

OSTERIA LE TERME & URANO CUIPISTI

Sparkling Maciuccoli

Le grandi Maison dello Champagne Parte 1°

Venerdì 11 luglio 2025

Durante la serata abbiamo approfondito:

- I recoltant
- L'importanza della liquer
- La differenza nel dosaggio
- Perché Grandi Maison Champagne e le sigle
- L'importanza della cuvée e i vini di riserva
- Le scelte sulle permanenze sui lieviti

1. **Brut Lamotte 55% Chardonnay, 35% Pinot Nero e 10% Pinot Meunier. 30 mesi sui lieviti. Percorso solo acciaio. Cuvée con vini di riserva.CM**

Lo Champagne Brut Lamotte è il risultato dell'assemblaggio classico della denominazione, composto da uve 55% Chardonnay, 35% Pinot Nero e 10% Pinot Meunier. **I grappoli vengono raccolti da diverse zone del terroir, in modo da conferire diverse sfumature allo champagne finale, riflesso di diversi angoli di terroir. Si distingue per un colore giallo dorato e un perlage vivace e persistente. Al naso apporta un delicato bouquet che si caratterizza in prevalenza per i suoi toni floreali, e per deliziosi rimandi fruttati al profumo di mela e di pera. Al palato si percepisce una notevole freschezza, cremosità ed un elegante retrogusto di prugne.** 30 mesi sui lieviti. Percorso solo acciaio. Questa Maison, fondata nel 1760, **a Mesnil-sur-Oger, nel cuore della Côte des Blancs**, produce degli champagne morbidi, areati, fini ed eleganti, che trovano perfettamente il loro posto all'aperitivo come a tavola, a tutto pasto. **Il mio giudizio: Ottimo, 87/100**

2. Brut Royal Pommery 7/8 gr lt. 30 mesi sui lieviti. Legno e malolattica. Cuvée con vini di riserva. 33% Chardonnay, 34% Pinot nero, 33% Pinot Meunier. Gruppo Vranken NM

Uno Champagne che conquista con le sue note di agrumi, di piccoli frutti rossi, e di fiori bianchi; che dona un tocco di leggerezza senza pari. Elegante, rotondo ed ampio, il Brut Royal eccelle nella sua armonia senza mai stufare il palato ! 33% Chardonnay, 34% Pinot nero, 33% Pinot Meunier *Lo Champagne Pommery deve la sua fama internazionale alla vedova Pommery che, ereditiera di una piccola Maison nel 1858, impone sul mercato russo i suoi Champagne a basso dosaggio, in un'epoca in cui erano molto più diffusi i vini dolci.* A partire dal 2002 si occupa dell'azienda Paul François Vranken. Le sue cuvée di prestigio **sono caratterizzato da un colore chiaro, fine perlage e una tavolozza di aromi che spazia dalla brioche alla frutta secca e miele.** Le uve provengono da 40 villaggi emblematici della Champagne, situati in particolare sulla *Côte des Blancs e sulla Montagne de Reims.* Terreni singolari che conferiscono a questa cuvée la sua vivacità, delicatezza e carattere unico. La vinificazione viene effettuata con una prima fermentazione mantenuta a bassa temperatura (16 °C) per preservare la freschezza degli aromi. Una volta imbottigliato, il Brut Royal viene portato nelle cantine di gesso situate sotto la tenuta Pommery, **a 30 metri di profondità**, dove beneficia di una lenta presa di spuma, che garantisce bollicine fini ed eleganti. Il dosaggio è accuratamente regolato per preservare l'armonia e la finezza degli aromi. **Matura in legno, malolattica fatta. Il mio giudizio Ottimo voto 89/100**

3. Brut Mosaïque Jacquart Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier. Solo inox. Cuvée con vini di riserva. 36 mesi sui lieviti CM

Colore giallo oro. Questo champagne unisce aromi di mele fresche, pere mature e note floreali. Al palato, il Mosaïque Brut di Champagne Jacquart si presenta fresco e un'acidità equilibrata. Note di agrumi e pane tostato conferiscono la sua complessità. La vinificazione avviene in modo delicato, per conservare al meglio i fini aromi delle uve. Dopo la prima fermentazione, il Mosaïque Brut matura nelle cantine di Champagne Jacquart. L'affinamento sui lieviti contribuisce a conferire allo champagne il

suo tipico, cremoso Mousseux 1964: Nascita dello Champagne JACQUART, la fama in sella a Pegaso diventa il nostro emblema. **Il mio giudizio non oltre il Buono, voto 86/100**

4. **Brut Grande Cuvée Charles Lafitte. Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir. 36 mesi. N.M.**

Giallo tenue con riflessi paglierini. Perlage persistente. Aromi di frutti bianchi, seguono note di pane tostato e frutta secca Al palato si ritrovano gli aromi olfattivi con un'ottima persistenza Prodotto con uve Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier. Fondata inizialmente nel 1848, Charles Lafitte & Coe divenne rapidamente un punto di riferimento nel commercio di vini e liquori fornendo esprits de Cognac, un ingrediente chiave nel dosaggio dello champagne commerciale. Nel 1983, la casa ha assunto la missione di produrre il proprio Champagne, creando vini eleganti, armoniosi e delicati che oggi sono celebrati in tutto il mondo. Gruppo Vranken. Il mio giudizio Ottimo, voto 89/100

