“LE BOLLICINE”

Un modo nuovo di bere Champagne

Una coppia di professionisti del vino. Due degustatori di lungo corso, Daniele Bartolozzi e Claudio Corrieri, che hanno deciso di mettere a disposizione dei tanti amici nel settore (produttori, giornalisti, enoteche, ristoranti e wine-lovers) la loro pluriennale esperienza d’assaggio e capacità di critica.

Un progetto che vuol coinvolgere in un circolo virtuoso tutti coloro che sono alla ricerca di Champagne di altissima qualità fuori dai soliti percorsi commerciali, costosi e stereotipati.

Una selezione di aziende curata e ragionata, frutto di decine di visite sul territorio, ripetute di anno in anno, da ben oltre un ventennio.

Una gamma di Champagne mai statica e ripetitiva, in continuo aggiornamento, sempre alla ricerca del produttore più bravo, della sua cuvée migliore, nella sboccatura a lui più riuscita.

“LE BOLLICINE”
Un modo nuovo di bere Champagne

CHI SIAMO

DANIELE BARTOLOZZI

Di origini chiantigiane, riceve il battesimo del vino a metà anni '80 armeggiando tra le botti di alcune prestigiose cantine di Panzano in Chianti. Nei primi anni '90 è già sommelier ed assaggiatore, iniziando poco dopo l'attività di docente di tecnica di degustazione per associazioni professionali ed istituti tecnici. Negli anni collaboratore di varie guide enologiche nazionali, dal 2005 presta il suo palato alla guida Vinibuoni del Touring Club di cui e' coordinatore regionale. È stato Membro e Presidente di Giuria per innumerevoli Concorsi internazionali e, nei ritagli di tempo, penna occasionale per varie testate e riviste tematiche on-line. Grande appassionato di bollicine, ogni anno e più volte l’anno, da ben oltre un ventennio, calca palmo palmo le vigne di Champagne alla scoperta di piccole Maisons sconosciute al grande pubblico.

CLAUDIO CORRIERI

Livornese d’origine, attraverso una lunga gavetta in Italia e Svizzera acquisisce il bagaglio d’esperienza che sfrutterà a pieno quando a metà anni ’90 gli si presenta l’occasione di mettersi in proprio. Oggi, assieme alla moglie, gestisce un gettonatissimo ristorante della costa toscana: Lo Scoglietto, terrazza gastronomica sul mare di Rosignano. Esperto ed appassionato di vini d’oltralpe, è spesso in Francia per visite a cantine e per le anteprime delle più prestigiose denominazioni. Per diversi anni ha prestato il suo palato alla guida dei Vini dell’Espresso spaziando dalla Toscana al Piemonte con puntate nel resto d’Italia ed ancora oggi è spalla di Ernesto Gentili, voce tra le più autorevoli della critica enoica. Da sempre estimatore dello Champagne, vanta in materia un vastissimo repertorio d’assaggi nonché, nel suo locale, una nutrita e personalissima selezione.

“LE BOLLICINE”
Un modo nuovo di bere Champagne

COME LAVORIAMO

Champagne non “a caso” – I motivi di una scelta

Scriviamolo a chiare lettere: non tutto quello che si chiama Champagne è buono. Tutt’altro. Districarsi tra gli oltre 33.500 ettari di vigneto iscritti alla Aoc (la nostra Doc per intendersi), le oltre 300 milioni di bottiglie a denominazione prodotte annualmente e le poco meno di 5000 cantine che lo elaborano è spesso difficile.

La nostra selezione non nasce “a caso”; è il frutto di una più che ventennale presenza sul territorio con visite, degustazioni, comparazioni e recensioni critiche sulla stampa di settore.

Per questo motivo ci siamo dotati di un decalogo che renda chiare e leggibili le nostre scelte:

- **Solo Champagne**, e nient’altro, all’interno del nostro catalogo;
- **Solo Récoltant-Manipulant**, ovvero solo chi cura per intero la filiera del proprio Champagne, dalla vigna alla elaborazione delle basi, dalla presa di spuma alla sboccatura finale della bottiglia decidendone il dosaggio;
- **Solo piccoli Vignerons**, ovvero produttori con pochi ettari all’attivo gestiti in prima persona con grande cura, competenza ed attenzione;
- **In larga parte produttori Bio, in conversione e/o in “Agriculture Raisonnée”** (“agricoltura sostenibile” secondo i dettami della legge francese), attenti e rispettosi della loro terra, lavorata senza uso di agenti chimici e sistemici, e con basso uso di solforosa in cantina;
- **Solo zone Grand Cru, Premier Cru o di comprovata eccellenza**, ovvero quelle terre ristrette ove nei secoli è stata universalmente riconosciuta la massima qualità delle uve di Champagne, testimoniata da un prezzo di vendita più alto;
- **Solo prezzi molto ragionevoli e sensati**, a dimostrazione che lo Champagne è un lusso molto più democratico di quanto si pensi;

“LE BOLLICINE”
Un modo nuovo di bere Champagne

I NOSTRI CHAMPAGNE

Dalla Montagne de Reims

-FERNAND HUTASSE (Bouzy Grand Cru - Montagne de Reims)
TECNICA E PRECISIONE AL SERVIZIO DI UN GRANDE “TERROIR”
La massima perizia di cantina per dar voce ad un celebrato Grand Cru

-GUY MEA (Louvois Grand Cru - Montagne de Reims)
ARIA DI GIOVENTU’ SULLA MONTAGNA DI REIMS
Una coppia di giovani enologi per uno stile asciutto, giocato sulla finezza ed una decisa mineralità.

-BARBIER-LOUVET (Tauxiéres/Ambonnay/Bouzy-1er & Grand Cru – Montagne de Reims)
L’ANIMA “VIGNERON” DELLO CHAMPAGNE
Acidità e potenza in perfetto equilibrio, degni delle migliori uve della Montagne de Reims.

-PIERRE DEVILLE (Verzy Grand Cru - Montagne de Reims)
UNA MANCIATA DI BOTTIGLIE ED UNA SCOMMESSA SUL FUTURO
Un giovanissimo enologo alle prese con l’identità delle singole parcelle di famiglia

-DAUBY (Ay Grand Cru – Montagne de Reims)
LE UVE DI AY NELL’ “A-B-C” DELLO CHAMPAGNE
Un grande “Terroir”, l’opulenza del Pinot Noir (mitigata dallo Chardonnay) e tanti fiori…

-FRANCOIS CHAUMONT (Puisieulx Grand Cru – Montagne de Reims)
LA VOCE DEL PIU’ PICCOLO GRAND CRU DI TUTTO LO CHAMPAGNE
Un artigiano dello Champagne per il Pinot Noir che non ti aspetti

-PIERRE ARNOULD (Verzenay Grand Cru – Montagne de Reims)
IL PINOT NOIR ALL’OMBRA DI UN FARO
La via “gourmande” dello Champagne; quando le bollicine invocano il cibo

-PATRICK SOUTIRAN (Ambonnay Grand Cru – Montagne de Reims)
LA POTENZA DI UNO DEI GRAND CRU PIU’ CELEBRATI DI CHAMPAGNE
Un grande “Terroir” gestito con la sapienza di cinque generazioni di viticoltori.

-LUCIEN ROGUET (Mailly-Champagne Grand Cru – Montagne de Reims)
LO CHAMPAGNE CON CENTOCINQUANT’ANNI DI STORIA
Il Village Grand Cru ove la foresta “domina” le vigne

-JEAN PIERRE SECONDE' (Sillery/Mailly/Puisieulx Grand Cru – Montagne de Reims)
UN MIX DI PARCELLE GRAND CRU ALLA RICERCA DELL'INCASTRO PERFETTO
La saggezza di un vecchio Vigneron di supporto alla nuova generazione

-TOULLEC (Rilly-la-Montagne Premier Cru – Montagne de Reims)
IL LATO "FREDDO" DELLA MONTAGNA DI REIMS, DOVE IL CALDO NON FA PAURA
Le prime uscite per una coppia di giovani che pensa "in grande"; in vigna come in cantina

-GOUNEL – LASSALLE (Cigny Les Roses Premier Cru – Montagne de Reims)
LA VIGNA PROTAGONISTA: AD OGNI PARCELLA …. IL SUO CHAMPAGNE
Tanti terreni diversi per composizione, esposizione e uve; tutti spumantizzati singolarmente.

Dalla Cote des Blancs

-VOIRIN-JUMEL (Cramant Grand Cru – Cote des Blancs)
I MAESTRI DELLE CUVEE
Un puzzle di vigne in oltre 12 Villages Premier & Grand Cru, tutte vinificate singolarmente.

-LANCELOT FILS (Oiry/Cramant Grand Cru – Cote des Blancs)
UN NOME, UNA GARANZIA DI QUALITA'
"Ancienne": il ritorno alle origini per uno Champagne fortemente ispirato ad una viticoltura "al naturale"

-PAUL LEBRUN (Cramant Grand Cru – Cote des Blancs)
DAL 1902 GLI SPECIALISTI DELLO CHARDONNAY
Da Cramant, Blanc de Blancs fini ed eleganti, di pregevole sapidità gustativa.

-HERVE' DUBOIS (Avize Grand Cru – Cote des Blancs)
TUTTI PAZZI PER … L'ACIDITA'!
Un piccolo artigiano, le uve Grand Cru di Avize, il malico protagonista.

-PETIT ET BAJAN (Avize Grand Cru – Cote des Blancs)
L'ESSENZA DI OGNI VENDEMMIA PER DEGLI CHAMPAGNE TUTTI MILLESIMATI
"Una terra sana e pulita: questo il testimone da passare ai nostri figli"

-WARIS-HUBERT (Avize Grand Cru – Cote des Blancs)
UN MODO NUOVO D'INTERPRETARE LO CHAMPAGNE
Giovani, dinamici ed un'idea precisa: freschezza, sapidità e …. poco zucchero!

-SEBASTIEN DAVIAUX (Chouilly Grand Cru – Cote des Blancs)
UN GIOVANE, PICCOLO, "ARTIGIANO" INTERPETA CHOUILLY GRAND CRU
Un fazzoletto di terra, fatta di gesso ed ancora gesso, ove lo Chardonnay è indiscusso solista

-PERSON (Vertus Premier Cru – Cote des Blancs)
QUANDO "BIODINAMICA" FA RIMA CON PRECISIONE
All'ombra di un mitico Clos, una mano esperta per uno Chardonnay di sostanza

-HERBELET (Oger Grand Cru – Cote des Blancs)
"VIGNERONS" ALLA RISCOSSA
Una manciata di ettari, uve Grand Cru, la voglia di mettersi in gioco …

-MICHEL ROCOURT (Le Mesnl S/Oger Grand Cru – Cote des Blancs)
E' LA VIGNA CHE "FA" LA DIFFERENZA
Pochi filari gestiti come un giardino per uno Chardonnay di beva irrefrenabile

Dalla Vallée de la Marne (e altro)

-FAMILLE DELOUVIN (Vandieres – Vallée de la Marne)
"FERMENTO GIOVANILE", NUOVE IDEE PER LO CHAMPAGNE DEL FUTURO
Vandieres; il Grand Cru "ufficioso" del Meunier, ove le grandi Maison cercano il meglio di quest'uva

-MICHEL LITTIERE (par Francois Chaumont) (Oeully – Vallée de la Marne)
GLI CHAMPAGNE DI MADAME LITTIERE SECONDO IL MARITO… FRANCOIS CHAUMONT
Il cuore della Vallée; l'argilla protagonista del suolo per uno Champagne "di sostanza"

-SUISSE - LAVAL (Cumiers Premier Cru – Vallée de la Marne)
DUE FAMIGLIE CHE DA SEMPRE PARLANO LA LINGUA DELLA BIODINAMICA
Le vigne in affaccio sul fiume Marna, con il sole ed il vento a mitigare l'umidità della valle.

-FRESNE DUCRET (Ville-Dommange Premier Cru– Petit Montagne de Reims)
QUANDO LA TERRA CHIAMA: IL RITORNO IN CHAMPAGNE DI UN EX-PROFESSORE A CAMBRIDGE
Un approccio BIO convinto, applicato con il rigore e la tecnica consoni ad un "Cattedratico"

-FOLLET - RAMILLON (Belval-sous-Chatillon – Gran Vallée de la Marne)
UN GIOVANE ENOLOGO TORNA A CASA DOPO AVER CAMMINATO LE VIGNE DI MEZZO MONDO
Uve gestite per singola parcella, a preservare il Terroir di ciascun filare di proprietà

-DOMAINE DES ARONDES (Avenay Val D'Or Premier Cru– Vallée de la Marne)
UNA AZIENDA STORICA CHE CAMBIA PELLE, GRAZIE ALL'INTRAPRENDENZA DELLA NUOVA GENERAZIONE
Avenay: la parte "nobile" della Valle della Marna, cerniera tra Montagne de Reims e Cote des Blancs

Guardando a sud: LA COTE DES BAR

-LOUISE BRISON (Noe Les Mallets – Cote des Bar/Aube)
LE TERRE DI CONFINE DELLO CHAMPAGNE, OVE IL BIO E' PROTAGONISTA
Una giovane Vigneron percorre la via dell'alta qualità attraverso Champagne "solo Millesimati"

-VINCENT PHLIPAUX (Les Riceys – Cote des Bar/Aube)
IL GUSTO DELLA SEMPLICITA' PER DEGLI CHAMPAGNE DI MILLIMETRICA FATTURA
Vincent ha idee chiare: vigne in agricoltura sostenibile, interventi in cantina ridotti al minimo

Il modo "nuovo" di bere Champagne!!

CLAUDE BARTOL – La nostra selezione di Cuvée d'Eccellenza

MITICI GRAND CRU, PARCELLE UNICHE, VIGNE DI ANTICA MEMORIA
Con il nostro Marchio (registrato al CIVC di Francia) una serie di etichette da noi gestite, passo dopo passo, nella loro realizzazione; dalla selezione delle basi spumante sino alla sboccatura finale.

Lavorano per/con noi:

BLIARD – MORISET a Mesnil Sur Oger Grand Cru, nel cuore della Cote des Blancs per uno Chardonnay da unica parcella sui fianchi della collina del paese.

BARBIER – LOUVET a Tauxieres-Mutry con un blend da due vecchie vigne a Bouzy Grand Cru (per il Pinot Noir) e Louvois Grand Cru (per lo Chardonnay).

GEOFFREY DELOUVIN a Vandieres autore di un Pinot Meunier con un'ampia dose di Riserva Perpetua; un modo diverso d'interpretare il vitigno.

PATRICK SOUTIRAN a Ambonnay Grand Cru frutto di una parcella centenaria a dominio del villaggio per un Pinot Noir in purezza di rara profondità.

“LE BOLLICINE”
Un modo nuovo di bere Champagne

COME LEGGERE IL CATALOGO

Cosa troverete nel nostro catalogo e come leggerlo.

Lo CHAMPAGNE è fatto d’uva e le uve non sono tutte uguali; variano secondo vitigno, zona di produzione (per noi Grand Cru e Premier Cru hanno un senso), vendemmia e, per ultimo, in virtù della mano del produttore il quale, a nostro giudizio, dovrebbe preservarne la massima integrità senza strane alchimie di cantina.

La nostra attenzione è dunque puntata sul Terroir.

I Recoltant-Manipulant sono stati inizialmente suddivisi per zona di produzione (Montagne de Reims, Cote des Blancs, Vallèe de la Marne, Aube). La scheda di ogni singolo produttore si apre poi con la descrizione dei luoghi, fatto che ci permette di darvi un’ampia panoramica sulle caratteristiche di tutti (o quasi) i GRAND CRU dello Champagne, oltre ad altri Terroir a nostro parere di particolare interesse.

Di ogni Champagne si forniscono le indicazioni tecniche fondamentali: uvaggio, parcella, sosta sui lieviti, uso di acciaio o legno, fermentazione malolattica, dosaggio. Abbiamo spesso volutamente tralasciato la descrizione di odori e sapori percepibili (talvolta improbabili) per cercare di dare semplicemente un’idea sul carattere dello Champagne in questione.

ALTRO ELEMENTO DI RILIEVO: Per ogni produttore si forniscono dettagli sul tipo di agricoltura praticata e l’appartenenza ad associazioni che tutelano le piccole realtà vitivinicole. Questi i simboli che troverete in apertura della scheda dell’azienda:

Il simbolo dei “VIGNERON INDIPENDENT”, associazione di tutela e di promozione delle piccole aziende produttrici di vino, ne segnala l’adesione

“L’AGRICOLTURE DURABLE en Champagne”, un protocollo biologico in 120 punti a cui aderire per una gestione dei vigneti nel massimo rispetto del territorio nel suo senso più ampio (suolo, aria, acqua, biodiversità). Solo il 15% dello Champagne è certificato.

L’ “HVE” (alto valore ambientale) riguarda tutto il settore agricolo francese (compresa la viticoltura) e punta sulla conservazione della biodiversità, una migliore gestione delle risorse (in particolare dell’acqua) e la sostituzione della chimica con prodotti naturali.

Il Biologico secondi i criteri dettati da alcuni dei più noti Enti Certificatori (tra cui Demeter). La conversione in vigneto si ottiene dopo tre anni. L’uso in etichetta si acquisisce quando tutte le uve contenute sono biologiche (compresi i Vin de Reserve)

BUONA LETTURA!!

“LE BOLLICINE”
Un modo nuovo di bere Champagne

LANCELOT FILS:
UN NOME, UNA GARANZIA DI QUALITA

Lancelot è uno dei cognomi più diffusi tra i filari della Cote des Blancs, da decenni legato a triplo filo allo Chardonnay della zona. Hubert Lancelot, giovane vignaiolo di quarta generazione, ha ereditato parte del patrimonio familiare di vigne dal bisnonno Jean, uno dei padri fondatori dello Champagne moderno. Hubert opera su una manciata di ettari vitati con parcelle ad alta vocazione sulle colline di Cramant e di Oiry, Grand Cru forse poco celebrato (90 ettari vitati circa) sul fianco est della Cote. Già premiato nel 2022 come Giovane Talento dello Champagne, Hubert è in costante progressione. L’attenzione si è subito concentrata sui vigneti, già da alcuni anni lavorati in biologico, per poi passare alla cantina, condotta con massimo rispetto dei canoni più tradizionali e con vinificazioni da lui definite “à l’ancienne”; niente malolattica sui parcellari, Solera per il Vin de Reserve, uso di lieviti indigeni, soste lunghe su di essi, bassi dosaggi, affinamento in bottiglia post sboccatura di molti mesi. La produzione attuale non arriva alle 5.000 bottiglie; la volontà di crescere c’è ma senza accelerazioni che incidano sulla qualità dei prodotti.

LO STILE LACELOT FIS: (AGRICOLTURA SOSTENIBILE – UVE CERTIFICATE BIO) “Ancienne” è una parola che si ripete spesso ascoltando Hubert Lancelot; quasi un controsenso vista la sua giovane età. Ogni singola parcella segue un diverso percorso in cantina, con uso alternato di legno ed acciaio deciso di volta in volta. Mentre è in costituzione in cantina un Solera (da usare per le cuvée del futuro), Hubert preserva il malico per dare maggior spinta acida ai suoi Champagne. A supporto della freschezza e verticalità delle cuvée, il dosaggio alla sboccatura è sempre molto basso (2-3 gr/l). L’identità delle bottiglie a marchio Lancelot Fils è chiara: bollicine di lunga gittata e di incredibile vitalità.

LE FER DE LANCE EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS

Uve Chardonnay in purezza da parcelle nei comuni Grand Cru di Cramant e Chouilly ed altri piccoli appezzamenti nei dintorni di Epernay. Cuvée composta da 2/3 dell'annata 2019 cui si somma 1/3 di Vin de Reserve delle annate 2017/18, malolattica svolta, sosta sui lieviti di 30 mesi. Dosaggio in Extra Brut con 3 gr/l di zucchero di canna.

Il commento: Lo Champagne "d'ingresso" della casa a cui concorrono le vigne più giovani di Cramant, Oiry e Epernay. La scelta di far compiere la fermentazione malolattica, pur con dosaggio alquanto limitato, rende di più facile approccio con una bollicina di marcata impronta minerale.

CRAMANT GRAND CRU "LE GROS MONT" EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS 2018

Uve Chardonnay in purezza da unica parcella nel comune Grand Cru di Cramant, vigneto di 50 anni a mezza costa su gesso affiorante e profondo oltre 50m. Millesimato della vendemmia 2018, malolattica non svolta, sosta sui lieviti di 48 mesi. Dosaggio in extra brut di soli 2 gr/l con una Liqueur realizzata con vino di pari annata (2018) e zucchero di canna.

Il commento: Una vendemmia di minor calore e dunque di sicura maggiore eleganza. Vi prende forma uno Champagne millesimato fine ma di solida struttura, cremoso in bocca, supportato da una spiccata acidità dettata dal gesso di Cramant Grand Cru. L'acido malico non svolto e, non ultimo, la scelta oculata di un dosaggio ridotto in fase di sboccatura contribuiscono ad una bevuta tesa e vibrante.

OIRY GRAND CRU "SUR LES GROS MONTS" EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS 2017

Uve Chardonnay in purezza da unica parcella nel comune Grand Cru di Oiry con viti di oltre 80 anni, bassa costa su gesso affiorante e profondo oltre 40m. Millesimato della vendemmia 2017, malolattica non svolta, sosta sui lieviti di 60 mesi. Dosaggio in extra brut, di 2 gr/l.

Il commento: Annata muscolare per la Cote des Blancs. La parcella di Oiry garantisce una freschezza e sapidità ancora oggi assoluta protagonista a dispetto della lunga sosta sui lieviti. Le note di frutto bianco si fondono con note salmastre e iodate, la beva è ficcante, decisa nel suo affondo gustativo. Non abbiate fretta di stapparlo e berlo a breve.

“LE BOLLICINE”
Un modo nuovo di bere Champagne

FERNAND HUTASSE:
TECNICA E PRECISIONE AL SERVIZIO DI UN GRANDE “TERROIR”

Fisico da passista, non a caso grande appassionato di bicicletta ed un trascorso da ciclista su strada, Rudy Hutasse è oggi capitano di squadra, assieme alla moglie Nathalie, di questa moderna e splendida cantina posta all’ingresso del paese di Bouzy, Grand Cru della Montagna di Reims. Azienda storica, fondata dai nonni nei primi anni ’30, Hutasse ha oggi all’attivo una decina di ettari a vigneto (per una tiratura di poco superiore alle 100.000 bottiglie l’anno), tutti in zone di grande vocazione.

Azienda storica, si diceva, ma non certo antiquata vista la dotazione tecnica della cantina all’avanguardia nelle vinificazioni delle uve come nelle successive fasi di spumantizzazione, in continua ricerca del pur minimo miglioramento nel percorso che conduce ad una grande bottiglia di Champagne.

Sempre pronto ad offrirvi un calice del loro Champagne, Rudy, con sorriso sornione, guarda soddisfatto il volto stupito di chi scopre per la prima volta lo spessore del suo Grand Cru o l’incredibile vitalità di qualche suo vecchio Millesime. Per lui, a cavallo della sua bicicletta, è un po’ come vincere per distacco la Parigi-Roubaix.

LO STILE HUTASSE: (AGRICOLTURA CONVENZIONALE) Il rigore di Rudy, enologo di lungo corso tra le mura domestiche, lo si avverte in ogni etichetta a marchio Hutasse. Precisi e puliti i suoi Champagne sono però tutt’altro che “tecnici”; al contrario traggono forza dalla massima perizia di cantina per dar voce ad un celebrato Grand Cru quale Bouzy. La Maison giusta per chi nello Champagne predilige la classe di un grande territorio, la precisione tecnica, la nobiltà di una bollicina che è seta sul palato.

BRUT TRADITION PREMIER CRU : Assemblaggio tra pinot nero e chardonnay (60% del primo e 40% del secondo) provenienti dai vigneti di proprietà tra Bouzy Grand Cru ed altri comuni Premier Cru della Montagne de Reims. Fermentazione malolattica svolta, cuvée di base elaborata solo in acciaio con circa il 70% di vino dell'annata e l'aggiunta del 30% di Vins de Réserve (1-2 vendemmie precedenti). Maturazione di circa 38 mesi sui lieviti con un dosaggio finale di 8 gr/litro circa.
Il commento: una etichetta "entry level" tutt'altro che banale. Precisa e pulita nei profumi, regala in bocca una bevuta di soddisfazione ed una bolla di pregevole finezza. Uno Champagne classico, di ottima fattura e sorprendente profondità.

BRUT GRAND CRU Assemblaggio di uve scelte e mosto di prima spremitura, con pinot nero (55%) e chardonnay (45%) provenienti dai comuni di Bouzy e Ambonnay Grand Cru in Montagne de Reims. Fermentazione malolattica svolta, cuvée di base elaborata solo in acciaio con 70% di vino dell'annata e l'aggiunta del 30% di Vins de Réserve (1-2 vendemmie precedenti). Maturazione di circa 60 mesi sui lieviti con un dosaggio finale di 7 gr/litro circa.
Il commento: Possente ma certo non stancante, pieno ma di ottimo equilibrio acido. Un Grand Cru grande non solo nel nome. Senza cedimenti nel suo percorso di bocca. Champagne di pregevole stoffa, molto ben tessuta.

I MILLESIMATI (LA PASSIONE DI RUDY)
Da sempre Rudy Hutasse ama dimenticare in cantina delle vecchie partite di Champagne a maturare sui lieviti; lo fa nelle annate e con le parcelle che ritiene di maggior valore. Qualche migliaio di bottiglie che, di volta in volta, decide di sboccare e vendere ai clienti più cari.
Brut Millesime 2007 Grand Cru Prodotto in quantità limitata, proviene da una vendemmia piuttosto calda che ha "privilegiato" le parcelle di maggior freschezza e ventilazione (vigne Grand Cru di Bouzy e Ambonnay). Vi concorrono in parti quasi eguali chardonnay (40%) e pinot nero (60%) con uve selezionate (vigne di oltre 50 anni) e mosto di prima spremitura. Fermentazione malolattica non svolta, la cuvée di base è elaborata solo in acciaio, con una maturazione di 12 anni sui lieviti. Dosaggio finale di 5 gr/litro circa. SBOCCATURA: novembre 2022.

Brut Millesime 2012 Nature Grand Cru Una manciata di bottiglie (poche centinaia) da una delle migliori vendemmie dello scorso decennio. Partita con gelate diffuse, l'estate ha regalato una maturità eccellente al Pinot Noir ed una grande acidità allo Chardonnay. Blend in parti quasi eguali di chardonnay (40%) e pinot nero (60%) con uve Grand Cru di due vecchie parcelle (Bouzy per lo Chardonnay, Ambonnay per il Pinot Noir). Mosto di prima spremitura, fermentazione malolattica non svolta, mix di acciaio e legno. Senza dosaggio alla sboccatura. SBOCCATURA: novembre 2021.

