Champagne

fier ce fît

Collection Printemps

2021

Reims

Champagne

fier ce fît

Collection Printemps
2021

Reims



FIER CE FÎT
The Champagne's Haute Couture Collection

Fier Ce Fît è una **Collezione** di **Champagnes d'eccellenza e di terroir**.

Una **Collezione proposta** da Reims in Francia, Europa USA e Australia.

Nell'esclusivo mondo dello Champagne, elaborato dai Vignerons Indépendant, **le Cuvées della Collezione** sono emblematiche di **un terroir**, del **lavoro appassionato di un artista** e di un **invecchiamento di minimo 36 mesi**.

Ogni Cuvée è il risultato di un'attenta e lunga ricerca e di un **controllo qualità** meticoloso e continuo.

L'**approccio è didattico**: ogni Cuvée ha un **descrittivo che accompagna alla scoperta e alla degustazione**. I **suggerimenti di abbinamento** con i cibi più adeguati completano il quadro.

Le Cuvées sono proposte in **4 Collezioni annuali**: Primavera, Estate, Autunno e Inverno **per rispettare l'armonia dell'abbinamento Champagne-Cibo**.

La scoperta di diversi Champagnes sin dall'acquisto: una scelta mista, a vostra discrezione.

Indecisi su quali Cuvées scegliere?

I nostri coffret sono studiati e pensati **apposta per voi**, con una selezione accurata per farvi scoprire i nostri tesori!

Fier Ce Fît è una divisa di **qualità e passione.**
Il **bollino d'eccellenza** Fier Ce Fît presente su ciascuna Cuvée è a **garanzia** della loro qualità

Lo Champagne è un vino, il re dei vini, e le cene a Champagne "so chic!"

Taste different

Cin cin et à votre santé!



SOMMAIRE

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

ÉDITO ..... p. 9

JÉROBOAM ..... p. 11

MAGNUM MILLÉSIMES ..... p. 19

MAGNUM ..... p. 27

Blanc de Blancs ..... p. 28

Blanc de Noirs ..... p. 34

Rosé ..... p. 38

Réserve ..... p. 42

Assemblage Traditionnel ..... p. 48

MILLÉSIMES Blanc de Blancs ..... p. 53

MILLÉSIMES Blanc de Noirs ..... p. 75

MILLÉSIMES Assemblage Traditionnel ..... p. 81

CUVÉES Rosé de Saignée ..... p. 89

CUVÉES Rosé ..... p. 97

CUVÉES Blanc de Blancs ..... p. 107

CUVÉES Blanc de Noirs ..... p. 125

CUVÉES de Réserve ..... p. 135

CUVÉES Assemblage Traditionnel ..... p. 143

ETUIS, COFFRETS, ACCESSOIRES, PERSONNALISATIONS ..... p. 158



La Primavera è l'ebrezza della rinascita. Le giornate si allungano e le temperature si riscaldano. Il nostro palato, come noi, si sveste e desidera quanto la natura ci offre in questa stagione.
L'aria si riempie di profumi delicati e inebrianti e i nostri piatti si orientano a freschezza, sapore e leggerezza.
Il motto di Fier Ce Fît è "lo Champagne dall'aperitivo al dessert!"
Per poterlo fare, vi proponiamo una nuova Collezione ad ogni stagione!
Le Cuvées proposte in questa Collezione Primavera sono primaverili e in perfetta armonia con gli abbinamenti di stagione.
Ogni Cuvée è accompagnata dai suggerimenti di abbinamento e da un descrittivo che vi permetterà di conoscerla e di poterla apprezzare con i cibi più adeguati.
Indecisi su quali Cuvées scegliere?
Siamo a vostra disposizione per aiutarvi a scoprire i nostri Champagnes, delle vere opere d'arte, elaborate in piccole quantità e selezionate specialmente per voi!

Lo Champagne è un vino, il re dei vini, e le cene a Champagne "so chic!"

