



CHAMPAGNE
CASTELNAU

Enothèque

COLLECTION



Dossier de presse
Septembre 2025

Œnothèque

COLLECTION

Une bibliothèque d'exception

Goûter à l'effervescence de Champagne Castelnau, c'est déguster des vins d'auteur à la dualité saisissante.

Chaque flacon millésimé issu de l'Œnothèque raconte un récit singulier : la cueillette précieuse des grappes, la sélection minutieuse des crus et l'attention de tous les instants prodiguée par la Cheffe de Caves Carine Bailleul.

Le long vieillissement sur lies, travail poussé de maturation en caves dont Champagne Castelnau a fait sa signature, parachève ces vins à la stylistique unique. Les arômes interpellent. Mémoire vivante et expressive des trésors de l'Œnothèque, cette collection rare esquisse l'art de la délicatesse entre contraste et surprise.



Oenothèque 2003 (en bouteille)

"Ce millésime d'exception nous transporte dans un univers de dualité, rappelant la chaleur envoûtante des dunes du Sahara, créant une expérience sensorielle unique et inoubliable."

C. Bailleul.

Dégustation : La profondeur des Pinots Noirs (70%) et la pureté des Chardonnays (30% dont une majorité de Trépail) sélectionnés pour l'assemblage ont permis de révéler le potentiel de ce Millésime 2003 de grande maturité et aux notes gourmandes de praliné et de brioche dorée.

Le Millésime 2003 en bouteille est disponible sur le site www.champagne-castelnau.fr au prix de 150 €.

Oenothèque 1998 (en magnum)

"Un voyage dans l'univers de l'Orient, une richesse aromatique qui mène sur la route de la soie avec ses notes chaleureuses et épicées. Une ode au voyage."

C. Bailleul.

Dégustation : Les longues années de vieillissement sur lies en caves révèlent une grande complexité qui s'allie à une fraîcheur exceptionnelle. La rondeur, la finesse et le tourbillon de saveurs et d'arômes se dévoilent à mesure que le vin respire : pain grillé, grains de café torréfiés, voilà l'univers empyreumatiques qui vous transportera. Ce Millésime 1998 est composé de 40% de Chardonnay ; 40% de Pinot Noir et 20% de Meunier.

Le Millésime 1998 en magnum dans son coffret bois est disponible sur le site www.champagne-castelnau.fr au prix de 450 €.

Oenothèque 1992 (en magnum)

"Ce millésime 1992 est une promenade automnale en forêt, une parenthèse hors du temps réconfortante et chaleureuse."

C. Bailleul.

Dégustation : Ce millésime est composé de 60% de Pinots Noirs expressifs et de 40% de Chardonnays frais et élégants. La puissance de ce vin est mise en scène par des petites touches aromatiques plus subtiles de chocolat noir, de noix de coco et de curry qui donnent, telles l'ombre et la lumière dans un tableau, beaucoup de relief et de personnalité à ce 1992.

Le Millésime 1992 en magnum dans son coffret bois est disponible sur le site www.champagne-castelnau.fr au prix de 400 €.

Oenothèque 1990 (en jéroboam)

"Un voyage sensoriel dans l'univers raffiné de la maturation, un hommage à l'art romantique. Chaque nuance révèle une profondeur et une intensité qui signent le caractère unique de cette cuvée millésimée."

C. Bailleul.

Dégustation : L'assemblage (65% Pinot Noir et Meunier ; 35% Chardonnay) est composé de Premiers et Grands Crus issus des plus beaux terroirs de la Champagne. La puissance du Pinot Noir est caressée par le Meunier. Tous deux sont soulignés par l'élégance du Chardonnay. Un dosage discret permet à ce millésime mythique de conserver un bel équilibre dans l'expression de sa maturité.

Le Millésime 1990 en jéroboam dans son coffret bois est disponible sur le site www.champagne-castelnau.fr au prix de 900 €.

L'étude de l'Oenothèque

L'approche scientifique menée par Carine Bailleul

Le Champagne est un des seuls vins qui s'écoute, s'exprime. **Un million de bulles éclatent dans un verre.** C'est l'effervescence qui rend la dégustation si unique : un peu de magie mais surtout beaucoup de chimie.

