

OSTERIA LE TERME & URANO CUIPISTI

Grandi Maison (NM) vs Recoltant Manipulant (RM) con intrusi

Mercoledì 18 settembre 2024

- **Monopole:** Questo vigneto è considerato un monopole, il che significa che è di proprietà di un singolo produttore.

- **NM: Négociant Manipulant:** Persona fisica o giuridica che, oltre alle uve prodotte nelle proprie vigne –se ne possiede- acquista uve, mosto o vino e procede alla loro elaborazione nella propria cantina.

- **CM: Coopérative de Manipulation:** entità che elabora in proprio e poi commercializza gli champagne ottenuti dalle uve degli associati, che sono dei piccoli coltivatori (vigneron).

- **RM: Récoltant Manipulant:** Elabora i vini nella propria cantina impiegando esclusivamente uve della propria raccolta. **RC - Récoltant Coopérateur:** Consegna le proprie uve alla cooperativa e poi ritira mosti o vini in corso di elaborazione o pronti per la commercializzazione.

- **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.

1. Brut Blue Top Monopole Heidsieck NM 70% Pinot nero, 10% Pinot meunier, 20% Chardonnay

Fondata nel 1785, Heidsieck & CO Monopole è una delle più vecchie Maison della Champagne. I loro vini, di qualità eccezionale e regolarmente medagliati, sono un valore imprescindibile della grande tradizione. **Una grande ricchezza aromatica, combina note boisé, speziate, tostate e burrose su una bocca**

piena e fruttata. Il suo potere e la sua vivacità ne fanno uno Champagne molto gradevole per tutto il pasto, accompagnando a meraviglia frutti di mare e carni bianche.

Il mio giudizio: Buono, adatto al consumo quotidiano. Voto 86/100;

2. Brut L'Oree des Chenes Mathelin RM 45% Chardonnay, 35% Pinot meunier, 20% Pinot nero

La sua impareggiabile generosità e freschezza lo rendono adatto per accompagnare qualsiasi pasto. Situato a pochi chilometri da Epernay (capitale dello champagne), **Cerseuil** si trova nel cuore dei vigneti della valle della Marna. Il villaggio è immerso in un paesaggio collinare dove le viti producono i tre vitigni di Champagne autorizzati dal 1935: Pinot meunier, Pinot Noir e Chardonnay.

Il mio giudizio: Molto Buono, raccomandato. Voto 88/100;

3. Brut Collection 242 Roederer NM Chardonnay (42%), Pinot noir (36%) e Pinot meunier (22%).

La proprietà Fondata nel 1776 a Reims, la Maison di Champagne Louis Roederer è sempre rimasta una tenuta familiare e indipendente. Dopo più di 200 anni di esistenza, la Maison è ancora nelle mani della stessa famiglia, ed è ora gestita da Frédéric Rouzaud, che incarna la settima generazione del lignaggio. 241 ettari di vigne, costituite esclusivamente da Grand e Premier Cru nella Valle della Marna, nella Montagne de Reims e nella Côte des Blancs. Vero mosaico di terroir. Diviso in 410 parcelle riflettono la diversità dei suoli. Per migliorare la qualità delle miscele multi-millesimate della Maison e per una maggiore trasparenza degli assemblaggi, Louis Roederer si è impegnato in una nuova iniziativa, con la creazione di Collection. Prodotta con frutti provenienti per un terzo da ognuno dei vigneti di "La Rivière", "La Montagne" e "La Côte", **Collection è composta da un'annata di base, da vini di riserva invecchiati in legno e da vini provenienti dalla "riserva perenne", che segue i principi del metodo solera e che è iniziata nel 2012. Ogni edizione di Collection è per questo unica ma rappresentativa dell'identità e del savoir-faire Roederer. 242 sta per 242° assemblaggio.** Elaborato sulla base dell'annata 2017, a cui è stato aggiunto un 10% di vini di riserva invecchiati in

