

“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 trentennio.

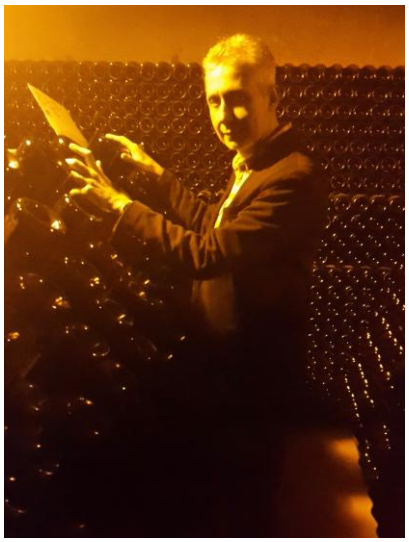
Una gamma di Champagne mai statica e ripetitiva, in continuo aggiornamento, sempre alla ricerca del produttore più bravo, della sua cuvée migliore, nella sboccatura a lui più riuscita.



“LE BOLLICINE”

Un modo nuovo di bere Champagne

CHI SIAMO

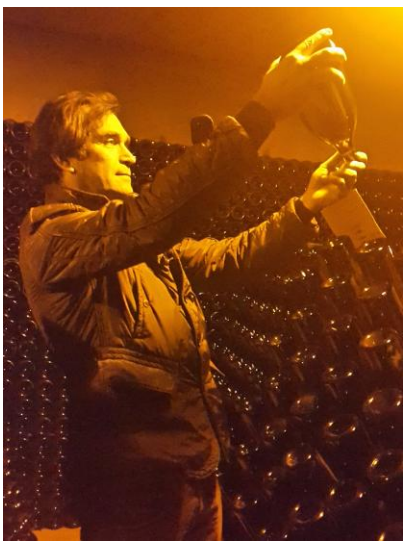


DANIELE BARTOLOZZI

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 vari testate e riviste tematiche on-line. Grande appassionato di bollicine, ogni anno e più volte l’anno, da ben oltre un trentennio, calca palmo a 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 circa 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

-DOMAINE 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

-RICHARD-FLINIAUX (Ay Grand Cru – Montagne de Reims)
LE UVE DI AY NELL' "A-B-C" DELLO CHAMPAGNE
Un grande "Terroir", la classe di un piccolo artigiano dello Champagne con cento anni di esperienza

-FRANCOIS CHAUMONT (Puisieulx Grand Cru – Montagne de Reims)
LA VOCE DEL PIU' PICCOLO GRAND CRU DI TUTTO LO CHAMPAGNE
Un maestro di cuvèe per un 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 generazione di viticoltori.

-LUCIEN ROGUET (Mailly-Champagne Grand Cru – Montagne de Reims)
LO CHAMPAGNE CON CENTOCINQUANT'ANNI DI STORIA
Il Village Grand Cru ove il bosco "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.

-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'!
Una storica famiglia di Recoltant, le uve Grand Cru di Avize, il malico come protagonista.

-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

-LES GAMINS D'AVIZE (Avize Grand Cru – Cote des Blancs)
I FIGLI D'ARTE (LEGGI WARIS-HUBERT) CHE SI METTONO IN PROPRIO
Giovani e intraprendenti, i "ragazzi d'Avize" già dimostrano classe e talento

-PERNET & PERNET (Vertus Premier Cru – Cote des Blancs)
L'OSTE MANCATO DI RITORNO A CASA: DALLE LUCI PARIGINE AI FILARI DI FAMIGLIA
Un biologico certificato scelto non per moda ma con assoluta convinzione

-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

PAUL LAUONIS (Le Mesnl S/Oger Grand Cru – Cote des Blancs)
L'UOMO DALLE MILLE CUVEE… A CIASCUNO IL SUO CHAMPAGNE
Una delle menti più lucide della Cote des Blanc per una serie infinita di assemblaggi

Dalla Vallée de la Marne (e dintorini)

-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.

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

-DOMAINE DES ARONDES **(Avenay Val d'Or – Vallée de la Marne)**
QUANDO LA STORIA CAMBIA PELLE
Avenay: la parte nobile della Vallèe de la Marne

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.

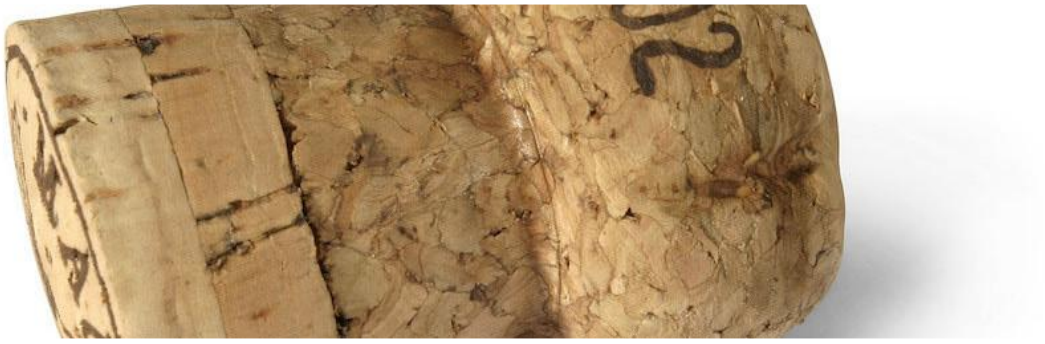
ALTRO ELEMENTO DI RILIEVO: Per ogni produttore si forniscono dettagli sul tipo di agricoltura praticata e l'appartenenza ad associazioni che tutelano le piccole realtà vitivinicole. Questi i simboli che troverete in apertura della scheda dell'azienda:

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)



“LE BOLLICINE”

Un modo nuovo di bere Champagne

DOMAINE DES ARONDES :
QUANDO LA STORIA CAMBIA PELLE
AVENAY: LA PARTE NOBILE DELLA MARNA

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. Oltre il 20% dell’estensione comunale è coperta da vigne (quasi 250ha) con la netta supremazia del Pinot Nero (circa l’80%) rispetto allo Chardonnay ed al Meunier. Il suolo ha una stratificazione precisa; la parte superficiale 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, proprietari 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 nel cambiare pelle alla cantina di famiglia, 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 nella vinificazione per una vinosità che invita alla beva. Una serie di Champagne che lasciano il segno e che sono presagio di una ulteriore crescita.



16A - 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 d'annata a cui è aggiunto un 50% di Solera (Vin de Reserve da un'unica vasca contenente annate a partire dalla 2010). 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.



16B - J'T'EMMENE AU VENT BLANC DE NOIRS BRUT 1er CRU Unica annata, (un millesimato non dichiarato) per una cuvée composta da Pinot Noir in purezza dalle vigne più vecchie di proprietà tutte poste nel comune di Avenay Val d'Or. Vinificazione in acciaio, malolattica non svolta, sosta decisamente lunga sui lieviti: circa 7 anni. Dosaggio di 6 gr/l alla sboccatura con Solera e zucchero di canna. Tiratura limitata.
Il commento: Un Pinot Nero in purezza con selezione delle uve dalle vigne più vecchie di Avenay Premier Cru. Insospettabile l'eleganza e la vivacità di uno Champagne a base di uve rosse, minimamente segnate dalla lunga sosta sui lieviti. Naso e bocca di estrema pulizia.



16D- 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% ciascuna delle ultime due vendemmie. Malolattica non svolta, vinificazione in acciaio, sosta sui lieviti di 60 mesi. Dosaggio di 5 gr./l. alla sboccatura. Tiratura limitata.
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, un migliaio di bottiglie che però nulla tolgono alla precisione tecnica ed alla cifra stilistica con cui è realizzato

---

16C- 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 (millesimato non dichiarato), vinificazione in acciaio, malolattica non svolta, sosta sui lieviti di 60 mesi. Dosaggio in extra brut, di 4 gr/l. Tiratura limita.
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 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 uve e le due zone può funzionare.



“LE BOLLICINE”

Un modo nuovo di bere Champagne

GUY MEA :
ARIA DI GIOVENTU’
SULLA MONTAGNA DI REIMS

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 mani di Franck e Sophie si avvertono; leggere ed attente nelle vinificazioni, sono artefici di pinot nero e chardonnay a loro 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.



2A - 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 di 4-5 gr/litro circa.
Il commento: misura ed acidità, queste le note salienti di uno Champagne che, di spalla non disprezzabile, gioca le sue carte migliori sull'eleganza.



2C - SIG-NATURE PREMIER CRU EXTRA BRUT 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, oggi un pinot nero in purezza proveniente dalle vigne più vecchie di famiglia in larga parte poste nel comune di Bouzy e Tauxieres. Fermentazione malolattica svolta, matura sui lieviti per oltre 54 mesi. È un vero "Nature": dosaggio alla sboccatura di 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.



2D – BRUT LE GRILLON PREMIER CRU Il tributo alla nonna Christiane, proprietarie di vigne a nord della Montagne de Reims a cavallo dei comuni Premier Cru di Ludes e Montbrè. Oggi uno chardonnay in purezza 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 60 mesi sui lieviti, alla sboccatura è aggiunta una liqueur maison" per un dosaggio ai limiti dell'Extra Brut: 6 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.



2H - BRUT LA RECONTRE PREMIER CRU Blend paritetico delle tre uve, Chardonnay Pinot Noir e Meunier da tre diversi comuni: Ludes, Chigny e Montbrè. Fermentazione malolattica svolta, cuvée di una sola annata lavorata in legno di varie dimensioni. Maturazione di 48 mesi sui lieviti, alla sboccatura è aggiunta una liqueur per un dosaggio in Extra Brut di 3 gr/l.
Il commento: La nuova cuvèe, nata nel 2018, è frutto delle vigne di proprietà poste sul versante nord della Montagne de Reims. Il Meunier ed il passaggio in legno regalano spunti di rotondità che rendono lo stile Mea, solitamente verticale, più docile e morbido.

