

OSTERIA LE TERME % URANO CUIPISTI

Sparkling Maciuccoli

CHAMPAGNE MON AMOUR PARTE II ANNO V

Venerdì 21 marzo 2025

Queste le zone di provenienza:

- Montagne de Reims-Hautvillers
- Aube, Cote de Bar
- Cote des Blancs

1. Champagne Brut Baron de Marck 75cl. Hautvillers.

Lo Champagne Brut Baron de Marck è un assemblaggio classico di **Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Nero**, affinato per 15 mesi sui lieviti. Questo champagne brut, espressione di un savoir-faire tradizionale, conquista con il suo carattere unico. Assemblaggio: **Pinot Meunier 50%, Pinot Nero 25%, Chardonnay 25%.**

Affinamento: 15 mesi sui lieviti. Note degustative: **Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino brillante e un perlage fine e persistente. Al naso sprigiona aromi delicati di fiori bianchi, agrumi e frutta fresca, con un tocco di lievito e crosta di pane. Al palato è fresco con una piacevole nota minerale.**

Il mio giudizio: Buono, voto 87/100

2. Champagne Brut Veuve Durin 75cl Ay

Lo Champagne Brut Veuve Durin è un'autentica espressione del terroir di Ay e Vallée de la Marne; frutto di un assemblaggio di Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Noir, **matura per 24 mesi sui lieviti**, sviluppando un carattere unico e una raffinata complessità. Affinamento: 24 mesi sui lieviti. Note degustative: **Colore giallo paglierino brillante dal perlage fine e persistente. Al naso rivela un bouquet elegante con note di frutta a polpa bianca, agrumi, fiori bianchi e delicate sfumature di lievito. Al palato è fresco ed equilibrato, con una piacevole persistenza.**
Il mio giudizio: **Ottimo, voto 89/100**

3. Véhémence Tradition Brut André Diligent 75cl. Cote de Bar. Suolo kimmeridgiano.

I 10 ettari di proprietà di André Diligent si snodano nel cuore della **Côte des Bar**, nel sud della Champagne, ricoprendo alcuni tra i comuni più grandi della denominazione. Qui le viti, di età compresa tra i 15 e i 40 anni affondano le radici in un terreno composto da **colline giurassiche, il cui sottosuolo si caratterizza per la forte presenza di calcare kimmeridgiano**. In un simile contesto, fare vino è una predisposizione naturale e Véhémence ne è la prova: uno Champagne che incarna lo stile emblematico della Maison dal 1950. **85% Pinot Noir e 15% Chardonnay**, con un affinamento sui lieviti della durata di **36 mesi**. **Colore giallo paglierino brillante, mostra una vivace e continua effervescenza che schiude aromi di agrumi, melone bianco e gelsomino, il tutto incorniciato da sottili toni di lievito, forno e panificazione. Assaggio fresco e giustamente sapido, solletica le papille gustative regalando un sorso gradevole e dalla beva estremamente facile. Lunga persistenza nella quale ritornano gli agrumi.**

Il mio giudizio: Ottimo, voto 89/100

4. Brut Louis Lamar 75cl. Reims .

Lo dico subito: una grande delusione. **Pinot Noir 20%, Chardonnay al 25% e Pinot Meunier al 55%**, oltre ad un **40% di vino di riserva**, 24 mesi sui lieviti

Nessun giudizio!

5. Piper-Heidsieck Cuvée Brut 75cl. Il preferito da Marilyn Monroe

Lo Champagne Piper-Heidsieck Cuvée Brut è **un'icona di stile e di gusto**. Questo champagne Brut, assemblaggio di Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay, incarna l'essenza stessa della Maison, fondata nel 1785. **Con un affinamento sui lieviti di almeno 24 mesi**, sviluppa una complessità aromatica straordinaria. **Di un luminoso color oro pallido, rivela al naso note di frutta fresca, come pera e mela golden, accenni di agrumi e un tocco di brioche. Al palato, è vibrante e armonioso, con una bollicina fine e persistente.**

Il mio giudizio: Eccellente, voto 90/100.

6. Brut Rosé Louis Lamar 75cl. Altra autentica delusione.

Nessun giudizio!

7. Brut Reserve Blanc De Blancs Grand Cru Vazart Coquart. La Star della serata.

Da viti di Chardonnay con un'età media di 30 anni, questo Brut Reserve firmato Vazart Coquart è una interessante espressione di Champagne Blanc des Blancs presenti a **Chouilly**. Mineralità, eleganza e freschezza. Lo stile della Maison è qui inconfondibile per autenticità e schiettezza e non ci si aspetta di meno da quelli che si definiscono Vignaioli Indipendenti: **a casa Vazart Coquart**, infatti, si fa tutto 'in casa', dalla coltivazione delle uve all'imbottigliamento. Il risultato è in bottiglie come questa, **affinate per 48 mesi sui lieviti, Colore giallo paglierino lieve, al naso avvolge con dolci note fruttate di scorza d'agrume candito e pesca sciroppata, insieme ad accenni di erbe aromatiche, una traccia vegetale piuttosto evidente ed un'elegante traccia cipriata sullo sfondo. Assaggio ampio, ricco, goloso, mostra aromi di frutta matura e tostata e mostra un delizioso equilibrio. Coerente e raffinata la chiusura minerale.**

Il mio giudizio: Eccellente, voto 91/100

Urano Cupisti