Champagne

fier ce fît

Collection Automne 2021

Reims

Champagne

fier ce fît

Collection Automne 2021

Reims



FIER CE FÎT
The Champagne's Haute Couture Collection

Fier Ce Fît: una divisa di **qualità e passione**

A Reims: la sede di Fier Ce Fît è a Reims, capitale della Champagne

La Collezione: una collezione di Champagnes d'eccellenza e di terroir

Il Terroir: le Cuvées della Collezione sono emblematiche di uno specifico terroir

Le Collezioni annuali: le Cuvées sono proposte in 4 Collezioni annuali, le 4 stagioni, per rispettare l'armonia dell'abbinamento Champagne-Cibo

I Mix: possibilità di acquistare un mix di Cuvées di tipologia, elaborazione e terroir diversi

Il Bollino: il bollino d'eccellenza di Fier Ce Fît è presente su ciascuna Cuvée a garanzia della loro qualità

La Qualità: ogni Cuvée è il risultato di un'attenta e lunga ricerca e di un controllo qualità meticoloso e continuo

L'Invecchiamento: le Cuvées della Collezione hanno un invecchiamento minimo di 36 mesi

La Sboccatura: le Cuvées hanno tutte una data di sboccatura controllata

La Degustazione: ogni Cuvée ha un descrittivo che accompagna la degustazione e consiglia l'abbinamento con i cibi più adeguati

I Coffret: ogni 15 giorni proponiamo nuovi Coffret, studiati e pensati per farvi scoprire il nostro mondo e i nostri tesori

I Paesi: la Collezione Fier Ce Fît è proposta in Francia, Europa USA e Australia

Entra nel mondo di Fier Ce Fît,
Entra nel mondo dello Champagne Haute Couture!!!



SOMMAIRE

FIER CE FÎT: The Champagne's Haute Couture Collection ..... p. 5

ÉDITO ..... p. 9

JÉROBOAMS ..... p. 11

MAGNUMS MILLÉSIMES ..... p. 23

MAGNUMS ..... p. 39

MILLÉSIMES BLANC DE BLANCS ..... p. 69

MILLÉSIMES BLANC DE NOIRS ..... p. 87

MILLÉSIMES ASSEMBLAGE TRADITIONNEL ..... p. 95

CUVÉES Rosé de Saignée ..... p. 105

CUVÉES Rosé ..... p. 115

CUVÉES Blanc de Blancs ..... p. 125

CUVÉES Blanc de Noirs ..... p. 141

CUVÉES Réserve ..... p. 151

CUVÉES Assemblage Traditionnel ..... p. 161

ETUIS, COFFRETS, ACCESSOIRES ..... p. 181



La nostra Collezione Autunno Vi propone le Cuvées perfette per questo periodo, senza dimenticare le grandi ricorrenze e festività di fine anno!

La nuova Collezione, con tutte le novità della stagione, esalta la qualità, unicità e rarità che contraddistingue le Cuvées Fier Ce Fît.

Con l'Autunno arrivano i primi freddi!
Il nostro palato si veste, come noi, e apprezza quanto la natura ci offre in questo momento, emblematico della stagione autunnale.
Le Cuvées della Collezione sono in armonia con il clima e i nostri desideri più belli o più folli di questo periodo dell'anno.

Ogni Cuvée è accompagnata dai suggerimenti di abbinamento e da un descrittivo che vi permetterà di poterla apprezzare per coccolarvi un po' o per condividerla con gli amici.

Entrate nel mondo dello Champagne Haute Couture,
Entrate nel mondo di Fier Ce Fît

Cin cin et à votre santé!



JÉROBOAMS

1

Champagne Jean-Luc Gimonnet

Millésime 2014 Blanc de Blancs

Extra Brut Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

JÉROBOAMS

MILLÉSIME BLANC DE BLANCS







Jean-Luc Gimonnet

Millésime 2014 Blanc de Blancs Extra Brut Premier Cru

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Cuis

Apericena Carpaccio di pesce Pesce alla griglia

Analisi visiva

Il colore è di un giallo tenue e brillante, con degli intensi riflessi verdi.
Le bollicine, estremamente fini e scintillanti, danno un'impressione di freschezza.
La presentazione evoca la giovinezza, l'eleganza e la raffinatezza.

Analisi olfattiva

Il primo naso è subito complesso e aromatico.
Agli aromi tipici dello Chardonnay, pompelmo, vetiveria, e acacia, si mescolano fraganze più profonde come miele, burro fresco, biancospino o mandorla.
Questo naso, eccezionalmente elegante, diventa poi sempre più floreale. Dopo dieci minuti nella flûte questo Jéroboam 2014 non sembra aver fretta di concedersi completamente.
La mineralità è presente e il vino mostra sin d'ora il suo potenziale e appare particolarmente raffinato.

Analisi gustativa

L'attacco è vivace, ma senza aggressività.
La finezza dell'effervescenza apporta al palato un carattere cremoso molto seducente. L'acidità dà il ritmo durante tutta la degustazione mentre il dosaggio in zucchero è quasi impercettibile e accompagna il temperamento caldo del Millésime.
La bocca rimane fresca grazie alla meravigliosa qualità senza mordente dell'acidità.
L'ultima parte della degustazione è molto netta, dalla struttura decisa e di forma slanciata.

Il finale

Lungo, all'incirca 8 secondi di persistenza, acidulo e leggermente gessoso, offre sia dei profumi melliflui nel retrolfatto che un'innegabile sensazione di purezza.

Verdetto

Uno Champagne di carattere, fiero delle sue origini, elegante e raffinato.
Uno Champagne unico, un Millésime 2014, elaborato in soli 10 Jéroboam. Una vera rarità!!!

Servizio e abbinamenti

Lo degustiamo in una flûte ben slanciata e a una temperatura di 8-10 gradi.
All'aperitivo accompagnato da Parmigiano Reggiano.
A tavola, vivace e diritto, questo vino saprà entusiasmare i vostri ospiti per un apericena d'eccezione o accompagnato da pesce crudo o alla griglia.

BLANC DE BLANCS

1

Champagne Jean Larrey

Sélection Extra Brut

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

RÉSERVE

3

Champagne Hervy - Quenardel

Prestige Grand Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 45%, Pinot Noir 55%

ASSEMBLAGE TRADITIONNEL

2

Champagne Perrot - Batteux et filles

Cuvée Hélixe Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

4

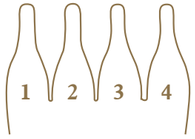
Champagne Xavier Leconte

Signature du Hameau

Vallée de la Marne

Chardonnay 5% , Pinot Noir 15%, Meunier 80%







Jean Larrey

Sélection Blanc de Blancs Extra Brut Jéroboam

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Villenauxe la Grande et Montgenost

Aperitivo Apericena Parmigiano Sushi Carpaccio di pesce

Analisi visiva

La presentazione visiva è molto fresca e delicata.
L'effervescenza fine e molto attiva è coronata da un'aureola. Il colore pallido conferisce, grazie alle bollicine, un'impressione di scintillìo.

Analisi olfattiva

Il naso è delicato. Si apre su aromi di mandorle, tiglio, savoiardi e scorza di pompelmo. All'aerazione ai savoiardi si aggiungono le mandorle tostate, l'ananas e l'idromele. In tal modo il naso è fresco ma svela una parte della sua maturità. Al tempo stesso complesso e fine, libera in seguito i profumi di burro fresco e fiori bianchi che evolvono rapidamente nella flûte.

Analisi gustativa

L'attacco è vivace e l'effervescenza tonica. Questo dinamismo non ci lascerà più sino al finale. Riscaldandosi al palato, il vino è diritto, teso e sapido con una leggera sensazione calcarea. La vinosità e il dosaggio sono in disparte lasciando esprimere le qualità di freschezza del vino. La struttura è incisiva e lascia l'impressione di una bella tonicità. Si percepiscono il miele e la mandorla come aromi di palato.

Il finale

Pungente, aguzzo, molto netto. Piuttosto lungo, all'incirca 6 secondi di persistenza, lascia apprezzare la bella linea acida del vino.

Verdetto

Si tratta di un vino da manuale, di uno Champagne Blanc de Blancs che rispetta alla perfezione le caratteristiche del suo vitigno e del suo terroir. Dinamico, tonico, nervoso, difende le sue origini con ardore. Sarà servito con disinvoltura e saprà animare le vostre occasioni importanti.

Servizio e abbinamenti

Si consiglia di servirlo in una flûte ben slanciata a una temperatura di 8°C.
All'apericena, accompagnato da scaglie di Parmigiano Reggiano o da salatini, o con il pesce crudo, sushi o in carpaccio per esempio.



Perrot - Batteux et filles

Hélixe Blanc de Blancs Premier Cru Jéroboam

Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Bergères lès Vertus

Aperitivo Parmigiano Crostacei

Analisi visiva

Il colore giallo dorato di questo Blanc de Blancs ci fa apprezzare i suoi leggeri riflessi verdi. Le sue catenelle di bollicine, vivaci e numerose, salgono in superficie creando una bella aureola di schiuma.
La presentazione visiva di questa Cuvée è molto dinamica.

Analisi olfattiva

Il primo naso è aperto e si esprime con plenitudine. Percepiamo le note di limone, vetiver, foglie e ananas. All'aerazione, i fiori gialli e il miele aggiungono complessità e profondità. È un naso tipico del vitigno che rappresenta, estivo e leggermente esotico. Una Cuvée nel fiore degli anni.

Analisi gustativa

L'attacco al palato è franco e apre la degustazione ad un vino corposo. L'effervescenza e il dosaggio si fondono piacevolmente in questo tessuto, generando una struttura morbida. Questo bellissimo equilibrio tra consistenza ed effervescenza, tra freschezza e golosità, ci allieta piacevolmente sino al finale.

Il finale

Un finale molto lungo (8 secondi di persistenza), acidulo (acido - zucchero) e leggermente sapido. Mantiene con precisione la sensazione di equilibrio percepita al palato e firma le sue origini con una leggera mineralità.

Verdetto

Questa Cuvée Blanc de Blancs Premier Cru ci guida alla scoperta dello Chardonnay del cuore della Côte des Blancs. Fresco ed equilibrato, si esprime con eleganza e precisione.

Servizio e abbinamenti

Questa Cuvée sarà servita in una flûte molto sottile a una temperatura di 8°C. Perfetta da condividere con la famiglia e gli amici grazie alla piacevolezza della sua espressione.
A tavola può accompagnare dei ravioli o pasta al pesce, un pesce al burro o alla panna come il palombo, la platessa, o una mousse di pesce o terrina di pesce con salsa mousseline ...



Hervy - Quenardel

Prestige Grand Cru Jéroboam

Brut
Chardonnay 45% Pinot Noir 55%
Montagne de Reims - Verzenay

Apericena Risotto Pasta Pollame Carne bianca

Analisi visiva

La Cuvée Prestige appare ricca e delicata. Color oro con riflessi verdi, è animata da finissime bollicine che formano una magnifica corona di schiuma in superfice. La presentazione è elegante e sprigiona nobiltà.

Analisi olfattiva

La prima impressione olfattiva è aromatica e raffinata. Agrumi, miele d'acacia, giunchiglie e ginestra ci lusingano immediatamente. Poi il vino si manifesta con aromi di ananas, pera, ciliegia, pompelmo caldo su una punta di muschio e di gesso. La complessità è al rendez-vous. Dopo dieci minuti d'aerazione, l'espressione evolve verso la frutta secca, nocciole per esempio, e la mela e pera cotte. È un naso raffinato e complesso, con un'eccellente tenuta all'aria.

Analisi gustativa

L'attacco è intenso e dolce al tempo stesso. Dietro la rotondità apportata dal dosaggio appare la bella acidità del vino. L'inizio è strutturato dall'effervescenza, abbastanza tonica e dal gesso rapidamente percettibile. Poi è la volta della vinosità. Grasso, caldo e leggermente tannico, il vino è pieno, marcato da una bella densità.

Il finale

Il finale è lui stesso strutturato, gessoso e citrico. Dopo 8 secondi di persistenza lascia una sensazione di plenitudine punteggiata da una nota di freschezza.

Verdetto

Frutto di un bell'assemblaggio, questa Cuvée dagli aromi complessi e dalla maturità nascente, esprime con brio sia il suo terroir sia il lavoro dell'elaboratore. Di struttura decisa, questo vino ampio e teso, strutturato e vivace, è il degno e nobile rappresentante del classicismo champenois.

Servizio e abbinamenti

Servite questo Champagne tra i 10 e i 12°C. Una flûte ampia sarà la più adeguata a esaltare le qualità di complessità, freschezza e vinosità di questa Cuvée Prestige. Il suo temperamento gli permette di partecipare alle grandi cene di festa, quando è importante stupire e meravigliare i nostri invitati.
A tavola, i tortellini ricotta e spinaci, la carne bianca, e ancor meglio il pollame, saranno i benvenuti.



Xavier Leconte

Signature du Hameau Jéroboam

Brut
Chardonnay 5% Pinot Noir 15% Meunier 80%
Vallée de la Marne - Bouquigny

Apericena Parmigiano

Analisi visiva

Il colore della Cuvée è giallo dorato. Ravvivato da catenelle di bollicine lente e delicate.
Emana una sensazione di serenità e classicità.

Analisi olfattiva

Il primo naso è appetitoso e conferma questo classicismo evocando la frutta bianca, come la pera, le mandorle e i savoiardi.
Dopo l'aerazione, l'espressione acquista volume e maturità. Queste note tipicamente terziarie rimangono comunque molto golose e richiamano i dessert. Per questo motivo gli aromi ci suggeriscono il pan di zenzero e il torrone.
Complesso e seducente, questo naso presenta sia aromi primari, secondari e terziari, che sono la firma dei Brut Réserve di qualità.

Analisi gustativa

L'attacco è morbido. Poi la Cuvée si rivela vivace e accompagnata da un equilibrio acido – zucchero ben bilanciato.
Gli aromi di vaniglia e di biscotti sottolineano la rotondità naturale del vino e l'effervescenza ritma la degustazione sino al finale.
La sensazione tattile è cremosa grazie a un dosaggio giudizioso che modera la vinosità lasciando rivelarsi però la freschezza finale.

Il finale

Il finale è lungo, circa 8 secondi, e acidulo.
Rivela una deliziosa mineralità e una punta di amaro rinfrescante.

Verdetto

Questa Cuvée Signature du Hameau difende con maestria i principi dell'assemblaggio in Champagne.
Ci presenta quindi uno stile classico e complesso, molto consensuale.

Servizio e abbinamenti

Questo vino merita di essere servito in una flûte tulipano tra gli 8 e i 10°C.
Accompagnerà i bigné di formaggio, i salatini, i canapé salati o agrodolci.



MAGNUMS MILLÉSIMES

BLANC DE BLANCS
BRUT

1

Champagne Perrot - Batteux et filles

Cuvée Hélixe 2013 Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

2

Champagne Jean Larrey

Cuvée Gustavie 2009

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

3

Champagne Xavier Leconte

Le Charme d'Anaïs 2013

Vallée de la Marne

Chardonnay 100%



1 2 3



Perrot - Batteux et filles

Millésime 2013 Blanc de Blancs Premier Cru Magnum

Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Bergères lès Vertus

Aperitivo Crostacei Pasta Pesce alla griglia Pesce al forno Barbecue Verdure croccanti Verdure crude Legumi Tajine di verdure

Analisi visiva

Il colore giallo-verde è intenso e molto luminoso. L'effervescenza vivace, fine e delicata, crea un'aureola di schiuma bianchissima in superficie.
La presentazione visiva è sfavillante e suggerisce l'inizio della maturità.

Analisi olfattiva

Il primo naso offre subito una grande freschezza ed eleganza. Percepiamo belle note di limone, sfumate di aromi di timo su un fondo di lieviti, a testimoniare il lungo invecchiamento in cantina (autolisi dei lieviti).
All'aerazione la freschezza continua ad accompagnarci, questa volta con un carattere vegetale: verbena, felce, caprifoglio. Più tardi ancora, compaiono note terziarie più morbide, come funghi e pasta per gaufre.
È un naso complesso che offre tratti evolutivi pur mantenendo la freschezza della sua giovinezza.

Analisi gustativa

Dall'attacco, l'acidità è ben presente. Il palato è vivace, teso, verticale e accompagnato da una buona consistenza. Il vino sembra pieno e l'effervescenza cremosa. L'insieme crea una struttura simile alla seta. La gradevolissima acidità è impreziosita da profumi di mandorle oltre che da note tostate e lattiche.

Il finale

Il finale è ben netto e dritto. Lungo, 8 secondi di persistenza, scandisce la degustazione elegantemente, gessoso e finemente salino, sapido, goloso e iodato.

Verdetto

2013 è l'unica vendemmia di ottobre dall'inizio del secolo. Questa Cuvée è rappresentativa di questa annata. Molto fresco, elegante, quasi riservato, sfoggia un corpo finemente minerale. Allieterà un pubblico di intenditori, durante una bella serata primaverile.

Servizio e abbinamenti

Da servire in una flûte slanciata, alla temperatura di 8 ° C per preservare la bella freschezza dell'espressione aromatica. Poi, riscaldandosi, vedremo apparire la salinità.
Accompagnerà principalmente i prodotti di mare dalle strutture eleganti. Pensiamo ovviamente alle capesante e agli scampi arrostiti, alla sogliola e all'orata al limone, ma saranno benvenute le tagliatelle con verdure novelle o limone e parmigiano. In primavera le torte salate alle verdure, con punte di asparagi per esempio.



Jean Larrey

Cuvée Gustavie 2009 Blanc de Blancs Magnum

Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Villenauxe la Grande et Montgenost

Aperitivo Apericena Ostriche Crostacei Sushi Carpaccio di pesce

Analisi visiva

Il colore è verde oro, molto primaverile. Le catenelle di bollicine estremamente fini e lente ci ispirano serenità.
Emana una sensazione di delicatezza e freschezza.

Analisi olfattiva

Il primo naso è complesso.
Percepiamo facilmente le note di biscotto e burro fresco, che richiamano l'invecchiamento del vino in cantina, ma anche un fruttato malizioso e elegante (pesca bianca, ananas).
L'espressione tende gradualmente verso un carattere floreale (mughetto, mimosa) su uno sfondo di caramelle acidule.
Dopo dieci minuti nella flûte, sono il miele e il bergamotto ad affascinarci.

Analisi gustativa

L'attacco è morbido e ampio, poi il vino offre una buona struttura, tipica dell'annata.
L'acidità è in contrappunto, il che accentua questa sensazione "carnosa". L'effervescenza è perfettamente integrata nel corpo del vino. Il tutto è accompagnato da una mineralità gessosa, tenera e carezzevole.
L'insieme ci suggerisce il tocco del popeline di cotone.

Il finale

Il finale appare delicato e tenero. Il vino svanisce dopo 8-9 secondi di persistenza con note finemente minerali e rinfrescanti.

Verdetto

Ritroviamo in questa Cuvée il profilo del Millésime 2009, marcato dalla purezza, tradotta nello stile della Maison Jean Larrey, cioè con leggerezza, eleganza oltre che una punta minerale piena di tenerezza.

Servizio e abbinamenti

Degusteremo questa Cuvée a una temperatura tra i 10 e i 12 ° C e in una flûte con il calice ben ampio, in modo che il vino possa esprimersi pienamente.
A tavola sarà Mare: capesante al mandarino, sogliola alla mugnaia, rombo allo Champagne, code di scampi impanate, zuppa di topinambur ai funghi…



Xavier Leconte

Le Charme d'Anaïs 2013 Blanc de Blancs Magnum

Brut
Chardonnay 100%
Vallée de la Marne - Bouquigny

Aperitivo Conchiglie Risotto ai frutti di mare Pasta ai frutti di mare

Analisi visiva

Graziosi riflessi animano il colore verde oro di questa Cuvée. L'effervescenza abbondante e generosa alimenta le agili bollicine.
La presentazione è raffinata e dinamica.

Analisi olfattiva

Il primo naso è molto espressivo.
Ci offre note di limone candito, scorza di pompelmo, fiori gialli (mimose), pasta sfoglia, cereali, che testimoniano la bella evoluzione del vino. È un naso particolarmente complesso e raffinato.
Pochi minuti dopo si può percepire una nota iodata e lattica, nonché aromi di alga Nori e erbe secche.
Il bouquet dopo dieci minuti nella flûte è primaverile e marittimo.

Analisi gustativa

L'attacco è tonico e effervescente. Ci annuncia immediatamente un palato vivace.
L'effervescenza supera la vinosità e l'acidità copre il dosaggio. Questa freschezza struttura la degustazione dall'attacco al finale.
Il corpo è fluido e la degustazione ritmata. L'insieme genera una struttura decisa, che diviene più cremosa con il riscaldarsi del vino.

Il finale

Il finale, ben teso e effervescente, prolunga il piacere per 7- 8 secondi e lascia una sensazione minerale calcarea.
Si spegne lasciandoci un'impressione leggermente sapida e aromi di ananas.

Verdetto

È un bel Millésime, complesso e elegante, con uno stile intriso di purezza e originalità.
La sua dinamica e la sua nobiltà la rendono una Cuvée da riservare ai momenti importanti.

Servizio e abbinamenti

Questa Cuvée sarà perfetta a 12°C in una flûte dal ben ampio.
A tavola predilige i frutti di mare, i pesci dalla polpa soda (coda di rospo, triglia, rombo …) o le conchiglie, serviti caldi e accompagnati da salse.

EXTRA BRUT

1

Champagne Hervy - Quenardel

Millésime 2012

Extra Brut Grand Cru

Montagne de Reims

Pinot Noir 100%



1



Hervy - Quenardel

Millésime 2012 Blanc de Noirs Extra Brut Grand Cru Magnum

Extra Brut
Pinot Noir 100%
Montagne de Reims - Verzenay

Apericena Parmigiano Crostacei Pasta Carpaccio di pesce Pesce in salsa Pollame

Analisi visiva

Il colore di questo Millésime 2012 è dorato. Le bollicine, finissime e calme, brillano con nonchalance, generando un luccichio molto sensuale. La presentazione visiva annuncia materia e energia.

Analisi olfattiva

Il primo naso è intenso e appetitoso. Percepiamo nocciola, vaniglia e aromi di pasticceria. Poi le note di autolisi intervengono con la pasta sfoglia e i *gauffres*. Più tardi è il turno del terroir d'esprimersi. Timo, alloro, ginestra e bergamotto apportano sfumature e carattere. È un naso complesso, la cui espressione è condivisa tra *savoir-faire* e origine.

Analisi gustativa

L'attacco è vivace, appuntito. Percepiamo simultaneamente l'acidità e l'effervescenza. L'energia è ben presente, poi il vino si apre su un palato teso e strutturato. La consistenza del vino genera calore e la struttura è densa e compatta. Questa bellissima materia è ben dominata dall'acidità, nitida e precisa, e dall'effervescenza, dinamica e maliziosa.

Il finale

Il finale è sorprendente per naso e palato. Teso, virile, è anche minerale, acido, tannico, effervescente e con una punta leggermente amara, elegantissima ...

Verdetto

È uno Champagne per le grandi occasioni, per coccolare lo spirito. Ricco, complesso e appetitoso al naso, sorprende il palato con il suo dinamismo e vigore, la sua energia. Il finale conferma anche lui il bel carattere. Uno Champagne d'eccezione.

Servizio e abbinamenti

Mantenete la temperatura di servizio tra 8 e 10°C e presentate questa Cuvée in una flûte dal calice ben tornito. Potrà accompagnare i salatini o i cibi dalla struttura soda e le salse acidule. Per esempio il pollo al limone, all'aceto, le triglie con salsa di yuzu, i gamberi saltati al pompelmo, il carpaccio di tonno, le tagliatelle o gli spaghetti alla chitarra al limone, il parmigiano di 30 mesi ...

EXTRA BRUT

1

Champagne Hervy - Quenardel

L'Autentique 2008 Extra Brut Grand Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 50%, Pinot Noir 50%

2

Champagne Vincent Jourdart

Special Club 2015 Extra Brut

Côte des Blancs

Chardonnay 34%, Pinot Noir 16%, Meunier 50%



1 2



Hervy - Quenardel

L'Authentique 2008 Extra Brut Grand Cru Magnum

Extra Brut
Chardonnay 50%, Pinot Noir 50%
Montagne de Reims - Verzenay

Crostacei Risotto Pesce in salsa Pollame Formaggi a pasta molle (Brie)

Analisi visiva

L'Authentique 2008 è di un color giallo paglierino ben intenso. L'effervescenza è animata da timide bollicine finissime e regolari. La presentazione visiva ci annuncia materia e struttura.

