

Sténopé



Pourquoi ?

La rencontre de Michel Chapoutier et Champagne Devaux :

Michel Chapoutier, grand vigneron de la Vallée du Rhône, installé à Tain-l'Hermitage, propriétaire et négociant amoureux des champagnes, Président d'Inter Rhône depuis 2014 (2^e mandat), l'interprofession des vins AOC Côtes-du-Rhône et de la vallée du Rhône.

Défenseur du système des appellations d'origine contrôlée qui favorisent l'expression de nos sols, et évoque le très grand potentiel des terroirs de France. Michel Chapoutier dirige la Maison Chapoutier depuis le début des années 90. Celle-ci a bâti sa réputation internationale notamment grâce aux crus des vins de la Vallée du Rhône septentrionale. Michel Chapoutier mène la culture en biodynamie dans l'ensemble de ses vignobles. De plus, il commercialise ses vins avec une étiquette sur laquelle apparaît, depuis 1996 l'écriture braille.

Laurent Gillet, Président du Directoire de l'Union Auboise - Champagne Devaux, a dirigé des années 80 à 2019 des Maisons de Champagne qui ont la particularité d'être détenues par des vignerons (à travers des structures coopératives). Cette proximité avec le vignoble est un facteur clé de son engagement à produire et fournir des champagnes authentiques et de qualité, considérés comme « les interprètes du terroir ». Ce dévouement dédié à l'excellence et l'exclusivité constitue l'ADN de Champagne DEVAUX (une maison familiale depuis son origine).

2007 : le début de l'aventure commence par l'achat en « joint venture » d'une parcelle de vigne dans la commune des Riceys (Côte des Bar)



Sténopé



- Vin et packaging :
 - assemblage et crus tenus secrets (les Grands Chefs ne divulguent pas leurs recettes)
 - raisins provenant en partie d'une sélection parcellaire de vignes appartenant à Michel Chapoutier et Champagne Devaux
 - champagne millésimé (provenant des raisins d'une seule année de vendange)
 - vins élevés en fûts « champenois » (issus des forêts de Champagne-Ardenne)
 - développements spécifiques de bouchon, plaque de muselet, coiffe en étain, étiquette et contre-étiquette en papier adhésif
 - habillages posés manuellement
 - quantités très limitées (env. 5000 bouteilles et 900 magnums)

- Concept de Sténopé :
Le Champagne Sténopé toujours millésimé : « l'art de faire la photographie du terroir »

Sténopé



- Les millésimes Sténopé 2008, 2009, 2010 et 2011* :

Michel Parisot, notre Chef de Caves, évoque la différence entre ces quatre millésimes Sténopé :

« L'année 2008 avait subi des températures fraîches et des conditions climatiques difficiles. Ainsi, le millésime 2008 révèle des vins frais et complexes. En dégustant le Sténopé millésimé 2008, les notes toastées et chocolatées nous envahissent, puis des senteurs d'agrumes confits et d'épices apparaissent. Une sensation crémeuse arrive en bouche, suivie de notes de praliné et de grillé.

La vendange 2009 était parfaite avec des conditions climatiques idéales tout au long de l'année. Ainsi, le millésime 2009 révèle de jolis vins frais et fruités.

Quant au Sténopé millésimé 2009, la fraîcheur des notes citronnées nous transporte vers des notes boisées en finale (5000 bouteilles et 900 magnums tirés).

La vendange 2010, année de toutes les attentions, a apporté de la tonicité et un bel équilibre au vin. Vin de gastronomie avec une très belle évolution, Sténopé 2010 révèle un fondu plus marqué que les précédents millésimes. Doté d'une grande fraîcheur, ce millésime évolue vers des notes de noisette et de praline ainsi qu'une jolie longueur en bouche (6556 bouteilles et 589 magnums tirés).

La vendange 2011 est la preuve ultime du travail précis de l'Homme. Véritable compromis au cas par cas entre évolution de la maturation et risques d'altération, la précocité de ce millésime rime avec la maîtrise technique des pratiques viticoles de plus en plus fine. L'annonce d'un vin de Champagne délicat...

Avec un nez délicat de noisette, enrobé de discrets arômes de vanille et de toasté, Sténopé 2011 présente une bouche vive et fraîche, avec de légères notes de zeste de citron et de fruits blancs. Sa finale longue, tonique et légèrement iodée, lui confère également un agréable charnu. (6 387 bouteilles et 893 magnums tirés)

Sténopé ou l'art de la photographie du millésime. »

*seuls Sténopé millésimé 2010 et 2011 sont en vente en 2019.



Sténopé 2010 et 2011 moments de dégustation



- Sténopé à déguster :

Sa dégustation ravira les plus fins connaisseurs, amoureux du Champagne et des vins.

Une découverte œnologique, une véritable expérience dégustative.

Idéal pour célébrer les moments inoubliables de la vie, et aussi un plaisir à renouveler en toutes occasions.

Véritable vin de gastronomie,

- Sténopé 2010 se déguste avec du saumon au fenouil, des ormeaux, des langoustines ou un bar.

- Sténopé 2011, avec des huîtres, du fugu ou des ris de veau.





STÉNOPÉ
2010

19 / 20 Tom Stevenson (magnum 150 cl) GB
 “The 75cl bottle will remain fresh and fabulous for at least 10 years, while the magnum is pretty much indestructible.”

18 / 20 Tom Stevenson (75 cl) GB
 “I’m wary of the 2010s, but this is one of the finest, sleekest and greatest exceptions, with the oak bringing a 2008-like dimension to the fruit.”

GOLD MEDAL 90 / 100 Guide Gilbert & Gaillard (75cl) FR
 « La richesse du millésime est bien présente. Un champagne de méditation. »

2 ÉTOILES Guide Hachette des Vins Edition 2019 FR

19 / 20 Tom Stevenson (magnum 150 cl) GB
 “a wine of extreme minerality dominated by the compressed perfume of its Pinot Noir component ...”

17 / 20 Le Point - Spécial Champagne FR

17 / 20 Revue du Vin de France (déc. 2016-janv 2017) FR

« RARE SPLENDOR » The World of Fine Wine GB

92 POINTS James Suckling 2016 & 2017 US



STÉNOPÉ
2009

97 / 100 Huon Hooke - ‘A seriously impressive wine.’ AUS

18 / 20 Tom Stevenson (75 cl bottle) GB

19 / 20 Tom Stevenson (150 cl bottle) GB

TOP 10 PRODUCTS The Drinks Business GB



STÉNOPÉ
2008