

OSTERIA LE TERME & URANO CUIPISTI

Per il ciclo "Sparkling Maciuccoli"

Champagne Mon Amour parte IV

Venerdì 16 febbraio 2024

Nell'introdurre la serata di cosa abbiamo parlato? Prendendo lo spunto dalle bottiglie presentate negli assaggi abbiamo approfondito la lettura delle etichette in particolare le sigle maggiormente frequenti che individuano chi veramente produce lo champagne all'interno della bottiglia e chi ne ha la responsabilità.

Le sigle maggiormente riportate:

NM- Négociant Manipulant. In larga misura sono le grandi Maison che non riuscendo a soddisfare la richiesta commerciale acquistano uve dai vigneron e le lavorano. Non sono quindi i diretti proprietari del vigneto o almeno solo in parte.

RM – Récoltant Manipulant. In questo caso il proprietario dei vigneti è anche colui che elabora i vini occupandosi quindi di tutto il ciclo produttivo dalla raccolta all'affinamento sui lieviti.

CM – Coopérative de Manipulation. Aggregazione di piccoli coltivatori che conferiscono le uve alla cooperativa che si occupa di elaborarle e commercializzarle per gli associati.

MA – Marque d'Acheteur. Soluzione generalmente percorsa dalla grande distribuzione che commercializza uno champagne interamente prodotto da terzi per proprio conto fino all'etichettatura.

RC – Récoltant Coopérateur. Simile alla realtà CM, conferisce le uve di proprietà alla cooperativa che si occupa della lavorazione per poi restituire le bottiglie pronte per l'affinamento e la commercializzazione che avviene in autonomia da parte del Récoltant.

SR – Société de Récoltants. Altra sfaccettatura che differisce dalla Coopérative de Manipulation (CM) solo per il fatto che i soci appartengono ad una stessa famiglia.

ND – Négociant Distributeur. Società che acquista da terzi bottiglie di champagne per poi etichettarle e commercializzarle facendo base su locali di proprietà nel territorio.

Champagne assaggiati ed abbinamenti:

1. Brut Montaudon. Assemblaggio di Pinot Noir e Chardonnay provenienti da più zone. Una CM, coopérative de manipulation.

Ogni inverno, quando i vini della vendemmia sono perfettamente chiarificati, comincia il momento dell'assemblaggio con le 2 classiche varietà: il Pinot nero, che è dominante e lo Chardonnay; è in questo momento magico che lo Chef de Caves della Maison Montaudon crea fusione perfetta, tra i crus dell'annata e i vins de réserve. **Carnoso al palato con una freschezza che emerge nelle sue note. Si presenta con il colore giallo paglierino, profumo espressivo, con delicate note floreali e sentori di mandorla e frutta secca. Al palato esprime una carbonica medio-fine. 24 mesi sui lieviti.**

Fondata all'inizio del secolo scorso, la Maison Montaudon ha vissuto il suo boom negli anni ruggenti con Josephine Baker in particolare. La Maison è stata tramandata di generazione in generazione e nel 2010 è stata acquisita dal **gruppo Alliance Champagne**, che ne porta avanti le tradizioni. Tutte le sue cuvée sono caratterizzate dal Pinot Nero per il suo fruttato e la sua potenza.

Perfetto come aperitivo. Da bere nell'arco di due anni dalla sboccatura!

Abbinato perfettamente all'aperitivo di benvenuto.

2. Brut Philibert 1er Cru. Chardonnay 100% proveniente dal Comune di Rilly-la-Montagne nella Montagne de Reims. RM, Récoltant Manipulant.

Un profumo fresco e minerale, con un tocco di agrumi, pesca e melone, introduzione per un gusto di limone, frutti a polpa bianca, fiori bianchi, una nota di gelsomino e boulangerie. Dal colore giallo cristallino con leggeri riflessi verdolini. Persistente schiuma bianca. Si presentato vivace con una carbonica fine, pieno di freschezza dall'inizio alla fine. 36 mesi sui lieviti. Uno chardonnay di montagna, su gesso roccioso e sedimenti calcarei. **È piaciuto molto!**

Abbinato perfettamente con Amuse-Bouche di salmone affumicato e formaggio cremoso con miele.

