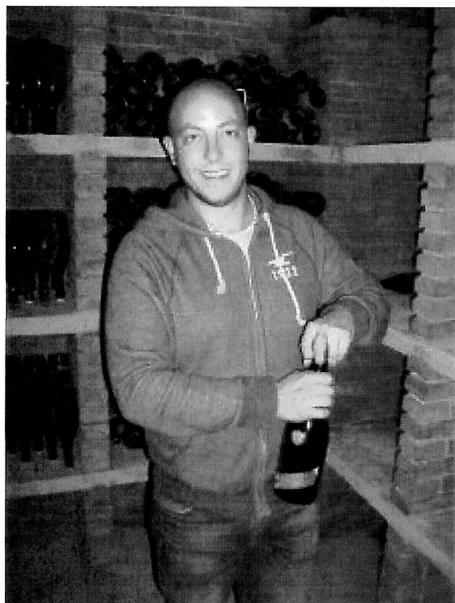


Clos de l'Abbaye 2009

Publié le 24 Avril 2014 par A. VERGUET in Cuvée



Deuxième millésime pour le Clos de l'Abbaye du champagne Doyard. Le vigneron de Vertus a su une fois de plus magnifier le chardonnay.

Si quelques rares privilégiés ont pu avant l'heure déguster le millésime 2009 du Clos de l'Abbaye, la famille Doyard avait réservé la sortie officielle de cette cuvée pour le salon Les Artisans du Champagne à la mi avril, dans le prestigieux cadre de l'hôtel-restaurant Les Crayères à Reims. Inutile de préciser que leur stand a connu un franc succès...

Ce sont à peine 1500 bouteilles de ce rare flacon qui se retrouvent en vente pour les dégustateurs avertis. Il ne faut donc pas tarder !

« Ce vin sort de notre principe d'élaboration dans le sens où il est issu d'une seule parcelle et d'une seule année, alors que nous faisons généralement des assemblages de grands terroirs », commente Charles Doyard.

Le Clos de l'Abbaye à Vertus, porte pourtant bien la patte du vigneron qui depuis bien des années affirme sa philosophie de l'excellence à travers des cuvées très particulières. Ce champagne ne déroge donc guère à la règle avec son flacon d'allure ancienne.

Parcelle de 1956

« Plantée en chardonnay, il faut savoir que la parcelle du Clos date de 1956. C'est en 2006 que mon père (Yannick Doyard) a constaté le caractère exceptionnel de ces raisins situés juste derrière notre exploitation. Sur environ un demi hectare, avec un état sanitaire irréprochable, les vignes ont tendance à être rapidement mûres ».

En 2007, Yannick Doyard lance l'idée du Clos de l'Abbaye, avec un système cultural différent que celui appliqué au reste de son vignoble. Cela implique un travail complet du sol. En terme de traitement des vignes, la famille se limite au cuivre et au soufre, sans pour autant revendiquer une étiquette « biologique ».

La production de la cuvée est limitée, d'une part en raison de la surface, mais également parce que le vin ne résulte que des jus de la première presse. De toute manière, la quantité n'est absolument pas souhaité, seule compte la qualité du Clos de l'Abbaye ! « Elaboré sans fermentation malolactique, ce vin est vinifié sous bois. Le vieillissement est de 3 ans minimum en cave, avec un dosage à 4g. ».

Forte demande

« L'objectif est d'écouler le millésime sur l'année. C'est au rythme d'un millésime par an que nous entendons réguler nos ventes. L'accueil par les professionnels est très satisfaisant. Presque trop, car il n'y en aura pas pour tout le monde », note Charles.

A 27 ans, Charles Doyard a pris désormais plus de responsabilités au sein de l'exploitation, Yannick, son père, se dégageant de plus en plus de son rôle.

Après des études et des séjours dans des vignobles étrangers comme l'Argentine et l'Afrique du Sud, le jeune vigneron est revenu sur l'exploitation familiale depuis 2006, en s'attachant à tous les aspects du métier, qu'il s'agisse dans les vignes ou en cave.

La famille Doyard a créé une vinothèque avec quelques vieilles bouteilles. « Pour le moment, c'est tout à fait modeste. Le plus ancien millésime remonte à 1989. Mais nous allons désormais nous efforcer de conserver d'avantage de traces du temps qui passe », conclut Charles.

Les millésimes du Clos de l'Abbaye y écriront sans nul doute quelques pages glorieuses !