

OSTERIA LE TERME & URANO CUIPISTI

per il ciclo "Sparkling Maciuccoli"

CHAMPAGNE MON AMOUR PARTE IX

Venerdì 22 novembre 2024

- **Leggere bene l'etichetta**

Dall'uva allo Champagne passano molti mesi, scanditi da diverse fasi fondamentali.

Stasera affronteremo la pressatura

Subito dopo la vendemmia, le uve vengono portate al centro di pressatura, dove saranno deposte **in un torchio**. Fino alla fine degli anni Ottanta, la Champagne utilizzava solo presse tradizionali verticali ad azionamento manuale: **le Coquard**.

Oggi queste rappresentano ancora il 20% delle presse, ma la meccanizzazione ha favorito l'impiego di nuove presse orizzontali, controllate da consolle automatiche.

La capacità delle presse può variare, a seconda dell'azienda, **da 2.000 kg di uve intere a ben 12.000 kg!** Come per tutte le fasi della elaborazione dello Champagne, la pressatura è **regolata dal disciplinare della denominazione Champagne**. Ciò è tanto più essenziale in quanto gli Champenois hanno una particolarità: **producono un vino bianco, da varietà di uve prevalentemente nere (il Pinot Noir e il Pinot Meunier hanno bucce nere; solo lo Chardonnay è bianco)**. **Affinché ciò sia possibile, è necessario evitare che i mosti macerino a contatto con le bucce.**

→ Prendiamo come riferimento una pressa da 4.000 kg (sono le più frequenti)

- **La Tête: circa 100/150 litri che viene eliminata perché contiene molte impurità;**

- La Cuvée: seconda spremitura la più interessante ottenuta solitamente da tre pressate morbide per un totale di 2.050 lt;
- La Taille: solo 500 lt;
- La Rebêche: destinata alla distillazione insieme alle vinacce.

1. Brut Veuve Pellettier.

Abbinato ad aperitivo di benvenuto. **Abbinamento Ottimo.**

Champagne valido di **color giallo paglierino intenso, dal perlage fine e persistente. Minerale e floreale al naso rivela note floreali ed agrumate. E' bilanciato, cremoso.** Nasce tra i vitigni sulla Montagna di Reims, che dà vita a perlage di una certa struttura, da una cuvée classica di uve **Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Noir** . **Inox, 24 mesi. Il mio giudizio: ottimo nella sua categoria, voto 87/100;**

2. Brut Rosé Gobillard et Fils.

Abbinato a Gamberi con ricotta e miele all'arancia. **Abbinamento Ottimo.**

Lo Champagne Rosé di Bruno Gobillard è un **Rosé d'assemblage del 70% Pinot Noir e 30% Chardonnay** da uve provenienti da **vecchie vigne** di proprietà situate nei dintorni dei villaggi di *Moussy, Pierry, Epernay, Cramant e Chatillon-sur-Marne*. **Si presenta alla vista rosa intenso e brillante, al naso note di frutta rossa e matura, al palato è delicato e fruttato con sottili aromi di miele d'acacia. Champagne Rosè con un ottimo equilibrio tra freschezza e vinosità. 24 mesi e 8 g/l. Il mio giudizio: rosé gastronomico, ottimo voto 87/100;**

3. Brut Selection Blanc de Blancs Saint-Gybryen Grand Cru 2017.

Abbinato a capesante gratinate. **Abbinamento Ottimo.**

Assemblaggio: 100% Chardonnay della vendemmia 2017 uniti ad una percentuale di Chardonnay di riserva di vendemmie precedenti. La fermentazione alcolica viene svolta in acciaio. La vinificazione viene effettuata utilizzando la fermentazione malolattica. Minimo 24 mesi di

soggiorno sui lieviti e almeno 3 mesi di riposo dopo il *dégorgement*.
Dosaggio della liqueur: 10 g/L. CM **Il mio giudizio: ottimo, voto 88/100;**

4. Brut Reserve Charles Heidsieck

Abbinato a Chicche agli scampi. **Abbinamento perfetto!**

Vigneto di circa 60 ettari nelle province di Marne e Aube, in Champagne. Seguendo il modello della Champagne, Charles Heidsieck **integra il suo fabbisogno aggiungendo alla cura del proprio vigneto dei contratti di fornitura a lungo termine presso vigneti e cooperative rigorosamente selezionati della Champagne.** Invecchiamento di **36 mesi** passati all'ombra delle fresche cave della maison. **Frutto di un assemblaggio di 60 crus che combina pinot noir, pinot meunier e chardonnay in parti uguali. Il 40% dei vini della riserva, dall'età media superiore ai 10 anni, garantiscono al vino una complessità unica. Questo champagne seduce con il suo colore dorato e profondo, mettendo in risalto la raffinatezza di un'effervescenza omogenea. Complesso e ricco, al naso si apre con delle note di brioche, che rimandano progressivamente ad aromi di caffè tostato, per poi lasciar distinguere delle deliziose sfumature fruttate che evocano frutta fresca (mango, albicocca, prugna mirabelle) e frutta secca (pistacchio, mandorla). Al palato si presenta molto preciso, avvolgendo il palato con una successione di aromi fruttati, facendo prova di una deliziosa consistenza croccante che evoca un sottilissimo strato di mandorlato. Persistente e gustoso, il finale seduce con note di pralina e vaniglia. Uno champagne armonioso, corposo ed elegante firmato Charles Heidsieck.**

