

Jason Chaput pour sa cuvée « La Salamandre » Accord Champagne / fromage

Arrentières est un village situé sur la rive droite de l'Aube qui a donné son nom au département. La Maison Jacques Chaput, est implantée dans la Côte des Bar sur 14 hectares de vignes, essentiellement plantées en Pinot Noir et Chardonnay.

La famille Chaput à toujours eue, et ce depuis huit générations, au moins un viticulteur en activité (Juste Chaput viticulteur à Fravaux, né en 1736).

La salamandre, emblème royal de François 1^{er}, est accompagnée de la devise "Nutrisco & Extinguo" traduit par "Je nourris le bon feu et j'éteins le mauvais". La Maison Chaput a fait sienne cet emblème et devise, qui traduisent ce qui l'anime à la vigne et en cave : "Que votre plaisir à déguster nos champagnes soit égal à celui que nous avons eu à les révéler".



Jason Chaput

Jason & Jacky Chaput puisent dans la complexité des Chardonnay et Pinot Noir pour donner vie à des champagnes vifs, fruités dans le respect de la tradition de la Maison, inspirée du savoir hérité des générations qui les ont précédés.

Cette maîtrise de la technique de l'assemblage et le lent processus de vieillissement en bouteilles vont manifester la magie de l'effervescence et des bulles.



Cuvée « La Salamandre »

Assemblage Brut Grande Réserve

La robe est brillante or intense aux reflets cuivrés.

Le nez ouvert est marqué par des arômes de fruits confiés, de miel, délicatement torréfié et brioché. A l'aération, le nez livre des notes d'agrumes, de fruits secs. De discrètes notes crémeuses apparaissent et offrent au vin une expression de grande maturité.

La bouche est puissante, longue et vineuse.

Un Champagne corsé et riche qui affiche des notes de fruits secs, un vin charmeur et mûr.

Jason CHAPUT
Champagne JACQUES CHAPUT
1 rue Blanche
10200 Arrentières
03 25 27 00 14

<https://www.jacques-chaput.fr/>

<https://www.facebook.com/Champagne.Jacques.Chaput/>