Analisi olfattiva

Il primo naso ci fa immediatamente viaggiare. Percepiamo vaniglia, ananas maturo, qualche frutto esotico. Poi le sue origini settentrionali si manifestano con accenti di miele di primavera, pera, burro.
Più tardi è la volta del pepe bianco e della scorza d'arancio di sollecitare la nostra memoria olfattiva.
È un naso complesso, l'espressione di un vino che ha molte cose da raccontare.

Analisi gustativa

L'attacco è al tempo stesso complesso e pungente. Percepiamo simultaneamente l'acidità, l'effervescenza e i tannini della Cuvée. La materia è virile e si apre su un palato strutturato e teso. La consistenza del vino genera una sensazione di concentrazione, con una struttura densa.
Questa materia, sublimata dall'invecchiamento nei fusti di legno, tende a dominare l'effervescenza e il dosaggio, per offrire un carattere "bourguignon" all'insieme.

Il finale

Il finale è complesso e sapido: minerale, acido, tannico, effervescente, leggermente zuccherato e amaro… Terribilmente barocco, ci invita ad andare a tavola!

Verdetto

È uno Champagne di sostanza: ricco e strutturato, contraddistinto dal suo anno di nascita, 2008, e dal suo affinamento, si iscrive nel registro gastronomico e troverà il suo pubblico presso gli amanti degli accordi cibo-Champagne.

Servizio e abbinamenti

Mantenete la temperatura di servizio di questa Cuvée tra gli 8 e i 10°C e servitela in un calice da vino.
Si abbinerà con pollame e pesci dalla struttura soda e accompagnati da salsa. I risotti sono senza dubbio un'altro possibilità, ma anche i crostacei flambé, profumati alla fava di Tonka per esempio, un Brie o i formaggi normanni tipo il Pont l'Évêque e il Livarot.



Vincent Joudart

Spécial Club 2015 Extra Brut Magnum

Extra Brut
Chardonnay 34% Pinot Noir 16% Meunier 50%
Côte des Blancs - Fèrebrianges

Crostacei Conchiglie Risotto Risotto ai funghi Pasta ai funghi Pesce in salsa Funghi

Analisi visiva

Il bellissimo colore verde oro della Cuvée Spécial Club è animato da catenelle di bollicine lente e sottili.
Una leggera aureola di schiuma in superfice corona questa presentazione serena e matura.

Analisi olfattiva

Il primo naso è molto appetitoso. Complesso e raffinato, rivela meravigliosi aromi di autolisi (brioche, biscotto), crostacei, burro fuso e finferli freschi. L'espressione ci porta poi elegantemente verso la nocciola e la torrefazione.
Un bellissimo naso da lasciare per un po' nella flûte, giusto per il piacere.

Analisi gustativa

L'attacco al palato è morbido, poi si manifesta il bel corpo del vino. Il palato è allo stesso tempo ricco, aereo, delicato, equilibrato e sapido.
Produce una consistenza cremosa, qualche aroma burroso e una grande sensazione di purezza.

Il finale

Il finale è molto lungo (oltre 10 secondi di persistenza) e delicato.
Sublima la sensazione lattica, scoperta al palato, con una punta di agrumi. L'ultima nota è francamente sapida e mette in appetito.

Verdetto

Lo Special Club Magnum 2015 è un vero capolavoro!
È uno Champagne complesso e maturo, improntato alla freschezza, alla tenerezza, che rivela la sua identità con eleganza.
Da far scoprire ai vostri amici in occasione di una bella serata.

Servizio e abbinamenti

Questo Magnum dovrà essere degustato in una flûte dal calice ampio e a una temperatura di 10 gradi, non meno, se no perdereste tutto.
A tavola, ci sono due prodotti da privilegiare: scampi e capesante.
Leggermente arrostiti nel burro e con funghi (finferli, porcini). In risotto o con pasta (risotto con scampi, pasta mare-monti…).
O, perché no, una bella sogliola alla mugnaia.



MAGNUMS

BRUT

1

Champagne Perrot - Batteux et filles

Cuvée Hélixe Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%



1



Perrot - Batteux et filles

Hélixe Blanc de Blancs Premier Cru Magnum

Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Bergères lès Vertus

Aperitivo Parmigiano Crostacei

Analisi visiva

Il colore giallo dorato di questo Blanc de Blancs ci fa apprezzare i suoi leggeri riflessi verdi. Le sue catenelle di bollicine, vivaci e numerose, salgono in superficie creando una bella aureola di schiuma.
La presentazione visiva di questa Cuvée è molto dinamica.

Analisi olfattiva

Il primo naso è aperto e si esprime con plenitudine. Percepiamo le note di limone, vetiver, foglie e ananas. All'aerazione, i fiori gialli e il miele aggiungono complessità e profondità. È un naso tipico del vitigno che rappresenta, estivo e leggermente esotico. Una Cuvée nel fiore degli anni.

Analisi gustativa

L'attacco al palato è franco e apre la degustazione ad un vino corposo. L'effervescenza e il dosaggio si fondono piacevolmente in questo tessuto, generando una struttura morbida. Questo bellissimo equilibrio tra consistenza ed effervescenza, tra freschezza e golosità, ci allieta piacevolmente sino al finale.

Il finale

Un finale molto lungo (8 secondi di persistenza), acidulo (acido - zucchero) e leggermente sapido. Mantiene con precisione la sensazione di equilibrio percepita al palato e firma le sue origini con una leggera mineralità.

Verdetto

Questa Cuvée Blanc de Blancs Premier Cru ci guida alla scoperta dello Chardonnay del cuore della Côte des Blancs. Fresco ed equilibrato, si esprime con eleganza e precisione.

Servizio e abbinamenti

Questa Cuvée sarà servita in una flûte molto sottile a una temperatura di 8°C. Perfetta da condividere con la famiglia e gli amici grazie alla piacevolezza della sua espressione.
A tavola può accompagnare dei ravioli o pasta al pesce, un pesce al burro o alla panna come il palombo, la platessa, o una mousse di pesce o terrina di pesce con salsa mousseline ...

EXTRA BRUT

1

Champagne Grongnet

Carpe Diem Rosé de Saignée
Extra Brut

Millésime 2015 NR⋆

Côte des Blancs

Pinot Noir 50%, Meunier 50%

⋆ *NR Millésime Non Rivendicato*



1



Grongnet

Carpe Diem Rosé de Saignée Extra Brut *NR 2015 Magnum

Extra Brut
Pinot Noir 50% Meunier 50%
Côte des Blancs - Étoges

Pollame Carne bianca Anatra Carne rossa Barbecue Piccola cacciagione da piuma Tajine di verdure Formaggi a pasta molle (Brie)

Analisi visiva

Il sorprendente color rubino di questa Cuvée è di una folle intensità. La schiuma ne risulta persino colorata durante il servizio. L'effervescenza diventa poi discreta e crea una sottile catenella in superficie. La presentazione visiva di questa Cuvée è spettacolare.

Analisi olfattiva

Il primo naso è intenso, quasi “serio” per uno Champagne. Percepiamo in priorità l'amarena ma anche la liquirizia, la gelatina di mele cotogne, la confettura di sambuco ... Dopo pochi secondi di aerazione, notiamo una piccola nota affumicata, ma è soprattutto il grande equilibrio dell'espressione che richiama l’attenzione. Il vino resiste perfettamente all'ossigeno.
Questa Cuvée ci offre un potente carattere aromatico, con uno stile unico.

Analisi gustativa

L'attacco al palato è morbido e subito vinoso. Il corpo del vino domina ampiamente l'espressione dell'effervescenza. Percepiamo la struttura acida oltre ad una leggera struttura tannica, ma entrambe si manifestano con eleganza e in perfetta armonia con la “stoffa” della Cuvée. Il tutto produce una lussuosa struttura vellutata con aromi di melograno, mirtillo, ribes nero ...

Il finale

Il lungo finale (8 secondi di persistenza), complesso, acidulo, ci restituisce i profumi già percepiti durante l'analisi olfattiva (amarena e carattere affumicato).

Verdetto

Questo Champagne è un ottimo esempio di Rosé de Saignée, un vino da manuale. Di color rubino intenso e armato di aromi molto intensi di amarena, rivela una grande delicatezza tattile al palato. Il suo potere, la sua grandiloquenza sono un lusso!
* NR Millésime 2015 Non Rivendicato

Servizio e abbinamenti

Servito in una flûte ben ampia a 10 gradi di temperatura, questo Rosé de Saignée farà miracoli in un'atmosfera "pop up", rilassata, internazionale e "bio-based" dove la cucina è preparata dal vivo e accoglie tutti i sapori del mondo.
Possiamo immaginarlo anche con una bistecca alla fiorentina, lumache con salsa Chaource, maiale laccato o speziato, anatra all'arancia, noodles di yakisoba , un piccione con uva nera ...

BRUT

1

Champagne Grongnet

Rosé

Côte des Blancs

Chardonnay 30%, Pinot Noir 40%, Meunier 30%







Grongnet

Rosé Magnum

Brut
Chardonnay 30% Pinot Noir 40% Meunier 30%
Côte des Blancs - Étoges

Crostacei Sushi Carpaccio di pesce Frutti di bosco

Analisi visiva

Il colore è delicato e arricchito da tenui riflessi aranciati. L'effervescenza è discreta e forma una leggerissima catenella di schiuma. L'aspetto è appetitoso e sereno al tempo stesso.

Analisi olfattiva

La prima impressione olfattiva è marcata dai frutti di bosco. Si evidenziano il lampone e la ciliegia in un contesto leggermente muschiato. All'aerazione appare la complessità: le note floreali piuttosto forti come la peonia, ma anche dei caratteri evolutivi come la mela cotta e il pane su un fondo appetitoso e raffinato di malva. Dopo dieci minuti nella flûte l'espressione è più avvolgente e evoluta mentre alla ciliegia, sempre presente, si aggiunge il pomodoro. È un naso raffinato e fresco che privilegia il fruttato ma senza superficialità.

Analisi gustativa

All'attacco la prima impressione è morbida e offre un'impressione di rotondità. L'effervescenza è leggera e la struttura cremosa con aromi di caramelle, mandorle e biscotti, il che aggiunge un carattere seducente alla Cuvée. L'ottimo equilibrio acido – zucchero apporta volume e struttura, ma senza eccessi, con un palato che si rivela armonioso e appetitoso. Eccellente.

Il finale

Il finale è più complesso. Lungo, 6 secondi di persistenza, propone una bella mineralità accompagnata da una punta di acidità. Ritroviamo la coppia ciliegia – pomodoro cotto nel retrolfatto.

Verdetto

Questo Rosé è un seduttore, tutto rotondità e carezze! Appetitoso e cremoso soddisferà i palati più delicati.

Servizio e abbinamenti

Per una migliore degustazione è da servire in una flûte slanciata e a una temperatura di 8°C.
Eccellente Champagne si accorderà per colore e struttura ai gamberetti, ai sushi o alle macedonie di frutti di bosco.

BRUT

1

Champagne Grongnet

Blanc de Noirs

Côte des Blancs

Pinot Noir 50%, Meunier 50%

MAGNUM
BLANC DE NOIRS



1



Grongnet

Blanc de Noirs Magnum

Brut
Pinot Noir 50% Meunier 50%
Côte des Blancs - Étoges

Apericena Risotto Pasta Carne rossa Formaggi a pasta molle (Brie) Formaggio a pasta pressata (Fontina)

Analisi visiva

La Cuvée è di color paglierino e con un'effervescenza ben attiva che crea una bella aureola di schiuma in superfice.
L'insieme è molto classico e ci suggerisce il « vino biondo » di cui si parlava nel XIX secolo.

Analisi olfattiva

Il primo naso è ben presente e molto attraente. Percepiamo nocciola, lampone e baguette che si rivelano per il nostro più grande piacere.
Con l'aerazione, emergono alcune note più ricche ed evolute. Notiamo la mela cotta e il pane tostato per esempio.
Ma l'espressione rimane sempre ben equilibrata tra il fruttato del vino e il suo carattere fermentativo legato all'invecchiamento nelle cantine.
Il naso di questo Blanc de Noirs è autunnale e molto raffinato.

Analisi gustativa

L'attacco è morbido e l'effervescenza fusa. L'equilibrio è tra la freschezza, non priva di un certo mordente, e la vinosità. Il dosaggio, leggermente percettibile, fa da tramite tra i diversi elementi.
Ben strutturato, in particolare da qualche tannino che appare a metà palato, il vino si esprime con coerenza. La struttura da cremosa diventa poi più incisiva.

Il finale

Lungo, tra i 7 e gli 8 secondi di persistenza, si rivela teso, acidulo e calcareo.
Il retrolfatto è marcato dagli aromi di ciliege e pane.

Verdetto

Questo Blanc de Noirs si esprime con finezza e equilibrio, senza note animali né eccessi di struttura.
Diviso tra aromi fruttati e fermentativi, mostra una perfetta padronanza del suo inizio di maturità.

Servizio e abbinamenti

Una flûte slanciata e una temperatura di 10°C lo valorizzeranno.
Fresco e appetitoso, questo Blanc de Noirs, con una doppia struttura, cremosa e decisa allo stesso tempo, sarà un buon abbinamento per i vostri aperitivi così come per la carne rossa o il formaggio. Dei buffet complessi e ricchi di varianti, una costata di manzo, un buon formaggio...

EXTRA BRUT

1

Champagne Jean-Luc Gimonnet

Grande Réserve Extra Brut

Côte des Blancs

Chardonnay 90%, Pinot Noir 5%, Meunier 5%

BRUT

2

Champagne Hervieux - Dumez

Réserve Premier Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 30%, Pinot Noir 45%, Meunier 25%

3

Champagne Sanchez - Le Guédard

Grande Réserve Bio

Vallée de la Marne

Chardonnay 20%, Pinot Noir 60%, Meunier 20%

4

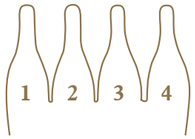
Champagne Xavier Leconte

Signature du Hameau

Vallée de la Marne

Chardonnay 5%, Pinot Noir 15%, Meunier 80%







Jean-Luc Gimonnet

Grande Réserve Extra Brut Magnum

Extra Brut
Chardonnay 90% Pinot Noir 5% Meunier 5%
Côte des Blancs - Cuis

Aperitivo Apericena Parmigiano Pasta

Analisi visiva

Questa Cuvée Grande Réserve è di un bel colore dorato. L'effervescenza genera delle splendide bollicine che formano una magnifica aureola di schiuma in superfice.
La presentazione è molto classica, molto Champagne.

Analisi olfattiva

Il primo naso esprime maturità con aromi di frutta cotta, fiori secchi, funghi e biscotti alle nocciole. Dopo qualche minuto nella flûte, il miele diventa più presente.
Questo vino d'assemblaggio evidenzia la sua complessità presentando al tempo stesso aromi primari, secondari e terziari.
La tenuta all'aria, dopo venti minuti, è ottima e conferma la maturità del vino.

Analisi gustativa

L'attacco è molto vivace e l'effervescenza esuberante.
Poi il vino trova subito il suo equilibrio con una franca acidità sfumata da un buon dosaggio e un corpo presente. L'insieme è armonioso, diritto e genera una struttura delicata.

Il finale

Il finale è fresco e ben accompagnato dal dosaggio.
Lungo, dai 5 ai 6 secondi di persistenza, finisce con una sensazione di consistenza su aromi di frutta cotta e biscotti.

Verdetto

È uno Champagne che punta sulla calma e la serenità, che esprime un bell'equilibrio aromatico e gustativo utilizzando sapientemente la maggior parte dei registri champenois: vini di riserva per la complessità aromatica, la franca acidità e in particolare il dosaggio in Extra-Brut.

Servizio e abbinamenti

Degusteremo questo Grande Réserve a una temperatura di 8°C in una flûte ben slanciata.
Perfetto all'aperitivo, potrà accompagnare canapé, tartine, torte salate...



Hervieux - Dumez

Brut Réserve Premier Cru Magnum

Brut
Chardonnay 30%, Pinot Noir 45%, Meunier 25%
Montagne de Reims - Sacy

Aperitivo Apericena

Analisi visiva

Il colore di questa Cuvée è oro pallido. L'effervescenza è molto dinamica e le catenelle di bollicine si rincorrono sino alla superficie dove formano un'elegante aureola di schiuma. La presentazione visiva è vivace e molto classica.

Analisi olfattiva

Il primo naso propone un equilibrio tra gli aromi di frutta e di forno (legati all'autolisi nelle cantine): percepiamo il pompelmo e i biscotti. Dopo qualche istante l'espressione si apre e ci immergiamo nelle note terziarie con i funghi e il sedano. Poi, a poco a poco, l'insieme diventa più goloso e avvolgente. È un naso complesso che testimonia del buon lavoro effettuato durante l'assemblaggio.

Analisi gustativa

L'attacco è fresco, poi l'acidità dà il ritmo. Quest'ultima è leggermente temperata dal dosaggio, ma è comunque lei a strutturare la degustazione. L'effervescenza partecipa apportando il ritmo e avvolgendo il corpo del vino. Ritroviamo gli aromi dell'analisi olfattiva con, in particolare, i biscotti e la scorza di pompelmo. L'insieme diventa più corposo avvicinandosi al finale e genera una struttura che suggerisce la lana.

Il finale

Il finale produce una sensazione acidula. Si prolunga per 6-7 secondi in un ambiente leggermente minerale.

Verdetto

Si tratta di un vino classico, elaborato da un bell'assemblaggio, con complessità al naso e equilibrio al palato. Lascia esprimersi l'acidità naturale del terroir champenois rimanendo vivace.

Servizio e abbinamenti

Da servire in una flûte tulipano, tra gli 8 e i 10°C .
È uno Champagne da aperitivo che sarà apprezzato durante innumerevoli circostanze.
Sarà in buona compagnia con i bigné al formaggio e con canapé sia caldi che freddi



Sanchez - Le Guédard

Grande Réserve Bio Magnum

Brut
Chardonnay 20% Pinot Noir 60% Meunier 20%
Vallée de la Marne - Cumières

Risotto Risotto ai funghi Pasta ai funghi Pesce Pesce al forno Pollame Carne bianca

Analisi visiva

Il colore dorato di questo Réserve è color «Champagne».
L'effervescenza, timida, si libera con calma e alimenta una deliziosa catenella di schiuma.
Una presentazione classica e rilassante.

Analisi olfattiva

Il primo naso mette in risalto il buon invecchiamento in cantina proponendoci le note di viennoiserie e nocciole. Questa prima impressione è accompagnata da frutti bianchi, pera, poi, con l'aerazione, ecco i profumi che ricordano il grano, i funghi freschi, il burro e, più tardi ancora, i frutti di bosco.
L'insieme è complesso e particolarmente riuscito.

Analisi gustativa

L'attacco è fresco e apre su un palato ben equilibrato. La fluidità del vino così come la sua freschezza sono delicatamente accompagnati dalla tenerezza dell'effervescenza.
L'insieme si lascia gentilmente accarezzare dal dosaggio e produce una sensazione dolce e calda, avvolgente, che si potrebbe assimilare al cachemere.

Il finale

Il finale ha una bella lunghezza, 8-9 secondi, unita a una bella minerali gessosa.
Ci lascia una sensazione dissetante grazie al suo leggero tocco di amaro rinfrescante.

Verdetto

Un bell'esempio di Cuvée Réserve!
Complessa e matura al naso, valorizzata da un'effervescenza carezzevole e da un perfetto dosaggio, questo Champagne si esprime con grande armonia.

Servizio e abbinamenti

Questa Cuvée sarà perfetta a 8°C in una flûte slanciata al momento dell'aperitivo.
A tavola sarà in compagnia di cibi dalla struttura tenera: vitello, pollame, risotto, rombo, sogliola…



Xavier Leconte

Signature du Hameau Magnum

Brut
Chardonnay 5% Pinot Noir 15% Meunier 80%
Vallée de la Marne - Bouquigny

Apericena Parmigiano

Analisi visiva

Il colore della Cuvée è giallo dorato. Ravvivato da catenelle di bollicine lente e delicate.
Emana una sensazione di serenità e classicità.

Analisi olfattiva

Il primo naso è appetitoso e conferma questo classicismo evocando la frutta bianca, come la pera, le mandorle e i savoiardi.
Dopo l'aerazione, l'espressione acquista volume e maturità. Queste note tipicamente terziarie rimangono comunque molto golose e richiamano i dessert. Per questo motivo gli aromi ci suggeriscono il pan di zenzero e il torrone.
Complesso e seducente, questo naso presenta sia aromi primari, secondari e terziari, che sono la firma dei Brut Réserve di qualità.

Analisi gustativa

L'attacco è morbido. Poi la Cuvée si rivela vivace e accompagnata da un equilibrio acido – zucchero ben bilanciato.
Gli aromi di vaniglia e di biscotti sottolineano la rotondità naturale del vino e l'effervescenza ritma la degustazione sino al finale.
La sensazione tattile è cremosa grazie a un dosaggio giudizioso che modera la vinosità lasciando rivelarsi però la freschezza finale.

Il finale

Il finale è lungo, circa 8 secondi, e acidulo.
Rivela una deliziosa mineralità e una punta di amaro rinfrescante.

Verdetto

Questa Cuvée Signature du Hameau difende con maestria i principi dell'assemblaggio in Champagne.
Ci presenta quindi uno stile classico e complesso, molto consensuale.

Servizio e abbinamenti

Questo vino merita di essere servito in una flûte tulipano tra gli 8 e i 10°C.
Accompagnerà i bigné di formaggio, i salatini, i canapé salati o agrodolci.

BRUT

1

Champagne Perrot - Batteux et filles

Carpe Diem

Côte des Blancs

Chardonnay 52%, Pinot Noir 20%,

Meunier 20%, Altri vitigni 8%

2

Champagne Hervy - Quenardel

Prestige Grand Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 45%, Pinot Noir 55%

3

Champagne Grongnet

Tradition

Côte des Blancs

Chardonnay 33%, Pinot Noir 33%, Meunier 33%

MAGNUMS
ASSEMBLAGE TRADITIONNEL







Grongnet

Carpe Diem Magnum

Brut

Chardonnay 52%, Pinot Noir 20%, Meunier 20%, Altri vitigni 8%

Côte des Blancs - Étoges

Conchiglie Vol au vent Risotto Pasta Pasta al tartufo Risotto al tartufo Risotto ai funghi Pasta ai funghi Pollame Frattaglie Funghi Formaggio a pasta pressata (Fontina)

Analisi visiva

Questa Cuvée offre un colore intenso e luminoso, paglierino. L'aspetto è arricchito da perle fini e abbondanti che le conferiscono un aspetto scintillante. L'insieme è permeato d'eleganza e raffinatezza.

Analisi olfattiva

Il primo naso è immediatamente complesso e aromatico. Evoca la fine dell'estate con i profumi d'arancia candita, mela cotogna e miele d'acacia su un fondo minerale. Dopo un istante la seduzione raddoppia con l'albicocca secca, il bergamotto o i savoiardi. Poi sono le note appetitose e di pasticceria. L'espressione sposa gli aromi di giovinezza e di evoluzione nelle cantine con molto charme. Molto complesso, maturo e seduttore, si tratta di un "Brut" d'eccezione tanto la sua espressione aromatica è meravigliosa.

Analisi gustativa

L'attacco è deciso e effervescente. Il vino rivela poi tutte le sue qualità d'equilibrio. L'acidità e la vinosità sono equivalenti, mentre il dosaggio si tiene in disparte. Trasceso dai suoi aromi e dalla sua struttura, il vino si mostra seduttore, pralina, torrone, noce moscata e biscotti ci sono offerti su una materia piena di tenerezza.

Il finale

Il finale è lungo all'incirca 8 secondi di persistenza e molto netto. Conserviamo questa sensazione d'unità e purezza sentita lungo tutta la degustazione.

Verdetto

Questa Cuvée Carpe Diem Brut è uno splendido successo nell'universo dei Brut. Matura e tenera, sa sedurci con un'espressione aromatica saporita e una struttura tenera. È perfettamente adeguata a una degustazione di piacere, tra edonisti.

Servizio e abbinamenti

In una flûte dal calice ben ampio, questa Cuvée si aprirà a 8-10°C. Per esaltare il suo carattere le converrà l'eleganza delle animelle di vitello e agnello. Le capesante con salsa dieppoise e i vol-au-vent saranno altrettanto interessanti.



Hervy - Quenardel

Prestige Grand Cru Magnum

Brut

Chardonnay 45% Pinot Noir 55%

Montagne de Reims - Verzenay

Apericena Risotto Pasta Pollame Carne bianca

Analisi visiva

La Cuvée Prestige appare ricca e delicata. Color oro con riflessi verdi, è animata da finissime bollicine che formano una magnifica corona di schiuma in superfice. La presentazione è elegante e sprigiona nobiltà.