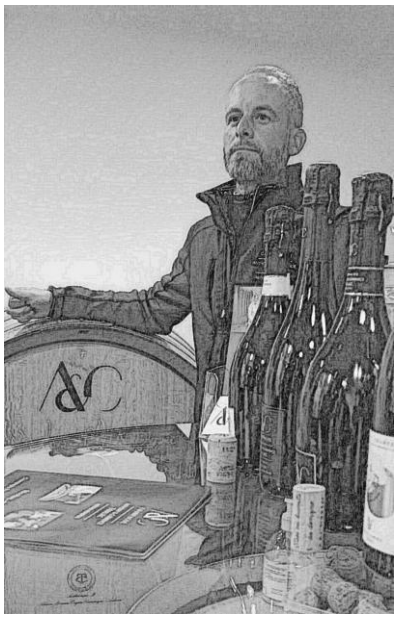
2G – CUVEE DES LOUPS NATURE 2020 Solo il meglio di ogni annata. Blend di Chardonnay (da Louvois) e Pinot Noir (da Bouzy). Fermentazione malolattica svolta, affinamento in botte da 500 l. per 12 mesi prima del tiraggio. Maturazione di oltre 48 mesi sui lieviti, alla sboccatura non è aggiunta liqueur (risulta 1 gr. non svolto), dunque un Nature.
Il commento: Due parcelle ben precise di piena esposizione al sole e di comprovata vocazione. Uno Champagne di grande struttura, ricco ma al solito con una incredibile dote di freschezza a cui contribuiscono i suoli calcarei, l'età del vigneto la mano del produttore con il non dosaggio alla sboccatura.



“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) gli 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, oggi circa 12.000 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.



28A -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 struttura e materia.



28B - 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 un 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.



28C -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.



28F - BLANC DE BLANCS LES VICOMTES EX.B. Dal cuore delle vigne di Rilly, una manciata di bottiglie 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. Millesimato non dichiarato, sosta sui lieviti di 42 mesi con tappo in sughero in luogo della "bidule" in plastica, dosaggio in Extra Brut di 3 gr/l..
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.

28H – ROSE' DE MACERATION 1ER CRU EX.BRUT Ancora protagoniste le vigne di Rilly per un rosato da macerazione sulle bucce a base di Pinot Noir 100%. Fermentazione malolattica svolta con affinamento in tonneaux da 500 l. per circa 4 mesi prima del tiraggio. Millesimato non dichiarato, sosta sui lieviti per non meno di 36 mesi, dosaggio alla sboccatura in Extra Brut di 2 gr/l.
Il commento: Un rosato di carattere ma senza eccessi, con una macerazione ragionata che punta su un'estrazione che rifugge da sensazioni amare e di bitter. La gestione del legno è al solito quasi impalpabile. Un rosato di tecnica ineccepibile, senza una sbavatura, come nelle corde dei Toullec.



“LE BOLLICINE”
Un modo nuovo di bere Champagne

BARBIER-LOUVET:
L’ANIMA VIGNERON DELLO CHAMPAGNE



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. La famiglia di David Barbier, la sesta generazione quali Vignerons, costituisce il prototipo della piccola azienda a conduzione familiare. Abbandonato progressivamente da metà anni ’90 il conferimento delle uve alle grandi Maison David si è via via sempre più concentrato sul suo lavoro di Recultant Manipolant.



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 Barbier, fiero e convinto Vigneron Indépendant, si distinguono per nettezza e pulizia olfattiva, sono dotati di una rilevante acidità ma sempre molto ben bilanciata. Il suo pinot nero, base di tutte le cuvèe, è emblema di quanto la Montagne de Reims sia terra ad alta vocazione per il vitigno. “Gastronomici” e dall’ottimo rapporto qualità prezzo, le sue bottiglie hanno dalla loro una beva irresistibile e strappano ampi sorrisi dettati da una non comune piacevolezza.



1A -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 30 mesi. Alla sboccatura è aggiunta una "liqueur maison" (zucchero e vino) per un dosaggio di 7-8 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.



1B - 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" all'antica (zucchero e vino) per un dosaggio finale di 7-8 gr/litro circa.
Il commento: Champagne dal gusto ricco e pieno dettato dal pinot noir, con un tocco di evoluzione ben contrastata dalla freschezza floreale dello chardonnay. Colore pieno e bolla estremamente fine per un concentrato di sapore fra mela renetta, spezie e note di gesso sul finale di bovva.



1C 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" preparata all'antica (zucchero e vino).
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 come una semplice tartare oppure in cotture brevi.

1L - MILLESIME 2019 BRUT GRAND CRU: Un millesimato che si rifà al blend dell'Assemblage, con il pinot nero al 60% e lo chardonnay al 40%. Vinificazione solo acciaio per le basi, con malolattica svolta, sosta sui lieviti non inferiore ai 60 mesi. Alla sboccatura viene aggiunta una "liqueur maison" preparata all'antica (zucchero e vino) per un dosaggio finale 4 gr/litro circa (un extra brut).
Il commento: Nel solco dello stile Barbier, uno Champagne dal gusto ricco e pieno, con la maturità del pinot noir ben contrastato dalla freschezza agrumata dello chardonnay. Colore con sfumature dorate ed un bolla decisamente fine per uno Champagne di frutto pieno con ampi richiami minerali.

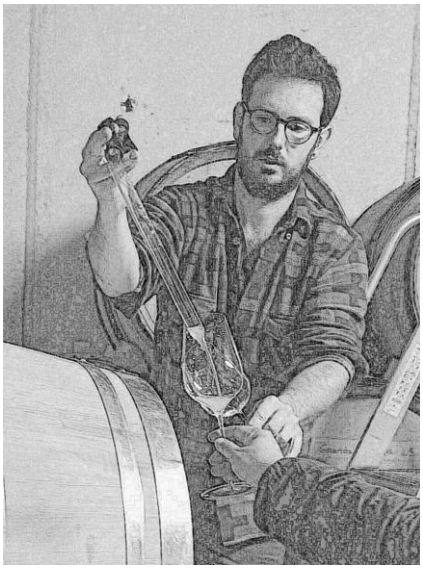


1H - LE VIGNE D'HENRI BLANC DE NOIRS NATURE GRAND CRU: Pinot nero 100% dalla vigna più vecchia di famiglia (da cui il nome del fondatore) , posta a Bouzy (una parcella del 1955) villaggio Grand Cru. Cuvèe di due annate, malolattica svolta, solo acciaio per le basi, sosta sui lieviti di oltre 48 mesi. Non è dosato (Nature 0 gr/l) alla sboccatura. Sole 1000 bottiglie prodotte.
Il commento: Uno Champagne di struttura ma pure d'eleganza, con il Pinot Noir protagonista nel colore, dorato pieno, al naso, con ampi richiami di frutto rosso, ed in bocca, larga, lunga e sapida.



“LE BOLLICINE”
Un modo nuovo di bere Champagne

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



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, legato ai classici “dosaggi alti” di fine secolo (10-12 gr,/l.)

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 migliaia 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 succosi, gli Champagne Deville incontrano il gusto di chi rifugge dalla dolcezza (i dosaggi sono sempre molto bassi), ama vini pieni, di carattere e cerca 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.



22E - PRIMITIF EXTRA BRUT GRAND CRU Assemblaggio di pinot nero (50%) e chardonnay (50%), 1/3 della cuvèe affinata in legno piccolo. Fermentazione malolattica di solito (dipende dalla vendemmia) svolta (tutta o in parte), blend di 3 annate in cuvèe in percentuali variabili. Maturazione di 42 mesi sui lieviti, dosaggio di 3 gr/litro, per un extra brut decisamente secco.
Il commento: Uno Champagne ove il carattere deciso del pinot nero di Verzy sposa l'eleganza di uno chardonnay certo diverso dalla Cote de Blanc. Il passaggio di parte della cuvèe di base in legno arrotonda una beva comunque asciutta e molto verticale. Uno Champagne di sostanza e pienezza.



22D - BLANC DE NOIRS GRAND CRU "COPIN" Un 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 ma indicato nel retro etichetta), passaggio integrale in legno della base, malolattica (di norma) svolta, sosta sui lieviti di 36 mesi. Senza dosaggio finale (0 gr/l): gli zuccheri dichiarati sono residuali della base pre-rifermentativa.
Il commento: Qualche centinaio di bottiglie 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. Uno Champagne decisamente gastronomico per chi ama un sorso pieno.



22F - LES COPINS GRAND CRU EXTRA BRUT Il mix dei due Copins (Chardonnay e Pinot Noir in parti uguali) con le rispettive parcelle protagoniste. Un'unica annata (millesimato non dichiarato ma indicato nel retro etichetta), passaggio integrale in legno, malolattica (di norma) svolta, sosta sui lieviti di 36 mesi. Senza dosaggio finale (0 gr/l): gli zuccheri dichiarati sono residuali della base pre-rifermentativa.
Il commento: Poche bottiglie per uno Champagne che dimostra le crescenti capacità di Alban nel lavorare le basi in legno senza appesantirne la beva. Una bollicina molto fine suggella una beva profonda e che lascia un'ampia traccia minerale. Per chi ama la verticalità e la beva asciutta.

