

OSTERIA LE TERME & URANO CUIPISTI

Approfondimenti Divini Degustazione guidata

I RECOLTANT MANIPULANT NELLA CHAMPAGNE

Mercoledì 17 SETTEMBRE 2025

CHI SONO I RECOLTANT?

Un "Récoltant Manipulant" (abbreviato in RM) è un produttore di Champagne che coltiva le proprie uve, vinifica e commercializza lo Champagne sotto la propria etichetta, creando un prodotto artigianale che riflette il proprio terroir. Questo significa che il produttore gestisce l'intero processo, dalla vendemmia alla commercializzazione del vino, offrendo un'espressione autentica e personale del territorio di produzione.

LA DEGUSTAZIONE guidata:

1. Brut 204 Lete-Vautrain Vallée de la Marne

Champagne espressivo, rotondo ed abbastanza equilibrato. 3 varietà di uva: Il Pinot Meunier, uva dominante nella Valle della Marna ha portato bouquet e rotondità, il Pinot Noir, struttura e lunghezza. Infine, Chardonnay, uva bianca, ha completato il blend con un tocco di freschezza e attitudine all'invecchiamento. Siamo nel secondo anfiteatro sulla riva destra della Marna, più precisamente a Charly-sur-Marne. 24 mesi sui lieviti. **Il mio giudizio: spumante da aperitivo e facile beva. Ottimo, voto 87/100;**

2. Brut Origine Bernard Bijotat Vallé de la Marne

Assemblaggio tra le tre uve nobili della regione: Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier, selezionate con cura per esprimere al meglio le caratteristiche del territorio. Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per preservare la freschezza e la purezza degli aromi primari. La seconda fermentazione in bottiglia è seguita da un affinamento sui lieviti per

un periodo di 36 mesi. Nel calice si è presentato con un colore giallo paglierino brillante, animato da un perlage fine e vivace che ha formato una spuma delicata e persistente. Olfatto: Il bouquet olfattivo è risultato fresco e fruttato, con note di mela verde, agrumi e pesca bianca, accompagnate da un leggero sentore di fiori bianchi e un accenno di crosta di pane. Al palato ha rivelato una gradevole freschezza e una vivace acidità. La sua struttura è risultata abbastanza equilibrata, con un fruttato croccante e un finale pulito.

Il mio giudizio: siamo a Romery, primo anfiteatro della vallée de la Marne.

Prodotto per una beva veloce. Ottimo, voto 88/100;

3. Brut Blanc de Blancs Fleury-Gille Vallée de la Marne

Nell'azienda della famiglia Fleury-Gille si sono susseguite diverse generazioni di viticoltori, a partire dall'antenato Pierre-Louis Fleury, viticoltore di Trélou sur Marne nel 1842. Il vigneto di 8 ettari si trova tra il fiume Marna e i pendii della Valle del fiume Aisle, verso Nord. Dalla potatura delle viti alla vendemmia e all'imbottigliamento, l'azienda dedica il suo tempo e il suo savoir-faire a una rigorosa cura dei vigneti e alla produzione di uve di alta qualità, preservando il terroir e praticando una viticoltura sostenibile. Nella sua bottiglia trasparente, questa cuvée rivendica l'espressione specifica degli chardonnay del terroir di Trélou sur Marne. 24 mesi sui lieviti. **Il mio giudizio:**

Ottimo, voto 89/100;

4. Brut Blanc de Blancs Premier Cru Pascal Cheminon Montagne de Reims

Ottenuto esclusivamente da uve Chardonnay selezionate con cura, questo Champagne è il risultato di una vinificazione meticolosa. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, preservando la freschezza e gli aromi primari dell'uva. La successiva rifermentazione in bottiglia e un affinamento sui lieviti per circa 36 mesi, conferiscono al vino una straordinaria finezza di perlage e una notevole complessità gustativa. Il dégorgement è eseguito con precisione per garantire la limpidezza e la purezza del prodotto finale. Aspetto Visivo: Si è presentato con un colore giallo paglierino brillante, animato da un perlage fine e persistente che ha formato una delicata spuma. Olfatto: Al naso ha svelato un bouquet elegante e raffinato, caratterizzato da note di fiori bianchi