Il mio giudizio: meritevole dell'eccellenza, voto 90/100;

5. Exta-Brut Blanc de Noirs Noir de Jade Denis Chaput

Abbinato a Lasagne di mare. **Abbinamento buono.**

Pinot Nero 100% Il Noir de Jade è una cuvée composta al 100 % da Pinot Nero. Il **75 % della massa proviene dalla vendemmia 2011 e per il restante 25% da vini di riserva delle vendemmie che vanno dalla 2008 alla 2010.** Rimane sui lieviti per **55 mesi.** Le vigne sono distribuite su 40 parcelle diverse, collocate tutte intorno alla cantina. Terreno: Il suolo è **Kimmerghiano**, risalente all'ultimo periodo del Giurassico superiore, di conseguenza è stratificato da

argilla e rocce calcaree, con grande presenza di fossili marini. Il tipo di suolo concede grande mineralità agli champagne che ne derivano. **Colore giallo oro scarico, con sottili venature rosa. Al naso ha profumi di frutta fresca e i frutti di bosco rossi e neri: la mela verde il ribes rosso, il mirtillo e la mora.**

Seguono i fascinosi sentori di iodio della salsedine portato sui moli dal vento di mare. Nel loro insieme i profumi sono intensi ed affascinanti, ben nitidi nella loro estensione. Al palato l'ingresso è voluminoso, in virtù di un ottima cremosità. Si distende tra acidità e mineralità estratta dal suolo marnoso. La carbonica è ben percepibile, così che, insieme alle altre durezze, disegna una struttura rigorosa. Dalla bocca arrivano al naso aromi di frutta e di agrumi.

La storia della famiglia Chaput inizia nel 1862 quando si trasferirono ad Arrentières nella Côte de Bar. Dopo 70 anni di produzione di vini fermi, negli anni '30 del secolo scorso, producono il loro primo champagne: la "Cuvée des Rochottes". **Il mio giudizio: non raggiunge l'eccellenza. Voto 89/100;**

6. Brut nature Blanc Assemblage Chavost.

Abbinato sempre a Lasagne di mare. Abbinamento buono.

Lo Champagne Blanc d'Assemblage di Chavost è frutto dell'assemblaggio paritario di **Chardonnay e Pinot Meunier**. Uve provenienti da 5 ettari vitati del Domaine nel comune di **Chavot-Courcourt**, a sud di Epernay, nella Vallée de la Marne, ufficialmente convertiti all'agricoltura biologica. **La cuvée è ottenuta solo dai succhi della prima spremitura (tête de cuvée) e tra le sue particolarità si cita l'utilizzo del mosto d'uva concentrato durante il processo di vinificazione. Vinificazione 70% in tini d'acciaio inox termoregolati e un 30% fût de chêne questo Champagne non ha solfiti aggiunti, ed è caratterizzato da fermentazione alcolica e fermentazione malolattica spontanee attraverso l'uso di lieviti e batteri indigeni. I vini inoltre non subiscono processi di chiarificazione prima dell'imbottigliamento. Nessun dosaggio finale (0 g/l - Brut Nature).** Lo Champagne Blanc d'Assemblage, **al naso sprigiona aromi potenti di frutti rossi e caramelle, arricchite da sensazioni lattiginose e burrose. Il palato è vinoso e piacevole, un perfetto equilibrio tra struttura e morbidezza.** Tutti gli Champagne Chavost della gamma "sans sulfites ajoutés" sono Champagne dalla forte personalità e la loro identità è trasmessa anche dalle etichette che rendono omaggio ai

viticoltori che hanno fondato la Cooperativa e da cui tutto ha avuto inizio. **36 mesi . Il mio giudizio: non raggiunge l'eccellenza. Voto 89/100;**

7. Brut Cuvée Prestige SaintGybryen Grand Cru 2013.

Abbinato a Gamberi Saganaki. Abbinamento perfetto!!!

È a Cramant che nasce la Maison Saint-Gybrien. **La Cooperativa** è localizzata in uno dei 17 villaggi di Champagne classificati come Grand Cru, dove sorgeva la ex sede di Möet & Chandon. Nel 1977 fu creato lo Champagne Saint-Gybrien, situato sulla Côte des Blancs e prodotti principalmente in Blanc de Blancs. Il vitigno protagonista per lo Champagne è proprio lo **Chardonnay**, uva dal patrimonio aromatico incredibile adatto a creare ogni blend anche con altre varietà autoctone come il Pinot Nero e il Pinot Meunier. Assemblaggio: **50% Chardonnay e 50% Pinot Noir**, entrambi della vendemmia 2013. **La fermentazione alcolica viene svolta in acciaio. La vinificazione viene effettuata utilizzando la fermentazione malolattica. Minimo 72 mesi di soggiorno sui lieviti e almeno 3 mesi di riposo dopo il dégorgement. Dosaggio della liqueur: 10 g/L. Il mio giudizio: gran bel finale, eccellente voto 91/100.**

Schede e Note a cura di Urano Cupisti