Analisi olfattiva

La prima impressione olfattiva è aromatica e raffinata. Agrumi, miele d'acacia, giunchiglie e ginestra ci lusingano immediatamente. Poi il vino si manifesta con aromi di ananas, pera, ciliegia, pompelmo caldo su una punta di muschio e di gesso. La complessità è al rendez-vous. Dopo dieci minuti d'aerazione, l'espressione evolve verso la frutta secca, nocciole per esempio, e la mela e pera cotte. È un naso raffinato e complesso, con un'eccellente tenuta all'aria.

Analisi gustativa

L'attacco è intenso e dolce al tempo stesso. Dietro la rotondità apportata dal dosaggio appare la bella acidità del vino. L'inizio è strutturato dall'effervescenza, abbastanza tonica e dal gesso rapidamente percettibile. Poi è la volta della vinosità. Grasso, caldo e leggermente tannico, il vino è pieno, marcato da una bella densità.

Il finale

Il finale è lui stesso strutturato, gessoso e citrico. Dopo 8 secondi di persistenza lascia una sensazione di plenitudine punteggiata da una nota di freschezza.

Verdetto

Frutto di un bell'assemblaggio, questa Cuvée dagli aromi complessi e dalla maturità nascente, esprime con brio sia il suo terroir sia il lavoro dell'elaboratore. Di struttura decisa, questo vino ampio e teso, strutturato e vivace, è il degno e nobile rappresentante del classicismo champenois.

Servizio e abbinamenti

Servite questo Champagne tra i 10 e i 12°C. Una flûte ampia sarà la più adeguata a esaltare le qualità di complessità, freschezza e vinosità di questa Cuvée Prestige. Il suo temperamento gli permette di partecipare alle grandi cene di festa, quando è importante stupire e meravigliare i nostri invitati.
A tavola, i tortellini ricotta e spinaci, la carne bianca, e ancor meglio il pollame, saranno i benvenuti.



Grongnet

Tradition Magnum

Brut
Chardonnay 33% Pinot Noir 33% Meunier 33%
Côte des Blancs - Étoges

Aperitivo Crostacei Conchiglie Pizza Risotto ai frutti di mare Pasta ai frutti di mare

Analisi visiva

La Cuvée è di un bel color oro. Piccole bollicine dinamiche formano una piccola aureola di schiuma in superfice.
La presentazione è molto classica, molto Champagne.

Analisi olfattiva

Il primo naso è ben aromatico e si esprime con note di baguette, mela cotta e agrumi canditi.
All'aerazione si rivelano gli aromi d'invecchiamento nelle cantine come le mandorle o le nocciole tostate, ma il vino mantiene anche il fruttato con deliziose note di lamponi.
Dopo dieci minuti nella flûte assume ancora più carattere e ci inebria con profumi di rabarbaro e di noce moscata.
Questa Cuvée Tradition è complessa e esprime il suo temperamento con eleganza.
Dopo trenta minuti l'espressione diventa più terziaria con note di ratafià e di caramello caldo.

Analisi gustativa

L'attacco sembra morbido ma è ben dinamizzato da un'effervescenza esuberante.
La freschezza del vino, con il giusto mordente, si sposa in modo armonioso con la vinosità e il carattere corposo.
Il dosaggio s'incarica di fare da tramite tra tutte le componenti e dietro questo equilibrio si indovina la bella struttura del vino così come una piccola nota amara rinfrescante.

Il finale

Lungo, rivela le note di mela e di baguette così come la mineralità.
Ben netto lascia un'ultima impressione acidula.

Verdetto

Piacevole, equilibrato, con un leggero carattere barocco.
Di forma ovoidale e facile in apparenza, il palato ci svela una seducente intensità di struttura.

Servizio e abbinamenti

Serviremo questo Champagne Tradition in una flûte ben slanciata e a una temperatura di 8°C .
Eccellente aperitivo, a tavola sarà più mare che terra, si accorderà con molluschi, come le capesante o le vongole, e con pasta o risotti le cui salse siano orientate al mare (pesce o frutti di mare).



MILLÉSIMES
BLANC DE BLANCS

BRUT NATURE

1
Champagne Jean-Luc Gimonnet
Millésime 1996 Nature Premier Cru
Côte des Blancs
Chardonnay 100%

2
Champagne Jean-Luc Gimonnet
Millésime 1998 Nature Premier Cru
Côte des Blancs
Chardonnay 100%

EXTRA BRUT

3
Champagne Jean-Luc Gimonnet
Millésime 1996 Extra Brut Premier Cru
Côte des Blancs
Chardonnay 100%

4
Champagne Jean-Luc Gimonnet
Millésime 1998 Extra Brut Premier Cru
Côte des Blancs
Chardonnay 100%

5
Champagne Jean Larrey
La Guette 2008 Extra Brut Premier Cru
Côte des Blancs
Chardonnay 100%

6
Champagne Jean-Luc Gimonnet
Millésime 2012 Extra Brut Premier Cru
Côte des Blancs
Chardonnay 100%

7
Champagne Vincent Joudart
Millésime 2012 Extra Brut
Côte des Blancs
Chardonnay 100%







Jean-Luc Gimonnet

Millésime 1996 Blanc de Blancs Nature Premier Cru

Brut Nature
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Cuis

Aperitivo Apericena Parmigiano Ostriche Crostacei Conchiglie Pasta al tartufo Risotto al tartufo Pesce Formaggio a pasta dura (Pecorino)

Analisi visiva

Questo Millésime 1996 Nature scintilla grazie a una miriade di finissime bollicine.
La schiuma, di un bianco immacolato, occupa la totalità della superfice.
Magnifica presentazione per questo vino che non mostra alcun segno di fatica. Eccezionale!

Analisi olfattiva

Il primo naso, molto espressivo, si esprime con nobiltà e complessità: limone fresco, burro, caprifoglio, timo.
Dopo l'aerazione, l'estrema nobiltà del vino si manifesta con degli aromi delicati di citronella, ananas candito con un tocco di caffè.
Più tardi ancora l'espressione diventa più profonda, più adulta, più seria, con dei profumi che ricordano gli idrocarburi, le spugnole o il tartufo.
L'organico ha completamente lasciato il posto al minerale.
Non possiamo che essere affascinati da tale esemplarità.
La tenuta all'aria dopo 20 minuti è eccellente e conferma il potenziale di questo 1996 che ci accompagnerà ancora per una buona decina d'anni.

Analisi gustativa

L'attacco è deciso e l'effervescenza viene immediatamente a distendere questa sensazione grazie al suo crepitare morbido e cremoso.
Approfittiamo da adesso di una corposità muscolosa (ma non grassa), di una vinosità misurata e di una struttura straordinaria perfettamente setosa.
Vivace e teso, diritto, questo grandissimo Millésime 1996 si presenta denso e pieno.
Perfettamente scolpito dall'attacco al finale, suscita in noi un'impressione di purezza

Il finale

Il finale protrae con gioia questa sensazione.
Con un'eccellente persistenza (più di 12 secondi secondi), s'iscrive nella continuità e propone dei raffinati aromi di citronnella e di caffè.

Verdetto

Siamo in ammirazione davanti al risultato perfettamente riuscito del tanto complicato Millésime 1996.
Teso, puro, complesso e adulto, questo vino terrà ancora per una decina d'anni senza deludere.
La nobiltà dei suoi aromi e la finezza della sua struttura lo classificano tra i grandi della Champagne.

Servizio e abbinamenti

Potremo proporre questa Cuvée a 12°C in una flûte dal calice ampio per ben approfittare di tutta la sua paletta aromatica.
All'aperitivo, da solo o con del Parmigiano, un Pecorino al tartufo o dei sandwichs al burro tartufato.
A tavola lo degusteremo con le ostriche (mare aperto), i grandi crostacei (aragoste, granchi), le insalate di conchiglie al limone, o più semplicemente con una spigola all'unilaterale così come con un piccione arrosto (!).



Jean-Luc Gimonnet

Millésime 1998 Blanc de Blancs Nature Premier Cru

Brut Nature
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Cuis

Aperitivo Crostacei Conchiglie Risotto ai frutti di mare Pasta ai frutti di mare Pesce al forno Tajine di verdure

Analisi visiva

Il colore è giallo oro. Luminoso e brillante, mostra bollicine finissime che formano una catenella bianchissima. La presentazione è sorprendentemente giovane.

Analisi olfattiva

Il primo naso è elegante e si esprime con discrezione. Percepiamo subito note di acacia e pasta da bigné con un fondo di mineralità marina. Dopo l'aerazione, l'espressione diventa più ricca e matura con sentori di frutta cotta. La tenuta all'aria è magnifica e le note mentolate apportano freschezza. Finezza, precisione e eleganza sono le parole che ci vengono spontanee.

Analisi gustativa

L'attacco è netto e l'effervescenza ricopre immediatamente il palato, sfociando in una formidabile consistenza. L'acidità, di notevole qualità, e il corpo del vino si fondono mirabilmente con l'effervescenza. L'insieme è snello, salino e freddo, suggerendo la struttura della seta. Ne scaturisce una sensazione di purezza che esalta la sublime linea acida del vino e i suoi leggeri profumi di torrefazione.
Un magnifico esempio di equilibrio champenois.

Il finale

Il finale è dritto, fluido e ancora fresco. Lascia un'impressione delicatamente gessosa, salina e amara con profumi di caramello ma anche del guscio dei crostacei che sono il marchio della bella elaborazione di questo vino. L'ultima impressione suggerisce la scorza di pompelmo.

Verdetto

Questa Cuvée celebra il terroir della Champagne nella sua forma più pura. I grandi amanti dello Champagne, così come gli esperti, ne saranno deliziati.

Servizio e abbinamenti

Serviremo questo Millésime '98 in una flûte ampia e ad una temperatura di 12 gradi.
A tavola i cibi con consistenze pure e setose come le capesante con salsa di agrumi, i gamberoni e i prodotti di mare in generale o per esempio con un velouté di cavolfiore condito con alghe nori.



Jean-Luc Gimonnet

Millésime 1996 Blanc de Blancs Extra Brut Premier Cru

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Cuis

Aperitivo Parmigiano Crostacei Conchiglie Pasta al tartufo Risotto al tartufo Pesce al forno Pesce con salsa Formaggio a pasta dura (Pecorino)

Analisi visiva

Il colore oro acceso di questo Millésime 1996 brilla con una miriade di bollicine molto fini. La schiuma bianca, immacolata, copre tutta la superficie.
Splendida presentazione per questo vino che non mostra segni di stanchezza.
Eccezionale!!!

Analisi olfattiva

Il primo naso, molto espressivo, si esprime con nobiltà e complessità: limone candito, burro fuso, fiori secchi, su uno sfondo di torrefazione.
Dopo l'aerazione, l'estrema raffinatezza del vino è rivelata da delicati aromi di citronella, ananas candito e miele di bosco.
Più tardi ancora, l'espressione diventa più profonda, più adulta, con profumi che ricordano gli idrocarburi, le spugnole o la bisque di crostacei.
L'organico e il minerale sembrano intrecciarsi. Non si può che essere commossi da un vino così esemplare.
La resistenza all'aria dopo 20 minuti nella flûte è eccellente e conferma il potenziale di questo 1996, che ci accompagnerà ancora per molti anni.

Analisi gustativa

L'attacco è corposo, piuttosto tenero, e si apre su un palato molto fluido.
Il vino ha una bella consistenza, una vinosità misurata e una straordinaria struttura che suggerisce una bella seta corposa.
Vivace e muscoloso, questo Millésime ha anche una bella stoffa. Il dosaggio contribuisce a questa sensazione.
Perfettamente armoniosa dall'attacco al finale, questa Cuvée provoca una forte sensazione di identità e nobiltà.

Il finale

Il finale prolunga piacevolmente questa sensazione.
Con un'eccellente persistenza (più di 12 secondi), è in linea con la continuità e offre pregevoli aromi di citronella e moka.

Verdetto

Questa è un'espressione perfettamente padroneggiata del Millésime (così complicato) 1996.
Teso, corposo, complesso e maturo, questo vino durerà ancora per diversi anni senza deludere.
La nobiltà dei suoi aromi e la finezza della sua struttura lo collocano tra i grandi vini della denominazione.

Servizio e abbinamenti

Questo Grande Millésime merita di essere servito a 12 gradi in una flûte a calice ampio, per godere della sua piena espressione.
All'aperitivo, da solo, con un ottimo parmigiano, un pecorino al tartufo o piccoli tramezzini con burro tartufato.
A tavola, gli astici e le aragoste in salsa, i pesci dalla carne densa (Saint Pierre o rana pescatrice per esempio), si abbinano perfettamente.



Jean-Luc Gimonnet

Millésime 1998 Blanc de Blancs Extra Brut Premier Cru

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Cuis

Aperitivo Parmigiano Crostacei Risotto ai frutti di mare Pesce al forno Pesce in salsa Tajine di verdure

Analisi visiva

Il colore è verdeoro.
Brillante e luminoso, è animato da bollicine finissime che formano un bel cordone bianco.
La presentazione è sorprendentemente giovanile.

Analisi olfattiva

Il primo naso è distinto e aperto.
Percepiamo immediatamente note di acacia e miele che producono una sfumatura autunnale.
Dopo l'aerazione, l'espressione diventa più ricca con sentori di frutta cotta, pane tostato, iodio e alghe.
La sua aerazione è magnifica. Le note mentolate aggiungono freschezza e indicano la buona salute del vino.
Finezza, precisione e nobiltà sono le parole che vengono in mente.

Analisi gustativa

L'attacco è confortevole e l'effervescenza ricopre immediatamente il palato. Il che porta ad una meravigliosa sensazione di bocca.
L'acidità, di notevole qualità, e il corpo del vino, si fondono mirabilmente con l'effervescenza su aromi di miele e gesso bagnato.
Il tutto viene unito dal dosaggio che rafforza la consistenza e contribuisce a creare una struttura setosa.
Si sprigiona una sensazione di armonia, di purezza che mette in evidenza il sublime profilo acido del vino e i suoi leggeri sapori tostati.
Un ottimo esempio di equilibrio champenois.

Il finale

Il finale è dritto, aromatico e ancora fresco.
Lascia un'impressione delicatamente gessosa e salina, con sentori di molluschi e crostacei che sono il segno della bella origine ed elaborazione perfettamente riuscita di questo Millésime 1998.

Verdetto

Questa Cuvée celebra il terroir champenois nella sua purezza.
Questo grande Millésime ha raggiunto il suo apogeo.
I grandi amanti dello Champagne, così come gli esperti, apprezzeranno.

Servizio e abbinamenti

Serviamo ed ammiriamo questa magnifica Cuvée in una flûte dal calice ampio e a una temperatura di 10 gradi.
A tavola la degusteremo in compagnia di cibi con una struttura pura e setosa come la sogliola alla mugnaia, una crêpe di gamberi all'americana o un rombo in salsa di Champagne.
Potremo anche provare con una zuppa di cavolfiore condita con alghe nori.



Jean-Luc Gimonnet

La Guette 2008 Blanc de Blancs Extra Brut Premier Cru

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Cuis

Crostacei Pasta ai frutti di mare Pesce alla griglia Pesce al forno Pesce con salsa Formaggio di capra

Analisi visiva

Il colore appare giallo limone, quasi dorato, accompagnato da leggeri riflessi verdolini. L'effervescenza è lenta, regolare e alimenta un sottile cordone di schiuma. La presentazione evoca serenità e maturità.

Analisi olfattiva

Il primo naso è complesso e raffinato. Distinguiamo subito un carattere di pasticceria oltre che una sensazione minerale e "agrumata". Pompelmo, burro, crostacei e miele di colza si mescolano per produrre una vera delizia olfattiva. Dopo l'aerazione, il biscotto, l'olio di mandorle, la nocciola fresca e il burro fuso aggiungono profondità. Eleganza e raffinatezza sono le parole chiave. Dopo dieci minuti nella flûte, l'espressione è molto stabile, il che fa ben sperare per il potenziale di conservazione di questa annata.

Analisi gustativa

L'attacco al palato è franco, leggero, carezzevole, insomma: aereo. L'effervescenza è particolarmente elegante poi la bella vivacità del vino è il filo conduttore della degustazione, tutto in fluidità e finezza sapida. Ci colpisce la grande coerenza dell'insieme che genera una sensazione di purezza, impreziosita da note iodate. Questa struttura aracnide suggerisce il pizzo e il mondo marino.

Il finale

Il finale è lungo (circa 10 secondi) e soprattutto estremamente sapido e tagliente. La salivazione è molto importante e ci lascia una sensazione gessosa.

Verdetto

Questo Champagne, nato da un Millésime fresco e di notevole vivacità, sta ora raggiungendo un inizio di maturità. La sua eleganza, purezza, struttura di pizzo e freschezza finale lo rendono l'archetipo dello Champagne Blanc de Blancs e più semplicemente di un grande Champagne.

Servizio e abbinamenti

Questo Champagne d'eccezione va servito tra gli 8 ei 10°C in una flûte con un calice abbastanza ampio. Accompagnerà un pesce grigliato al limone, dei toast al granchio, gamberetti alla griglia con pepe Kampot o ottimi formaggi di capra come Selles-sur-Cher, Valençay o Pouligny-Saint-Pierre. Idealmente, osate presentarlo su una coda di rospo con uno zabaione al mandarino.



Jean-Luc Gimonnet

Millésime 2012 Blanc de Blancs Extra Brut Premier Cru

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Cuis

Aperitivo Conchiglie Risotto Risotto ai frutti di mare Pasta ai frutti di mare Ravioli Pesce alla griglia Pesce al forno Legumi Formaggio di capra

Analisi visiva

Questo Blanc de Blancs ha una tinta giallo verde molto chiara. L'effervescenza di bollicine finissime è molto attiva e termina la sua corsa creando una graziosa aureola in superficie. La presentazione è molto attraente.

Analisi olfattiva

Il primo naso è discreto, ancora in riserva. Indoviniamo gradualmente aromi di agrumi, verdure e mollica di pane. Dopo qualche minuto di aerazione, l'espressione si evolve verso il lime, il miele di colza, così come le note pietrose. È un naso adolescente, che affermerà ben presto la sua identità.
Dopo venti minuti nella flûte la tenuta all'aria è perfetta. Il vino è in piena salute e si esprime sempre meglio, a riprova del suo grande potenziale.

Analisi gustativa

L'attacco è preciso. L'effervescenza e il suo carattere delicatamente petulante scandiscono il ritmo della degustazione. L'acidità porta tensione e fluidifica il corpo del vino.
L'insieme ci offre una struttura magnifica ma allo stesso tempo fine, carezzevole, fredda e leggermente tesa, come il taffetà. Gli aromi di mandorla, miele fresco e pera arricchiscono questa bella materia.
Riscaldandosi al palato questa sensazione è arrotondata dal dosaggio che apporta un tocco molto gustoso.

Il finale

Il finale è lungo (8 secondi di persistenza), e gessoso. Percepiamo un pizzico di amaro, oltre a un tocco salino che accompagna la freschezza acida e la leggera dolcezza del dosaggio. Il finale ci offre così tutti i quattro sapori elementari.

Verdetto

Questo Blanc de Blancs è un adolescente che si sta rivelando solo ora. Elegante, raffinato, snello e sapidamente complesso, offre una versione sublime e quasi austera dello Chardonnay in Champagne.
Questo vino invecchiato otto anni è un bell'esempio del potenziale dei vini di Champagne.

Servizio e abbinamenti

Serviremo questa Cuvée a 10 o anche a 12 gradi di temperatura in una flûte ben tornita per favorire la sua espressione aromatica. La degusteremo ovviamente all'aperitivo o durante una serata d'eccezione. A tavola sarà mare: le conchiglie, il pesce alla griglia, il risotto ai frutti di mare, allo zafferano o i ravioli di verdure, all'astice…
Potremo continuare con i formaggi di capra, un Selles-sur-Cher o un Valençay.



Vincent Joudart

Millésime 2012 Blanc de Blancs Extra Brut

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Fèrebrianges

Aperitivo Caviale Ostriche Conchiglie Carpaccio di pesce

Analisi visiva

Il colore giallo pallido di questo Blanc de Blancs è particolarmente brillante. L'abbondante e rapida effervescenza crea una magnifica aureola di schiuma. La presentazione è dinamica e cristallina.

Analisi olfattiva

Il primo naso è molto primaverile: pompelmo, vetiveria, vaniglia, verbena mentolata su un fondo di burro fresco. L'aerazione rivela profumi di fiori bianchi e zenzero, che apportano grazia e profondità. L'espressione olfattiva di questo Blanc de Blancs è estremamente fresca.

Analisi gustativa

L'attacco al palato è franco e morbido al tempo stesso. Il vino è particolarmente teso e dotato di un'acidità acuta, ma senza aggressività perché l'effervescenza, molto fine, e il dosaggio, impercettibile, riescono a produrre una consistenza tenera e fluida. La struttura di questo vino è aracnea e deliziata da profumi di lime.

Il finale

Il finale è lungo (da 7 a 8 secondi di persistenza) e molto diritto, affusolato. La sensazione è simile a quella della buccia di pompelmo, con una grande fluidità e una nota sapida in finale.

Verdetto

Lo stile di questa Cuvée interesserà gli amatori del vino di Champagne. Grazie a un'estrema freschezza aromatica e a una struttura snella, entrambe sorprendenti, e offrendo anche una consistenza cremosa, riuscirà ad affascinare e sedurre anche i più esperti.

Servizio e abbinamenti

Da servire a 10°C in una flûte tornita. A tavola, il suo carattere marittimo, la sua acidità, la sua sapidità e la sua freschezza aromatica invitano a abbinamenti con ostriche e carpaccio di pesce al limone.

BRUT

1
Champagne Hervy - Quenardel
Millésime 2011 Grand Cru
Montagne de Reims
Chardonnay 100%

2
Champagne Perrot - Batteux
Millésime 2013 Premier Cru
Côte des Blancs
Chardonnay 100%

3
Champagne Xavier Leconte
Le Charme d'Anaïs 2014
Vallée de la Marne
Chardonnay 100%







Hervy - Quenardel

Millésime 2011 Blanc de Blancs Grand Cru

Brut
Chardonnay 100%
Montagne de Reims - Verzenay

Aperitivo Apericena Conchiglie Pasta al tartufo Risotto al tartufo Risotto ai funghi Pasta ai funghi Tajine di verdure Funghi

Analisi visiva

Il colore di questa Cuvée è luminoso. Giallo dorato, con ancora qualche leggero riflesso verdolino, presenta una lenta e regolare effervescenza che alimenta un ricamo di schiuma in superficie. La presentazione è particolarmente delicata.

Analisi olfattiva

Il primo naso, molto classico, è appetitoso. Percepiamo chiaramente note di limone, pera e cereali su una base molto raffinata di vaniglia. Dopo pochi istanti, l'espressione diventa più distintiva. Compaiono l'acacia e la nocciola, ma anche una sensazione iodata. Dopo dieci minuti il vino evolve verso miele, menta, verbena e le radici. Il carattere evolve. Dal classicismo si passa gradualmente all'espressione del terroir.

Analisi gustativa

L'attacco è subito cremoso e il palato è poi effervescente e goloso. Ricco e fresco, è meravigliosamente tattile, suggerendo l'umami. Ci inebria di piacere. L'effervescenza e il dosaggio rimangono in disparte. A poco a poco si affermano l'ardore dell'anno (il 2011 è un anno caldo) e la mineralità del terroir. Come per l'analisi olfattiva, si passa dalla classicità all'espressione del terroir.

Il finale

Il finale è molto lungo (10 secondi di persistenza) e lascia parlare l'annata. Si esprime sulla consistenza e qualche nota mentolata. Se ne va ben diritto e calcareo.

Verdetto

È un "vino da manuale", ed è molto interessante seguire l'evoluzione nella flûte, tranquillamente, prima o dopo cena. Inizialmente percepito come uno Chardonnay boisé, ci mostra poi il lungo lavoro di affinamento in cantina (l'autolisi dei lieviti che contribuisce notevolmente alla cremosità della struttura), prima di raccontarci le sue origini, il suo anno di nascita.

Servizio e abbinamenti

Questo Champagne è l'ideale per un aperitivo "davanti al camino". Un momento in cui saprà essere il protagonista della conversazione. Sarà interessante servirlo in una flûte slanciata a 8 ° C e poi seguirlo fino a 12 ° C e vederne evolvere il carattere. La sua struttura e i suoi aromi saranno perfetti con un carpaccio di capesante in olio al tartufo, dei funghi saltati in padella o una tajine di ortaggi a radice.