“LE BOLLICINE”
Un modo nuovo di bere Champagne

GUY MEA :
ARIA DI GIOVENTU’
SULLA MONTAGNA DI REIMS

in conversione

Correvano i primi del ‘900 quando la famiglia Milesi, taglialegna della Val Brembana, dal bergamasco si trasferì a Louvois in cerca di fortuna. Da secoli terra di boscaioli, grazie alle sue ricche e fitte foreste, la Montagna di Reims dell’epoca poco somigliava all’odierna distesa di vigne, patria d’elezione per il pinot nero spumantizzato. Venuto meno l’interesse per la legna, soppiantato dai combustibili moderni, i Milesi subito annusarono il vento del cambiamento riconvertendosi ben presto in piccoli Vigneron; prima quali conferitori delle grandi Maison, quindi dalla metà degli anni ’90 come produttori in proprio di Champagne (Recoltant Manipulant per dirla alla francese). Da li inizia un percorso coronato di successi e grandi bottiglie. Ai giorni nostri è la giovane Sophie Milesi, assieme al marito Frank, a gestire il frutto dei nove ettari di terra a Grand Cru e Premier Cru nel cuore della montagna di Reims.

Di supporto il padre che come già il nonno si occupa del lavoro nelle vigne, tenute quali il piccolo giardino del cortile di casa Milesi. Nuova e vecchia generazione che vanno a braccetto. Sophie è anche protagonista di primo piano nel progetto FA’BULLEUSES, un piccolo ma agguerrito gruppo di giovani produttrici di Champagne audaci ed appassionate nel promuovere una nuova lettura “al femminile” delle bollicine più famose del mondo.

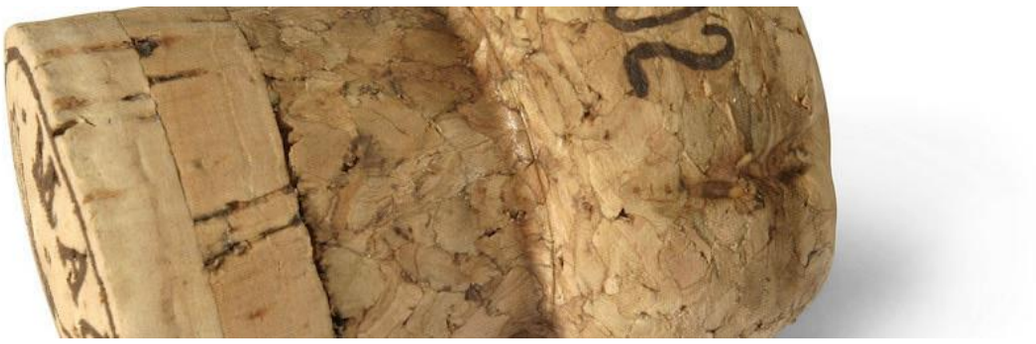
LO STILE GUY MEA: (AGRICOLTURA SOSTENIBILE – IN CONVERSIONE BIO) Le mano di Sophie si avverte; leggera ed attenta nelle vinificazioni, è artefice di un pinot nero (base imprescindibile di tutte le loro cuvèe) a sua immagine e somiglianza, ovvero di spiccata eleganza e grande grazia. La Maison giusta per chi predilige uno stile asciutto e secco, non esuberante, al contrario giocato sulla finezza ed una decisa mineralità finale, frutto anche della ragguardevole età dei vigneti di famiglia.

EXTRA BRUT ASSEMBLAGE PREMIER CRU Assemblaggio tra pinot nero (70%) e chardonnay (30%) dei vigneti di proprietà tra Louvois e Tauxiéres-Mutry in Montagne de Reims. Fermentazione malolattica svolta, cuvée di base con 60% di vino dell'annata e l'aggiunta del 40% di Vins de Réserve (1-2 vendemmie precedenti). Maturazione di 42 mesi sui lieviti, alla sboccatura è aggiunta una liqueur maison" preparata all'antica (zucchero di canna e vino) per un dosaggio finale 4 gr/litro circa.
Il commento: misura ed acidità, queste le note salienti di uno Champagne che, di spalla non larga, gioca le sue carte migliori sull'eleganza.

SIG-NATURE PREMIER CRU EXTRA BRUT **NUOVA ETICHETTA** Prodotto in quantità limitata, viene realizzato solo nelle annate migliori (di perfetta maturazione delle uve). Cuvée di base con 80% di vino dell'annata e l'aggiunta del 20% di Vins de Réserve, in prevalenza pinot nero (90%) con saldo di chardonnay (10%) provenienti dalle vigne più vecchie di famiglia nel comune di Louvois. Fermentazione malolattica svolta, matura sui lieviti per oltre 54 mesi. "Nature" (dosaggio 0 gr/l.)
Il commento: ennesima conferma dello stile aziendale, con l'assenza di zuccheri ad esaltare la classe cristallina delle vecchie vigne di famiglia. Freschezza, mineralità ed eleganza; in tre parole lo stile Guy Mea, mai esuberante, sempre misurato.

EXTRA BRUT PRESTIGE LE GRILLON PREMIER CRU **NUOVA ETICHETTA** Il tributo alla nonna Christiane, proprietarie di vigne sul versante nord della Montagne de Reims tra i comuni Premier Cru di Ludes e Montbrè. Prevalenza di chardonnay (70%) sul pinot nero (30%) da un vecchio vigneto di oltre mezzo secolo. Fermentazione malolattica svolta, cuvée di base con 80% di vino dell'annata e l'aggiunta del 20% di Vins de Réserve (1-2 vendemmie precedenti). Maturazione di 48 mesi sui lieviti, alla sboccatura è aggiunta una liqueur maison" con soli 3 gr/l.
Il commento: La nuova cuvèe ricerca la freschezza e l'eleganza, alzando, grazie all'età del vigneto, l'asticella della profondità gustativa. La bottiglia giusta per chi ama vini di grande verticalità e finezza. Una cuvèe "nordica", così l'hanno battezzata in famiglia, per profumi e freschezza.

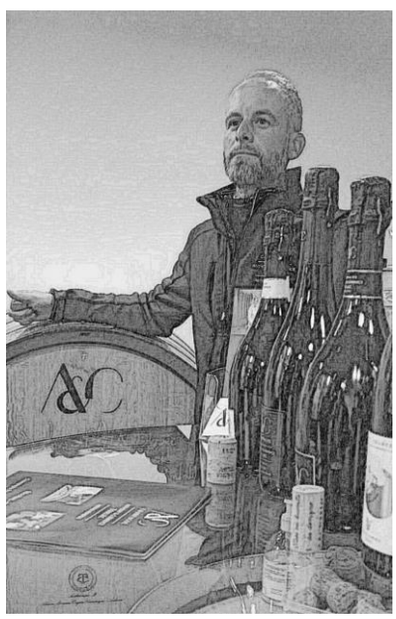
CUVEE DES LOUPS G.C. 2018 Prodotto in quantità limitata (solo 1000 bottiglie), blend paritetico di Chardonnay e Pinot, uve Grand Cru di Louvois e Bouzy. Passaggio in legno di 12 mesi per le basi, fermentazione malolattica svolta, maturazione sui lieviti per oltre 60 mesi. Dosaggio di 1 gr/l.
BELLE DE BLANCS EXTRA BRUT 2015 Prodotto in quantità limitata (solo 1000 bottiglie). Chardonnay 100% da due vecchie vigne di Louvois e Bouzy. Fermentazione malolattica svolta, matura sui lieviti per oltre 66 mesi. Dosaggio di 2,5 gr/l.
BELLE DE NOIRS EXTRA BRUT 2016 Prodotto in quantità limitata (solo 1000 bottiglie). Pinot Noir 100% da due vecchie vigne Grand Cru di Louvois e Bouzy. Fermentazione malolattica svolta, matura sui lieviti per oltre 60 mesi. Dosaggio di 1 gr/l.



“LE BOLLICINE”
Un modo nuovo di bere Champagne

TOULLEC :
IL LATO “FREDDO” DELLA MONTAGNA DI REIMS

in conversione



Rilly La Montagne è uno dei tanti piccoli borghi dello Champagne posto ad una manciata di kilometri a sud di Reims, non lontano dalla strada che congiunge il capoluogo di dipartimento a Epernay. Una terra “discussa” se pur intensamente vitata; tra chi la considera troppo fredda per ottenere pienezza (larga parte dei 300 ha di vigne sono esposti a nord-est) e chi al contrario l’ha eletta quale baluardo di una acidità sempre più rara in Champagne. Anthony e Clemence sono giovani ma non certo alle prime armi. Viticoltori da cinque generazioni, la famiglia Toullec ha sempre venduto uve alle più blasonate Maison della zona (Paul Roger in primis). Nel 2017 parte la loro nuova avventura, con la costruzione di una cantina nuovissima e super-attrezzata, l’acquisto di una batteria di legni di alto profilo, la volontà di lavorare in casa le parcelle migliori dei 5 ha di proprietà su Rilly La Montagne e nei comuni Premier Cru limitrofi.

Non ci vuole molto a capire che gli elementi per delle grandi bottiglie ci sono tutti e fin dalla loro prima sboccatura (targata novembre 2021) i loro Champagne colpiscono nel segno. Alla base una selezione rigorosa delle uve, una conduzione biologica dei vigneti e la priorità alle varietà “Nobili” di zona; solamente Chardonnay e Pinot Noir, il Pinot Meunier prodotto viene tutto venduto. Si parte con una manciata di bottiglie, 7000 all’anno, con l’obbiettivo di crescere ma senza scendere a compromessi.

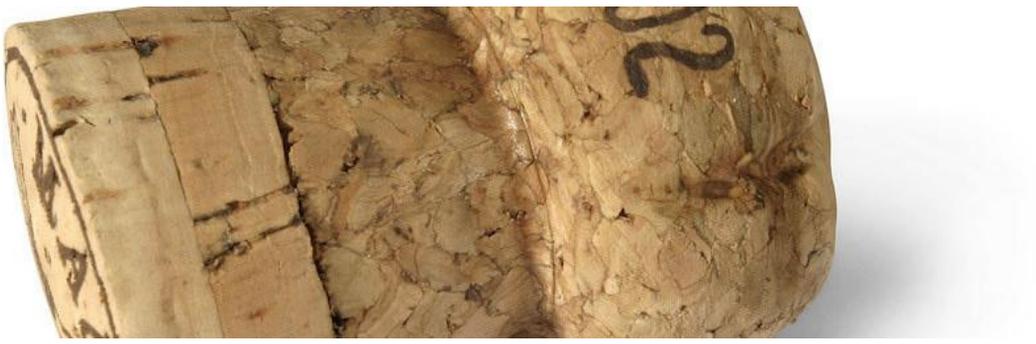
LO STILE TOULLEC: (AGRICOLTURA BIO) Il nerbo acido dei mosti di Rilly ha trovato nelle più recenti vendemmie (tra le più calde del secolo) il giusto compendio di maturità fenolica. La mano è molto attenta, gestisce il legno, da cui transitano tutte le basi, con particolare accortezza, al fine di donare complessità e struttura ma senza la pur minima ossidazione. Verticali e di indubbia freschezza, gli Champagne Toullec sorprendono per la finezza della bollicina e l’integrità del frutto, assecondato da un dosaggio sempre molto leggero ed una Liqueur mai protagonista.

BRUT ASSEMBLAGE PREMIER CRU Assemblaggio paritetico tra pinot nero (50%) e chardonnay (50%) dei vigneti di proprietà tutti di Rilly. Fermentazione alcolica e malolattica svolta in legno con sosta in tonneaux per 7-8 mesi. Cuvée di base preparata con l'80% di vino dell'annata e l'aggiunta del 20% di Vins de Réserve (la vendemmia precedente). Maturazione di 48 mesi sui lieviti, alla sboccatura è aggiunta una "Liqueur maison" preparata all'antica (zucchero di canna e vino) per un dosaggio finale di 5 gr/litro circa.
Il commento: Uno Champagne di grande finezza, con una bellissima acidità in evidenza mitigata da una bolla molto fine ed una perfetta maturazione del frutto. Scolastico il blend con lo chardonnay a donare eleganza, il pinot noir ad apportare materia.

BLANC DE BLANCS PREMIER CRU EXTRA BRUT Una vecchia parcella di Chardonnay a Rilly, vinificata singolarmente solo nelle annate migliori (di perfetta maturazione delle uve). Fermentazione alcolica e malolattica svolta in legno con sosta in tonneaux per 7-8 mesi. Cuvée di base preparata con l'80% di vino dell'annata e l'aggiunta del 20% di Vins de Réserve (la vendemmia precedente). Maturazione di 60 mesi sui lieviti, alla sboccatura non vi è aggiunta di liqueur (definito Extra Brut per semplicità, di fatto un dosaggio zero)
Il commento: Da non confondere con uno Chardonnay della Cote des Blancs, questo Champagne punta dritto sulla verticalità della beva con una sorso estremamente pulito e dritto. Quasi si dubita dell'assenza del dosaggio, in virtù di una maturità del frutto che cancella ogni sensazione verde e vegetale.

BLANC DE NOIRS PREMIER CRU EXTRA BRUT Se si vuole, costituisce l'Alter Ego dello Chardonnay; anch'esso frutto di una singola parcella a Rilly (con 60 anni nelle radici) è prodotto in quantità limitata. Fermentazione alcolica e malolattica svolta in legno con sosta in tonneaux per 7-8 mesi. Cuvée di base preparata con l'80% di vino dell'annata e l'aggiunta del 20% di Vins de Réserve (la vendemmia precedente). Maturazione di 60 mesi sui lieviti, alla sboccatura non vi è aggiunta di liqueur (definito Extra Brut, di fatto un dosaggio zero)
Il commento: Grazie all'età del vigneto, questo Pinot Noir pone molto in alto l'asticella della profondità gustativa. Uno Champagne anch'esso giocato sulla freschezza e sul rilancio gustativo più che sulla forza del vitigno d'origine.

BLANC DE BLANCS LES HAUTES VARENNES EX.BRUT Dal cuore delle vigne di Rilly, una manciata di bottiglie (1050 in totale) frutto di una parcella storica a Chardonnay vinificata singolarmente. Fermentazione alcolica e malolattica svolta in legno con sosta in tonneaux da 300 l. per 8 mesi prima del tiraggio. Cuvèe di due annate, sosta sui lieviti di 60 mesi con tappo in sughero in luogo della "bidule" in plastica, non dosato alla sboccatura (pur dichiarato Extra Brut)
Il commento: Uno Champagne denso e cremoso, con bollicine di estrema finezza. La gestione del legno è perfetta, quasi impalpabile al naso come in bocca. Bollicina decisamente "gourmand" da abbinare a piatti importanti così come a formaggi caprini di media stagionatura.



“LE BOLLICINE”
Un modo nuovo di bere Champagne

BARBIER-LOUVET:
L’ANIMA VIGNERON DELLO CHAMPAGNE

in conversione

Tauxieres-Mutry: una manciata di case lungo la Route du Champagne, nel cuore della Montagne de Reims. Poco più di 200 anime, così cita l’anagrafe, per un modesto villaggio ove si contano più insegne di Champagne che case. David Barbier e sua sorella Celine, alla sesta generazione quali Vignerons, costituiscono il prototipo della piccola azienda a conduzione familiare. Abbandonato a metà anni ’90 il conferimento delle uve alle grandi Maison i due si sono via via sempre più concentrati sulla loro opera di Recultant Manipolant. Un processo di crescita lento ma costante.

Le vigne di proprietà giacciono nei più prestigiosi Grand Cru della Montagne de Reims: da Bouzy ad Ambonnay con piccole parcelle di valore a Verzy, Louvois e a Tauxieres Premier Cru, La conformazione gessosa del suolo consente ai Barbier di replicare una serie di splendide cuvèe, mix di pinot nero e chardonnay; riuscitissimi assemblaggi destinati ad un pubblico esigente e appassionato. Sette gli ettari a loro disposizione per una produzione, scelta tra i migliori frutti delle proprie vigne, di non più di 40.000 bottiglie annue. Due i valori aggiunti che gli rendono “speciali” nel variegato universo dello Champagne: parcelle con annosi filari da far invidia alle Maison più titolate e la passione maniacale di David, in vigna come in cantina, gestite entrambe quali il salotto “buono” di casa.

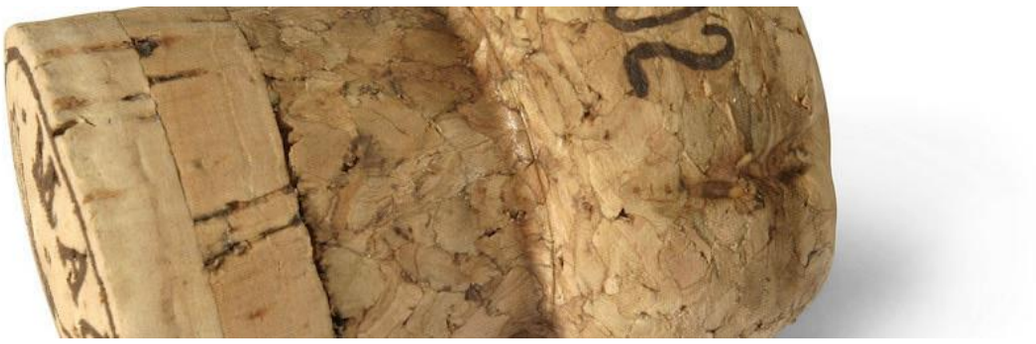
LO STILE BARBIER-LOUVET: (AGRICOLTURA SOSTENIBILE – IN CONVERSIONE BIO) Gli Champagne prodotti da David e Celine Barbier, fieri e convinti Vigneron Indépendant, si distinguono per nettezza e pulizia olfattiva, sono dotati di acidità potente ma equilibrata, degna dei migliori pinot nero della zona. “Gastronomici” e dall’ottimo rapporto qualità prezzo, le loro bottiglie hanno dalla loro una beva irresistibile e si rivelano “indispensabili” a tavola con gli amici.

HERITAGE DE SERGE BRUT PREMIER CRU: Divenuto negli anni un pinot nero in purezza (Blanc de Noirs) è il frutto di un assemblaggio tra il 60% del vino dall'annata ed un 40% di Vins de Réserve (di 2 o più annate precedenti). Solo acciaio per le basi, con malolattica svolta, e sosta sui lieviti non prolungata, attorno ai 24-30 mesi. Alla sboccatura è aggiunta una "liqueur maison" (zucchero e vino) per un dosaggio di 8 gr/litro.
Il commento: Champagne di bella struttura al palato e con un buon slancio sul finale. Una bollicina giocata sulla scioltezza, fragranza del pinot nero e beva ammaliante. Delizioso ma tutt'altro che banale.

CUVEE D'ENSEMBLE BRUT GRAND CRU: Selezione di uve scelte provenienti dai migliori vigneti aziendali, è composto da un blend di pinot nero al 60% e di chardonnay al 40% di prima spremitura (solo il mosto fiore). Il 40% di Vins de Réserve (di 2 o più annate precedenti) accompagna il 60% del vino dall'annata. Vinificazione solo acciaio per le basi, con malolattica svolta, sosta sui lieviti non inferiore ai 42 mesi. Alla sboccatura viene aggiunta una "liqueur maison" preparata all'antica (zucchero e vino) per un dosaggio finale di 8 gr/litro circa.
Il commento: Champagne dal gusto ricco e pieno dettato dal pinot noir, con un tocco di evoluzione, ben contrastato dalla freschezza floreale dello chardonnay. Colore marcato e bolla estremamente fine per un concentrato di sapore fra mela renetta, spezie e note di gesso sul finale.

PERLAGE DE ROSE BRUT GRAND CRU: E' il frutto di un assemblaggio: 60% di pinot nero e 40% di chardonnay con l'aggiunta di vino rosso (9% di Bouzy Rouge - pinot noir) a raggiungere la colorazione "Rosè" desiderata. Cuvée con il 60% di vino dell'annata e 40% di Vin de Réserve. Solo acciaio, malolattica svolta, sosta sui lieviti di 42 mesi, dosaggio di circa 8 gr/litro con una "liqueur maison" all'antica.

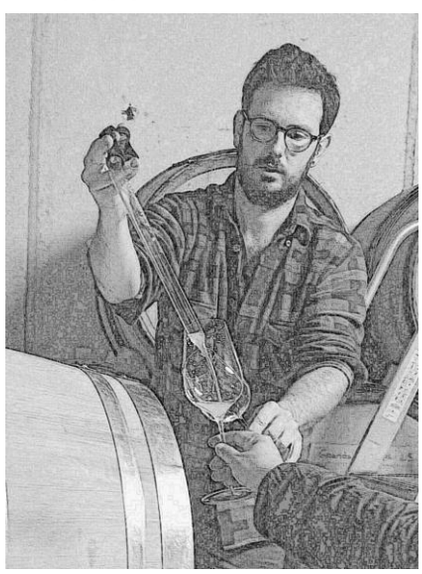
Il commento: Ha profumi fruttati ammiccanti e molto intensi. I francesi lo bevono all'aperitivo o su piatti (anche dessert) in cui la frutta rossa è protagonista. Gli appassionati italiani lo troveranno di soddisfazione su carni rosse in cotture brevi.



“LE BOLLICINE”
Un modo nuovo di bere Champagne

PIERRE DEVILLE:
UNA MANCIATA DI BOTTIGLIE
ED UNA SCOMMESSA SUL FUTURO

uve bio



Verzy, piccolo comune di poco più di mille anime ai margini settentrionali della Montagne de Reims; la sua notorietà legata ai circa 400 ettari di vigneto, in prevalenza a pinot nero, giustamente classificati Grand Cru. Tra le strette viuzze del borgo trova sede la piccola cantina della famiglia Corbeaux, alla quarta generazione quali Recoltant Manipulant. Cinque gli ettari di proprietà, tutti su Verzy, in alcune delle parcelle di maggior valore del comune piantati per un 60% a pinot noir e per il 40% a chardonnay. Christophe, il padre, ha lasciato ampi margini di manovra al figlio Alban, fresco di studi enologici, qualche stage nelle cantine di Borgogna e subito a suo agio nel giro dei ragazzi dello Champagne “new generation”. I primi passi di Alban non potevano essere che mossi verso la riduzione del dosaggio nello Champagne del padre.

Altro pallino di Alban: l’identità dei vitigni e delle parcelle di provenienza (i lieux-dits per dirla alla francese) da cui prendono, e prenderanno, forma le “sue” bollicine. Più leggero invece l’apporto del legno per evitare ossidazioni che non fanno parte del suo DNA. Poche centinaia di bottiglie al momento, giusto per prendere confidenza con la cantina e convincere il padre che questa è la scommessa vincente per il futuro degli Champagne Deville.

LO STILE DEVILLE: (IN CONVERSIONE BIO) Uno stile che riconduce all’essenza del comune, Verzy, ove l’esposizione delle migliori parcelle regala forza al pinot noir, maturità allo chardonnay che anch’esso non disdegna il corpo. Nervosi e di acidità sostenuta, gli Champagne Deville incontrano il gusto di chi rifugge dalla dolcezza (i dosaggi sono sempre molto bassi), ama vini di carattere ed una buona dose di personalità nel bicchiere. Più idonei alla tavola che all’aperitivo, gli Champagne del giovane Alban hanno precisione e grande pulizia, lunghezza del sorso grazie all’età del vigneto piantato dal bisnonno ad inizi degli anni ’60 del secolo scorso.

BRUT TRADITION GRAND CRU Assemblaggio tra pinot nero (65%) e chardonnay (35%) dei vigneti di proprietà tutti su Verzy Grand Cru. Fermentazione malolattica svolta, cuvée di base con il 70% di vino dell'annata e l'aggiunta di circa il 30% di Vins de Réserve (delle due vendemmie precedenti). Maturazione di oltre 28 mesi sui lieviti, dosaggio alla sboccatura con una "liqueur maison" preparata all'antica (ovvero zucchero di canna miscelato con Vin de Reserve) per un dosaggio finale 7 gr/litro.
Il commento: Ai limiti di un extra brut, ha una bolla elegante con una bella acidità in evidenza. Di spalla larga, gioca le sue carte migliori sul nerbo ed il carattere, degno figlio delle vigne di Verzy.

CUVEE DES CORBEAUX EXTRA BRUT Assemblaggio di pinot nero (50%) e chardonnay (50%), uve scelte dai vigneti più vecchi (in media 40 anni d'età) piantati dal nonno di Alban (da cui il nome, la famiglia Corbeaux). Fermentazione malolattica svolta, cuvée di base con 80% di vino dell'annata e l'aggiunta del 20% di Vins de Réserve (2 vendemmie precedenti). Maturazione di 40 mesi sui lieviti dosaggio finale inferiore a 5 gr/litro, per un extra brut di nome e di fatto
Il commento: Bolla molto fine, uno Champagne di forte carattere ove la forza del pinot nero è stemperata da uno chardonnay di ottima polpa e maturità. Sorprende la lunga scia sapida che accompagna il finale di bocca.

BLANC DE BLANCS GRAND CRU "COPIN" Il primo parcellare frutto del lavoro di Alban; due vecchie vigne, Les Epinettes (51 anni) e Les Alouettes (43 anni) poste sulla collina di Verzy, 100% chardonnay di un'unica vendemmia (millesimato non dichiarato). Passaggio integrale in legno della massa, malolattica svolta per intero, sosta sui lieviti di 36 mesi. Senza dosaggio finale (Nature 0 gr/l) alla sboccatura.
Il commento: Poco più di 800 bottiglie per un blanc de blancs sorprendente. Potenza e mineralità (frutto di un profondo suolo gessoso) in perfetto equilibrio. Fuori dagli schemi dello chardonnay della Cote des Blancs, ha passo importante ma non pesante.

BLANC DE NOIRS GRAND CRU "COPIN" Il secondo parcellare frutto del lavoro di ricerca del giovane Alban; tre vigne di perfetta esposizione sulla collina di Verzy con suolo emergente di calcare grigio e substrato di gesso bianco (il classico Craie). Uve 100% pinot noir di un'unica vendemmia (millesimato non dichiarato), passaggio integrale in legno della base, malolattica svolta, sosta sui lieviti di 36 mesi. Senza dosaggio finale (0 gr/l).
Il commento: Poche bottiglie, appena 900 per un blanc de noirs ricco e potente, bilanciato da una sferzante acidità. Il profondo suolo gessoso in cui affondano le radici delle viti (di mezzo secolo) regalano striature minerali di fascino e profondità.

PRIMITIF EXTRA BRUT GRAND CRU Assemblaggio di pinot nero (80%) e chardonnay (20%), 1/3 in legno piccolo. Fermentazione malolattica svolta, 3 annate in cuvèe. Maturazione di 26 mesi sui lieviti, dosaggio di 2 gr/litro, per un extra brut decisamente secco.
Il commento: Uno Champagne ove il carattere deciso del pinot nero di Verzy emerge netto. Il piccolo saldo di chardonnay ed il passaggio di parte della cuvèe di base in legno arrotondano una beva comunque asciutta e molto verticale.

BLANC DE BLANCS GRAND CRU "LES COPIN" Il mix dei due Copin (Chardonnay e Pinot Noir in parti uguali) con le rispettive parcelle protagoniste. Millesimato non dichiarato, passaggio integrale in legno, malolattica svolta, sosta sui lieviti di 36 mesi. Dosaggio finale di 1 gr/litro (di fatto un Nature)
Il commento: Poco più di 500 bottiglie per uno Champagne che dimostra le crescenti capacità di Alban nel lavorare le basi in legno senza appesantirne la beva. Un'ottima annata suggella una beva profonda e che lascia un'ampia traccia minerale. Per chi ama la verticalità e la beva asciutta.

