

## OSTERIA LE TERME & URANO CUIPISTI

*Per il ciclo SPARKLING MACIUCCOLI*

### CHAMPAGNE MON AMOUR PARTE 2

#### Gli Champagne gastronomici

- Cosa significa S.A. Sans Année. Champagne che possono contenere diverse vendemmie per preparare il giusto prodotto da abbinare ai diversi piatti.
- Quando gli champagne si definiscono gastronomici? Quando rispondono a precise caratteristiche. Di solito i più gettonati sono:
  1. **i sans année;**
  2. **I classificati BRUT ( da 6 a 12 gr/l);**
  3. **quelli che hanno pari percentuali dei tre vitigni maggiormente utilizzati 33% di Pinot Noir, 33% di Pinot Meunier, 33% di Chardonnay)**
- Le Sigle. MA, vale a dire Marque Auxiliaire. Tradotto in semplicità è un'azienda che compra vino da un produttore, il quale lo elabora interamente per suo conto. Ciò accade quando un ristorante, un hotel, un importatore o un'enoteca desidera avere il proprio nome in etichetta.
- Negli ultimi tempi molti vocaboli inglesi sono entrati a far parte del lessico nella champagne come sparkling e White Top (Blanc de Blancs)
- Il fiume La Marne e il suo distretto. Grande Vallée de la Marne, Coteaux Sud d'Epernay, La rive droite, la rive gauche, il terroir de Condé e la Vallée de la Marne occidentale (La Petite Vallée de La Marne)

### **1. Champagne Brut Precieux Veuve Bonneval. Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Nero. S.A.**

Il Veuve Bonneval Brut è uno Champagne classico e ben realizzato, con Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Nero, gastronomico a tutto pasto. **Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, perlage fine. Naso di frutta matura con accenni di agrumi e crosta di pane, seguito da un assaggio fresco e minerale con ritorni speziati e fruttati.** Si tratta di una Maison MA vale a dire Marque Auxiliaire. Tradotto in semplicità è un'azienda che compra vino da un produttore, il quale lo elabora interamente per suo conto. Ciò accade quando un ristorante, un hotel, un importatore o un'enoteca desidera avere il proprio nome in etichetta. Maison Louis Massing di Avize Composizione del terreno: Argillo-calcareo, gessoso o mane. La vinificazione rispecchia la tipologia voluta: **fermentazioni separate dei tre vitigni, assemblaggio nell'ordine di un terzo, no malolattica.** Preparato il Vin Clair si procede alla spumantizzazione in bottiglia. 24 mesi sui lieviti.

### **2. Brut Blanc de Blancs white Top Monopole Heidsiek. Chardonnay 100%. S.A. Molto Gradito**

Questa cuvée "**White top**" della Maison di Champagne Heidsieck & Co **Monopole**, da non confondere con Piper-Hedsieck. Fondata nel 1785, è un Blanc de Blancs. **Con profumi che si sviluppano su note di fiori bianchi e agrumi. Uno champagne che rivela belle note di vaniglia, ghiotte della replica dei profumi di nettarine e pesche, percepiti al naso.** La Maison fa parte del Gruppo Vranken-Pommery-Monopole. 24 mesi sui lieviti

### **3. Brut Tradition Arsene Baillet 35% Chardonnay, 35% Pinot Meunier, 30% Pinot Nero. S.A.**

Combinazione di Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier in parti quasi uguali. Questa cuvée dalla carbonica fine, proviene da una ricetta ancestrale tramandata di generazione in generazione e rende onore ad Arsène Baillet,

illustre antenato della tenuta. **Gli aromi di frutta bianca (pesca) associati a quelli di frutta secca (mandorle, nocciole fresche) si confermano in un palato rotondo, strutturato e rinvigorito nel finale da una freschezza sapida.**

Marchio commerciale creato nel 2021 da **Maxime Mansard**. Le annate utilizzano raccolti acquistati dalla famiglia. Maxime Mansard gestisce anche come vendemmiatore (con i marchi Gilles Mansard e Achille Princier) 24 ettari di vigneto situati principalmente nella valle della Marna. Questo vino è affinato in tini. **24 mesi sui lieviti.**