Perrot - Batteux et filles

Millésime 2013 Blanc de Blancs Premier Cru

Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Bergères lès Vertus

Aperitivo Crostacei Pasta Pesce alla griglia Pesce al forno Barbecue Verdure croccanti Verdure crude Legumi Tajine di verdure

Analisi visiva

Il colore giallo-verde è intenso e molto luminoso. L'effervescenza vivace, fine e delicata, crea un'aureola di schiuma bianchissima in superficie.
La presentazione visiva è sfavillante e suggerisce l'inizio della maturità.

Analisi olfattiva

Il primo naso offre subito una grande freschezza ed eleganza. Percepiamo belle note di limone, sfumate di aromi di timo su un fondo di lieviti, a testimoniare il lungo invecchiamento in cantina (autolisi dei lieviti).
All'aerazione la freschezza continua ad accompagnarci, questa volta con un carattere vegetale: verbena, felce, caprifoglio. Più tardi ancora, compaiono note terziarie più morbide, come funghi e pasta per gaufre.
È un naso complesso che offre tratti evolutivi pur mantenendo la freschezza della sua giovinezza.

Analisi gustativa

Dall'attacco, l'acidità è ben presente. Il palato è vivace, teso, verticale e accompagnato da una buona consistenza. Il vino sembra pieno e l'effervescenza cremosa. L'insieme crea una struttura simile alla seta. La gradevolissima acidità è impreziosita da profumi di mandorle oltre che da note tostate e lattiche.

Il finale

Il finale è ben netto e dritto. Lungo, 8 secondi di persistenza, scandisce la degustazione elegantemente, gessoso e finemente salino, sapido, goloso e iodato.

Verdetto

2013 è l'unica vendemmia di ottobre dall'inizio del secolo. Questa Cuvée è rappresentativa di questa annata. Molto fresco, elegante, quasi riservato, sfoggia un corpo finemente minerale. Allieterà un pubblico di intenditori, durante una bella serata primaverile.

Servizio e abbinamenti

Da servire in una flûte slanciata, alla temperatura di 8 ° C per preservare la bella freschezza dell'espressione aromatica. Poi, riscaldandosi, vedremo apparire la salinità.
Accompagnerà principalmente i prodotti di mare dalle strutture eleganti. Pensiamo ovviamente alle capesante e agli scampi arrostiti, alla sogliola e all'orata al limone, ma saranno benvenute le tagliatelle con verdure novelle o limone e parmigiano. In primavera le torte salate alle verdure, con punte di asparagi per esempio.



Xavier Leconte

Le Charme d'Anaïs 2014 Blanc de Blancs

Brut
Chardonnay 100%
Vallée de la Marne - Bouquigny

Aperitivo Parmigiano Crostacei Conchiglie Risotto ai frutti di mare Pasta ai frutti di mare Pesce al forno Pesce con salsa

Analisi visiva

Il colore giallo paglierino di questa Cuvée ha dei bei riflessi verdognoli. L'effervescenza è abbondante e le miriadi di bollicine generano una bella aureola in superficie.
Una presentazione fresca e dinamica.

Analisi olfattiva

Il primo naso è molto aromatico e maturo. Ci offre frutta cotta e note mielate su fondo lattico. All'aerazione scopriamo la mandorla, la nocciola fresca, l'ananas candito, il burro oltre a un pizzico di vaniglia e gelsomino, che testimoniano la bella evoluzione del vino. Un naso particolarmente "pasticcere" e seducente.

Analisi gustativa

L'attacco è vivace e ci annuncia un palato teso e tonico. L'effervescenza prende il vantaggio sulla vinosità e l'acidità sul dosaggio. Questa freschezza struttura la degustazione dall'attacco al finale ed è gradualmente accompagnata da un carattere caldo che rivela sapori di prugna mirabelle e ananas tostato.
L'insieme genera una struttura di taffetà, setosa e rigida al tempo stesso

Il finale

Il finale, ben teso e saporito, prolunga il piacere per 8-10 secondi e ci lascia un'impressione minerale che ricorda le conchiglie. Termina con un tocco leggermente tannico e salino, di aromi di burro fuso e agrumi.

Verdetto

Un bell'assemblaggio, complesso e maturo, con uno stile improntato alla modernità e all'originalità. Il suo registro aromatico e la sua dinamica al palato ci seducono tutti e ancor più gli amanti degli Champagnes Blanc de Blancs.

Servizio e abbinamenti

Questa Cuvée sarà perfetta a 10 gradi di temperatura in una flûte ben ampia. La degusteremo senz'altro già all'aperitivo.
A tavola è Mare: il pesce (baccalà, rana pescatrice, triglia, spigola…) o le conchiglie servite calde e accompagnati da salse cremose o al burro, aromatizzate agli agrumi.



MILLÉSIMES
BLANC DE NOIRS

EXTRA BRUT

1

Champagne Hervy - Quenardel

Millésime 2012 Extra Brut Grand Cru

Montagne de Reims

Pinot Noir 100%

2

Champagne Xavier Leconte

Clos de Poiloux 2012 Extra Brut

Vallée de la Marne

Pinot Noir 100%

3

Champagne Sanchez - Le Guédard

Spécial Club 2013 Clos Sainte Hélène Extra Brut Premier Cru

Vallée de la Marne

Pinot Noir 100%

4

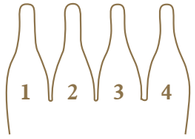
Champagne Xavier Leconte

La Croisette 2013 Extra Brut

Vallée de la Marne

Meunier 100%







Hervy - Quenardel

Millésime 2012 Blanc de Noirs Extra Brut Grand Cru

Extra Brut
Pinot Noir 100%
Montagne de Reims - Verzenay

Apericena Parmigiano Crostacei Pasta Carpaccio di pesce Pesce in salsa Pollame

Analisi visiva

Il colore di questo Millésime 2012 è dorato. Le bollicine, finissime e calme, brillano con nonchalance, generando un luccichio molto sensuale. La presentazione visiva annuncia materia e energia.

Analisi olfattiva

Il primo naso è intenso e appetitoso. Percepiamo nocciola, vaniglia e aromi di pasticceria. Poi le note di autolisi intervengono con la pasta sfoglia e i *gauffres*. Più tardi è il turno del terroir d'esprimersi. Timo, alloro, ginestra e bergamotto apportano sfumature e carattere. È un naso complesso, la cui espressione è condivisa tra *savoir-faire* e origine.

Analisi gustativa

L'attacco è vivace, appuntito. Percepiamo simultaneamente l'acidità e l'effervescenza. L'energia è ben presente, poi il vino si apre su un palato teso e strutturato. La consistenza del vino genera calore e la struttura è densa e compatta. Questa bellissima materia è ben dominata dall'acidità, nitida e precisa, e dall'effervescenza, dinamica e maliziosa.

Il finale

Il finale è sorprendente per naso e palato. Teso, virile, è anche minerale, acido, tannico, effervescente e con una punta leggermente amara, elegantissima ...

Verdetto

È uno Champagne per le grandi occasioni, per coccolare lo spirito. Ricco, complesso e appetitoso al naso, sorprende il palato con il suo dinamismo e vigore, la sua energia. Il finale conferma anche lui il bel carattere. Uno Champagne d'eccezione.

Servizio e abbinamenti

Mantenete la temperatura di servizio tra 8 e 10°C e presentate questa Cuvée in una flûte dal calice ben tornito. Potrà accompagnare i salatini o i cibi dalla struttura soda e le salse acidule. Per esempio il pollo al limone, all'aceto, le triglie con salsa di yuzu, i gamberi saltati al pompelmo, il carpaccio di tonno, le tagliatelle o gli spaghetti alla chitarra al limone, il parmigiano di 30 mesi ...



Xavier Leconte

Clos de Poiloux 2012 Blanc de Noirs Extra Brut

Extra Brut
Pinot Noir 100%
Vallée de la Marne - Bouquigny

Foie gras Vol au vent Pasta al tartufo Risotto al tartufo Risotto ai funghi Pasta ai funghi Pollame Carne bianca Frattaglie Cacciagione Funghi Formaggio a pasta pressata (Fontina)

Analisi visiva

Un bel colore dorato animato da una miriade di bollicine finissime. Un'effervescenza che volteggia e scintilla. Ecco una magnifica presentazione che ci annuncia la perfetta maturità della Cuvée.

Analisi olfattiva

Il primo naso conferma questa sensazione. Unisce aromi di nocciole tostate, scorze d'arancia, pane di campagna e spezie (menta, liquirizia, chiodi di garofano) su un fondo di sugo di carne. Il bosco è umido di pioggia. All'aerazione l'espressione s'impone con torrone, brioche e composta di albicocche. È un naso molto complesso e maturo che suggerisce una grande personalità.

Analisi gustativa

L'attacco è ampio e fresco. Poi il vino mostra una bella armonia tra consistenza e vivacità. L'insieme è denso e vivace, mentre il dosaggio enfatizza la morbidezza della struttura. L'effervescenza è molto delicata e setosa. Una leggera astringenza suggerisce il carattere calcareo della parcella.

Il finale

Il finale è molto lungo (più di 10 secondi di persistenza) e aromatico. Finemente acidulo e salino, è anche frizzante grazie all'effervescenza che riappare con delicatezza.

Verdetto

Il Clos de Poiloux 2012 è uno Champagne raro. Maturo, complesso, equilibrato, illustra la maestria della Maison Xavier Leconte in uno stile che si afferma Millésime dopo Millésime. Una Cuvée degna di essere annoverata tra gli Champagne di "grandi origini".

Servizio e abbinamenti

Questo Champagne gastronomico sarà servito in un bicchiere da vino a una temperatura di 10-12°C. Lo apprezzeremo su piatti dalla consistenza densa e tenera, accompagnati da sapori delicati. Un filetto di manzo ai funghi, una bistecca di vitello alle spugnole, animelle brasate o rognoni di vitello, un pollo al fieno, ma anche tagliatelle al tartufo o un Comté di 18 mesi ...



Sanchez - Le Guédard

Spécial Club 2013 Clos Sainte Hélène Blanc de Noirs Extra Brut Premier Cru

Extra Brut
Pinot Noir 100%
Vallée de la Marne - Cumières

Apericena Risotto Pasta Gnocchi Ravioli Pollame Carne bianca in salsa Anatra Carne con salsa Legumi Tajine di verdure Funghi Formaggi a pasta molle (Brie)

Analisi visiva

Il colore biondo, leggermente tinto di rosa, è animato da un'effervescenza nutrita, fine e vivace.
Una bella catenella di bollicine corona la superficie.
La presentazione di questa Cuvée Spécial Club 2013 è ricca, franca ed elegante.

Analisi olfattiva

Il primo naso si apre su aromi di frutta a nocciolo, lampone, rosa, pralina e biscotto. È un naso intenso e goloso, ben equilibrato e molto appetitoso.
Dopo l'aerazione, avvertiamo note di frutta candita, liquore alla frutta, sottobosco, con alcune note selvatiche (mirtilli, cuoio).
Dopo molti minuti la Cuvée evolve tranquillamente e la tenuta all'aria ne sottolinea la sua buona salute.

Analisi gustativa

L'attacco è ampio, con un'effervescenza molto morbida, poi il vino si stabilizza e mostra una bella consistenza. Il dosaggio l'accompagna delicatamente e apporta impercettibilmente un carattere gourmet alla degustazione.
La vinosità dà il la mentre l'acidità, ben tesa, mantiene il ritmo in contrappunto.
L'insieme produce un bel volume, una struttura che suggerisce una lana ben spessa e morbida, con aromi di miele, fico, pera e mela cotta.

Il finale

Il finale è molto lungo (oltre 10 secondi) e aromatico (cannella, torrone, conchiglie).
Si impone con potenza e termina con una marcata nota salina.

Verdetto

Questo Spécial Club 2013, 100% Pinot Noir, onora il suo vitigno, il suo terroir e il suo anno di nascita.
Aromaticamente complesso, potente e minerale al palato, illustra perfettamente lo stile dell'annata 2013 in Champagne: freschezza senza austerità e vinosità senza eccessi.

Servizio e abbinamenti

Degustiamo questo Champagne gastronomico in una flûte dal calice ampio a una temperatura di 10-12°C, per godere appieno dei suoi aromi.
Interessante per un ricco apericena, a tavola possiamo abbinare risotti o pasta, formaggi stagionati e carni saporite dalla consistenza morbida.
Possiamo provare i ravioli di zucca, un risotto ai funghi o all'arancia, un vitello Orloff, un maiale ripieno, un pollo in salsa Satay, un'anatra in salsa di pesche, un ossobuco, un ragù di lenticchie... e i formaggi del tipo Epoisse o Langres.



Xavier Leconte

La Croisette 2013 Blanc de Noirs Extra Brut

Extra Brut
Meunier 100%
Vallée de la Marne - Bouquigny

Pasta al tartufo Risotto al tartufo Gnocchi Ravioli Risotto ai funghi Pasta ai funghi Pollame Frattaglie Anatra Carne rossa Carne con salsa Funghi Formaggio a pasta pressata (Fontina)

Analisi visiva

La Croisette 2013 offre un colore leggermente dorato e animato da una moltitudine di bollicine estremamente fini. L'effervescenza genera una bella aureola di schiuma in superficie. Presentazione molto bella, elegante, che suggerisce il potenziale della Cuvée.

Analisi olfattiva

Il primo naso è intenso. Mescola aromi di frutti a nocciolo, scorza d'arancia, spezie e prodotti da forno (brioche al burro) con un fondo di sugo di carne. Siamo all'inizio dell'autunno. All'aerazione, l'espressione è confermata con alloro, curry, spugnola e composta d'albicocca. È un naso già molto complesso e mostra un grande potenziale, tra maturità e golosità.

Analisi gustativa

L'attacco è ampio e preciso, poi scopriamo la bella personalità del vino. Notiamo immediatamente il bellissimo equilibrio tra la corpulenza vinosa e la struttura acida del vino. Il tutto è denso e agile allo stesso tempo, mentre l'effervescenza ricopre il palato con delicarezza, generando così una trama che ricorda la seta. Il dosaggio rimane in disparte e rivela una leggera struttura tannica e una gustosa mineralità gessosa.

Il finale

Il finale è morbido, lungo e aromatico. Finemente acidula, libera in 8-10 secondi le note di mela cotta, passione e bergamotto e termina con una nota salina.

Verdetto

La Croisette 2013 è una vera delizia. Vinosa ma elegante, matura ma con potenzialità, complessa ma evidente, firma con convinzione l'espressione del suo terroir e della sua annata di nascita. Fa parte della famiglia dei vini di Champagne "di grande origine".

Servizio e abbinamenti

Servizio e suggerimenti per il matrimonio Questo Champagne da gastronomia sarà più a suo agio in un bicchiere da vino e a dodici gradi di temperatura. Sarà apprezzato su piatti di consistenza densa e tenera, accompagnati da sapori delicati. Filetto di manzo con funghi, una bistecca di vitello con spugnole, frattaglie o rognone di vitello brasati, pollo al fieno, petto d'anatra al forno, ma anche tagliatelle al tartufo o un Comté di 18 mesi…



MILLÉSIMES
ASSEMBLAGE TRADITIONNEL

BRUT NATURE

1

Champagne Hervieux-Dumez

Spécial Club 2015 Nature

Montagne de Reims

Chardonnay 50%, Pinot Noir 30%, Meunier 20%

EXTRA BRUT

2

Champagne Hervy - Quenardel

L'Authentique 2008 Extra Brut Grand Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 50%, Pinot Noir 50%

3

Champagne Vincent Joudart

Spécial Club 2011 Extra Brut

Côte des Blancs

Chardonnay 50%, Pinot Noir 20%, Meunier 30%

4

Champagne Sanchez - Le Guédard

Prestige Millésime 2014 Extra Brut

Vallée de la Marne

Chardonnay 50% Pinot Noir 50%

BRUT

5

Champagne Vincent Joudart

Millésime 2013

Côte des Blancs

Chardonnay 30%, Pinot Noir 10%, Meunier 60%

6

Champagne Grongnet

Grongnet Spécial Club 2014

Côte des Blancs

Chardonnay 45%, Pinot Noir 55%



1 2 3 4 5 6



Hervieux - Dumez

Spécial Club 2015 Nature

Brut Nature
Chardonnay 50% Pinot Noir 30% Meunier 20%
Montagne de Reims - Sacy

Apericena Pasta al tartufo Risotto al tartufo Ravioli Pollame Carne bianca Cacciagione Tajine di verdure Formaggio a pasta dura (Pecorino)

Analisi visiva

Il colore di questo Special Club è biondo con riflessi verde chiaro.
L'abbondanza dell' effervescenza produce un effetto scintillante.
Questo Spécial Club 2015 ha un aspetto nobile e la sua presentazione visiva suggerisce la maturità.

Analisi olfattiva

Il primo naso conferma la maturità intuita visivamente. L'autunno si avvicina con profumi di frutta cotta, fiori secchi, dolci e spezie fresche (cardamomo).
L'aerazione conferma questa sensazione con cera, crema cotta, mandorla tostata e camomilla.
Un naso molto complesso, soave e gastronomico.

Analisi gustativa

L'attacco è morbido e ampio, introducendo il bel corpo del vino. Ricco, carnoso, fa apprezzare la sua vinosità. L'effervescenza si fonde in questo tessuto. Questo equilibrio domina poi l'espressione del vino sino al finale.
La struttura acida non viene meno, anzi, tende il vino con aromi di pralina, pera cotta e pane tostato.
L'insieme mostra consistenza su una bella struttura che ricorda quella del tweed.

Il finale

Il finale è molto lungo (oltre 12 secondi di persistenza) e seduce con il suo carattere caldo e salino.
Svanisce su una nota di amaro e di torta alla frutta.

Verdetto

Uno Champagne Nature potente, complesso e maturo.
La sua vinosità e la sua bella struttura acida gli aprono le porte alla gastronomia.
La sua bella purezza d'espressione piacerà durante un pasto " cool and chic ".

Servizio e abbinamenti

Questa Cuvée esprimerà tutta la sua ricchezza servita in un bicchiere da vino a 12 gradi.
In apericena o a tavola questo Special Club 2015 Nature accompagnerà generosamente i piatti più saporiti.
Pensiamo a un paté di selvaggina o un paté vegano lenticchie e nocciole, un maialino da latte alla griglia, un saveloy tartufato in brioche, un cappone o un formaggio di latte di pecora...



Hervy - Quenardel

L'Authentique 2008 Extra Brut Grand Cru

Extra Brut
Chardonnay 50% Pinot Noir 50%
Montagne de Reims - Verzenay

Apericena Crostacei Risotto Pesce al forno Pesce in salsa Pollame Formaggi a pasta molle (Brie)

Analisi visiva

L'Authentique 2008 è di un color giallo paglierino ben intenso. L'effervescenza è animata da timide bollicine finissime e regolari. La presentazione visiva ci annuncia materia e struttura.

Analisi olfattiva

Il primo naso ci fa immediatamente viaggiare. Percepiamo vaniglia, ananas maturo, qualche frutto esotico. Poi le sue origini settentrionali si manifestano con accenti di miele di primavera, pera, burro.
Più tardi è la volta del pepe bianco e della scorza d'arancio di sollecitare la nostra memoria olfattiva.
È un naso complesso, l'espressione di un vino che ha molte cose da raccontare.

Analisi gustativa

L'attacco è al tempo stesso complesso e pungente. Percepiamo simultaneamente l'acidità, l'effervescenza e i tannini della Cuvée. La materia è virile e si apre su un palato strutturato e teso. La consistenza del vino genera una sensazione di concentrazione, con una struttura densa.
Questa materia, sublimata dall'invecchiamento nei fusti di legno, tende a dominare l'effervescenza e il dosaggio, per offrire un carattere "bourguignon" all'insieme.

Il finale

Il finale è complesso e sapido: minerale, acido, tannico, effervescente, leggermente zuccherato e amaro… Terribilmente barocco, ci invita ad andare a tavola!

Verdetto

È uno Champagne di sostanza: ricco e strutturato, contraddistinto dal suo anno di nascita, 2008, e dal suo affinamento, si iscrive nel registro gastronomico e troverà il suo pubblico presso gli amanti degli accordi cibo-Champagne.

Servizio e abbinamenti

Mantenete la temperatura di servizio di questa Cuvée tra gli 8 e i 10°C e servitela in un calice da vino.
Si abbinerà con pollame e pesci dalla struttura soda e accompagnati da salsa. I risotti sono senza dubbio un'altro possibilità, ma anche i crostacei flambé, profumati alla fava di Tonka per esempio, un Brie o i formaggi normanni tipo il Pont l'Évêque e il Livarot.



Vincent Joudart

Spécial Club 2011 Extra Brut

Extra Brut
Chardonnay 50% Pinot Noir 20% Meunier 30%
Côte des Blancs - Fèrebrianges

Crostacei Conchiglie Risotto Risotto ai funghi Pasta ai funghi Pesce con salsa Funghi

Analisi visiva

Il bellissimo colore verde oro della Cuvée Spécial Club è animato da catenelle di bollicine lente e sottili.
Una leggera aureola di schiuma in superfice corona questa presentazione serena e matura.

Analisi olfattiva

Il primo naso è molto appetitoso. Complesso e raffinato, rivela meravigliosi aromi di autolisi (brioche, biscotto), crostacei, burro fuso e finferli freschi. L'espressione ci porta poi elegantemente verso la nocciola e la torrefazione.
Un bellissimo naso da lasciare per un po' nella flûte, giusto per il piacere.

Analisi gustativa

L'attacco al palato è morbido, poi si manifesta il bel corpo del vino. Il palato è allo stesso tempo ricco, aereo, delicato, equilibrato e sapido.
Produce una consistenza cremosa, qualche aroma burroso e una grande sensazione di purezza.

Il finale

Il finale è molto lungo (oltre 10 secondi di persistenza) e delicato.
Sublima la sensazione lattica, scoperta al palato, con una punta di agrumi. L'ultima nota è francamente sapida e mette in appetito.

Verdetto

Lo Special Club 2011 è un vero capolavoro!
È uno Champagne complesso e maturo, improntato alla freschezza, alla tenerezza, che rivela la sua identità con eleganza.
Da far scoprire ai vostri amici in occasione di una bella serata.

Servizio e abbinamenti

Questa Cuvée dovrà essere degustata in una flûte dal calice ampio e a una temperatura di 10 ° C o anche di più, ma soprattutto non meno, se no perdereste tutto.
A tavola, ci sono due prodotti da privilegiare: scampi e capesante.
Leggermente arrostiti nel burro e con funghi (finferli, porcini). In risotto o con pasta (risotto con scampi, pasta mare-monti…).
O, perché no, una bella sogliola alla mugnaia.



Sanchez - Le Guédard

Prestige Millésime 2014 Extra Brut

Extra Brut
Chardonnay 50% Pinot Noir 50%
Vallée de la Marne - Cumières

Aperitivo Parmigiano Crostacei Conchiglie Risotto ai frutti di mare Pasta ai frutti di mare Pesce Pesce al forno Formaggio di capra

Analisi visiva

Il colore dorato di questo Prestige Millésime 2014 è particolarmente luminoso e animato da numerose catenelle di finissime bollicine volteggianti.
La presentazione è assolutamente magnifica!

Analisi olfattiva

Il naso conferma quest'impressione di ricchezza e vitalità. Ci suggerisce dapprima agrumi canditi, biscotti, fiori gialli con un fondo di burro fresco.
Elegante ed estivo, ci propone poi gli aromi floreali (mughetti e giacinti), le note di panna e mollica di pane.
Un naso sofisticato e molto evolutivo.

Analisi gustativa

L'attacco è vivace e marcato da un'effervescenza dinamica.
Percepiamo poi rapidamente la stoffa del vino. Di bella consistenza, si sviluppa grazie all'equilibrio tra il suo carattere carnoso, il vigore della vivacità e l'esuberanza dell'effervescenza.
Il dosaggio si tiene in disparte e la mineralità appare a metà palato apportando materia.
L'insieme genera un tessuto che ricorda il jeans.

Il finale

Il finale è francamente minerale, lungo (da 8 a 10 secondi) e deciso.
È la continuazione evidente ed attesa del palato.

Verdetto

Questa Cuvée, delicata e complessa al naso, afferma tutto il suo carattere al palato.
La potenza, il carattere vigoroso e la struttura ci offrono una sensazione unica!
Questo Prestige 2012 sarà apprezzato dai grandi amatori.