“LE BOLLICINE”
Un modo nuovo di bere Champagne

DAUBY:
L’ “A-B-C” DELLO CHAMPAGNE

uve bio

Gli anziani sensali di Epernay, ovvero coloro che intermediavano il commercio delle uve tra Récoltants e grandi Négociants, ancora oggi ripetono il detto. Raccontano dell’ “ABC dello Champagne”, dove le tre lettere non sono semplicemente le prime dell’alfabeto ma sottintendono tre Villages Grand Cru ove il prezzo delle uve non si discute, si paga e basta. Ay, Bouzy, Cramant (A, B, C), queste da decenni le vigne ritenute una spanna sopra le altre. Ad Ay, cerniera ideale tra Montagne de Reims e Cote des Blancs, da oltre mezzo secolo la famiglia Dauby ha terra e cantina. Il fondatore Guy è stato uno dei capisaldi della viticoltura del paese, maestro selezionatore di Vin Clair delle migliori parcelle affacciate sulla Marna. Otto gli ettari in produzione, in prevalenza a pinot nero ma con il valido contributo dello chardonnay, distribuiti tra Ay ed i limitrofi Villages Premier Cru di Mutigny e Mareuil-sur-Ay.

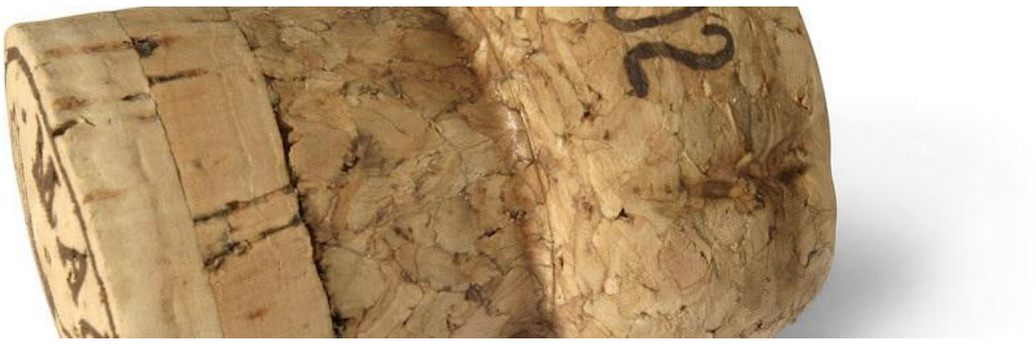
Da sempre conferitori di uve ad una prestigiosa Maison del paese (provate ad indovinate quale?!), la nuova generazione ha dato un deciso impulso all’attività di Récoltant-Manipulant. Dopo la prematura scomparsa di Flore Dauby, giovane enologa stroncata dalla malattia a soli 37 anni, oggi è il marito Teddy a tenere salde le redini dell’azienda. Una serie di etichette che spaziano dalla tradizione ad una lettura più moderna dello Champagne, tutte con il marchio di fabbrica della Maison: i fiori, onnipresenti su tutte etichette, secondo il volere di Mamma Francine.

LO STILE DAUBY: (AGRICOLTURA SOSTENIBILE – IN CONVERSIONE BIO/BIODINAMICA) Gli Champagne Dauby, pieni e ricchi, assecondano l’opulenza di Ay e dei villaggi limitrofi, ove il gesso del sottosuolo si fonde con vene più superficiali di argilla. Una lettura marcata dalla voce di un pinot nero potente ma nel contempo “rotondo”, che lascia allo chardonnay, spesso di spalla nelle cuvée, il compito di donare finezza ed eleganza. Un sapiente mix che la giovane Flore ha lasciato in eredità alla Maison.

GRANDE RESERVE 1er CRU: Blend di uve pinot nero (60%) e chardonnay (40%) provenienti da vigneti Premier Cru a Mutigny e Mareuil-sur-Ay. Cuvèe di base composta dal 40% di vino proveniente dall'ultima vendemmia, con uve vinificate in acciaio, e l'aggiunta del 60% di Vin de Reserve (solitamente delle tre annate precedenti) affinate in legno piccolo usato. Fermentazione malolattica integralmente svolta, con sosta sui lieviti di 54 mesi. Dosaggio finale di circa 6 gr/litro.
Versione ROSE': un rosè d'assemblaggio ottenuto con aggiunta alla base del Reserve del 10% pinot noir vinificato in rosso di Mareuil S/Ay. Dosaggio finale di circa 6 gr/litro.
Versione RESERVE: taglio paritetico Chardonnay e Pinot Noir, sosta più breve sui lieviti (di 36 mesi), uve in parte di una parcella nell'Aube, malolattica svolta, dosaggio 8gr/l.
Il commento: Il prodotto più rappresentativo della gamma Dauby ripercorre lo stile generoso e rotondo delle uve figlie del "terroir" di Ay e dei comuni limitrofi. Avvertibile la prevalenza del pinot nero, ha struttura di rilievo ed una beva ammaliante. La versione Reserve è ottima come bicchiere da aperitivo, ad accompagnare stuzzichini di ogni genere. Il Rosè è perfetto per del pesce azzurro.

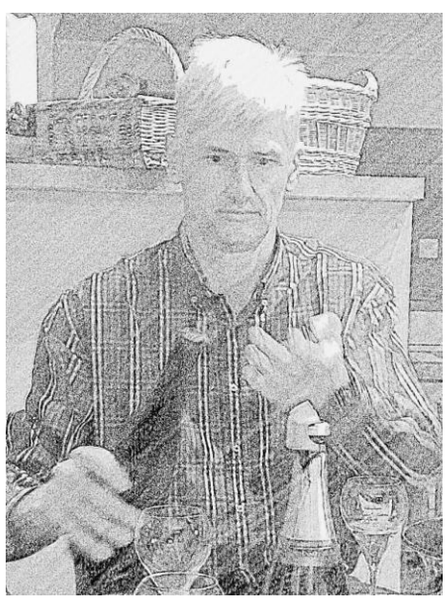
BLANC DE NOIRS 1er CRU: Pinot Noir in purezza da vecchi vigneti Premier Cru a Mutigny e Mareuil-sur-Ay. Cuvèe di base composta dal 70% di vino proveniente dall'ultima vendemmia, con uve vinificate in acciaio, e l'aggiunta del 30% di Vin de Reserve in legno. Fermentazione malolattica svolta, con sosta sui lieviti di 42 mesi. Dosaggio finale di circa 6 gr/litro.
Il commento: Lo stile generoso e rotondo delle uve figlie del "terroir" di Ay e dei comuni limitrofi è ben contrastato da una mineralità avvertibile. Un perfetto mix tra struttura ed eleganza, elemento portante per cui le vigne di Ay sono famose nel mondo.

CUVEE GUY DAUBY BRUT GRAND CRU:
Una cuvée realizzata solo con le uve provenienti delle vigne più vecchie di Ay Grand Cru. Blend di uve pinot noir (80%) e chardonnay (20%) lavorate in legno rispettivamente per 18 e 12 mesi. Mix di Vin de Reserve (40%) di varie annate assieme all'ultima vendemmia. Malolattica svolta, sosta di 60 mesi sui lieviti. Dosaggio di 8 gr/litro.
Il commento: La dedica al fondatore dell'azienda, scomparso nel febbraio 2020. Uno Champagne opulento, cremoso e ricco. Colore carico, ha naso ampio e variegato che testimonia il passaggio in legno. La bocca, nella migliore tradizione di Ay, è grassa ma solcata da un'acidità che lascia ampia traccia sul finale di bocca.



“LE BOLLICINE”
Un modo nuovo di bere Champagne

FRANCOIS CHAUMONT:
LA VOCE DEL PIU’ PICCOLO
GRAND CRU DI CHAMPAGNE



Puisieulx: un nome pressochè sconosciuto alla stragrande maggioranza degli appassionati di bollicine. Eppure questo minuscolo borgo, con poco meno di 400 abitanti, è uno dei 17 celebrati Village Grand Cru dello Champagne. Un piccolo fazzoletto di terra con soli 18 ettari di vigna all’attivo, stretto tra altri nomi celebri della Montagne de Reims quali Verzenay, Ludes, Mailly, Sillery. A Puisieulx Francois Chaumont possiede ben 5,5 ettari di vigneto; il Recoltant più importante del comune, seguito da Ruinart che qui (su 2,5 ettari di proprietà) raccoglie uve per il Dom Ruinart. Suolo di puro gesso ed esposizioni a sud-est i valori aggiunti di vigne, pinot nero in netta prevalenza, piantate dalla famiglia Chaumont a metà del secolo scorso. “Vigneron” attento e scrupoloso, Francois segue i dettami di una viticoltura ragionata prossima al biologico di cui è sostenitore, al di là delle mode e delle certificazioni.

Dal 2008, grazie alle attrezzature di cantina di proprietà della moglie (Marie-Hélène Littière a Oeully, in Vallèe de la Marne), Francois vinifica in proprio il cuore di ogni sua vendemmia. Poche bottiglie, poco più di 9.000 bottiglie all’anno per l’unico “single-Cru” rivendicato di Puisieulx. Attore principale il pinot noir che qui, per stoffa e nobiltà, poco deve invidiare a quello di altri, più celebrati, suoi fratelli Grand Cru (Bouzy e Ambonnany in primis).

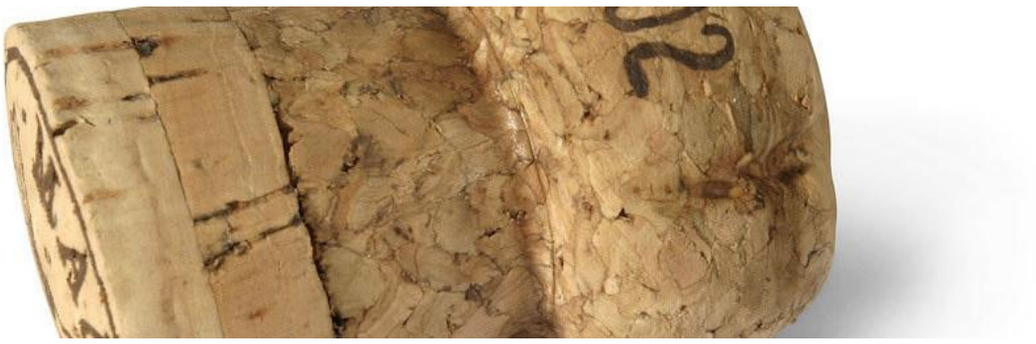
LO STILE CHAUMONT: (AGRICOLTURA SOSTENIBILE) Francois è tecnico esperto e valente vignaiolo. La perizia con cui cura personalmente i vigneti lo porta ad una cernita maniacale delle uve. Una vinificazione attenta, senza troppi orpelli ma di estrema pulizia, ci restituisce appieno il valore dei migliori pinot neri della Montagna di Reims. L’ampio spettro gusto-olfattivo (note di frutta rossa contrastate da sensazioni marine e iodate) rappresenta il giusto compromesso tra chi desidera la piacevolezza di beva (rotondità) e chi, al contrario, cerca maggior tensione sul palato (la -oggi tanto di moda- “sapidità”).

BLANC DE NOIRS PUISIEULX BRUT GRAND CRU: 100% uve pinot nero dalle vigne di proprietà a Puisieulx (l'unico mono-grand-cru prodotto in questo comune). Cuvée di base con l'80% di vino dell'annata e saldo (il 20%) di Vin de Reserve frutto delle vendemmie precedenti. Uso prevalente di acciaio per l'elaborazione delle basi spumante con fermentazione malolattica integralmente svolta. Sosta sui lieviti per circa 36 mesi e dosaggio finale alla sboccatura decisamente contenuto: circa 6 gr./litro.
Il commento: Uno Champagne di grande piacevolezza, ma certo non banale. Caratterizzato da una bollicina estremamente fine, si concede al naso ed in bocca con note di frutta rossa (ciliegie e prugne). Qualche secondo e le sensazioni salmastre e minerali (il ricordo del terreno gessoso di provenienza è netta) conquistano la scena.

BLANC DE NOIRS PUISIEULX EXTRA BRUT GRAND CRU: Ripete le caratteristiche della versione Brut (100% uve pinot nero dalle vigne a Puisieulx) ma con due differenze non marginali. Sosta sui lieviti più prolungata (circa 42 mesi), ed un dosaggio finale alla sboccatura inferiore ai 3/4 gr./litro.
Il commento: Uno Champagne in edizione limitata, prodotto quasi "su richiesta" de Le Bollicine. Un pinot nero affilato e sottile, giocato su note minerali ancor più che fruttate. Una bolla molto fine che asseconda una eleganza inaspettata per la Montagne de Reims.

ROSE' PUISIEULX BRUT GRAND CRU: Un rosato frutto di assemblaggio 100% uve pinot nero dalle vigne di proprietà a Puisieulx. Cuvée con il 70% di blanc de noirs dell'annata, 20% Vin de Reserve (sempre blanc de noirs) a cui è aggiunto un 10% pinot noir vinificato in rosso ricavato dai filari di migliore esposizione. Uso di acciaio per l'elaborazione delle basi spumante con fermentazione malolattica integralmente svolta. Sosta sui lieviti per circa 36 mesi e dosaggio finale alla sboccatura di circa 8 gr./litro.

Il commento: Uno Rosè di grande piacevolezza, improntato sul frutto. Bollicina estremamente fine, si concede al naso ed in bocca con note di frutta rossa (fragola di bosco). Palato rotondo e molto accattivante, piacevole quale aperitivo con piccoli stuzzichini salati ma anche a tavola con salumi crudi di media stagionatura.



“LE BOLLICINE”
Un modo nuovo di bere Champagne

PIERRE ARNOULD:
IL PINOT NERO ALL’OMBRA DEL FARO
DI VERZENAY

Quel faro che si erge su di un mare di vigneti sembra quasi un miraggio. Costruito ad inizi del secolo scorso da Joseph Goulot come “insegna pubblicitaria” per i suoi Champagne è oggi uno dei simboli di Verzenay. Su questa collinetta, nota ai poco più di mille abitanti del villaggio (meritatamente classificato Grand Cru) come Mont Rizan, giace buona parte delle vigne della famila Arnould, azienda creata nel 1955 dal padre Pierre ed oggi condotta, con sapienza enologica, dalla figlia Nathalie. All’attivo del marchio Arnould una manciata di ettari in cui, come regola di Verzenay vuole, domina il pinot nero, affiancato da qualche sparuto filare di chardonnay. Occhio attento nella scelta delle uve ed una cantina di vinificazione ben attrezzata (in bella vista sulla piazza principale del paese) sono i punti di svolta con cui Natahlie ha saputo rilanciare l’attività di Récoltant-Manipulant della famiglia.

Alle capacità di Nathalie (una laurea in enologia e tante esperienze “sul campo”) si unisce il pregio indiscusso di un “terroir” unico ed irripetibile. Non a caso nell’ampio open-space al primo piano della cantina, nel contempo ufficio e sala di degustazione, domina la parete l’immagine delle vigne di Verzenay; alla fine dei conti questo il vero valore aggiunto dei vini targati Pierre Arnould.

LO STILE PIERRE ARNOULD: (AGRICOLTURA SOSTENIBILE) Due gli elementi di cui tener conto. Il primo: la predominanza quando non la purezza del pinot nero a marcare le loro cuvée (non a caso l’85% del vigneto di Verzeney è piantato a pinot noir). Il secondo: l’esposizione a nord-est di molte vigne, elemento che determina una maturazione ritardata (Verzeney è tra gli ultimi comuni a raccogliere) con basi spumante di spiccata acidità ed un ottimo corredo aromatico. “Bollicine per la tavola” la dizione che calza a pennello per gli Champagne di Pierre Arnould; di ottima spalla, con nerbo acido rilevante, non necessariamente da bere subito dopo la loro sboccatura.

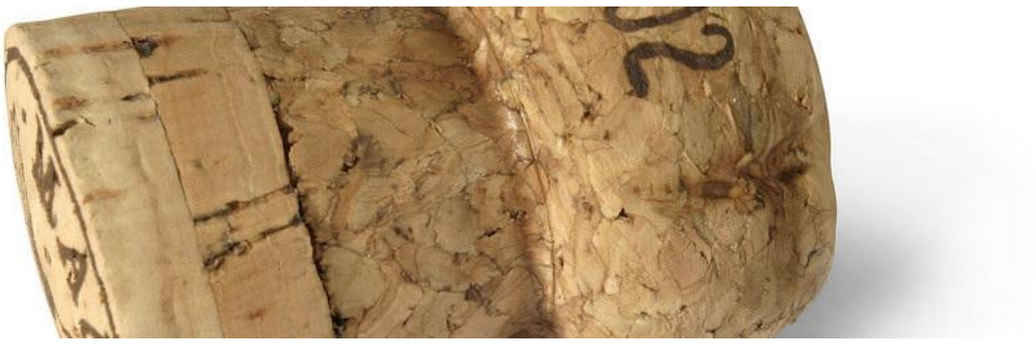
SELCTION GRAND CRU: Blend con 3/4 di pinot nero ed 1/4 di chardonnay, tutti provenienti dai vigneti di proprietà a Verzenay. Vinificazione in acciaio con fermentazione malolattica svolta. La cuvèe di base è composta dall'80% del vino delle ultime due vendemmie con un 20% di Vin de Reserve, scelto in cantina da Nathalie tra varie partite di vecchie annate disponibili (Solera). Sosta sui lieviti per ben 46 mesi. Dosaggio finale volutamente limitato a soli 5 gr/litro (di fatto un extra brut)
Il commento: Champagne di bella presenza al naso, con il frutto del pinot nero in chiara evidenza. In bocca ha connotazioni decisamente fresche e vivaci che lo rendono vino di beva agile ma non banale. Una buona dose di eleganza, sorretta da un frutto croccante.

EXTRA BRUT GRAND CRU: Costituisce l'"alter ego" del Selection con cui condivide composizione della cuvée, tipologia di vinificazione e tempi di affinamento sui lieviti (talvolta anche un po' più lunghi). Differenze sostanziali: la selezione delle uve (da parcelle a Verzenay che regalano maggior maturità) e l'assenza di dosaggio zuccherino alla sboccatura (2 gr./l presenti)
Il commento: In realtà un "nature" visto che di zucchero non se ne aggiunge. Teso e floreale, ha risvolti "maturi" che compensano una decisa acidità. Tonico e slanciato, ha ottima percorrenza sul palato con una lunghezza gustativa rilevante.

ROSE' BRUT GRAND CRU: Rosè d'assemblaggio composto da una cuvée con il 72% di Pinot Noir ed il 20% di Chardonnay vinificati in bianco a cui è aggiunto un 8% di Pinot Nero di Verzenay vinificato in rosso (unica annata, lavorata in legno). Malolattica svolta, sosta sui lieviti per 36 mesi. Dosaggio finale di 6 gr/litro (di fatto un extra brut).
Il commento: Il colore è delicato, il naso esprime un frutto rosso ampio e variegato. Nel rispetto dello stile aziendale, la bocca è piena e vibrante, appena più rotonda rispetto alle altre cuvée ma senza rinunciare ad un tocco di austerità che richiama l'essenza del pinot noir di Verzenay.

I MILLESIMATI (TUTTO IL TEMPO CHE CI VUOLE…)
Nathalie Arnould conosce bene i vigneti di Verzenay, un comune Grand Cru con caratteristiche particolari. Posto sul limite settentrionale della Montagne de Reims, Verzenay è tra gli ultimi (se non l'ultimo) villaggi della Montagne de Reims a concludere la raccolta. A prevalenza di pinot noir, la sua esposizione nord-est premia le vendemmie che consentono la maturazione tardiva delle uve, con un inizio Autunno caldo e soleggiato
Brut Grand Cru Millesime 2012 Prendetelo e mettetelo in cantina: l'acidità unita alla potenza, figlia di una delle migliori vendemmie dello scorso decennio, conquisteranno il palato di chi ama Champagne di rigore e nerbo. Pinot nero in prevalenza (85%) con piccolo saldo di chardonnay (15%), solo mosto di prima spremitura, fermentazione malolattica svolta, lavorazione in acciaio, maturazione di 9 anni sui lieviti. Dosaggio finale di soli 3 gr/litro circa (secco ed asciutto come piacciono a Nathalie).

EFFRONTEE GRAND CRU: L'etichetta non racconta molto di un vino che al contrario ha una storia. Solo 2.000 bottiglie realizzate quando l'eccellenza dell'annata lo consente. Un 100% pinot noir millesimato (2008 non dichiarato) proveniente dalle migliori parcelle. La cuvèe di base è scelta da Nathalie in sessione d'assaggio con alcuni amici ristoratori (stellati) francesi, alla ricerca del "vino gastronomico" per eccellenza. Vinificazione in acciaio, malolattica svolta, 12 anni sui lieviti, dosaggio di 4 gr/litro.
Il commento: territoriale, di carattere, espressivo, denso e ricco ma senza perdere eleganza. Se l'etichetta cela l'identità del contenuto, la descrizione organolettica che vi si legge non potrebbe essere più esaustiva e completa.



“LE BOLLICINE”
Un modo nuovo di bere Champagne

DOMAINE DES ARONDES:
LA STORIA CHE CAMBIA PELLE

Non è difficile dare una connotazione precisa al piccolo villaggio di Avenay. Scesa la modesta altura della Montagna di Reims, in direzione Epernay, la strada regionale D1 piega verso est per raggiungere in breve la sponda destra del fiume Marna. Il paesaggio si compone qui di tante piccole colline intensamente e storicamente vitate. Avenay, con gli adiacenti Ay, Mutigny e Mareuil è il cuore della cosiddetta Gran Vallée, effettiva cerniera tra la montagna di Reims, a nord, e la Cote des Blancs, a sud oltre il fiume. Comune che conta meno di mille abitanti, Avenay (Premier Cru al 93%) vanta lunga tradizione vinicola, con riferimenti storici ai suoi vini (al tempo fermi) che precedono la fama del confinante villaggio di Ay, classificato Grand Cru. Oltre il 20% dell’estensione comunale è coperta da vigne (quasi 250ha) con una forte presenza del Pinot Nero (circa l’80%) in netta supremazia rispetto allo Chardonnay ed al Pinot Meunier (entrambe attorno al 10%). Il suolo ha una stratificazione precisa; la parte superficiale, specie nelle parti più basse, è composta da argille, a coprire, appena sotto, profonde vene di gesso di colore bruno e grigio.

Marie Laurent è figlia d’arte; i suoi genitori per decenni hanno tenuto alte le sorti della piccola Maison Laurent-Gabriel, titolare di una manciata di ettari (circa 3ha) in Avenay (in larga parte a Pinot Noir) e qualche nobile filare tra Avize ed Oger (ovviamente a Chardonnay). Marie non è una “addetta ai lavori” ma ha amicizie importanti ed un’idea chiara su quello che sarà il futuro della sua azienda: una produzione artigianale con sole uve di proprietà da vigne ispirate ai più moderni concetti della biodinamica. A darle una mano Cedric Moussé, giovane e quotato enologo, produttore a sua volta, amico di lunga data.

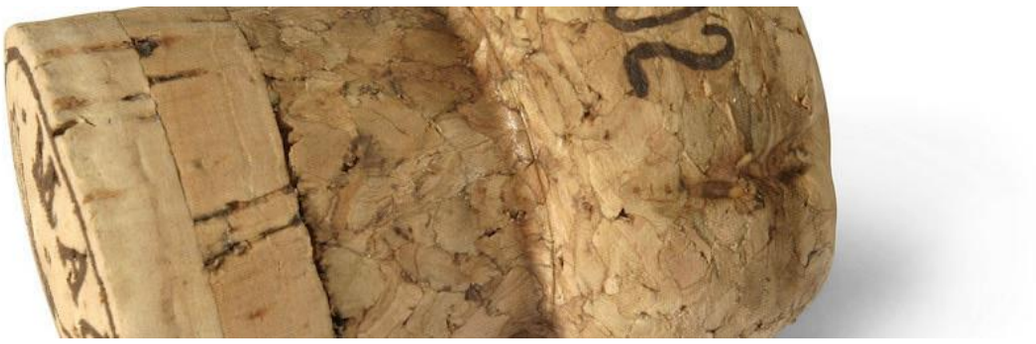
LO STILE DOMAINE DES ARONDES: (AGRICOLTURA BIODINAMICA) Le etichette già suscitano curiosità. Il loro design, giovane e sbarazzino, richiama gli elementi della Maison; l’effige della casa di famiglia è accompagnata da quella di una rondine e non mancano i riferimenti agli elementi fondanti (sole, luna, terra, acqua) di una viticoltura ispirata al biologico. Non da meno i nomi delle etichette, citazione di una serie di brani francesi di successo degli anni passati (da Lio a Rita Mitsouko). Il contenuto non delude: di estrema pulizia nell’espressione olfattiva, sempre calibrato nelle vinificazioni per una vinosità che invita alla beva. Una prima uscita che lascia il segno e che è presagio di una ulteriore crescita.

LES SENTIERES BRUT 1er CRU Pinot Nero in prevalenza (75% di Avenay), con saldo di Chardonnay (20% da Avize ed Oger) e Pinot Meunier (5% di Avenay). Cuvée composta al 50% della vendemmia 2016 a cui è aggiunto un 50% di Solera (Vin de Reserve da un'unica vasca contenente le annate dal 2010 al 2015). Malolattica non svolta, sosta sui lieviti di oltre 66 mesi, dosaggio a 8 gr/l con zucchero di canna e Solera.
Il commento: Una bollicina molto fine, dettata da una lunga sosta sui lieviti, accompagna una bocca piena, di ottima tonicità e freschezza. Il Pinot Nero si esprime con un frutto generoso e succoso, lo Chardonnay regala un tocco di mineralità. La presenza pur importante del Solera (la metà della cuvée) non appesantisce la beva che resta agile e fragrante. La presenza zuccherina del dosaggio risulta molto ben integrata nel vino.

FALLAIT PAS COMMENCER BLANC DE BLANCS BRUT 1er CRU : Chardonnay in purezza con uve provenienti da Avenay Premier Cru, Avize e Oger Grand Cru. La cuvée è composta da due annate: 50% della vendemmia 2016 e 50% della 2017. Malolattica non svolta, vinificazione in acciaio, sosta sui lieviti di 60 mesi. Dosaggio di 5 gr./l. alla sboccatura. TIRATURA DI SOLE 887 BOTTIGLIE
Il commento: L'apporto dello chardonnay della Cote des Blancs (Avize ed Oger) si avverte netto al naso con note agrumate e salmastre. Veramente microscopica la tiratura, meno di 1000 bottiglie che però nulla tolgono alla precisione tecnica ed alla cifra stilistica con cui è realizzato.

J'T'EMMENE AU VENT BLANC DE NOIRS BRUT 1er CRU: Unica annata, la vendemmia 2015 (millesimato non dichiarato), per una cuvée composta dal Pinot Noir di Avenay in purezza. Vinificazione in acciaio, malolattica non svolta, sosta lunghissima sui lieviti: 7 anni. Dosaggio di 6 gr/l alla sboccatura con Solera e zucchero di canna. TIRATURA DI SOLE 672 BOTTIGLIE
Il commento: **"**Alter ego" del Blanc de Blancs, è un Pinot Nero in purezza con selezione delle uve dalle vigne più vecchie di Avenay Premier Cru. Insospettabile l'eleganza e la vivacità per uno Champagne a base di uve rosse, minimamente segnate dalla lunga sosta sui lieviti. Naso e bocca di estrema pulizia.

