

SPARKLING MACIUCCOLI

CHAMPAGNE MON AMOUR parte I

Le zone della champagne sono 23 e non 4 come spesso sentiamo dire.

- 11 parte Nord di cui

3 vicino al 50° parallelo

2 sotto la città di Reims

6 lungo il fiume La Marne sulla direttrice Chalon en Champagne-Epernay-Chateau Thierry

- 5 parte centro Dalla Cote de Blancs a Troyes

- 7 parte sud, l'Aube

La parte Nord e Centro caratterizzate dal gesso

La parte sud principalmente da argille

Tutto questo crea differenze tra gli champagne.

Nello specifico Venerdì 27 ottobre 2023 abbiamo assaggiato:

1. Champagne Brut Lucien Lalardier Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier Bouzy Montagne de Reims

Alla vista si è presentato di color giallo dorato chiaro con un perlage abbondante e di medie dimensioni. Al naso si è espresso con affascinanti note di frutta autunnale come pera e mela ed un seducente floreale. Al palato è risultato secco, dotato di buon corpo. 24 mesi sui lieviti. Uno champagne da aperitivi e di facile beva.

2. Brut Reserve Michel Jacquot Pinot noir 100%

Colore giallo paglierino con calde sfumature dorate. Perlage cremoso, fine e mediamente persistente. Bouquet aromatico delicato; iniziali note mentolate che si sono aperte poi su sentori fruttati di pesca, susina e fiori bianchi. Al palato l'attacco è stato deciso e gradevole; caratterizzato da una bella freschezza che persiste per tutta la degustazione **CURIOSITÀ Champagne**

d'assemblaggio: 50% vendemmia 2017, 40% vendemmia 2018, 10% **réserve perpétuelles**. (il nome dato dai francesi al principio della Solera). 24 mesi di affinamento sui lieviti e sboccatura di 4 mesi prima della commercializzazione. Dosaggio Brut 8 gr/l.

3. Brut Premier Cru Aubry Montagne de Reims. Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier.

Lo Champagne **Brut Premier Cru di Aubry** è uno champagne di medio corpo, elegante e persistente. Profumi delicati e fruttati, con note di pesca e agrumi in evidenza, introducono a un sorso fresco, vivace e fragrante, di buona struttura e sapidità. Viene prodotto a partire da uve Pinot Meunier, Chardonnay e Pinot Noir, coltivate nei prestigiosi villaggi Premier Cru della Montagne de Reims: **Jouy-lès-Reims, Pargny, Villedommage e Coulommès-La-Montagne**. Si tratta di uno Champagne di grande classe ed eleganza, studiato nel dettaglio da Pierre e Philippe, gli attuali proprietari, che puntano ad ottenere espressioni di alta qualità, pure e classiche, basate su ingredienti semplici e su uno stile tipico e inconfondibile. Sosta sui lieviti, a seconda delle annate, dai 18 ai 24 mesi, per poi essere sboccato e dosato secondo la segreta ricetta

4. Brut reserve Exclusive Nicolas Feuillatte Pinot Noir 40%, Pinot Meunier 40% e Chardonnay 20%

Lo Champagne Reserve Exclusive Nicolas Feuillatte è un Brut che **affina oltre 36 mesi sui lieviti** e regala una complessa delicatezza. Il perlage sottile è accompagnato da un bouquet fruttato intenso e cenni di spezie, presenta un gusto cremoso, dal carattere al contempo strutturato e fresco. Nel giro di pochi decenni, Nicolas Feuillatte ha saputo bruciare le tappe e affermarsi come uno dei marchi più conosciuti al mondo. Il successo di questa Maison CM (cooperative manipulant) è fondato su un parco vigne **di oltre duemila ettari che fanno capo a circa cinquemila conferitori**. Si tratta di parcelle coltivate nei territori comunali dei più importanti Premier Cru e Grand Cru, che garantiscono ogni anno uve di alto livello qualitativo. Lo Champagne Brut Reserve Exclusive **rappresenta la perfetta sintesi del territorio, vera etichetta icona di una Maison che ha fatto dell'eleganza e dalla finezza la sua cifra distintiva**. Il Reserve Exclusive è uno Champagne Brut della Maison Nicolas Feuillatte elaborato con una selezione di uve Meunier, Pinot Noir e Chardonnay, che provengono dalle vigne coltivate nell'area della Côte de Blancs, su terreni prevalentemente costituiti da marne calcaree, con affioramenti di gesso. Ogni varietà di uva viene vinificata separatamente e al termine della fermentazione, i vins clairs riposano alcuni mesi prima di procedere all'assemblage. La cuvée finale rifermenta in bottiglia secondo il Metodo Champenoise, **con una sosta sui lieviti di 36 mesi**. Nel calice si è presentato di colore giallo paglierino con luminosi riflessi dorati. Il bouquet ampio e ricco, con aromi di frutta matura, cenni agrumati, sfumature floreali, ricordi di crosta di pane e morbide spezie. Il corpo cremoso e soffice, con un sorso fresco e piacevolmente sapido.