Servizio e abbinamenti

Questo Prestige Millésime 2014 desidera un grande flûte a 10°C.
Darà il meglio in accompagnamento ai prodotti di mare d'eccellenza.
Da privilegiare il gusto minerale e le strutture consistenti: astice, San Pietro, orata, tonno, coda di rospo, triglia…



Vincent Joudart

Millésime 2013

Brut
Chardonnay 30% Pinot Noir 10% Meunier 60%
Côte des Blancs - Fèrebrianges

Ostriche Crostacei Conchiglie Pasta al tartufo Pasta ai frutti di mare

Analisi visiva

Il giallo dorato di questo Millésime ci seduce immediatamente. L'effervescenza, fine e lenta, crea con grazia una bella aureola di schiuma in superfice.
La presentazione di questo 2013 è molto elegante.

Analisi olfattiva

Il primo naso è preciso e raffinato: limone candito, zenzero, biscotti e note d'acacia suscitano questa sensazione. L'aerazione orienta l'espressione verso un carattere ancora più alimentare. Percepiamo infatti gli aromi di miele, burro fresco, torta al limone! L'espressione olfattiva di questo Millésime, classico, si rivela particolarmente fresca.

Analisi gustativa

L'attacco al palato è fresco e annuncia un vino equilibrato. La bella qualità di acidità ed effervescenza si fondono in un corpo pieno mentre il dosaggio crea con discrezione il legame tra queste diverse componenti. Emana dall'insieme una sensazione di equilibrio naturale e di purezza che produce una bellissima struttura cremosa.

Il finale

Il finale è lungo (8 secondi di persistenza), vivace e salino. Con grande eleganza, ci lascia un'impressione acidula e frizzante ancora parecchi secondi dopo la degustazione.

Verdetto

Questo Millésime 2013 si esprime con classicità e distinzione, il che è dovuto, in parte, anche al carattere tardivo delle vendemmie di quell'anno (inizio ottobre). La natura ha dedicato molto tempo e così ha fatto il vigneron: il risultato ci soddisfa pienamente quali amanti di Champagne con carattere.
Serviremo questa Cuvée durante le belle serate!

Servizio e abbinamenti

Serviremo questo 2013 a una temperatura di 10° e in una flûte ben tornita per esaltare la percezione della Cuvée al palato.
A tavola, la sua struttura ed eleganza richiederanno piatti raffinati come le ostriche calde con mandorle, le ostriche Mornay, le capesante in padella con salsa di clementine, scampi arrostiti al burro salato, crêpes ai frutti di mare, tagliatelle al tartufo ...



Grongnet

Grongnet Spécial Club 2014

Brut
Chardonnay 45% Pinot Noir 55%
Côte des Blancs - Étoges

Apericena Prosciutti Pollame Carne bianca Legumi Formaggio a pasta dura (Pecorino)

Analisi visiva

Il colore ranuncolo di questa Cuvée risalta per la sua bella intensità. Luminoso, ci offre un'abbondanza di bollicine estremamente fini che volteggiano e alimentano una sottile catenella in superficie. La presentazione visiva di questo Champagne è particolarmente solare e molto appetitosa.

Analisi olfattiva

Il primo naso è timido. Dopo pochi secondi, sprigiona aromi di grano maturo, burro, mandorla e iris. L'espressione diventa poi fruttata con arancia, pera e mela cotogna, e con l'aerazione percepiamo infine le note intense di spezie e sottobosco. È un'espressione matura, autunnale, virile e gastronomica.

Analisi gustativa

L'attacco è ampio, il che ci annuncia una buona vinosità. La struttura acido - tannica è ben presente, il vino è teso sia in larghezza che in lunghezza, mentre la corposità della Cuvée, il suo carattere carnoso, "veste" molto piacevolmente il tutto. Il dosaggio funge da legame tra il volume e la freschezza del vino. Ne risulta una struttura allo stesso tempo densa, carezzevole e leggermente tagliente, come il taffetà.

Il finale

Il finale lunghissimo (10 secondi di persistenza), su aromi di miele e fieno appena tagliato, è complesso, gustoso, avvolgente e conferma il tocco del taffetà.

Verdetto

Questo Champagne complesso e vinoso ha raggiunto una perfetta maturità. Molto strutturato, si conferma quale vino gastronomico ben contraddistinto dagli aromi di terra.

Servizio e abbinamenti

Servito in una flûte ampia a 10 gradi di temperatura, questo Millésime 2014, ben strutturato e gustoso, vi potrà accompagnare durante un picnic.
Potrete degustarlo con bigné salati con mandorle grigliate, un'insalata di carciofi o lenticchie, un prosciutto all'osso o un salame di Norcia, una terrina di coniglio, un polpettone di vitello o più semplicemente un bel pollo ruspante arrosto e finire con un formaggio di pecora (non erborinato).



CUVÉES
ROSÉ DE SAIGNÉE

MILLÉSIME

1

Champagne Xavier Leconte

Saignée 2 terroirs 2015 Extra Brut

Vallée de la Marne

Meunier 100%

BRUT NATURE

2

Champagne Jean Larrey

Rosé de Saignée Intégral Nature

*Millésime 2013 NR**

Côte des Blancs

Pinot Noir 80%, Meunier 20%

EXTRA BRUT

3

Champagne Grongnet

Carpe Diem Rosé de Saignée Extra Brut

*Millésime 2015 NR**

Côte des Blancs

Pinot Noir 50% Meunier 50%

BRUT

4

Champagne Hervy - Quenardel

Rosé de Saignée Grand Cru

*Millésime 2016 NR**

Montagne de Reims

Pinot Noir 100%

5

Champagne Sanchez - Le Guédard

Rosé de Saignée BIO

*Millésime 2016 NR**

Vallée de la Marne

Pinot Noir 100%

** NR Millésime Non Rivendicato*







Xavier Leconte

Saignée 2 terroirs 2015 Extra Brut

Extra Brut
Meunier 100%
Vallée de la Marne - Bouquigny

Prosciutti Pesce alla griglia Pesce al forno Pesce con salsa Carne rossa Barbecue Cacciagione

Analisi visiva

Questo Champagne Rosé de Saignée ha una presenza regale in un magnifico abito color lampone e rame. È adornato da una moltitudine di paillettes create dalle bollicine finissime. L'abbondanza della schiuma in superficie rinforza la sensazione di ricchezza. Una presentazione lussureggiante e matura.

Analisi olfattiva

Il primo naso suggerisce l'Autunno e la golosità. Offre note di frutta candita, miele e caramello su fondo "affumicato" e di sottobosco. All'aerazione, l'espressione diventa più complessa e speziata. Percepiamo garofano, liquirizia, anice stellato, vaniglia, pepe bianco e legno nobile con un profondo aroma di legno di sandalo. È un naso intenso e raffinato, che offre all'intenditore un vero bouquet.

Analisi gustativa

L'attacco è corposo e fresco poi, senza indugio, la vinosità si afferma. Ricco e strutturato, consistente e fresco, leggermente tannico, questo Rosé di macerazione risuona di mille note, adornato da profumi di ciliegia candita. La bollicina è molto fine, ma l'effervescenza è solo accessoria. Lo stesso vale per il dosaggio, ben lontano dall'acidità. Il corpo del vino è segnato dalla bella consistenza, dalla struttura tannica e acida oltre che da una sensazione calcarea, che produce una certa "masticabilità". Il tutto, patinato dal tempo, genera una struttura setosa e tagliente allo stesso tempo, come il taffetà.

Il finale

Il finale è potente e lungo (da 8 a 10 secondi), complesso, gustoso e finemente salino. Ricorda nuovamente la ciliegia e conclude la sua corsa con tannini eleganti seguiti da un pizzico di amaro.

Verdetto

La Cuvée Saignée Deux Terroirs è soprattutto un vino. Vinoso, maturo, complesso e raro, quasi reboante, si inserisce nel panorama dei vini dello Champagne come un vero Rosé gastronomico. Da offrire durante gli incontri "cool e chic", sorprenderà e sedurrà, in particolare, gli amanti dei grandi vini rossi.

Servizio e abbinamenti

Questo Champagne sarà più a suo agio in un bicchiere da vino e servito tra i 10 e i 12°C di temperatura. Lo apprezzeremo su una bistecca di rana pescatrice al pepe, una coda di rana pescatrice con pancetta, un salmone intero al barbecue, un filetto di manzo o cervo, manzo o vitello alla griglia.



Jean Larrey

Rosé de Saignée Intégral Nature *NR 2013

Brut Nature
Pinot Noir 80% Meunier 20%
Côte des Blancs - Villenauxe la Grande et Montgenost

Crostacei Pesce alla griglia Carne rossa Barbecue

Analisi visiva

Il colore della Cuvée "Rosé de Saignée Intégral" è subito appetitoso. Color corallo, presenta bellissimi riflessi bruni e dorati. L'effervescenza è elegante con bollicine fini e aggraziate e il contrasto della catenella di schiuma bianca con il colore dello Champagne è di bell'effetto.

Analisi olfattiva

Il primo naso è pieno di frutta: amarena, ciliegie nere, lampone, ribes, arancia sanguinella… Questo cesto di frutta ci prende per il naso. Oscilliamo tra Primavera ed Estate, tra giardino e frutteto. All'aerazione l'espressione assume un po'di profondità con note di kirsch e liquirizia. Un naso franco e goloso che si esprime con molta purezza.

Analisi gustativa

L'attacco è fresco e vivace, poi prende il sopravvento la vinosità della saignée. La buona consistenza del vino porta un bel volume al palato, mentre freschezza ed effervescenza giocano in contrappunto sugli aromi di mela renetta e uva. L'insieme produce una struttura ricca e calda, che ricorda forse un jersey di cotone. L'equilibrio della Cuvée è molto sorprendente perché riesce ad essere goloso anche se non dosato, Nature.

Il finale

Il finale è fresco e regala nuovamente una sensazione di arancia rossa e liquirizia. Svanisce dopo 8 secondi di persistenza.

Verdetto

Questo è un Rosé de Saignée di grande successo. Estremamente fruttato, quasi esuberante, sorprende anche al palato con un carattere gourmet inaspettato per un Brut Nature. Possiamo immaginare qui l'ottima qualità delle uve alla vendemmia. .
*NR Millésime 2013 Non Rivendicato

Servizio e abbinamenti

Un pregiato Rosé da gastronomia da servire ad una temperatura di 12°C in calice da vino per un appuntamento "cool e chic". Accompagnerà gamberetti marinati con citronella e succo di mandarino o salmone intero alla brace, o anche un filetto di manzo al sangue.



Grongnet

Carpe Diem Rosé de Saignée Extra Brut *NR 2015

Extra Brut
Pinot Noir 50% Meunier 50%
Côte des Blancs - Étoges

Pollame Carne bianca Anatra Carne rossa Barbecue Piccola cacciagione da piuma Tajine di verdure Formaggi a pasta molle (Brie)

Analisi visiva

Il sorprendente color rubino di questa Cuvée è di una folle intensità. La schiuma ne risulta persino colorata durante il servizio. L'effervescenza diventa poi discreta e crea una sottile catenella in superficie. La presentazione visiva di questa Cuvée è spettacolare.

Analisi olfattiva

Il primo naso è intenso, quasi “serio” per uno Champagne. Percepiamo in priorità l'amarena ma anche la liquirizia, la gelatina di mele cotogne, la confettura di sambuco ... Dopo pochi secondi di aerazione, notiamo una piccola nota affumicata, ma è soprattutto il grande equilibrio dell'espressione che richiama l’attenzione. Il vino resiste perfettamente all'ossigeno.
Questa Cuvée ci offre un potente carattere aromatico, con uno stile unico.

Analisi gustativa

L'attacco al palato è morbido e subito vinoso. Il corpo del vino domina ampiamente l'espressione dell'effervescenza. Percepiamo la struttura acida oltre ad una leggera struttura tannica, ma entrambe si manifestano con eleganza e in perfetta armonia con la “stoffa” della Cuvée. Il tutto produce una lussuosa struttura vellutata con aromi di melograno, mirtillo, ribes nero ...

Il finale

Il lungo finale (8 secondi di persistenza), complesso, acidulo, ci restituisce i profumi già percepiti durante l'analisi olfattiva (amarena e carattere affumicato).

Verdetto

Questo Champagne è un ottimo esempio di Rosé de Saignée, un vino da manuale. Di color rubino intenso e armato di aromi molto intensi di amarena, rivela una grande delicatezza tattile al palato. Il suo potere, la sua grandiloquenza sono un lusso!
* NR Millésime 2015 Non Rivendicato

Servizio e abbinamenti

Servito in una flûte ben ampia a 10 gradi di temperatura, questo Rosé de Saignée farà miracoli in un'atmosfera "pop up", rilassata, internazionale e "bio-based" dove la cucina è preparata dal vivo e accoglie tutti i sapori del mondo.
Possiamo immaginarlo anche con una bistecca alla fiorentina, lumache con salsa Chaource, maiale laccato o speziato, anatra all'arancia, noodles di yakisoba , un piccione con uva nera ...



Hervy - Quenardel

Rosé de Saignée Grand Cru *NR 2016

Brut
Pinot Noir 100%
Montagne de Reims - Verzenay

Sushi Pesce in salsa Verdure crude Frutti di bosco Macedonia di frutta Dessert leggermente zuccherato

Analisi visiva

Questa Cuvée Rosé de Saignée è color salmone. Sfumata da leggeri riflessi rossi ci offre, con un’effervescenza discreta e molto fine, una presentazione armoniosa e molto classica.

Analisi olfattiva

Il primo naso è molto appetitoso e scopriamo i profumi di fragole e zafferano. Poi l’espressione si apre con aromi golosi di malva, granatina, sugo di carne e muschio. Il gesso si fa sentire anche lui. Dopo dieci minuti d’aerazione, si sprigiona un bouquet floreale con un tocco di succo di fragole. È un naso che sposa raffinatezza e complessità. La tenuta all’aria è eccellente, molto minerale e fruttata.

Analisi gustativa

L’attacco è morbido e ben accompagnato da un’effervescenza fusa. La bella freschezza del vino si manifesta rapidamente, mitigata da un dosaggio presente ma senza eccessi.
Il corpo del vino partecipa alla buona armonia dell’insieme, ogni elemento trovando perfettamente il suo posto, dall’attacco al finale. Si percepisce una punta di tannino, ma niente che possa impedirci di apprezzare la struttura vellutata di questo Rosé.

Il finale

Molto lungo, tra gli 8 e i 10 secondi di persistenza, e marcato dagli aromi di limoni, cannella e ciliege. Svanisce lasciandoci un’impressione di purezza e una punta dì acidità elegante.

Verdetto

Questa Cuvée Rosé de Saignée ha un carattere fruttato e minerale. L’insieme della degustazione ci lascia un’impressione di tenerezza, equilibrio e rotondità con una struttura senza asperità, vellutata e carezzevole. Moderno e goloso questo vino fa suo il concetto di purezza.
* NR Millésime 2016 Non Rivendicato

Servizio e abbinamenti

Una Cuvée che sarà a suo agio in una flûte dal calice ampio a una temperatura tra gli 8 e i 10°C e particolarmente seducente nell'ambito di una cena romantica.
Un'insalata di pomodori e fragole con aceto balsamico o, quale Cuvée orientata verso il mare, il pesce in salsa, salmone o merluzzo, o i sushi. Accompagnerà anche i dessert poco zuccherati, le macedonie di frutta o i frutti di bosco.



Sanchez - Le Guédard

Rosé de Saignée BIO *NR 2016

Brut
Pinot Noir 100%
Vallée de la Marne - Cumières

Apericena Conchiglie Pasta Pesce con salsa Pollame Anatra Carne rossa

Analisi visiva

Il colore di questa Cuvée è profondo e appetitoso come un succo di lampone. È ornato da riflessi azzurrati e catenelle di bollicine fini e vivaci. Il servizio crea una bella schiuma densa e rosata che ricade in un cordone bianchissimo. La presentazione di questo Champagne è particolarmente spettacolare.

Analisi olfattiva

Il primo naso, ricco e caldo, ci offre aromi di ciliegia, fragola, peonia, su uno sfondo leggermente “kirsché” e affumicato. All'aerazione l'espressione evolve in note più ricercate come ribes nero, liquirizia, foglie e carne alla griglia. È un naso intenso e accattivante di cui non ti stanchi mai.

Analisi gustativa

L'attacco è delicato e acquista subito slancio. L'effervescenza si fonde completamente in questa dimensione densa e corposa. La freschezza agisce in contrappunto a questa vinosità e dà impercettibilmente il ritmo. L'espressione è molto aromatica al palato (ribes nero, mora, liquore alla fragola) e l'insieme genera una meravigliosa trama che suggerisce un velluto morbido e spesso.

Il finale

Il finale è molto potente e lungo (oltre dieci secondi) e puro (senza tannini o amaro), cosa rara nella famiglia degli Champagnes de Saignée.

Verdetto

Ecco un capolavoro, uno Champagne Rosé de Saignée perfettamente riuscito. Un vino "d'autore" che riflette il magnifico lavoro in vendemmia e in cantina. Saprà stupire e sedurre anche i più insensibili.

Servizio e abbinamenti

Questa Cuvée è da servire in un bicchiere da vino tra i 12 e i 14 °C.
A tavola, la sua bella consistenza lo predestina agli abbinamenti gastronomici come spezzatino di manzo, anatra arrosto, tagliatelle asiatiche, pollo satay o biryani, cozze al cartoccio, tajine di pesce ...



CUVÉES ROSÉ

EXTRA BRUT

1

Champagne Jean - Luc Gimonnet

Grande Réserve Rosé Extra Brut Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 90%, Pinot Noir 10%

BRUT

2

Champagne Perrot - Batteux et filles

Cuvée Hélixe Rosé Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 88% , Pinot Noir 12%

3

Champagne Grongnet

Rosé

Côte des Blancs

Chardonnay 33%, Pinot Noir 33%, Meunier 33%

4

Champagne Vincent Joudart

Rosé

Côte des Blancs

Chardonnay 45%, Pinot Noir 10%, Meunier 45%

5

Champagne Jean Larrey

Cuvée Rosé

Côte des Blancs

Chardonnay 50%, Pinot Noir 20%, Meunier 30%

6

Champagne Xavier Leconte

Secret de Femme

Côte des Blancs

Chardonnay 50%, Pinot Noir 20%, Meunier 30%







Jean-Luc Gimonnet

Grande Réserve Rosé Extra Brut Premier Cru

Extra Brut
Chardonnay 90% Pinot Noir 10%
Côte des Blancs - Cuis

Aperitivo Parmigiano Sushi Carpaccio di pesce Pesce alla griglia Verdure croccanti Legumi Tajine di verdure Formaggio a pasta pressata (Fontina)

Analisi visiva

Il colore di questo Rosé tende alle sfumature dell'arancio.
Ci offre delle bollicine finissime e rapide che creano una delicata aureola in superficie. Alcuni riflessi ramati conferiscono un carattere scintillante all'insieme.
La presentazione è calda e appetitosa.

Analisi olfattiva

Il primo naso è originale. Si esprime con un registro lattico evocando il burro, il caramello al latte, il timo e la frutta cotta.
Con l'aerazione, l'espressione diventa più elegante. Percepiamo profumi di fiori secchi, gelatina di rose, zafferano e legno prezioso.
È un naso sorprendente, complesso e maturo. Con il passare del tempo, il vino libera aromi di frutta candita, così come un carattere affumicato.

Analisi gustativa

L'attacco è fresco e accompagnato da un'effervescenza vivace. Inizia con un corpo leggero e snello, mentre l'acidità, estremamente piacevole, mordente ed elegante, detta il ritmo. L'effervescenza si fonde nel corpo del vino e il dosaggio è quasi impercettibile.
Ed ecco che la superba struttura della Cuvée, cremosa, fredda e suggerente la seta, ci avvolge nella sua eleganza. Al palato ritroviamo le fragranze di caramello e ciliegia.

Il finale

Il finale è lungo (circa 8-9 secondi di persistenza), marittimo e gessoso. Ci offre aromi di frutta cotta e di tostatura in retrolfatto.

Verdetto

Questo Champagne Rosé si distingue innanzitutto per la qualità della sua acidità e il carattere sapido della sua struttura. Un vero piacere da condividere in famiglia.

Servizio e abbinamenti

Questa Cuvée Rosé è da servire tra gli 8 e i 10 gradi in una flûte slanciata.
A tavola si sposerà con una tartare di salmone, una mousse di pesce o un gratin di pasta con zucchine spolverato di Parmigiano o Fontina.



Perrot - Batteux et filles

Hélixe Rosé Premier Cru

Brut
Chardonnay 88% Pinot Noir 12%
Côte des Blancs - Bergères lès Vertus

Aperitivo Apericena Crostacei Conchiglie Pasta ai frutti di mare Carpaccio di pesce Carpaccio di carne Formaggi a pasta molle (Brie) Dessert leggermente zuccherato

Analisi visiva

Il colore di questo Champagne Rosé ricorda i petali di rose il che conferisce immediatamente un'idea di freschezza. La tinta è leggermente sfumata di riflessi violetti e le bollicine finissime formano una bella aureola in superfice.

Analisi olfattiva

Il primo naso è elegante e goloso: finezza e seduzione sono all'appuntamento. Percepiamo fragola, prugna accompagnate da panna e mandorle. Riscaldandosi sopraggiunge la vinosità e l'espressione evolve verso la ciliegia e i fiori dal profumo inebriante come l'iris o il gelsomino. È un naso pieno di sfumature e dotato di una bella identità.

Analisi gustativa

L'attacco è rotondo e effervescente, in uno stile festivo e seducente. La degustazione ci offre in seguito un vino più complesso, con più dimensioni. La struttura acida dà il ritmo sino al finale ma si rivela ben temperata dal dosaggio. Il vino diventa vinoso, avvolgente, e l'effervescenza è a poco a poco addomesticata. La struttura è mutevole. Dapprima morbida, diventa poi più decisa, il corpo e il dosaggio dominando l'acidità e l'effervescenza.

Il finale

Il finale è lungo e netto. Si rivela effervescente e primaverile. Molto amabile, ci seduce con il suo carattere acidulo e i suoi aromi di lampone schiacciato.

Verdetto

Un vino di Champagne Rosé ambivalente. Rotondo, goloso e fruttato in un primo tempo, festivo inizialmente, si rivela poco a poco più vinoso, strutturato e deciso. In una parola più gastronomico.

Servizio e abbinamenti

Lo apprezzeremo all'aperitivo a 8°C in una flûte tulipano.
Riscaldandosi, intorno ai 12°C, saprà accompagnare una gastronomia conviviale.
Pensiamo alle cozze, al salmone, a un carpaccio di pesce, ai gamberetti, a una pasta ai frutti di mare, a un carpaccio di carne o e a dei formaggi grassi (Brie per esempio)… e per finire un dessert poco zuccherato.



Grongnet

Rosé

Brut
Chardonnay 33% Pinot Noir 33% Meunier 33%
Côte des Blancs - Étoges

Crostacei Sushi Carpaccio di pesce Frutti di bosco

Analisi visiva

Il colore è delicato e arricchito da tenui riflessi aranciati. L'effervescenza è discreta e forma una leggerissima catenella di schiuma. L'aspetto è appetitoso e sereno al tempo stesso.

Analisi olfattiva

La prima impressione olfattiva è marcata dai frutti di bosco. Si evidenziano il lampone e la ciliegia in un contesto leggermente muschiato. All'aerazione appare la complessità: le note floreali piuttosto forti come la peonia, ma anche dei caratteri evolutivi come la mela cotta e il pane su un fondo appetitoso e raffinato di malva. Dopo dieci minuti nella flûte l'espressione è più avvolgente e evoluta mentre alla ciliegia, sempre presente, si aggiunge il pomodoro. È un naso raffinato e fresco che privilegia il fruttato ma senza superficialità.

Analisi gustativa

All'attacco la prima impressione è morbida e offre un'impressione di rotondità. L'effervescenza è leggera e la struttura cremosa con aromi di caramelle, mandorle e biscotti, il che aggiunge un carattere seducente alla Cuvée. L'ottimo equilibrio acido – zucchero apporta volume e struttura, ma senza eccessi, con un palato che si rivela armonioso e appetitoso. Eccellente.

Il finale

Il finale è più complesso. Lungo, 6 secondi di persistenza, propone una bella mineralità accompagnata da una punta di acidità. Ritroviamo la coppia ciliegia – pomodoro cotto nel retrolfatto.

Verdetto

Questo Rosé è un seduttore, tutto rotondità e carezze! Appetitoso e cremoso soddisferà i palati più delicati.

Servizio e abbinamenti

Per una migliore degustazione è da servire in una flûte slanciata e a una temperatura di 8°C.
Eccellente Champagne si accorderà per colore e struttura ai gamberetti, ai sushi o alle macedonie di frutti di bosco.



