

Crémant Paul Chollet

CRÉMANT DEMI-SEC

Bulles - Crémant de Bourgogne



CRÉMANT PAUL CHOLLET

Histoire

Depuis 1955, la Maison Paul Chollet développe les vins effervescents. En 2002, avec l'arrivée de Gilles REMY, les équipements ont été modernisés, pour une qualité et une diversité encore plus grande.

Vignes & Vins

Surface du Domaine
150 000 bouteilles / an

Travail de la vigne

Les raisins proviennent de vignes situées au coeur du vignoble bourguignon en Côte de Beaune, Côte de Nuits, et Hautes Côtes. Cette diversité d'approvisionnement est essentielle à l'obtention d'une qualité suivie.

Pressurage lent sans recoupage pour une extraction des jus de taille et de cuvée en douceur. Après un débourage à froid, la fermentation alcoolique effectuée à basses températures permet de conserver toute la finesse aromatique, avant de faire les fermentations malolactiques.

Les plus du domaine


L'élevage s'effectue en cuve, puis assemblage, passage au froid et filtration sur terre. Ajout de la "liqueur de tirage" de leur fabrication pour effectuer la prise de mousse en cave fraîche, afin d'obtenir la finesse de bulles. Affinage 16 mois environ sur lattes, durant lequel le vin s'enrichit en arômes et acquiert sa finesse.

Les vins

LE spécialiste du Crémant de Bourgogne ! Les vins sont précis et francs, notamment grâce à un dosage faible (5 à 7 g/L selon les cuvées et les millésimes)

Crémant Brut : les 3 cépages de Bourgogne avec une dominante Pinot Noir

Crémant Blanc de Blanc : 100% Chardonnay



Crémant Blanc de Noirs : 100% pinot Noir
Crémant Oeil de Perdrix : une exclusivité Paul Chollet!
Crémant Brut Rosé : 100% Pinot Noir
Crémant Brut Zéro : Pas de liqueur d'expédition; issu du Chardonnay et d'une majorité de Pinot Noir. Un Crémant frais et droit !
Crémant Demi Sec : Env. 70% Pinot Noir, le reste en Chardonnay. Un crémant d'une belle rondeur et avec une bonne longueur.

Crémant Cuvée Concerto : 100% Chardonnay, une cuvée millésimée riche, puissante qui vous accompagnera tout au long du repas !

Vinification

Les raisins, cueillis manuellement, sont transportés dans de petites caisses percées afin d'éviter toute altération. Les raisins entiers sont ensuite pressés lentement et progressivement dans des pressoirs. A ce stade, les jus de tailles (fractions de pressurages) et les cuvées (jus le plus noble) sont isolés. Après clarification des moûts, ceux-ci sont mis en cuves pour effectuer la fermentation alcoolique durant laquelle le sucre du raisin se transforme en alcool sous l'action des levures. Au terme de cette transformation, le jus de raisin devient un vin tranquille.

Ensuite, la fermentation malolactique intervient pour diminuer naturellement l'acidité du vin, ce qui lui apporte plus de souplesse et de complexité. Dès la fin de l'hiver, les vins sont dégustés. Cette dégustation détermine les assemblages définitifs des différentes cuvées, marquées par les cépages, les terroirs et les différentes fractions (cuvées ou tailles). Cette étape s'avère cruciale. En effet, c'est à ce moment que la qualité gustative de nos futures cuvées de Crémant de Bourgogne se précise. Pendant la mise en bouteille des vins, une «liqueur de tirage», qui contient du sucre, ainsi qu'un levain, sont ajoutés. La bouteille est ensuite fermée par une capsule métallique. Ceci déclenche ainsi une nouvelle fermentation alcoolique, mais en bouteille cette fois-ci. Les levures vont progressivement transformer le sucre de la liqueur de tirage en alcool et en gaz carbonique. Lentement, une effervescence naturelle naît par l'augmentation de pression dans la bouteille. Cette deuxième fermentation alcoolique est appelée «Prise de Mousse». La prise de mousse joue un rôle essentiel dans la qualité finale de nos Crémants de Bourgogne. En effet, lorsqu'elle est terminée, les levures forment un dépôt qui nourrit le vin et lui apporte la complexité et la richesse de ses arômes. C'est ainsi que commence la «maturation» pour une durée variable selon les assemblages. Les Crémants Paul Chollet vieillissent plusieurs mois sur lies : jusqu'à 18-20 mois pour les cuvées traditionnelles, voir 36 mois et plus pour les cuvées millésimées, bien que les règles de l'AOC Crémant de Bourgogne ne requièrent que 12 mois minimum. Lorsque nos Crémants de Bourgogne sont élevés, ils sont remués. Il s'agit ici de rassembler dans le goulot les lies en suspension, par rotation de la bouteille vers le bas. Celles-ci seront ensuite expulsées pendant le dégorgement (expulsion du dépôt à l'ouverture de la bouteille sous l'effet de la pression). Au moment du dégorgement, le dosage donne la touche gustative finale. Ainsi, une «liqueur d'expédition» est ajoutée. Ces liqueurs «maison», sont propres à chaque cuvée. Pour toutes les cuvées, le dosage en sucre sera toujours modéré afin de privilégier l'expression des cépages et des terroirs.

Enfin, nos bouteilles sont bouchées par un bouchon de liège maintenu par un muselet métallique. Après quelques semaines de repos, nos Crémants de Bourgogne sont enfin prêts à la dégustation.