C'EST COMME CA EX. BRUT 1er CRU : Compendio dei due sopra indicati "mono-cépage", è una cuvée composta in parti uguali da Pinot Noir (Avenay) e Chardonnay (Avize e Oger). Unica annata, la vendemmia 2016 (millesimato non dichiarato), vinificazione in acciaio, malolattica non svolta, sosta sui lieviti di 60 mesi Dosaggio in extra brut, di 4 gr/l. TIRATURA DI SOLE 476 BOTTIGLIE
Il commento: Il Pinot-Chardo, così come simpaticamente ribattezzato da Marie Laurent, racconta le due diverse anime dell'azienda. Da una parte il Pinot Noir di Avenay, con un suolo misto di argille e calcare bruno, dall'altra lo Chardonnay di Avize ed Oger, con il gesso bianco protagonista. Naso e bocca contrappongono in equilibrio il frutto maturo del pinot nero alla vena acida dello Chardonnay. Pochissime le bottiglie, quasi una "prova" per capire se e come il matrimonio tra le due "anime" aziendali può funzionare. A nostro parere: buona la prima!



“LE BOLLICINE”
Un modo nuovo di bere Champagne

LUCIEN ROGUET:
LO CHAMPAGNE CON 150 ANNI DI STORIA

Mailly è uno dei 17 Village Grand Cru dello Champagne. Il suo territorio è in larga parte coperto da una fitta boscaglia (la famosa Foresta di Reims), in netta supremazia rispetto alle vigne quasi tutte dislocate nel versante nord-est. Come nei limitrofi Comuni di Verzy e Verzenay, il protagonista del vigneto di Mailly è il Pinot Noir che occupa quasi il 90% della superficie vitata; il resto è Chardonnay con qualche vecchio sparuto filare di Pinot Meunier. È qui sulla sommita del collina che domina il paese che fin dal 1870 i Roguet, pur con alterne fortune, posseggono terra.

Fu il padre di Samuel, Pol, a rilanciare l’attività di Recoltant-Manipulant utilizzando fin dai primi anni ’90 il nome del nonno Lucien; Pol Roguet suonava infatti troppo simile a quello di una arcinota Maison di Epernay e non era il caso di cercare guai. Assunta la regia della cantina, Samuel nell’ultimo decennio ha impresso la svolta decisiva alla piccola azienda di famiglia. I 7ha di vigneto, tutti a Mailly, sono avviati ad una gestione biologica completa, suddivisi e vinificati per singola parcella. Gli strumenti di cantina si sono fatti via via più avanzati e l’uso del legno è diventato un elemento non trascurabile nella gestione dei Vin de Reserve. La produzione di circa 40.000 bottiglie all’anno è il frutto della scelta delle migliori uve raccolte con la vendita delle restanti ai Negotians più celebrati.

LO STILE LUCIEN ROGUET: (AGRICOLTURA SOSTENIBILE) Al pari dei suoi Comuni “fratelli”, i limitrofi Verzy e Verzenay con cui condivide l’esposizione nord-est di molte vigne, l’uva di Mailly matura tardi. La terra è ricca di gesso, specie nella parte alta della modesta altura (150m) che discende il bosco verso l’abitato; qui giacciono la quasi totalità delle vigne dei Roguet. Pieni ma nel contempo acidi e tonici, gli Champagne di Samuel hanno colore marcato e maturo che “inganna” considerata la bocca di particolare incisività e freschezza. Il Vin de Reserve con affinamento in legno sembra quasi chiamato a fare da “trait d’union” fra le due anime delle sue sempre riuscite cuvée.

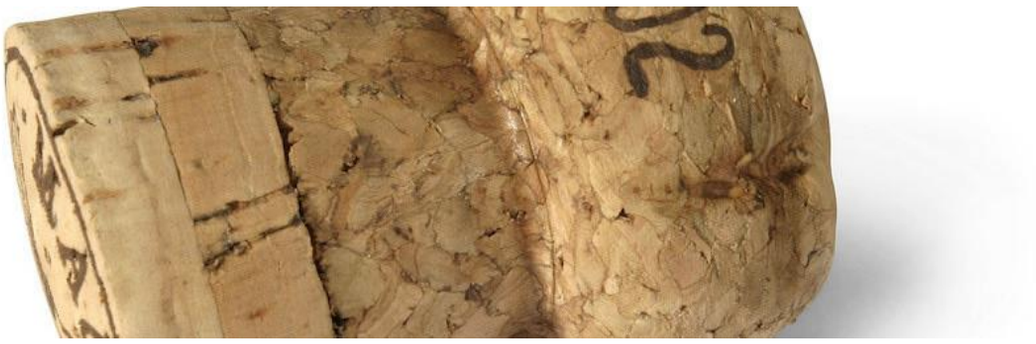
BRUT TRADITION N. 1 GRAND CRU: Blend di uve pinot noir (60%), chardonnay (30%) e pinot meunier (10%), vigne tutte in Mailly. Vinificazione tradizionale, in acciaio con fermentazione malolattica svolta. La cuvèe di base è composta dall'80% dell'annata a cui è aggiunto un 20% di Vin de Reserve (pinot noir) con affinamento in legno. Sosta sui lieviti di circa 36 mesi. Dosaggio finale di 8 gr/l con zucchero di canna sciolto in Vin de Reserve.
Il commento: Il colore ha riflessi dorati, il naso mette in risalto il frutto del pinot noir con cenni (rara la sua presenza nei Grand Cru) varietali del pinot meunier. Il palato è senza cedimenti, rotondo senza eccedere in dolcezza in ingresso, di spiccata nota "gessosa" sul finale di bocca.

EXTRA BRUT N. 3 GRAND CRU: Samuel accelera sulla via delle selezioni parcellari; blend di pinot noir (70%) e chardonnay (30%), coltivate su gesso puro, raccolte a piena maturazione. Vinificazione in acciaio con fermentazione malolattica svolta. La cuvèe di base è composta dal 75% di vino dell'annata e 25% di Vin de Reserve con affinamento in legno. 48 mesi sui lieviti, non vi è un "vero dosaggio"; 2 gr/l di zuccheri non fermentabili presenti nelle cuvèe con cui è elaborato.
Il commento: Molto meno "scontroso" di quel che si può pensare. Colore vivo, dorato, profondo. La bocca è di spiccata mineralità, certo austera ma confortata da una grande cremosità. Sarà perché la madre di Samuel è di origine italiane il motivo per cui è perfetto con formaggi italiani stagionati?

BRUT ROSE' N. 5 GRAND CRU: Rosè d'assemblaggio con le tre uve del Tradition, 60% pinot noir, 30% chardonnay, 10% pinot meunier, a cui è aggiunto il 10% di pinot noir vinificato in rosso e affinato in legno. Fermentazione malolattica svolta, sosta sui lieviti di circa 24 mesi (decisi "sul momento" per preservarne l'integrità del frutto). Dosaggio finale di 8 gr/l con zucchero di canna sciolto in Vin de Reserve.

Il commento: L'etichetta è deliziosa, Il contenuto una sorta di "passe partout" per una tavola gourmet. Le note di frutto nero accompagnano un bouquet di spezie variegato e stuzzicante. La bocca è "pensata" per carni rosse e per piatti di alta cucina a base di selvaggina e frutta.

BLANC DE BLANCS N. 2 GRAND CRU: Uno chardonnay in purezza con le vigne nella parte bassa di Mailly (verso Puisieulx). Vinificazione in acciaio con fermentazione malolattica svolta. La cuvèe di base è composta dall'80% dell'annata a cui è aggiunto un 20% di Vin de Reserve con affinamento in legno. Sosta sui lieviti di 30 mesi. Dosaggio finale di 8 gr/l con zucchero di canna sciolto in Vin de Reserve.
Il commento: Uno chardonnay di eleganza e bella acidità, quasi a richiamare i suoi cugini in Cote des Blancs. Il colore marcato ed il naso di frutto maturo lo rendono uno Champagne gustoso e pieno, perfetto per chi ama bollicine "di sostanza" anche nel mondo dei Blanc de Blancs.



“LE BOLLICINE”
Un modo nuovo di bere Champagne

PATRICK SOUTIRAN:
LA “POTENZA” DI UN CELEBRATO GRAND CRU

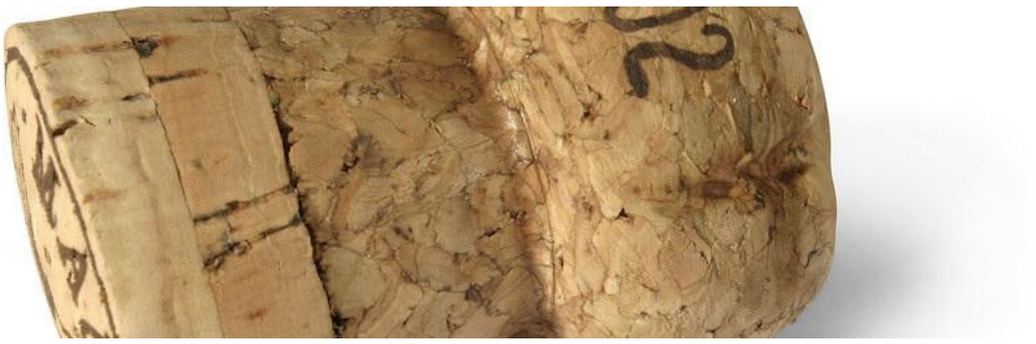
Una manciata di case, un migliaio di abitanti (uno su cinque è produttore d’uva) e quasi 400 ettari di vigneto. Questa la cartà d’identità di uno dei più celebrati Grand Cru dello Chapagne: Ambonnay. Il pinot nero la fa da padrone, anche se lo chardonnay (il 20% del vigneto comunale) dice la sua, pure in termini di qualità. Proprio nel bel mezzo del paese i Soutiran da decenni hanno cantina e casa. Le loro vigne, poco più di 3 ettari, per la maggior parte giacciono sulle prime colline attorno ad Ambonnay, con qualche filare che “sconfina” nel limitrofo villaggio di Trepail. La perfetta esposizione sud-est dei vigneti avvalora l’idea di “calore” suggerita dall’assaggio di molti Vins Clairs (le basi spumante) in cantina. Non è infatti un caso se qui, come nel vicino comune di Bouzy, si produce un pregiato, quanto raro, Ambonnay Rouge; un pinot nero vinficato in rosso, fermo e secco.

Piantate dal nonno Gérard a metà degli anni ’50, le vigne sono sempre state gestite a livello familiare in un regime di massima sostenibilità ambientale. Subentrati al padre Patrick, ancora oggi attivo in azienda, le redini sono ora nelle mani della terza generazione: Estelle (già candidata quale “Giovane Talento dello Champagne” nel 2018) e Fabrice. All’attivo una produzione di poco oltre 20.000 bottiglie annue, senza alcuna fretta di “forzarne” l’uscita.

LO STILE PATRICK SOUTIRAN: (AGRICOLTURA SOSTENIBILE) Difficile scindere l’essenza del Terroir di Ambonnay dallo stile dei vini della famiglia Soutiran. Champagne succosi e pieni, di bella presenza olfattiva, di deciso impatto gustativo. La nostra scelta, di puntare sulla versione Nature (senza zuccheri aggiunti) del pinot noir, mette in evidenza la “cremosità” dei vini di questo Comune, potenti in estratto secco come pochi altri in Montagne de Reims. Sorprendente lo chardonnay; la vigna più vecchia dell’azienda per un Blanc de Blancs che viaggia a testa alta. Anche in una terra “da rossi”.

BLANC DE NOIRS DOSAGE ZERO GRAND CRU: 100% pinot noir, vigne tutte in Ambonnay, con selezione di uve dalle fasce collinari più alte. Vinificazione tradizionale, in acciaio, con fermentazione malolattica svolta. La cuvèe di base è composta dall'80% dell'annata a cui è aggiunto un 20% di Vin de Reserve. Sosta sui lieviti di oltre 48 mesi. Non si effettua alcun dosaggio zuccherino, ricolmatura effettuata con Vin de Reserve.

Il commento: Champagne di ottima presenza al naso, con il frutto del pinot nero in bella evidenza. L'assenza di dosaggio restituisce integro il territorio d'origine, caldo e pieno. In ingresso di bocca non manca certo di struttura e notevole è la sua lunghezza gustativa con uno "sprint" acido tutt'altro che trascurabile.



“LE BOLLICINE”
Un modo nuovo di bere Champagne

JEAN PIERRE SECONDE’ :
ALLA RICERCA DELL’INCASTRO PERFETTO

Sillery, Mailly (dove ha sede la cantina), Verzenay, Puisieulx: quattro Grand Cru ai margini settentronali della Montagne de Reims ove sono distribuiti larga parte degli 8ha di proprietà della famiglia Secondè. Un puzzle di vigneti che il padre Jean Pierre con lungimiranza ha acquisito nei decenni. Un patrimonio scelto con cura e rigore frutto della sua lunga gavetta matuarata tra i filari e nelle cantine di Laurent-Perrier quale selezionatore di uve e mosti; un antesignano delle suddivisioni parcellari oggi tanto in voga nello Champagne. Recoltant Manipulant dal lontano 1975, da oltre un decennio Jean Pierre è affiancato dalla figlia Annabelle a cui ha trasmesso un solo credo: una grande uva per un grande Champagne. Fatto tesoro degli insegnamenti del padre, Annabelle è diventata la “winemaker” di una serie di etichette di forte identità territoriale.

E così il pinot noir Grand Cru delle parcelle di Mailly e Verzenay, tutta forza ed acidità, prende oggi strade diverse da quello di Puisieulx (les Petites Vignes), inconfondibile per il suo passo felpato e l’inebriante finezza. Il migliore chardonnay della Maison viene invece raccolto a Sillery, l’unico Grand Cru della Montagne de Reims ove le uve bianche hanno insolitamente la prevalenza. Il frutto delle vigne più vecchie è destinato alla maturazione in barriques “a chilometri zero”, prodotte dalla locale Tonnellerie de Champagne con legni della foresta di Reims. Anche sui vini della linea base la qualità è sempre di prim’ordine. I prezzi sono da encomio, frutto di una gestione familiare che bada al concreto.

LO STILE JEAN PIERRE SECONDE: (AGRICOLTURA SOSTENIBILE) Champagne senza fronzoli, diretti ed immediati, aderenti al Terroir di provenienza. L’elemento fondante delle etichette JPS è la qualità delle uve sulle quali Jean Pierre impone una rigorosa selezione con frequenti e numerosi scarti nella cernita. La vinificazione tradizionale punta diretta sul mosto fiore, la porzione quanto più ridotta possibile del succo dei migliori frutti raccolti. L’uso del legno in alcune delle loro cuvèe è calibrato, avvertibile ma di assoluto complemento, senza mai alzare troppo la voce. In poche parole: grandi uve per Champagne assolutamente da provare.

EXTRA BRUT "Linea Classica": Blend di uve con prevalenza di pinot noir (70%) e saldo di chardonnay (20%) e pinot meunier (10%). Vinificazione tradizionale, in acciaio, con fermentazione malolattica svolta. La cuvèe di base è composta dall'80% dell'annata a cui è aggiunto un 20% di Vin de Reserve. Sosta sui lieviti di 36 mesi. Dosaggio zuccherino di 3 gr/l.
Il commento: Uno Champagne di grande piacevolezza. Il naso ha sensazioni di frutto e fiori bianchi. Il palato ha una bollicina molto fine, la delicata componente zuccherina lascia ampio spazio ad una finale fresco e pulito. Una beva fragrante, che non accenna pesantezza anche se il bicchiere si scalda leggermente e la bolla si fa più rarefatta.

BLANC DE NOIRS BRUT GRAND CRU: 100% uve pinot noir selezionate con cura dalle parcelle di maggior maturità a Mailly, Verzenay e Sillery. Vinificazione classica, con prelievo del solo mosto fiore. Malolattica svolta, lavorazione in inox, 80% vino dell'annata e 20 % Vin de Reserve (la vendemmia precedente). Sosta sui lieviti di 42 mesi, dosaggio di 8 gr/l con zucchero di canna e Vin de Reserve.
Il commento: Succoso e ricco, la lettura di questo Blanc de Noirs è pressoché didattica. Al colore con nuances dorate fa eco un naso generoso e ampio, di frutto maturo ma senza alcun cenno ossidativo. Il palato ricalca l'olfatto; saporito, pieno e vinoso. Uno Champagne gastronomico che si presta a tavola per piatti di pesce azzurro di spiccato sapore, anche con un tocco "piccante".

BRUT GRAND CRU JPS: Il 75% è pinot noir di Mailly, il 25% è chardonnay di Sillery, le vigne le più vecchie dell'azienda. Con percorsi separati i due mosti affinano per 12 mesi in barrique della Tonnellerie de Champagne (legno a km. zero). 80% di vino dell'annata e 20 % di Vin de Reserve. Sosta sui lieviti di 42 mesi, dosaggio di 7 gr/l con zucchero di canna e Vin de Reserve.
Il commento: Il colore ha leggeri riflessi dorati. Il naso è di estrema ampiezza con le note di vaniglia e burro (figlie del legno) che sposano agrumi, cenni balsamici e fiori bianchi. La bocca è di ottimo equilibrio con lo chardonnay, pur minoritario, a "pareggiare" la forza del pinot noir. Bollicina nobile, setosa e fine.

BLANC DE NOIRS LES PETITES VIGNES GRAND CRU: Una parcella di nemmeno mezzo ettaro che da sempre regala uve straordinarie, Una vecchia vigna che Jean Pierre ha piantato nei primi anni 70 nel suo villaggio natale: Puisieulx. Vinificazione classica, con prelievo del solo mosto fiore. Malolattica svolta, lavorazione in inox, 80% vino dell'annata e 20 % di Vin de Reserve maturato in legno. Sosta sui lieviti di 66 mesi, dosaggio da extra brut: meno di 6 gr/l.
Il commento: L'espressione del territorio di Puisielx è massima; un bassorilievo pochi metri sopra il livello del mare, con fasce alterante di gesso e tufo. Vi prende vita un pinot noir garbato, fine, in cui la potenza è soppiantata dall'eleganza. L'età del vigneto rende di incredibile profondità il sorso, con una delicata ed incessante mineralità finale.

BLANC DE BLANCS BRUT GRAND CRU: 100% uve chardonnay selezionate dalle migliori parcelle di Sillery e Puisieulx. Vinificazione classica, con prelievo del solo mosto fiore. Malolattica svolta, lavorazione in inox, 80% vino dell'annata e 20 % Vin de Reserve (la vendemmia precedente). Sosta sui lieviti di 42 mesi, dosaggio di 8 gr/l con zucchero di canna e Vin de Reserve.
Il commento: Uno Chardonnay di spiccata presenza al naso, con le note floreali che sposano il frutto bianco maturo. La bocca non manca di freschezza con note agrumate e risvolti minerali sul finale. Uno Champagne perfetto a tavola su preparazioni a base di crostacei e pesci bianchi.

“LE BOLLICINE”
Un modo nuovo di bere Champagne

VOIRIN-JUMEL:
I MAESTRI DELLE CUVEE

La storia dei Vorin-Jumel è simile a quella di tante altre Maisons a doppio nome. Due famiglie impegnate già nei primi anni ’40 a lavorare la terra per produrre uva. Due giovani, Monsieur Gilles Voirin e Madame François Jumel, che convolano a nozze portando in dote le rispettive vigne di proprietà. Recoltant-Manipulant da sempre, ai primi anni ‘80 le sorti della pur sempre piccola azienda (11 ettari per circa 100mila bottiglie all’anno) passa nelle mani dei figli Alice e Patrick. A Patrick il compito di gestire le vigne distribuite in ben 12 diversi comuni, tra Côte des Blancs e Montagne de Reims: un lavoro certosino condotto con la vinificazione separata di ogni singola parcella a realizzare tanti pezzi di un puzzle da ricomporre in cantina secondo l’estro e la maestria. Passano gli anni e pur con una mano tecnica oggi più precisa, merito anche delle nuove generazioni, l’anima dei vini rimane legata a doppio filo alla terra d’origine delle uve.

Ad Alice, con il sempre più determinante apporto delle nuove generazioni, il compito di dar giusto risalto al lavoro del fratello. La loro deliziosa boutique-winery al civico 555 di Rue de la Libération a Cramant, con splendido panorama sui filari di chardonnay della Cote des Blancs, non potrebbe essere palcoscenico migliore per assaggiare le loro cuvée.

LO STILE VOIRIN-JUMEL: (AGRICOLTURA SOSTENIBILE) Il segreto del successo di questa Maison è legato alle tante piccole vigne sparse in ben dodici diversi Villages dello Champagne, la quasi totalità (oltre il 70%) a Grand Cru. Patrick, Chef de Cave con 25 anni di esperienza sulle spalle, gestisce separatamente ogni singola parcella alla ricerca poi, cuvée dopo cuvée, del miglior equilibrio. Una tecnica rigorosa e precisa di

cantina, moderna e ben attrezzata, aggiunge valore a degli Champagne ricchi, sapidi e di notevole persistenza, specie per le referenze di fascia "alta". La nuova generazione preme alle porte della cantina e già si muove agile tra i filari delle vecchie vigne di Cramant; le giovani Julie e Pauline sono la certezza che il futuro dei Voirin Jumel è in ottime mani.

TRADITION BRUT: Blend paritetico di pinot nero e chardonnay, vinificate solo in acciaio. Malolattica svolta, sosta sui lieviti di circa 24 mesi, dosaggio con zucchero di canna 8 gr./litro.
Il commento: Uno Champagne di beva golosa; un "entry level" tutt'altro che banale per presenza sul palato e profondità gustativa. La rotondità lo rende bollicina perfetta per aperitivi e stuzzichini salati.

BLANC DE NOIRS 1er CRU: 100% pinot nero da un singolo vigneto in Mareuil-sur-Aÿ, acquistato dai nonni nel 1944 in cambio di un camion (!?). Cuvée realizzata con tre diverse vendemmie (annata più un 30-40% di Vin de Reserve), vinificate solo in acciaio. Malolattica svolta, sosta sui lieviti di circa 36 mesi, dosaggio leggero (zucchero 6 gr/litro).
Il commento: Uno Champagne generoso e di corpo, degna espressione di un pinot nero in purezza. A note mature di confettura e biscotto si contrappongono in bocca fresche sensazioni agrumate. Bottiglia "gourmande", perfetta su carni bianche in intingolo.

BLANC DE BLANCS GRAND CRU ZERO: 100% Chardonnay proveniente dai vigneti di ben sei diversi comuni Grand Cru. La cuvée è realizzata con tre diverse vendemmie (annata più un 30-40% di Vin de Reserve), vinificate solo in acciaio a malolattica svolta. Sosta sui lieviti per circa 36 mesi. Privo di dosaggio (zucchero zero gr./litro) alla sboccatura.
Il commento: Nervoso, teso, ricco, vi si legge l'anima gessosa e minerale delle vigne della Côte des Blancs. La versione "Brut Zéro" vuol privilegiare l'espressione pura del Blanc de Blancs Grand Cru. Rigoroso sul palato, vanta una bollicina di estrema delicatezza.

ROSE' De Saignée: Varie parcelle di vigneto, tutte di proprietà; due piantate a pinot nero tra Mareuil ed Ay a costituire lo scheletro (il 70% della cuvée) di questo Champagne, le restanti in Cotè des Blancs tra Cramant ed Avize, ovviamente a chardonnay (il 30% a saldo). Macerazione sulle bucce (metodo Saignée, appunto) di circa 4 ore a temperatura controllata per il pinot nero, con l'aggiunta un 30% di Vin de Réserve. Solo acciaio, malolattica svolta, 36 mesi sui lieviti, dosaggio di 6-7 gr/l.
Il commento: uno Champagne in cui la matrice del pinot nero si fa ampiamente sentire. Colore "deciso", naso ampio sul frutto rosso, bocca vinosa e dal gusto pieno. In Francia "usa" accompagnarlo ai dessert a base di fragole e lamponi, noi lo preferiamo su delle succose salsicce alla griglia.

CUVEE 555: La voglia di Patrick di mettersi alla prova. 100% chardonnay Grand Cru, una ventina di legni piccoli (quindi una manciata di bottiglie) rimessi a nuovo da un mastro bottaio in Borgogna, uve scelte di ben 4 diverse vendemmie, malolattica svolta in parte e oltre 48 mesi sui lieviti. Basso il dosaggio di zucchero, ai limiti di un Extra Brut (6 gr./litro).
Il commento: Potente e generoso, asseconda il piacere di chi ama lo Champagne di grande struttura con la componete del legno presente, certo, ma non invadente. Un tripudio di spezie, confettura di pesche, nocciole, miele. Una bollicina Gourmande per piatti di alta gastronomia.

Brut Grand Cru Millesime 2014 BdB brut
La vendemmia 2014 non è stata omogenea e in alcune zone ha mostrato una certa leggerezza. In Cote des Blancs le basi Champagne godono di contro di una bella acidità ed uno spiccato profilo minerale.

Chardonnay in purezza, malolattica svolta, uso ragionato del legno piccolo, sosta sui lieviti di circa 66 mesi, dosaggio finale di soli 3 gr/l, (di fatto un extra brut) (sboccatura ottobre 2022).

“LE BOLLICINE”
Un modo nuovo di bere Champagne

PAUL LEBRUN:
DAL 1902 GLI SPECIALISTI
DELLO CHARDONNAY

“Récoltant-Manipulant depuis 1902”: vignaioli da inizio secolo. Questo il biglietto da visita dei Lebrun, scritto in bella evidenza nelle etichette dei loro Champagne come sulla facciata della cantina aziendale nel centro di Cramant. Le redini della Maison sono oggi nelle mani di Nathalie e Jean Vigner, la prima in cantina tra pupitres e barriques, il secondo a sovraintendere il lavoro nei vigneti. Vigne che in larga parte affondano le radici nelle profonde vene di gesso di Cramant, mitico grand cru della Cotes des Blancs.

A queste, in tempi più recenti, si sono aggiunte parcelle nei sobborghi di Sezanne, ai margini meridionali dello Champagne, ove i suoli hanno natura alluvionale e sono spesso pieni di ciottoli. In mix tra due diverse anime dello chardonnay coniugate con maestria dai due fratelli Vigner.

Sin dagli inizi, negli anni ’30 del secolo scorso quando il bisnonno Paul commercializzò le prime bottiglie con il proprio nome, il segno distintivo dei Lebrun è sempre stato lo chardonnay. Ancora oggi, nei poco più di 16 ettari vitati di proprietà, questa nobile varietà mantiene incontrastata il monopolio aziendale.

LO STILE PAUL LEBRUN: (AGRICOLTURA CONVENZIONALE) Chiaro e netto, il timbro dei vini della famiglia Vignier-Lebrun richiama l’essenza dello chardonnay, solista assoluto di tutte le loro cuvée. In cantina Nathalie e Jean cercano di anno in anno il giusto compromesso tra le note citrine e minerali delle uve di Cramant (ove sono poste la quasi totalità dei loro vigneti) e la maggior grassezza e rotondità di quelle di Sèzanne, a sud della Cotes des Blancs. La Maison giusta per chi predilige gli Champagne Blanc de Blancs, fini ed eleganti, di bella sapidità gustativa.

BRUT GRANDE RESERVE chardonnay 100%, mix di uve del comune di Cramant (nel cuore della Cotes des Blancs) e di Sézanne (lembo meridionale della AOC Champagne). Cuvée di base con il 70% circa di vino dell'annata e l'aggiunta del 30% di Vins de Réserve, tutto in acciaio inox, fermentazione malolattica svolta. Maturazione di oltre 26 mesi sui lieviti, con un dosaggio finale (Vin de Reserve e zucchero di canna) di circa 8 gr/litro.

