

SPARKLING MACIUCCOLI

OBIETTIVO CHAMPAGNE “I GRANDI RECOLTANT MANIPULANT”

(Trimboli Wines)

Chi sono i Recoltant Manipulant detti più semplicemente RM?

15.700 vigneroni (contadini produttori di uve) l'80 per cento vende la quasi totalità delle proprie uve. Ma chi sono gli acquirenti delle uve? Gli acquirenti sono le grandi maison, le cooperative, produttori vari. Del restante 20% di coltivatori della vite, una larga fetta è parte diretta del circuito delle produzioni cooperative, qualcosa che assomiglia molto alle nostre cantine sociali. La rimanente fetta è davvero piccola, è composta da quei vigneroni che, dopo la produzione delle uve, si occupano in proprio anche della produzione dello Champagne finito e lo commercializzano a proprio nome, sono appunto i Recoltant Manipulant.

Cosa significa Grand Cru?

Per intenderci i Premier Cru possiamo paragonarli a nobili aristocratici, ovvero vini lussuosi e di alto rango, sicuramente non per tutti ma decisamente più accessibili e meno rari. I Grand Cru, invece, sono i prodotti di eccellenza, gioielli preziosi e unici, proprio come un Re o una Regina. Nella Champagne e solo nella champagne si identificano:

- Premier Cru in 44 Comuni
- Grand Cru in 17 Comuni

Cosa significa Blanc de Blancs e Blanc de Noirs?

Riguardo le uve utilizzate, sono spesso riportati in etichetta i termini Blanc de Blanc e Blanc de Noir. Chiaramente il primo identifica vini bianchi prodotti unicamente con utilizzo di uve bianche e il secondo identifica vini bianchi prodotti con l'utilizzo di sole uve a bacca nera.

Cosa significa Brut Nature? Ovvero Brut Nature, Pas Dosé e Dosaggio Zero

Viene dunque definita Brut Nature una particolare tipologia di Spumante che si distingue principalmente per il suo residuo zuccherino molto basso, che lo porta ad essere definito anche Pas Dosé, ossia a Dosaggio Zero.

Cosa significa Special Club?

La menzione – specifica Special Club o Club Trésor de Champagne nasce nel 1971 ed è un'associazione esclusiva di circa 30 Vignerons (RM) della Champagne che hanno come obiettivo comune quello di promuovere la migliore espressione del terroir.

1. Brut Rosé Grand Cru Nicaise. Bouzy, Montagne de Reims. Pinot Nero 90% e Chardonnay 10%.

Michel Nicaise è una piccolissima azienda vitivinicola a gestione familiare, da tre generazioni produce Champagne dalla personalità spiccata, con numeri limitatissimi, nella Grande Vallée de la Marne, con circa due ettari di vigne ad Aÿ, quindi tutte Grand Cru. Oggi è condotta da Jean-Luc Nicaise, nipote del fondatore e figlio di colui che ha dato il suo nome all'azienda, iniziando ad imbottigliare con il proprio marchio. Jean-Luc Nicaise pratica una "viticoltura ragionata", considerando il vigneto come un ecosistema autonomamente in equilibrio, all'interno del quale gli interventi devono essere minimi e puntuali, volti a preservarne le caratteristiche. Ad esempio, la lotta contro i parassiti è realizzata mediante confusione sessuale, un metodo naturale per evitare l'uso di prodotti chimici. La vendemmia viene effettuata selezionando manualmente l'uva, per le cuvées non millesimate la fermentazione alcolica viene svolta in acciaio, mentre per le cuvées di prestigio, ottenute da uve di una unica vendemmia, viene utilizzata la fermentazione alcolica in foudre con successivo passaggio di 12 mesi in barrique e lunghissimo affinamento sui lieviti. La fermentazione malolattica non viene interrotta e il remuage è interamente svolto a mano. Il vino di riserva è conservato nelle cantine della Maison ad una temperatura costante di 10°C. Nella medesima cantina avviene anche l'invecchiamento in bottiglia, fino al momento del dégorgement. IL BRUT ROSÉ è una cuvée ottenuta partendo dallo Champagne Brut Tradition, aggiungendo da un 5 ad un 7% di Coteaux Rouge. L'affinamento minimo sui lieviti è di 36 mesi. Al momento del dégorgement, viene dosato a 5 g/l.

