

OSTERIA LE TERME & URANO CUIPISTI

Approfondimenti Divini - Ciclo Champagne Mon Amour

“Negociant vs Cooperative, NM vs CM”

Mercoledì 24 Luglio

LE SIGLE PIÙ UTILIZZATE NELLA CHAMPAGNE (in rosso quelle che interessano la serata):

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

SR – Si tratta della Société de Récoltants. Altra sfaccettatura che differisce dalla Coopérative de Manipulation 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.

Analisi sensoriale: VISTA. Meglio dire Esame visivo.

I punti di indagine sono quattro: **mousse, effervescenza, colore, limpidezza.**

Mousse ed effervescenza. All'apertura della bottiglia se la osserviamo in trasparenza, non notiamo il perlage. La responsabilità della sua esplosione è da addebitare alle invisibili fibre a forma cilindrica chiamate "lume".

Le molecole di anidride carbonica (diossido di carbonio) disciolte vengono attratte dal "lume" e, per la spinta idrostatica di Archimede (un corpo immerso in un fluido subisce una spinta dal basso verso l'alto che è pari al peso del volume del liquido spostato dal corpo), salgono fino alla superficie senza interruzione provocando all'inizio una quantità abbondante sotto forma di mousse ovvero uno strato spumoso che si crea sulla superficie. Se ne valuta la qualità e la quantità attraverso l'osservazione dello spessore; la "ténue"

cioè la durata della persistenza quando si versa nel calice ed infine il “cordon o collerette”, ovvero l’orlo di spuma che rimane anche per ore.

Da notare che la mousse evapora quasi sempre da sinistra verso destra evitando il centro poiché è al centro che l’esplosione è avvenuta e continua per molto tempo.

La dimensione del perlage e la sua continuità diventano un indice distintivo di valutazione. Per valutarla meglio si consiglia un calice con il fondo a spillo.

Colore. Vi ricordate nella maglieria il colore champagne, sabbia e giallo pallido? Nel calice riflette sul tipo d’uva, maturità dell’acino, sul tipo di fermentazione, se ha sostato in legno o inox, dall’età dei vini miscelati, dal tempo di sosta sui lieviti ed altri fattori.

Limpidezza: lo champagne deve essere scintillante, brillante, luccicante, trasparente. Se non lo è vuol dire che non ha più niente da dire.

Analisi Sensoriale: OLFATTO (olfattivo)

Il profumo: primari, secondari, terziari (come nei vini fermi).

Primari, che provengono dall’uva utilizzata. Difficilmente individuabili;

Secondari, che provengono dalla fermentazione e ri-fermentazione. Floreali, fruttati, lievito fresco, pane, crosta.

Terziari, che provengono dalla maturazione ed affinamento. Miele, tostature, evoluzione dei lieviti.

Analisi Sensoriale: GUSTATIVO e TATTILE

Si procede come con un vino normale individuando la tannicità, l’acidità, la corrispondenza tra olfatto e gusto, le morbidezze. L’acidità la fa da padrone. Un’acidità forte ci porta ad uno champagne standard con un gusto semplice, lineare e composto;

Se l’acidità si accompagna a sensazioni agro-dolci ci troviamo di fronte ad uno champagne con una liquer al minimo;

Se l’acidità lascia screziati residui di ossidazione abbondanti con un finale gusto-olfattivo monotono significa che non ha più niente da dire.

Come finale ricordo il *Metodo Uranó* per una degustazione migliore:

1) Dopo l’udito e la vista procedere alla valutazione del perlage con un piccolo sorso, spingendo lo champagne verso il palato e lasciarlo scendere dalle parti laterali della lingua;

2) Roteare il contenuto per meglio valutare l’olfattivo libero dalla carbonica;

3) Gustativo e tattile come fosse un vino fermo.

Stasera metodi di produzione a confronto tra cooperative (CM) e un tipo di produttori molto diffuso (NM).

- 1. Maison Baron Fuente, NM. Brut Tradition. Uve Chardonnay 30%, Pinot Meunier 70%. 8gl residuo zuccherino. 24 mesi sui lieviti. CHARLY SUR MARNE. Il mio giudizio: Buono, Adatto al consumo veloce.**

La sua veste è traslucida e la sua carbonica vivace forma un bel cordone dal basso verso l'alto. Il profumo è al tempo stesso discreto **con sentori di brioche e poi di frutta , purea di frutta, con un tocco di miele.** Al palato è morbido ed elastico con un buon equilibrio 8 gri. Questa cuvée è la rappresentazione perfetta del Pinot Meunier della Vallée de la Marne.

- 2. Maison CL de La Chapelle, CM. Brut Audace. 55% Pinot Meunier, 30% Pinot Nero, 15% Chardonnay. 8 gl, 24 mesi sui lieviti. Montagne de Reims. Il mio giudizio: Buono, adatto al consumo veloce.**

Creato nel 1948, lo Champagne Cl de la Chapelle è soprattutto una storia di uomini e donne appassionati. I viticoltori hanno unito il loro know-how e il loro talento per offrire una gamma di champagne gradevoli da bere in qualsiasi momento della giornata. Il vigneto è ancorato nel territorio di **Villedommange**, un villaggio **1er cru** della Montagne de Reims. Questo Audace Brut è un blend di 3 vitigni emblematici: Pinot Noir 30%, Pinot Meunier 55% e Chardonnay 15%. È una cuvée **con aromi di frutta a polpa gialla, note cremose e di pasticceria. Al palato ha un attacco goloso.** Uno Champagne con un discreto equilibrio .