Vincent Joudart

Rosé

Brut
Chardonnay 45% Pinot Noir 10% Meunier 45%
Côte des Blancs - Fèrebrianges

Apericena Prosciutti Pizza Carpaccio di pesce Pesce alla griglia Pollame Carne bianca Barbecue
Verdure croccanti Legumi Tajine di verdure Formaggio di capra

Analisi visiva

Il colore di questo Rosé è eccezionale. La sua tinta ricorda quella del succo di ribes nero e attira immediatamente l'attenzione. L'effervescenza, rapida e vivace, crea una magnifica catenella di schiuma. La presentazione è sbalorditiva, quasi provocatoria.

Analisi olfattiva

Il primo naso è intenso. Conferma il ribes nero, poi la prugna. Percepiamo un leggero sottofondo "fumé" e poi è il turno di profumi vegetali (foglie). Il secondo naso apporta complessità con note acidule (arancia sanguinella, succo di melograno) e di orto (legumi a radice). Più tardi ancora, possiamo distinguere chiaramente la liquirizia. È un naso ricco, potente e di terra.

Analisi gustativa

L'attacco è morbido e effervescente. Avvertiamo subito una nota gourmet. Poi il palato è gustoso. Vinoso e acidulo (acido - zucchero), leggermente tannico, ci offre una struttura fitta, voluminosa e carezzevole che evoca il velluto. Notiamo infine un bellissimo retro-olfatto con fragranze di arancia, violetta e liquirizia.

Il finale

Il finale è lungo (10 secondi di persistenza), sapido (acido, zucchero e una punta di amaro elegante) e tattile.

Verdetto

Ecco un Rosé esplosivo, esuberante, straordinario! Loquace e avvolgente, seducente, attirerà l'attenzione e la conversazione. Sufficientemente espressivo nel colore, negli aromi e nei sapori, avrà successo durante i cocktail all'aperto e i picnic.

Servizio e abbinamenti

Degusteremo questa Cuvée in flûte con calice ampio e a una temperatura intorno ai 10 ° C per poter ben apprezzare la sua struttura. Per accompagnarlo: un'insalata di carciofi e pomodorini, un'insalata Caesar con pollo, un paté o una terrina di carne, una torta salata di indivia - mele - caprino, un salmone gravelax ...



Jean Larrey

Cuvée Rosé

Brut
Chardonnay 50% Pinot Noir 20% Meunier 30%
Côte des Blancs - Villenauxe la Grande et Montgenost

Aperitivo Apericena Crostacei Conchiglie Sushi Carpaccio di pesce Verdure crude Legumi Formaggio di capra

Analisi visiva

La tinta di questo Champagne Rosé è impreziosita da delicati riflessi arancioni. L'effervescenza è abbondante, fine e regolare e alimenta un piccolo cordone di schiuma bianca.
La presentazione visiva è dinamica e appetitosa.

Analisi olfattiva

Il primo naso è molto aromatico e vinoso. Percepiamo aromi di arancia rossa, pera sotto spirito, granatina su uno sfondo lattico. Con l'aerazione, l'espressione diventa più intensa con profumi di frutta cotta, ciliegia, prugne, ma anche essenza di viole.
Più tardi, noterete delle note di pane e di spezie. È un naso molto fruttato che si equilibra con note più vinose.

Analisi gustativa

L'attacco è delicato e viene completato da un'effervescenza vivace che lo rende croccante. La bella acidità del vino si unisce rapidamente all'effervescenza e ci accompagna fino al finale. Il dosaggio modera questa freschezza e integra la consistenza del vino.
A poco a poco, arrivano anche dei leggeri tannini a rivestire il palato. Quest'ultimo è allo stesso tempo morbido e leggermente pungente, suggerendo il tocco del cotone.
Infine, l'acidità prende il sopravvento e genera l'immagine delle ciliegie Durone.

Il finale

Il finale è lungo (8 secondi di persistenza) e molto tattile. Dopo il carattere acido (ancora la ciliegia Durone), offre una nota gessosa, una sensazione calda e profumi di pera crassana.

Verdetto

Questo Champagne Rosé gioca a “nascondino”.
Dietro una facciata seducente dal colore scintillante e dagli aromi complessi e vinosi, emerge gradualmente una forte identità. La sua freschezza e la sua mineralità si rivelano nel corso della degustazione.
Il suo spirito sarà perfetto per un drink dopo il lavoro, in “after work”.

Servizio e abbinamenti

Servitevi questa Cuvée a 8 gradi, in una flûte slanciata, e accompagnatela con un ceviche, un toast al granchio o al tonno, del formaggio di capra o, più originale, dei popcorn salati.



Xavier Leconte

Secret de Femme

Brut
Chardonnay 10% Meunier 90%
Vallée de la Marne - Bouquigny

Aperitivo Apericena Sushi Pasta ai frutti di mare Carpaccio di pesce Carpaccio di carne Formaggio di capra

Analisi visiva

Il colore di questa Cuvée è ciliegia. L’effervescenza, fine e rapida, apporta freschezza e crea in superfice una deliziosa aureola di schiuma. La presentazione visiva è appetitosa e rinfrescante

Analisi olfattiva

Il primo naso è discreto, fresco. Si apre su profumi di ciliegia, rosa e menta. Ci propone il paradosso di essere allo stesso tempo elegante e carnoso. Beneficia di un’eccellente tenuta all’aria con delicati aromi floreali.

Analisi gustativa

L’attacco è fresco e introduce un palato pieno, strutturato, con carattere. Rivela un vino molto meno timido che al naso. L’acidità si lascia solleticare dal dosaggio e l’effervescenza si nasconde dietro la vinosità.
L’insieme genera una struttura raffinata e delicata, che riempie bene il palato e accarezza le papille.

Il finale

Il bellissimo finale propone sia la lunghezza che la freschezza. Interminabile, all’incirca 10 secondi, termina con franche note di frutti di bosco.

Verdetto

In uno stile franco e equilibrato, questo Rosé saprà sedurre dall’aperitivo alla tavola. Leggermente ammorbidito dal dosaggio, potrà adattarsi a innumerevoli circostanze.

Servizio e abbinamenti

In una flûte ben tornita questa Cuvée sarà perfetta a 10°C.
All'aperitivo l'accompagneremo con salatini o canapé sia salati sia agrodolci. A tavola i piatti teneri e freschi quali la pasta ai sapori di mare, i carpacci sia di carne che di pesce...



CUVÉES
BLANC DE BLANCS

BRUT NATURE

1

Champagne Perrot - Batteux et filles

Cuvée Hélixe Nature Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

2

Champagne Jean Larrey

Brut Intégral Nature

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

EXTRA BRUT

3

Champagne Jean-Luc Gimonnet

Sélection Blanc de Blancs

Extra Brut PremierCru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

4

Champagne Jean Larrey

Sélection Blanc de Blancs Extra Brut

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

5

Champagne Sanchez - Le Guédard

Flore Blanc de Blancs Extra Brut

*Millésime 2015 NR**

Vallée de la Marne

Chardonnay 100%

** NR Millésime Non Rivendicato*







Perrot - Batteux et filles

Hélixe Blanc de Blancs Nature Premier Cru

Brut Nature
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Bergères lès Vertus

Aperitivo Ostriche Crostacei Conchiglie Carpaccio di pesce Pesce Pesce al forno Pesce con salsa

Analisi visiva

Il bel colore giallo chiaro con riflessi verdi di questo Brut Nature e le sue bollicine fini e rapide, ci annunciano una Cuvée fresca e tonica.
L'effervescenza produce un seducente scintillìo e corona il vino con una bellissima aureola di schiuma.

Analisi olfattiva

Il primo naso è discreto, addirittura segreto, ma poi si apre velocemente con eleganza. Fiori bianchi, mandorle e pasta di pane risaltano su uno fondo di gesso umido e iodio.
Questa eleganza non è smentita dopo qualche minuto di aerazione e l'espressione guadagna in note fruttate con pera e limone della Costiera. È un naso primaverile e marittimo.

Analisi gustativa

L'attacco al palato è vivace e non aggressivo. Ci presenta un vino con un corpo aereo, sviluppando una sensazione di fluidità. In assenza di dosaggio, la bella vivacità della Cuvée si accompagna a una sensazione di purezza.
L'effervescenza è molto presente e si afferma con grazia. La struttura è decisa ma con una qualità tattile eccezionale. Il vino rimane in cima al palato e lo contraddistingue come una linea di gesso.

Il finale

Il finale è lungo (6 secondi di persistenza), ma soprattutto molto minerale e asciutto.
Punteggia la degustazione con una nota molto gessosa e salina.

Verdetto

Questa Cuvée Brut Nature riesce ad offrirci un carattere dissetante pur rivendicando chiaramente le proprie origini grazie ad una spiccata mineralità.
Un grande successo nella famiglia dei vini di Champagne non dosati, Nature

Servizio e abbinamenti

Questa Cuvée va servita in una flûte molto slanciata a 10°C. Parteciperà alla riuscita di un "after work" con gli amici per una degustazione rinfrescante.
A tavola può accompagnare pregiate ostriche, filetti di triglia al limone, un'insalata di crostacei, dei sandwich di granchio e granny smith, un ceviche, un carpaccio di pesce al lime ...



Jean Larrey

Blanc Intégral Nature

Brut Nature
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Villenauxe la Grande et Montgenost

Aperitivo Caviale Ostriche

Analisi visiva

Il colore molto tenue di questa Cuvée ci lascia presagire una bella freschezza. La vivacissima effervescenza alimenta una piccola catenella di schiuma bianchissima in superficie. La presentazione generale di questo Nature è dinamica e moderna.

Analisi olfattiva

La prima impressione olfattiva è discreta e lascia l'effervescenza solleticarci le ciglia olfattive. Dopo qualche istante il naso incontra il succo fresco d'agrumi, la mela e il grano maturo. Più in là, si percepiscono dei profumi di lingue di gatto, baguette, miele, mandorla fresca e acacia. È un naso un po' timido, ancora adolescente, che richiede attenzione ma che si esprime con molto tatto e giustezza.

Analisi gustativa

L'attacco è diritto, affilato e introduce un vino teso. Subito dopo la rettitudine e la tonicità della Cuvée appaiono innegabili. L'acidità dà il ritmo, il vino si tiene ben in alto sul palato e la sua nervosità, molto leggermente addolcita da note melliflue, traccia un percorso rettilineo.

Il finale

Il finale è ben acidulo e minerale, quasi tagliente. Si prolunga per 4 - 5 secondi di persistenza aromatica e svanisce fino al prossimo sorso.

Verdetto

Senza compromessi, questa Cuvée si rivela alla ricerca dell'autenticità e della purezza. L'espressione è aerea, dinamica, tagliente e il carattere aromatico rimane in disparte. È questo perfetto equilibrio che permette di toccare la vera personalità del vino.

Servizio e abbinamenti

Non esitate a servire questa Cuvée in una flûte ben tornita a 10°C, in modo da lasciare questo timido aprirsi.
Qualche ostrica potrà accompagnarlo con successo ma potrà essere servito anche da solo per il vostro più grande piacere.



Jean-Luc Gimonnet

Sélection Blanc de Blancs Extra Brut Premier Cru

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Cuis

Aperitivo Apericena Crostacei Risotto ai frutti di mare Pasta ai frutti di mare Pesce alla griglia Verdure crude Formaggio di capra

Analisi visiva

Questa Cuvée si presenta con un colore giallo chiaro dai riflessi verdi. L'effervescenza, fine e brillante, genera una bella corona in superficie.
La presentazione è fresca e appetitosa.

Analisi olfattiva

Il primo naso è ben aperto. Percepiamo profumi di agrumi, burro, timo, origano e bergamotto.
Dopo l'aerazione, l'espressione genera una sensazione marina (alghe dulse, iodio). Poi, man mano che si riscalda, diventa più " terra " e rilascia una nota di torrefazione e di pralina, oltre a una nota lattica.
È il classico naso di uno Champagne Blanc de Blancs d'eccezione: complesso e seducente.

Analisi gustativa

Dando la priorità alla freschezza e al dosaggio, l'attacco è al tempo stesso preciso e morbido. Poi l'effervescenza arriva rapidamente a dettare il ritmo, mentre il vino mostra la sua fluidità. Troviamo la freschezza e il dosaggio in equilibrio, in contrappunto all'effervescenza.
L'insieme emana una sensazione di golosità acidula. Il tocco al palato, la struttura calda e leggermente morbida del vino (che suggerisce la lana), rafforzano questa sensazione di piacere.

Il finale

Il finale è aromatico, molto lungo (10 secondi di persistenza), acidulo e generoso.
Molto delicatamente, rivela una tenue salinità rivestita di gesso umido e leggermente amaro.

Verdetto

Questa tonica e generosa Cuvée Sélection è una magnifica presentazione dello Chardonnay. Senza essere austera, riesce a mettere in evidenza la freschezza e la mineralità di questo vitigno in Champagne.
È la Cuvée perfetta per festeggiare e farsi piacere !

Servizio e abbinamenti

Serviremo questo Champagne tra gli 8 e i 10 gradi in una flûte slanciata per preservare il suo equilibrio.
Potremo degustarlo per coccolarci all'aperitivo.
A tavola sarà servito con verdure crude con crema d'aglio, un'insalata di cavolo bianco, una terrina di avocado e gamberi o una grigliata di filetti di triglia con limone.



Jean Larrey

Sélection Blanc de Blancs Extra Brut

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Villenauxe la Grande et Montgenost

Aperitivo Apericena Parmigiano Sushi Carpaccio di pesce

Analisi visiva

La presentazione visiva è molto fresca e delicata.
L'effervescenza fine e molto attiva è coronata da un'aureola. Il colore pallido conferisce, grazie alle bollicine, un'impressione di scintillìo.

Analisi olfattiva

Il naso è delicato. Si apre su aromi di mandorle, tiglio, savoiardi e scorza di pompelmo. All'aerazione ai savoiardi si aggiungono le mandorle tostate, l'ananas e l'idromele. In tal modo il naso è fresco ma svela una parte della sua maturità. Al tempo stesso complesso e fine, libera in seguito i profumi di burro fresco e fiori bianchi che evolvono rapidamente nella flûte.

Analisi gustativa

L'attacco è vivace e l'effervescenza tonica. Questo dinamismo non ci lascerà più sino al finale. Riscaldandosi al palato, il vino è diritto, teso e sapido con una leggera sensazione calcarea. La vinosità e il dosaggio sono in disparte lasciando esprimere le qualità di freschezza del vino. La struttura è incisiva e lascia l'impressione di una bella tonicità. Si percepiscono il miele e la mandorla come aromi di palato.

Il finale

Pungente, aguzzo, molto netto. Piuttosto lungo, all'incirca 6 secondi di persistenza, lascia apprezzare la bella linea acida del vino.

Verdetto

Si tratta di un vino da manuale, di uno Champagne Blanc de Blancs che rispetta alla perfezione le caratteristiche del suo vitigno e del suo terroir. Dinamico, tonico, nervoso, difende le sue origini con ardore. Sarà servito con disinvoltura e saprà animare le vostre occasioni importanti.

Servizio e abbinamenti

Si consiglia di servirlo in una flûte ben slanciata a una temperatura di 8°C.
All'apericena, accompagnato da scaglie di Parmigiano Reggiano o da salatini, o con il pesce crudo, sushi o in carpaccio per esempio.



Sanchez - Le Guédard

Flore Blanc de Blancs Extra Brut *NR 2015

Extra Brut
Chardonnay 100%
Vallée de la Marne - Cumières

Apericena Pasta Gnocchi Ravioli Pesce al forno Pesce in salsa Pollame Carne bianca

Analisi visiva

Il colore verde oro è classico per un Blanc de Blancs di buona maturità. L'effervescenza, fine e persistente, genera una bella aureola di schiuma in superfice. La presentazione è molto appetitosa.

Analisi olfattiva

Il naso di pane, burro, nocciole e agrumi canditi, presenta un bell'accordo tra la Primavera e l'Autunno. All'aerazione i frutti gialli, ananas fresco, così come una nota affumicata e una punta di iodio, confermano questa sensazione. È un naso molto complesso e elegante.

Analisi gustativa

L'attacco è vivace. Poi il vino presenta un magnifico dinamismo che dà il ritmo e ci accompagna durante tutta la degustazione. La bella struttura acida è avvolta in una consistenza muscolosa (grasso e tannini) e in una morbida effervescenza. Scaturisce dall'insieme una sensazione di potenza vinosa e strutturata.

Il finale

Il finale netto e puro si protrae per 10 lunghi secondi, anche di più, e finisce la sua corsa con una mineralità gessosa, sapida e acidula, confermando l'eleganza della Cuvée.

Verdetto

Maturo al naso, strutturato e teso al palato, dotato di una struttura che ricorda quella del cotone più raffinato, questo Champagne, dal finale ardito e saporito, s'impone quale vino di grande gastronomia.
*NR Millésime 2015 Non Rivendicato

Servizio e abbinamenti

Il servizio sarà perfetto a 10°C in una flûte slanciata, onde poter apprezzare la sua complessità aromatica e mantenere a lungo la bella effervescenza.
Questa Cuvée potrà accompagnare il pesce in salsa, il pollame, i piatti di pasta al sugo di carne, il vitello in generale.

BRUT

1
Champagne Perrot - Batteux et filles
Cuvée Hélixe Premier Cru
Côte des Blancs
Chardonnay 100%

2
Champagne Fabien Bargeronneau
L'Inconnue
Montagne de Reims
Chardonnay 100%

3
Champagne Hervieux - Dumez
Brut de Chardonnay Premier Cru
Montagne de Reims
Chardonnay 100%





Perrot - Batteux et filles

Hélixe Blanc de Blancs Premier Cru

Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Bergères lès Vertus

Aperitivo Apericena Risotto ai frutti di mare Pasta ai frutti di mare Ravioli Pesce Pesce con salsa Pesce in salsa

Analisi visiva

Il colore giallo dorato di questo Blanc de Blancs ci fa apprezzare i suoi leggeri riflessi verdi. Le sue catenelle di bollicine, vivaci e numerose, salgono in superficie creando una bella aureola di schiuma.
La presentazione visiva di questa Cuvée è molto dinamica.

Analisi olfattiva

Il primo naso è aperto e si esprime con plenitudine. Percepiamo le note di limone, vetiver, foglie e ananas. All'aerazione, i fiori gialli e il miele aggiungono complessità e profondità. È un naso tipico del vitigno che rappresenta, estivo e leggermente esotico. Una Cuvée nel fiore degli anni.

Analisi gustativa

L'attacco al palato è franco e apre la degustazione ad un vino corposo. L'effervescenza e il dosaggio si fondono piacevolmente in questo tessuto, generando una struttura morbida. Questo bellissimo equilibrio tra consistenza ed effervescenza, tra freschezza e golosità, ci allieta piacevolmente sino al finale.

Il finale

Un finale molto lungo (8 secondi di persistenza), acidulo (acido - zucchero) e leggermente sapido. Mantiene con precisione la sensazione di equilibrio percepita al palato e firma le sue origini con una leggera mineralità.

Verdetto

Questa Cuvée Blanc de Blancs Premier Cru ci guida alla scoperta dello Chardonnay del cuore della Côte des Blancs. Fresco ed equilibrato, si esprime con eleganza e precisione.

Servizio e abbinamenti

Questa Cuvée sarà servita in una flûte molto sottile a una temperatura di 8°C. Perfetta da condividere con la famiglia e gli amici grazie alla piacevolezza della sua espressione.
A tavola può accompagnare dei ravioli o pasta al pesce, un pesce al burro o alla panna come il palombo, la platessa, o una mousse di pesce o terrina di pesce con salsa mousseline ...



Fabien Bergeronneau

L'Inconnue Blanc de Blancs

Brut
Chardonnay 100%
Montagne de Reims - Villedommange

Parmigiano Ostriche Crostacei Conchiglie Pasta ai frutti di mare Pesce alla griglia

Analisi visiva

Il colore, giallo paglierino, offre leggeri riflessi verdolini. La rapida, fine ed abbondante effervescenza genera un bel cordone in superficie.
Il tutto ispira giovinezza e freschezza.

Analisi olfattiva

Il primo naso è aperto e offre una prima impressione estiva con aromi di agrumi, frutti gialli, grano, mandorle e fogliame. A poco a poco, arrivano anche pane (baguette), acacia, orzo e iodio. È un naso di grande freschezza e bella complessità.
Dopo lunghi minuti di aerazione, l'espressione si volge verso aromi sempre più marittimi.

Analisi gustativa

L'attacco è fresco e si apre su un palato ben teso. La spina dorsale acida dà il tono, ben accompagnata dall'effervescenza. La coppia ritma la degustazione offrendo un bell'esempio di Champagne vivace, frizzante e fluido.
Lungo la degustazione l'insieme assume un carattere corposo e il dosaggio apporta rotondità, volume e golosità. La struttura evolve al palato e passa dalla fermezza ad una sensazione croccante e morbida.

Il finale

Il finale è sapido e molto lungo (oltre 10 secondi). Termina la sua corsa lasciando una sensazione acuta e una nota leggermente salina.

Verdetto

Questa Cuvée offre un vino di carattere, dallo stile nervoso e tonico che può accompagnare i vostri momenti di festa, ma il suo lato seducente, il suo spirito, vi permetterà di servirlo anche durante gli incontri più intimi. Libererà la parola d'amore.

Servizio e abbinamenti

Serviremo questa Cuvée tra gli 8 e 10 di temperatura in una flûte dal calice abbastanza ampio. A tavola, sarà degustato in compagnia di un piatto di crostacei crudi (vongole, conchiglie, ostriche), frittelle di gamberi, spaghetti con salicornia e wakamé (felce di mare) o scaglie di Parmigiano. Anche il pesce, a carne soda, e cucinato alla griglia sarà un buon partner (coda di rospo, branzino, triglia).



Hervieux - Dumez

Brut de Chardonnay Premier Cru

Brut
Chardonnay 100%
Montagne de Reims - Sacy et Chamery

Aperitivo Carpaccio di pesce Pesce al forno Verdure croccanti Legumi Formaggio di capra

Analisi visiva

La presentazione visiva è ricca, giovane e dinamica.
Il colore giallo pallido con sfumature verdi ci offre una moltitudine di bollicine molto fini che generano una magnifica aureola di schiuma bianca in superficie.

Analisi olfattiva

Il primo naso è intenso, fruttato e fresco. Riconosciamo la pesca, la prugna mirabelle matura, l'anice e la mandorla. L'espressione è primaverile ed elegante. Con l'aerazione, si liberano note più esotiche (frutto della passione, litchi), così come profumi floreali (mimosa) e iodati.
Ecco un naso espressivo e molto seducente, un appetitoso cesto di frutta fresca.

Analisi gustativa

L'attacco è fresco e vivace. L'acidità e l'effervescenza sono in primo piano, poi il dosaggio porta rapidamente una sensazione di spessore e golosità.
Si raggiunge così l'equilibrio, l'effervescenza si fonde nel corpo del vino, diventa cremosa, e il dosaggio aumenta l'espressione aromatica. Si possono distinguere note di frutti succosi.
L'insieme genera una struttura che suggerisce un bel cotone che diventa a mano a mano più caldo lungo la degustazione.

Il finale

Il finale è dolce e acidulo, caldo e lungo (circa 10 secondi di persistenza). Ci lascia una sensazione di golosità.

Verdetto

È uno Champagne "Blanc de Blancs" con uno stile affascinante.
Giovane e goloso, aromatico e cremoso, può sedurre il maggior numero di persone.
L'ideale per coccolarsi.

Servizio e abbinamenti

Serviremo questo vino a una temperatura di 8 gradi e in una flûte slanciata per preservare il suo equilibrio gustativo.
A tavola sarà un'ottima scelta per accompagnare un salmone al sale, un trancio di salmone con lattuga di mare, un clafoutis di pomodorini ciliegia o un formaggio di capra con mele (o altri frutti bianchi).



CUVÉES
BLANC DE NOIRS

BRUT NATURE

1

Champagne Xavier Leconte

Les Reflets de Sylvie Nature

Vallée de la Marne

Pinot Noir 70%, Meunier 30%

EXTRA BRUT

2

Champagne Jean Larrey

Noir Intégral Extra Brut

Côte des Blancs

Pinot Noir 100%

BRUT

3

Champagne Grongnet

Blanc de Noirs

Côte des Blancs

Pinot Noir 50%, Meunier 50%

4

Champagne Sanchez - Le Guédard

Sélection

Vallée de la Marne

Pinot Noir 60%, Meunier 40%

5

Champagne Xavier Leconte

L'Héritage de Xavier

Vallée de la Marne

Pinot Noir 70% Meunier 30%

6

Champagne Xavier Leconte

Coeur d'Histoire

Vallée de la Marne

Meunier 100%







Xavier Leconte

Les Reflets de Sylvie Blanc de Noirs Nature

Brut Nature
Pinot Noir 70% Meunier 30%
Vallée de la Marne - Bouquigny

Aperitivo Parmigiano

Analisi visiva

Il colore deliziosamente dorato di questo Brut Nature annuncia la maturità e la plenitudine dello Champagne. Le bollicine risalgono con tranquillità in superfice e nutrono una piccola aureola di schiuma. Si tratta di una Cuvée matura e serena.