Allo Champagne ci pensiamo noi 🙌

Cin cin et à votre santé!



JÉROBOAM

BLANC DE BLANCS

1

Champagne Perrot - Batteux et filles

Cuvée Hélixe Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

2

Champagne Jean Larrey

Sélection

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

RÉSERVE

3

Champagne Xavier Leconte

Signature du Hameau

Vallée de la Marne

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

ASSEMBLAGE TRADITIONNEL

4

Champagne Hervy - Quenardel

Prestige Grand Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 45%, Pinot Noir 55%



1 2 3 4



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 ...



Jean Larrey

Sélection Blanc de Blancs Jéroboam

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

Aperitivo Apericena Parmigiano Sushi Carpaccio di pesce

Analisi visiva

L'effervescenza fine e molto attiva di questa Cuvée Blanc de Blancs è coronata da un'aureola. Il colore è molto pallido il che conferisce, grazie alle bollicine, un'impressione di scintillio. La presentazione visiva è molto fresca e delicata.

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. 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 mela ben matura 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.



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 oro. Animata da catenelle di bollicine lente e discrete.
Sprigiona dall'insieme una sensazione di serenità e classicismo.

Analisi olfattiva
Il primo naso è goloso e conferma questo classicismo evocando la frutta bianca come le pere, mandorle e i savoiardi. Dopo l'aerazione, l'espressione prende volume e maturità. Le note terziarie rimangono golose e ricordano i dessert. Gli aromi suggeriscono il pan di spezie o il torrone. Complesso e seduttore, questo naso presenta aromi sia primari che secondari e terziari, il che è la firma certificata degli Champagnes di qualità.

Analisi gustativa
L'attacco è morbido. Poi la Cuvée si rivela vivace e accompagnata da un equilibrio acido – zucchero equilibrato. Gli aromi di vaniglia e di biscotti sottolineano la rotondità naturale del vino e sino al finale l'effervescenza ritma la degustazione. 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 di assemblaggio dello Champagne. Presenta in tal modo 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 o i canapé salati o agrodolci.



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.



MAGNUM MILLÉSIMES

BLANC DE BLANCS

EXTRA BRUT

1

Champagne Perrot - Batteux et filles

Cuvée Hélixe 2013 Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

BRUT

2

Champagne Jean Larrey

Cuvée Gustavie 2009 Extra Brut

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

3

Champagne Xavier Leconte

Le Charme d'Anaïs 2013

Vallée de la Marne

Chardonnay 100%







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, mostra una certa spiritualità e uno spirito 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 Extra Brut Magnum

Extra 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 consistenza, 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 e armato di un bel potenziale di conservazione (che giovinezza!), 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 ei 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 agili bollicine. La presentazione raffinata e dinamica.

Analisi olfattiva

Il primo naso è molto espressivo. 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. Annuncia 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 con un'impressione leggermente sapida e aromi di ananas.

Verdetto

È un bel Millésime, complesso e elegante, in 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 ben ampia, calice da vino. A tavola potrà essere accompagnata da frutti di mare, pesce dalla polpa soda (coda di rospo, triglia, rombo …) o conchiglie, serviti caldi e accompagnati da salse.



MAGNUM

BLANC DE BLANCS

EXTRA BRUT

1

Champagne Jean-Luc Gimonnet

Sélection Extra Brut Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

BRUT

2

Champagne Perrot - Batteux et filles

Cuvée Hélixe Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

3

Champagne Grongnet

Blanc de Blancs

Côte de Blancs

Chardonnay100%

4

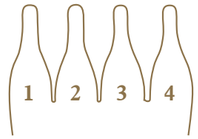
Champagne Jean Larrey

Sélection

Côte des Blancs

Chardonnay 100%







Jean-Luc Gimonnet

Sélection Blanc de Blancs Extra Brut Premier Cru Magnum

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Cuis

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

Analisi visiva

Questa Cuvée appare molto fresca, di colore giallo chiaro caratterizzato da riflessi verdi e dorati. Le bollicine, piccole e lente, portano grazia e serenità alla presentazione visiva e formano una bellissima aureola in superficie.

