

CHAMPAGNE MON AMOUR

CENA DEGUSTAZIONE DEL 10/04/26

APERITIVO DI BENVENUTO

BRUT VEUVE PELLETTIER, MA (Marque d'Acheteur). Pinot Noir 34 % Chardonnay 33 % Pinot Meunier 33 % Proveniente da diverse zone. **18 mesi sui lieviti** Champagne che possiede una personalità, quella di rappresentare un prodotto d'ingresso. Di facile beva per un consumo immediato. Color giallo intenso. Minerale e floreale, frutta bianca, aromi di agrumi con note di mandarina dolce. Al palato si è presentato cremoso, con perlage abbastanza fine. Ottima persistenza. **OTTIMO, voto 87/100;**

CRUDITÉ DI SCAMPI. Abbinamento eccellente.

BRUT SAINT THOMAS, Maison Gobillard, da Hautvillers. NM (Negociant Manipulant) Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero in egual misura. Lo Champagne Saint Thomas Brut è stato assemblato nel celebre villaggio di Hautvillers, culla dello Champagne. Brut **15 mesi sui lieviti**, acquisendo una personalità fresca e vivace. Note degustative: Colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso un bouquet fruttato di mela golden e pera, accompagnato da note floreali e sentori di pane. Al palato fresco, vivace con un perlage abbastanza fine. **OTTIMO nella sua categoria, voto 88/100;**

SFORMATO DI POLLO E PATATE. Abbinamento eccellente.

BRUT LAMOTTE, CM (Coperative di Manipulation). Pinot noir 50%, pinot meunier 25%, chardonnay 25%. Zona di assemblaggio Reims. Colore giallo dorato e un perlage vivace e persistente. Al naso delicato bouquet con toni floreali e rimandi fruttati al profumo di mela e di pera. Al palato una notevole freschezza, cremosità ed un elegante retrogusto di prugne. Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata 18-20 gradi con fermentazione malolattica svolta al 100%. **Affinamento 24 MESI.** Il dosaggio è di 8-10g/l per migliorare la sua morbidezza e rotondità. **OTTIMO, voto 89/100;**

GNOCCHI AL GRANCHIO Abbinamento eccellente

BRUT CUVÉE SOLIUM PREMIER CRU TSARINE Maison Chanoine. Epernay. NM 34% Chardonnay, 33% Pinot meunier, 33% Pinot nero. **24 mesi sui lieviti.** PERLAGE fine e sottili aromi di fiori di tiglio, di citronella, di arance amare e di mela cotogna. In omaggio ad un periodo russo (dedicato alla zarina) durante il quale la Maison Chanoine - fondata nel 1730 - creò la Champagne Tsarine. La Maison Chanoine Frères è la seconda più antica casa di Champagne, nota per aver costruito una delle prime cantine storiche. Parte del gruppo Lanson. **OTTIMO, voto 89/100;**

CRÊPES DI GAMBERI Abbinamento eccellente

EXTRA BRUT SIGNATURE JACQUART. CM. Chardonnay, Pinot Noir e Meunier. Lo Champagne Jacquart Signature Extra Brut ha espresso lo stile distintivo della casa basato sulla valorizzazione dello Chardonnay e sulla freschezza aromatica. L'assemblaggio unisce Chardonnay, Pinot Noir e Meunier con una percentuale importante **di vini di riserva** per garantire complessità e continuità stilistica. La vinificazione in acciaio e il lungo affinamento sui lieviti contribuiscono a una trama elegante e cremosa, mentre il dosaggio molto contenuto valorizza il carattere minerale e preciso. Profilo aromatico elegante con note minerali e iodate, sfumature floreali e leggere sensazioni tostate. Il sorso è risultato cremoso, fresco e preciso, con richiami agrumati, frutta bianca e una lunga persistenza minerale. I dosaggio di 4 g/L colloca questa cuvée nello stile Extra Brut, mettendo in evidenza la purezza e la tensione minerale del vino. L'affinamento di **48 MESI sui lieviti** contribuisce a creare un perlage fine e una tessitura setosa. **ECCELLENTE, voto 90/100;**

EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS 2014 JEAN CLAUDE-VALLOIS. RM. Chardonnay 100%. Cuis Côte de Blancs. Comune Premier Cru. **72 mesi sui lieviti** Fondata alla fine del 1800, la tenuta è oggi gestita da Jean-Guy Vallois, che, fedele alla tradizione, coltiva Chardonnay per la produzione di elegantissimi Blanc de Blancs. Con un'attenzione alla sostenibilità, la famiglia Vallois ha implementato una politica di biodiversità e tutela ambientale per preservare l'autenticità del terroir. Jean-Claude Vallois esprime nei suoi champagne uno stile raffinato e autentico, focalizzato su Blanc de Blancs da Chardonnay puro. Il terroir di Cuis conferisce eleganza e freschezza, con sapori delicati e sottili. L'approccio biodinamico e le pratiche di sostenibilità ambientale arricchiscono i vini di una naturalezza e salubrità distintive. La Maison fa parte dei Vignerons Indépendants, sinonimo di indipendenza produttiva. **ECCELLENTE, voto 90/100**

BOCCONCINI FRITTI DI CODA DI ROSPO CON SALSA BUTTERFLY. Abbinamento eccellente!

EXTRA BRUT BLANC DE NOIRS DAUBANTON. NM Pinot Nero 100%. Rizaucourt Côte des Bar. Estremo Est dell'Aube. Pinot Nero 100% La Maison Champagne Daubanton & Fils è una tenuta familiare fondata da Monique e Jean-Jacques Daubanton, che piantarono le prime viti nel 1982. Oggi la gestione è condivisa con i figli, Amélie, Clément e Victorien, che continuano la tradizione su una superficie di 4 ettari, estesa sui villaggi di Rizaucourt, Argentolles e Dolancourt. Con una coltivazione che rispetta i principi della viticoltura biologica, Daubanton è impegnato a preservare l'ambiente, utilizzando tecniche come la confusione sessuale e l'inerbimento. Vinificato in botti di rovere per il 75% e in vasche di acciaio inox per il 25%. 9 mesi con bâtonnage, conversione malolattica svolta. **Affinamento sui lieviti: 24 mesi. OTTIMO, voto 89/100.**

Urano Cupisti