OSTERIA LE TERME & URANO CUPISTI

Per il ciclo Sparkling Maciuccoli

CHAMPAGNE mon AMOUR
LA VALLÈE de la MARNE di Henri.BLIN

Venerdì 21 febbraio

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 ad 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*** (offrendo anche interessanti idee per abbinare lo Champagne). Perseguendo una filosofia che prevede il massimo rispetto di ambiente ed ecosistema, tra i filari della maison "H. Blin" da sempre è bandito qualsiasi tipo di sostanza chimica, e ogni pratica risponde a quelli che sono i dettami **dell'agricoltura sostenibile**, cosicché i grappoli che si arrivano a vendemmiare sono schietti, concentrati e ricchi in ogni loro sfumatura naturale e organolettica. In cantina, dalla materia prima fino all'imbottigliamento e fino alla commercializzazione, ogni passaggio produttivo è organizzato nel segno della totale tracciabilità. Vinificando esclusivamente le uve coltivate dai soci della maison, sono in media circa ***500mila le bottiglie che annualmente vengono prodotte.*** Champagne semplicemente eccellenti, tanto tradizionali da un lato - con le cuvée Brut, Rosé, Reserve e "Charles Vercy" - quanto innovativi d'altro canto, con il "Quintessence" e "L'Esprit Nature Bio". ***Etichette, quelle che riconducono al nome di "H. Blin", dal fascino assoluto, capaci di conquistarsi i massimi riconoscimenti della critica del settore, ma soprattutto espressive come poche altre di quella che è la più vera essenza di tutta la Valle della Marne.***

PINOT MEUNIER: l Pinot Meunier è una delle varietà a bacca nera più diffuse in Francia ed è molto probabilmente **una mutazione del Pinot Nero.** L'origine del nome deriva da una caratteristica della parte inferiore della sua foglia, molto lanuginosa e all'apparenza imbiancata di farina (meunier in francese significa mugnaio). Nella zona dello Champagne il Pinot Meunier rientra come componente delle cuvées tradizionali. Nelle zone più fredde, a rischio di gelate primaverili, il Pinot Meunier ha una produzione più sicura rispetto al Pinot Nero, perché germoglia in ritardo rispetto a quest'ultimo.

LA COOPERATVA: due sono i tipi di cooperative

a) Cooperative comunali: dove il socio utilizza i mezzi messi a disposizione dalla cooperativa e le aziende sono contraddistinte dalla sigla RC (Recoltant Manipulateur). Il vignaiolo socio conferiscxe le uve e ritira le bottiglie prevedendo interventi per personalizzare il prodotto.

b) Cooperative di Manipolazioni, CM dove l'uva viene acquisita dai propri vignaioli conferitori, produrre champagne etichettandolo con un proprio marchio e commercializzandolo.

AGRICOLTURA SOSTENIBILE: UN TERMINE AMBINGUO CHE DICE TUTTO O NIENTE. Tutto quando ricorda le certficazioni ottenute (biologico e biodinamico), niente quando si limita a ricordare di fare attenzione effettuando il minor numero di trattamenti.

LA VALLÈE de la MARNE (da non confonderecon la Grande Vallèe de la Marne che di fatto risulta piùpiccola con un terroir e vitigni diversi): Scolpita dall'omonimo fiume, la Vallée de la Marne è caratterizzata da un **suolo argilloso o sabbioso con presenza di marna.** Il gesso resta più presente nella parte orientale e le vigne si trovano sulle due rive e sulle colline circostanti. La Vallée de la Marne è un vivaio di giovani vignerons di grande talento. Allontanandosi verso Ovest, **il vitigno principalmente coltivato è il Meunier**. Gli Champagnes di questa regione possiedono ***aromi fruttati e un seducente bouquet***. Sulla sua sponda sinistra si notano i cinque anfiteatri dove il Pinot Meunier, vitigno di riferimento, ha trovato il territorio migliore.

ORDINE DI SERVIZIO

1. **Brut Charles Verey cuvée de Reserve . Ch 33%, PN 33%, PM 33%. Abbinamento: Aperitivo di benvenuto**

   Si presenta al calice di un bel giallo paglierino, con perlage fine e persistente. L'ingresso al naso è aperto da sentori di fiori gialli, seguiti da frutta sempre a polpa gialla, da agrumi, e infine da ricordi di lieviti, crosta di pane. Al palato è fresco, coerente con l'olfatto, di buon corpo e di buona lunghezza. "Cuvée de Réserve" creata in omaggio a "Charles Vercy", appassionato vignaiolo di Vincelles, questo Champagne Brut targato "H. Blin" è uno Champagne che si esprime su buoni livelli qualitativi, offrendo nel contempo quell'immediatezza utile quando **le occasioni sono delle più informali**. Aromatico e ben bilanciato, fresco e citrico da una parte, poi ricco di richiami alla frutta gialla matura e da ultimo anche attraversato da una sottile mineralità. È uno Champagne in cui si incontrano in uguali proporzioni le tre principali varietà vitate, **completate per circa un terzo da vini di riserva.** È un Brut perfetto da stappare per gli aperitivi. **Percorso in inox e 24 mesi sui lieviti**
   Il mio giudizio: abbinamento perfetto. Ottimo nella sua categoria, voto 87/100

2. **Blanc de Blancs Brut Chardonnay 100% Abbinamento Tartare di Pescato**

Purtroppo su cinque bottiglie stappate solo una è risultata corrispondente alle attese.

