

OSTERIA LE TERME & URANO CUIPISTI

Approfondimenti Divini

Champagne Rosé

Mercoledì 31 luglio 2024

- **Il Rosé e le sue tipologie.**
I tre metodi di produzione Rosé.

I vini rosati con colori più intensi e tendenti al rosso si producono **mediante dalla macerazione delle bucce nel mosto con tempi variabili che oscillano fra le poche ore a qualche giorno**. La durata del tempo di macerazione dipende essenzialmente dalla capacità colorante dell'uva e dal tipo di vino rosato da produrre. In questo modo si producono i cosiddetti vini di una notte e vini di un giorno. **Se la macerazione ha una durata di 6-12 ore, il vino rosato viene definito vino di una notte, mentre con una durata di circa 24 ore viene definito vino di un giorno.**

Durante la macerazione è **essenziale evitare l'inizio della fermentazione**, pertanto il mosto viene solfitato e la temperatura mantenuta bassa. Al termine della macerazione il mosto viene fatto fermentare e la procedura di vinificazione prosegue esattamente come per i vini bianchi.

Una tecnica usata per la produzione dei vini rosati è **il cosiddetto saignée method**, comunemente noto come sanguinamento o salasso. Questa tecnica è generalmente utilizzata da cantine che producono vini rossi e da alcuni produttori di Champagne Rosé. **La tecnica consiste nel prelevare una certa quantità di mosto dal basso della vasca di macerazione nella quale si sta preparando un vino rosso. La parte di mosto prelevato viene vinificata in bianco e quindi si otterrà un vino rosato. La parte rimanente del mosto continua la sua macerazione e sarà utilizzata per la produzione di vino rosso. Nella produzione di vini rossi, questa tecnica consente di aumentare la**

proporzione di sostanze aromatiche e di fenoli rispetto al mosto con il risultato di ottenere un vino rosso più concentrato e più strutturato.

Infine la tecnica del *mélange* ovvero mescolare vini rossi e bianchi.

Attenzione: vini non mosti! In Italia e in buona parte dei paesi vinicoli mondiali questa pratica è proibita per legge. È consentita in Francia per la produzione dei vin clair, base per gli spumanti rosé.

- **Champagne rosé e i suoi particolari**
- **Un intruso veramente intruso per le sue diverse particolarità**

1. Brut Rosé Gruet 90% Pinot nero, 10% Chardonnay, 24 mesi metodo *mélange*. Il mio giudizio: Ottimo

Questo Brut rosé è ottenuto da una miscela di Pinot Nero , Chardonnay **e vino rosso invecchiato in botti di rovere** e rivela **frutti rossi (fragole, lamponi) in modo complesso pur conservando una bella freschezza. Combinando perfettamente stile e carattere, lascia una piacevolissima impressione.** Dal 1670, la famiglia Gruet è presente nel cuore di **Côte des Bar**. Claude Gruet commercializza le prime cuvée di Champagne Gruet nel 1975. Da quel momento, questo proprietario appassionato non smette di lavorare per produrre degli champagne deliziosi e di qualità. Oggi, Maison Gruet svela una vasta gamma di Champagne, dalle cuvée più tradizionali a quelle speciali e intime ottenute da vitigni rari. Gli champagne Gruet sapranno sedurre, sorprendere e soddisfare gli amanti e gli appassionati.

2. Brut Rosé Origine Bernard Bijotat. Pinot Meunier 100%. 60 mesi sui lieviti. Metodo *saignée*. Il mio giudizio: Ottimo

Prodotto con uve Pinot Meunier 100%. Affina 5 anni sui lieviti. **Si presenta di un colore rosa chiaro. Al naso emergono sentori di lieviti, piccoli frutti rossi e crostata di frutta. Al palato é di corpo, caldo, rotondo, secco e leggermente sapido.** (Zuccheri 7gr/l) Il Champagne Brut Origine di Bernard Bijotat è un'espressione di qualità e tradizione della regione della Vallée de la Marne.

3. **Cremant de Bourgogne Perle d'Aurore Louis Bouillot (INTRUSO) 45% Chardonnay, 35% Pinot nero, 15% Gamay, 15% Aligoté 18 mesi sui lieviti. Metodo mélange. Il mio giudizio: Buono**

Dal colore rosa molto fresco, dolce equilibrio tra profumi estivi, al naso sprigiona aromi di fiori bianchi e frutti rossi. Il perlage è abbastanza fine Sostenuto da una bella vivacità e una buona persistenza fruttata in bocca,

Perle d'Aurore è un Crémant di Borgogna delicato, da degustare in ogni circostanza.