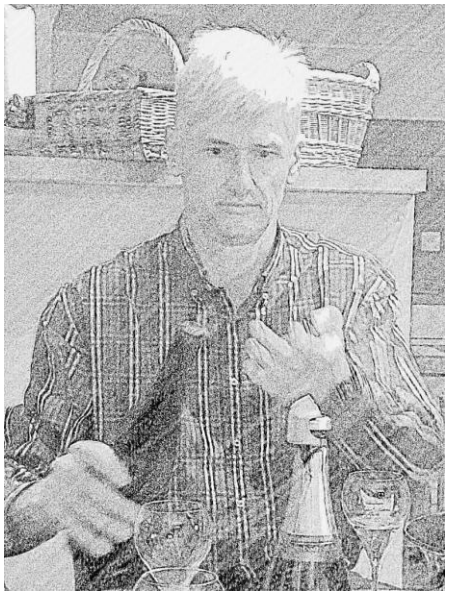


22C - BLANC DE BLANCS GRAND CRU "COPIN" Parcellare frutto di una selezione di uve da due vecchie vigne, Les Epinettes (51 anni) e Les Alouettes (43 anni), poste sulla collina di Verzy. Base 100% chardonnay da un'unica vendemmia (millesimato non dichiarato ma indicato nel retro etichetta). Passaggio integrale in legno della massa, malolattica (di norma) svolta per intero, sosta sui lieviti di 36 mesi. Senza dosaggio finale (Nature 0 gr/l) alla sboccatura; gli zuccheri dichiarati sono residuali della base pre-rifermentativa.
Il commento: Anch'esso in tiratura limitata, è un blanc de blancs sorprendente. Uno Champagne dotato di 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.



“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 15.000 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 nero 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”).



12A - 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.



12B - BLANC DE NOIRS PUISIEULX EXTRA BRUT GRAND CRU: Ripete in larga parte le caratteristiche della versione Brut (100% uve pinot nero dalle vigne a Puisieulx) ma con due differenze non marginali: la prima è una sosta sui lieviti più lunga (circa 42 mesi), la seconda un dosaggio finale alla sboccatura in extra brut, di norma inferiore ai 3 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.



12C - 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 a 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 e 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.



6B - SELECTION 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 (tante piccole 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 tutt'altro che banale.



6A - 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 (i circa 2 gr./l presenti sono residuali delle basi spumante in pre-rifermentazione)
Il commento: In realtà si tratta di un "nature" visto che di zucchero alla sboccatura non se ne aggiunge. Teso e floreale, ha risvolti "maturi" che compensano una decisa acidità. Tonico e slanciato in bocca, ha ottima percorrenza sul palato con una lunghezza gustativa rilevante.

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 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 una fine Estate soleggiato.
6I - Brut Grand Cru Millesime 2015 Prendetelo e mettetelo in cantina: la sferzante acidità unita alla potenza ancora irrequieta di questo millesimo conquisterà 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 7 anni sui lieviti. Dosaggio finale di soli 5 gr/litro circa (secco come piace a Nathalie).



6D - 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 (un millesime 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 alla sboccatura.
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 (le parole su di essa) non potrebbe essere più esaustiva e completa.

6F - BRUT ROSE' GRAND CRU: Un rosato d'assemblaggio sulla base del Selection a cui viene aggiunto il 10% di Verzenay Rouge (Pinot Noir vinificato in rosso), tre annate di base, malolattica svolta, sosta sui lieviti di circa 48 mesi. Dosaggio di circa 5 gr./l.
Il commento: Un rosato territoriale, con il Pinot Noir protagonista con note di frutti neri in evidenza. Il palato è vibrante e con la percentuale di "vino rosso" che si percepisce chiara e netta.



“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, varietà che occupa quasi il 90% della superficie vitata. Esigue a Mailly le vigne di Chardonnay affiancate (caso rarissimo nei Grand Cru) da qualche vecchio filare di Pinot Meunier. È qui 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 50.000 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 una 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.



23A - 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 semplice zucchero di canna.
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, con una spiccata nota "gessosa" sul finale di bocca.



23D - EXTRA BRUT BLANC DE NOIRS N. 3 GRAND CRU: Un 100% Pinot Noir con uve 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. 54 mesi sui lieviti, soli 2 gr/l di zuccheri presenti (quelli non fermentabili presenti nelle cuvèe con cui è elaborato).
Il commento: Molto meno "scontroso" di quel che si può pensare. Colore vivo, dorato e profondo. La bocca è di spiccata mineralità, certo austera ma confortata da una notevole cremosità. Sarà perché la madre di Samuel è di origine italiane (calabrese) il motivo per cui è perfetto con formaggi italiani stagionati?



23C - 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 e rosso accompagnano un bouquet di spezie variegato e stuzzicante. La bocca è "pensata" per una beva accattivante e rotonda, di grande piacevolezza e con un tocco di dolcezza quasi suadente.



23E - BLANC DE BLANCS N. 2 GRAND CRU: Uno chardonnay in purezza dalle vigne poste 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 carta d’identità di uno dei più celebrati Grand Cru dello Champagne: 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 venduto come Coteaux Rouge o base per dei rosati d’assemblaggio che si fregiano della dizione Grand Cru.

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 30.000 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 al solito succosi e pieni, di bella presenza olfattiva e con un deciso impatto gustativo. La nostra scelta, di puntare sulla versione Dosage Zero (senza zuccheri aggiunti) del pinot noir, mette in evidenza la “densità” dei vini di questo Comune, ricchi e caldi 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”.



17A- 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 nel finale di bocca.



17B- PRECIEOUSE D'ARGENT BLANC DE BLANC GRAND CRU MILLESIME 2018 : Realizzato solo nelle annate migliori, è uno chardonnay in purezza con uve provenienti da un'unica parcella, sulle colline sopra il villaggio di Ambonnay, piantata a metà degli anni '50. Vinificazione tradizionale in acciaio inox, malolattica non svolta per preservare l'acidità. Sosta di 5 anni sui lieviti. Dosaggio alla sboccatura di 8 gr./litro con Vin de Reserve e zucchero di canna
Il commento: Sorprende trovare un Blanc de Blancs di tale stoffa in Montagne de Reims. Cremoso, ha bolla finissima e carezzevole. A dispetto del dosaggio (8 gr.) ha una invidiabile acidità che sorregge per intero il sorso. Finale minerale e "marino", quasi fossimo in Côte de Blancs….



17C- MILLESIME BRUT 2018 GRAND CRU: 70% pinot noir e 30% di chardonnay, di norma da un'unica parcella ad Ambonnay sulla fascia collinari più alta. Vinificazione tradizionale, malolattica svolta, passaggio delle basi solo in acciaio. Sosta sui lieviti di oltre 60 mesi. Dosaggio zuccherino di 7 gr/l., ricolmatura effettuata con Vin de Reserve.
Il commento: Uno Champagne di rotondità e morbidezza, con frutto maturo al naso ed un tocco di spezie dolci. La bocca, succosa e ricca, stempera il carattere di Ambonnay con una bollicina molto fine ed un dosaggio che non disturba.



“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 negli anni ha selezionato con cura e rigore, frutto della 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 di approccio confidenziale, assolutamente da provare.



24A- 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.



24B- 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 anche con un tocco "piccante".



24C- 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). L'80% di vino dell'annata ed il 20 % di Vin de Reserve per la cuvèe. 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 d'affinamento) 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.



24F- BLANC DE BLANCS GRAND CRU: Una parcella di circa un ettaro a cavallo tra i villaggi Grand Cru di Sillery e Mailly piantata a Chardonnay a metà del secolo scorso da un giovane ma già esperto Jean Pierre. Vinificazione in acciaio inox, malolattica svolta, base con vino dell'annata a cui è aggiunto il 30 % di Vin de Reserve. Sosta sui lieviti di 42 mesi, dosaggio in brut da 8 gr/l.
Il commento: Uno Chardonnay molto gustoso e ricco di frutto per un bicchiere accattivante e privo di spigoli. Degna di nota la sua profondità frutto dell'età delle vigne (oltre 70 anni di età).

24D- 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. 100% pinto noir, 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.



“LE BOLLICINE”
Un modo nuovo di bere Champagne

VOIRIN-JUMEL:
I MAESTRI DELLE CUVEE
(IL PUZZLE DI 12 COMUNI)



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, quest’ultimo assieme alle figlie. 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.

Oggi sono le figlie di Patrick, Julie e Pauline con grazia tutta francese a guidare con piglio e determinazione una cantina in cui, sempre alla ricerca del meglio, non ci si annoia mai. La loro deliziosa boutique-winery al civico 555 di Rue de la Libération a Cramant, con splendido panorama sui filari di chardonnay, non potrebbe essere palcoscenico migliore per assaggiare le loro cuvée, tra splendide riconferme e stuzzicanti novità frutto della voglia della nuova generazione di far sentire la propria voce.

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.



8F - TRADITION BRUT: Lo "smart buy" di casa Voirin in cui confluiscono le vigne più giovani della Cote des Blancs e alcune parcelle di proprietà nell'Aube. Blend paritetico di pinot nero e chardonnay, le uve sono vinificate con il solo uso dell'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, anche in virtù di un dosaggio avvertibile, lo rende la bollicina perfetta per un aperitivo accompagnato da piccoli stuzzichini salati.

8H - BLANC DE NOIRS LES CARRELLES 1er CRU: 100% pinot nero da un singolo vigneto in Mareuil-sur-Ay (un parcellare), 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.



8I - BLANC DE BLANCS GRAND CRU ZERO: 100% Chardonnay proveniente dai vigneti di diversi comuni Grand Cru tutti in Cote des Blancs (Cramat e Chouilly in prevalenza). 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 48 mesi. Privo di dosaggio (zucchero zero gr./litro) alla sboccatura.
Il commento: Nervoso, teso, sapido, 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.



8C- ROSE' DE SAIGNEE BRUT: Varie parcelle di vigneto; 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.



8E- CUVEE 555: La voglia di Patrick di mettersi alla prova. 100% chardonnay Grand Cru, una ventina di legni piccoli (quindi una manciata di bottiglie) frutto del lavoro di un mastro bottaio in Borgogna, uve scelte di ben 4 diverse vendemmie, malolattica svolta in parte e oltre 48 mesi sui lieviti. Basso dosaggio di zucchero (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, frutti tropicali, nocciole, miele. Le note salmastre rilanciano la beva per un finale rinfrescante e tonico.

