CHAMPAGNE MON AMOUR

Venerdì 9 gennaio Cena degustazione

- Le uve fantasma:

1. **Pinot Noir a bacca nera. Si pensa arrivato nel 1.400;**
2. **Pinot Meunier a bacca nera. Se ne parla dal 1.500;**
3. **Chardonnay. Arrivato per ultimo a sostituire il Pinot Bianco. Verso il 1860;**
4. **Arbanne a bacca bianca. Nell'Aube fin dal 1600;**
5. **Petit Meslier a bacca bianca. Incrocio tra Savagnin e Gouias Blanc (Jura). Nel 1650;**
6. **Pinot Grigio o Fromenteau a bacca grigia. Risale al Medioevo;**
7. **Pinot Blanc (Blanc Vrai) a bacca bianca. Usato per secoli;**
8. **Pinot de Juillet a bacca nera. Veramente raro. Vecchio vitigno.**
9. **Pinot Rosé o Enfumé o Meunier Rosé. Uva rosata. Rarissimo;**
10. **Voltis, varietà PIWI introdotta nel 2023 da L'Institut National de l'Origine et de la Qualité (Inao). Incrocio tra Villaris e Muscadinia Rotundifolia.**

- La presenza delle uve fantasma nel territorio della Champagne, il 10%;

- La differenza tra Nord e Sud;

- Il dipartimento dell'Aube con le zone del Montgueux, Bar sur Seine e Bar sur Aube, Les Riceys;

- Oggi le uve fantasma rappresentano il 32% dei vitigni presenti.

LA CENA

- Brut Preciuex Rosé Veuve Bonneval abbinato all'aperitivo di benvenuto;

Lo Champagne Brut Rosé Veuve Bonneval, nato da una selezione di uve Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Nero, è un Brut che si distingue per la sua autenticità. Affinato per 15 mesi sui lieviti. Rosa salmone, attraversato da delicato perlage. Al naso profumi di piccoli frutti rossi freschi, con note agrumate e floreali. Al palato, è fresco, con una gradevole acidità che bilancia il frutto. Eccellente come aperitivo.

Perché sceglierlo: La scelta ideale per una beva veloce e continua. **Il mio giudizio: Buono, voto 86/100**

- Brut Cuvée Leonie Canard-Duchene

La Cuvée Léonie Brut di Canard-Duchêne è un omaggio alla fondatrice della Maison, la cui storia inizia nel 1868 a Ludes, nel cuore della Montagna di Reims. Questo champagne nasce da un assemblaggio di Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Nero e si sviluppa grazie ad un affinamento di 36 mesi sui lieviti. Note degustative: Giallo paglierino, dotato di un buon perlage. Al naso profumi delicati e complessi di frutta a polpa bianca, agrumi e note tostate, arricchiti da sentori di lieviti. Al palato, è fresco, abbastanza equilibrato, con una gradevole sapidità**. Il mio giudizio: Ottimo, voto 88/100**

- Brut Grand Cuvée Charles Lafite

Colore: Giallo tenue con riflessi paglierini. Perlage persistente. Al naso: Aromi di frutti bianchi, seguono note di pane tostato e frutta secca Gusto: Al palato si ritrovano gli aromi olfattivi con un'ottima persistenza Chardonnay 34%, Pinot Meunier 33%, Pinot Noir 33%. La Maison Charles Lafitte ha sede a Reims. 36 mesi sui lieviti. Gruppo Vankren-Pommery. **Il mio giudizio: Ottimo, voto 89/100**

Ambedue abbinati a Tartare di Tonno

- Brut Mosaique Jacquart abbinato a Gamberi al lardo

Nato da un assemblaggio di Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier, questo champagne affina 36 mesi sui lieviti, sviluppando una buona complessità aromatica e persistenza. Uvaggio: Chardonnay 40%, Pinot Nero 35%, Pinot Meunier 25%. Note degustative: Colore giallo dorato brillante e un perlage fine e persistente. Al naso, sprigiona aromi delicati di fiori bianchi, agrumi e frutta fresca, con note di brioche e miele. Al palato, è fresco ed equilibrato, con un finale lungo e appagante. **Il mio giudizio: eccellente, voto 90/100**

- Brut Reserve Blanc de Blancs Duval Leroy abbinato a Scampi e funghi pioppini

Duval-Leroy è una casa di champagne a conduzione familiare che gestisce 200 ettari di vigneti dal 1859. I vigneti di questo spumante si trovano sulla Côte des Blancs, il terroir preferito per gli Chardonnay, e il 40% è costituito da uve Premier e Grand Cru! A una vinificazione avvenuta interamente in acciaio, segue rifermentazione in

bottiglia con affinamento sui lieviti di poco meno di 3 anni. Giallo paglierino con perlage minuto e persistente, apre su toni floreali e minerali, raggiunte da sensazioni di pasticceria, caramella mou e miele di acacia. Al palato si dimostra complesso e profondo, di buona freschezza ed equilibrio. **Il mio giudizio: eccellente, voto 92/100**

- Brut Reserve Duval-Leroy abbinato a Gnocchi al granchio

Composta dai tre vitigni, Chardonnay, Meunier e Pinot Noir, questa cuvée Brut Réserve è ricca di una quindicina di cru e di un generoso contributo di vini di riserva. Il Brut Réserve Duval Leroy conferma la sua complessità con una riconosciuta coerenza. Uno champagne complesso, fine, potente ed equilibrato, con aromi di cioccolato fondente e spezie come la cannella, e note dolci di fichi gialli. **Il mio giudizio: eccellente, voto 91/100**

- Brut Nature Zero Dosage Pinot Noir Drappier abbinato a coda di rospo porchettata

A basso tenore di zolfo. I vigneti della Maison, di cui una parte sono coltivati BIO, rappresentano la chiave essenziale delle cuvée Drappier. La fermentazione viene fatta naturalmente. 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. Colore: brillante leggermente ramato. Naso: note di frutti di bosco et di pesche di vigna. Profumo intenso e fresco. Palato: fruttato, ribes nero e di pane al miele. **Il mio giudizio: eccellente 90/100**

Sfoglia scomposta crema e frutti di bosco

Schede elaborate da Urano Cupisti