

CHAMPAGNE MON AMOUR

Cena degustazione Venerdì 06 marzo 2026

Cosa significa TRADITION?

Champagne "Tradition" indica la cuvée base o classica di un produttore, rappresentativa del suo stile e del territorio, spesso composta da un assemblaggio di tre vitigni (Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay). È un Brut versatile, fresco, fruttato e con note tostate, ideale per aperitivi o tutto pasto.

Ecco i dettagli principali:

- **Caratteristiche:** Profilo armonico, spesso con una prevalenza di Pinot Meunier, perlage fine e persistente.
- **Produzione:** Prodotto secondo il metodo classico (o champenoise), solitamente con un affinamento sui lieviti che varia dai 18 ai oltre 24 mesi.
- **Utilizzo:** È il biglietto da visita della maison, perfetto per un uso quotidiano o per celebrazioni, abbinabile a piatti delicati, pesce o formaggi freschi.

Cosa significa Brut FOSSILE?

I fossili marini, che per altro danno il nome a questo interessante Champagne Brut di Maison MG HEUCQ sono un tratto distintivo del suolo.

- **Belemnite** (ordine estinto simili a calamari con ossa),
- **Micraster** (Riccio Marino Fossile che viveva in una tana sotto la superficie del sedimento)
- **Kimmeridge.** (Kimmeridge è un piccolo villaggio nel Dorset, Inghilterra, noto per la sua baia sulla Jurassic Coast e, geologicamente, per il Kimmeridgiano, uno stadio del Giurassico superiore (circa 150 milioni di anni fa) caratterizzato da formazioni di argilla e calcare ricche di fossili, famose per la produzione di vini minerali in Francia)

Cosa significa Brut Nature?

- una particolare tipologia di Spumante che si distingue principalmente per il suo residuo zuccherino molto basso, che lo porta ad essere definito anche Pas Dosé, ossia a Dosaggio Zero.

Cosa significa Brut Reserve?

Réserve (Complessità): Indica che alla cuvée principale sono stati aggiunti vini di annate precedenti (vini di riserva), conservati appositamente per arricchire il sapore, migliorare la costanza qualitativa negli anni e aumentare la complessità aromatica.

Cosa rappresenta e dove si trova Les Riceys?

Siamo nell'Aube sud-ovest, al confine con la Regione Borgogna-Franca Contea. Famoso per i Rosé fermi. Le uve, che vengono raccolte a mano, a perfetta maturazione, vengono macerate con grappolo intero, per tre giorni. Quindi passano in parte in legno di secondo passaggio e in parte in acciaio. Dopo nove mesi si procede all'assemblaggio e alla messa in bottiglia, ove il vino affina per almeno altri due anni.

LA CENA

- Brut Grande Reserve Charles Latour Cote des Bar. NM

Questo brut della Côte des Bar, nato dall'unione di Pinot Nero e Chardonnay, affina 20 mesi sui lieviti. Assemblaggio: Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%. *Giallo paglierino brillante e un perlage medio-fine. Al nasoson emersi profumi freschi di agrumi e fiori bianchi, arricchiti da note di panificazione e frutta secca. Assaggio fresco ed abbastanza equilibrato, con una gradevole acidità. Il mio giudizio: Ottimo nella sua categoria di Champagne base. Voto 88/100;*

Abbinato all'aperitivo di benvenuto: ottimo abbinamento.

- Brut Blanc de Noirs Cuvée Tradition Arnaud de Beauroy Gallimard.

Aube Les Riceys. NM

Prodotto con uve Pinot Noir 100%, matura per almeno 18 mesi sui lieviti sviluppando un profilo aromatico abbastanza complesso. Colore giallo paglierino, perlage medio fine. Al naso aromi di frutta a polpa bianca, agrumi e fiori bianchi, accompagnati da note di lievito. Al palato fresco, sapido ed abbastanza equilibrato,

con un finale minerale. **Il mio giudizio: Altro champagne base anch'esso Ottimo nella sua categoria. Voto 88/100;**

Abbinato a Insalata di mare. Ottimo abbinamento in contrapposizione.