2. Brut Preference Premier Cru Lassalle. Rilly la Montagne de Reims. 60% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir, 20% Chardonnay

L'HISTOIRE: Jules Lassalle fondò la sua azienda di produzione di Champagne nel 1942, nel cuore della Montagne de Reims, nel villaggio di Chigny-les-Roses. Quando Jules morì nel 1982, sua moglie Olga e sua figlia Chantal presero le redini della Maison, mantenendo gli elevati standard di Jules. Da precursore del futuro, Jules aveva dedicato una delle sue cuvée, oggi emblema della Maison, alla nipote Angeline. Rientrata nella tenuta dal 2006, Angeline segue le orme del nonno. Olga e Jules Lassalle fondarono insieme il domaine e diedero alla loro Maison i valori che queste tre generazioni di donne si impegnano a perpetuare come una promessa fatta a Jules, come un segreto di famiglia dove autenticità, tradizione e passione sono le fondamenta. La loro tradizione di quarant'anni di "une femme, un esprit, un style" vale oggi più che mai. La Maison è stata costruita 80 anni fa, ed è mettendo in luce il suo passato che sta costruendo il proprio futuro. La nuova, prestigiosa ed estremamente funzionale cantina a Rilly-la-Montagne ne è la più concreta riprova. Una cave di affinamento su tre piani scavata nella craie, sormontati da una razionale cantina di vinificazione dotata delle più moderne tecnologie, vengono completate da una sontuosa maison. La vigna è lavorata oggi per pensare alle generazioni di domani. È importante essere consapevoli di ciò che si sta facendo oggi, motivo da cui deriva la scelta della Maison di lavorare in agricoltura sostenibile.

VIGNOBLE: La tenuta J.Lassalle si estende su 60 parcelle situate nei villaggi di Chigny-les-Roses, Ludes, Montbré, Puisieulx, Rilly-la-Montagne, Serriers e Villers-Allerand, tutti premier e grand cru. I 16 ettari del vigneto di J.Lassalle si distinguono per i loro vitigni, 50% Meunier, 25% Pinot Noir e 25% Chardonnay. Le viti della tenuta hanno in media un'età compresa tra i 35 e i 55 anni. Viene prodotta una media di 125.000 bottiglie all'anno. Questa produzione rispettosa dell'ambiente, del terroir e della natura primaria dei vitigni corrisponde ai valori che la Maison intende preservare. Non vengono utilizzati né pesticidi, né diserbanti. In vigna viene sempre applicato il know-how delle tradizioni enologiche tramandate da tre generazioni, combinate con una saggia innovazione. Il domaine si evolve per offrire le migliori cuvée possibili. Lavorare in una viticoltura sostenibile significa favorire l'equilibrio del vino; quindi l'equilibrio tra gli aromi, il corpo e la sua struttura è ottimizzato affinché la vite restituisca al meglio le ricchezze del suo terroir naturale e del suo ecosistema, in modo da essere il più vicino possibile al prodotto che la terra può offrire. Il terreno argilloso-calcareo è adatto al vitigno Meunier, che rappresenta la metà del vigneto. Jules Lassalle amava particolarmente i suoi aromi espressivi. Attenta a lavorare le viti in armonia con la Natura e nel rispetto dell'ambiente, la Maison J.Lassalle difende i precetti della biodiversità e del suo ecosistema. Questo comportamento permette di sublimare i vini e renderli unici, rispecchiando da vicino il terroir da cui provengono le uve.

LES VENDANGES: La vendemmia si svolge generalmente a settembre (tra 100 e 110 giorni dopo la fioritura) e rimane soggetta a determinati requisiti. Ogni anno, a seconda dei capricci del tempo, le uve vengono raccolte in base al grado di maturazione dei diversi vitigni (precoce o tardiva), ai terroir e all'età delle viti. Viene effettuata, esclusivamente a mano, una cernita molto selettiva sulla parcella al fine di conservare solo i grappoli migliori.

LE PRESSURAGE: Ogni parcella è pigiata e vinificata separatamente. La pigiatura, lenta e qualitativa, viene svolta a bassa pressione in modo che le bucce non colorino i mosti. L'intero raccolto viene pressato in una pressa tradizionale da 4.000 chili. La resa massima autorizzata è di 25,5 hl di mosto per un marc (unità di misura che indica la quantità di uva contenuta in un torchio tradizionale e corrispondente appunto a 4.000 kg). Si effettua un frazionamento qualitativo di 20,5 hl di cuvée e 5 hl di taille. Ogni vino è prodotto solo dal succo più pregiato chiamato "cuvée".