8I – CRAMANT GRAND CRU 2018: 100% Chardonnay dai vigneti di Cramant. Vinificazione in acciaio, millesimato parcellare pensato per valorizzare le uve di uno dei villaggi Grand Cru più celebri della Cote Des Blancs. Malolattica svolta, sosta di 54 mesi sui lieviti, dosaggio in extra brut; 4 gr./l.
Il commento: Uno Champagne di grande classe, con tutte le doti del suolo gessoso di Cramant.



“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 grossi ciottoli.

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. Uno chardonnay comunque poliedrico che ben racconta le sfumature di suoli, affinamenti e millesimi tra loro molto diversi. Blanc de Blancs con cui non ci si annoia, mai.

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.



7M - BRUT IRREMPLACABLE BLANC DE BLANCS 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 30 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.



7N – NATURE ALINE BLANC DE BLANCS 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 36 mesi, senza dosaggio.

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 una corrispondente partita di Vin Clair che in cantina attende di conoscere la sua sorte.

7C- Brut Grand Cru Marie Louise Blanc des Blancs 2015 Uno Chardonnay in purezza scelto tra le migliori partite d'annata (in genere dal comune di Cramant Grand Cru quale splendido solista), mosto di prima spremitura, uso di legno "borgognotto" piccolo ma non nuovo per la preparazione della base, fermentazione malolattica svolta, maturazione di circa 7 anni sui lieviti. Dosaggio finale 6 gr/litro circa.



7F- Extra Brut Jules Blanc des Blancs 2013 Ancora uno Chardonnay in purezza di un'annata non certo "secondaria" tra quelle del decennio scorso. Realizzato con le sole uve proveniente dalle vigne più vecchie dell'azienda, quasi tutte piantate a Cramant ed una a Sezanne, la prima messa a dimora dai nonni in questa zona. Uso di legno "borgognotto" piccolo non nuovo per la cuvèe di base, fermentazione malolattica svolta, maturazione di 8 anni sui lieviti. Dosaggio finale 3 gr/litro circa.

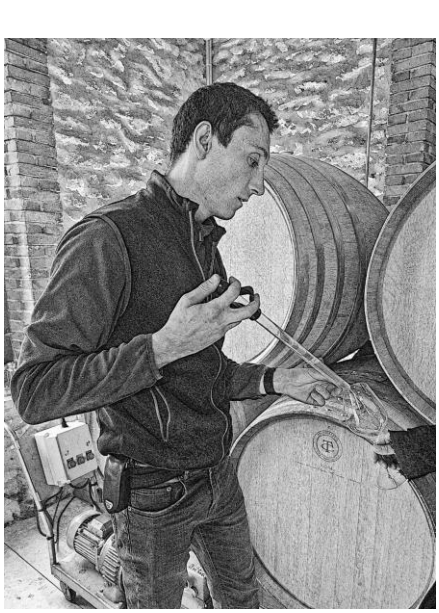
7J- Extra Brut Henry Grand Cru Come al solito lo Chardonnay è protagonista e solista. Uve da una singola parcella a Cramant, villaggio Grand Cru. Cuvèe di base di due annate vinificate in acciaio, malolattica svolta, maturazione di 48 mesi sui lieviti. Dosaggio finale di 3 gr./l.

Il commento: Una vigna che "meritava" una vinificazione "a parte". Uno Champagne di grande verticalità, molto fine e con una acidità sostenuta indubbiamente dettata dal Terroir.



“LE BOLLICINE”
Un modo nuovo di bere Champagne

LES GAMINS D’AVIZE
FIGLI D’ARTE (LEGGI WARIS HUBERT)
CHE SI METTONO IN PROPRIO



Il nome, quasi fosse il titolo di un libro, racconta di alcuni ragazzi di un piccolo ma arcinoto villaggio Grand Cru della Cote des Blancs: Avize. I giovanotti, tre come le bottiglie stilizzate rappresentate nell’etichetta, altro non sono che i figli di Olivier e Nathalie Waris (leggi Wais-Hubert), una delle cantine più titolate dell’intero areale. Un progetto che nasce dalla voglia di Antonine, il primogenito di famiglia, che dopo un po’ di esperienze per i filari di mezzo mondo ha chiesto al padre di poter esercitare “in proprio” l’arte del Vigneron trascinando nell’avventura il fratello e la sorella minori. Olivier non si è lasciato certo pregare e ha sposato subito l’idea, mettendo loro a disposizione vigne e cantina. Senza stravolgere lo stile della casa, certo con un maggior ricorso al legno ma con occhio attento alla freschezza ed all’integrità del frutto, ecco le prime bottiglie di un progetto giovane ma certo non improvvisato.

Tre gli Champagne presentati (ognuno porta il nome di uno dei “Gamins”), in attesa di prendere le misure ad alcune parcelle di vigneto che presto diverranno nuove etichette. Se con lo chardonnay si giocava in casa, vista la lunga esperienza maturata dai Waris tra i filari di Avize, pinot noir e meunier rappresentavano due banchi di prova che i tre ragazzi hanno saputo brillantemente superare. L’esperienza del padre Olivier ha certo offerto supporto, logistico ed operativo, ma il risultato finale è indubbiamente tutto merito dei Les Gamins d’Avize.

LO STILE LES GAMINS D’AVIZE: (AGRICOLTURA SOSTENIBILE) Un puzzle di vigne distribuito tra zona classica (Grauves ed Avize in Cotes des Blancs), Cotes des Bar e Vallèe de l’Ardre gestite con criteri biologici. In cantina l’uso di lieviti indigeni nelle fermentazioni e dei legni (in larga parte tonneaux da 500-700 l.) per l’affinamento delle basi spumante seguono criteri di massima pulizia e di cristallina espressione, assolutamente scevre da ossidazioni, riduzioni ed altre deviazioni. In tal senso il verbo di papà Olivier, per nostra fortuna, ha fatto proseliti tra i figli.



19A- BLANC DE NOIRS ANTONINE: un blend pressoché paritetico di pinot nero (uve dal comune di Ville-Dommange) e di meunier (in Vallèe de L'Ardre, a sud ovest di Reims). Cuvèe di base con l'annata a cui si affianca un 30% di Vin de Reserve, alcolica e malolattica svolta in legno, sosta sui lieviti per non meno di 30 mesi. Dosaggio finale alla sboccatura in Extra Brut, di circa 4/ gr/litro.
Il commento: un Blanc de Noirs giovane e divertente, con profumi al solito (cifra stilistica di casa Waris) molto intesi. Di grande precisione e tecnica, gli studi di enologia sono serviti, è uno Champagne succoso, con un frutto maturo ed avvolgente sul palato.



19B- BLANC DE BLANCS BLANCHE 1er CRU: chardonnay in purezza da vigne di Grauves, villaggio Premier Cru sul fianco ovest della Cote des Blancs, a confine con Avize. Vinificazione in acciaio e parte in legno (tonneaux) con malolattica svolta. Cuvée di base con l'annata a cui si affianca il 20% di Vin de Reserve. Sosta sui lieviti di circa 34 mesi. Dosaggio finale di soli 3 gr./l..
Il commento: Lo chardonnay è di casa dai Waris ed il feeling con il vitigno si avverte. Il villaggio di Grauves ha suoli diversi dalla Cote des Blancs classica, con ampie infiltrazioni di marne e scisti ad affiancare il gesso; il sorso è dunque più ricco e pieno, pur conservando una spina dorsale acida avvalorata da un basso dosaggio.



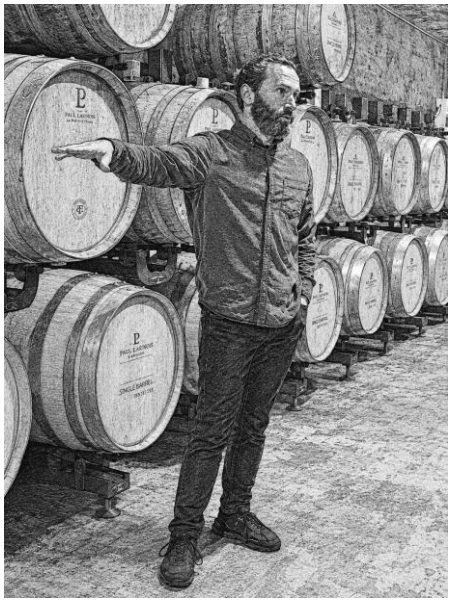
19C- CYPRIEN TROIS CEPAGE: Come suggerisce il nome, un blend paritetico delle tre uve principali dello Champagne: chardonnay (Cote des Blancs), pinot noir (Aube) e meunier (Ardre). Cuvèe di base con l'annata a cui si affianca un 30% di Vin de Reserve, malolattica svolta, sosta sui lieviti per circa 34 mesi. Dosaggio finale alla sboccatura in Extra Brut, con poco meno di 4/ gr/litro.
Il commento: quasi scolastico nel coniugare le caratteristiche dei tre vitigni. Il pinot noir protagonista per la materia e la polpa, lo chardonnay a donare l'eleganza e la finezza, il meunier con le sue note di frutto giallo a rendere immediata e diretta la beva di uno Champagne veramente molto ben confezionato.



“LE BOLLICINE”
Un modo nuovo di bere Champagne

PAUL LAUNOIS
L’UOME DELLE CENTO CUVEE
“A CIASCUNO IL SUO CHAMPAGNE”

La storia non è certo diversa dalle tante piccole realtà che negli ultimi due decenni hanno segnato una rivoluzione nel mondo dello Champagne. Se un tempo la priorità era produrre uva da vendere alle grandi Maisons o da aconferire alle cooperative, coscenti dell’incapacità e della scarsa conoscenza tecnica nel fare un “proprio Champagne”, oggi il panorama di quella che a ragione è ritenuta la patria delle bollicine è ben diverso. Molti giovani di seconda generazione hanno girato le vigne e le cantine di mezzo mondo, studiando e mettendo a fuoco tecniche di vinificazione e spumantizzazione che i padri spesso interpretavano in modo a dir poco superficiale. Julien Launois è il prototipo di questa nuova generazione. Prese le redini delle vigne di famiglia si è comprato cantina nel cuore di Mesnil ed a ha iniziato “a divertirsi”. A divertirsi perché il suo estro, le sue capacità lo hanno reso famoso quale produttore di Champagne di taglio “sartoriale”, su misura per clienti super-esigenti.