Analisi olfattiva

Il primo naso è molto aperto e propone note di frutta cotta, mela e pera in composta. Riscaldandosi, l'espressione è sfumata da note melliflue e briosciate che testimoniano la maturità del vino. Dopo qualche minuto, appaiono altre sfumature. Possiamo percepire i fiori secchi e l'intensità dell'idromele. Si tratta di un naso goloso e maturo.

Analisi gustativa

L'attacco è rotondo poi il disegno si fa più slanciato. Apprezziamo immediatamente il tocco setoso al palato. Nonostante l'assenza di dosaggio, il vino offre una struttura particolarmente elegante e raffinata, cosi come degli aromi di mandorla e tabacco. L'insieme è molto coerente, l'acidità indicando la strada e l'effervescenza apportando il ritmo.

Il finale

Il finale, teso e diritto, è particolarmente sapido. Rinvia a sensazioni sia acide, amare e salate, offrendo in tal modo una bella complessità. La persistenza è di all'incirca 8 secondi, lasciando un'impronta minerale e il ricordo di un vino puro.

Verdetto

Si tratta di un bell'esercizio di stile nella categoria dei Brut Nature. Setoso, maturo, slanciato e dissetante, questo vino risponde ai criteri esigenti di questo tipo di Champagne.

Servizio e abbinamenti

Il servizio sarà perfetto a 8°C e in una flûte slanciata, al fine di mantenere la temperatura.
Questa Cuvée sarà perfetta all'aperitivo, indirizzata a tutti coloro che sono curiosi di scoprire o a dei degustatori provetti. Potremo accompagnarla con salatini.



Jean Larrey

Noir Intégral Extra Brut

Extra Brut
Pinot Noir 100%
Côte des Blancs - Villenauxe la Grande et Montgenost

Aperitivo Parmigiano Risotto Pasta Pollame Carne bianca in salsa Formaggio a pasta dura (Pecorino)

Analisi visiva

Il colore dorato chiaro di questa Cuvée è arricchito da un'effervescenza fine e vivace che alimenta una delicata catenella di bollicine in superfice. L'insieme crea uno scintillamento che apporta molta eleganza alla presentazione visiva.

Analisi olfattiva

Il primo naso è potente, ricco e fresco al tempo stesso. Il fruttato carnoso di pera e mela si sposa agli agrumi e al pane. Con un po' d'aerazione, l'espressione diviene più elegante: i fiori gialli appaiono, con un poco di burro fresco. Un naso amabile e appetitoso, dotato di un'eccellente tenuta all'aria.

Analisi gustativa

L'attacco è snello e ampio al tempo stesso. Si apre su un palato pieno, caldo e appetitoso, in una parola vinoso.
La complessità deriva dalla presenza nella seconda parte di una bella vivacità che porta con finezza molto dinamismo e sapidità. Il tutto genera una consistenza leggermente densa e una struttura liscia di grande effetto. In retrolfatto, si percepiscono aromi di mandorle, poi appare la mineralità, "croccante" e salina.

Il finale

Il finale termina su aromi di ananas e miele con una bella lunghezza di 8-9 secondi.
Come per il palato, aldilà della vinosità, è il dinamismo che prevale con un ultimo tocco ben acidulo.

Verdetto

Questo vino è un bell'esempio d'equilibrio nella famiglia degli Champagnes Blanc de Noirs.
Un vino di Champagne vinoso, Pinot Noir (!), ben alleggerito dalla sua bella acidità e mineralità. La cucina lo destina senza dubbio alla gastronomia.

Servizio e abbinamenti

Questa Cuvée è da servire in una flûte dal calice ampio e a una temperatura di 10°C.
All'aperitivo l'accompagneremo bocconcini di Parmigiano o di Pecorino.
A tavola i primi di pasta fresca o delle carni bianche in salsa saranno i benvenuti, da provare, per esempio, con la gallina alla George Blanc, ravioli, pappardelle...



Grongnet

Blanc de Noirs

Brut
Pinot Noir 50% Meunier 50%
Côte des Blancs - Étoges

Apericena Risotto Pasta Carne rossa Formaggi a pasta molle (Brie) Formaggio a pasta pressata

Analisi visiva

La Cuvée è di color paglierino e con un'effervescenza ben attiva che crea una bella aureola di schiuma in superfice.
L'insieme è molto classico e ci suggerisce il « vino biondo » di cui si parlava nel XIX secolo.

Analisi olfattiva

Il primo naso è ben presente e molto attraente. Percepiamo nocciola, lampone e baguette che si rivelano per il nostro più grande piacere.
Con l'aerazione, emergono alcune note più ricche ed evolute. Notiamo la mela cotta e il pane tostato per esempio.
Ma l'espressione rimane sempre ben equilibrata tra il fruttato del vino e il suo carattere fermentativo legato all'invecchiamento nelle cantine.
Il naso di questo Blanc de Noirs è autunnale e molto raffinato.

Analisi gustativa

L'attacco è morbido e l'effervescenza fusa. L'equilibrio è tra la freschezza, non priva di un certo mordente, e la vinosità. Il dosaggio, leggermente percettibile, fa da tramite tra i diversi elementi.
Ben strutturato, in particolare da qualche tannino che appare a metà palato, il vino si esprime con coerenza. La struttura da cremosa diventa poi più incisiva.

Il finale

Lungo, tra i 7 e gli 8 secondi di persistenza, si rivela teso, acidulo e calcareo.
Il retrolfatto è marcato dagli aromi di ciliege e pane.

Verdetto

Questo Blanc de Noirs si esprime con finezza e equilibrio, senza note animali né eccessi di struttura.
Diviso tra aromi fruttati e fermentativi, mostra una perfetta padronanza del suo inizio di maturità.

Servizio e abbinamenti

Una flûte slanciata e una temperatura di 10°C lo valorizzeranno.
Fresco e appetitoso, questo Blanc de Noirs, con una doppia struttura, cremosa e decisa allo stesso tempo, sarà un buon abbinamento per i vostri aperitivi così come per la carne rossa o il formaggio. Dei buffet complessi e ricchi di varianti, una costata di manzo, un buon formaggio...



Sanchez - Le Guédard

Sélection Blanc de Noirs

Brut
Pinot Noir 60% Meunier 40%
Vallée de la Marne - Cumières

Aperitivo Apericena Parmigiano Prosciutti Pizza Pasta

Analisi visiva

Il colore di questa Cuvée annuncia la sua origine. Di un colore rosa tenue, ci sussurra che le uve tenere ci tendono le braccia. L'effervescenza, molto discreta, non perturba il messaggio. Una presentazione visiva fresca e con una personalità sorprendente

Analisi olfattiva

Il primo naso è molto delicato. Propone i frutti di bosco pieni di freschezza come ribes o fragola. Questa prima impressione è accompagnata dalle note legate all'invecchiamento del vino nelle cantine (mollica di pane, mandorle, per esempio) e da una punta di anice. L'insieme resiste perfettamente all'aerazione.

Analisi gustativa

L'attacco è morbido ma rapidamente l'effervescenza, così discreta all'analisi visiva, si rivela piena d'impetuosità. È lei che dà il ritmo alla degustazione, mentre il dosaggio e il corpo del vino temperano l'esuberanza della Cuvée. Questo equilibrio genera una sensazione di fluidità e una struttura che suggerisce quella del lino.

Il finale

Il finale, lungo 7-8 secondi e avvolgente, si rivela teso, netto e acidulo. Lascia una sensazione dissetante grazie a una punta di amaro minerale.

Verdetto

Bella Cuvée che si presenta docile e tenera e che rivela successivamente un carattere ricco e autentico. Una canaglietta ben simpatica e una rarità nel mondo degli Champagne non millesimati.

Servizio e abbinamenti

Questa Cuvée sarà perfetta a 8°C in una flûte slanciata. Non mancherà di stupire i vostri invitati.
All'aperitivo o a tavola si sposerà con la cucina agrodolce, ma non eccessivamente grassa. Si prediligeranno le strutture sode, ancor meglio se croccanti.



Xavier Leconte

L’Héritage de Xavier Blanc de Noirs

Brut
Pinot Noir 70% Meunier 30%
Vallée de la Marne - Bouquigny

Apericena Parmigiano Pollame Carne bianca

Analisi visiva
Il colore di questa Cuvée è ricco. L’Héritage de Xavier ci seduce con una tinta dorata e luminosa. L’effervescenza, calma e regolare, contribuisce alla sensazione di serenità che sprigiona l’insieme della presentazione visiva.

Analisi olfattiva
Il primo naso è timido. Ci parla di baguette, frutta cotta, fiori gialli su un fondo lattico di burro fuso. Si tratta di un naso ricco e profondo che suggerisce i pomeriggi soleggiati e la fine dell’Estate. Un po’ più tardi, con l’aerazione, è l’Autunno che arriva con gli aromi di frutta secca, il sugo di arrosto, il tabacco, il cioccolato. L’espressione è molto evocatrice.

Analisi gustativa
L’attacco è ampio e corposo, avvolgente e potente. Questa sensazione si conferma in seguito. Troviamo molta materia, concentrazione, su una struttura acida che non manca di « mordente » e viene così a sottolineare la potenza della vinosità. L’insieme genera una struttura lanosa, morbida e calda. Gli aromi di ciliegia candita e il dosaggio apportano la rotondità e ci accompagnano sino al finale.

Il finale
Il finale è lungo, 6 secondi di persistenza all’incirca, e sapido. Nello spirito e nella continuità del palato, prolunga la sensazione vinosa e lanosa sfoggiata precedentemente.

Verdetto
Questo Champagne è innanzitutto un vino. Concentrato, corposo e un pochino magniloquente, spende molta energia per invitarci a tavola.

Servizio e abbinamenti
Servito in una flûte tulipano, non troppo tornita, questa Cuvée sarà perfetta a 8°C.
La sua potenza la predestina a innumerevoli accordi gastronomici, con tuttavia una preferenza per i prodotti della terra come il pollame e altri carni bianche (vitello per esempio).



Xavier Leconte

Coeur d’Histoire Blanc de Noirs

Brut
Meunier 100%
Vallée de la Marne - Bouquigny

Aperitivo Apericena Pasta Gnocchi Ravioli

Analisi visiva
Il colore della Cuvée Cœur d’Histoire è di un delizioso dorato con tenui riflessi rosa. Le catenelle di bollicine, calme e graziose, nutrono una leggera aureola in superfice. La presentazione è piacevole e primaverile.

Analisi olfattiva
Il primo naso è fresco e seducente. Percepiamo la mela ben matura, le nocciole, le mandorle e il pane. All’improvviso il fruttato si associa elegantemente con l’invecchiamento nelle cantine. Dopo l’aerazione, distinguiamo pera, zenzero e una nota lattica che apportano complessità. Fruttato e glamour, è un naso che afferma le qualità del suo vitigno e il suo ottimo invecchiamento sui lieviti.

Analisi gustativa
L’attacco è rotondo e vivace, caratterizzato da golosità nello stile. Poi il palato è fondente, morbido e tenero. L’equilibrio acido – zucchero, goloso e generoso, rinforza il carattere fruttato e cremoso dell’espressione.
L’effervescenza si fa discreta e si fonde con la struttura tenera del vino. Questo equilibrio conferisce la sensazione deliziosa di assaporare la polpa del frutto.

Il finale
Il finale è aromatico e delicato, aereo. Ci accompagna per 6-8 secondi con frutti ben maturi e profumi di biscotti.

Verdetto
Complessa, fruttata, golosa, equilibrata e tenera, questa Cuvée sprigiona charme.
Uno Champagne seducente, per coccolarsi, che saprà consolarvi delle contrarietà della giornata.

Servizio e abbinamenti
Da servire in una flûte slanciata per mantenere la temperatura a 8°C. Ideale all’aperitivo a fine pomeriggio, o con della pasta fresca, come i ravioli al formaggio fresco per esempio, con un prosciutto cotto o anche con un boudin blanc.



CUVÉES RÉSERVE

EXTRA BRUT

1

Champagne Jean-Luc Gimonnet

Grand Réserve Extra Brut

Côte de Blancs

Chardonnay 90%, Pinot Noir 5%, Meunier 5%

BRUT

2

Champagne Vincent Joudart

Réserve

Côte des Blancs

Chardonnay 50%, Pinot Noir 10%, Meunier 40%

3

Champagne Hervieux - Dumez

Brut Réserve Premier Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 30% Pinot Noir 45% Meunier 25%

4

Champagne Sanchez - Le Guédard

Grande Réserve

Vallée de la Marne

Chardonnay 20%, Pinot Noir 60%, Meunier 20%

5

Champagne Xavier Leconte

Signature du Hameau

Vallée de la Marne

Chardonnay 5%, Pinot Noir 15%, Meunier 80%







Jean-Luc Gimonnet

Grande Réserve Extra Brut

Extra Brut
Chardonnay 90% Pinot Noir 5% Meunier 5%
Côte des Blancs - Cuis

Aperitivo Apericena Parmigiano Pasta

Analisi visiva

Questa Cuvée Grande Réserve è di un bel colore dorato. L'effervescenza genera delle splendide bollicine che formano una magnifica aureola di schiuma in superfice.
La presentazione è molto classica, molto Champagne.

Analisi olfattiva

Il primo naso esprime maturità con aromi di frutta cotta, fiori secchi, funghi e biscotti alle nocciole. Dopo qualche minuto nella flûte, il miele diventa più presente.
Questo vino d'assemblaggio evidenzia la sua complessità presentando al tempo stesso aromi primari, secondari e terziari.
La tenuta all'aria, dopo venti minuti, è ottima e conferma la maturità del vino.

Analisi gustativa

L'attacco è molto vivace e l'effervescenza esuberante.
Poi il vino trova subito il suo equilibrio con una franca acidità sfumata da un buon dosaggio e un corpo presente. L'insieme è armonioso, diritto e genera una struttura delicata.

Il finale

Il finale è fresco e ben accompagnato dal dosaggio.
Lungo, dai 5 ai 6 secondi di persistenza, finisce con una sensazione di consistenza su aromi di frutta cotta e biscotti.

Verdetto

È uno Champagne che punta sulla calma e la serenità, che esprime un bell'equilibrio aromatico e gustativo utilizzando sapientemente la maggior parte dei registri champenois: vini di riserva per la complessità aromatica, la franca acidità e in particolare il dosaggio in Extra-Brut.

Servizio e abbinamenti

Degusteremo questo Grande Réserve a una temperatura di 8°C in una flûte ben slanciata.
Perfetto all'aperitivo, potrà accompagnare canapé, tartine, torte salate...



Vincent Joudart

Réserve

Brut
Chardonnay 50%, Pinot Noir 10%, Meunier 40%
Côte des Blancs - Fèrebrianges

Apericena Vol au vent Risotto Pasta Pollame Carne bianca Verdure croccanti

Analisi visiva

Il colore oro pallido della Cuvée Réserve offre un'effervescenza abbondante e vivace che alimenta una bellissima aureola di schiuma in superficie. La presentazione è dinamica e classica.

Analisi olfattiva

La prima impressione olfattiva è caratterizzata da franchi aromi di mela e mela cotogna, poi di radici. A poco a poco l'aerazione lascia sprigionare note di pane, impreziosite da intense fragranze di giglio e gelsomino. L'espressione inclina poi verso il miele e la mandorla amara. È un naso complesso e con una personalità schietta.

Analisi gustativa

L'attacco al palato è vivo, poi il vino mostra fluidità e freschezza. A metà palato si conferma la tonicità dell'insieme della Cuvée. L'effervescenza si unisce all'acidità per enfatizzare questa sensazione. Il dosaggio agisce in contrapposizione apportando una leggera sensazione di golosità mentre la Cuvée diventa più corposa.

Il finale

Il finale è lungo (da 6 a 7 secondi di persistenza) e molto caratteristico. Gli aromi di frutti bianchi e un tocco di amaro si mescolano alla coppia acido - zucchero, ma soprattutto emana una sensazione di "presenza" che firma la forte personalità del vino.

Verdetto

La Cuvée Réserve non manca di temperamento. Oltre al carattere aromatico molto "terra", al palato mostra freschezza e fermezza. Il finale, quanto a lui, mostra bene le sue origini. È uno Champagne che "porta" il suo terroir, da condividere con gli amici.

Servizio e abbinamenti

Questa Cuvée merita di essere degustata in una flûte slanciata, tra 8 e 10 ° C. Per accompagnarlo a tavola, giocate su strutture sode e "terra" di verdure e radici: ad esempio insalate di pasta, bastoncini di verdure crude, tagine di verdure antiche ...



Hervieux - Dumez

Brut Réserve Premier Cru

Brut
Chardonnay 30% Pinot Noir 45% Meunier 25%
Montagne de Reims - Sacy et Chamery

Aperitivo Apericena

Analisi visiva

Il colore di questa Cuvée è oro pallido. L'effervescenza è molto dinamica e le catenelle di bollicine si rincorrono sino alla superficie dove formano un'elegante aureola di schiuma. La presentazione visiva è vivace e molto classica.

Analisi olfattiva

Il primo naso propone un equilibrio tra gli aromi di frutta e di forno (legati all'autolisi nelle cantine): percepiamo il pompelmo e i biscotti. Dopo qualche istante l'espressione si apre e ci immergiamo nelle note terziarie con i funghi e il sedano. Poi, a poco a poco, l'insieme diventa più goloso e avvolgente. È un naso complesso che testimonia del buon lavoro effettuato durante l'assemblaggio.

Analisi gustativa

L'attacco è fresco, poi l'acidità dà il ritmo. Quest'ultima è leggermente temperata dal dosaggio, ma è comunque lei a strutturare la degustazione. L'effervescenza partecipa apportando il ritmo e avvolgendo il corpo del vino. Ritroviamo gli aromi dell'analisi olfattiva con, in particolare, i biscotti e la scorza di pompelmo. L'insieme diventa più corposo avvicinandosi al finale e genera una struttura che suggerisce la lana.

Il finale

Il finale produce una sensazione acidula. Si prolunga per 6-7 secondi in un ambiente leggermente minerale.

Verdetto

Si tratta di un vino classico, elaborato da un bell'assemblaggio, con complessità al naso e equilibrio al palato. Lascia esprimersi l'acidità naturale del terroir champenois rimanendo vivace.

Servizio e abbinamenti

Da servire in una flûte tulipano, tra gli 8 e i 10°C .
È uno Champagne da aperitivo che sarà apprezzato durante innumerevoli circostanze.
Sarà in buona compagnia con i bigné al formaggio e con canapé sia caldi che freddi



Sanchez - Le Guédard

Grande Réserve

Brut
Chardonnay 20% Pinot Noir 60% Meunier 20%
Vallée de la Marne - Cumières

Risotto Risotto ai funghi Pasta ai funghi Pesce Pesce al forno Pollame Carne bianca

Analisi visiva

Il colore dorato di questo Réserve è color «Champagne».
L'effervescenza, timida, si libera con calma e alimenta una deliziosa catenella di schiuma.
Una presentazione classica e rilassante.

Analisi olfattiva

Il primo naso mette in risalto il buon invecchiamento in cantina proponendoci le note di viennoiserie e nocciole. Questa prima impressione è accompagnata da frutti bianchi, pera, poi, con l'aerazione, ecco i profumi che ricordano il grano, i funghi freschi, il burro e, più tardi ancora, i frutti di bosco.
L'insieme è complesso e particolarmente riuscito.

Analisi gustativa

L'attacco è fresco e apre su un palato ben equilibrato. La fluidità del vino così come la sua freschezza sono delicatamente accompagnati dalla tenerezza dell'effervescenza.
L'insieme si lascia gentilmente accarezzare dal dosaggio e produce una sensazione dolce e calda, avvolgente, che si potrebbe assimilare al cachemere.

Il finale

Il finale ha una bella lunghezza, 8-9 secondi, unita a una bella minerali gessosa.
Ci lascia una sensazione dissetante grazie al suo leggero tocco di amaro rinfrescante.

Verdetto

Un bell'esempio di Cuvée Réserve!
Complessa e matura al naso, valorizzata da un'effervescenza carezzevole e da un perfetto dosaggio, questo Champagne si esprime con grande armonia.

Servizio e abbinamenti

Questa Cuvée sarà perfetta a 8°C in una flûte slanciata al momento dell'aperitivo.
A tavola sarà in compagnia di cibi dalla struttura tenera: vitello, pollame, risotto, rombo, sogliola…



Xavier Leconte

Signature du Hameau

Brut
Chardonnay 5% Pinot Noir 15% Meunier 80%
Vallée de la Marne - Bouquigny

Apericena Parmigiano

Analisi visiva

Il colore della Cuvée è giallo dorato. Ravvivato da catenelle di bollicine lente e delicate.
Emana una sensazione di serenità e classicità.

Analisi olfattiva

Il primo naso è appetitoso e conferma questo classicismo evocando la frutta bianca, come la pera, le mandorle e i savoiardi.
Dopo l'aerazione, l'espressione acquista volume e maturità. Queste note tipicamente terziarie rimangono comunque molto golose e richiamano i dessert. Per questo motivo gli aromi ci suggeriscono il pan di zenzero e il torrone.
Complesso e seducente, questo naso presenta sia aromi primari, secondari e terziari, che sono la firma dei Brut Réserve di qualità.

Analisi gustativa

L'attacco è morbido. Poi la Cuvée si rivela vivace e accompagnata da un equilibrio acido – zucchero ben bilanciato.
Gli aromi di vaniglia e di biscotti sottolineano la rotondità naturale del vino e l'effervescenza ritma la degustazione sino al finale.
La sensazione tattile è cremosa grazie a un dosaggio giudizioso che modera la vinosità lasciando rivelarsi però la freschezza finale.

Il finale

Il finale è lungo, circa 8 secondi, e acidulo.
Rivela una deliziosa mineralità e una punta di amaro rinfrescante.

Verdetto

Questa Cuvée Signature du Hameau difende con maestria i principi dell'assemblaggio in Champagne.
Ci presenta quindi uno stile classico e complesso, molto consensuale.

Servizio e abbinamenti

Questo vino merita di essere servito in una flûte tulipano tra gli 8 e i 10°C.
Accompagnerà i bigné di formaggio, i salatini, i canapé salati o agrodolci.



CUVÉES
ASSEMBLAGE TRADITIONNEL

BRUT NATURE

2

Champagne Sanchez - Le Guédard

Cuvée Nature

Vallée de la Marne

Chardonnay 30%, Pinot Noir 50%, Meunier 20%

EXTRA BRUT

1

Champagne Grongnet

Carpe Diem Extra Brut

Côte des Blancs

Chardonnay 52%, Pinot Noir 20%, Meunier 20%,

Petits cépages oubliés 8%



1 2



Sanchez - Le Guédard

Cuvée Nature

Brut Nature
Chardonnay 30% Pinot Noir 50% Meunier 20%
Vallée de la Marne - Cumières

Parmigiano Prosciutti Vol au vent Pollame Carne bianca in salsa Anatra Piccola cacciagione da piuma Cacciagione

Analisi visiva

Il colore di questa Cuvée è dorato chiaro. L'abbondanza di bollicine fini e vivaci alimenta una ricca catenella di schiuma in superficie.
Una presentazione molto appetitosa.

Analisi olfattiva

Il primo naso è ben aperto e rivela più maturità di quella annunciata dal colore. Riconosciamo prugna, biscotti, timo… Si oscilla tra Estate e Autunno, mentre a poco a poco il carattere boisé fa la sua apparizione. Poi l'espressione diviene più intensa, più « terra, terra »: radici, muschio, fiori secchi e pane tostato descrivono questa sensazione. È un naso complesso che non domanda altro che rivelarsi ancor di più grazie alla temperatura.

Analisi gustativa

L'attacco è netto, quasi appuntito, e si apre su un palato deciso, in equilibrio tra vino e legno. La struttura acida tagliente e l'effervescenza vivace danno il ritmo e sono accompagnate da una consistenza "mezzo corpo" e da tannini deliziosi.
L'insieme produce una struttura non molto spessa ma fitta e densa, che ricorda il lino.

Il finale

Il finale è in punta, leggermente salino, e di buona lunghezza, 6-7 secondi. È la perfetta continuità dell'evoluzione al palato e ci lascia una sensazione di rigore.

Verdetto

Questo Brut Nature, complesso al naso e strutturato al palato, è uno Champagne di « savoir faire » che si esprime con una grande franchezza. Questo stile senza concessioni delizierà gli amanti di Champagne. Il suo potenziale è altrettanto interessante.