L'ASSEMBLAGE: L'assemblaggio dei vini dell'insieme dei terroir J.Lassalle viene effettuato combinando i vitigni e le diverse annate per ottenere le diverse cuvée. Le cuvée non millesimate sono un brillante assemblaggio dei vini dell'annata e della selezione dei migliori delle precedenti

vendemmie conservate in cuves (tini) per ottenere il «goût maison». Gli Champagne millesimati sono composti della raccolta di una sola e unica annata di vendemmia e variano a seconda dell'assemblaggio della cuvée.

LE VIEILLISSEMENT: Il vino imbottigliato viene conservato sui lieviti per mantenere le condizioni ideali di affinamento. Le bottiglie sono conservate in cantina e beneficiano della temperatura ideale e costante di quest'ultima. Questo tempo di affinamento è compreso tra quattro (per le bottiglie non millesimate) e dieci anni (per le bottiglie millesimate).

CUVÉE PRÉFÉRENCE BRUT • 1er CRU É uno Champagne elegante e conviviale, dalla facile beva, adatto sia ad un aperitivo che ad un pasto. **CARATTERISTICHE** La Cuvée Préférence è una assemblaggio di diverse parcelle dei villaggi di Chigny-les-Roses, Rilly-la-Montagne, Villers-Allerand e Ludes. Questo bellissimo equilibrio rende questa cuvée l'emblema dello "stile Jules LASSALLE". Si dice che questo vino sia di piacere, condivisione, concentrazione di finezza ed eleganza. La tipicità del terroir di provenienza dona ai vini questa freschezza in bocca e questa nota di mineralità apportata dal gesso. Al palato è rotondo, soave e vivace. Uno champagne molto equilibrato e sapido. **VINIFICAZIONE** Vendemmia manuale e successiva fermentazione alcolica termoregolata in acciaio. Fermentazione malolattica svolta. Affinamento in cuve da 8 a 10 mesi (tre travasi). Assemblaggio del vino dell'annata con circa un 40% di vino di riserva, per garantire l'identità al prodotto finale. Imbottigliamento nel mese di aprile. Affinamento in bottiglia sui lieviti per tre/quattro anni. Sboccatura 4 mesi prima della spedizione. Dosaggio di circa 8 g/l. **PRODUZIONE ANNUA** Circa 70.000 bottiglie.

3. Brut Extra Blanc de Blancs Premier Cru Larmandier. Cuis, Chardonnay 100%. Diversi comuni della Cote de Blancs

La Maison Larmandier Père et Fils fu fondata da Jules Larmandier, uno dei primi viticoltori della Côte des Blancs a vinificare le proprie uve e ad elaborare e commercializzare i propri Champagne a partire dalla fine dell'800. La Larmandier Père et Fils appartiene alla famiglia Gimonnet grazie al matrimonio tra Michel Gimonnet, proprietario della Maison Pierre Gimonnet et Fils, e Françoise Larmandier. Oggi è guidata dai due figli di Michel e Françoise, Olivier e Didier Gimonnet, rispettivamente vigneron e chef de cave. Il marchio Larmandier Père et Fils contraddistingue la linea di Champagne dedicati da Olivier e Didier alla loro madre. Elabora grandi vini della Champagne, esclusivamente a partire dai propri vigneti della Côte des Blancs, interamente coltivati a Chardonnay, nei migliori Grand Cru della zona, Cramant, Chouilly, Oger e nei Premier Cru del villaggio di Cuis - in cui sorge la cantina stessa - e di Vertus. Champagne Larmandier Père et Fils produce solamente 20.000 bottiglie all'anno e il 98% delle loro viti si trova nella Côte des Blancs. Sono specialisti nella lavorazione dello champagne della Côte des Blancs e posseggono vigneti nei villaggi Grand Cru di Cramant, Chouilly, Oger e nei vigneti 1er Cru di Vertus e Cuis. 100% Chardonnay di Cuis 1er Cru (Côte des Blancs).

Questa cuvée è elaborata utilizzando esclusivamente uve Chardonnay provenienti dai vigneti di Cuis, classificati Premier Cru, e amalgamando fino a 6 vendemmie diverse. Questi vigneti si trovano sulla cosiddetta Côte des Blancs, senza dubbio la zona più rinomata di tutta la regione Champagne. Per avere uno Champagne naturalmente equilibrato, viene prolungata di due anni la permanenza sui lieviti. Per portare a termine questa fase così delicata e fondamentale, La Maison Larmandier Père et Fils ha optato per la conservazione di tutti i suoi vini di riserva in bottiglia, sulle fecce fini