Champagne pensati, studiati ed elaborati in partecipazione con chi (ristoranti esclusivi, personaggi e marchi famosi) cerca un prodotto originale, di altissimo profilo, anche in piccole quantità ma curato nel dettaglio; dalla scelta della cuvèe, al tipo di legno (provenienza e tostatura della barrique), alla data di sboccatura, al dosaggio. Stesso lavoro di cesello per la gamma di Champagne a suo nome; una serie di etichette (disegnate dalla moglie) che dimostrano grandi capacità di lettura delle parcelle di proprietà e di ogni loro possibile combinazione

LO STILE PAUL LAUNOIS: (AGRICOLTURA SOSTENIBILE) Per ogni Champagne un’etichetta diversa, o meglio un disegno appropriato realizzato dalla moglie Sarah, ed un numero che ne indica l’edizione (ogni edizione è un “unicum”). Le retro-etichette sono di grande aiuto, un vademecum di facile lettura, chiare nel raccontare i vitigni, i Comuni di provenienza, le vendemmie, il dosaggio e le date di sboccatura. Denominatore comune degli Champagne Launois una mano molto precisa, tesa ad esaltare la struttura dei mosti senza mai appesantirli con l’uso (ricorrente) del legno e del vino di riserva (talvolta maggioritario).



37A- CONTRASTE EXTRA BRUT: Edizione n. 4. Un meunier in purezza della Vallèe de L'Ardre (a sud ovest di Reims). Cuvèe di base con l'annata a cui si affianca un 30% di Vin de Reserve, parte (circa il 25% del totale) in legno. Malolattica svolta, sosta sui lieviti di 24 mesi. Dosaggio finale alla sboccatura in Extra Brut, di circa 3/ gr/litro.
Il commento: un meunier succoso ma senza alcun cedimento, caratterizzato da nerbo e tonicità nel sorso. Se il naso racconta il vitigno, con cenni di frutto giallo dolce e maturo, la bocca ha uno spunto salino finale tutt'altro che banale. Uno Champagne che non manca di lunghezza gustativa.



37B- COMPOSITION EXTRA BRUT: Edizione n. 7. Chardonnay in purezza con blend di uve da Mesnil e Villeneuve, villaggio Premier Cru sul fianco est della Cote des Blancs. Cuvèe di base con l'annata a cui si affianca un 20% di Vin de Reserve in acciaio, piccola parte (circa il 15% dell'annata) in legno. Malolattica svolta, sosta sui lieviti di 24 mesi. Dosaggio finale alla sboccatura in Extra Brut, di circa 2/ gr/litro.
Il commento: Un Blanc de Blancs in cui l'apporto del legno è limitato, solo il 15%, a sottolineare la freschezza del frutto ed una spiccata dote di eleganza. Uno chardonnay di ottima tonicità e beva compulsiva.



37C- MONOCHROME GRAND CRU EXTRA BRUT: Edizione n. 8. Chardonnay in purezza con sole uve di Mesnil Sur Oger, celebre Grand Cru della Cote des Blancs. Blend tra vino dell'annata a cui si affianca un'importante dose diVin de Reserve. Cuvèe elaborata in acciaio salvo una piccolissima parte (meno del 10%) in legno. Malolattica svolta, sosta sui lieviti di 24 mesi. Definito Extra Brut ma di fatto un nature con meno di 1 gr./l. di zuccheri residui (non aggiunti)
Il commento: Perfetto interprete dello chardonnay di Mesnil Sur Oger è un Blanc de Blancs di classe cristallina, con le note minerali e gessose esaltate da un dosaggio inesistente e dall'uso dell'acciaio. Per palati esigenti.



37D- ILLUSTRATION GRAND CRU EXTRA BRUT: Edizione n. 6. Chardonnay in purezza con sole uve Mesnil Sur Oger, celebre Grand Cru della Cote des Blancs. 2/3 di Vin de Reserve e 1/3 di vino dell'annata, tutto elaborato in legno piccolo. Malolattica svolta, sosta sui lieviti di 24 mesi. Definito Extra Brut ma di fatto un nature con meno di 1 gr./l. di zuccheri residui (non aggiunti) presenti.
Il commento: E' di fatto l'Alter Ego del Monochrome; chardonnay in purezza, uve di Mesnil ma uso del legno in luogo dell'acciaio. Una bollicina ricca, con le spezie dolci che accompagnano una salinità ampiamente protagonista nel finale di bocca.



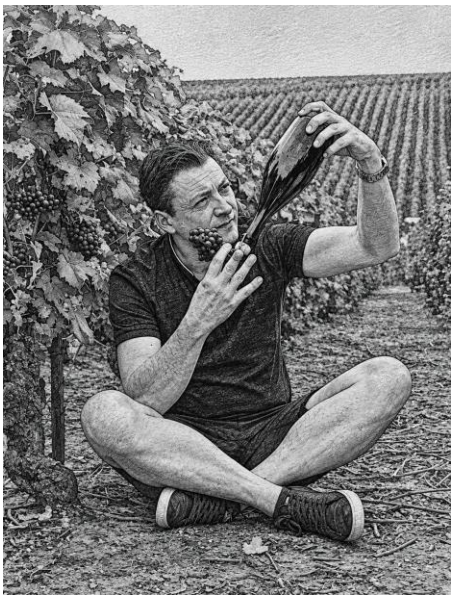
“LE BOLLICINE”

Un modo nuovo di bere Champagne

RICHARD-FLINIAUX:

LE UVE DI AY NELL’A-B-C DELLO CHAMPAGNE

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 un secolo la famiglia Richard ha terra e cantina, il prototipo della Maison familiare. Una piccola realtà la loro con all’attivo solo qualche migliaio di bottiglie oggi sotto le attente cure di James Richard, appassionato produttore e cultore del buon cibo e ovviamente dello Champagne. Una sola etichetta di norma al suo attivo, un blend paritetico delle due uve classiche di Ay, chardonnay e pinot nero, occasionalmente trasformati in solisti quando l’annata (e soprattutto le quantità) lo consentono.





9A- PERLE D’AY GRAND CRU: 50% di chardonnay e 50% di pinot nero, entrambi figlie delle vigne di Ay, proprietà da decenni della famiglia Richard. Cuvèe di base elaborata con l’aggiunta di un 30% di Vin de Reserve in legno grande, malolattica svolta, sosta di 48 mesi sui lieviti, dosaggio in extra brut (anche se definito brut): 5 gr./l.

Il commento: Di colore pieno, esprime le potenzialità delle uve Grand Cru di Ay, coniugando alla perfezione le note di frutto bianco maturo al naso ad una spiccata acidità in bocca. Dote degli Champagne di Ay il mix tra piacevolezza e complessità, sottolineata da una ragguardevole lunghezza gustativa dettata da vigne di oltre ottant’anni.



“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 34mila 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. Ancor di più oggi che i Dubois gestiscono le sorti del piccolo Bistrot di paese, Le Recommandé, nell’ex ufficio postale di Avize.

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.



21A- 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.



21C- ROSE' BRUT GRAND CRU: Un rosato d'assemblaggio che nasce da uno "scambio alla pari" con un piccolo produttore di Verzenay. Un tino di chardonnay di Avize in cambio di uno di pinot noir (sempre Grand Cru) ovvero di Verzenay Rouge (pinot nero vinificato in rosso). Il blend: 90% chardonnay di Avize, 10% Verzenay Rouge, malolattica svolta, 30 mesi sui lieviti, dosaggio di 6 gr./l.
Il commento: La piccola percentuale di pinot noir non scalfisce l'identità dello chardonnay di Avize. Un rosato di grande freschezza e slancio, con le note agrumate che accompagnano delicate sensazioni di fragoline di bosco. Assolutamente delizioso e dissetante.

A CIASCUNO IL SUO MILLESIMO… : Ad Herve e sua figlia Nina piace dare singola identità ai propri Champagne caratterizzando ogni uscita con il racconto della vendemmia da cui proviene. Ecco il motivo per cui, in una produzione così piccola trovano spazio ben due millesimati.

21F- BLANC DE BLANCS GRAND CRU MILLESIME 2019: 100% Chardonnay di Avize Grand Cru (le migliori parcelle di mezza costa sopra il paese). Mette a frutto un'annata di grande valore per lo chardonnay della Cote des Blancs. La selezione delle uve è certosina, provenienti dalle vigne sulla collina a dominio del villaggio di Avize in ottima esposizione (sud-est) dei suoi filari. Elaborazione della cuvée in acciaio, malolattica volutamente non svolta, sosta sui lieviti di circa 60 mesi, dosaggio alquanto contenuto, ai limiti di un extra brut: 6 gr/litro.

21G- BLANC DE BLANCS GRAND CRU CUVEE SPECIAL 2017: 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 e dell'annata (calda ma non rovente in Cote des Blancs). Il millesimo non intacca la verticalità di questo Champagne, estremamente tipico nella sua espressione di un Avize Grand Cru.



""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 e con Cuis (villaggi in cui "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, meno di ventimila 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. Sua l'intenzione di dare voce singola a singole parcelle dei tre comuni in cui ha vigne: Chouilly, Cramant e Cuis.

Il progetto, non dissimile da quello di molti suoi coetanei, colleghi 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 una manciata di vendemmie, 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



14B- BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT INTEMPORELLE 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.