Servizio e abbinamenti

Serviremo questa Cuvée in una grande flûte, o in un bicchiere da vino, a una temperatura relativamente elevata, 10-12°C.
Gastronomica, è orientata ai prodotti di terra, a cibi con una struttura soda e con aromi intensi.
Un Parmigiano di 30 mesi, un Pata Negra Bellota, un filetto alle fave di Tonka, la selvaggina da penna (fagiano, piccione…).



Grongnet

Carpe Diem Extra Brut

Extra Brut
Chardonnay 52% Pinot Noir 20% Meunier 20% Altri vitigni 8%
Côte des Blancs - Étoges

Aperitivo Parmigiano Pollame Carne bianca

Analisi visiva

Il colore di questa Cuvée Carpe Diem Extra Brut è intenso e dorato alla perfezione. L'effervescenza, estremamente lenta e fine, le conferisce un aspetto oltremodo scintillante. L'aureola di schiuma è perfetta e l'insieme è molto appetitoso.

Analisi olfattiva

Il primo naso conferma questa impressione.
La frutta cotta, il miele, le praline, il caramello e il burro fuso danno un carattere goloso e compiuto al vino. Dopo qualche istante l'espressione diventa più rigorosa e elegante, più balsamica e minerale. Più tardi ancora percepiamo il pepe e il formaggio Comté.
Molto complesso e maturo questo naso è tra quelli che presentano più carattere nella panoramica champenoise.
L'eccellente tenuta all'aria dopo trenta minuti, mela cotogna e spezie, testimonia della sua ottima salute e del suo potenziale.

Analisi gustativa

L'impressione all'attacco è vivace, teso, con una buona acidità e un'effervescenza abbondante. L'equilibrio del vino si manifesta subito con una bella acidità, leggermente tagliente, e una vinosità piena e avvolgente.
L'assenza di dosaggio mostra alla perfezione la struttura interna del vino. Quest'ultimo si esprime senza fronzoli e ci offre una struttura compatta e nobile, che ricorda il lino.
Un magnifico palato, vinoso e fresco, senza concessioni e pienamente aromatico.

Il finale

Il retrolfatto ci conduce verso gli aromi di spugnole, miele e caramello al latte, in un finale sapido e di una lunghezza impressionante, più di 10 secondi di persistenza.

Verdetto

Questa Cuvée Carpe Diem Extra Brut è un'opera d'arte.
Un vino aromatico e complesso, con un palato strutturato, puro e un finale di grande bellezza.

Servizio e abbinamenti

Questa Cuvée preferirà una flûte dal calice ampio o un bicchiere da vino per potersi esprimere a suo agio. La temperatura ottimale per il servizio sarà di 10°C.
Più portata verso la terra che verso il mare, tutte le carni bianche potranno convenirle: pollame e carne di vitello in priorità.
Come tutti gli Extra Brut, il giusto equilibrio del vino dovrà essere rispettato evitando gli eccessi con cibi troppo elaborati.
Servito da solo saprà soddisfare senza problemi i veri amatori.

BRUT

1
Champagne Grongnet
Carpe Diem
Côte des Blancs
Chardonnay 52%, Pinot Noir 20%,
Meunier 20%, Altri vitigni 8%

2
Champagne Grongnet
Tradition
Côte des Blancs
Chardonnay 33%, Pinot Noir 33%, Meunier 33%

3
Champagne Vincent Joudart
Sélection
Côte des Blancs
Chardonnay 40%, Pinot Noir 13%, Meunier 47%

4
Champagne Hervy - Quenardel
Prestige Grand Cru
Montagne de Reims
Chardonnay 45%, Pinot Noir 55%

5
Champagne Hervieux - Dumez
Cuvée des Rois de France Premier Cru
Montagne de Reims
Chardonnay 30%, Pinot Noir 45%, Meunier 25%

6
Champagne Hervieux - Dumez
Tradition Premier Cru
Montagne de Reims
Chardonnay 25%, Pinot Noir 50%, Meunier 25%

7
Champagne Fabien Bergeronneau
Cuvée « F » Premier Cru
Montagne de Reims
Chardonnay 10%, Pinot Noir 30%, Meunier 60%







Grongnet
Carpe Diem

Brut
Chardonnay 52% Pinot Noir 20% Meunier 20% Altri vitigni 8%
Côte des Blancs - Étoges

Conchiglie Vol au vent Risotto Pasta Pasta al tartufo Risotto al tartufo Risotto ai funghi Pasta ai funghi Pollame Frattaglie Funghi Formaggio a pasta pressata (Fontina)

Analisi visiva
Questa Cuvée offre un colore intenso e luminoso, paglierino. L'aspetto è arricchito da perle fini e abbondanti che le conferiscono un aspetto scintillante. L'insieme è permeato d'eleganza e raffinatezza.

Analisi olfattiva
Il primo naso è immediatamente complesso e aromatico. Evoca la fine dell'estate con i profumi d'arancia candita, mela cotogna e miele d'acacia su un fondo minerale. Dopo un istante la seduzione raddoppia con l'albicocca secca, il bergamotto o i savoiardi. Poi sono le note appetitose e di pasticceria. L'espressione sposa gli aromi di giovinezza e di evoluzione nelle cantine con molto charme. Molto complesso, maturo e seduttore, si tratta di un "Brut" d'eccezione tanto la sua espressione aromatica è meravigliosa.

Analisi gustativa
L'attacco è deciso e effervescente. Il vino rivela poi tutte le sue qualità d'equilibrio. L'acidità e la vinosità sono equivalenti, mentre il dosaggio si tiene in disparte. Trasceso dai suoi aromi e dalla sua struttura, il vino si mostra seduttore, pralina, torrone, noce moscata e biscotti ci sono offerti su una materia piena di tenerezza.

Il finale
Il finale è lungo all'incirca 8 secondi di persistenza e molto netto. Conserviamo questa sensazione d'unità e purezza sentita lungo tutta la degustazione.

Verdetto
Questa Cuvée Carpe Diem Brut è uno splendido successo nell'universo dei Brut. Matura e tenera, sa sedurci con un'espressione aromatica saporita e una struttura tenera. È perfettamente adeguata a una degustazione di piacere, tra edonisti.

Servizio e abbinamenti
In una flûte dal calice ben ampio, questa Cuvée si aprirà a 8-10°C. Per esaltare il suo carattere le converrà l'eleganza delle animelle di vitello e agnello. Le capesante con salsa dieppoise e i vol-au-vent saranno altrettanto interessanti.



Grongnet
Tradition

Brut
Chardonnay 33% Pinot Noir 33% Meunier 33%
Côte des Blancs - Étoges

Aperitivo Crostacei Conchiglie Pizza Risotto ai frutti di mare Pasta ai frutti di mare

Analisi visiva
La Cuvée è di un bel color oro. Piccole bollicine dinamiche formano una piccola aureola di schiuma in superfice.
La presentazione è molto classica, molto Champagne.

Analisi olfattiva
Il primo naso è ben aromatico e si esprime con note di baguette, mela cotta e agrumi canditi.
All'aerazione si rivelano gli aromi d'invecchiamento nelle cantine come le mandorle o le nocciole tostate, ma il vino mantiene anche il fruttato con deliziose note di lamponi.
Dopo dieci minuti nella flûte assume ancora più carattere e ci inebria con profumi di rabarbaro e di noce moscata.
Questa Cuvée Tradition è complessa e esprime il suo temperamento con eleganza.
Dopo trenta minuti l'espressione diventa più terziaria con note di ratafià e di caramello caldo.

Analisi gustativa
L'attacco sembra morbido ma è ben dinamizzato da un'effervescenza esuberante.
La freschezza del vino, con il giusto mordente, si sposa in modo armonioso con la vinosità e il carattere corposo.
Il dosaggio s'incarica di fare da tramite tra tutte le componenti e dietro questo equilibrio si indovina la bella struttura del vino così come una piccola nota amara rinfrescante.

Il finale
Lungo, rivela le note di mela e di baguette così come la mineralità.
Ben netto lascia un'ultima impressione acidula.

Verdetto
Piacevole, equilibrato, con un leggero carattere barocco.
Di forma ovoidale e facile in apparenza, il palato ci svela una seducente intensità di struttura.

Servizio e abbinamenti
Serviremo questo Champagne Tradition in una flûte ben slanciata e a una temperatura di 8°C .
Eccellente aperitivo, a tavola sarà più mare che terra, si accorderà con molluschi, come le capesante o le vongole, e con pasta o risotti le cui salse siano orientate al mare (pesce o frutti di mare).



Vincent Joudart

Sélection

Brut

Chardonnay 40%, Pinot Noir 13%, Meunier 47%

Côte des Blancs - Fèrebrianges

Apericena Risotto Pasta Risotto ai funghi Pasta ai funghi Carne bianca Carne bianca in salsa Frattaglie Funghi

Analisi visiva

Il colore ben dorato e brillante della Cuvée Sélection è molto appetitoso. L'effervescenza finissima e abbondante crea una sottile catenella di schiuma. La presentazione visiva ci annuncia un vino a maturità.

Analisi olfattiva

Il primo naso è intenso e delizioso. Percepiamo pera, mela cotogna, frutta secca, biscotti, crema pasticcera ... Poi a poco a poco l'aerazione lascia sprigionare note più autunnali come miele, mela cotta e castagne su fondo leggermente "maltato". È naso maturo e straordinario, con una stupenda complessità aromatica, "di pasticceria".

Analisi gustativa

L'attacco è franco, poi la Cuvée offre plenitudine e golosità, ben accompagnate dall'effervescenza. Il corpo del vino è arricchito da note di frutta cotta e intensi aromi di ciliegia candita. A metà palato si manifesta la freschezza dell'acidità che tende gradualmente il vino. Si sprigiona sul piano tattile un tocco da taffettà, una struttura delicata e al tempo stesso tagliente: il pugno di ferro nel guanto di velluto.

Il finale

Il finale è lungo (8 secondi di persistenza), sapido e stuzzicante. Contrasta piacevolmente con l'attacco al palato, offrendoci un tocco di eleganza.

Verdetto

Grazie all'apporto dei vini di riserva, la Cuvée Sélection si esprime con uno stile maturo, seducente e complesso.
Uno Champagne piacevole da condividere con gli amici durante e dopo pasto.

Servizio e abbinamenti

Una Cuvée da degustare in una flûte dal calice ampio e a una temperatura intorno ai 12 ° C per poter apprezzare i suoi aromi e il suo corpo.
A tavola saprà accompagnare molteplici pietanze: un vitello brasato, spugnole in crema, una scaloppina di foie gras fresco glassato all'aceto di sidro, frattaglie ai funghi o anche una frittella di grano nero...



Hervy - Quenardel

Prestige Grand Cru

Brut

Chardonnay 45% Pinot Noir 55%

Montagne de Reims - Verzenay

Apericena Risotto Pasta Ravioli Pollame Carne bianca

Analisi visiva

La Cuvée Prestige appare ricca e delicata. Color oro con riflessi verdi, è animata da finissime bollicine che formano una magnifica corona di schiuma in superfice. La presentazione è elegante e sprigiona nobiltà.

Analisi olfattiva

La prima impressione olfattiva è aromatica e raffinata. Agrumi, miele d'acacia, giunchiglie e ginestra ci lusingano immediatamente. Poi il vino si manifesta con aromi di ananas, pera, ciliegia, pompelmo caldo su una punta di muschio e di gesso. La complessità è al rendez-vous. Dopo dieci minuti d'aerazione, l'espressione evolve verso la frutta secca, nocciole per esempio, e la mela e pera cotte. È un naso raffinato e complesso, con un'eccellente tenuta all'aria.

Analisi gustativa

L'attacco è intenso e dolce al tempo stesso. Dietro la rotondità apportata dal dosaggio appare la bella acidità del vino. L'inizio è strutturato dall'effervescenza, abbastanza tonica e dal gesso rapidamente percettibile. Poi è la volta della vinosità. Grasso, caldo e leggermente tannico, il vino è pieno, marcato da una bella densità.

Il finale

Il finale è lui stesso strutturato, gessoso e citrico. Dopo 8 secondi di persistenza lascia una sensazione di plenitudine punteggiata da una nota di freschezza.

Verdetto

Frutto di un bell'assemblaggio, questa Cuvée dagli aromi complessi e dalla maturità nascente, esprime con brio sia il suo terroir sia il lavoro dell'elaboratore. Di struttura decisa, questo vino ampio e teso, strutturato e vivace, è il degno e nobile rappresentante del classicismo champenois.

Servizio e abbinamenti

Servite questo Champagne tra i 10 e i 12°C. Una flûte ampia sarà la più adeguata a esaltare le qualità di complessità, freschezza e vinosità di questa Cuvée Prestige. Il suo temperamento gli permette di partecipare alle grandi cene di festa, quando è importante stupire e meravigliare i nostri invitati.
A tavola, i tortellini ricotta e spinaci, la carne bianca, e ancor meglio il pollame, saranno i benvenuti.



Hervieux - Dumez

Cuvée des Rois de France Premier Cru

Brut
Chardonnay 30% Pinot Noir 45% Meunier 25%
Montagne de Reims - Sacy

Aperitivo Ostriche Crostacei Risotto ai frutti di mare Pesce al forno Pesce con salsa

Analisi visiva

Il colore è di un giallo molto intenso, un giallo oro, solare, caldo e luminoso. L'effervescenza finissima e scintillante crea una bellissima catenella di schiuma. La presentazione visiva è ricca, luminosa e festiva.

Analisi olfattiva

Il primo naso è aromatico e di un grande classicismo. Percepiamo gli aromi di agrumi, fiori e biscotti con un fondo minerale. L'espressione è così ripartita tra il frutto dell'uva, l'evoluzione nelle cantine e il carattere del terroir. L'aerazione libera le note di grano maturo e tabacco apportate dall'invecchiamento.
Dopo dieci minuti nella flûte, l'espressione rimane molto fresca e seducente con aromi di frutta e malva. La tenuta all'aria è ancora eccellente dopo trenta minuti, il che è a riprova del buon equilibrio della Cuvée.

Analisi gustativa

L'attacco è fresco e tonico. L'acidità di ottima qualità e la finissima effervescenza danno il ritmo con eleganza. Riscaldandosi, l'equilibrio si crea immediatamente. La rotondità e il corpo del vino, non disturbati dal dosaggio, apportano la materia necessaria creando una struttura che ricorda la seta. L'insieme si sviluppa senza note stonate, con purezza, con aromi di mirabella e vaniglia, e molta morbidezza.

Il finale

Lungo, più di 8 secondi di persistenza, e potente. Termina lasciandoci un'impressione acidula molto precisa e sapida.

Verdetto

Molto ben equilibrata e dosata, questa Cuvée des Rois de France è un bell'esempio di Champagne raffinato e classico, nella linea artistica dei vini "haute couture".
Si distingue per la complessità aromatica, l'eleganza dell'acidità e dell'effervescenza, la forma ampia e tesa e una delicata tenerezza di struttura.

Servizio e abbinamenti

Degusteremo questa Cuvée "haute couture" a una temperatura di 10-12 °C in una flûte ben tornita, per poter apprezzare la sua complessità aromatica.
Questo Rois de France sarà un aperitivo su misura, quando il palato è ancora vergine. A tavola, il suo equilibrio ci permetterà una cucina sofisticata, con cibi ricchi e dalle strutture nobili: capesante con salsa alle clementine, gamberoni impanati, ostriche calde alle mandorle...



Hervieux - Dumez

Tradition Premier Cru

Brut
Chardonnay 25% Pinot Noir 50% Meunier 25%
Montagne de Reims - Sacy et Chamery

Aperitivo Parmigiano Crostacei Pasta ai frutti di mare Pesce alla griglia

Analisi visiva

Il colore verde oro di questa Cuvée è ben dinamizzato dalle innumerevoli catenelle di bollicine finissime che s'intrecciano nella loro ascesa verso un'aureola riccamente nutrita in superfice.
La presentazione visiva è piena di vita e di vivacità.

Analisi olfattiva

Il primo naso è intenso. Si apre con note di citronella e frutto della passione che ne annunciano la freschezza e l'eleganza. Dopo l'aerazione, percepiamo il carattere floreale (mimosa, mughetto), il burro fresco, la nocciola e una sensazione minerale (alghe marine, iodio).
L'espressione è ancora giovane ma cominciano a comparire la complessità e l'inizio di maturità.

Analisi gustativa

L'attacco è vivo, poi il palato rivela una materia decisa e fluida. L'effervescenza porta dinamismo e accompagna la vivacità del vino così come la sua mineralità.
Un tocco di consistenza conferisce rilievo alla struttura che suggerisce quella del lino. Percepiamo al palato il sapore del pompelmo, esaltato da un carattere carnoso.

Il finale

Il finale è lungo (circa 8 secondi di persistenza), acidulo, e termina la sua corsa con una carezza calcarea e una nota sapida.
Punteggia magnificamente la degustazione e lascia una bella emozione da aperitivo.

Verdetto

Una bella Cuvée, ricca di freschezza e dinamismo.
Esuberante e leggera, parla con franchezza, approfittando di una vivacità esemplare e di un'effervescenza maliziosa.

Servizio e abbinamenti

Servitela a 8-10°C in una flûte dal calice ampio, per "respirare".
La sua sapidità e il suo profilo aromatico la predestinano agli accordi marittimi. Riservatele i pesci grigliati e i crostacei (branzino, Sampietro, rana pescatrice ...).
Come aperitivo, qualche scaglia di parmigiano sarà perfetta.



Fabien Bergeronneau

Cuvée « F » Premier Cru

Brut
Chardonnay 10% Pinot Noir 30% Meunier 60%
Montagne de Reims - Villedommange

Aperitivo Apericena Prosciutti Pollame Carne bianca Formaggio di capra Formaggio a pasta pressata (Fontina)

Analisi visiva

La Cuvée "F" si presenta con un bel colore arricchito da leggeri riflessi rosa che ci rivelano sia la delicatezza della spremitura dell'uva che la bella maturità della vendemmia. L'effervescenza, abbondante e esuberante, crea una bella aureola di schiuma in superficie

Analisi olfattiva

Il primo naso, ben aperto e appetitoso, si manifesta con franche note di frutta cotta, mele cotogne e biscotti, con un fondo di foglie, tè e tabacco. Riscaldandosi, lascia apparire gli aromi di acquavite di pera, cannella e gelatina di mele cotogne che conferiscono un piccolo carattere autunnale. È un naso complesso e maturo la cui espressione continua a evolvere nel bicchiere anche dopo molti minuti.

Analisi gustativa

L'attacco è rotondo, poi il palato è generoso, consistenza, oltre che una punta di dosaggio seducente. Questa materia è controbilanciata dalla delicata freschezza dell'acidità e dall'eleganza dell'effervescenza. Il risultato è una struttura voluminosa e carezzevole che ricorda il velluto. Allo stesso tempo tornano al palato gli aromi di pane e di gelatina di mele cotogne.

Il finale

Il finale è lungo (6-7 secondi di persistenza) e acidulo, sia fresco che goloso.
Sottolinea la degustazione con chiarezza, dolcezza e coerenza.

Verdetto

Espressiva e tenera allo stesso tempo, la Cuvée "F" è ben caratterizzata dalla sua zona di origine (Montagne de Reims). Il dosaggio rafforza questa sensazione con intelligenza.
Si esprime anche con grande naturalezza e generosità. Il colore, l'intensità del frutto e la delicatezza della struttura contribuiscono a rivelarci questa sensazione e a generare in noi il piacere della degustazione.

Servizio e abbinamenti

Serviremo questa Cuvée in una flûte tornita a una temperatura di 10 ° C durante un pranzo in campagna, una cena in terrazza, un picnic ... Potremo accompagnarla con bignè salati al curry, una terrina di pollo o di coniglio, un arrosto di vitello in crosta, tegole di Fontina, un prosciutto di Parma, un formaggio di capra (Selles-sur-Cher, Sainte Maure, Valencay...).

DEMI-SEC

1

Champagne Hervieux – Dumez

Demi - sec Premier Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 25%, Pinot Noir 50%, Meunier 25%

2

Champagne Sanchez – Le Guédard

Demi - sec

Vallée de la Marne

Pinot Noir 60%, Meunier 40%



1 2



Hervieux - Dumez

Demi-sec Premier Cru

Demi-sec
Chardonnay 25% Pinot Noir 50% Meunier 25%
Montagne de Reims - Sacy et Chamery

Foie gras Frutti di bosco Macedonia di frutta Dessert Torte

Analisi visiva

Il colore giallo-verde di questa Cuvée è animato da treni di bollicine che si incrociano lentamente sino a formare un cordone di schiuma ben bianca. La presentazione ispira serenità.

Analisi olfattiva

Il primo naso è fresco e molto espressivo. Offre profumi di mela verde, lime, piante, fogliame, melone d'acqua, che ci trasportano in un'atmosfera primaverile. Dopo un po' il carattere devia verso la fine dell'estate e si distingue la pera ben matura e l'acquavite bianca. L'espressione rimane poi molto stabile, il che dimostra il grande potenziale della Cuvée.

Analisi gustativa

L'attacco al palato è dolce e molto ampio. Poi, al di là del volume e della golosità legata al dosaggio in demi-sec, acidità e effervescenza s'associano per dare una forma slanciata alla degustazione. Il vino è diritto e così la Cuvée può sviluppare le sue doti di freschezza e dinamismo.

Il finale

Il finale è anche lui slanciato e sapido. Persiste per lunghi secondi, con tenerezza, su note pepate e acidule.

Verdetto

Questa Cuvée sorprenderà gli amatori che abitualmente denigrano lo Champagne demi-sec. Senza pesantezza, sa sposare la golosità e il dinamismo, la ricchezza e la purezza.

Servizio e abbinamenti

Servitela in una flûte slanciata a 8°C, al fine di mantenere le sue qualità d'equilibrio più a lungo. Potremo accompagnare un vero e proprio dessert, ma anche una macedonia di agrumi, un carpaccio di ananas o un filetto di pesce con frutta esotica. Eviteremo il cioccolato e il caramello.



Sanchez - Le Guédard

Demi-sec

Demi-sec
Pinot Noir 60% Meunier 40%
Vallée de la Marne - Cumières

Foie gras Frutti di bosco Macedonia di frutta Dessert Torte

Analisi visiva

Il colore è appetitoso, intenso e ben dorato. È animato da una ricca e cremosa effervescenza che crea un bellissimo cordone di bollicine in superficie.
La presentazione di questa Cuvée prepara il palato alla degustazione.

Analisi olfattiva

Il "primo naso" è ben aperto su crema pasticcera, pesca cotta, miele. È un naso fruttato, franco e goloso che presenta sia note estive che evolutive.
Dopo l'aerazione percepiamo frutta cotta, frutta secca, caramello, torrone ...
La "tenuta in aria" è buona, il vino non si ossida, segno che ha del potenziale.

Analisi gustativa

L'attacco è denso e morbido, con un'effervescenza molto fusa e un'acidità in disparte. Poi il vino mostra tutto il suo fascino. Carnoso, cremoso ed equilibrato, presenta il perfetto connubio tra vinosità e dosaggio.
La degustazione è squisita e l'effervescenza e l'acidità danno il ritmo.
L'insieme produce un bellissimo volume, una struttura vellutata molto spessa e confortevole.

Il finale

Il finale aromatico è molto lungo (più di 10 secondi).
Si impone con generosità e "dolcezza" e mostra, su profumi di torrone, una leggera nota calcarea.

Verdetto

Un bel Champagne Demi-sec ben equilibrato.
Una bella complessità e maturità al naso e un buon equilibrio al palato, ecco uno Champagne perfetto per la tavola!

Servizio e abbinamenti

Questo Champagne da gastronomia guadagnerà a essere servito in un flûte slanciata a una temperatura di 8°C.
Potrà essere accompagnato da tutti i dessert con frutta cotta e panna. Per esempio una Charlotte con pere o pesche, una torta di albicocche, una crème caramel e persino alcuni dessert con cioccolato al latte.
Eviteremo comunque il cioccolato fondente, il gelato e il sorbetto.


fier ce fît
Champagne
fier ce fît


Champagne
fier ce fît
Champagne


CHAMPAGNE
CHAMPAGNE
CHAMPAGNE
CHAMPAGNE





fier ce fît

9 Rue André Pingat
51100 Reims - France
France: +33 6 21 43 12 40
Italie: +39 340 99 78 416
fcf.champagne@gmail.com
champagnefiercefit.com



Creatività: Cristina Willemsen

Grafica: Francesca Pedano

Fotografia: Leonardo Salvini

Fotografia quadri: Cristina Willemsen

fier ce fît

champagnefiercefit.com