(sur lies fines), e non in vasche. In questo modo, è possibile incorporare nell'assemblaggio vini invecchiati per più di due anni che hanno conservato tutta la loro freschezza. VINIFICAZIONE raccolta manuale e pressatura frazionata decantazione a freddo fermentazione alcolica termoregolata fermentazione malolattica affinamento in tini inerti da 6 a 8 mesi (2 travasi) i vini di riserva sono conservati in bottiglia stabilizzazione a freddo (-4 °C) filtrazione leggera su argilla prima dell'assemblaggio imbottigliamento nel mese di febbraio successivo alla vendemmia affinamento in bottiglia, sulle fecce fini, da 48 a 54 mesi circa almeno tre mesi di riposo in cantina dopo la sboccatura dosaggio extra brut (4,0 gr / l di zucchero)

4. Brut Blanc de Noirs Grand Cru Barnaut. Bouzy. 100% Pinot Nero

1873: Edmond BARNAUT sposa Apolline GODMÉ-BARANCOURT, discendente di una famiglia di vigneron da molte generazioni a Bouzy. 1874: intermediario nella compravendita di uve, pressatore e proprietario di vigneti, Edmond decide di farsi da solo quello che stava facendo per i noti mercanti di Reims ed Epernay, elaborando le sue prime bottiglie e creando il proprio marchio dalla sua vigna classificata Grand Cru. Quasi un secolo e mezzo dopo, con Philippe e Laurette Secondé, la quinta generazione mantiene ancora la filosofia del fondatore: rivelare le ricchezze che la natura può esprimere in questa superba tenuta classificata Grand Cru. Così, in questo eccezionale vigneto, dove ogni parcella è mantenuta con il massimo rispetto per la natura, in questa culla di famiglia in cui ogni bottiglia invecchia diversi anni, la storia di uno dei primi "récoltants-manipulants" continua. È perché le uve provengono da una trentina di parcelle delle mie viti di età e esposizione molto diverse che posso "giocare" con una varietà molto ampia di vini base per sviluppare le mie cuvée. Posso esprimere questo favoloso terroir attraverso una vasta gamma di Champagne e Coteaux Champenois, sia diversi che complementari, assicurandone la regolarità con una riserva di circa sei anni. " Il mio credo: esprimere il terroir e dimostrare che lo Champagne non è solo un marchio internazionale, ma che è prima di tutto un vigneto nel suo insieme, con tutta la sua complessità" - Philippe Secondé

100% Pinot Nero delle annate più fresche, selezionate per esprimere il frutto del vitigno e la potenza di espressione del terroir di Bouzy, preservando la finezza, senza pesantezza. Invecchiamento in tini e cantina di circa 4 anni. IL MILLESIMO Assemblaggio di diverse annate e di diversi vitigni. La quantità di vino assemblato è doppia rispetto a quello messo in bottiglia, la parte restante è conservata per servire da base all'assemblaggio successivo. Così, col tempo, troverai il "gôut maison" che caratterizza questo vino perfettamente riprodotto. PROVENIENZA DELLE UVE Grand Cru dai terroir di Bouzy, Ambonnay e Louvois. TECNICA DI COLTIVAZIONE Vigneto coltivato secondo il principio della viticoltura sostenibile, utilizzando fertilizzanti organici, erba e altre tecniche che meglio preservano la natura. Le vecchie viti non sono più estirpate, ma mantenute con il trapianto per preservare la diversità del potenziale genetico. VINIFICAZIONE Pressatura tradizionale, separazione del mosto in 4 o 5 frazioni. Differenziazione tra viti giovani e vecchie, termoregolazione della fermentazione a 18 °C, conservazione sulle fecce di fermentazione, fermentazione malolattica ricercata. Maturazione in tini e bottiglie per circa 4 anni. Dosaggio 6 grammi per litro. UVE Pinot Noir 100%. ALTRE SPECIFICHE Gradazione alcolica 12,5% vol. Età media delle viti oltre 35 anni. Volume di produzione di circa 18.000 bottiglie. SERVIZIO Temperatura di consumo 13 °C. Potenziale di invecchiamento di 2/4 anni. DEGUSTAZIONE Vista: mousse cremosa e dorata. Naso: spezie, grano, fiori, prugna e frutti bianchi. Bocca: attacco setoso, fresco, buona rotondità. Lungo, strutturato, potente, fruttato e ben bilanciato.

5. Brut Cuvée Speciale Blanc de Blancs Grand Cru Nicaise. Ay. Chardonnay 100%

CUVÉE SPECIALE È uno Champagne Blanc de Blancs, da sole uve Chardonnay dell'annata in corso con una percentuale di vini di riserva delle vendemmie precedenti. L'affinamento minimo sui lieviti è di 48÷60 mesi. Al momento del degorgement, viene dosato a 6 g/l.