(biancospino, acacia), agrumi freschi (limone, pompelmo), sottili sentori di frutta a polpa bianca (mela, pera) e delicate nuances di crosta di pane. Gusto: Al palato è risultato fresco e vivace, con una gradevole acidità che ne ha esaltato la beva. La sua struttura è risultata elegante e ben equilibrata, con un finale lungo e persistente con note retronasali. **Il mio giudizio: Ottimo, voto 89/100;**

5. Brut Rosé Authentique Grand Cru Barnaut Montagne de Reims

“Famolo strano”. Vitigni: 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay tutte provenienti da un Comune³ Grand Cru. Colore: rosato. Profumo: molto particolare e intrigante, ha la freschezza dello Champagne e il tratto selvatico tipico del vino Pinot Noir, con note di arancia rossa, il rabarbaro, la torrefazione. Sapore: freschissimo, scorrevole, leggero, quasi tutto giocato ancora sull’arancia amara. Rosato particolarissimo ottenuto con il metodo “melange”. Le uve provengono da una trentina di parcelle, da viti di età ed esposizione molto diverse che consentono di avere una varietà molto ampia di vini base per sviluppare le cuvée. 57 mesi sui lieviti in bottiglia. **Il mio giudizio: Eccellente, voto 90/100;**

6. Extra-Brut Roman d’Hiver Millesime 2017 Lacroix-Triaulaire Cote de Bar

Lo dico subito: mi aspettavo di più da questa bottiglia. Questa annata combina le tre varietà di uve (Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay) con un ulteriore invecchiamento. Giallo dorato. Al naso note di arance, note di miele, bergamotto e frutta creano la sua ricchezza. Seguono fragranze di spezie dolci e tabacco. Il suo carattere fruttato si riflette prima di essere rinfrescato da un finale acido. La storia della Champagne Lacroix-Triaulaire iniziò nel 1917: due famiglie rappresentate da due uomini della regione di Aube si incontrano e diventano amici durante la Grande Guerra. Dieci anni dopo, le vite dei loro rispettivi figli, Lucienne Cosson e Jacques Lacroix, iniziano una nuova collaborazione. **Il mio giudizio: Ottimo, voto 89/100;**

7. Extra-Brut Blanc de Blancs Prestige Diebolt-Vallois Cotes des Blancs

Champagne vivace ed elegante, perfetto a tutto pasto. Vinificazione: Pressa verticale e fermentazione in tini termoregolati. Assemblaggio di tre annate invecchiate in botti di rovere (riserva perpetua). Fermentazione malolattica svolta. 36 mesi sui lieviti. 100% Chardonnay. Terroir: Cuis, Chouilly, Cote-sud d'Epernay e giovani viti di Cramant. Blend di vini di due anni. Dosaggio: 3-5 g /. Non è classificato Grand Cru perché alcune uve provengono da Comuni classificati diversamente. Ha mostrato tessitura fine e acidità brillante, con un pizzico di grafite sul finale La consistenza è risultata elastica. Naso elegante di fiori bianchi, frutti tropicali e mela verde. Affascinante combinazione di cremosa rotondità e spina dorsale ferma. La casa di champagne Diebolt Vallois ha sede a Cramant , un villaggio sulla Côte des Blancs il cui terreno calcareo e gessoso offre una culla ideale per il vitigno Chardonnay. È senza dubbio uno dei terroir più belli della Champagne, il regno degli champagne bianchi! **Il mio giudizio: lo champagne della serata. Eccellente, voto 91/100.**

Classifica finale:

- 1. Extra-Brut Blanc de Blancs Prestige Diebolt-Vallois Cotes des Blancs**
- 2. Brut Rosé Authentique Grand Cru Barnaut Montagne de Reims**
- 3. Extra-Brut Roman d'Hiver Millesime 2017 Lacroix-Triaulaire Cote de Bar**
- 4. Brut Blanc de Blancs Premier Cru Pascal Cheminon Montagne de Reims**
- 5. Brut Blanc de Blancs Fleury-Gille Vallée de la Marne**
- 6. Brut Origine Bernard Bijotat Vallé de la Marne**
- 7. Brut 204 Lete-Vautrain Vallée de la Marne**

Come sorpresa finale è stato degustato:

Drappier Larevallis composto da: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay e Blanc Vrai (Pinot Bianco).

Schede elaborate da Urano Cupisti