14C- 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.



BLANC DE BLANCS PARCELLARI: il racconto in bottiglia della caratteristiche dei diversi comuni della Cote des Blancs ove Sebastien ha vigne. Tre parcellari tutti 100% chardonnay ma con caratteri distinti, frutto non tanto del lavoro di cantina quanto dall'identità dei suoli. Il tutto sottolineato da un dosaggio sempre basso (4 gr./l., Extra But), da una malolattica non svolta (talvolta solo in piccola parte) ed una sosta sui lieviti di 48 mesi per "addomesticare" le bollicine e renderle fini e cremose. I tre parcellari sono tutti dei Millesime, dunque il confronto si gioca non solo sulle differenze di Terroir ma anche attraverso le diverse risultante di una pari vendemmia nei tre comuni in causa.

14H- Cuis Blanc de Blancs Premier Cru Extra Brut: Lo chardonnay più pieno e ricco dei tre parcellari ma con una minor mineralità dettata da un suolo generoso e da una esposizione ben soleggiata. Uno Champagne succoso, di spalla ampia e ottima polpa.
14J- Chouilly Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut: teso e vibrante, nervoso e con spiccata freschezza, uno chardonnay in cui le note agrumate, accompagnate a ricordi salmastri, marcano il palato. Il parcellare giusto per chi non teme l'acidità nel bicchiere.
14K- Cramant Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut : uno chardonnay "nobile", rango dettato dall'innata eleganza e classe del vitigno in un Terroir d'eccellenza quale il Village Grand Cru di Cramant. Uno Champagne che sposa la dolcezza del frutto (tropicale) e la sapidità di un suolo fatto di solo gesso.

14F- ROSE' BRUT GRAND CRU: Un rosato d'assemblaggio, come base l'Extra Brut, 100% chardonnay, a cui è aggiunto il 12% di Coteaux Rouge (pinot noir) di Verzy. Malolattica svolta, sosta di circa 34 mesi sui lieviti. Alla sboccatura il dosaggio con zucchero di canna è 6 gr/l.
Il commento: Un Rosè di ottimo equilibrio, con un dosaggio che spinge verso la piacevolezza della beva. In bella evidenza al naso il frutto rosso che accompagna un palato dotato di freschezza. La bottiglia giusta per chi cerca un rosato elegante e docile.



“LE BOLLICINE”
Un modo nuovo di bere Champagne

MICHEL ROCOURT:
E’ LA VIGNA CHE “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 mglie 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 10.000 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, varia la sosta sui lieviti ed il dosaggio.
20A- Non Dosè: La versione senza dosaggio alla sboccatura con sosta sui lieviti di circa 30 mesi.
Brut 18 (20F) – 27 (nd) - 36 mesi (20F): Hanno tutti un dosaggio di 7 gr/l di zucchero di canna, con diversa maturazione sui lieviti : 18, 27, 36 mesi.

Il commento: Una serie di Champagne caratterizzati da un naso fragrante ed invitante con un ottimo frutto bianco e note di agrumi al naso. La beva è agile, più larga che lunga. Delle bollicine dal sorso rilassato e di grande piacevolezza. Un calice perfetto, fresco e dissetante, per l'aperitivo.

20B- BLANC DE BLANCS GRAND CRU BRUT (Extra Brut non dichiarato) 100% di uve chardonnay provenienti da una singola vecchia parcella a 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 è dosato in Extra Brut: 3 gr/l. aggiunti alla sboccatura (una cuvèe esclusiva realizzata da Damien 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 d'età. Una piccola gemma, purtroppo in edizione "super-limitata".



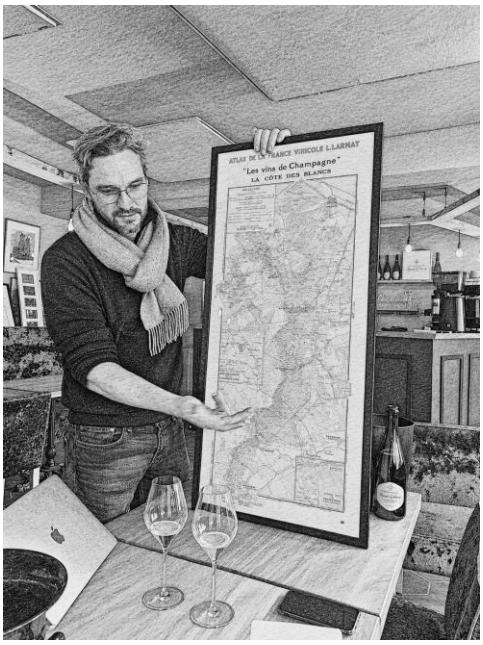
20K- ROSE' PREMIER CRU EX. BRUT: Un Rosè d'assemblaggio con il 90% di chardonnay (dalle vigne di Vertus) a cui è aggiunto il 10% di Vertus Rouge, un pinot noir vinificato in rosso. La cuvée di base è elaborata solo in acciaio, composta per l'80% dal vino dell'annata ed un 20% di Vin de Reserve. Malolattica svolta, 36 mesi sui lieviti, dosaggio in Extra Brut: 3 gr/l. aggiunti alla sboccatura.

Il commento: Uno Champagne Rosè (simpaticamente chiamato Rozzé) che ripercorre lo stile Rocourt; ottimi profumi di frutti rossi (fragole e lamponi) e floreali, beva accattivante e disimpegnata non senza lasciare una scia sapida sul finale di bocca. Giusto compendio tra piacevolezza e carattere.



“LE BOLLICINE”
Un modo nuovo di bere Champagne

PERNET PERNET
L’OSTE MANCATO, DALLA “VILLE LUMIERE” ALLE VIGNE DELLO CHAMPAGNE



Kurth Zimmerman è un oste mancato. Dopo aver fatto gavetta nel locale di famiglia, un Bistrot nella piazza centrale di Vertus (villaggio Premier Cru sul limite meridionale della Cote des Blancs), Kurth si trasferisce a Parigi dove mette frutto la sua esperienza di Sommelier. Ma la terra natia chiama e quando in famiglia si crea un vuoto nella gestione della cantina abbandona le tavole parigine per trasformarsi in Vigneron. Dalla sua un parco vigneti familiare che affonda le radici in terre non certo “secondarie” per chi mastica di Champagne. Da una parte una serie di parcelle a Vertus prossime a Mesnil, con il gesso protagonista del suolo, dall’altra annosi filari ad Ambonnay, cuore della Montagne de Reims e patria di uno dei Pinot Noir più celebrati della denomianzione. Il tirocino da alcuni produttori di zona (votati al biologico) lo ha subito indirizzato verso un’agricultara sostenibile, oggi certificata BIO in etichetta

La cantina è in piena rivoluzione, con continui arrivi di barrique di varie provenienze, forme e materiali (anche in acciaio), microvificicazioni parcellari per singola vigna ed un feeling, da noi condiviso, per i Vin Clair di spiccata acidità. Un percorso agli inzi, da seguire con grande attenzione, godendo già delle sue prime bottiglie che, memori delle sue esperienze passate, sono legate a doppio filo al cibo ed alla tavola.

LO STILE PERNET PERNET: (AGRICOLTURA BIO CERTIFICATA) Due Terroirs, due vitigni per due Champagne certo diversi ma accomunati da una spiccata freschezza ed acidità. Lo chardonnay è di Vertus, anche se le parcelle di proprietà (a mezza costa sul confine con Mesnil sur Oger) rendono i suoi Blanc de Blancs, per mineralità e freschezza, molto simili a quelli di Avize e/o Mesnil. Il pinot noir è invece di Ambonnay; la lettura è quasi “bianchista”, alla ricerca di verticalità e sapidità ancor più che materia e sostanza. Sempre da Ambonnay arriva anche uno chardonnay, dote di un ramo della famiglia Pernet. Il Terroir però è difficile da contraddire e gli Champagne che Kurth elabora con le uve Grand Cru di Ambonnay non sono mai timidi e sussurrati.



35A- BLANC DE BLANCS PREMIER CRU VERTUS: 100% di uve chardonnay provenienti dalle vigne di Vertus Premier Cru. La cuvée di base è elaborata solo in acciaio attraverso l'uso di una riserva perpetua iniziata oltre 15 anni fa (una grande vasca inox da cui ogni anno si attinge per il tiraggio e si reintegra con la nuova vendemmia). Malolattica parzialmente svolta, sosta sui lieviti di oltre 24 mesi, dosaggio in Extra Brut a 5 gr./l.
Il commento: Particolare, anche se ricorrente in Champagne, l'uso di una riserva perpetua quale base di questo Blanc de Blancs che a dispetto della tipologia di elaborazione della cuvée conserva grande spinta acida. Note di agrumi si sovrappongo a quelle di frutti tropicali per una beva tonica e dotata di una affascinate nota marina sul finale di bocca.

35B- AMBONNAY GRAND CRU NATURE: Blend composto dal 70% di chardonnay e dal 30% di chardonnay, stesse uve parcellari dei due Ambonnay in purezza che seguono. La cuvée di base è di norma un millesimato non dichiarato con un sapiente blend di contenitori diversi (legno, acciaio, cemento ed altro ancora). Malolattica svolta in parte, 48 mesi sui lieviti, senza dosaggio alla sboccatura; un Nature a 0 gr/l di zuccheri aggiunti.
Il commento: L'assenza di dosaggio rende questo Champagne la scelta perfetta per chi ama una beva verticale e rigorosa. Non certo una "seconda scelta" di uve quanto nei fatti la parte di mosto fiore in esubero rispetto ai vasi vinari disponibili per i due Ambonnay in purezza (chardonnay e pinot noir).