6. Selection Brut Nature Grand Cru Barnaut. Bouzy, Ambonnay e Louvois Pinot Noir e Chardonnay

Puro, potente, è sicuramente un vino per amatori illuminati. La percentuale molto elevata delle cuvée più morbide e arrotondate del Pinot Nero consente l'assenza di dosaggio e la piccola frazione di Chardonnay apporta un tocco giovanile che eviterà la pesantezza. IL MILLESIMO: Assemblaggio di diverse annate e di diversi vitigni. La quantità di vino assemblato è doppia rispetto a quello messo in bottiglia, la parte restante è conservata per servire da base all'assemblaggio successivo. Così, col tempo, troverai il "gôut maison" che caratterizza questo vino perfettamente riprodotto.

PROVENIENZA DELLE UVE: Grand Cru dai terroir di Bouzy, Ambonnay e Louvois.

TECNICA DI COLTIVAZIONE: Vigneto coltivato secondo il principio della viticoltura sostenibile, utilizzando fertilizzanti organici, erba e altre tecniche che meglio preservano la natura. Le vecchie viti non sono più estirpate, ma mantenute con il trapianto per preservare la diversità del potenziale genetico. VINIFICAZIONE: Pressatura tradizionale, separazione del mosto in 4 o 5 frazioni.

Differenziazione tra viti giovani e vecchie, termoregolazione della fermentazione a 18 ° C, conservazione sulle fecce di fermentazione, fermentazione malolattica ricercata. Maturazione in tini e bottiglie per circa 4 anni. Dosaggio 0 grammi per litro (non dosato). UVE: Pinot Noir 90%, Chardonnay 10%. ALTRE SPECIFICHE: Gradazione alcolica 12,5% vol. Età media delle viti oltre 35 anni. Volume di produzione di circa 3.500 bottiglie. Servizio: Temperatura di consumo 12 °C. Potenziale di invecchiamento di 2/4 anni. DEGUSTAZIONE Vista: colore oro-ambra. Effervescenza regolare e senza esuberanze. Naso: complesso, frutta candita e spezie, leggero sentore "brioche", molto denso. Palato: contemporaneamente carnosa e vivace, persistenza espressiva.

7. Extra-Brut *Special Club* Grand Cru 2015 Larmandier Cramant. Chardonnay 100%

Frutto di una selezione impietosa, è il "non plus ultra" dei terroir della Maison e l'apice dei millesimati. ASSEMBLAGGIO TIPICO 100% Chardonnay, per lo più dalle nostre "vecchie vigne" di grandi crus della Côte des Blancs. Il 75% delle vigne della Maison Larmandier Père et Fils ha più di 30 anni e il 40% ha oltre 40 anni. ASSEMBLAGGIO DELLA CUVÉE SPECIAL CLUB 100% Chardonnay da: Cramant Grand Cru (una dozzina di vecchie vigne di oltre 40 anni: Buissons, Fond du Bateau, Gros Monts), il 20% delle uve provengono da vigne piantate nel 1911 e nel 1913 Chouilly Grand Cru (da Mount Aigu, vigna piantata nel 1951, da Ronds Buissons). Cuis Premier Cru (Croix-Blanche e Roualles). Questo vino, in misura preponderante di provenienza dal Grand Cru Cramant, esprime

perfettamente lo stile Larmandier: molto complesso e strutturato, ma molto raffinato ed elegante.

VINIFICAZIONE raccolta manuale e spremitura tradizionale decantazione a freddo fermentazione alcolica termoregolata (18 - 21 °C) fermentazione malolattica invecchiamento in tini inerti per 8 mesi (3 travasi) stabilizzazione a freddo (-4 °C) filtrazione leggera su argilla dopo l'assemblaggio imbottigliamento nella tenuta nel mese di aprile affinamento in bottiglia, sulle fecce fini da 48 a 60 mesi e oltre almeno tre mesi di riposo in cantina dopo la sboccatura basso dosaggio (4,5 gr/l).

DEGUSTAZIONE "Uno Champagne di bel lignaggio! Profilo vinoso, afferma la sua presenza con una complessità aromatica. I suoi aromi nobili sono declinati da note di frutta candita, miele, torrone accompagnato nel finale da freschezza e morbidezza. Da consigliare agli intenditori. Ottimo e pronto da bere già oggi, ha ancora una lunga vita davanti a sé