- 3. Brut Blanc de Blancs Henri de Verlainne 1er Cru. Assemblaggio di solo Chardonnay proveniente da diversi Comuni Premier Cru. MA, Marque d'Acheteur.**

Alla vista si presenta giallo dorato chiaro con un perlage non facilmente percettibile. Al naso si è espresso con note di frutta autunnale come pera e mela e presenza di floreale. Al palato molto deludente. Prodotto dalla Coopertaiva dello Champagne di Reims, una delle prime cooperative nata intorno alla metà dell'800 per volontà dei grandi produttori allo scopo di produrre un vino di grandi qualità, ma accessibile a tutti. **36 mesi sui lieviti**
Abbinamento non conforme alle aspettative. Amuse-Bouche di salmone affumicato e formaggio cremoso con miele. Il piatto coprente. Forse meglio presentarlo come secondo della serata e non terzo

- 4. Brut Audace CI de la Chapelle 55% Pinot Meunier, 30% Pinot Nero, 15% Chardonnay. CM, coopérative de manipulation.**

Nato nel 1948. Il vigneto è ancorato nel territorio di **Villedommange, un villaggio 1er cru della Montagne de Reims**. Questo Audace Brut è un assemblaggio dei 3 vitigni emblematici: Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay provenienti da diversi territori della Champagne. **È una cuvée con aromi di frutta a polpa gialla, note cremose e di pasticceria. Al palato ci ha riservato un attacco croccante e goloso. 36 mesi sui lieviti.**
Abbinato alla tempura di gamberi ha svolto il suo compito senza brillare.

- 5. Brut Grande Reserve Achille Princier 30% Pinot Nero, 35% Pinot Meunier, 35% Chardonnay. RM, récoltant manipulant.**

Ottenuto da Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier, distribuiti quasi equamente, questo Grande Réserve Brut **si apre con sentori di frutta bianca completati al palato da sfumature di frutta secca. Finale sapido e fresco.** Dal 1901, lo Champagne Achille Princier è prima di tutto la storia di una famiglia. Dagli impianti alla commercializzazione di champagne, passando per la

vinificazione, questo vino è un'arte che si trasmette di generazione in generazione nella famiglia **Mansard**. Situata nel cuore della **Valle della Marna**, lato sinistro del fiume a pochi chilometri da Épernay (verso ovest), l'azienda produce degli champagne eccellenti e dallo stile unico. Negli anni, la famiglia ha continuato a portare avanti il rispetto dei valori che hanno reso famoso il Domaine: il rispetto della tradizione, la generosità e l'indipendenza della famiglia. **36 mesi sui lieviti**

Abbinato a ravioli neri capesanta e gamberi rossi. Si è comportato bene!

6. Brut Rosée Reserve Clovis Forest. 100% Pinot Nero. MA, marque d'acheteur.

Questa è la versione Rosé dello Champagne di Clovis Forest. Prodotto con una **100% Pinot Nero**. Una vera e propria delusione.. **Alla degustazione si è presenta con un colore rosa marcato. Ha presentato un sapore amarognolo dove hanno spiccato le note di pompelmo e limone.** Petit récolant con 19 ettari di vecchi vigneti situati **nel massiccio di Saint Thierry, al 50esimo parallelo, la parte più a nord del territorio della Champagne. 24 mesi sui lieviti**

Abbinato a gnocchi cozze e zafferano. Una frana, meglio dimenticare.

7. Brut Vintage 2015 H.Blin 50% Chardonnay e 50% Pinot Meunier. CM, coopérative de manipulation.

Veste dorata, elegante e dal perlage sottile, raffinato e duraturo. Complesso, ampio e articolato il naso, ricco di note speziate, tostate e burrose (pinot Meunier), poi caratterizzato da ricordi di fiori d'arancio e di frutta tropicale (Chardonnay), e infine nelle classiche note di lieviti, crosta di pane e biscotto. L'assaggio è risultato complesso tanto quanto l'olfatto, fresco e lungo. L'inizio di tutto risale all'incirca alla metà del XX secolo, al 1947 per la precisione, anno in cui Henri Blin, nato e cresciuto in una famiglia di vitivinicoltori, ha avuto l'intuizione di riunire **altri 28 viticoltori come lui**, per fondare la Maison "H. Blin & C.". Da allora a oggi, attraverso sette decenni, **la cooperativa** è arrivata a comprendere al **momento circa centocinquanta soci**, e può contare su una superficie vitata che copre oltre 200 ettari in totale. Lo scenario è quello del territorio del Comune francese **di Vincelles**, per cui ci **troviamo nella Valle della Marne**, primo anfiteatro sulla riva destra del fiume dove a dominare incontrastate sono le uve del Pinot

Meunier, varietà vitata nota perché in grado di regalare vini certamente strutturati e corposi, ma anche sottili e fragranti allo stesso tempo offrendo anche interessanti idee per abbinare lo Champagne. Vinificate esclusivamente le uve coltivate dai soci della Maison, per una produzione media di circa **600mila** le bottiglie. **7 anni sui lieviti.**

Abbinato alla coda di rospo ridotta al marsala. Abbinamento azzecato.

Urano Cupisti

La mia particolare classifica:

- 1. Brut Philibert 1er Cru.**
- 2. Brut Vintage 2015 H.Blin**
- 3. Brut Grande Reserve Achille Princier**
- 4. Brut Audace Cl de la Chapelle**
- 5. Brut Blanc de Blancs Henri de Verlaine 1er Cru.**
- 6. Brut Montaudon.**
- 7. Brut Rosée Reserve Clovis Forest.**