



[Read English version](#)

CHAMPAGNE
CAILLEZ LEMAIRE
FAMILLE VIGNERONNE À DAMERY

QUE S'EST-IL PASSÉ DANS LES VIGNES DEPUIS LES VENDANGES ?



- **Les travaux d'hiver se sont bien passés.** La taille est finie, les installations (piquets, fils) sont réparées et le travail du sol a commencé ... et il faut parfois à nouveau réparer après le passage des engins (tracteur, chenillard).

- **Actuellement, nous finissons le liage** (Marina sur la photo) ; la vigne est attachée aux fils lieurs avant que la végétation ne se développe.

- Préparation d'un terrain, laissé en repos pendant plus d'une année, en vue d'une prochaine plantation. En effet, en 2021 nous avons arraché une de nos plus anciennes parcelles (de 1952, plantée par le grand-père d'Annie).

FOCUS SUR L'ASSEMBLAGE

Vers le mois de février, notre travail consiste à goûter tous nos vins clairs (vins issus de la 1ère fermentation alcoolique, avant les bulles). Cette année 2022 est réellement très satisfaisante !

Les 3 cépages, Meunier, Chardonnay et Pinot Noir sont vinifiés séparément, ainsi que chaque parcelle ou lot de parcelles homogènes.

La dégustation des vins clairs est très intéressante car elle permet de faire le lien entre les arômes et les conditions de culture et de vendanges de chaque parcelle. C'est formateur pour les années suivantes.

Puis, avec les notes prises au moment de la dégustation, Laurent établit des pistes pour l'assemblage.

Ensuite, avec l'œnologue qui nous suit et qui analyse régulièrement nos vins, nous réalisons à petite échelle, différents assemblages, que nous affinons ; nous arbitrons entre les différentes options. C'est un travail collégial auquel participent également les « anciens » Annie et Henri, et parfois Pauline.



L'étape suivante, consiste à soutirer les tonneaux et les cuves (Joan et Raphaël sur la photo) afin de reproduire dans les conditions réelles, les assemblages déterminés auparavant sous forme d'échantillons.

Les vins sont alors refroidis, pour être stabilisés avant la mise en bouteilles. Celle-ci aura lieu mi-avril. Un gros travail en perspective ...



2023 - Argent

SARL Champagne Caillez Lemaire

Champagne - Champagne Extra Brut/Brut Nature Millésimé

Blanc - Millésime 2011



Depuis quelques années, nous ne présentons plus systématiquement nos Champagnes aux concours, mais cette année nous avons participé au Concours Général Agricole et au guide Hachette. Le 1er a récompensé notre Jadis 2011 d'une médaille d'argent ! Et nous attendons la sortie du guide en croisant les doigts ...

Pour finir, n'hésitez pas à venir nous voir ! Mais pensez bien à prendre rendez-vous : Les horaires mis sur différents sites, sont seulement indicatifs ! Nous avons toujours plaisir à vous rencontrer et à vous offrir un verre ! Pour plus de dégustations, et la visite des caves, nous vous renseignerons sur demande.

Pétillantes salutations,
Virginie et Laurent Vanpoeringhe