

SPARKLING MACIUCCOLI
CHAMPAGNE MON AMOUR parte III

Venerdì 12 gennaio

Serata dedicata agli abbinamenti cibo-vino.

Champagne assemblati con uve provenienti da tutto il territorio.

Le sigle delle Maison presenti ed i loro significati:

MA (Marque d'Acheteur)

NM (Negociant Manipulant)

RC (Recoltant Cooperateur)

- 1. Champagne Brut Henri de Verlaïne. Prevalentemente Chardonnay proveniente da tutto il territorio della Champagne. MA (Marque d'Acheteur).**

Champagne d'ingresso abbinato a: Aperitivo di benvenuto.

Prodotto dalla Coopertaiva dello Champagne di Reims, la prima cooperativa nata intorno alla metà dell'800 per volontà dei grandi produttori allo scopo di produrre un vino di grandi qualità accessibili a tutti. Fresco, equilibrato, gradevolmente persistente con perlage di medie dimensioni.

- 2. Brut Mercier 45% Pinot nero, 40% Pinot Meunier, 15% Chardonnay. NM (Negociant Manipulant).**

Abbinato a: Crudit  di Scampi.

Questo Champagne Brut della Maison Mercier   famoso per i sapori fruttati, la sua rotondit  e la sua freschezza pronunciata. Aromi di pane fresco e di

mela e fine perlage molto gravedevoli. Lo Champagne Mercier deve molto della sua immagine al suo creatore, Eugenio Mercier, un personaggio che aveva solamente 20 anni quando fondò - nel 1838 - la sua propria casa di Champagne. Motivato dall'idea di produrre degli Champagne che superassero il solo livello dell'élite, si adoperò affinché il suo marchio rimanesse a pieno titolo nel cuore degli uomini. Vero genio della comunicazione, indovinò la sua scommessa particolarmente grazie a delle imprese folli che hanno fatto parlare abbondantemente di lui. Ma il suo principale talento rimane comunque nella qualità stessa del suo Champagne. Oggi è parte integrante del Gruppo LVMH

3. Brut Blue Top Monopole Heidsieck 10% Chardonnay, 70% Pinot Nero, 20% Pinot Meunier NM (Negociant Manipulant)
Abbinato a: Tartare di Gambero Rosa.

Perlage delicato, fine e persistente. Giallo marcato. Ricchezza e complessità sorprendenti. Note speziate, di pane tostato con un tocco burroso. Palato fine, definito da sentori fruttati e vinosi conferiti dal Pinot Noir. Con una bella struttura e pienezza. Finale armonioso. Heidsieck & Co Monopole è produttore di Champagne situato ad Epernay ed è una delle più antiche cantine site in questa regione. Fondata nel 1785 da Florens-Louis Heidsieck era uno dei "Grande Marques" originali dello Champagne. Ancora oggi si riconosce a questa Maison il fascino d'altri tempi. Il marchio e l'etichettatura immediatamente riconoscibile garantiscono la sua forte presenza.

4. Brut Grande Reserve Lallier Chardonnay di Avize (35%) e Pinot Noir dei Grands Crus di Verzenay (65%). NM (Negociant Manipulant)
Abbinato a: Risotto con gamberi rossi.

Questa cuvée Grande Réserve è l'emblema dell'impegno della Maison per la qualità, ottenuta da una combinazione di Chardonnay di Avize (35%) e Pinot Noir dei Grands Crus di Verzenay (65%) con affinamento sui lieviti per 36 mesi. Con un colore giallo dorato molto chiaro la potenza di questo champagne è il suo principale punto di forza. Al palato rotondo con aromi di brioche imburata e frutta gialla come l'albicocca. Uno champagne affascinante, goloso ma equilibrato. La Maison Lallier è stata creata nel 1906

ad Aÿ ed è stata rilanciata nel 1994. Una delle particolarità di questa tenuta di 15 ettari è che è essenzialmente classificata come Grand Cru. La produzione volutamente limitata per offrire solo il meglio e la viticoltura è ragionata... I suoi champagne sono prodotti solo con i due vitigni più nobili: lo Chardonnay e il Pinot Nero.

5. Brut Reserve Duval. Assemblaggio di Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier. NM (Negociant Manipulant).