Analisi olfattiva

Il primo naso mostra immediatamente il suo stile. Possiamo indovinare sia l'eleganza che la raffinatezza della Cuvée. Su uno sfondo di agrumi, grano e pane abbastanza classico, troviamo fiori secchi e note balsamiche. Dopo alcuni secondi di aerazione, l'espressione evolve verso lo zenzero, il miele di colza, il caramello e il burro. Più tardi, è il turno della mineralità di manifestarsi. È un naso complesso e con una bella purezza. La tenuta all'aerazione è perfetta dopo venti minuti nella flûte.

Analisi gustativa

L'attacco è dinamico, l'acidità e l'effervescenza si associano per dare il ritmo. Molto rapidamente questa sensazione è arrotondata dal dosaggio. Quest'ultimo viene a sottolineare, in contrappunto, la bella franchezza dell'acidità lungo tutta la degustazione. Il corpo del vino è fluido e petulante, leggero e allegro. L'insieme offre una struttura che è allo stesso tempo ferma e golosa, impreziosita da aromi di biscotti, panna, agrumi e fiori bianchi.

Il finale

Il finale è lungo (da 8 a 10 secondi di persistenza), prima cremoso poi, quando il gas è svanito, leggermente mordente e gessoso.

Verdetto

Questo Blanc de Blancs ha carattere e coerenza. Teso e ghiotto allo stesso tempo, lascia intuire il suo temperamento dietro un'amabilità di facciata. La qualità dell'acidità, la bella mineralità e la pertinenza del dosaggio contribuiscono a questo effetto.

Servizio e abbinamenti

Servite questa Cuvée a 8°C in una flûte slanciata per non destabilizzare questo equilibrio. A tavola, privilegiate le strutture piuttosto consistenti, ad esempio i gamberi impanati, una grigliata di pesce, le verdure croccanti... Possiamo terminare il pasto con un formaggio di capra al pepe rosso e con un filo d'olio d'oliva.



Perrot - Batteux et filles

Hélixe Premier Blanc de Blancs 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 ...



Grongnet

Blanc de Blancs Magnum

Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Étoges

Aperitivo Parmigiano Caviale Ostriche Crostacei Conchiglie

Analisi visiva

L'effervescenza è finissima e crea una nebulosa scintillante con graziosi riflessi verdi.
La presentazione visiva è poetica e esprime la giovinezza e il sogno.

Analisi olfattiva

Il naso si esprime timidamente. Alcune note di fiori bianchi e di pompelmo ornano l'impressione minerale che si sprigiona dalla flûte. Si può parlare di freschezza, ma anche di solennità. Dopo l'aerazione, gli anni di invecchiamento sui lieviti si rivelano grazie agli aromi di savoiardi accompagnati da una bella mineralità.
Molto raffinato e con un'eccellente tenuta all'aria dopo venti minuti, questo Blanc de Blancs si esprime secondo il registro del ritegno e della delicatezza.

Analisi gustativa

L'attacco è vivace grazie alla franchezza dell'acidità e all'esuberanza dell'effervescenza. Questa dinamica persisterà sino al finale, con un bel mordente dato dall'acidità. Il dosaggio e la vinosità si tengono in disparte e lasciano che lo Chardonnay restituisca il suo terroir.
Subentra poi una certa severità con una struttura che ricorda un po' la scorza di pompelmo. Questa sensazione ci accompagna sino al finale lasciando posto a un piccola punta di amaro rinfrescante.

Il finale

Teso, diritto, il lungo finale evoca il gesso con una nota acidula, prolungando così perfettamente il temperamento e lo spirito di questa Cuvée.

Verdetto

È un vino vivace e diritto, che restituisce perfettamente il temperamento degli Chardonnay d'eccezione.

