

OSTERIA LE TERME & URANO CUIPISTI

Champagne Lacroix-Triaulaire biologici senza compromessi

Cena degustazione del 23 agosto 2024

- Dove si trova l'AUBE
- Merrey-sur-Seine dove si trova? Barséquanais e più precisamente ne Bar-sur-Seine
- Bar significa sommità (è un termine celtico)
- Siamo a 150 Km da Reims
- La Marna e l'Aube
- Cosa si intende per vino biologico

Un vino è detto biologico quando proviene da uve 100% biologiche coltivate senza l'utilizzo di agenti chimici di sintesi in vigna e la cui vinificazione in cantina è avvenuta grazie all'utilizzo di prodotti enologici certificati biologici e un quantitativo limitato di solfiti.

Nel vino biologico è consentito un limite massimo di solfiti inferiore a quello dei vini "tradizionali". Infatti, per il vino biologico vigono le seguenti soglie: 100 mg/l per i vini rossi. 150 per i vini bianchi e rosati, in pratica 50 mg in meno per ogni categoria, rispetto ai livelli attuali dei vini tradizionali.

- I solfiti. Patate congelate o surgelate 100 mg/kg, Crostacei e cefalopodi freschi, congelati e surgelati (es. granchi, totani, seppie ecc.) 150-300 mg/kg. Senape di Digione 500 mg/kg Albicocche, pesche, uva, prugne e fichi secchi 2000 mg/kg

I fratelli Thèodore e Marie Claire incarnano la nuova generazione di Vignerons Indipendents. L'Aube la zona bistrattata della Champagne. Azienda che lavora solo con i principi "bio" e senza compromessi. Tanta sapidità in tutte le selezioni, la terra si rispecchia nei calici. Pinot Nero e Pinot Meunier i protagonisti della casa. Ma anche il Pinot Bianco. Le versioni monovitigno molto interessanti: l'extra-brut tutto pinot nero è il frutto di 5 vendemmie diverse assemblate solo nelle migliori parcelle di riserva, il Pinot Meunier invece ricchissimo di fiori e miele. Maison giovane ma dall'appeal decisamente futuristico.

1. Extra-Brut Le Biographe

Vitigno: Pinot Noir 40%, Chardonnay 60% Suolo: argilloso-calcareo Età vigne: 45-50 anni Vinificazione: Vinificazione integrale in tini di acciaio inox: fermentazione alcolica, fermentazione malolattica Affinamento: 36 mesi
Bottiglie prodotte: 35.000

Il mio giudizio: ottimo come ingresso. Perlage medio

2. Brut Prestige Millesime 2019 L'Interprete 6 g/l

Vitigno: chardonnay 60%, pinot noir 40% Suolo: argilloso-calcareo Età vigne: 40-45 anni Vinificazione: Vinificazione integrale in tini di acciaio inox: fermentazione alcolica, fermentazione malolattica. Affinamento: 48 mesi
Bottiglie prodotte: 5.000 bottiglie per vintage 2019

Il mio giudizio: Ottimo, difficile interpretazione. Perlage medio, perché?

3. Brut Rosé Millesime 2018 Poesie Fruitée. 6 g/l

Vitigno: Pinot Noir 70%, Pinot Meunier 30% Suolo: argilloso-calcareo Età vigne: 45-50 anni Vinificazione: Vinificazione integrale in tini di acciaio inox: fermentazione alcolica. Rosato d'assemblaggio Affinamento: 60 mesi. Bottiglie prodotte: 6.000 bottiglie per vintage 2018

Il mio giudizio: emblematico. Qualcosa non torna.

4. Brut Nature Millesime 2017 Roman d'Hiver. 2 g/l

Vitigno: Pinot Noir 50%, Chardonnay 10% e Pinot Meunier 40%. Suolo: argilloso-calcareo Età vigne: 45-50 anni. Vinificazione: Vinificazione integrale in tini di acciaio inox: fermentazione alcolica, fermentazione malolattica. Affinamento: 60 mesi. Bottiglie prodotte: 4.000 bottiglie per vintage 2017
Il mio giudizio: Ottimo anche se i 60 mesi sembrano 36.

5. Extra-Brut Millesime 2017 Mont Marvin Pinot Meunier. 4 g/l

Vitigno: Pinot Meunier 100%. Suolo: argilloso-calcareo. Età vigne: 50 anni. Vinificazione integrale **in botti di rovere**: fermentazione alcolica e malolattica, batonnage e affinamento sui lieviti per 6 mesi del vin clair. Cru Mont Marvin di 3 ettari. ***Pinot Meunier vitigno molto insolito nella Côte des Bar.*** Affinamento: 72 mesi. Bottiglie prodotte: 3.600 bottiglie per vintage 2017
Il mio giudizio: Costruito per riflettere sull'uso di questo vitigno in questa zona della Champagne. S.G. (senza giudizio)

6. Extra-Brut Prestige Millesime 2017 Pinot Blanc. 4,5 g/l al limite dell'extra-brut

Vitigno: Pinot Blanc. Suolo: argilloso-calcareo. Vinificazione **integrale in botti di rovere**: fermentazione alcolica e malolattica, batonnage e affinamento sui lieviti per 6 mesi. Pinot Bianco proveniente da 2 appezzamenti con un'età media di 50 anni. Vitigno presente in questa parte della Champagne. Imbottigliamento nel 2018, 48 mesi. Bottiglie prodotte poche: 610 per vintage 2017. Perlage finissimo.
Il mio giudizio: Eccellente, tutto torna, vinificazione, affinamento e descrizione sensoriale. Chapeau!

7. Extra-Brut Prestige Millesime 2015 Val Soulois Pinot Noir 100%

Età vigne: 50 anni. Vinificazione integrale **in botti di rovere**: fermentazione alcolica e malolattica, batonnage e affinamento per 6 mesi. Botte di rovere da 300 litri, tostatura lunga e leggera, 4 diverse origini di legno (foreste Cunfin,

Argonne, Jura e Vosges). Imbottigliamento 2016, 60 mesi sui lieviti. Bottiglie prodotte: 1.520 bottiglie per vintage 2015.

Il mio giudizio: Una preparazione meticolosa per un prodotto che non ha risposto alle aspettative di Grande Bottiglia. Solo Ottimo.

Urano Cupisti