L'équilibre était plus facilement atteint sur les cuvées à plus large production, avec des élevages structurants et tout de même effacés gustativement.

En parlant d'élevage en fût, on revient sur le sujet du dépouillement...

Le principe peut être communs aux collègues et disciples d'Anselme, au point que le niveau de relation et distance générationnelle semble déterminer le niveau de proximité dans les styles, avec une deuxième génération qui s'affirme avec plus d'accessibilité, de gourmandise, d'organique, tandis que Bertrand Gothereau, Jérôme Prévost, Michel Fallon, adoptent un style plus sévère et dépouillé.

**N'est-ce qu'une question de choix ou aussi de terroir de la cave ?**

Depuis des années j'ai la chance de goûter les vins de certains des domaines présentés lors de cette rencontre, mais rarement en parallèle. Ce fut un moment révélateur qui a permis, grâce à la présence d'Alexandre, à la visite des domaines et aux échanges avec Anselme de comprendre un peu de la réflexion derrière leur geste.

Indépendamment de l'impact marquant des choix viticoles / oenologiques des viticulteurs et de la capacité ou pas du dégustateur d'entrevoir un message de terroir, nous avons constaté à l'unanimité qu'il s'agit de grands vins d'auteur...comme cela il faut les accueillir !

Je remercie Alexandre, Anselme, toute l'équipe de producteurs et tous les participants venus de différentes parties d'Europe pour ce moment de partage et étude mené ensemble.

La dernière rencontre studieuse de l'année qui voulait inspirer un moment de réflexion sur la cyclicité de la vie et le partage du savoir comme seule et unique voie de progression « globale » vers toujours plus d'enrichissante diversité.

Merci et au plaisir de vous retrouver en 2024 !

Michele

**MICHELE CAIMOTTO**

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**