5. Brut Tradition Grand Cru Christian Muller 80% Pinot nero, 20% Chardonnay

Zona Mailly Montagne de Reims Champagne Tradition Grand Cru “Christian Muller”: da 7 generazioni, in Francia, l’azienda vinicola Christian Muller, produce a Mailly, bottiglie autentiche e di carattere grazie alla miscela di due vitigni eccezionali: Pinot Nero (in prevalenza) e Chardonnay. Christian Muller è stato uno dei precursori nel mondo Champagne. Grazie alle sue idee innovative e al suo investimento, è stato in grado di convincere e difendere la cultura dello Champagne. Palato fine, acuto senso della vite, era la passione che lo stimolava. L’età media delle viti è di 26 anni, due varietà di uve sparse **su 70 appezzamenti**: Pinot Nero presente all’80% e Chardonnay presente al 20%. Dopo la vendemmia, manuale, si procede con la vinificazione. Il vino base svolge una prima fermentazione seguita da una fermentazione malolattica e un affinamento in botte, solo per il 3% del vino. Dopo la seconda rifermentazione in bottiglia, lo champagne affina in una cantina scavata a mano e ad una temperatura costante di 12°C **per 30 mesi sui propri lieviti** e 12 mesi in bottiglia dopo il dégorgement. NOTE DI DEGUSTAZIONE Champagne Tradition Grand Cru “Christian Muller”: alla vista il colore è oro pallido, l’effervescenza persistente ed il perlage estramente fini. Il naso caratterizzato da aromi di agrumi (limone), ma anche riconoscibili tocchi di ciliegia e violetta. Al palato l’attacco è delicato. Il quadro minerale si fonde perfettamente con i sapori fruttati e lascia una piacevole impressione.

6. Brut Blanc de Blancs Sublime Grand Cru Union des propriétaires recoltants. Chardonnay 100%

C.M. Le-Mesnil-sur-Oger Ettari vitati coltivati totali di proprietà: circa 297,00 situati nei dintorni di Le-Mesnil-sur-Oger, villaggio classificato Grand Cru della Côte des Blancs e nei territori limitrofi. Aderenti la cooperativa: 525. Champagne Le Mesnil Cuvée Brut Grand Cru Blanc de Blancs Assemblaggio: **100% Chardonnay** I mosti sono ottenuti esclusivamente dalla prima pigiatura. La fermentazione alcolica viene svolta in acciaio. La vinificazione viene effettuata utilizzando la fermentazione malolattica. **Minimo 36 mesi sui lieviti** e almeno 3 mesi di riposo dopo il dégorgement.

7. Brut nature Original Louis Dousset Verzenay Montagne de Reims Pinot Nero 60%, Chardonnay 40%,

Lo Champagne Original **Brut Nature** (max 2 g/l) Louis Dousset è una cuvée di Pinot Nero 60%, Chardonnay 40%, prodotto in 40.000 bottiglie l'anno. Dal bel colore giallo paglierino con perlage vivace che formano una corona di un bianco candido. Pieno di giovinezza ed energia. Al naso, aromi delicati di fiori bianchi freschi, boulangerie che vira su pâtisseries e mela cotogna. Brillante, diretto e soprattutto divertente. Al palato, dapprima morbido e gentile, poi ha rivelato un carattere più deciso. Il non dosage fornisce il perfetto accompagnamento a un accenno di acidità e alla vivacità del perlage. Dégorgement: 07/2021 Uve raccolte: 2015 - 2013 - 2012 (metodo Solera o meglio metodo perpetuelle). CURIOSITÀ **48 mesi sui lieviti**. Champagne ottenuto da vigne molto vecchie che provengono dai terroirs tra i più prestigiosi della Montagne de Reims. Questo vino offre una complessità di aromi e un equilibrio di sensazioni straordinari.

Urano Cupisti