Riporto solo alcune considerazioni senza esprimere giudizi.
In quello che è il vasto panorama delle etichette di Champagne, **lo chardonnay della Valle della Marna non regala** espressioni uniche e inimitabili. L'azienda ricorda che lo ha lasciato maturare in bottiglia sui propri lieviti per **30 mesi.**

3. **Brut Rosé. Pinot Meunier 70%, chardonnay 20%, pinot noir 10% Abbinamento Carpaccio di Salmone marinato**

   Aranciato il colore, luminoso e brillante, con perlage fine e duraturo. Il naso percepisce inizialmente fragranti sentori, di fragolina di bosco, ananas e frutta tropicale in genere, poi arricchiti da note speziate e terziarie di lieviti. Al palato è rotondo e di buon corpo, leggermente sapida ma morbida allo stesso tempo. Buona la persistenza. Almeno due anni di riposo sui lieviti in bottiglia.
   Il mio giudizio: ottimo l'abbinamento e Ottimo lo champagne. Voto 87/100

4. **Blanc de Noirs Brut Pinot Meunier 100%. Risotto Scampi e Champagne**

   Giallo paglierino tendente al dorato alla vista, con perlage fine e persistente. Con l'olfattiva si percepiscono inizialmente sentori di frutta matura, cui seguono toni minerali e sapidi e da ultimo richiami terziari alla panificazione e ai lieviti. L'attacco al palato è fruttato come il naso, di buona struttura e di buona lunghezza. Non è facile incontrare Champagne a base di **Pinot Meunier in purezza**, ma quando capita, e quando soprattutto - come in questo caso - la Maison non è l'ultima arrivata, le sensazioni al calice sono più che gradevoli. Lasciato riposare sui lieviti in bottiglia per un **minimo di due anni,** questo Brut Blanc de Noirs targato "H. Blin" è uno Champagne **intraprendente, gastronomico**, raccomandato per tutti gli amanti della buona tavola e del buon mangiare ***e per tutti gli edonisti dell'abbinamento cibo-vino.***
   Il mio giudizio: perfetto l'abbinamento. Ottimo, voto 88/100

5. **L'Esprit Nature Blanc de Blancs Bio Extra Brut Chardonnay 100% Abbinamento: IGnocchetti al branzino affumicato e pomodorini confit**

   Si cambia musica!!!Giallo paglierino intenso il colore, con riflessi dorati e con perlage fine e persistente. All'olfattiva lascia percepire inizialmente sentori floreali e fruttati, poi seguiti da sfumature di miele d'acacia e pietra focaia e infine da toni di crosta di pane e lieviti. Al palato è fragrante e agrumato, di buon corpo e buon equilibrio. È di fatto un Blanc de Blancs, ottenuto da uve Chardonnay vinificate in purezza e **completate per il 20% da vini di riserva**. Lo Champagne Extra Brut "L'Esprit Nature", prodotto dalla Maison H. Blin, è uno Champagne a certificazione biologica (le uve solo da conferitori certificati), che

nasce da una vitivinicoltura organica, rispettosa al massimo di ambiente ed ecosistema. Elegante tanto nei profumi quanto al gusto, poi ben organizzato in ogni sua più piccola sfumatura, è un **Extra Brut** (3-4 g/l). Per gli integralisti e per gli amanti del biologico, è uno Champagne che risponde alle aspettative. **Percorso in inox e 30 mesi sui lieviti.**
Il mio giudizio: abbinamento ottimo. Eccellente, voto 90/100.

6. **L'esprit nature Blanc de Noirs Bio £xtra-Brut pinot noir 50%, pinot meunier 50%. Abbinamento: Gnocchetti al branzino affumicato e pomodorini confit**

   Alla vista si annuncia con un colore dorato leggero, non troppo carico; il perlage è abbondante e ben definito nella grana. I profumi che avvolgono il naso richiamano note leggere di frutta rossa e agrumi, con nuances che sfumano verso il minerale. Fresco e delicato l'ingresso al palato, grazie a un sorso cremoso e ben bilanciato. Lo Champagne Extra Brut Blanc de Noirs "L'Esprit Nature" è una delle ultime novità sfornate dalla cantina H.Blin.I vigneti dove crescono le uve di Pinot Meunier e Pinot Noir che danno vita a questo champagne si trovano nei dintorni del villaggio di Vincelles (secondo anfiteatro) e si estendono su una superficie di circa 3 ettari, certificata biologica. **Le uve, dopo la raccolta, vengono immediatamente portate in cantina, dove la fermentazione si svolge in acciaio, per preservare la freschezza del frutto di cui sono pregni i grappoli**. Uno Champagne, fresco e versatile, dal profilo tipicamente fruttato, perfetto per ogni occasione! **30 mesi sui lieviti**
   Il mio giudizio: abbinamento ottimo. Eccellente, voto 90/100

7. **Brut 2016 Pinot Meunier 50%, Chardonnay 50% Abbinamento: Gamberi gratinati**

   GUEST STAR della serata. Dorata la veste, 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 patisserie. 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. ***Il Brut Millésime della Maison H. Blin è uno Champagne dal carattere elegante e raffinato, complesso e ricercato, e come tale vuole in accompagnamento preparazioni altrettanto ricercate e raffinate, ma se riuscirete a trovare l'accostamento giusto, allora le soddisfazioni saranno senza fine: vi ripagherà di tutto il prezzo che costa, lasciando nella vostra memoria un'indelebile e meravigliosa traccia del suo passaggio.***
   Vino base in legno per sei mesi. Svolge anche la malo-lattica.
   Il mio giudizio: abbinamento ottimo. Eccellente, voto 92/100

Schede elaborate da Urano Cupisti