

OSTERIA LE TERME & URANO CUIPISTI

Per il ciclo "Sparkling Maciuccoli"

CHAMPAGNE MON AMOUR Parte V

Venerdì 15 marzo 2024

Vallé de La Marne, da Chalon en Champagne a Chateau-Thierry passando per Epernay. Più precisamente nella riva destra con i suoi cinque anfitrioni e nella riva sinistra, la nuova frontiera dello champagne. Suoli e sottosuoli molto vari dove troviamo argille, limo, rocce composite, poco gesso

Aube, Bar (sommità) sur Seine con i suoi terreni dove troviamo argille, pochissimo gesso e il Kimmeridge, un deposito sedimentario di argilla marina fossilifera e fanghi di età giurassica superiore. Prende il nome dal villaggio di Kimmeridge sulla costa del Dorset in Inghilterra. La fauna fossile del Kimmeridge comprende rettili, tartarughe, cocodrilli, dinosauri, plesiosauri, pliosauri e ittiosauri, oltre a molte specie di invertebrati. La fascia collega Champagne – Côte des Bar, Chablis, Sancerre, Pouilly-Fumé, Menetou-Salon, Saint Bris.

Suolo circa 25/25 cm (argille, marne, calcaree, gesso in polvere;

Sottosuolo fino a 17/18 metri dove troviamo gesso, Belemnite, un animaletto, incrocio tra una seppia e un calamaro fusi nel gesso e Micraster, i gusci di conchiglie di diverse dimensioni per lo più resi dal tempo in polvere.

"per terroir s'intende l'insieme di territorio, clima e la mano dell'uomo".

1. Champagne Brut Carte Blanche Haton. Pinot Meunier 100% Vallée de la Marne, titolo 12% NM 24 mesi sui lieviti

Uno Champagne Brut della Maison Haton & fils abbastanza equilibrato e fruttato. Lo Champagne Haton & Fils continua ad impegnarsi con passione e rispetto della tradizione dello Champagne, un sapere unico tramandato di padre in figlio e di padre in figlia da cinque generazioni. La Maison Haton & Fils è stata fondata nel 1928 da Octave Haton, enologo che, con la sua forza di

volontà e tenacia , ha imposto il suo stile che si ritrova ancora oggi. Gli è succeduto Eugenio Haton, che ha imparato a comporre i suoi propri vigneti nei rinomati cru della Champagne prima di trasmettere questa eredità al figlio René che coltiva le vigne con cura e rigore, sviluppando la proprietà.

- 2. Champagne Brut Les 3 Muses Michel Hoerter 45% Pinot meunier, 45% Pinot nero, 10% Chardonnay Vallée de la Marne. Titolo 12%. RM 36 mesi sui lieviti.**

Questo è un bell'esempio del territorio specifico della vallée de la Marne: una vendemmia accurata, un assemblaggio dei tre vitigni principali (Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier) e un basso dosaggio (7 g) per un Brut! Il risultato è uno champagne di qualità, rotondo e molto gradevole!

- 3. Champagne Brut Prestige Daniel Deheurles 60% Chardonnay, 40% Pinot nero Aube, Bar sur Seine. NM**

Abbiamo apprezzato il perlage fine e il gusto sottile. Questo champagne si abbina bene. Lo definirei champagne gourmet.

- 4. Champagne Brut Reserve Mathelin 60% Pinot Meunier, 20% Chardonnay, 20% Pinot Nero. Cersuil, Vallée de la Marne riva gauche. RM**

Situato a pochi chilometri da Epernay , Cersuil si trova nel cuore dei vigneti della valle della Marna. Il villaggio è immerso in un paesaggio collinare e favorevole all'enoturismo (un invito a vivere la champagne e lo Champagne), ricoperto di pendii dove le viti producono i tre vitigni della Champagne autorizzati dal 1935: Pinot Meunier, Pinot Nero e Chardonnay. Dal 1791, in modo tradizionale, presta la massima cura alla coltivazione delle viti. Lo sviluppo completo dei vini viene effettuato nella proprietà di famiglia e per ottenere una qualità irreprensibile, vinificano affidandosi alle nuove tecniche e rispettando innanzitutto i tradizionali metodi champenoise.

- 5. Champagne Extra-Brut Les 2 Muses Michel Hoerter. 50% Pinot Noir e 50% Pinot Meunier Vallée de la Marne. RM**

La cuvée des 2 Muses è un riuscito assemblaggio dei due Pinot (Noir e Meunier). Come Extra-Brut, questo champagne è fresco e molto gradevole, con un finale salivoso.

6. Champagne Brut L'Orée des Chênes Mathelin, 45% Chardonnay, 35% Pinot Meunier, 20% Pinot Nero. Cersuil, Vallée de la Marne gauche. RM. 48 mesi sui lieviti

Prodotto dall'unione dei tre vitigni dello Champagne, la "cuvée L'Orée des Chênes" è maturata in botti di rovere. Chardonnay predominante. Questa miscela conferisce al vino potenza ed eleganza. Champagne creato con i tre vitigni classici. Chardonnay: 45%. Unica uva bianca delle tre, apporta eleganza e finezza, aggiungendo note di agrumi. Pinot Meunier: 35%. Ciò conferisce allo Champagne freschezza e leggerezza. Notevole per un bouquet intenso e pieno di frutta, il Pinot Meunier apporta pienezza agli assemblaggi. Si sviluppa più rapidamente delle altre due varietà. Pinot Nero: 20%. Questa varietà apporta complessità, vinosità, struttura e aromi di frutta rossa. Veste: giallo dorato. Aspetto: liscio, con perlage leggero. Naso maturo ed elegante, delicato equilibrio con note agrumate e minerali. Bocca: ben equilibrato, palato morbido seguito da un'intensità soddisfacente che rivela note di frutta gialla (limone, ananas) per un finale fresco. Miscelazione: 2012/2013.

7. Champagne Brut reserve Daniel Deheurles Pinot Noir 100% Aube, Bar sur Seine. NM

Pinot Noir 100%

Questo blanc de noirs di Daniel Deheurles et filles è una vera perla, con il pinot nero che occupa un posto d'onore in questa cuvée. Il suo aspetto fruttato e la sua delicatezza lo rendono il compagno ideale per aperitivi e cene. Fresco con note della pera, della pesca e dell'albicocca.