

OSTERIA LE TERME & URANO CUIPISTI

Approfondimenti Divini

Ciclo Champagne Mon Amour

NEGOCIANT MANIPULANT

Mercoledì 11 settembre

Chi sono i Negociant Manipulant e/o Manipulateur?

In questa categoria rientrano in genere le grandi maison più famose. Si tratta di quei produttori che non riescono a soddisfare autonomamente il proprio fabbisogno di produzione. Prendono in affitto vigneti, acquistano uve, mosti e/o vini da terzi (conferitori). Però poi lavorano e mettono in commercio prodotti con proprie etichette.

Chi sono le Cooperative Manipulant e/o Manipulation?

CM: Coopérative de manipulation. Cooperativa vinicola che commercializza Champagne elaborato in cantine cooperative con le uve conferite dai soci. Le uve vengono acquistate; dopo di che le linee di produzione vengono stabilite dalle cooperative stesse che “firmano” con il proprio nome le bottiglie. Esempi che coniugano qualità e numeri sono Paul Goerg, cooperativa di Vertus che produce dei notevoli esempi di Blanc de Blancs, Beaumont de Crayères (238 coltivatori per 212 ettari vitati tra Cumierès e Hautvillers) con sede a Epernay, Le Mesnil con sede ovviamente a Le Mesnil sur Oger e Union Auboise (Veuve Devaux) con 800 coltivatori e 3300 ettari totali nella Champagne del sud.

Altra cosa le Cooperative comunali che lavorano per conto terzi.

1. Brut Mercier 45% Pinot Nero, 40% Pinot Meunier, 15% Chardonnay. 36 mesi

Questo Champagne Brut della Maison Mercier ha **sapori fruttati, rotondità e freschezza pronunciata. Aromi di pane fresco, di mela e perlage medio-fine .**

Lo Champagne Mercier deve molto della sua immagine al suo creatore, Eugenio Mercier, un personaggio che aveva solamente 20 anni quando fondò - nel 1838 - la sua propria casa di Champagne. Motivato dall'idea di produrre degli Champagne che superassero il solo livello dell'elite, si adopera perché il suo marchio si iscriva a pieno nel cuore degli uomini. Vero genio della comunicazione, indovina la sua scommessa particolarmente grazie a delle imprese folli che hanno fatto parlare abbondantemente di lui. Ma il suo principale talento rimane comunque nella qualità stessa del suo Champagne, oggi gestito da Christophe Bonnefond, capo cantina della casa che ogni giorno definisce un po' di più lo stile Mercier creando degli Champagne fruttati, intensi, traboccanti di spontaneità grazie alla freschezza ed alla rotondità dei loro aromi. **Gruppo Moët-Chandon (LVMH).**

Il mio giudizio: accettabile.

**2. Brut Ernest Rapenau 45% Pinot Nero, 35% Pinot Meunier, 20% Chardonnay
24 mesi**

Colore elegante e perlage raffinato per questo Champagne molto gradevole che si presenta con un intenso bouquet di note minerali e di pan brioche. Al palato è fresco e rivela una palette aromatica in cui spiccano i sentori di limone e le note tostate. La famiglia Rapeneau vanta il pregio di essere una delle più grandi famiglie proprietarie dei vigneti di Champagne. Inoltre la loro esperienza si tramanda da 4 generazioni sempre dalla zona di Epernay (zona da cui provengono i più "famosi" champagne).

Il mio giudizio: Ottimo, adatto al consumo quotidiano.

**3. Brut selection Gruet 70% Pinot Nero, 20% Chardonnay, 10% Pinot Meunier.
24 mesi**

Il Brut Sélection della Maison Gruet **sprigiona eleganti aromi di frutta bianca e pesca di vite. La sua sostanza rotonda si rivela al palato dove è dritto, di giusto equilibrio e di buona persistenza.** 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.

