

OSTERIA LE TERME & URANO CUIPISTI

SPARKLING MACIUCCOLI

“CHAMPAGNE Mon Amour parte VIII”

Venerdì 20 settembre 2024

- Parlare dei Nove vitigni
- Parlare del metodo Solera
- I conferitori alle grandi Maison
- Brut Majeur altro modo per dire pas dosé

1. Brut Precieux Veuve Bonneval Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero

Il Veuve Bonneval Brut è uno Champagne classico con Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Nero, adatto a un aperitivo. **Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, perlage fine e persistente. Naso di frutta matura con accenni di agrumi e crosta di pane, seguito da un assaggio fresco e minerale con ritorni speziati e fruttati.** Fermentazione alcolica in vasca per 1 - 2 settimane a temperatura controllata. Svinatura, filtrazione e imbottigliamento dove il vino inizia la sua seconda fermentazione. **Il mio giudizio: Buono adatto al consumo quotidiano. 85/100.**

2. Brut Precieux Rosé Veuve Bonneval Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero

Non è raro, in Champagne, che molti coltivatori scelgano di conferire tutte le loro uve alle grandi Maison. C'è qualcuno che sceglie anche di vinificare parte delle proprie uve per produrre **uno Champagne di nicchia**, dal prezzo decisamente interessante e competitivo: questo è il caso di Veuve Bonneval. Blend di Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Nero, **con una breve**

macerazione sulle bucce. Colore rosa salmone brillante, ha perlage finissimo e persistente. Naso accogliente e generoso di piccoli frutti di bosco, gelatina di lamponi e un tocco di pompelmo rosa, ricorda anche il confetto alla mandorla e la pasticceria. Assaggio gentile, fresco e sapido, mostra un grande equilibrio nei morbidi ritorni fruttati e un'ottima persistenza, fragrante, di brioche ai mirtilli.

Il mio giudizio: Accettabile.

3. Brut Cuvée Leonie Canard Duchene Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Questo Champagne, concepito e creato in omaggio alla fondatrice della Maison Canard-Duchêne è caratterizzato da uno stile improntato alla maturità e alla complessità. Ottenuto da un assemblaggio di uve nobili (Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay), la Cuvée Léonie beneficia di un invecchiamento in cantina di **almeno 3 anni e** offre un vino fresco e sapido con perlage fine e leggero. A Ludes, Victor Canard, collabor, e Léonie Duchêne, di una famiglia di viticoltori, si incontrano. Innamorati l'uno dell'altro, si sposarono nel 1860. L'azienda Canard-Duchêne si trova dal 1868 a Ludes, nel Parco Naturale delle montagne di Reims, nobiltà dello Champagne. I suoi due fondatori, punti di riferimento della regione dello Champagne, sono stati riconosciuti dalla casa imperiale della Russia degni di avvicinarsi al loro stemma. Per questo motivo l'aquila bifronte coronata, emblema della famiglia imperiale russa, dalla fine del XX secolo adorna tutte le etichette della casa Canard-Duchêne. Tra autenticità e originalità, i suoi champagne uniscono frutta, intensità e complessità.

Il mio giudizio: Ottimo, raccomandato nell'acquisto, 89/100

4. Brut Majeur Ayala 60% Pinot nero, 25% Chardonnay, 15% Pinot meunier

Il suo assemblaggio minuzioso offre una cuvée **armoniosamente equilibrata, elegante, fresca e fruttata.** La Maison Ayala, acquistata nel 2005 da Bollinger, pone a se stessa un obiettivo a dir poco ambizioso: elaborare una gamma di champagne dalla massima purezza, freschezza ed eleganza grazie ad un dosaggio zuccherino molto basso o addirittura nullo. Gli Champagne Ayala sono quindi tradizionalmente **champagne "Pas Dosé" o "Nature"** e

permettono di esprimere al meglio l'armonia, la purezza e la straordinaria freschezza di questo champagne.

Il mio giudizio: Ottimo, raccomandato nell'acquisto, 89/100

5. Extra-Brut Blanc de Blancs Diebolt-Vallois Chardonnay 100%

La Maison Diebolt-Vallois si trova a **Cramant**, un villaggio della "Côte de Blancs", il cui suolo calcareo e gessoso lo rende perfetto alla coltivazione dello chardonnay. La Côte de Blancs è certamente uno dei migliori terroir della regione Champagne ed è il regno degli champagne "**blanc de blancs**" (ottenuti da uve bianche - Chardonnay). 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. **Eccezionale energia interna al palato. Il finale, potentemente citrico e molto lungo, mostra un profumo e un taglio superbi.**
Il mio giudizio: Eccellente, altamente consigliato per l'acquisto, voto 91/100

6. Brut non Dosé Royale Reserve 2019 Philipponnat prevede una percentuale maggioritaria di Pinot Noir, integrata da Chardonnay e da un piccolo saldo di Meunier.