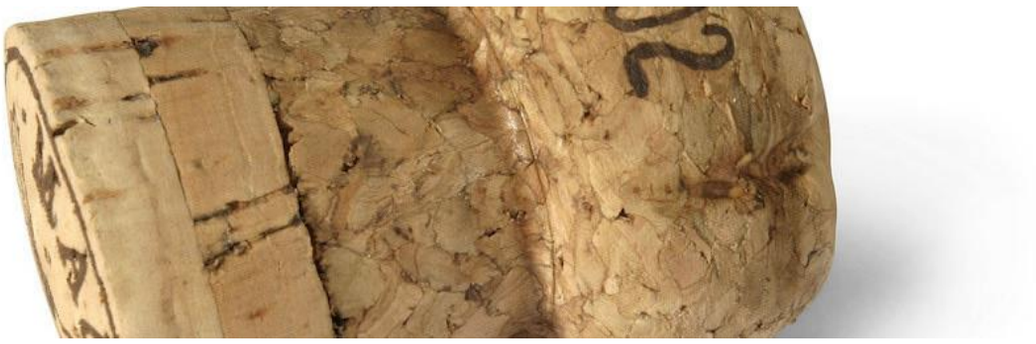
Il commento: uno Champagne di ricercata morbidezza, giocata in contrasto alle note agrumate e gessose tipiche del territorio. Una bollicina da aperitivo, da conversazione, ideale per placare la sete o in abbinamento a piatti a base di pesce crudo o al vapore.

EXTRA BRUT chardonnay 100%, in larga parte uve dal comune di Cramant Grand Cru a cui si aggiungono piccole parcelle a Sézanne, lembo meridionale dello Champagne. Fermentazione malolattica integralmente svolta, cuvée di base con l'80% circa di vino dell'annata e l'aggiunta del 20% di Vins de Réserve, parte del quale fermenta e sosta per alcuni mesi in barriques usate acquistate nello Chablis da un noto produttore. Maturazione di otre 30 mesi sui lieviti e dosaggio finale di soli 4gr/litro.
Il commento: alta espressione dello chardonnay senza il filtro dello zucchero di dosaggio. Teso e sapido, la freschezza del suo sorso si presta perfettamente ad accompagnare a tavola crostacei e pesci nobili in preparazioni "al naturale".

I MILLESIMATI (I fuoriclasse di famiglia)
Per la famiglia Vigner-Lebrun il millesimato è un rito; la selezione delle migliori basi spumante è il frutto di un suggestivo confronto (alla ceca) tra le innumerevoli parcelle aziendali. Un piccolo torneo interno fatto di tanti bicchieri contrapposti, ognuno testimone di un corrispondente partita di Vin Clair che in cantina attende di conoscere la sua sorte.

Brut Millesime Blanc des Blancs 2015 Uno Chardonnay in purezza scelto tra le migliori partite d'annata (in genere Cramant a farla da padrone), mosto di prima spremitura, uso di legno "borgognotto" piccolo ma non nuovo, fermentazione malolattica svolta, maturazione di circa 7 anni sui lieviti. Dosaggio finale 7 gr/litro circa. SBOCCATURA: novembre 2022

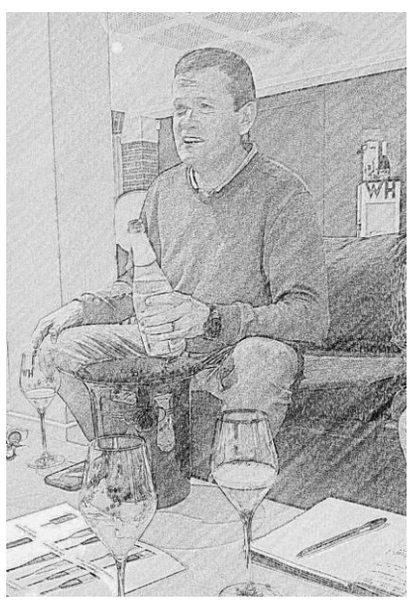
Brut Prestige Millesime Blanc des Blancs 2012 Ancora uno Chardonnay in purezza di un'annata non certo "secondaria" tra quelle del decennio scorso. Le sole uve delle vigne più vecchie, quasi tutte a Cramant ed una a Sezanne. Uso di legno "borgognotto" piccolo non nuovo, fermentazione malolattica svolta, maturazione di 8 anni sui lieviti. Dosaggio finale 4 gr/litro circa. SBOCCATURA: ottobre 2022



“LE BOLLICINE”
Un modo nuovo di bere Champagne

WARIS-HUBERT:
UN MODO NUOVO
D’INTERPRETARE LO CHAMPAGNE

In conversione



Waris è cognome alquanto diffuso in Côte des Blancs e non raramente lo troverete associato alla produzione di uva e vino. Olivier Waris non fa eccezione: viticoltore di quarta generazione, da poco più di un decennio, assieme alla moglie Stéphanie, esercita “in proprio”. Nella nuova e scintillante sala di degustazione, con affaccio diretto (non privo di significato) sulla facoltà di Enologia ad Avize, raccontano orgogliosi il loro modo di interpretare lo Champagne. Tanto per iniziare una “viticolture raisonnée” praticata nei circa 11 ettari di proprietà (per una produzione di poco superiore alle 60mila bottiglie l’anno) con vigneti nei Grand Cru più classici quali Avize, Oger, Cramant, Ay e Choully. I passi successivi, in cantina, sono la macerazione a freddo delle uve appena vendemmiate ed una lunga sosta delle basi sulle fecce fini a fine fermentazione. Elementi questi che consentono loro di elaborare delle cuvée di spiccata personalità ed indubbia riconoscibilità.

Un’azienda giovane, dinamica, con un progetto chiaro ed un’idea precisa su quello che deve essere lo Champagne a marchio Waris-Hubert. Una serie di etichette già oggi molto ben riuscite e l’impressione generale che il meglio debba ancora venire. Olivier e Stéphanie ne sono convinti; sbicchierando le basi delle loro future spumantizzazioni pure noi.

LO STILE WARIS-HUBERT: (AGRICOLTURA SOSTENIBILE – CONVERSIONE BIO) Carattere e personalità sono termini talvolta abusati nella descrizione di un vino, ma qui calzano a pennello. Verticali, volutamente secchi ed asciutti, decisamente nervosi, taglienti ma anche molto profumati, i loro Champagne non sono bollicine per tutti i palati. Piaceranno però, e non poco, a coloro il cui gradimento verso la tipologia è inversamente proporzionale alla quantità di zucchero presente nel dosaggio. Olivier, tecnico esperto, li vuole così; chi cerca rassicuranti dolcezze guardi altrove.

BLANC DE NOIRS ARMORIAL: 100% pinot nero proveniente dai vigneti di Ay e Sézanne di circa 35 anni. Macerazione a freddo delle uve per 72h prima della fermentazione, vinificazione in acciaio con malolattica svolta e sosta sulle fecce fini per 6 mesi. Cuvèe di base con il 30% di Vin de Reserve, sosta sui lieviti per non meno di 36 mesi. Dosaggio finale di circa 6/ gr/litro.
Il commento: coinvolgente al naso ove regala grande intensità e pulizia: frutti rossi, limone e fiori bianchi preannunciano un palato in cui la freschezza distende la beva, alleggerendo i muscoli del pinot nero. Una bollicina "pensata" per un bel carpaccio di carne.

BLANC DE BLANCS GRAND CRU ALBESCENT: chardonnay in purezza da vigne in Avize, (in prevalenza) Oger e Cramant. Macerazione pre-fermentativa delle uve a 4° per 72h, vinificazione in acciaio con malolattica svolta e sosta sulle fecce fini per 6 mesi. Cuvée con il 20% di Vin de Reserve, sosta sui lieviti per non meno di 42 mesi. Dosaggio finale (versione brut) di circa 6-7 gr/litro.
Il commento: uno Champagne nervoso, in cui il "terroir" fa sentire chiara la sua voce: note salmastre, di gesso e pure balsamiche. Deciso sul palato, lascia una bocca estremamente pulita ed una scia finale di notevole freschezza.

BLANC DE BLANCS G. CRU LILYALE DOSAGE ZERO: Chardonnay 100% proveniente da vigneti di 25/30 anni in Avize (in prevalenza), Oger e Cramant. Vinificazione delle basi simile alla versione brut (vedi sopra): l'assenza di zucchero (zero gr/litro) impone però una ancor più accurata scelta delle uve in termini di maturità del frutto. Malolattica svolta, 20% di Vin de Réserve, 42 mesi sui lieviti prima della sboccatura. Dosaggio zero, niente zucchero alla sboccatura.
Il commento: uno chardonnay di purezza cristallina, diretto, asciutto, vibrante, teso e decisamente tagliente. L'assenza di dosaggio alla sboccatura mette in evidenza la forte connotazione calcarea (solo gesso!) dei vigneti di provenienza (molti in biologico). Per chi "osa" il piacere di una mineralità che solo un Grand Cru dal cuore della Cote des Blancs, libero dallo zucchero, può regalare. Perfetto su un crudo di scampi o per il solo piacere di un grande Champagne.

ESTENCE PREMIER CRU EX. BRUT: Monoparcellare di Grauves, villaggio Premier Cru oltre la collina ad ovest di Avize; una vigna con suolo argillo-calcareo di oltre 30 anni. Cuvée composta da 60% chardonnay in legno, 40% pinot nero in acciaio unica annata (un millesimato non dichiarato). Malolattica svolta, sosta sui lieviti di oltre 42 mesi. Dosaggio finale di 5-6 gr./litro (extra brut) con Vin de Reserve e semplice zucchero di canna.

Il commento: uno Champagne pieno e suntuoso, con le note del legno che ben affiancano il frutto. A tratti opulento, non perde di vista l'acidità (come stile Waris vuole) grazie ad un dosaggio contenuto ed a una vinificazione calibrata, priva di ossidazioni. Una bollicina "gourmande".

ROSE' DE SAIGNEE EX. BRUT ERCANBALD: Monoparcellare di Merrey Sur Arce (Les Devoix), piccolo villaggio nel cuore dell'Aube; una singola vigna dal suolo argilloso con striature di calcare. Un pinot nero in purezza frutto di un'unica vendemmia (di fatto un millesimato) con macerazione a freddo sulle bucce di circa 24 ore, fermentazione malolattica svolta, sosta sui lieviti di circa 42 mesi. Dosaggio finale di 3 gr/litro (extra brut) con Vin de Reserve e zucchero di canna.
Il commento: uno Champagne gastronomico, dal carattere deciso e con ampi richiami di frutto rosso e nero. La bollicina è fine, la beva succosa e generosa. Lo stile asciutto dei Waris trova comunque conferme nel dosaggio contenuto ed in una vinificazione attenta, priva di forzate ossidazioni.

BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT SAN SOUFRE (esclusiva LE BOLLICINE): Uno Chardonnay 100% proveniente da un singolo vigneto, les Haut Boquets (del 1967, nel villaggio Premier Cru di Grauves, sul lato opposto della collina di Avize). Millesimato 2018 non dichiarato per poco più di 2500 bottiglie. Breve passaggio in legno ove ha svolto la malolattica, sosta di 26 mesi sui lieviti ed un anno di affinamento in bottiglia post-sboccatura. Dosaggio in extra brut con 4,3 gr/l. SENZA NESSUN USO DI SOLFITI AGGIUNTI sia in fermentazione delle cuvée che alla sboccatura.

Il commento: Uno Chardonnay a cui Olivier ha voluto donare massima libertà d'espressione, evitando l'uso dei solfiti in ogni fase della lavorazione.
La zona, Grauves, e l'età del vigneto hanno determinato il resto; uno Champagne ricco e molto saporito, di grande espressività al naso ed in bocca dove ha un ingresso potente e di notevole articolazione.

BLANC DE NOIRS GRAND CRU ANNEXA 2015: Pinot noir 100% proveniente da un singolo vigneto sulla collina di Ay Grand Cru chiamato Les Freres Martin (dote del ramo familiare degli Hubert), Millesimato dichiarato, la cuvée ha subito un passaggio in legno, ove ha svolto la malolattica, prima del tiraggio. Sosta di 48 mesi sui lieviti ed un anno di affinamento in bottiglia post-sboccatura. Dosaggio in extra brut con 5 gr/l.

BLANC DE BLANCS GRAND CRU SOPHOS 2016: Chardonnay 100% proveniente da un singolo vigneto sulla collina di Avize Grand Cru chiamato Les Maladries (sopra la cantina dell'azienda) Millesimato dichiarato, passaggio in legno piccolo per 24 mesi, ove ha svolto la malolattica, prima del tiraggio. Sosta di 48 mesi sui lieviti ed un anno di affinamento in bottiglia post-sboccatura. Dosaggio in extra brut 4 gr/l.

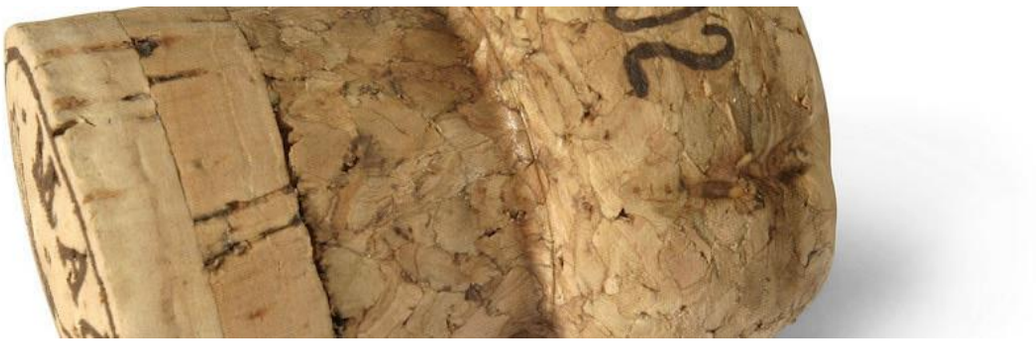
“LE BOLLICINE”
Un modo nuovo di bere Champagne

HERBELET :
“VIGNERONS” ALLA RISCOSSA

Promosso a Grand Cru nel 1985 (assieme al limitrofo Comune di Mesnil), Oger non è certo marginale nel computo delle superfice vitata della Cote des Blancs. Oltre 400 gli ettari in produzione, per il 99% destinati allo chardonnay ed i pochi filari rimanenti lasciati al pinot noir. Qui la terra odora di gesso, specie sulla collina che ad ovest sovrasta il villaggio salendo verso la riserva naturale di Patis d’Oger, polmone verde della Cote des Blancs. Gli Herbelet da decenni frequentano queste terre, da sempre produttori di uve e conferitori di blasonate Maison della Cote des Blancs. Nove gli ettari a disposizione, in larga parte su Oger con piccoli sconfinamenti ad Avize e Cramant. Dopo una vita spesa “dietro le quinte”, ecco che ai giorni nostri arriva l’occasione del riscatto; una serie di etichette con il loro nome frutto delle vigne più vecchie (di circa 70 anni) di famiglia. Champagne la cui identità è legata a filo doppio allo chardonnay della Cote des Blancs, per mineralità e freschezza. Esempio più nitido, il loro Nature, mitigato in acidità da qualche grammo di zucchero nella versione Brut del loro Blanc de Blancs.

BRUT NATURE ESPRIT CHARDONNAY GRAND CRU: Uno Chardonnay in purezza con uve provenienti dalle vigne di proprietà più vecchie (età media di oltre i 50 anni) distribuite tra Oger, Avize e Cramant. Annata di base per il 75% a cui è aggiunto Vin de Reserve (circa il 25%) delle due annate precedenti. Malolattica svolta, sosta sui lieviti lunga, di oltre 60 mesi. Non dosato alla sboccatura.
DISPONIBILE IN VERSIONE BRUT: con 7gr/l., chardonnay di Oger con sosta di 42 mesi sui lieviti, malolattica svolta.

Il commento: Un colore vivo e luminoso accompagna un naso estremamente fine, con note agrumate e gessose in evidenza. Bocca asciutta, molto saporita, quasi “salata”, di ottima presa e bella materia (cremosa) in centro-bocca. Un Blanc de Blancs di notevole lunghezza gustativa, con finale tonico e fresco.



“LE BOLLICINE”
Un modo nuovo di bere Champagne

HERVE’ DUBOIS:
TUTTI PAZZI PER … L’ACIDITA’!

Quelli che ad inizio secolo erano i campi in cui Paul Dubois faceva pascolare i suoi cavalli, forza motrice dell’agricoltura di un tempo, sono oggi diventati vigneti tra i più belli e vocati degli oltre 300mila ettari vitati della denominazione Champagne. Siamo ad Avize, nel cuore della Cote des Blancs; bianca per il suolo, fatto di gesso allo stato puro, e per l’uva chardonnay, assoluta solista di questo celebrato comune Grand Cru. Poco più di 7 gli ettari a disposizione di Hervè, quinta generazione dei Dubois a lavorare la terra, in larga parte sulle colline che dominano il paese. Il cortile di casa (dirimpetto il fratello Gerard di cui Hervè cura amorevolmente le vigne) è il prototipo della Maison familiare. Cantina, casa e sala degustazione, senza fronzoli ma tanta sostanza, l’una attaccata all’altra, a ricordare che il mestiere di Vigneron non conosce pausa. Da non perdere il loro Bar a Vin, nel centro del paese, luogo d ritrovo dei tanti Vignerons di Avize dopo una avvincente partita a Pétanque.

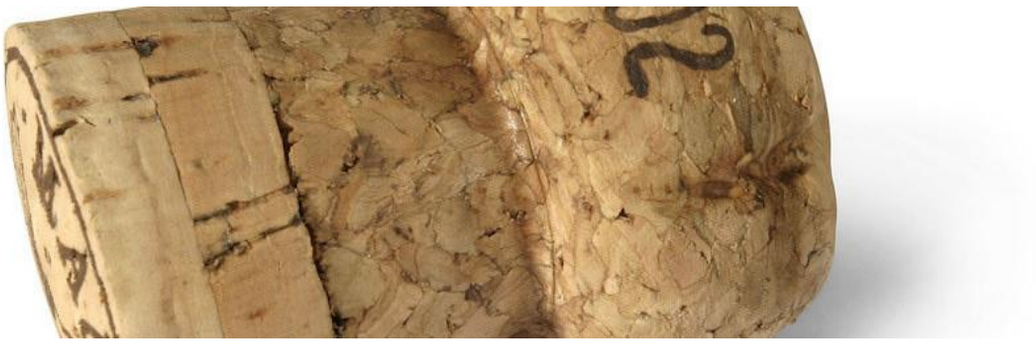
Se il padre Hervè, dietro le quinte, è l’anima della cantina, condotta con personalità e competenza, la copertina della Maison è nelle mani di Nina, una delle due figlie di Hervè, che con grazia tutta francese spiega e propone in assaggio le cuvée di casa. Il credo aziendale è l’acidità con una fermentazione malolattica volutamente non svolta per lasciare integra la freschezza delle uve chardonnay e donare loro grandi capacità d’invecchiamento, sia come sosta sui lieviti che nel post-sboccatura. Idee chiare per una serie di etichette che difficilmente passano inosservate.

LO STILE DUBOIS: (AGRICOLTURA SOSTENIBILE) Come detto, lo chardonnay di casa Dubois non svolge fermentazione malolattica. Ne trae sicuro vantaggio il nerbo acido di questi Champagne che compensano però il carattere scontroso del malico attraverso una selezione rigorosa delle uve più mature ed una prolungata sosta sui lieviti. Perfetti per chi ama la freschezza (comunque mai scomposta) e la decisa mineralità dello Champagne della Cote de Blancs, le loro bottiglie risultano di beva irrefrenabile grazie ad un sorso pulito che invoglia al ritorno continuo sul bicchiere.

BLANC DE BLANCS BRUT RESERVE GRAND CRU: 100% uve Chardonnay. Una selezione delle migliori parcelle su Avize ed in piccola parte (15%) di Oger e Cramant vinificate solo in acciaio. Cuvée realizzata con un 25% di Vin de Reserve, malolattica volutamente non svolta, sosta sui lieviti di oltre 48 mesi. Dosaggio alla sboccatura (zucchero di canna miscelato a Vin de Reserve) pari a 7 gr/litro.
Il commento: Uno Champagne minerale, di ottima tensione acida. Note agrumate al naso precedono un palato ficcante con una bella sapidità sul finale di bocca. Bollicina perfetta per crostacei nobili crudi o con cottura molto leggera.

BLANC DE BLANCS GRAND CRU MILLESIME 2017: 100% Chardonnay di Avize Grand Cru (le migliori parcelle di mezza costa sopra il paese). Mette a frutto un'annata di buona maturazione per lo chardonnay supportata però dall'acidità. La selezione delle uve è capillare, con uve delle vigne più vecchie sulla collina a dominio del villaggio di Avize, in perfetta esposizione sud-est dei suoi filari.
Elaborazione della cuvée in acciaio, malolattica volutamente non svolta, sosta sui lieviti di circa 60 mesi (sboccatura 202), dosaggio alquanto contenuto, ai limiti di un extra brut: 6 gr/litro.
Il commento: L'integrità del frutto e la lunga sosta sui lieviti "stemperano" il carattere salino e minerale del sorso. Uno Champagne rigoroso sul palato che però non disdegna cenni di morbidezza grazie anche ad una bollicina di estrema finezza.

BLANC DE BLANCS GRAND CRU CUVEE SPECIAL 2013: 100% Chardonnay di Avize Grand Cru con scelta delle uve dalle parcelle più vecchie (il meglio delle uve già destinate al Millesime dell'annata). Una manciata di bottiglie (meno di 1000) che segue un lungo percorso di cantina: vinificazione in acciaio, niente malolattica, sosta di 8 anni sui lieviti, dosaggio di 6 gr/l.
Il commento: Per chi cerca la massima espressione della mineralità della Cote des Blancs questo è lo Champagne giusto. Una bollicina estremamente attuale e tonica a dispetto della lunga sosta sui lieviti. L'annata orientata sulla freschezza incide sulla verticalità di questo Champagne, estremamente tipico nella sua espressione di un Avize Grand Cru.



“LE BOLLICINE”
Un modo nuovo di bere Champagne

PETIT ET BAJAN :
DUE FAMIGLIE, DUE STORIE,
UN SOLO GRANDE CHAMPAGNE

in conversione

La storia di Veronique Bajan e di Richard Petit racconta l’unione tra le vigne di Verzenay e di Avize, luogo quest’ultimo ove i due giovani sposi mettono su casa e dove nascerà negli anni l’idea di produrre grandi Champagne. Il loro è il percorso di tante famiglie champagnotte che si fondono, ognuna portatrice in dote di Terroirs ed esperienze contadine diverse. Corre l’anno 2008 quando Veronique e Richard, nel corso di una conviviale cena estiva, ascoltano rapiti le note di degustazione di un gruppetto di quotati amici vignaioli di Borgogna, oggetto una serie di Champagne “made in Avize”. Per loro è l’illuminazione! Ogni singolo errore, difetto e mancanza di quelle bottiglie diventa monito per il loro progetto futuro: se Champagne deve essere, lo sarà ai massimi livelli, costi quel che costi. Il puzzle di parcelle fra Verzenay (Les Vinzelles, Mourmelonnes, Le Moulin e La Voie des Vaches) e Verzy dote di Veronique (il padre Jean-Pierre per 30 anni è stato il fulcro della Maison Lanson) si mixa con le vigne in Cote des Blancs di Richard a formare il loro laboratorio di ricerca e sperimentazione. Un’alchimia che funziona alla perfezione, con l’estro di Richard gestito con rigore e precisione da Veronique.

Una manciata di ettari, 3 in totale, e sole 12.000 bottiglie (tutte a Grand Cru) prodotte; il resto delle uve venduto a caro prezzo a Billecart-Salmon. Meticolosi e attenti nella conservazione dell’ambiente, le vigne di Petit et Bajan sono oggi tutte certificate HVE (alto valore ambientale) e parte sono state avviate alla conversione in biologico. Non ultima, nel 2019, la ristrutturazione della cantina ad Avize quale ennesimo punto di partenza per nuove sfide.

LO STILE PETIT ET BAJAN: (AGRICOLTURA SOSTENIBILE IN CONVERSIONE BIO SU ALCUNE PARCELLE) Gestire un “giardino” a vigneto di soli 3 ettari in Champagne può sembrare quanto mai semplice visto che le grandi Maison ne conducono, con dinamismo e concretezza, a centinaia. Ma per Richard e Veronique è tutt’altra storia: aratura con il cavallo dei terreni per dare vitalità alle piante, selezioni parcellari maniacali, vendemmie calibrate al minuto per raccogliere uve di perfetta sintesi tra maturità ed acidità, nessun arricchimento dei mosti o altra pratica esogena, solo mosto fiore, lieviti indigeni cresciuti in Maison, affinamenti molto lunghi (al momento in acciaio), prevenzione maniacale dell’ossidazione in ogni fase della elaborazione, frequente ricerca della cuvée da singola annata (non a caso 3 delle 4 etichette prodotte sono dei Millesimati non dichiarati).

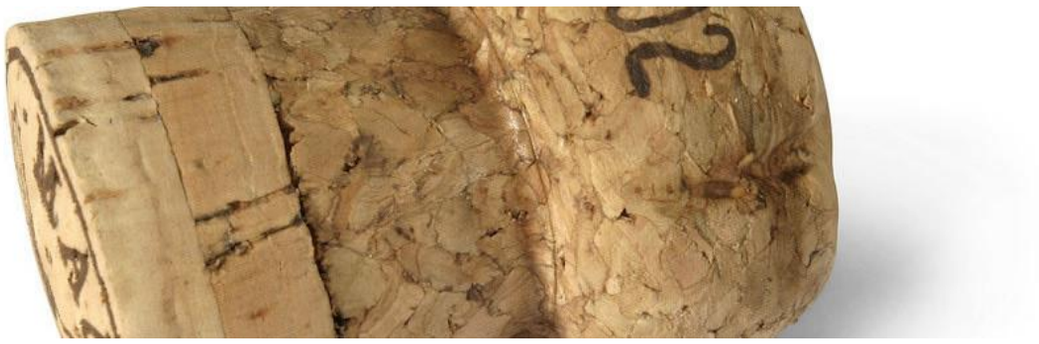
PROMISE BRUT G.C. Mix tra lo Chardonnay delle vigne di Avize (60%) ed il Pinot Noir della Montagne de Reims, (40% da Verzy e Verzenay). Unica annata a comporre la cuvée, malolattica svolta, sosta di circa 36 mesi sui lieviti. Pur dichiarato Brut è di fatto un Extra Brut dosato a 4 gr/l. Giudiziosa la sosta di almeno 6 mesi in bottiglia post-sboccata prima della vendita.
Il commento: Compendio tra le uve di tre celebrati Grand Cru (Avize, Verzy, Verzenay) con un occhio attento all'eleganza ed alla finezza della beva. Uno Champagne "dritto e puro"; parole di Richard che ben descrivono lo stile Petit & Bajan.

AMBROISE EXTRA BRUT G.C. Base della cuvée lo Chardonnay di Avize (70%) con saldo minoritario di Pinot Noir 30% di Verzenay e Verzy. Unica annata a comporre la cuvée, malolattica svolta, sosta di circa 42 mesi sui lieviti. Dosaggio in Extra Brut a soli 3 gr/l. Giudiziosa la sosta di almeno 6 mesi in bottiglia post-sboccata prima della vendita.
Il commento: Lo Chardonnaydi Avize domina la scena quanto a mineralità e freschezza. La selezione di parcelle in Cote des Blancs con netta prevalenza di terreni gessosi avvalora la sapidità già percepibile al naso. Il saldo di Pinot Noir apporta struttura e materia.