Il mio giudizio: Ottimo, raccomandato

4. Brut Reserve Daniel Deheurles 100% Pinot Noir 30 mesi

Il suo aspetto fruttato e la sua delicatezza lo rendono il compagno ideale per aperitivi e cene. Di padre in figlio e di padre in figlie, la storia continua a vivere... Tenuta di famiglia nella Champagne, siamo viticoltori da 3 generazioni. Situata nel sud dello Champagne, la nostra regione vinicola è la **Côte des Bar**. Celles-sur-Ource è emblematico e rinomato per il suo gran numero di produttori di raccolta. Émilie e Véronique, le 2 ragazze sono il futuro dell'operazione. Emilie, appassionata fin dall'infanzia, ha scelto questa strada. Lavora nel settore dal 2010. Quanto a Véronique, attraverso i suoi ricordi d'infanzia, ha avuto il desiderio, dopo 15 anni nella contabilità, di fare il grande passo e sostenere Emilie in questo superbo progetto per perpetuare questa tradizione dello Champagne. La prossima generazione è quindi assicurata, guardando al futuro, nel rispetto della tradizione, della qualità e dell'ambiente.

Il mio giudizio: Buono.

5. Extra Brut Blanc de Noirs Albert Lebrun 100% Pinot Noir 30 mesi

L'Extra Brut della cantina Albert Lebrun è uno spumante fresco, dal perlage caratteristico. Questa etichetta palesa brio, sapori e aromi ideali per brindare, ma anche per esaltare le doti qualitative dei piatti abbinati. Zona di produzione **Château-Thierry** Azienda fondata ad Avize nel 1860 da Léon Le Brun. L'azienda è stata gestita da Albert Le Brun fino al 2003, anno in cui l'azienda la Mason appartiene alla Maison familiare Rapeneau. La "Collection Terroir è la riunione de talenti pazientemente trasmessi nel corso delle generazioni associate ai più prestigiosi vigneti familiari **Giallo paglierino luminoso. Al naso aromi di frutti rossi, accompagnati da note vanigliate. Al palato il vino è fresco, strutturato, persistente.**

Il mio giudizio: Ottimo, raccomandato

6. Brut Grande Reserve Lallier 65% Pinot nero, 35% Chardonnay

Aromi di brioche e burro seguiti da una sensazione di freschezza su un superbo fondo vegetale e floreale. Elegante e complesso, questo prodotto della Maison Lallier sarà il compagno ideale di ogni occasione.

Champagne, solidi ma mai invadenti, si rivelano essere una sincera riuscita che non manca di sedurre velocemente gli amanti degli Champagne di carattere.

Il mio giudizio: Eccellente, altamente raccomandato.

7. Brut Vintage 2015 Blin (intruso CM) Pinot Meunier 50%, Chardonnay 50% 72 mesi sui lieviti

Veste dorata, elegante e dal perlage sottile, raffinato e duraturo.

Complesso, ampio e articolato il naso, ricco di note speziate, tostate e burrose, poi caratterizzato da ricordi di fiori d'arancio e di frutta tropicale, e infine anche prezioso nelle classiche note di lieviti, crosta di pane e biscotto.

L'assaggio è complesso tanto quanto l'olfatto, fresco e lungo, ricco e strutturato. Nobile la chiusura. Riposa non meno di sei anni in bottiglia sui lieviti, per arrivare a regalare un sorso distintivo e unico, che certamente non tutti gli Champagne sono in grado di proporre. 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 **centoventi soci**, e può contare su una superficie vitata che copre oltre **120 ettari in totale**. Lo scenario è quello del territorio del comune francese di Vincelles, per cui ci troviamo nella **Valle della Marne**, 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. Vinificando esclusivamente le uve coltivate dai soci della maison, sono in media circa **500mila le bottiglie** che annualmente vengono prodotte.

Il mio giudizio: Eccellente, un grande risultato.

Schede elaborate da Urano Cupisti