CHAMPAGNE
CAILLEZ LEMAIRE
FAMILLE VIGNERONNE À DAMERY

Madame, Monsieur, Chers Clients,

Les années se suivent et ne se ressemblent pas ! Les vendanges 2022 furent très belles, malgré le gel de printemps, à nouveau subi cette année, sur certaines parcelles.
Le vin en tonneaux et en cuves est prometteur … Dans 6 mois environ, nous réaliserons les assemblages et la mise en bouteilles.

FOCUS SUR LES TONNEAUX

Les jus les plus aptes à la vinification en tonneaux (la moitié de la vendange) sont directement mis en barriques après le pressurage. Il s'agit de tous les moûts de Chardonnay et des moûts de Pinot Noir et Meunier provenant des plus beaux terroirs. Ils sont ainsi isolés.
Ils sont répartis dans des fûts plus ou moins âgés, de capacité de 228 à 600 litres, en fonction de leurs caractéristiques.
Leur fermentation se prolongera de longues semaines dans la fraîcheur de nos caves, leur apportant une complexité aromatique inégalable. Après un long repos et plusieurs phases de remplissage (afin de compenser « la part des anges »), ils seront soutirés à la fin de l'hiver en vue de l'assemblage.

Les fûts de chêne exigent beaucoup plus de travail et d'attention que les cuves mais leur origine naturelle rend les vins plus complexes et plus longs en bouche, aptes à plus de vieillissement. Vous les retrouverez dans toutes nos cuvées, et à 100 % dans le Jadis, le Pur Meunier et le Chardonnay de la Vallée !
Et quand les barriques sont vides, le travail ne s'arrête pas car il faut régulièrement y faire brûler des mèches de soufre pour éviter les infections, et les abreuver avant les vendanges suivantes !

Pour le moment, nous sommes plutôt tournés vers le commerce, comme c'est traditionnellement le cas, au 4e trimestre. Nos créneaux de vente sont de plus en plus diversifiés, et nous profitons de cette Newsletter pour remercier **tous nos Clients** !

Pour la France métropolitaine, en plus des cavistes, nous avons une boutique en ligne, que nous gérons nous-mêmes, afin de garantir le meilleur service. Cette boutique n'est disponible que pour une connexion depuis la France.

Si vous souhaitez venir nous voir, déguster, visiter la cave, n'hésitez pas à nous envoyer un mail : contact@champagne-caillez-lemaire.com

Nous vous accueillons avec plaisir sur rendez-vous du lundi 9h au samedi 14h
Nous vous souhaitons une très bonne fin d'année 2022,

Pétillantes salutations,
Virginie et Laurent Vanpoperinghe