NYMPHEA BRUT ROSE' GRAND CRU Un Rosè d'assemblaggio, base Chardonnay di Avize con aggiunta di un 10% di Pinot Noir vinificato in rosso della Montagne de Reims (Verzy). Unica annata, malolattica svolta, sosta di circa 42 mesi sui lieviti. Dosaggio alla sboccatura in Extra Brut 3 gr/l. Giudiziosa la sosta di almeno 6 mesi in bottiglia post-sboccata prima della vendita.
Il commento: Un rosa nitido e luminoso dai riflessi vermiglio. Intenso e nitido al naso con ricordi di fragola, melograno e petali di rosa. Incalzante la presa in ingresso di bocca, vivida e determinata la dinamica sul palato. Vellutata la bollicina, saporito e "gourmand" il finale, asciutto e misurato. La chiusura di bocca aggiunge succosità floreale alla naturale predisposizione sapida.

NUIT BLANCHE BLANC DE BLANCS G.C. 100% chardonnay frutto delle vigne di Avize. Unica annata a comporre la cuvée, malolattica svolta, sosta di circa 66 mesi sui lieviti. Dosaggio come per gli altri in Extra Brut: 3 gr/l. Giudiziosa la sosta di almeno 6 mesi in bottiglia post-sboccata prima della vendita.
Il commento: Il naso offre il classico caleidoscopio degli aromi dello chardonnay di Avize: fra arancia, pesca, melone bianco, mandorla fresca. In bocca l'acidità è spiccata e tagliente ma assolutamente non "verde" anzi ben integrata con la trama e il volume del vino. La bollicina è cremosa e stuzzicante, l'espansione finale, fresca e saporita, induce ad una beva compulsiva.

OBSIDIENNE BRUT GRAND CRU Prende forma dal Pinot Noir, in purezza, di Verzenay e Verzy lavorato in acciaio inox è anch'esso un millesimato non dichiarato. Malolattica svolta, sosta di 60 mesi sui lieviti. Dosaggio che si ripete di tipologia in tipologia: in Extra Brut 3 gr/l. Giudiziosa la sosta di almeno 6 mesi in bottiglia post-sboccatura prima dell'immissione in commercio.
Il commento: Il nome porterebbe a pensare ad una cuvèe "ossidativa" ma si tratta dell'esatto contrario. Il Pinot Noir delle Montagne di Reims trova qui massima esaltazione con i suoi profumi di mela renetta e susina gialla interfacciati da suggestivi richiami minerali quali roccia, gesso e acque termali. Attacco poderoso e potente, contrastato da note saline e sapide.
La forza acida è perfettamente integrata in una materia di gran volume e concentrazione. Finale, "ça va sans dire", lunghissimo e di spiccato carattere.



“LE BOLLICINE”

Un modo nuovo di bere Champagne

SEBASTIEN DAVIAUX:

LO CHAMPAGNE DI UN GIOVANE, PICCOLO, “ARTIGIANO”

Tre ettari di vigne sul fronte meridionale del comune Grand Cru di Chouilly, a confine con Cramant (ove “sconfinano” alcuni suoi filari); è questo il piccolo fazzoletto di terra che Sébastien Daviuax, quinta generazione di “Vignerons”, ha ricevuto in dote dai genitori. All’attivo una manciata di bottiglie, sole 4.000 all’anno, con un unico grande attore protagonista: lo Chardonnay. Non potrebbe essere altrimenti visto che nel villaggio di Chouilly allo Chardonnay sono “riservati” oltre 500 ettari di vigna (il 99% della superifice comunale vitata). Un Village da sempre “frequentato” delle grandi Maisons, posto idealmente al termine della mitica Avenue de Champagne di Epernay; di fatto le prime vigne raggiungibili dalla capitale mondiale delle bollicine. Sèbastien, studi enologici ad Avize, è giovane ma ha già le idee chiare. Il progetto, non dissimile da quello di molti suoi coetanei, produttori compagni d’aula all’università, è quello di “rinnovare” lo stile dello Champagne.

La trasformazione, non certo indolore nel passaggio generazionale padre/figlio, punta su una decisa diminuzione dei dosaggi (meno zucchero alla sboccatura) e su una viticoltura che si prende dei “rischi” per andare incontro ad una conduzione delle vigne sempre più orientata al biologico. All’attivo le vendemmie di una mano, Sébastien si gode oggi il riscontro di critica e pubblico per le prime bottiglie tutte “sue”. Di supporto al progetto vigne di vetusta età, una tecnica di prim’ordine e la cantina di famiglia formatasi in quattro generazioni di Recoltant.

LO STILE DAVIAUX: (AGRICOLTURA SOSTENIBILE) Non è facile definire uno stile “univoco” per il comune di Chouillly. Le vigne della zona sud, verso Cramant (quali quelle dei Daviaux), regalano frutti di ottima maturità in cui le sensazioni di frutti tropicali si accavallano a quelle salmastre e di gesso, spesso molto percettibili. Da par suo Sébastien ama mettere in evidenza la “struttura acida” dei suoi vini, con dosaggi minimi, di anno in anno spinti sempre più in basso.

BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT GRAND CRU: 100% di uve chardonnay provenienti dalle vigne di proprietà a Chouilly (80%) e a Cramant (20%). La cuvée di base è composta per metà dal vino dell'annata, elaborato solo in acciaio, a cui è aggiunto il 50% di Vin de Reserve (solitamente le due annate precedenti) con breve passaggio in legno per una piccola porzione di esso. Malolattica svolta, sosta sui lieviti di 42 mesi, dosaggio alla sboccatura di 2 gr/l (con semplice zucchero di canna).
Il commento: La lunga sosta sui lieviti ne "addolcisce" la bollicina, fine e discreta. Il naso punta deciso su sensazioni di gesso, note minerali ed agrumi (limone in particolare). Palato di spiccata freschezza, con acidità in rilievo. Uno chardonnay teso e vibrante, poco incline alle "smancerie" ed alla dolcezza. La mano di Sébastien si avverte.

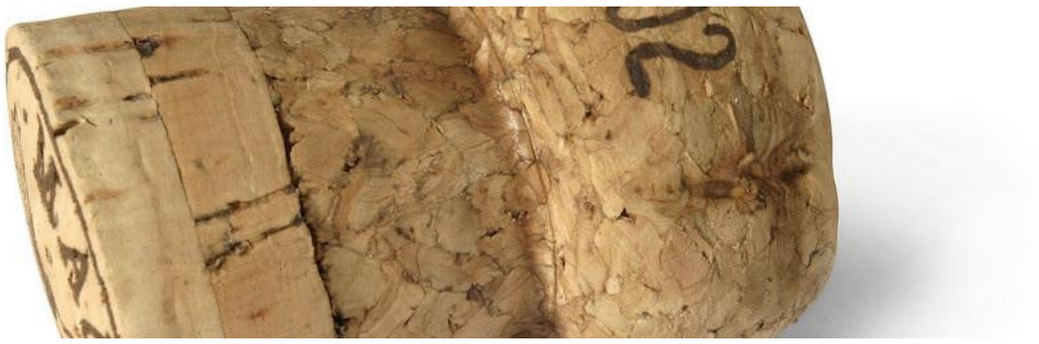
BLANC DE BLANCS SPECIAL "F" GRAND CRU: La parcella di Chouilly a cui Sébastien è maggiormente legato, per età ed esposizione della vigna. Una cuvée 100% chardonnay composta da sole due annate: 50% dell'ultima vendemmia e 50% di Vin de Reserve fermentato e maturato in legno per 24 mesi in barriques usate. Malolattica svolta per entrambe le basi, sosta di oltre 50 mesi sui lieviti. Alla sboccatura il dosaggio con zucchero di canna è inferiore ai 5 gr/l; di fatto un extra brut.

Il commento: Uno Champagne in edizione limitata che si avvale dell'apporto del legno per trasformarsi in un grande chardonnay ancor prima che in una "semplice" bollicina. Ricco, pieno, maturo ma di ottimo contrasto acido, ha deliziose note balsamiche, di burro ed affumicate. Bolla di grande finezza, notevole la profondità.

BRUT ROSE' GRAND CRU: Rosato d'assemblaggio con l' 88% di uve chardonnay provenienti dalle vigne di Chouilly a cui si somma il 12% di Pinot Noir di Ambonnay (la vigna del "compagno di banco" di Sebastien) . La cuvée è composta dell'a sola annata 2020 (millesimato non dichiarato) elaborata in acciaio, Malolattica non svolta, sosta sui lieviti di 30 mesi, dosaggio alla sboccatura di 8 gr/l (con semplice zucchero di canna).
Il commento: Un rosato di ottimo contrasto tra la rotondità dello Chardonnay raccolte nelle vigne di miglior esposizione a Choully e l'acidità malica non svolta. Avvertibile, in termini di frutto, l'apporto del Pinot Noir proveniente da un Village Grand Cru che non necessita di presentazioni: Ambonnay.

BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT MILLESIME 2017 GRAND CRU: 100% di uve chardonnay provenienti dalle vigne di proprietà a Chouilly (80%) e a Cramant (20%). Lavorazione in acciaio inox per le basi, malolattica svolta, sosta sui lieviti di 48 mesi, dosaggio in extra brut alla sboccatura con meno di 4 gr/l (con semplice zucchero di canna).
Il commento: L'annata ha regalato pienezza e maturità allo Chardonnay di Choully ma senza nulla togliere alla mineralità tipica della zona (le vigne sono piantate su gesso bianco affiorante). La mano di Sébastien ancora una volta si esprime sul piano del perfetto equilibrio potenza/eleganza.

La nuova annata: BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT MILLESIME 2018 GRAND CRU: Una vendemmia 2018 sicuramente meno calda della 2017 ci regala uno Champagne molto tonico, leggermene meno denso a mettere in evidenza una spiccata acidità dovuta anche alla malolattica non svolta. Una produzione ridotta frutto della cernita delle sole migliori parcelle



“LE BOLLICINE”
Un modo nuovo di bere Champagne

MICHEL ROCOURT:
E’ LA VIGNA “FA” LA DIFFERNZA

Damien Grzeszczak (abbiamo scritto bene: 8 consolanti e 2 vocali, nome impronunciabile per noi come per un francese) non è figlio d’arte. Si è trovato a fare il Vigneron dopo aver sposato Florence Rocourt, figlia di Michel, il fondatore dell’azienda. Non uno nome qualsiasi Rocourt in Cote des Blancs: Direttore della cantina Henriot negli anni ’60-’70, Michel si era ritagliato (oggi impensabile ai prezzi correnti) un fazzoletto di terra tra Mesnil e Vertus nel quale iniziare a produrre il “suo” Champagne. Giunta per Michel l’età della pensione, ecco il genero Damien, origini ungheresi e laurea in morfologia del terreno conseguita in Belgio, chiamato a prendersi cura con la moglie dell’azienda.

Circa sette gli ettari di propreità, condotti in un regime biologico convinto (sono membri del Word-Wide Organic Farms), con filari di vigna a Mesnil Grand Cru e Vertus Premier Cru. Solo una piccolissima parte delle uve raccoltre, di norma le migliori parcelle di chardonnay, vengono elaborate in casa, le altre vendute alle grandi Maison. Manipulant da sempre, la piccola cantina gestisce in maniera artigianale ma puntuale e precisa una produzione annua che difficilmente supera le 8.000 bottiglie. Un “debole” per lo chardonnay, più che motivato vista l’ubicazione delle vigne, ed una mano leggera che esalta i diversi Terroirs di provenienza; sono questi i due punti salienti della gamma di Champagne a marchio Rocourt. Gli affianca un dosaggio volutamente ridotto che lascia ampio spazio alla bevibilità della bollicina, non sovraccarica di zucchero e/o altra Liqueur. Damien dice che Vertus non è Mesnil, e viceversa; è la vigna che fa la differenza, anche in uno Champagne. Difficile dargli torto.

LO STILE ROCOURT: (AGRICOLTURA BIO NON CERTIFICATA) Siamo nella parte bassa della Cote des Blancs, ove ancora il gesso prevale ma lascia filtrare qualche vena d’argilla. Un lembo di terra in cui lo chardonnay domina quasi incontrastato il vigneto lasciando spazio esiguo (o quasi nullo) al pinot nero. Agili e disinvolti, gli Champagne a marchio Rocurt assecondano i diversi territori di provenienza; minerali e fini a Mesnil, più disinvolti e facili a Vertus.

BLANC DE BLANCS PREMIER CRU
(Brut 18-27-36 mesi - Non Dose'): 100% di uve chardonnay provenienti dalle vigne di Vertus Premier Cru (piccolissimo saldo di Mesnil Grand Cru in parcelle di confine). La cuvée di base è elaborata solo in acciaio, composta per l'80% dal vino dell'annata ed un 20% di Vin de Reserve (solitamente l'annata precedente). Malolattica svolta.
Non Dosè: La versione è senza dosaggio alla sboccatura con sosta sui lieviti di 30 mesi.
Brut 18-27-36 mesi: Hanno tutti un dosaggio di 7 gr/l di zucchero di canna, con diversa maturazione sui lieviti : rispettivamente 18 – 27 - 36 mesi.

Il commento: Naso fragrante ed invitante con ottimo frutto bianco ed agrumi. Beva agile, larga più che lunga. Bollicine fini, sorso rilassato e di grande piacevolezza. Champagne d'aperitivo; dei calici freschi e stuzzicanti.

BLANC DE BLANCS GRAND CRU BRUT (Non Dosè) 100% di uve chardonnay provenienti da singola vecchia parcella in Mesnil Grand Cru (meno di 1000 bottiglie). La cuvée di base è elaborata solo in acciaio, composta per l'80% dal vino dell'annata ed un 20% di Vin de Reserve (solitamente l'annata precedente). Malolattica svolta, 42 mesi sui lieviti. Pur essendo marcato Brut, per nostra scelta, si tratta di un Nature: 0 gr/l. aggiunti alla sboccatura (cuvèe esclusiva per LE BOLLICINE)
Il commento: Uno Champagne di grande classe, esemplare rappresentante dello chardonnay di Mesnil, tra frutto bianco e decisa mineralità. Il suo notevole allungo gustativo sottolinea l'età del vigneto con piante di oltre mezzo secolo.

“LE BOLLICINE”
Un modo nuovo di bere Champagne

DOMINIQUE PE RSON :

QUANDO “BIODINAMICA” FA RIMA CON “PRECISIONE”

biodinamica

Viticoltore di quarta generazione Dominique Person si è “messo in proprio” agli inizi degli anni 2000; in precedenza la sua famiglia vendeva uva alle più importanti Maison della Cote des Blancs. Quindici gli ettari all’attivo (ma sole 20.000 bottiglie all’anno), in larga parte piantati a chardonnay, tra Vertus e Mesnil-sur-Oger, tra cui la proprietà del Clos des Belval, storica tenuta dei frati benedettini. Nella sua suggestiva casa/cantina, ai limiti del Clos, Dominique spiega con orgoglio il suo credo biodinamico: le piante che “curano” le piante. Basta camminare i filari delle sue vigne per catturarne il senso, con tante varietà di sementi le cui prorietà antisettiche sono di aiuto nella conduzione biodinamica dei vigneti, iniziata gia nel lontano 2009. In cantina Dominique lavora “alla borgognotta”; i suoi, sostiene, sono “vini” ancor prima che delle semplici “basi spumante”. Uso di legno piccolo per la fermentazione alcolica e frequenti batonage, ripetuti fino a primavera, costituiscono le premesse per degli Champagne di forte carattere, senza mai però eccedere.

Vini precisi ed impeccabili, ad immagine e somiglianza di Dominique; personaggio istrionico e affascinante, caratteristiche che riesce perfettamente a trasmettere alle sue bottiglie.

LO STILE PERSON: (AGRICOLTURA BIODINAMICA) Chi lo dice che un Biodinamico deve per forza essere ossidato e maleodorante!? Assaggiate i vini di Dominique e cercate in essi la purezza dello Chardonnay di Vertus, pieno e ricco, con sfumature minerali in sottofondo. Lavorati in legno ma in riduzione e con botti di prima qualità (anche attraverso l’uso del Nomblot - l’uovo in cemento - per la maturazione sulle fecce nobili) i suoi Vin Clair da soli valgono il viaggio (presto pronta la sua nuova cantina ad Epernay). Il tiraggio è meticoloso, solo il meglio di diventa Champagne Person, il resto lo si può tranquillamente vendere…

EXTRA BRUT L'AUDACIEUSE: Uno chardonnay in purezza con uve provenienti da vigne di oltre 50 anni, condotte in regime biodinamico, a Vertus (per il 90%) e Mesnil-sur-Oger (il 10%.). Due vendemmie in egual misura a comporre la cuvée, entrambe fermentate in legno piccolo con batonnage sulla feccia fine sino a febbraio dell'anno successivo. Malolattica non svolta, sosta di oltre 50 mesi sui lieviti, con dosaggio in extra brut di soli 3 gr/litro.
Il commento: Uno Champagne di carattere, però senza sbavature. Colore vivo e luminoso, naso estremamente fine, con note floreali ed agrumate. Bocca asciutta, di ragguardevole lunghezza gustativa con finale sapido e marino. "Audace" ma con classe.

Brut Millesime 2012 : Ottima annata, uve Chardonnay scelte delle migliori parcelle di Vertus (con ampia parte proveniente dal Clos des Belval), legno francese "nobile" ad esaltarne la materia, una sosta sui lieviti di 8 anni (sboccatura aprile 2021). Malolattica non svolta, dosaggio in extra-brut con 5 gr/l. (una miscela di Vin de Reserve di pari millesimo e zucchero di canna). Messo in commercio dopo un anno dalla sboccatura per garantire la miglior amalgama con la Liqueur.

Il commento: Un grande Borgogna con le bollicine. Lo Champagne giusto per chi prescinde dalla carbonica ed ama andare "oltre" le doti rinfrescanti della CO_2, alla ricerca dell'essenza del vino che ci sta dietro. Da degustare non troppo freddo per non anestetizzare il vasto bouquet al naso e la densità della trama gustativa, di spessore unico, grazie anche al valore di un'annata (la 2012) assolutamente da non mancare nel novero delle migliori degli anni 2000.

“LE BOLLICINE”
Un modo nuovo di bere Champagne

FAMILLE DELOUVIN

FERMENTO GIOVANILE
NELLA PATRIA DEL MEUNIER

Un giovane che già fa parlare di se. Geoffrey Delouvin, studi enologici in Alsazia e solida gavetta nelle cantine di mezzo mondo (Nuova Zelanda ed Australia incluse), da una manciata di vendemmie ha assunto le redini dell’azienda di famiglia. Passo dopo passo è riuscito nel non facile intento di coniugare lo stile tradizionale dello Champagne di famiglia con la sua smania di rinnovamento; anche lui coinvolto in quel “fermento di idee” che, sotto traccia, anima la nuova generazione di Vignerons della zona. I numeri dell’azienda: sette gli ettari all’attivo, in larga parte (oltre l’80%) piantati a Pinot Meunier, tutti sul comune di Vandieres, ritenuto ufficiosamente il “Village Grand Cru” di questo vitigno. Non è infatti certo un caso se tutte le più famose Maisons di Champagne ogni anno cercano ed acquistano sul comune di Vandieres, nel cuore della Vallée de la Marne, il Pinot Meunier per comporre le loro cuvée d’eccellenza.

Il motivo è semplice; solo in queste terre il vitigno assume risvolti sapidi e minerali in luogo della semplicità di frutto che si riscontra in larga parte dei comuni della Vallée de la Marne. Geoffrey produce circa 40.000 bottiglie all’anno, distribuite tra “linea classica” e “interpretazioni moderne”, figlie dell’estro e delle capacità di questo giovane “enfant prodige” dello Champagne. Protagonista, della gamma, com’è ovvio, il Pinot Meunier, spesso quale mono-cépage per letture del vitigno che spaziano dalla beva “sbarazzina” (ma non priva di profondità e finezza) a soluzioni “innovative” (vedi un Pinot Meunier non dosato con lunga sosta sui lieviti).Quale base comune un lavoro certosino in vigna ad innalzare a dismisura l’asticella qualitativa delle uve lavorate in proprio.

LO STILE DELOUVIN: (AGRICOLTURA SOSTENIBILE IN CONVERSIONE BIO SU ALCUNE PARCELLE) Sbaglia chi pensa al “solito” Pinot Meunier, tutto sul frutto, di grande piacevolezza ma di scarso spessore. Vandieres (il comune dei Delouvin) racconta una storia diversa; qui il vitigno si presta ad una insospettabile, lunga, maturazione sui lieviti ed assume un profilo gustativo di spessore, specie nel suo finale articolato e molto saporito. Un Pinot Meunier in giacca e cravatta, che non sfigura rispetto ai suoi fratelli più nobili e celebrati, ovvero Pinot Noir e Chardonnay.

BLANC DE MEUNIER SAUVAGE PASDOSE': "Un solo vitigno (il pinot meunier), tre parcelle ben distinte (tutte sul comune di Vandieres), con tre suoli diversi (uno di argilla, uno di sabbia e l'ultimo di gesso puro), due diverse esposizioni (due sud-est e un nord-est), tre annate (un Solera di tre vendemmie consecutive)". E' questa la carta di identità del Sauvage, Champagne in edizione limitata e numerata (poco più di 4000 bottiglie per tiraggio), pensata ed elaborate personalmente da Geoffrey Delouvin. Malolattica non svolta, sosta di oltre i 48 mesi sui lieviti, senza dosaggio (zero zucchero - pasdosé) alla sboccatura, colmatura con Solera di vecchie annate.
Il commento: Uno Champagne che vuol dimostrare come anche il Pinot Meunier possa spingersi "oltre" i suoi limiti, fatti di semplicità gusto-olfattiva e scarsa attitudine all'invecchiamento. Il Sauvage non difetta certo di carattere; asciutto sul palato, vanta una ragguardevole lunghezza gustativa.

FAUVE BRUT NATURE: 75% chardonnay e 25% pinot meunier provenienti da una vigna su gesso affiorante a Vandieres. Tiratura limitata, qualche migliaio di bottiglie all'anno. La cuvée di base è composta da un'unica annata; di fatto un millesimato. Come buona regola vuole, il pinot meunier non svolge la fermentazione malolattica per preservare freschezza e vivacità. La sosta sui lieviti è di oltre 66 mesi, non dosato alla sboccatura (dosage zero).
Il commento: Sorprendente il profilo "gessoso" del pinot meunier, inconsueto e molto accattivante. Uno Champagne di forte carattere e nerbo acido. La maturità delle uve scelte dona "materia", la gestione in cantina (senza malo svolta e senza zucchero) rilancia con una freschezza di prim'ordine.

SEMPER FIDELIS XVI EXTRA BRUT: 100% pinot meunier proveniente da vigne in Vandieres con suolo di marne argillose. La cuvée di base è composta dall'annata 2016 (ecco spiegato il XVI) con saldo del 50%, di Vin de Reserve elaborato secondo il metodo Solera (un mix di più di 20 annate precedenti). Il pinot meunier d'annata non ha svolto la fermentazione malolattica per preservare freschezza e vivacità. La sosta sui lieviti di 66 mesi, con dosaggio di 3 gr./l con zucchero di canna e Solera.
Il commento: Champagne ricco e ampio, si avvale di una quota importante di Solera che ne arricchisce la polpa e la presenza in bocca. L'annata 2016 regala un ottimo equilibrio, la gestione in cantina (senza malolattica svolta) da supporto all'acidità. Un universo di sapori e ricordi olfattivi nel bicchiere.

RAVAGE ROSE' MEUNIER NATURE: 100% pinot meunier proveniente da vigne in Vandieres con suolo di marne argillose. La cuvée di base è quella del Sauvage: tre annate consecutive (a cui è aggiunto un 9% di pinot meunier in rosso ricavato da singola parcella (Chaillets Loupette). Un migliaio di bottiglie all'anno. La cuveè non ha svolto la fermentazione malolattica per preservare freschezza e vivacità. La sosta sui lieviti è di 48 mesi, senza dosaggio alla sboccatura.
Il commento: Champagne di carattere deciso, che abbandona l'idea del pinot meunier "docile e dolce" per virare verso sensazione quasi ematiche e di erbe balsamiche. Uno Champagne "divisivo"; tra chi ne apprezzerà le connotazioni da vino rosso e chi lo troverà fin troppo fuori dagli schemi.

MEUNIER PERPETUEL EXTRA BRUT: 100% pinot meunier elaborato secondo il metodo Solera (dal 1992 al 2019) senza la fermentazione malolattica. La sosta sui lieviti è di 36 mesi, con dosaggio alla sboccatura di 5 gr/l con zucchero di canna e Solera.
Il commento: Una "replica" del Semper Fidelis di maggior fruibilità, data da un Solera più giovane (sino al 2019) e da un dosaggio pur basso (5 gr/l) ma che rende più docile il suo ingresso sul palato. Sempre vibrante e fresco il sorso, assicurato da una malolattica non svolta.

L'ARPENT ROUGE BLANC DE BLANCS NATURE: 100% Chardonnay (uve bio) proveniente dalla vigna omonima (il Lieu-dit Arpent Rouge), esposta a sud-est ma su una mezza costa spesso interessata da gelate primaverili. Un suolo particolarmente povero dona un carattere spiccatamente minerale alla cuvèe, composta da una sola annata lavorata in legno piccolo, senza malolattica. La sosta sui lieviti è di 42 mesi, senza dosaggio alla sboccatura (0 gr/l), senza solfiti aggiunti.

Il commento: Champagne al tempo rigoroso e minerale ma senza eccessi, dotato dell'eleganza naturale del vitigno a cui si accompagna una struttura importante dettata da una produzione per ceppo alquanto ridotta. È la vigna "prediletta" da Geoffrey (parte delle uve del Fauve vengono da qua), in costante sfida con le avversità climatiche e una terra difficile quanto unica. Non necessariamente da bere subito, considerata la sua decisa tonicità.

LA TUILERIE BLANC DE NOIRS NATURE: 100% Pinot Meunier (uve bio) proveniente dalla vigna omonima (il Lieu-dit Teulierie), esposta a sud-est a mezza costa. Il suolo è quanto di più tipico si possa attribuire alla Vallèe de la Marne: argille e sabbie di deposito fluviale. Una sola annata a comporre la cuvèe, lavorata in legno piccolo, senza malolattica. La sosta sui lieviti è di 42 mesi, senza dosaggio alla sboccatura (0 gr/l), senza solfiti aggiunti.

Il commento: Il Pinot Meunier che non ti aspetti; certo succoso e pieno, ma dotato di una freschezza ed un equilibrio non comuni. Uno Champagne che ribalta la prospettiva sul vitigno: non più un comprimario destinato alle percorrenze brevi ma un atleta capace di misurarsi anche sul piano della complessità e della longevità.