- Brut Reserve Robert Allait. Vallée de la Marne lato sinistro. RM

100% di Pinot Meunier. Uno champagne fruttato. Le uve utilizzate per produrlo provengono da 6 diversi villaggi della Valle della Marna lato sinistro: Damery, Venteuil, Reuil, Leuvrigny, Binson-Orquigny e Mareuil-Le-Port. Permanenza sui lieviti 24 mesi. Riflessi dorati brillanti, ottima effervescenza. Al naso intenso, aromatico. Al palato una bella lunghezza, tipica del terroir, equilibrato. **Il mio giudizio: Ottimo, voto 88/100;**

Abbinato a Mousse di Salmone affumicato. Buono. non ha retto il fumé

- Brut Fossile M.G.Heucq. 1° anfiteatro della Vallée de la Marne lato destro. RM

Assemblaggio di Pinot Meunier al 50%, Chardonnay al 30% e Pinot Noir 20%. Una parte dei vini base vengono fatti maturare in barrique, per dare maggiore complessità al risultato finale. Il 60% delle uve derivano dalla vendemmia 2019 mentre la quota rimanente è suddivisa tra vini di riserva del 2018 e del 2017. Permanenza sui lieviti per 36 mesi. Un vigneto familiare di cinque ettari nell'affascinante villaggio di Fleury-La-Rivière, nella valle della Marna, un sito con un sottosuolo molto particolare di gesso sabbioso e argilla risalente a 45 milioni di anni fa, che ha la particolarità di essere pieno di conchiglie fossili di impressionante abbondanza e dimensioni. **Il mio giudizio: Eccellente, voto 90/100;**

Abbinato a Risotto ai Frutti di mare: eccellente abbinamento.

- Nature Emile Leclere Mardeuil, Vallé de la Marne lato sinistro. RM

Delicati aromi di frutta fresca e note di agrumi. Aromi accompagnati da sottili note di mineralità e pane fresco riflettendo il metodo di vinificazione senza aggiunta di liquer. Affinato per 36 mesi sui lieviti. Assemblaggio di 80% Meunier e 20% Chardonnay. **Il mio giudizio: Ottimo, voto 89/100;**

Abbinato a Gnocchi Polpo Pioppini e zafferano: eccellente abbinamento

- Extra Brut P.181 Canard Duchene. Montagne de Reims. NM

Questo champagne proviene da 9 ettari di vigneti coltivati in agricoltura biologica e certificati da "**Parcelle 181**". Con un dosaggio Extra-Brut di 3gl. Prima fermentazione delle uve Chardonnay in botti di rovere. Assemblaggio tipico: 43% di Chardonnay, il 33% di Pinot Meunier e il 24% di Pinot Noir, di cui il 30% di vini di riserva. 36 mesi sui lieviti. Fondata da Victor Canard e Léonie Duchêne, la Maison Canard-Duchêne è la simbiosi di un'origine, di una storia e di uno stile unici. **Il mio giudizio: Ottimo, voto 89/100;**

- Brut Nature Vranken. NM

Lo Champagne Brut Nature è prodotto dalla Maison di Champagne Vranken-Pommery, fondata nel 1976 dopo l'acquisizione della Pommery da parte di Paul-François Vranken. Il Brut Nature è composto da uve Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier che vengono vinificate in vasche di acciaio termo-controllate e fermentate con l'aiuto di lieviti selezionati. Dopo la rifermentazione in bottiglia il vino affina sui propri lieviti per **oltre 48 mesi**. Nel calice è di colore giallo dorato, con perlage fine e persistente. Al naso è risultato delicato, con aromi di frutti bianchi e frutti di bosco, con note di frutta secca. Il sorso fresco e persistente. **Il mio giudizio: Eccellente, voto 90/100.**

***Questi due ultimi champagne abbinati a Trancio di Ombrina al forno.
Abbinamento perfetto per entrambi!***

La mia classifica finale:

- 1. Brut Fossile M.G.Heucq.**
- 2. Brut Nature Vranken.**
- 3. Extra Brut P.181 Canard Duchene**
- 4. Nature Emile Leclere Mardeuil**
- 5. Brut Grande Reserve Charles Latour**
- 6. Brut Reserve Robert Allait.**
- 7. Brut Blanc de Noirs Cuvée Tradition Arnaud de Beauroy Gallimard.**

Schede, valutazioni e giudizi

URANO CUIPISTI