#### **4. Brut Alfred Gratien. Chardonnay 46%, Pinot Meunier 30%, Pinot Noir 24%. S.A. MOLTO GRADITO!!!**

La freschezza e l'aromatica finezza di un Brut **champagne non millesimato**. Alfred Gratien fondò l'omonima Maison nel 1864 ad Épernay, nel cuore della Champagne. Per preservare il particolare carattere del terroir ha da sempre sostenuto una rigorosa selezione di grappoli d'uva, un volume contenuto e la **vinificazione totale in barrique**, (significa che la prima fermentazione viene svolta tutta in barrique) il tutto volto ad esaltare la **freschezza e rotondità** dei vini. Lo stile unico degli Champagne Alfred Gratien è il prodotto di una maestria che viene tramandata con passione e rigore di padre in figlio da molte generazioni. Alfred Gratien si occupa di vigneti classificati come Grands Crus e Premiers Crus, situati su due terroir emblematici della Champagne, **la Côte des Blancs e la Montagne de Reims**. La Maison completa le sue forniture **acquistando da una sessantina di viticoltori conferitori** fedeli da generazioni. Questo Brut non millesimato è lasciato invecchiare nelle cantine della Maison per quattro anni. Il colore del vino è uno splendido **giallo leggermente dorato con un'effervescenza vivace ma delicata. Complesso, si svela al naso poco alla volta. Note di biscotto, mandorla, mela. Il bouquet diventa ancora più ricco dopo l'aerazione, combinando fragranze di cedro, timo, alloro, pane, frutta secca, miele, bergamotto e pere cotte. Il palato seduce con la sua freschezza, il tocco cremoso e la gentile effervescenza. 48 mesi sui lieviti**

#### **5. Brut Classic Deutz. Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir 1/3 di ognuno. S.A. particolare. Un brut che ci ha lasciato perplessi.**

Il Brut Classic è frutto dell'assemblaggio di varie annate di vendemmie. **Ogni anno, una proporzione variabile di vini riserva (dal 20 al 40%) è incorporata alla cuvée, al fine di assicurare la costanza, la complessità e la peculiarità dello stile della Maison.** Vi si trovano un terzo di Pinot nero, un terzo di Chardonnay e un terzo di Pinot Meunier. **Vigneti tutti situati nella regione della Marne, da Chalon ad est a Chateau-Thierry ad ovest.** Il Brut Classic firmato Deutz sfoggia un **colore giallo paglierino. Al naso, il suo bouquet svela note floreali (biancospino, fiori bianchi...), poi aromi di pane tostato, pasta di mandorle e frutti maturi (mela, pera...). Al palato associa la freschezza dello Chardonnay, la cremosità del Pinot e un'elegante vinosità.**  
36 mesi sui lieviti

**6. Brut Carte D'Or Drappier. 90% Pinot Noir, 7% Chardonnay, 3% Pinot Meunier . S.A. Aube, in particolare Barsuraubois, est**

La cuvée Carte d'Or della Maison Drappier è uno champagne fruttato e fresco. L'assemblaggio è basato essenzialmente sul Pinot nero (90%), che apporta la sua struttura e i suoi aromi fruttati, ed è completato da un pizzico di Pinot Meunier (3%) che offre un po' di morbidezza e di Chardonnay (7%), per la sua freschezza ed eleganza. Questo champagne sfoggia **un colore dorato. Il suo naso è molto elegante, con note di bacche rosse. Dopo alcuni istanti, evolve verso aromi pasticceri più golosi. Al palato il Carte d'Or Drappier possiede un attacco schietto e vivace, seguito da note di frutta secca, di frutti maturi e da un pizzico di spezie. La nota finale è fresca, con una sensazione di rotondità ed eleganza.** 60 mesi sui lieviti

**7. Brut Cuvée Prestige Taittinger Chardonnay 40%, Pinot nero 35%, Pinot Meunier 25%. Un nome, una garanzia che però ha deluso!**

**Giallo paglierino brillante alla vista, con perlage fine. Al naso sentori fragranti e fruttati, tra cui spiccano la pesca bianca, il biancospino e l'acacia, con gradevoli note di vaniglia e brioche. Al palato offre un sorso di buona freschezza. Da più di 35 diversi cru di vigneti raccolti in diversi momenti, sempre a perfetta maturazione.** Lo Champagne Brut "Cuvée Prestige" di Taittinger rimane sui propri lieviti per circa 3 anni al fine di coniugare, nel calice, profondità aromatica. Tra le più antiche Maison

dell'intera denominazione, Taittinger è un nome che inevitabilmente identifica in ogni angolo del mondo una delle più grandi famiglie francesi che ha contribuito in modo determinante al successo dello Champagne. La storia di questa mitica Maison ebbe inizio nel 1743, quando Jacques Fourneaux incominciò la propria attività di commerciante, dapprima vendendo vini bianchi e rossi, e poi dedicandosi allo smercio di bollicine. La famiglia **Forneaux** continuò a operare in questo settore con grandi risultati, unendo le proprie forze con Antoine Forest, dando vita alla società "**Forest-Forneaux**" e incrementando il proprio successo. Nel 1932 un giovane con la passione del vino, Pierre-Charles Taittinger, acquistò la "Forest-Forneaux" e iniziò la propria avventura vitivinicola sotto il marchio Taittinger nella cittadina di Reims. **36 mesi sui lieviti**

**Urano Cupisti**