“LE BOLLICINE”
Un modo nuovo di bere Champagne

MICHEL LITIERE:
CON L’ARGILLA SOTTO LE SUOLE

Il lento scorrere della Marna verso Parigi, ove si congiunge alla Senna, segna il paesaggio di Ouelly, piccolo villaggio sulla riva sinistra del fiume dove la vigna domina incontrastata i fianchi della valle. Qui la terra è ricca di argilla, portata dal fiume nel corso dei millenni. È questo il terroir più consono al Pinot Meunier che, su un suolo di minor acidità rispetto al calcare ed al gesso di Montagne de Reims e Cote des Blancs, regala i suoi frutti migliori. Da decenni i Littiere producono in proprio (Recoltant Manipulant) Champagne di decisa impronta territoriale. Il cambio di passo arriva quando Marie Helene, la figlia del fondatore Michel, sposa Francois Chaumont, enologo ed a sua volta produttore in quel di Puisieulx, in Montagne de Reims. I due uniscono le forze; l’attrezzata cantina dei Littiere diventa il campo d’azione di Francois Chaumont che si prende cura delle uve di entrambe le proprietà. I risultati non tardano ad arrivare e Francois, dopo anni di pinot noir e gesso in Montagne de Reims, prende subito le misure anche con il pinot meunier e le argille della Vallèe de la Marne.

I cinque ettari di proprietà dei Littiere vengono scandagliati parcella per parcella, tutte vinificate singolarmente e testate di vendemmia in vendemmia. Ogni singola vasca viene degustata e solo se si ritiene all’altezza trasformata in Champagne Littiere, altrimenti venduta ai Negotians di zona. Da questa selezione prende forma il primo parcellare, un pinot meunier in purezza che rappresenta il punto di partenza per una gamma in costante evoluzione e progresso. I dosaggi si riducono per lasciare sempre più integro il carattere delle uve della Vallèe de la Marne.

LO STILE LIITIERE: (AGRICOLTURA SOSTENIBILE) Le capacità tecniche di Francois Chaumont si leggono chiare nel bicchiere. È lui l’artefice di una serie di Champagne precisi e di grande piacevolezza, dotati di estrema pulizia e grande godibilità. Il suolo, in larga parte di argille e sabbie, dona grassezza ai vini, una attenta gestione del vigneto mantiene su alti valori le acidità a supporto di un palato rotondo ma mai stucchevole. Il pinot meunier rimane comunque l’assoluto protagonista dei vini di casa Littiere, sia quale solista che come elemento di “rifinitura” ai classici (e sulla carta più blasonati) chardonnay e pinot noir.

BRUT RESERVE BRUT Un blend di Pinot Noir (50%) Chardonnay (35%) e Pinot Meunier (15%) con l'annata di base per il 75% a cui è aggiunto Vin de Reserve (circa il 25% delle due annate precedenti). Malolattica svolta, sosta sui lieviti di ben 48 mesi. Dosaggio contenuto alla sboccatura; 7 gr/l con zucchero di canna e Vin de Reserve.
Il commento: Uno Champagne di incredibile piacevolezza, tutt'altro che banale come dimostra la lunga sosta sui lieviti ed un dosaggio "ragionato". Un lavoro di cantina molto attento (il marito Francois è enologo di lungo corso) garantisce la fragranza e pulizia di una bollicina che dalla sua ha pure un prezzo da encomio!

BLANC DE MEUNIER (ex Pur Meunier) Un pinot meunier in purezza con uve provenienti da una singola parcella vecchia oltre 40 anni (Les Galands a Ouelly). Millesimato non dichiarato (vendemmia 2019) lavorato per larga parte in acciaio (per il 90%) con a saldo una piccola parte in legno non nuovo (10%). Malolattica svolta, sosta sui lieviti di 24 mesi, dosaggio di 8 gr/l con zucchero di canna.

Il commento: Obbligato a cambiar nome (secondo la repressione frodi francese non si può usare la dizione "Pur" in etichetta) è un comunque un Puro Meunier di ottima densità, con le note varietali del vitigno (susine e pesche gialle mature) a rendere accattivante l'approccio olfattivo. Il palato ha bella rotondità ma senza rinunciare ad una buona spalla acida. Uno Champagne che coniuga piacevolezza e grinta.

BRUT MILLESIME 2016 Blend paritetico di Pinot Meunier, Pinot Noir e Chardonnay da vigne vecchie. Malolattica svolta, sosta sui lieviti di 60 mesi, dosaggio di 7 gr/l con zucchero di canna
Il commento: Uno Champagne millesimato che nonostante la lunga sosta sui lieviti non presenta il minimo cenno ossidativo. In continuità con la cifra stilistica della Maison, ancora uno Champagne che coniuga piacevolezza di beva con un'ottima freschezza e tensione.

“LE BOLLICINE”
Un modo nuovo di bere Champagne

LOUISE BRISON:

GUARDANDO A SUD
LE VIGNE DELLA COTE DES BAR

In conversione

La Cote des Bar; un universo di vigne appendice della zona classica dello Champagne. Qui giacciono un quarto dei quasi 35mila ettari vitati della denominazione di cui il vasto areale sud, molto più vicino a Chablis che a Reims, è da decenni (sin dal 1927) parte integrante ed essenziale. Un clima ed un suolo profondamente diversi da quelli di Epernay e dintorni; continentale il primo (con primavere rigide ed estati roventi), composto in prevalenza di argille calcaree (il celebre Kimmeridge) il secondo. Una zona in grande fermento; un tempo quasi esclusivamente votata alla vendita di uva ai Negotians, oggi il laboratorio per la sperimentazione delle filosofie più attuali di produzione ad iniziare dal BIO. A tener le redini del marchio Brison è oggi Delphine Brulez, enologa e intraprendente “Donna dello Champagne”. Sulle orme del padre Francis, Delphine, preserva i cardini della tradizione di famiglia, resi solamente più precisi in ogni fase di lavoro, sia in vigna che in cantina.

Primo step, il rispetto della terra, con una conversione al biologico oramai completata e presto in evidenza sulle bottiglie. Secondo passo, una vinificazione “volutamente tradizionale” con un torchio verticale gestito con millimetrica precisione. Terzo passaggio, la lavorazione in fusti di legno di varie dimensioni di tutte le basi. Ultima fase; la ricerca dell’essenza di ogni vendemmia, attraverso la proposta di soli Champagne Millesimati. L’ultima sfida decisiva per degli Champagne di assoluto carattere.

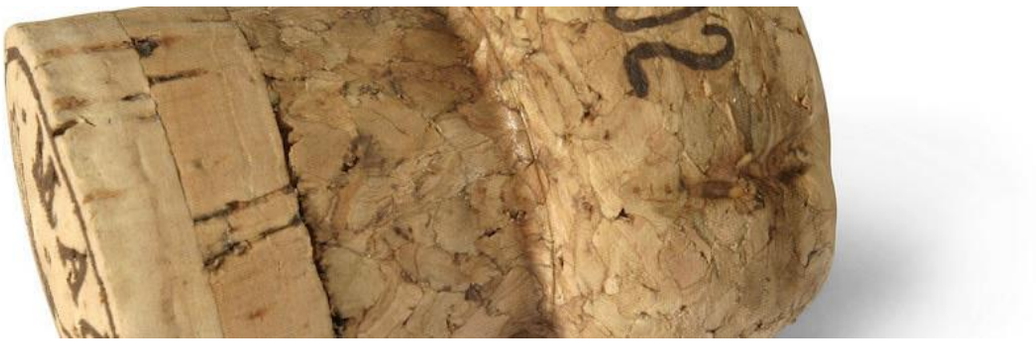
LO STILE LOUISE BRISON: (AGRICOLTURA BIOLOGICA) Delphine oltre che una tecnica esperta è produttrice di grande apertura mentale; non a caso è una delle sette fondatrici delle Fa’Bulleuses (di cui fa parte anche Sophie Milesi di Guy Mea), gruppo di produttrici che vuole sottolineare il “genio femminile” nel mondo dello Champagne. Le sue cuvèe, tutte millesimate, traggono spunto dall’annata e narrano, mai eguali a se stesse, la storia di una vendemmia; ancora meglio, come dice Delphine, raccontano di una sfida fatta di grappoli d’uva perfetti da portare a casa quali dei trofei.

A' L'AUBE EXTRA BRUT 2016 : Blend paritetico di pinot noir e chardonnay. Lavorazione delle basi in legno (barrique non nuove di vari passaggi), malolattica non svolta a preservarne l'acidità. Sosta sui lieviti di oltre 60 mesi, dosaggio finale di soli 2 gr/l.
Il commento: Bollicine decisamente Gourmand, di ottima polpa, molto ben gestita nell'apporto del legno che non "sopravanza" la pienezza del Pinot e l'eleganza dello Chardonnay. Preciso e pulito, è uno Champagne di grande longevità e grande "verve".

TENDRESSE BLANC DE BLANCS 2012 BRUT NATURE: chardonnay in purezza, lavorato in legno (barrique di vari passaggi) con sosta sulle fecce fini per 6 mesi, malolattica svolta solo parzialmente per preservarne l'acidità e la freschezza.
La sosta sui lieviti è molto lunga, oltre 7 anni di maturazione prima della sboccatura. Non vi è dosaggio (0 gr/l); di fatto un Nature come dichiarato in etichetta.
Il commento: uno Champagne che a dispetto della lunga sosta sui lieviti è di sorprendente freschezza e vitalità; merito di un'annata (la 2012) che ha donato alle uve un patrimonio di acidità di grande livello. Ancora una volta l'affinamento in legno della cuvèe si avverte ma è oggi perfettamente digerito..

ROSE' DE SAIGNEE 2015 NATURE: Un pinot noir in purezza vinificato sulle bucce con una macerazione a freddo (saignée) di circa 12 ore. Lavorazione delle basi in legno (barrique non nuove di vari passaggi) con sosta sulle fecce fini per 6 mesi, malolattica svolta solo parzialmente a preservarne l'acidità. Sosta sui lieviti di oltre 72 mesi, senza dosaggio finale
Il commento: uno Champagne Rosè tutt'altro che banale, dedicato a chi cerca una bollicina dal carattere deciso, ricca e maschia; quasi un vino rosato con le bollicine. L'assenza di dosaggio aumenta la percezione sapida e per certi versi quasi tannica della bocca.

PINOT NOIR COTE DES BAR 2014 : Pinot Noir in purezza Lavorazione delle basi in legno (barrique nuove e vecchie), malolattica non svolta. Sosta sui lieviti di oltre 90 mesi, non dosato.
Il commento: Un piccolo miracolo in un'annata che punta sulla finezza ancor più che sulla potenza. Un Pinot Noir in purezza lavorato in legno piccolo di ottima verve acida in virtù dell'annata e della mancata fermentazione malolattica. L'assenza di dosaggio ne rafforza la verticalità.



“LE BOLLICINE”
Un modo nuovo di bere Champagne

GOUNEL - LASSALLE:

AD OGNI PARCELLA…
IL SUO CHAMPAGNE!

in conversione

I “Wine Riders” dello Champagne: così si definiscono Arnould e Sophie, la coppia alla guida della ancor piccola (poche migliaia di bottiglie oggi all’attivo) Maison Gounel-Lassalle. Siamo a Cigny-les-Roses, Village Premier Cru di alto profilo qualitativo alle pendici nord della Montagne de Reims, patria natia di Madame Louise Pommery madrina nella seconda metà del 1800 dello Champagne secco ed asciutto, come oggi noi lo conosciamo. In controtendenza rispetto ai Grand Cru limitrofi (Mailly e Verzenay sono a qualche kilometro) il pinot meunier occupa oltre la metà dei circa 130ha vitati del comune: l’esposizione nord-est di molte parcelle ed un suolo non particolarmente ricco di gesso ne hanno favorito nei decenni la propagazione. I Gounel-Lassalle non sono nuovi nel mondo del vino, le famiglie hanno tradizioni secolari quali proprietari di vigne a Cigny-les-Roses. Ai giorni nostri le nuove generazioni in cabina di regia, la quarta in attività e la quinta pronta in futuro a darle il cambio, sono lanciate verso il definitivo salto di qualità.

“Wine Riders” si diceva: le 29 parcelle distribuite tra Cigny e Ludes costituiscono un circuito virtuale (rappresentato nelle accattivanti etichette della Miason) in cui i Gounel Lassalle giocano la loro personale gara alla ricerca dell’identità di ogni singolo metro quadrato di terra vitata. Nasce da questo “correre per vigne” la gamma dei loro Champagne, fortemente legata alle singole parcelle di provenienza, ognuna diversa per suolo (testimoniato da Arnould nella sua suggestiva collezione “in barattolo” di terra) e uve.

LO STILE GOUNEL LASSALLE: (AGRICOLTURA BIOLOGICA) La biodiversità dei Terroir su cui Arnould e Sophie operano regala una estrema variabilità alla loro gamma di Champagne, certo non monotoni e ripetitivi. I vigneti sono tutti condotti in regime biologico, in cantina si lavora con massima naturalezza e dosi di solforosa volutamente molto ridotte. Elementi portanti della filosofia produttiva: l’assenza di dosaggio per garantire la massima espressione di ogni singola parcella, il frequente uso del legno per l’elaborazione delle basi e la maturazione “sur liège” (con il tappo in sughero in luogo di quello in plastica). Facile intuire che si tratta di Champagne che difficilmente passano inosservati.

ESPRIT VOYAGER NATURE 1er CRU
Specchio fedele delle vigne di Cigny-les-Roses, è un blend in cui il pinot meunier è maggioritario (58%) rispetto al pinot noir (25%) ed allo chardonnay (17%). La cuvèe di base elaborata con il vino d'annata a cui è aggiunto un 30% di Vin de Reserve (di norma l'annata precedente). Malolattica interamente svolta, lavorazione in acciaio, sosta sui lieviti di circa 2 anni. Non ha dosaggio (0 gr/l.) alla sboccatura.

Il commento: un naso di grande intensità e piacevolezza (albicocche, agrumi e spezie dolci) preannunciano un palato di perfetto equilibrio e bella presa. Una bollicina assolutamente non aggressiva a dispetto dell'assenza di dosaggio zuccherino.

TERRE D'ANCETRES NATURE 1er CRU : Un blend paritetico delle tre uve classiche dello Champagne targate 2018: 1/3 pinot meunier, 1/3 pinot noir, 1/3 chardonnay. Vinificazione "all'antica", in legno (barrique e tonneaux da 10hl), con frequenti colmature e "batonage" delle fecce fine per evitare ossidazioni. Malolattica svolta, sosta sui lieviti di circa 2 anni. Non ha dosaggio (0 gr/l.) alla sboccatura.
Il commento: A dispetto dell'uso del legno ha un colore delicato e luminoso, un naso di grande freschezza ed una bocca alquanto affilata. Lo chardonnay fa sentire la sua voce con tocchi esotici che accompagnano note agrumate e, solo in sottofondo, tostate. Una decisa lunghezza gustativa riporta alla luce la forza espressiva del pinot noir.

DESSUS LA VILLE NATURE 1er CRU : la "Ville" (citata in etichetta) sopra la quale giacciono i vigneti è il piccolo borgo di Cigny. Pinot meunier in purezza della vendemmia 2018 (millesimato non dichiarato), Vinificazione "all'antica", in legno (barrique e tonneaux da 10hl), con frequenti colmature e "batonage" delle fecce fine per evitare ossidazioni. Malolattica non svolta a preservare l'acidità del meunier, sosta sui lieviti di circa 2 anni con l'uso di tappi in sughero (in luogo della classica bidule in plastica) per apportare una micro-ossigenazione alla maturazione "sur lie". Non ha dosaggio (0 gr/l.) alla sboccatura.
Il commento: Un pinot meunier in purezza su suoli di argille miste a strati di calcare. La scelta ragionata di bloccare la fermentazione malolattica (non svolta) rende ficcante e molto tonica la beva. Uno Champagne che mette in evidenza le grandi capacità di Arnould, bravo nel fondere assieme così tanti ingredienti: gestione del legno e dell'acido malico, uso del sughero nella rifermentazione, assenza di dosaggio, quantità limitatissime di solforosa aggiunta.

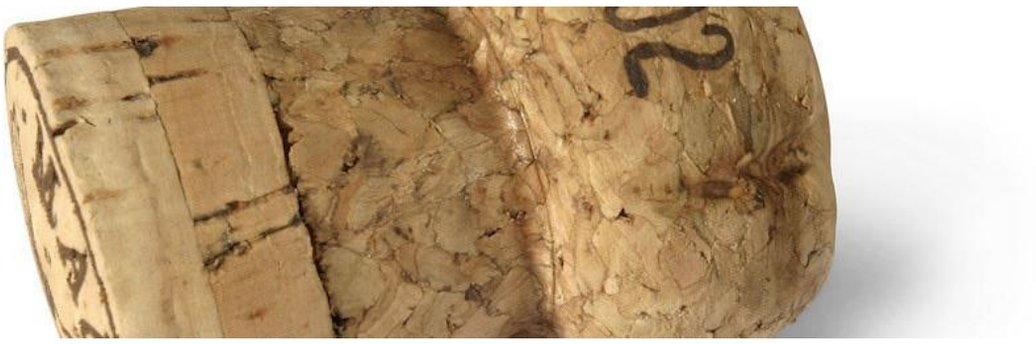
LE HAUT BELAI NATURE 1er CRU : Ci spostiamo di qualche kilometro, nella vicina Ludes (altro Village Premier Cru della Montagne de Reims) per un blend di pinot noir (52%) e chardonnay (48%) della vendemmia 2018 (millesimato non dichiarato). Vinificazione "all'antica", in legno (barrique e tonneaux da 10hl), con frequenti colmature e "batonage" delle fecce fine per evitare ossidazioni. Malolattica non svolta, sosta sui lieviti di oltre 2 anni con l'uso di tappi in sughero (in luogo della classica Bidule in plastica) per apportare una micro-ossigenazione alla maturazione "sur lie". Non ha dosaggio (0 gr/l.) alla sboccatura.
Il commento: La presenza del gesso (minoritario nelle altre cuvèe) qui fa sentire la sua voce, donando sfumature minerali allo chardonnay e rendendo molto sapido il pinot noir. Una bocca cremosa e di grande solidità preannuncia un finale molto lungo in cui il frutto riemerge integro e succoso. Ancora una volta la gestione del legno, comprimario e non protagonista, è esemplare.

LES RUELLES NATURE 1er CRU Nel cuore di Cigny Les Roses, Village Premier Cru della Montagne de Reims, uno chardonnay in purezza della vendemmia 2018 (millesimato non dichiarato). Vinificazione "all'antica", in legno (barrique e tonneaux da 10hl), con frequenti colmature e "batonage" delle fecce fine per evitare ossidazioni. Malolattica non svolta, sosta sui lieviti di circa 3 anni con l'uso di tappi in sughero (in luogo della classica bidule in plastica) per apportare una micro-ossigenazione alla maturazione "sur lie". Non ha dosaggio (0 gr/l.) alla sboccatura.

Il commento: Uno Champagne di fattura sartoriale, pieno e cremoso, solcato da una acidità ficcante che slancia il sorso. Una nota minerale inaspettata per uno Chardonnay della Montagne de Reims. Il legno è molto ben integrato e non appesantisce la beva, resa molto ficcante da un "non dosaggio".

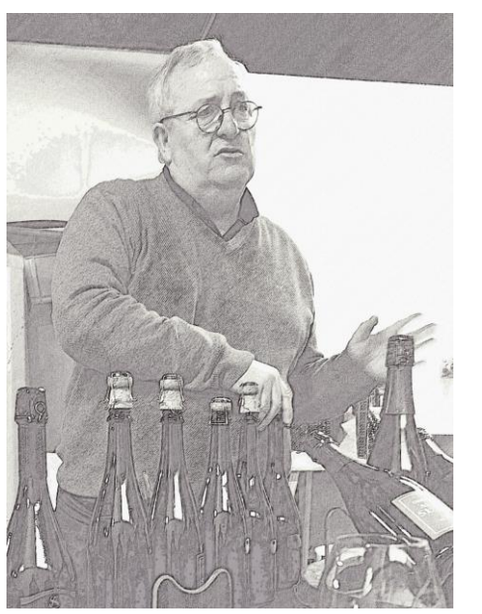
LES NOUES NATURE 1er CRU : Pinot meunier in purezza della vendemmia 2018 (millesimato non dichiarato), proveniente dalla parcella di miglior esposizione (altitudine di 180m) del comune di Cigny; di fatto le prime uve ad essere accolte in azienda. Vinificazione "all'antica", in legno (barrique e tonneaux da 10hl), con frequenti colmature e "batonage" delle fecce fine per evitare ossidazioni. Malolattica non svolta a preservare l'acidità del meunier, sosta sui lieviti di circa 3 anni con l'uso di tappi in sughero (in luogo della classica bidule in plastica) per apportare una micro-ossigenazione alla maturazione "sur lie". Non ha dosaggio (0 gr/l.) alla sboccatura.
Il commento: Un pinot meunier pieno e ricco, d'inaspettata sapidità dettata da un terreno ricco di calcare e dall'età delle vigne (oltre 60 anni). Sapiente la gestione del legno e dell'acido malico, personale l'uso del sughero nella rifermentazione e l'assenza di dosaggio. Limitatissime le quantità di solforosa aggiunta in ogni fase della lavorazione.

29 PARCELLES ROSE' NATURE 1er CRU : Un rosè d'assemblaggio della vendemmia 2018 (millesimato non dichiarato), 92% di Blanc de Muenier a cui è aggiunto un 8% di Pinot Meunier (realizzato in azienda) vinificato in rosso. Vinificazione in legno (barrique e tonneaux da 10hl) per la cuvèe, vinificazione tradizionale in rosso per la restante parte. Malolattica non svolta a preservare l'acidità del meunier, sosta sui lieviti di circa 30 mesi. Non dosato (0 gr/l.) alla sboccatura.
Il commento: Un rosato tutt'altro che banale, fresco e stuzzicante, dotato di un frutto rosso generoso ma integro e senza cenni ossidativi. Come al solito, nervosa la beva in virtù dell'assenza di dosaggio e l'arresto della fermentazione malolattica per la cuvèe di base. Limitatissime le quantità di solforosa aggiunta in ogni fase della lavorazione.



“LE BOLLICINE”
Un modo nuovo di bere Champagne

SUISSE - LAVALLE:
IL BIODINAMICO PATRIMONIO DI FAMIGLIA



Laval non è certo un nome che passa inosservato tra i tanti culturi dei vini ispirati alla biodinamica. Siamo a Cumiers, Premier Cru sul versante destro della Marna, sottozona nota con il nome di Alta Valle. Le vigne sono in larga parte dedicate alle uve nere, Pinot Noir e Meunier, che occupano oltre l’80% dei circa 170 ettari vitati del villaggio. Non a caso si tratta di una terra che fa da cerniera tra la parte bassa della Vallée de la Marne, ricca di argille e sabbie, e le ultime propaggini della Montagne de Reims, con ricorrenti vene di gesso presenti sulle fasce collinari del villaggio. Noto nei decenni scorsi per la produzione di un pregiato Coteaux Champenoise Rouge, vino rosso a base Pinot Noir largamente usato per i Rosè d’assemblaggio da molti produttori della Cote des Blancs, Cumiers è diventato negli anni più recenti una sorta di laboratorio sulla viticoltura BIO in Champagne. Il clima secco e ventilato, la perfetta esposizione a sud di larga parte dei vigneti e lo spirito di sperimentazione di un manipolo di produttori del paese hanno dato particolare impulso, tra i primi in zona, ad una viticoltura sostenibile e biologica.

Janick Laval, sorella di George, ha ereditato parte delle vigne della famiglia; una manciata di terra, poco più di 3 ettari vitati, sulla prima collina sopra il paese. Assieme al marito Alain Suisse, di origini svizzere, gestisce con sani principi biologici le uve di proprietà, traendo non pochi spunti dall’opera del fratello. Il rigore “svizzero” del marito Alain contribuisce a dare un profilo di alta qualità agli Champagne che portano il nome dei due coniugi. Assenza di trattamenti chimici in vigna, una vinificazione “volutamente” tradizionale con torchio verticale, fermentazioni naturali e minimo uso di solforosa; questi gli ingredienti per dei vini di volume ma mai “fuori registro”

LO STILE SUISSE LAVAL: (AGRICOLTURA BIOLOGICA-BIODINAMICA) Alain Suisse è viticoltore di lungo corso. La sua piccola ma ben attrezzata cantina non concede fronzoli ma punta diretta sull’essenzialità. La base sono uve di altissima qualità, con selezione dei grappoli e vinificazioni che pur generose nelle estrazioni non sconfinano mai in ossidazioni o deviazioni. Il bicchiere racconta di uno Champagne succoso, raramente contaminato dallo zucchero (spesso Pas Dosè), generoso per il largo uso di uve nere ma con un tocco di eleganza che è quasi la firma “al femminile” della moglie Janick.

BRUT NATURE 1er CRU : Uve di Cumiers e Hautvillers, blend di Pinot Noir (50%), Chardonnay (40%) e piccolo saldo di Pinot Meunier (10%). La cuvèe di base è elaborata con il vino d'annata lavorato in acciaio a cui è aggiunto un 20% di Vin de Reserve, di norma l'annata precedente affinata in legno grande. Malolattica integralmente svolta, sosta sui lieviti di circa 42 mesi. Non ha dosaggio (0 gr/l.) alla sboccatura.

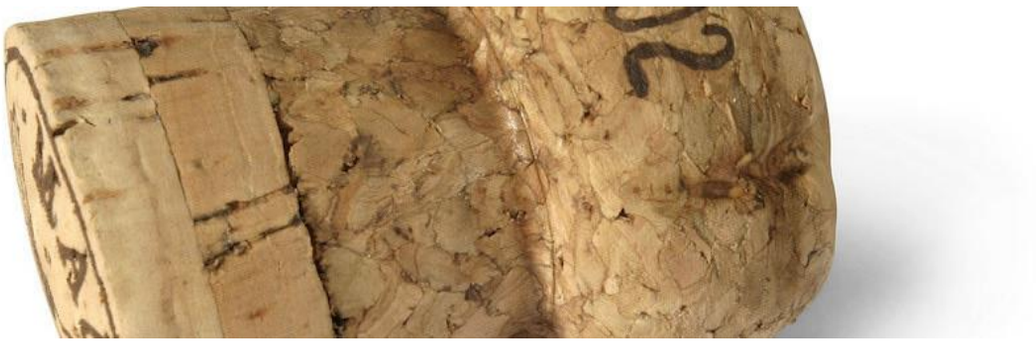
Il commento Uno Champagne di ottimo equilibrio. La materia non manca; la si può leggere nel colore marcato ed al naso con intensi cenni dolci di spezie e cereali. La bocca è sapida, ben sorretta da una scia acida che ne rilancia il sorso, intelligentemente non contaminato dallo zucchero della Liqueur.

BRUT ROSE' NATURE 1er CRU: Uve di Cumiers e Hautvillers. Un rosè d'assemblaggio: Pinot Noir in purezza vinificato in bianco miscelato con il 9% di Coteaux Rouge di Cumiers affinato in legno (tonneaux). La base è costituita da un'unica annata, la malolattica viene integralmente svolta, la sosta sui lieviti supera i 48 mesi. Non viene dosato (0 gr/l.) alla sboccatura.

Il commento: Un Rosè di carattere, marcato da una leggera tannicità del Pinot Noir che ne è protagonista solista. Ad un naso che spinge sul frutto maturo fa eco una bocca asciutta e con una bella profondità. Perfetta anche qui la decisione di ricolmare con una Liqueur non zuccherina a rendere ficcante la beva.