legno (2009, 2011, 2013, 2014, 2015, 2016) e un 34% di riserve perenni (2012, 2013, 2014, 2015, 2016). **Il 34% dell'assemblaggio ha subito una fermentazione malolattica.** Collection 242 è invecchiato in cantina per **più di 3 anni** e presenta un dosaggio di 8 g/litro. Collection 242 è il frutto di un assemblaggio di chardonnay (42%), pinot noir (36%) e pinot meunier (22%). **Note di frutti bianchi maturi, di fiori bianchi come l'acacia, di buccia di agrumi ed un tocco di nocciola tostata. La bocca è matura, generosa e dalla trama pura e longilinea. Collection 242 di Louis Roederer rivela una freschezza, una precisione ed una raffinatezza che solo il migliore livello di maestria artigianale può dare.**

Il mio giudizio: Eccellente, altamente raccomandato. Voto 91/100;

4. Brut Reserve Blanc de Noirs Michel Furdyna RM 100% Pinot nero

Bottiglia che in parte mi ha deluso. Eppure la maison merita attenzione. Forse bottiglia non particolarmente precisa?

Il mio giudizio: solo accettabile con voto 83/100;

5. Brut Grande Reserve Devaux CM (intruso) 70% Pinot nero, 30% Chardonnay

Composto prevalentemente da Pinot Noir, questo Champagne Brut è un mix perfetto di raffinatezza, facilità di beva e complessità. Le sue fragranti note di pesca bianca si abbinano alla perfezione con il foie gras, i formaggi e il salmone fresco. La Maison Devaux è il ramo di alta gamma di una cooperativa che punta sempre di più sulla qualità.

Il mio giudizio: Eccellente, altamente raccomandato. Voto 93/100;

6. Extra-Brut Blanc de Blancs Prestige Diebolt-Vallois RM Chardonnay 100%

Questo Champagne Brut è un mix perfetto di raffinatezza, facilità di beva e complessità. La Maison si trova a **Cramant**, un villaggio della "Côte des Blancs", il cui suolo gessoso risulta perfetto alla coltivazione dello chardonnay. Diebolt-Vallois sono la progenie di una famiglia unita: Jacques Diebolt e Nadia Vallois sono aiutati dai loro due figli, Arnaud e Isabelle, che stanno assumendo un ruolo sempre più attivo nella gestione della tenuta. La famiglia Diebolt ha vissuto in Cramant dalla fine del 19° secolo, e la famiglia Vallois ha coltivato la

vite fin dal 15 ° secolo. Anche Jacques Diebolt ha iniziato a lavorare con suo nonno, ma è stato dal 1978 che la proprietà ha subito un cambiamento di rotta con l'estensione della tenuta.

Il mio giudizio: Eccellente, altamente raccomandato. Voto 93/100;

- 7. Extra-Brut Essentiel Piper-Heidsieck NM 22% Chardonnay, 47% Pinot nero, 31% Pinot meunier**

Che delusione!!! Una bottiglia che ha tradito le buone aspettative.

Il mio giudizio: appena accettabile. Senza voto;

- 8. Nyetimber Classic Cuvée 51% Chardonnay, 36% Pinot nero, 13% Pinot meunier**

VINIFICAZIONE Raccolta e selezione a mano delle uve che devono essere pressate il prima possibile. I succhi sono assaggiati, valutati e infine trasferiti per dare inizio alla vinificazione. Ogni varietà viene lavorata separatamente per preservare le singole caratteristiche. Dopo la prima fermentazione con i lieviti, inizia l'assemblaggio dei vari blend e poi il trasferimento in vetro. A questo punto vengono inseriti i lieviti in ogni bottiglia e inizia la seconda fermentazione. Conoscendo l'azienda inglese mi aspettavo di più. Peccato.

Il mio giudizio: Accettabile, voto 84/100.

Schede preparate da Urano Cupisti