4. **Brut Grand Rosé Montaudon 35% di Pinot Nero, il 15% di Pinot Nero vinificato in rosso, il 20% di Pinot Meunier e il 30% di Chardonnay. Metodo mélange. Il mio giudizio: non sale il gradino dell'eccellenza, rimane negli Ottimi.**

Lo Champagne Grande Rose della Maison Montaudon (una cooperativa) è un perfetto compromesso tra potenza e delicatezza. È prodotto con il 35% di Pinot Nero, il 15% di Pinot Nero vinificato in rosso, il 20% di Pinot Meunier e il 30% di Chardonnay. La sua composizione è un omaggio al talento degli artisti che hanno pazientemente assemblato i colori della Grande Rosa della Cattedrale di Reims, una mirabile vetrata del XIII secolo. Questo champagne è prodotto con uve provenienti da parcelle e siti identici per preservare la tipicità di questo champagne rosé. **Al naso è delicato e rivela sentori di note tostate. Il palato ci offre sapori di bacche rosse e spezie.** Questo Rosé può essere gustato dall'aperitivo al dessert (crostata di fragole, macedonie di frutta fresca o con formaggio di capra fresco).

5. **Brut Rosé Reserve Clovis Forest. Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier. Metodo mélange. Il mio giudizio: particolare, uno champagne da capire.**

Il Clovis Forest Reservè Brut Rosè è uno champagne raffinato, prodotto seguendo il metodo champenoise tradizionale. **Questo rosé si ottiene tramite l'assemblaggio, aggiungendo vino rosso di Pinot Noir al vino base, che conferisce il colore rosa salmone e arricchisce la complessità aromatica.** Il blend è composto principalmente da Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier, che insieme creano un equilibrio tra struttura, freschezza e fruttosità.

Visivamente attraente, presenta un perlage fine e persistente, con aromi di frutti rossi, petali di rosa e una leggera speziatura. Al palato, è fresco e vivace, con un lungo finale fruttato. La cantina Clovis Forest è relativamente giovane nel panorama dello champagne, ma ha rapidamente guadagnato riconoscimento per la sua dedizione alla qualità e **l'innovazione nel processo di vinificazione**. Clovis Forest si impegna nella produzione di champagne esclusivi e di alta qualità, utilizzando metodi tradizionali arricchiti da un approccio moderno. *L'enfasi è posta sulla selezione rigorosa delle uve e sulla cura del dettaglio in ogni fase della produzione, garantendo che ogni bottiglia rispecchi l'espressione unica del loro terroir.*

6. **Brut Rosé Premier Cru J. Lassalle Vitigni: Chardonnay 15%, Pinot Meunier 15%, Pinot Noir 70%. 48 mesi. Metodo mélange. Montagne de Reims. Il mio giudizio: una delusione, mi aspettavo di più.**

Vinificazione ed Affinamento: metodo classico con rifermentazione in bottiglia. Fermentazione alcolica e malolattica. Affina in vasche per circa 10 mesi e matura sui lieviti in bottiglia per circa 4 anni. Colore rosa pallido delicato ed effervescente. Al primo naso emergono i sapori di liquirizia che caratterizzano il Pinot Nero con una buona maturità. Poi emergono profumi di frutta rossa di fragola e ciliegia. Al palato un gusto minerale (salino) molto fine. Jules Lassalle fondò questa casa di Champagne a conduzione familiare nel 1942 nel villaggio di **Chigny-Les-Roses sulla Montagne de Reims**. Quando morì nel 1982, sua moglie, Olga, e la loro figlia, Chantal, presero in mano la tenuta, mantenendo gli elevati standard di Jules. Nel 2006 la figlia di Chantal, Angéline Templier, entrò a far parte della tenuta come enologa. Queste donne tenaci e laboriose continuano a seguire i metodi di vinificazione stabiliti da Jules negli anni Quaranta. *La loro tradizione di 28 anni di "une femme, un esprit, un style" (una donna, uno spirito, uno stile) è vera oggi più che mai.*

7. **Brut Authentique Rosé Grand Cru Bouzy Barnaut. 85% Pinot Nero , 15% Chardonnay. 36 mesi sui lieviti. Método Saignée. Il mio giudizio: eccellente.**

Naso molto particolare e certamente intrigante perché ha la freschezza dello Champagne e il tratto selvatico tipico del vino Pinot Noir. Insomma, è un

rosé che si propone lontano da ogni forma di muscolarità o concentrazione fruttata tipica dei saignée (nonostante di fatto tale sia...).

8. Brut Rosé Grand Cru Ay Michel Nicaise. Prevalenza Pinot Noir. Metodo saignée. Il mio giudizio: eccellente!!!

Situata nella regione vinicola della Marna , **ad Ay**, non lontano da Épernay, la tenuta Champagne Nicaise produce champagne di grande finezza. interamente nella tenuta , dalla raccolta delle uve alla messa in botti e all'imbottigliamento. La tenuta Champagne Nicaise è un'azienda a conduzione familiare da 3 generazioni. Vera storia di famiglia, la tenuta è stata rilevata nel 1997 da Jean-Luc Nicaise, cresciuto attorno alla vite e al vigneto. È un rosé assemblato con aggiunto del vino rosso per colorare lo champagne poco prima dell'imbottigliamento. La proporzione utilizzata è solo il 10% di vino rosso, una quantità sufficiente per colorare lo champagne rosé, in modo che rimanga sottile e fine.

Urano Cupisti