35C- BLANC DE NOIRS GRAND CRU EX.BRUT AMBONNAY 100% di uve pinot noir provenienti da una singola parcella nel cuore di Ambonnay in Montagne de Reims. La cuvée di base è di norma un millesimato non dichiarato con un sapiente blend di contenitori diversi (legno, acciaio, cemento ed altro ancora). Malolattica svolta in parte, 60 mesi sui lieviti. Dosaggio in Extra Brut: 3 gr/l.
Il commento: Uno Champagne che coniuga il pinot noir di Ambonnay con la mano di un "bianchista" della Cote des Blancs. Pur di struttura possente mantiene agilità di beva grazie ad una ottima tonicità. L'annata di provenienza certo determina il resto.



35D- - BLANC DE BLANCS GRAND CRU EX.BRUT AMBONNAY 100% di uve chardonnay provenienti da una singola parcella ad Ambonnay sul confine con Bouzy. La cuvée di base è di norma un millesimato non dichiarato con un sapiente blend di contenitori diversi (legno, acciaio, cemento ed altro ancora). Malolattica svolta in parte, 60 mesi sui lieviti. Dosaggio in Extra Brut: 3 gr/l.
Il commento: Chi pensa che Ambonnay sia solo pinot noir verrà sconfessato da uno chardonnay in purezza (il vitigno occupa circa il 20% delle vigne di Ambonnay) di grande finezza. La lettura privilegia tonicità e freschezza, pur non tradendo un Terroir in cui la struttura delle uve è dote naturale.

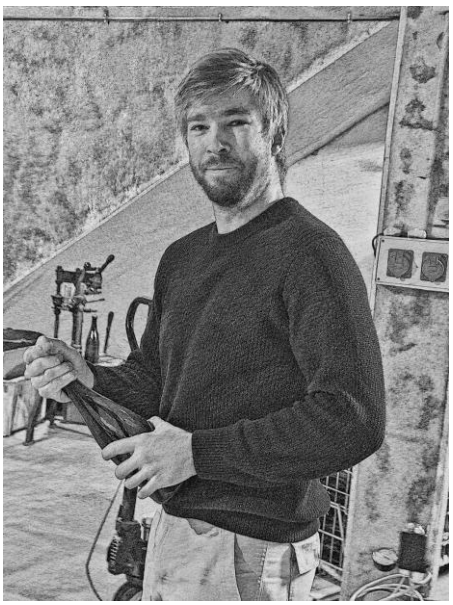
35E- ROSE' PREMIER CRU EX. BRUT: Un Rosè d'assemblaggio con il 94% di chardonnay (dalle vigne di Vertus) a cui è aggiunto il 6% di Ambonnay Rouge, un pinot noir vinificato in rosso. La cuvée di base è elaborata solo in acciaio attraverso l'uso di una riserva perpetua iniziata oltre 15 anni fa, il 6% di Ambonnay Rouge matura in legno per 6 mesi. Malolattica svolta in parte, 36 mesi sui lieviti, dosaggio in dichiarato in Extra Brut ma di fatto un Nature: 0 gr/l.
Il commento: Uno Champagne Rosè che si rifà alla cuvèe del Blanc de Blancs di Vertus. La piccola dose di Ambonnay Rouge aggiunge note di frutti rossi al naso ed un tocco di carattere sul palato. L'assenza di dosaggio rende nervoso e teso il sorso, perfetto a tavola più che quale semplice aperitivo.



“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 poco più di otto anni 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 su Vandieres 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 60.000 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.



15A- 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, 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.
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.



15C- FAUVE BRUT OBSIDIENNE: 75% chardonnay e 25% pinot meunier provenienti da una vigna su gesso affiorante a Vandieres. Tiratura limitata. 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) pur con zuccheri residui presenti.
Il commento: Se per lo chardonnay può essere una connotazione usuale, sorprendente in questa cuvèe il profilo "gessoso" del saldo di pinot meunier, inconsueto e molto accattivante. Uno Champagne di carattere e rilevante 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.



15F- SEMPER FIDELIS XVIII EXTRA BRUT: 100% pinot meunier proveniente da vigne in Vandieres con suolo di marne argillose. La cuvée di base è composta attualmente dall'annata 2018 (ecco spiegato il XVIII) 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 2018 regala un ottimo equilibrio, la gestione in cantina (senza malo svolta) da supporto all'acidità. Un universo di sapori e ricordi olfattivi nel bicchiere.

15N- 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 cuvèe 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 fuori dagli schemi.



15B- MEUNIER PERPETUEL EXTRA BRUT: Lo Champagne d'ingresso della gamma Delouvin, un 100% pinot meunier elaborato con una cuvèe di base elaborata con metodo Solera (dal 1992 al 2022 nella versione attuale) che non ha svolto la fermentazione malolattica. La sosta sui lieviti è di circa 36 mesi, con dosaggio alla sboccatura di 5 gr./l con zucchero di canna e Solera.
Il commento: Una "replica" in piccolo del Semper Fidelis ma dotata di maggior fruibilità, dettata da una Solera più giovane e da un dosaggio pur basso (5 gr/l) ma che rende più docile il suo ingresso sul palato. Gustoso e rotondo in ingresso non manca sul finale di bocca di una buona acidità assicurata da una malolattica non svolta.

15M -L'ARPENT ROUGE BLANC DE BLANCS NATURE: 100% Chardonnay 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 (di sabbie calcaree) dona un carattere spiccatamente minerale alla cuvèe, composta da una sola annata lavorata in legno piccolo, senza malolattica. La sosta sui lieviti è di 48 mesi, senza dosaggio alla sboccatura (0 gr./l).
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.



15E- LES CHAILLETS BLANC DE NOIRS NATURE: 100% Pinot Meunier proveniente dalla vigna omonima (il Lieu-dit Les Chaillets), esposta a sud a mezza costa. Il suolo è quanto di più tipico si possa attribuire alla Vallèe de la Marne: argille, arenarie e marne grigie. 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).
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.



15D- LA CROIX MALHERNE BLANC DE NOIRS NATURE: 100% Pinot Noir, il nuovo nato in casa Delouivin. Le uve provengono da una piccola vigna nella parte bassa della costa, esposizione est e con suolo prevalentemente composto da sabbie di deposito fluviale. Una sola annata a comporre la cuvèe, lavorata in legno piccolo, malolattica svolta in parte. La sosta sui lieviti è di 54 mesi, senza dosaggio alla sboccatura (0 gr./l).
Il commento: Geoffrey ha atteso qualche anno prima dell'uscita del suo primo Pinot Noir. Le sue prime uscite (in passato le uve venivano vendute) confermano la sua capacità di lettura del terreno; uno Champagne di sostanza, pieno e ricco in cui prevale la succosità della beva dettata da un suolo generoso.

15G-H- BIS RIPETITA (disponibili 2013 e 2015): 50% Chardonnay e 50% Meunier selezionati da varie parcelle (di norma L'Arpent Rouge per lo Chardonnay, La Tuilerie per il Meunier). Elaborazione in legno piccolo per le basi, malolattica non svolta, sosta sui lieviti di circa 72 mesi, senza dosaggio alla sboccatura. Segue un affinamento in bottiglia (post sboccatura) di circa un anno.
Il commento: Di fatto un Fauve (salvo un maggior uso del Meunier nella cuvèe) con un maggoior affinamento di cantina. Un millesimato (prodotto solo nelle annate ritenute interessanti) che ancor di più vuole dimostrare la possibile longevità degli Champagne di Vandieres e con essi del Meunier di zona. Il colore è dorato ma lucente, le note terziarie di marmellata di frutta bianca e spezie dolci sono ottimamente rilanciate da ricordi di erbe aromatiche e sfumature minerali. Uno Champagne da intenditori.



“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 in Montagne de Reims, prende subito le misure anche al pinot meunier 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. Di pari passo 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 composto da 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.



29A- 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!



29B- BLANC DE MEUNIER: Come suggerisce il nome un pinot meunier in purezza con uve provenienti da una singola parcella con viti vecchie oltre 50 anni (Les Galands a Ouelly). Millesimato non dichiarato 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 semplice zucchero di canna.
Il commento: Un Pinot 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 solo il meglio dell'annata



La tradizione della cernita delle migliori uve per realizzare un Millesime è forte nelle vecchie generazioni. Francois ha dunque voluto mantenere gli sui di casa Littiere realizzando uno Champagne che restituisca nel bicchiere quanto di meglio la vendemmia ha offerto. L'elemento di novità sta nella loro uscita, non necessariamente consecutiva; alcune annate sono pronte da bere, altre meritano una maggior sosta in cantina

MILLESIME 2017 (29D) 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. Un'annata certo calda ma che a Oueilly non manca di verve e tonicità, motivo per cui si è deciso concedere maggior affinamento in bottiglia post-sboccatura.

MILLESIME 2019 (29C): Pinot Meunier e Pinot Noir in prevalenza con saldo di Chardonnay (circa il 30%). Malolattica svolta, sosta sui lieviti di 60 mesi, dosaggio di 7 gr/l con zucchero di canna. L'annata perfetta, bilanciata e con una grande materia che, pur con ottime prospettive d'evoluzione, già si concede per una beva di grande equilibrio ed armonia. A voi la scelta se berla o conservarla in cantina.



“LE BOLLICINE”

Un modo nuovo di bere Champagne

LOUISE BRISON:

GUARDANDO A SUD,
LE VIGNE DELLA COTE DES BAR



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 questo vasto areale, molto più vicino alla Borgogna che a Reims, è da decenni (sin dal 1927) parte integrante ed essenziale. Un clima ed un suolo profondamente diversi da quelli della zona classica; continentale con primavere rigide ed estati roventi ed un suolo composto da argille calcaree, il celebre Kimmeridge dello Chablis da cui la Cote des bar dista poche decine di di kilometri. Una zona in grande fermento, un tempo quasi esclusivamente votata alla vendita di uva ai Negotians ed oggi laboratorio per la sperimentazione delle pratiche 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 in evidenza sulle bottiglie. Secondo passo, una vinificazione che “segue l’annata” con una fermentazione malolattica condotta secondo l’acidità dei mosti. 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. Un decalogo da cui traggano origine 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 Domaine 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.