5. **Brut Cuvée Leonie Canard-Duchene. 36 mesi. Inox e vini di riserva. NM**

Questo Champagne, concepito e creato in omaggio alla fondatrice della Maison M.me Duchene. 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 leggere.** A Ludes, Victor Canard e Léonie Duchêne si incontrano. Innamorati l'uno dell'altro, si sposarono nel 1860. L'azienda Canard-Duchêne si trova dal 1868 a Ludes, nella Montagne di Reims. Tra autenticità e originalità, i suoi champagne uniscono frutta, intensità e complessità. Affinamento: 36 mesi sui lieviti. **Note degustative: Giallo dorato intenso, dal fitto perlage. Al naso profumi delicati e complessi di frutta a polpa bianca, agrumi e note tostate, arricchiti da sentori di brioche e lieviti. Al palato, è fresco, equilibrato, con una piacevole sapidità e un finale lungo. Il mio giudizio: Eccellente, voto 90/100**

6. Brut Grand Cordon G.H Mumm. Chardonnay, Pinot Noir, Pinot meunier. Vino di riserva. Inox, legno e malolattica. 8/9 gr. It 36 mesi sui lieviti. NM

Uve Chardonnay (30%), Pinot Nero (45%) e Pinot Meunier (25%) **Profumo di frutta matura: pesca e albicocca con note di litchi e ananas. Al palato è un'esplosione di freschezza.** Viene prodotto con uve Chardonnay (30%), Pinot Nero (45%) e Pinot Meunier (25%) provenienti da diverse Cru e **vinificate separatamente per preservare l'ampia varietà di aromi e sapori. Per dare maggior spessore al prodotto vengono aggiunti vini di riserva (25/30%).** Il sottosuolo è in prevalenza calcareo, come pure calcarei sono per il 75% i sedimenti affioranti (gesso, marna e calcare propriamente detto). **Moderno ed elegante. Elegante fin dalla bottiglia, finemente decorata con la iconica fascia rossa che identifica tutte le bottiglia della storica Maison di Reims.**

Fresco e fruttato, questo Champagne viene prodotto a partire da uve Chardonnay (30%), Pinot Nero (45%) e Pinot Meunier (25%), provenienti da diversi Cru della regione. **Le uve, come da tradizione, vengono vinificate separatamente per preservare l'ampia varietà di aromi e sapori e, per dare maggiore spessore al prodotto finito, nella cuvée vengono aggiunti anche tra il 25 e il 30% di vini di riserva delle annate precedenti. Nel calice si presenta di un bel colore giallo dorato. Al naso il profumo è di frutta matura, con pesca e albicocca, note di litchi e ananas. In bocca, invece, è un'esplosione di freschezza.**

La storia della Maison Mumm è lunga e affascinante. La fondazione ufficiale risale al 1827 ma il legame tra la famiglia Mumm e il mondo del vino sono ben più antichi. Già nel 1761, infatti, la famiglia aveva avviato un'attività di produzione e commercio di vino a Colonia, in Germania, con il nome "P. A. Mumm", dal nome del titolare Peter Arnold Mumm. L'azienda era proprietaria di estesi vigneti nella regione del Reno, dove produceva i suoi vini. All'inizio del XIX secolo, i tre eredi di Peter Arnold, Gottlieb, Jacobus e Philipp riconoscendo il potenziale commerciale degli straordinari vini spumanti prodotti nella regione francese dello Champagne, e grazie ai buoni rapporti che intercorrevano all'epoca tra Germania e Francia, presero l'ardita decisione di stabilire un nuovo ramo dell'azienda di famiglia proprio a Reims, con la collaborazione di un rappresentante locale. Oggi i vigneti di proprietà della Maison si estendono per quasi 218 ettari. **Il mio giudizio, Ottimo voto 88/100**

7. Brut Nature Zero Dosage Drappier. Pinot Nero 100%. Zona Aube. 36 mesi sui lieviti. Vini di riserva. Solo inox. Lieviti indigeni. NM

Un prodotto con solo 0 g/l di zucchero di residuo naturale, per bottiglia. **Al naso si denota un sentore croccante e di frutta matura. Il palato è dritto con molta finezza e freschezza.** I vigneti della Maison, di cui una parte sono coltivati BIO, rappresentano la chiave essenziale delle cuvée Drappier. Fin dal 1808, la famiglia ha saputo selezionare gli appezzamenti a maggior componente calcarea con le esposizioni più vocate al fine di produrre dei champagne espressivi e dotati di particolare fragranza per lo più situati intorno ad Urville, dove la maggioranza del Pinot Nero trova la sua massima espressione e permette di produrre vini aromatici e molto eleganti. Bassissimo utilizzo di solforosa Decantazione naturale **La fermentazione alcolica dura circa due settimane a bassa temperatura. La fermentazione viene fatta naturalmente e completamente Non c'è alcuna filtrazione** Assemblaggio: il 100% dei vini vengono affinati in serbatoi in acciaio per avere il massimo della freschezza Dopo l'imbottigliamento il vino viene affinato 3 anni in bottiglia. Dosaggio: 0 g/l **Colore: brillante leggermente ramato. Naso: note di frutti di bosco e di pesche di vigna. Profumo intenso e fresco. Palato: fruttato, coing, ribes nero e di pane al miele. Gusto franco, netto, fine e fresco. Il mio giudizio: eccellente, voto 90/100.**

Schede elaborate da Urano Cupisti