Abbinato a: Gnocchi cozze e zafferano

Colore giallo con riflessi dorati. Il profilo olfattivo compresso ed elegante, con note fruttate e sentori evoluti di spezie e tostatura. Al palato ampio, con aromi ricchi di frutta matura, frutta secca, pasticceria e spezie. Lo Champagne Brut Réserve della Maison Duval-Leroy è uno champagne di alta gamma, che unisce nel suo bouquet potenza e finezza. Prodotto selezionando le migliori uve di una quindicina tra i migliori cru di pinot noir, pinot meunier e chardonnay. Possiede tutta la complessità, la profondità gustativa dei grandi Champagne e perpetua nel tempo la grande tradizione Duval-Leroy. La Maison Duval-Leroy ha una lunga storia e una lunga tradizione alle spalle, essendo stata fondata dopo la seconda metà del XIX secolo, nel lontano 1859 per l'esattezza. Situata a **Vertus**, in una tra quelle che possono essere considerate le migliori zone della Côte des Blancs, patria dei migliori Chardonnay di tutta la regione della Champagne, la Maison coltiva direttamente circa **duecento ettari di vigneto**, che assicurano uve di altissima qualità, grazie alle quali è garantito sempre un eccellente livello degli Champagne. Nella tenuta sono coltivati i tre vitigni principali della regione: chardonnay, pinot noir e pinot meunier, ma per vocazione dei terreni, lo chardonnay è la qualità d'uva più presente, nonché quella che caratterizza maggiormente tutte le cuvée di Duval-Leroy, regalando eleganza, finezza, complessità e fascino. Tra i filari, le piante sono gestite in maniera attenta e oculata, tramite un approccio sostenibile, rispettoso al massimo di quello che è l'equilibrio dell'ambiente, della natura e della biodiversità. In cantina, non molto diversa è la filosofia seguita, per cui sulla base delle conoscenze e delle competenze pregresse, tramandatesi di padre in figlio e di generazione in generazione, sono esaltate e valorizzate tutte le peculiari sfumature che stagione e territorio sono riusciti a esprimere nei grappoli. Questo champagne

è composto principalmente da uve Grand Cru e Premier Cru. Seguendo attentamente ogni passaggio produttivo, dopo la seconda fermentazione in bottiglia tutti gli Champagne riposano sui lieviti per lunghissimi periodi, maturando nelle cantine della Maison scavate direttamente nel gesso.

6. Brut Tradition Premier Cru Leclere-Pontillart. Pinot Noir 100% di cui il 30% vino di riserva. Ecuil Montagne de Reims RC (Recoltant Cooperateur)

Abbinato a: Pescato all'isolana

Viticoltori di generazione in generazione, Leclère-Pointillart coltivano le vigne nel puro rispetto della tradizione per dare allo champagne tutta la sua freschezza, raffinatezza ed eleganza. La Cuvée Brut Tradition ha un colore oro pallido e un aroma fresco e fruttato di frutti bianchi. Il palato è risultato fresco. Invecchiamento 24 mesi. Tutto ha inizio quattro generazioni fa quando il bisnonno Jules cominciò a lavorare alcuni appezzamenti di terreno sulle pendici dell'Ecuil, villaggio classificato Premier Cru situato nel cuore della Montagne de Reims. Quattro generazioni dopo, è Guillaume Leclere che coltiva queste stesse terre nel puro rispetto del know-how tramandato e che fa la reputazione del suo champagne: fine, fresco ed elegante.

7. Extra-Brut Essentiel Piper-Heidsieck 22% Chardonnay, 47% Pinot Nero, 31% Pinot Meunier. NM (Negociant Manipulant)

Abbinato sempre a: pescato all'isolana.

Ardente e vigoroso, fresco, Essentiel rivela all'olfatto frutti bianchi e purezza aromatica con note di agrumi, mela tagliata e mandorla fresca. Seguono note intense e sostenute di torte alla frutta e nocciole. Sottile alleanza di un assemblaggio maturato lentamente in una cantina di gesso per quattro anni. Dal 1785, Maison Piper-Heidsieck risalta per la sua inventiva nell'arte dell'assemblaggio e dell'unione di vini straordinari. Una ricerca continua dell'eccellenza.

Urano Cupisti