- 3. Maison Aubert, NM. 56% Pinot Noir, 26% Pinot Meunier, 18% Chardonnay. 8 gl, 28 mesi sui lieviti. Il mio giudizio: Ottimo, raccomandato.**

Lo Champagne Aubert et Fils nasce in **Côte des Bars, in seguito trasferitosi ad Epernay**, è un blend di Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay, con un'aggiunta **del 33% di vini di riserva.** L'affinamento sui lieviti è di 28 mesi. Colori: **Giallo tenue. Profumi: Al naso rivela note fruttate. Gusto: al palato bella rotondità e vivacità, con toni agrumati e di frutta esotica, tra cui si distingue il mango.**

- 4. Maison Montaudon, CM. Brut tradition. Pinot Noir e Pinot Meunier 80% con 20% di Chardonnay. 11 g/l residuo zuccherino. 24 mesi sui lieviti. Il mio**

giudizio: champagne ruffiano che si pone tra i Buoni adatto ad un consumo veloce. Champagne d'ingresso, affidabile.

Questa cuvée è uno champagne rotondo (11 g/l) e gourmet, caratterizzato da **un gustoso fruttato**. Blend di Pinot Noir e Pinot Meunier 80% con 20% di Chardonnay. **Viene semplicemente goduto per il piacere del momento. Giallo brillante con riflessi oro rosa, carbonica persistente.** Permanenza sui lieviti: 24 mesi. Residuo 11gl. **Aromi gourmet di frutta matura (albicocca, pesca gialla). Gourmet, ricorda i frutti di fine estate, punteggiati da piccoli tocchi speziati di liquirizia.**

5. **Maison Daniel Deheurles, NM. Brut Prestige. Pinot Noir 40%, Chardonnay 60%. 8 gl. 36 mesi sui lieviti. Aube, Côte des Bar, Celles-sur-Ource. Il mio giudizio: uno dei TRE migliori della serata. Eccellente, altamente raccomandato.**

Questo champagne di **Daniel Deheurles et filles** è una vera perla, con il pinot nero che, pur essendo in minoranza nella cuvée, lo marca notevolmente. Il suo aspetto fruttato e la sua delicatezza lo rendono **il compagno ideale per aperitivi e cene (champagne gourmet)**. **La freschezza della pera, della pesca e dell'albicocca.** Di padre in figlio e di padre in figlie, la storia continua a vivere... Tenuta di famiglia nella Champagne, viticoltori da 3 generazioni. Situata nel sud dello Champagne, nella **Côte des Bar**. Celles-sur-Ource, il nostro villaggio, è emblematico e rinomato per il suo gran numero di produttori di raccolta. Il vigneto è composto da **15 appezzamenti**, che beneficiano di esposizioni diverse tra loro, su pendii diversi, apportando così una maggiore diversità al futuro vino. Coltiviamo anche il Pinot Bianco (vitigno nobile e più raro), che in un clima continentale e su terreni argillosi-calcarei ci permette di produrre champagne eleganti e fruttati. Da sottolineare il suolo particolare della Côte des Bar: terreni marnosi -argillosi-calcarei del Giurassico Superiore (**Kimmeridgiano**).

6. **Maison Devaux. CM. Brut Grande Reserve. 70% Pinot nero, 30% Chardonnay. 8 gl. 24 mesi. Il mio giudizio: una delusione. Questa cuvée non fa onore alla Maison. Solo accettabile.**

La Maison Devaux è il ramo di alta gamma di una cooperativa che in passato si è sempre distinta per la qualità. Recentemente, gli assaggi, mi hanno deluso. Questa è la cuvée classica.

- 7. Maison Haton. NM. Brut Carte Blanche. 50% Chardonnay e 50% Pinot Meunier. 8 gl. 30 mesi. Damery, vallée della Marne. **Il mio giudizio: il miglior assaggio della serata. Eccellente, altamente raccomandato nella sua gamma.****

Uno Champagne Brut della Maison Haton & fils equilibrato. **Un naso ricco, accompagnato da rotondità e da freschezza al palato** 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. Ettari vitati coltivati totali di proprietà: 6 parcellizzati sulla **riva destra della Vallée de la Marne**, nel primo anfiteatro che s'incontra partendo da Epernay. **Approvvigionamenti delle uve: da vigneti di proprietà e da récoltants sotto contratto.** Assemblaggio: 50% Chardonnay e 50% Pinot Meunier, uniti ad una percentuale **di vini di riserva delle vendemmie precedenti.** La fermentazione alcolica viene svolta in acciaio. La vinificazione viene effettuata con l'utilizzo della conversione malolattica. Minimo 24 mesi di soggiorno sui lieviti e almeno 3 mesi di riposo dopo il dégorgement.

- 8. Maison Pannier. CM. Brut Selection. 40% Chardonnay, 30% Pinot Noir e 30% Pinot Meunier. 9/10 gl. 36 mesi sui lieviti. Cantina a Château-Thierry, al limite ovest della Champagne, sul fiume Marne. **Il mio giudizio: champagne ruffiano che si esprime sulla gradevolezza e rotondità aiutato da un residuo importante. TERZO nella classifica dei presenti: Ottimo, raccomandato per la sua beva,uno champagne che non tradisce!****

Lo champagne Pannier Brut Sélection viene invecchiato per un minimo di 3 anni **nelle cantine medievali della Maison.** Ettari vitati coltivati totali: di proprietà: 646 frazionati **in quaranta comuni della Vallée de la Marne.** Aderenti alla cooperativa: **350** coltivatori conferitori di uve. Numero medio di bottiglie commercializzate in un anno: **500.000** con il marchio primario più **4 milioni e 500 mila** con gli altri marchi. Champagne Pannier Brut Sélection Assemblaggio: 40% Chardonnay, 30% Pinot Noir e 30% Pinot Meunier, uniti ad una percentuale del **35% di vini di riserva delle vendemmie precedenti.**

Elaborato da Urano Cupisti