



Sténopé 2008 par Champagne Devaux et Michel Chapoutier

La bouteille de la semaine. Rien ne prédestinait Michel Chapoutier, le célèbre vigneron d'Hermitage, à s'associer un jour avec Laurent Gillet, le président de l'Union auboise (groupe vinicole Champagne Devaux). Pourtant, en 2006, le hasard de la vie a placé les deux compères sur la même route. Michel Chapoutier s'était mis en tête de créer le champagne dont il rêvait. Déjà présent dans de nombreuses régions, le voilà qui acquiert des vignes en Champagne. Insuffisantes toutefois pour donner naissance à sa cuvée rêvée. Laurent Gillet lui propose alors de mettre à sa disposition les parcelles dont dispose l'Union auboise.

Et voilà lancée la cuvée Sténopé. Elle doit être une photographie de chaque millésime et du terroir dont les raisins sont issus. Michel Parisot, le chef de cave de Devaux, se charge pour sa part de dénicher les terroirs, d'assembler les cépages, de vinifier les moûts en cuve de bois et de doser très faiblement (moins de 5 grammes de sucre par litre) le vin ainsi obtenu. Il en résulte une cuvée d'exception, qui aura patienté sept ans dans le plus grand secret avant d'être présentée aux amateurs. Une vraie réussite, au nez très frais d'agrumes, d'épices, de moka et d'écorce de cédrat. La bouche est fraîche, tendue, tranchante et saline. Un superbe champagne de gastronomie !
Philippe Richard
Prix conseillé : 130 €.
www.champagne-devaux.fr