27I- A L'AUBE BRUT NATURE 2022: Certificato BIO in etichetta. Blend paritetico di pinot nero e chardonnay, 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 (ultimamente solo in minima parte). Sosta sui lieviti di circa mesi 42 mesi, senza dosaggio alla sboccatura.
Il commento: Un BIO decisamente preciso, senza alcuna sbavatura al naso come in bocca. Uno Champagne "di sostanza" volutamente ricco e pieno nel sorso, carattere dettato anche da un affinamento in legno avvertibile ma certo non invadente. Una bollicina "gourmande" per accompagnare carni bianche saporite e speziate.



27A- A L'AUBE CHARDONNAY 2018 BRUT NATURE: chardonnay in purezza, lavorato in legno (barrique di vari passaggi) con sosta sulle fecce fini per 6 mesi, malolattica svolta solo in piccolissima parte per preservarne l'acidità e la freschezza. La sosta sui lieviti è molto lunga, oltre 5 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 Delphine che ha saputo mantenere un patrimonio di acidità di grande livello in un'annata generosa ma comunque di buona maturità. Ancora una volta l'affinamento in legno della cuvèe si avverte ma è perfettamente integrato.

27C- ROSE' DE MACERATION 2022 NATURE: Certificato BIO in etichetta. Un pinot noir in purezza vinificato sulle bucce con una macerazione a freddo (una sorta di macerazione carbonica) 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 40 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 leggermente tannica della bocca.

27L- PINOT NOIR COTE DES BAR 2021 : Era anni che Delphine non produceva un 100% pinot noir; quando non pienamente convinta di un'uscita in purezza o ancora perché le basse quantità prodotte necessitavano per il blend con lo chardonnay. Lavorazione delle basi in legno (barrique nuove e vecchie), malolattica non svolta, sosta sui lieviti di circa 48 mesi, non dosato alla sboccatura (nature).
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!



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 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.

30A- 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.



30B- TERRE D'ANCETRES NATURE 1er CRU : Un blend paritetico delle tre uve classiche dello Champagne di pari millesimo: 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.

---

nd - 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, 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.



30C- 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%), 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". Come di consueto per la Maison, 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.

30L- LES NOUES NATURE 1er CRU : Pinot meunier in purezza (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.).

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.



30I- LES RUELLES NATURE 1er CRU Nel cuore di Cigny Les Roses uno chardonnay in purezza, anch'esso 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 per apportare una micro-ossigenazione alla maturazione "sur lie". Non ha dosaggio (0 gr/l.).
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".

30M- 29 PARCELLES ROSE' NATURE 1er CRU : Un rosè d'assemblaggio da unica vendemmia (millesimato non dichiarato), 92% di Blanc de Meunier a cui è aggiunto un 8% di Meunier (realizzato in azienda) vinificato in rosso. Vinificazione in legno (tonneaux da 10hl) per il Blanc de Meunier, vinificazione tradizionale in rosso (barrique) per il rosso. 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 (il Blanc de Meunier). Limitatissime le quantità di solforosa aggiunta in ogni fase della lavorazione.

30K- LES AGNEAUX 1er CRU : Un altro pinot meunier in purezza, anch'esso millesimato non dichiarato, proveniente dalla parcella omonima nel comune di Cigny con un suolo che è un mix di argille e gesso. 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.).
Il commento: A riprova delle capacità di lavoro sul vitigno, un pinot meunier fresco e pungente, caratterizzato da una decisa nota salina e salmastra. Gestione del legno accorta e malico non svolto contribuiscono ad una beva tonica e vibrante. Confermato l'uso limitatissimo di solforosa aggiunta e l'assenza di dosaggio.

30P- LES AMIS LES CHAMPS 1er CRU : Ultimo nato in casa Gounel è un parcellare nel comune di Cigny con un suolo di calcare bruno piantato a meunier nella zona bassa e pinot nero in quella alta. 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, 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.).
Il commento: Le due uve nere, pinot noir e meunier, conferiscono struttura e ricchezza al sorso che mantiene, in aderenza allo stile Gounel, notevole spinta acida con note di limone candito e spunti minerali figli di un terreno con spiccata presenza di calcare attivo.

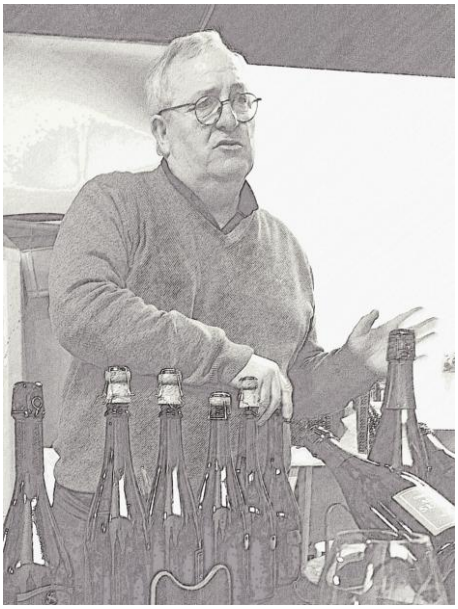


“LE BOLLICINE”

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 cultori 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.



4A- 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.

4B- 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.



4C- 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 (millesimato) 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

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 delle cuvèe 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.



32A- TERROIRS EXTRA BRUT Blend di Pinot Meunier (68%), Pinot Noir (20%) e Chardonnay (12%). La cuvèe di base è elaborata con il 70% di vino dell'annata a cui è aggiunto un 30% di Vin de Reserve (rispettivamente 20% e 10% delle due annate precedenti). 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.
Il commento: Champagne "entry level" tutt'altro che banale. Il naso è ampio e pieno, di buona maturità del frutto. 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.



32B- BRUT NATURE: Blend di Pinot Meunier (70%), Pinot Noir (15%) e Chardonnay (15%). La cuvèe di base è elaborata con il 70% dell'annata a cui è aggiunto un 30% di Vin de Reserve (rispettivamente 20% e 10% delle due vendemmie precedenti). 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.

32C- LE CHARDONNAY EX. BRUT MILL. 2017: Uno Chardonnay in purezza frutto di una selezione delle migliori parcelle su Belval e Trélou sur Marne. Unica annata 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 vendita.
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.

32D- LES PINOTS EX. BRUT MILL. 2018: Il plurale è giustificato trattandosi di un blend paritetico di Meunier e Pinot Noir. Parcelle con viti di oltre 60 anni su Ville-Dommange, in Petit Montagne de Reims. Unica annata, millesimato, 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 vendita.
Il commento: Riuscito il connubio, paritetico, tra i due Pinot. Uno Champagne di frutto fresco e sapido 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 fresche colline di Ville-Dommange.



32E- SOLERA 220 EX. BRUT: Blend di uve Pinot Meunier (67), Pinot Noir (10%) e Chardonnay (23%) scelte con particolare attenzione ai valori (alti) dell'acidità. La cuvèe di base è infatti una riserva perpetua (una solera) mantenuta in acciaio contenente annate dal 2006 al 2020. Malolattica svolta, sosta sui lieviti di oltre 48 mesi, non c'è dosaggio, i 4 gr./l. sono zuccheri non fermentabili presenti nella riserva perpetua.
Il commento: Sorprendente; un Solera estremamente fresco e tonico, già nel colore, che ha "solo" una leggera unghia dorata. Non cercate le note ossidative, la mano di Nicolas riesce a preservare integri profumi ed una bocca fresca e vibrante. La sosta sui lieviti rende molto fine e cremosa la bollicina.



"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 rapportato 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 – (34A)-BRUT e (34B)-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 della vendemmia precedente. 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.

34D- RESERVE BRUT ZERO: Una vecchia vigna in cui convivono Pinot Noir (70%) e Chardonnay (30%). Cuvée elaborata in acciaio con il vino d'annata a cui è aggiunto un 20% di Vin de Reserve della precedente vendemmia. Malolattica svolta, sosta sui lieviti di circa 48 mesi. Senza dosaggio (0 gr./l.)

Il commento: Una serie di bottiglie di grande piacevolezza, tecnicamente ineccepibili, con bollicine fine e buona profondità. Blanc d Noirs succoso e con ottimo frutto espresso. Il Reserve alza l'asticella in virtù di una bella sapidità sul finale di bocca resa ancor più limpida e cristallina dall'assenza del dosaggio.



“LE BOLLICINE”
Un modo nuovo di bere Champagne

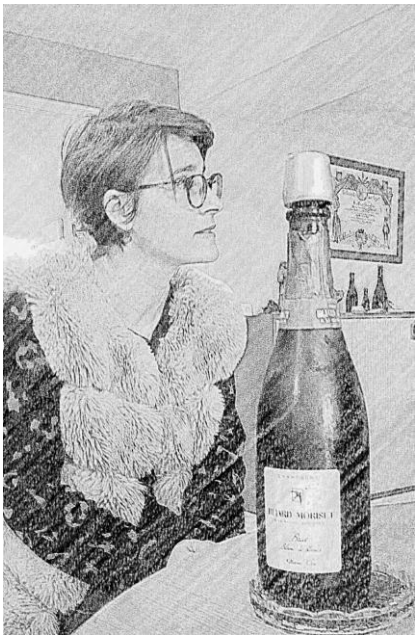
CLAUDE BARTOL: UN PIZZICO D’ITALIA NEL CUORE DELLO CHAMPAGNE

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, nonché da un manipolo di produttori che ha assecondato la nostra piccola follia.

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, IN 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.
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.



13A- 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.



13B- 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.



13C- 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) per un dosaattorno ai 5 gr/litro circa.



13D- 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 ai giorni nostri) 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.



13 E - 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

Issue : November 2026