Lors de la seconde fermentation en bouteille appelée prise de mousse, l'ajout de la liqueur de tirage au vin avec une sélection de levures libèrent alcool et effervescence. Le CO₂ ainsi piégé exerce une pression dans la bouteille qui diminue cependant avec le temps.

L'autolyse des levures

Avec un vieillissement sur lies généreusement plus long et maîtrisé, Carine Bailleul, Cheffe de Caves amène les vins de Champagne Castelnau vers la maturité optimale. Elle est la garante du style de la Maison entre puissance, profondeur et délicatesse. La préservation de l'effervescence est un élément fondateur de son ouvrage : « Nous réduisons au maximum l'intervention de l'homme sur les vins afin de prolonger leur capital jeunesse » raconte-t-elle.

Le leg des Chefs de Caves

Afin de poursuivre sa réflexion scientifique, Carine Bailleul a souhaité réaliser une étude de l'Oenothèque de Champagne Castelnau : « **C'est une véritable bibliothèque aromatique** transmis par mes prédécesseur(e)s. Je tiens à m'assurer de la continuité de la signature organoleptique même dans les Champagnes à très long vieillissement et de la conservation de la bulle ».

L'étude dans le silence des caves

Carine Bailleul s'entoure alors de son équipe ainsi que du physicien et chercheur en œnologie à l'Université de Reims-Champagne-Ardenne, Gérard Liger-Belair.

Des mesures des concentrations de CO₂ dissous sont effectuées sur **une collection de 13 millésimes successifs** qui dorment sagement en caves, dans des bouteilles standards de 75 cl et des magnums de 150 cl, avec un vieillissement prolongé allant de 25 à 47 ans.

Sans surprise, l'effervescence se dissipe avec le temps réduisant ainsi la capacité du vin à former des bulles. Le bilan révèle des écarts saisissants selon plusieurs critères.



La myriade de bulles

Le format du flacon joue un rôle majeur. **La vitesse de perte de CO₂ en magnum est près de deux fois plus faible que dans les bouteilles de 75 cl.** Après 47 ans, un magnum contient 50 % de CO₂ en plus qu'une bouteille standard du même millésime.

Le système de fermeture est également important. Depuis les années 2000, le choix d'un modèle de capsule plus perméable a permis une régularité dans les bouteilles.

Un seuil de durée maximale de conservation a été détectée : 55 ans pour les bouteilles, 90 ans pour les magnums et 140 ans pour les jéroboams. Qui a dit qu'un Champagne ne pouvait pas vieillir !?

Cette étude est aussi à la genèse du développement d'un verre signature pour la Maison. Car après le vieillissement sur lies, c'est aussi dans le contenant que l'effervescence est malmenée.

Le verre Eclat

Pour préserver la finesse et la délicatesse des bulles

Le verre Eclat par Champagne Castelnau est une création orchestrée par Carine Bailleul avec l'aide de Gérard Liger-Belair et du verrier rémois Lehmann.

La Cheffe de Caves a conçu ce verre avec, pour objectif, de **prolonger l'expérience de dégustation et préserver le délicat cordon de bulles des champagnes au vieillissement prolongé sur lies**, empreinte profonde de Champagne Castelnau.

« C'est toute une alchimie mathématique permettant à la fois de préserver la structure fragile de la bulle et de prolonger le plaisir de la dégustation encore plus longtemps qu'avec un verre classique. » explique Carine.

A cela s'ajoute un rituel de service idoine nommé « service à la pince » qui prolonge le maintien de l'effervescence. Le dégustateur prendra le soin de pencher son verre lorsque le Champagne sera versé. Ce geste limite la perte des bulles en libérant moins de CO₂.

C'est un verre qui valorise la bulle, les arômes et l'instant.

La perte de CO₂ au-delà de sa qualité intrinsèque pour le Champagne a d'autres conséquences lors de la dégustation. Elle peut apporter de l'astringence, renforcer le piquant en bouche et accentuer une fraîcheur iodée ou saline dans l'excès.

Le verre Eclat est disponible sur le site www.champagne-castelnau.fr au prix de 8 € l'unité.

