

Chapoutier et Devaux s'associent en Champagne avec la cuvée Sténopé, image d'un millésime



Laurent Gillet et Michel Chapoutier ont choisi le vocabulaire de la photographie pour produire ensemble une cuvée dont l'objectif est d'être le reflet fidèle du millésime. Le champagne, enfant d'une alliance établie entre les deux domaines en 2008 voit enfin le jour et sera disponible à l'achat en Novembre.

Le très célèbre producteur de la Vallée du Rhône et le champenois partagent leur amour du terroir et des vins fins et droits. Ensembles ils ont eu une vision, confiée au chef de cave Michel Parisot, d'une photographie fidèle d'un millésime : équilibré, fin, témoin d'un terroir d'exception.

Projet établi en 2007, Michel Parisot, chef de cave de Veuve A. Devaux depuis 25 ans choisit soigneusement des raisins de ses meilleures parcelles à qui il confie la mission d'être la photographie du millésime. Millésime frais et particulièrement couvert et gris, le millésime 2008 aurait pu être difficile. Mais des chaleurs intervenues au bon moment ont permis aux raisins d'être d'une maturité et d'un équilibre parfaits.

La fermentation est réalisée en fûts, en partie neufs, issus des forêts champenoises pour étoffer ce vin sans le dénaturer ni le détourner de sa mission première. L'on espère y retrouver la droiture et la finesse de Chapoutier tout en conservant l'élégance et le doigté issus de la grande expérience des vigneron champenois.

Cette cuvée sera produite en toutes petites quantités, seulement 3400 bouteilles et 620 magnums, et sera disponible à l'achat dès novembre. Autant dire qu'il n'y en aura pas pour tout le monde...

Pour notre part on connaît assez bien Chapoutier et Devaux pour être tout à fait séduits par l'idée et convaincus que ce vin sera à la hauteur des attentes. On a hâte de le déguster en tout cas !

Consultez nos ventes de vins de chez Chapoutier

www.idealwine.net
Pays : France
Dynamisme : 6



[Visualiser l'article](#)

Consultez le prix d'un vin