Lo Champagne Pas Dosé di Philipponnat **si apre con un bouquet di tiglio e biancospino, con un finale che rimanda al pane caldo e alla mela. Il sorso è di media intensità e struttura, verticale e asciutto, di bella freschezza e persistenza.** Affina almeno **36 mesi sui lieviti**, dopo una parte di vinificazione **con metodo solera** Lo Champagne Pas Dosé Royale Réserve di Philipponnat rappresenta, nel segno della purezza, lo stile della storica Maison di **Mareuil-sur-Ay**, fondata nel lontano 1522. Le etichette della linea Royale Réserve sono ispirate alla tradizione di quest'antico marchio, che forniva vini alla casa reale di Francia già ai tempi di Luigi XIV. **Si tratta di una Cuvée Prestige, realizzata con una selezione di uve di alta qualità provenienti dai vigneti classificati come Premier o Grand Cru.** La composizione dell'assemblaggio prevede una percentuale maggioritaria di Pinot Noir, integrata da Chardonnay

e da un piccolo saldo di Meunier. **È uno Champagne elegante e intenso, che grazie a un lungo affinamento sui lieviti e a un utilizzo di vini di riserva, offre un bouquet maturo e complesso, sostenuto dalla tipica freschezza minerale di un grande terroir.** Il Pas Dosé Royale Réserve nasce in una Maison che ha saputo conservare nei secoli l'antico savoir-faire artigianale dell'arte dello Champagne. Philipponnat gestisce uno splendido domaine di una ventina di ettari, con vigneti coltivati nei territori comunali dei village di Mareuil-sur-Ay, Ay, Mutigny e Avenay. **È una cuvée dal volto classico, realizzata con le migliori parcelle Premier Cru e Grand Cru della Maison. Le uve delle singole vigne sono pressate in modo molto delicato e vinificate separatamente in serbatoi d'acciaio inox. Dopo alcuni mesi d'affinamento, i vins clairs del millesimo svolgono parzialmente la malolattica e sono assemblati con una percentuale del 20-30% di vini di riserva, invecchiati in botti di legno con il metodo solera, in modo da donare allo Champagne una maggiore maturità e complessità espressiva. La seconda fermentazione si svolge in bottiglia secondo il Metodo Champenoise, con un periodo sur lattes di almeno 36 mesi prima del dégorgment** Il Royale Réserve Pas Dosé è uno Champagne dedicato agli amanti di bottiglie dal carattere puro ed essenziale, che consentono di apprezzare la straordinaria qualità e maturità delle uve. **Nel calice si presenta di colore giallo chiaro luminoso con leggeri riflessi dorati che ne illuminano la veste. Il perlage è delicato, di grande finezza e persistenza. All'olfatto esprime un bouquet raffinato ed elegante, con profumi di scorza di lime, fragranze agrumate, profumi di fiori di biancospino, di zagara, aromi di frutta a polpa bianca, di mela verde, sensazioni di crosta di pane appena sfornato. Il sorso è teso e verticale, con un'intensa profondità gustativa, che si distende armoniosa con cesellate sfumature di notevole ricchezza e persistenza aromatica. Il finale è limpido e secco, con una chiusura su note sapide e di vibrante freschezza. Colore Giallo dorato pallido con perlage fine e persistente Gusto Di media intensità e struttura, dal sorso verticale e secco, con una bella freschezza e persistenza Profumo Note di tiglio e biancospino, con un finale che rimanda al pane caldo e alla mela**

Il mio giudizio: Eccellente, altamente consigliato per l'acquisto, voto 93/100

- 7. Brut Prestige Millésime 2012 Michel Furdyna 60% Pinot nero, 40% Chardonnay**

Lo Champagne è (quasi) sempre "lo Champagne". Una sicurezza di qualità. Ma, trattandosi di un millesimato di un'annata tanto pregevole, ammetto che la bottiglia non convince a pieno. Un po' scarica di complessità, un naso "ordinario" e un perlage "frizzantino". Migliorerà con l'attesa...forse.

Il mio giudizio: Buono, voto 86/100

Urano Cupisti