EXTRA BRUT "381" MILLESIME 2017 1er CRU: Un parcellare di Cumiers ottenuto da una vigna di oltre 80 anni sulla collina sopra il paese. Chardonnay in purezza da un'unica annata (attualmente la 2017) lavorato in legno (tonneaux) ove svolge fermentazione alcolica e malolattica. Sosta lunga sui lieviti, circa 60 mesi, dosaggio con Vin de Reserve di pari annata dosato in extra brut, 3gr/l.

Il commento: Uno Champagne elegante e di grande stoffa che quasi "inganna" nelle sue origini che echeggiano zone nobili della Cote Des Blancs. Agrumi e fiori al naso pareggiano le note del legno d'affinamento, assolutamente ben gestito. A dispetto dell'annata uno Chardonnay teso e vibrante.



“LE BOLLICINE”
Un modo nuovo di bere Champagne

FRESNE DUCRET:
UN PROFESSORE IN VIGNA

Ville-Dommange è un piccolo e sonnolento villaggio Premier Cru della cosiddetta Petit Montagne de Reims, propaggine nord-occidentale della zona a denominazione Champagne. L’abitato, poche centinaia di abitanti, è circondato da vigneti che occupano oltre il 50% della superficie comunale. Il Pinot Meunier è l’uva più presente in virtù di un suolo con ampie infiltrazioni di argille ed una esposizione nord-est, dati che spesso impongono questa varietà più precoce rispetto al cugino Pinot Noir. La famiglia ha radici profonde in Champagne e già nei primi decenni del 1800 la troviamo impegnata come produttrice di uva a Ville-Dommange. Le fortune aziendali segnano una decisa accelerazione quando Pierre Fresne, smessi i panni di Professore alla prestigiosa Università di Cambridge, rientra in patria per prendersi cura dei circa 5 ettari vitati di proprietà. Il tutto dopo un lungo apprendistato per cantine di Francia e del nuovo mondo nel corso del quale incontra e sposa Danielle, oggi compagna anche nella gestione delle vigne e della cantina oltre che “front-woman” nel raccontare le cuvée di famiglia.

L’approccio “da Professore” di Pierre è chiaramente leggibile nello studio dei diversi suoli delle parcelle di proprietà; un lavoro iniziato nel 2016 che lo ha portato nel 2018 ad iniziare il processo di conversione in biologico dei vigneti ed una distinta vinificazione (con lieviti indigeni) dei singoli appezzamenti. Altro suo “pallino” il recupero delle antiche varietà un tempo presenza significativa nei vigneti della denominazione. Tra queste, ripescato tra i filari più vecchi della proprietà, il Petit Meslier, uva che inizia a farsi spazio in Champagne in virtù di una spiccata acidità di cui è capace anche nelle sempre più frequenti annate calde.

LO STILE FRESNE DUCRET: (AGRICOLTURA BIOLOGICA) Gli Champagne Fresne Ducret sono un sapiente mix dei tanti ingredienti che gli compongono. Elemento di base la lavorazione in BIO dei vigneti, con inerbimento studiato al fine di donare ricchezza alla terra. L’uso di soli prodotti naturali e l’assenza di chimica completa il quadro di una viticoltura organica oramai consolidata. Nella sua suggestiva cantina, letteralmente scavata nel fianco di una collina, si alternano legni di vari dimensioni e piccoli contenitori in inox a separare le singole parcelle vinificate. Il gusto pieno e ricco degli Champagne della casa ha sempre una scia acida di alto livello, dettata da un Terroir fresco ed una malolattica svolta spesso solo parzialmente.

LES NOVEAUX EXPLORATEURS EX.BRUT 1er CRU Tre distinte parcelle (Les Braies, Les Monts Teigneux, Les Barbaries), tutte a Ville-Dommange con terreni composti in prevalenza da sabbie ed argille. Blend di due annate (60% del 2018 e 20% del 2017) vinificate in acciaio composte da Pinot Noir al 55%, Meunier 35% e piccolo saldo di Chardonnay 10%, con aggiunta finale di un 20% di Solera (annate dal 2008 al 2015). Malolattica svolta, sosta sui lieviti di oltre 42 mesi, dosaggio a 4 gr/l con Solera.

Il commento: Una bollicina gustosa e grintosa, con un palato che vede protagonista le uve rosse a donare larghezza e corpo. Lo Chardonnay gioca il ruolo di "moderatore del carattere maschio dei due Pinot mentre l'aggiunta della Solera rende più dolce il naso e dona maggior complessità e lunghezza.

LE CHEMIN DU CHEMIN EXTRA BRUT 1er CRU : Parcelle con suoli composti in prevalenza da gesso e calcare. Un blend vinificato in acciaio delle tre uve classiche dello Champagne con 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier. Tre annate a comporre la cuvée vinificate in acciaio con malolattica non svolta sullo Chardonnay (40% della massa totale). Sosta sui lieviti di oltre 54 mesi, dosaggio alla sboccatura in extra brut, inferiore a 6 gr/l.

Il commento: Un continuo rincorrersi di note dolci e sensazioni sapide in questo blend che vede protagonista un suolo in cui il gesso è voce ben avvertibile. Uno Champagne che entra pieno e succoso per poi allentare la presa grazie ad una componente acida a cui contribuisce uno Chardonnay che non svolge malolattica.

LE GRANDE HERMINE MILL. 2012 Premier CRU: Un bi-parcellare con un suolo di decisa matrice calcarea. Unica annata, la vendemmia 2012, per una cuvée composta dal 55% di Pinot Noir e 45% di Chardonnay. Vinificazione in acciaio, malolattica svolta in minima parte (il solo 20% del Pinot Noir) a preservare l'acidità della base. Sosta sui lieviti molto lunga, oltre 9 anni. Dosaggio di 4 gr/l alla sboccatura con Solera e zucchero di canna.

Il commento: Un millesimato di sprezzante freschezza e tonicità a dispetto della lunga maturazione sui lieviti. Champagne che certo non disdegna la materia ma che trova ampio contrasto acido in virtù di una fermentazione malolattica non svolta su larga parte della cuvée ed una terra d'origine d'impronta spiccatamente calcarea.

PIERRE & PROSPER EX. BRUT 1er CRU : In edizione limitata, solo 2000 bottiglie, costituisce una selezione delle migliori uve tratte da varie parcelle, dunque con un mix di suoli tra gesso, sabbie ed argille. Cuvée composta dal 60% di Chardonnay, 20% di Pinot Noir, 20% Pinot Meunier. Pur non rivendicata si tratta di sola annata, (la 2012) con piccolo saldo (5%) di precedenti. Vinificazione composita: 30% in botti grand d'acacia, 20% in barrique di rovere francese, 50% in acciaio. Malolattica non svolta sullo Chardonnay, sosta sui lieviti molo lunga, oltre 7 anni, con l'uso di tappi in sughero (in luogo della classica bidule in plastica) per apportare una micro-ossigenazione alla maturazione "sur lie". Dosaggio in Extra Brut con meno di 6 gr/l. alla sboccatura.

Il commento: Il nome richiama il fondatore dell'azienda, Prosper, a cui si affianca quello di Pierre, suo erede nella gestione della Maison. Circa 2000 bottiglie che coniugano la sapienza delle vigne più vecchie con l'estro e le capacità delle nuove generazioni. Un mix che conquista anche in virtù dell'annata "giusta" su cui puntare senza timore per una lunghissima sosta sui lieviti.

“LE BOLLICINE”
Un modo nuovo di bere Champagne

FOLLET - RAMILLON:
IL GLOBETROTTER DEL VINO TORNA A CASA

Nicolas Follet è il testimone perfetto del nuovo corso dello Champagne. Non più il semplice vignaiolo che ripete passo dopo passo, in fotocopia vendemmia per vendemmia, quello che gli è stato tramandato dalla generazione precedente, ma un tecnico preparato, un consulente Enologo che ha operato in mille luoghi diversi del globo viticolo; dall’Oregon all’Argentina passando per il Sudafrica e pure mettendo piede nelle vigne del nostro stivale. In Francia però l’attaccamento alle origini è forte e dunque, quando l’azienda di famiglia ha avuto bisogno di nuove forze, Nicolas non ci ha pensato due volte a rientrare nelle natie terre di Champagne.

Nicolas ha fatto tesoro delle esperienze maturate, conscio del valore tecnico di molte zone vitivinicole, talvolta superiore a quello della tradizione Champenoise. I circa 5 ettari a vigneto sono distribuiti tra le colline che sorvegliano il fiume Marna (lo Chardonnay) e i docili pendii della Petit Montagne de Reims (i due Pinots). Le prime, tra Belval e Trélou, godono del pieno sole essendo esposte a sud-est mente le seconde, a Ville-Dommange, beneficiano di un microclima più fresco e ventilato con un minor tasso di umidità che assicura una perfetta sanità delle uve. Le vigne sono tutte condotte in biologico, con inerbimento dei filari e massima attenzione alla salvaguardia della loro biodiversità. In cantina l’uso di lieviti indigeni ed il passaggio in legno di tutte le basi caratterizzano mosti di piena maturità e ricchezza. Non ultimo, l’uso di Vin de Reserve in Solera, a dare ulteriore identità ai suoi Champagne.

LO STILE FOLLET RAMILLON: (AGRICOLTURA BIOLOGICA) Le capacità tecniche di Nicolas Follet assecondano ogni fase della elaborazione degli Champagne con l’obbiettivo, chiaro e preciso, di non risultare mai troppo invasive. L’uso del legno per le basi, l’aggiunta di Solera nelle cuvée, la lunga sosta sui lieviti, il basso (se non l’assenza) di dosaggio alla sboccatura sono elementi imprescindibili per l’approccio con le sue bottiglie. Champagne a cui Nicolas riserva attenzione anche nelle fasi finali del suo lavoro; mai messi in commercio prima di 9-12 mesi dalla data di sboccatura.

TERROIRS EXTRA BRUT Blend di Pinot Meunier (68%), Pinot Noir (20%) e Chardonnay (12%). La cuvèe di base è elaborata con il 70% dell'annata 2016, a cui è aggiunto un 30% di Vin de Reserve (20% del 2015 e 10% del 2014). Le basi sono tutte lavorate in legno con fermentazione alcolica e malolattica (interamente svolta) in botti di rovere francese di varie dimensioni ed età. Sosta lunga sui lieviti: 60 mesi. Dosaggio limitato (circa 4 gr/l.) alla sboccatura (Extra Brut).
Il commento: Champagne "entry level" tutt'altro che banale. Il naso è ampio e pieno, di buona maturità del frutto, senza eccessi. Gli fa eco una bocca che lascia traccia e che costituisce chiara indicazione sulle capacità di Nicolas nel gestire con attenzione l'affinamento in legno

BRUT NATURE: Blend di Pinot Meunier (70%), Pinot Noir (15%) e Chardonnay (15%). La cuvèe di base è elaborata con il 70% dell'annata 2017, a cui è aggiunto un 30% di Vin de Reserve (20% del 2016 e 10% del 2015). Le basi sono tutte lavorate in legno con fermentazione alcolica e malolattica (interamente svolta) in botti di rovere francese di varie dimensioni ed età. Sosta sui lieviti di 60 mesi. Brut Nature effettivo (0gr/l.), senza dosaggio e Liqueur alla sboccatura.
Il commento: Un Nature che sorprende quanto ad equilibrio e rotondità, dettata da un Meunier maturo e dolce ed una vendemmia calda e solare. La lunga sosta sui lieviti, elemento cardine del lavoro di Nicolas in cantina, restituisce anche in bocca una bollicina carezzevole e morbida.

LE CHARDONNAY EX. BRUT MILL. 2016: Uno Chardonnay in purezza frutto di una selezione delle migliori parcelle su Belval e Trélou sur Marne. Unica annata, la 2016, lavorata in legno con fermentazione alcolica e malolattica (interamente svolta) in botti di rovere francese di piccole dimensioni, nuove ed usate. Sosta sui lieviti di 60 mesi. Dosaggio in Extra Brut con 3 gr/l. Riposo in bottiglia post-sboccatura di oltre 12 mesi prima della immissione in commercio.
Il commento: L'uso del legno è calibrato, la finezza del vitigno emerge nitida cosi come l'acidità che contrasta un ingresso morbido e cremoso. Sorprendente nella sua integrità del frutto bianco a dispetto del lungo affinamento sui lieviti. Il basso dosaggio rende fluido e ficcante il sorso.

LES PINOTS EX. BRUT MILL. 2016: Il plurale è giustificato trattandosi di un blend paritetico di Pinot Meunier e Pinot Noir. Parcelle con vigne di oltre 60 anni su Ville-Dommange, in Petit Montagne de Reims. Unica annata, la 2016, lavorata in legno con fermentazione alcolica e malolattica (interamente svolta) in botti di rovere francese di piccole dimensioni, nuove ed usate. Sosta sui lieviti di 60 mesi. Dosaggio in Extra Brut con 3 gr/l. Riposo in bottiglia post-sboccatura di oltre 12 mesi prima dell'immissione in commercio.
Il commento: Particolare il connubio, paritetico, tra i due Pinot. Uno Champagne di frutto fresco e sapido, ancora una volta, a dispetto dell'affinamento in legno delle basi e la lunga sosta sui lieviti, di spiccata tonicità. Il merito è anche del Terroir di provenienza: uve di una vecchia vigna sulle colline di Ville-Dommange.

SOLERA "219" EXTRA BRUT: Una Solera composta da Pinot Meunier (67%), Chardonnay (23%) e Pinot Noir (10%) costituita nelle annate dal 2006 al 2019, conservata in acciaio con fermentazione malolattica non svolta. Sosta sui lieviti di 30 mesi, dosaggio in Extra Brut con 4 gr/l.
Il commento: Uno Champagne di grande complessità che a dispetto delle tante annate (dal 2006 al 2019) che lo compongono non mostra cedimenti ed ossidazioni. Sorprendente per integrità e freschezza in bocca, ha dell'evoluzione le note di maggior pregio: spezie dolci, note salmastre, frutto bianco maturo ma integro.

“LE BOLLICINE”
Un modo nuovo di bere Champagne

VINCENT PHLIPAUX:
L’ARTE DELLA SEMPLICITA’

Esiste il segreto per realizzare uno Champagne di valore? Certo, risponde Vincent Phlipaux: la semplicità! Per questo giovane Vigneron Indipendant, mente e braccia di una piccola azienda con 3 ettari all’attivo, la semplicità si riassume curando nel dettaglio la qualità delle uve ed operando in cantina con la massima pulizia. Le sue vigne sono tutte a Les Riceys, nel cuore dell’Aube, villaggio che con i suoi 850 ettari rappresenta il comune più vitato di tutto lo Champagne. Posto sul limite meridionale della denominazione, a sud del quale inizia l’area di produzione de Cremant de Bourgogne, Les Riceys è terra da Pinot Noir, uva che occupa oltre il 90% del vigneto. Pur priva di classificazione (Autre Cru per dirla alla francese) la produzione comunale gode di buon nome e prezzo se rapportati al resto dell’Aube. Vincent lavora le vigne in biologico anche se non insegue certificazioni. In cantina, pur limitando al minimo la solforosa ed evitando interventi chimici, è pragmatico; se necessario aggiungere un lievito selezionato, ben venga, l’importante è mantenere in riga i suoi Champagne.

BLANC DE NOIRS – BRUT ed EXTRA BRUT: Pinot Noir in purezza lavorato in acciaio. La cuvèe di base è elaborata con il vino d’annata a cui è aggiunto un 20% di Vin de Reserve. Malolattica svolta, sosta sui lieviti di circa 36 mesi (42 per l’Extra Brut). Dosaggio di 6 gr/l per il Brut, ridotta a 3 gr/l per l’Extra Brut.
BRUT ZERO: Pinot Noir (70%) e Chardonnay (30%), cuvèe di due annate consecutive lavorate in acciaio, malolattica svolta, sosta di 48 mesi sui lieviti, senza dosaggio alla sboccatura (nature).
JADE D’OR BRUT: Una vecchia vigna di Chardonnay (80%) a cui si aggiunge una piccola quota di Pinot Noir (20%). Cuvée elaborata in acciaio con il vino d’annata a cui è aggiunto un 20% di Vin de Reserve dell’annata precedente. Malolattica svolta, sosta sui lieviti di circa 48 mesi. Dosaggio di 6 gr/l.
Il commento: Una serie di bottiglie di grande piacevolezza, tecnicamente ineccepibili, con bollicine fini ed una buona profondità. Blanc d Noirs succoso e con ottimo frutto espresso. Il Jade’D’Or e lo Zero alzano l’asticella in virtù di una selezione parcellare delle uve.

“LE BOLLICINE”
Un modo nuovo di bere Champagne

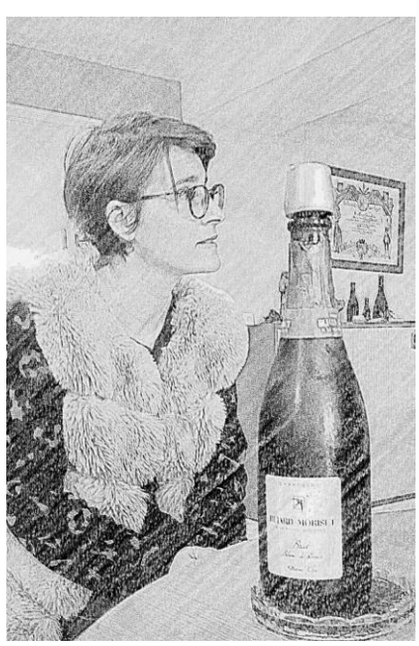
CLAUDE BARTOL: UN PIZZICO D’ITALIA NEL CUORE DELLO CHAMPAGNE

A chi non piacerebbe realizzzare un “suo” Champagne!? Selezionarne le uve, magari puntando su vecchie vigne dei più prestigiosi Grand Cru, deciderne la cuvée, l’epoca di sboccatura e non ultimo il dosaggio, giocando come dei bambini a fare gli Chef De Cave. Il nostro sogno è diventato realtà quando abbiamo deciso di mettere su un “nostro” marchio di Champagne. Nasce così lo Champagne Claude Bartol (marchio registrato e depositato presso il Comité Champagne con il numero MA-4417) con l’idea di selezionare ed elaborare bollicine in terra francese, aiutati dal palato e dalla competenza di amici e colleghi giornalisti di settore.

CLAUDE BARTOL (gioco fonetico dei nostri nomi) è il marchio utilizzato ogni qual volta ci capita (non raramentre) di trovare piccole produzioni di alto valore, da “interpretare” con quel gusto tutto italiano per uno Champagne poco dosato, di spiccata sapidità e decisa tensione.

CLAUDE BARTOL a Le Mesnil-Sur-Oger

A Mesnil ci siamo imbattuti in una giovane enologa, Aurélie, appena giunta in cabina di regia dell’azienda di famiglia, i Bliard-Moriset. I Bliard-Moriset sono Récoltant-Manipulant e membri dei Vignerons Indépendants. Dispongono di 4 ettari su Mesnil, per una produzione annua di poco più di 10mila bottiglie; il cuore della vendemmia al netto della vendita di uve a prestigiose Maisons del comune. Poi arriviamo noi, folgorati dalla bellezza dei vigneti e dal valore dei vini in cantina, convinti (con un pizzico d’incoscienza) di poter interpretare al meglio lo Chardonnay di Mesnil secondo il gusto italiano più attuale. Le loro vigne (AGRICOLTURA SOSTENIBILE) hanno un timbro inconfondibile. La terra è gesso allo stato puro, profondo metri e metri, che infonde nello chardonnay, assoluto protagonista del comune, sensazioni minerali di gran fascino. Meno opulenti di Cramant, i mosti di Mesnil puntano sull’eleganza e su una finezza che spesso sottintende grande bevibilità



Abbiamo volutamente abbassato i dosaggi, perché ci sembrava logico non “contaminare” con lo zucchero la voce del Terroir di Mesnil. Tesi e vibranti, i “nostri” Champagne si bevono d’un fiato, non senza lasciare un’ampia scia sapida sul finale di bocca. Come piacciono a noi italiani.

CLAUDE BARTOL a Bouzy/Louvois

Prendete due piccole parcelle (AGRICOLTURA SOSTENIBILE, CONVERSIONE BIO) su due mitici Grand Cru quali Bouzy (sul fianco est) e Louvois (su quello ovest), piantati a pinot nero e chardonnay ed aggiungeteci una sapiente conduzione agronomica, di precisa impronta biologica. Otterrete il mix perfetto per uno Champagne capace di coniugare le doti dei due Comuni di provenienza: l'opulenza con una spina dorsale acido/sapida di assoluto rilievo. Da sempre di proprietà dei Barbier - Louvet, le due parcelle (una tiratura di sole 500 bottiglie) vantano ceppi vecchi di 50 anni. David, vignaiolo attento e scrupoloso, è solito vinificarne separatamente le uve, viste le accentuate doti di concentrazione e freschezza

.

CLAUDE BARTOL a Vandieres

Cosa insegnare ad un giovane enologo capace di dare una svolta ai vini di famiglia con una serie di etichette di altissimo livello? Niente. A Geoffrey Delouvin abbiamo solo fornito "l'alibi" per poter intervenire su una piccola parcella di Pinot Meunier (AGRICOLTURA SOSTENIBILE, IN CONVERSIONE BIO) destinata allo Champagne del padre per diminuirne il dosaggio (da brut decisamente dosato ad extra brut con pochi grammi/litro) ed allungarne la sosta sui lieviti (a 45 mesi). Una vigna nel cuore di Vandieres, comune tra i più celebrati della Vallée de la Marne, da sempre consacrato al Pinot Meunier. Viti sagge con oltre mezzo secolo nelle proprie radici che affondano nelle terre marno-argillose miste a gesso delle colline sopra il paese di Vandieres.
Geoffrey, da qualche anno di fianco al padre nella gestione della Maison, si è subito ritagliato un suo spazio con una serie di etichette a tiratura limitata (Sauvage, Fauve, Semper Fidelis) a sua firma. Con la Cuvée George l'occasione per guadagnare ulteriore credito in azienda.

CLAUDE BARTOL a Ambonnay

Quando hai la fortuna di pescare in cantina una piccola partita di Vin Clair frutto di una vigna quasi centenaria che giace sulla celebrata collina sopra Ambonnay, Grand Cru che non necessita di presentazioni, diventa tutto più facile. La famiglia Soutiran (AGRICOLTURA SOSTENIBILE) un po' gelosa della loro creatura quasi non voleva disfarsene ma il numero esiguo di bottiglie (poco più di 600) gli ha convinti che destinarla alla nostra nuova Cuvée Jeanne a marchio Claude Bartol era forse la scelta migliore per garantirne l'integrità. Un Pinot Noir in purezza, pochi vecchi filari di magica esposizione e perfetta ventilazione, un'annata di base (la 2016) con la maturazione delle uve precisa e non affrettata; sono questi gli ingredienti per una manciata di bottiglie di forte impatto gustativo.
Per stemperare solo minimamente il carattere austero e deciso della cuvée abbiamo scelto un Vin de Reserve di vecchia annata ed un dosaggio pur molto "leggero" ma che rendesse più docile una beva altrimenti decisamente maschia ed indomita. Occhio attento sul finale sapido ed interminabile.

Cuvée Isabelle Brut Grand Cru Blanc de Blancs

100% uve chardonnay dalle vigne di proprietà a Le Mesnil-sur-Oger. Cuvée di base con l'80% di vino dell'annata e saldo (il 20%) di Vin de Reserve frutto della vendemmia precedente. Fermentazione in acciaio per l'elaborazione delle basi spumante con malolattica integralmente svolta. Sosta sui lieviti per circa 40 mesi e dosaggio finale alla sboccatura volutamente basso: 6 gr./litro (sulla carta un extra-brut) con "liqueur" preparata all'antica (zucchero e vino). Una bollicina estremamente fine e delicata preannuncia un naso con spiccate note di gesso e agrumi. Il palato è anch'esso delicato, con ingresso misurato e garbato, in progressione nel suo allungo finale, saporito e di ottimo equilibrio. Lo abbiamo pensato per un crudo di pesce, ma si presta anche come bicchiere "fuori orario", rinfrescante e dissetante.

Cuvée Virginie Extra Brut Grand Cru Blanc de Blancs

Di base ha le caratteristiche della versione Brut (100% chardonnay di Le Mesnil con 80% di vino dell'annata e 20% di Vin de Reserve). Ha però una sosta sui lieviti più lunga (circa 48 mesi) ed è privo di aggiunta di zucchero alla sboccatura. Anch'esso è stato vinificato in acciaio ed ha la malolattica svolta. Uno Champagne in "edizione limitata" non essendo facile trovare e lavorare (le grandi Maisons ne sanno qualcosa) Vin Clair di perfetto equilibrio, senza ausilio della "liqueur" alla sboccatura. Nervoso e teso, il nostro Extra Brut (di fatto un Nature) piacerà a chi subisce il fascino delle bollicine acide e taglienti.

Cuvée Samuel Ex. Brut Grand Cru

Un blend classico, che sposa alla potenza del pinot noir l'eleganza dello chardonnay. Il timbro del pinot noir è quello tipico di uno dei Comuni "più caldi" della Montagne de Reims, Bouzy , avvalorato da un'esposizione sud-est in piena collina. Lo chardonnay di Louvois allenta la presa, distendendo la beva, altrimenti sin troppo "maschia", e rilasciando un'ampia scia sapida sul finale di bocca. L'età delle due vigne, condotte in regime biologico, una maniacale selezione delle uve ed una vinificazione di estrema pulizia fanno tutto il resto. Pinot nero (60%) e chardonnay (40%), di solo mosto fiore, con il 30% di Vins de Réserve ad accompagnare il 70% del vino dall'annata. Vinificazione in acciaio, malolattica svolta, sosta sui lieviti di circa 40 mesi. Alla sboccatura abbiamo aggiunto una "liqueur maison" preparata all'antica (zucchero e Vin de Reserve) per un dosaggio attorno ai 5 gr/litro circa.

Cuvée George Extra Brut Blanc de Meunier

Pinot Meunier in purezza, selezionato e scelto tra le parcelle di miglior esposizione e di maggior anzianità. Seguito passo passo nel suo percorso ante-sboccatura, la cuvée (una Solera costituita da circa 25 vendemmie diverse, dal 1992 al 2017) punta decisa sulla freschezza in virtù di una malolattica non svolta ed un basso dosaggio di soli 4 gr./l. Il dosaggio e l'epoca di sboccatura sono il frutto delle nostre personali scelte dopo una serie di prove ripetute per epoca di assaggio e diversa quantità di zucchero. Perché negli Champagne Claude Bartol niente è lasciato al caso.

Cuvée Jeanne Extra Brut Blanc de Noirs Grand Cru

Pinot Nero in purezza, da un'unica parcella sulla collina sopra il villaggio di Ambonnay. La cuvée (blend dell'annata 2016 con un 20% di Vin de Reserve mix di vecchie annate tra cui la 2008) ha carattere deciso e spalla larga. Il dosaggio e l'epoca di sboccatura sono il frutto delle nostre personali scelte dopo una serie di prove ripetute per epoca di assaggio e diversa quantità di zucchero: 48 mesi sui lieviti e 5 gr/l di zucchero di canna (Extra Brut). Nel solco dell'idea che negli Champagne Claude Bartol niente viene lasciato al caso.

CATALOGO GENERALE

ALL RIGHT RESERVED
Sono vietati ogni traduzione, adattamento totale o parziale riproduzione ed utilizzo di ogni sua parte

TITOLARE DEI DIRITTI :

LE BOLLICINE

www.lebollicine.eu
ordini@lebollicine.eu
info: 338 6917660