Servizio e abbinamenti

In una flûte ben slanciata e servito 8°C, questo Blanc de Blancs sarà un eccellente vino d'aperitivo.
A tavola la sua bella mineralità e la sua struttura decisa gli permetteranno di valorizzare i prodotti di mare: conchiglie, frutti di mare, ostriche...



Jean Larrey

Sélection Blanc de Blancs Magnum

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

Aperitivo Apericena Parmigiano Sushi Carpaccio di pesce

Analisi visiva

L'effervescenza fine e molto attiva di questa Cuvée Blanc de Blancs è coronata da un'aureola. Il colore è molto pallido il che conferisce, grazie alle bollicine, un'impressione di scintillio. La presentazione visiva è molto fresca e delicata.

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. 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 mela ben matura 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.

BLANC DE NOIRS

BRUT

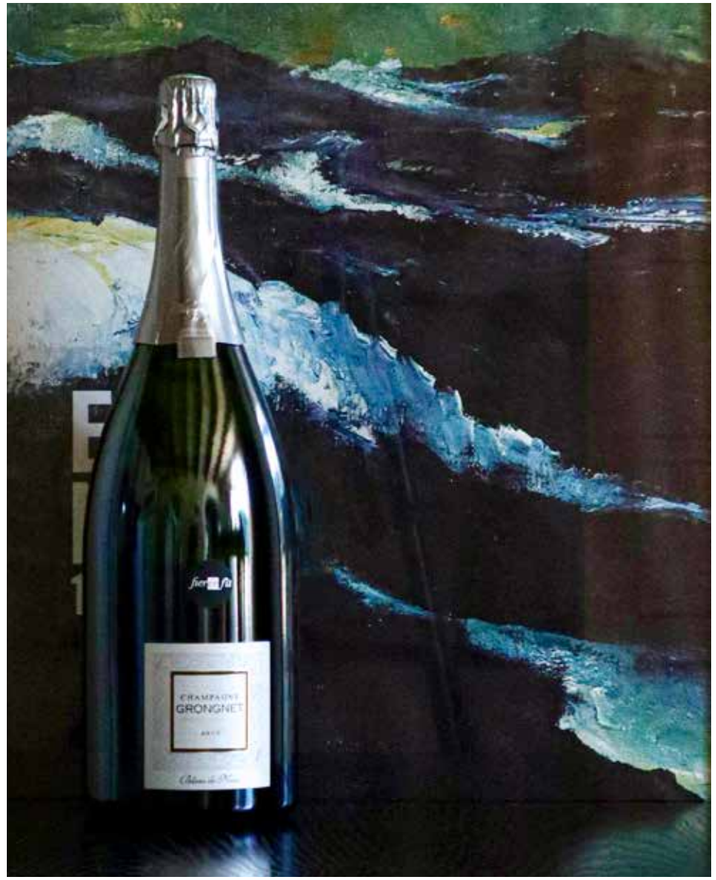
1

Champagne Grongnet

Blanc de Noirs

Côte des Blancs - Étoges

Pinot Noir 50%, Meunier 50%







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

Analisi visiva

La Cuvée, di un colore paglierino di media intensità, presenta un'effervescenza attiva che alimenta una bella aureola di schiuma in superfice. L'insieme è molto classico e suggerisce il « vino biondo » di cui si parlava nel XIX secolo.

Analisi olfattiva

Il primo naso è presente e affabile con i profumi di nocciole, lamponi e baguette. All'aerazione fanno capolino alcune note più ricche e più evolute, 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 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, piuttosto 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 ha una doppia struttura, cremosa e incisiva allo stesso tempo.
Sarà così un buon accompagnamento sia per i vostri apéritifs dînatoires che per la carne rossa o il formaggio. Un ricco buffet, una bistecca alla fiorentina o un buon formaggio maturo non gli faranno paura.

ROSÉ

BRUT

1

Champagne Grongnet

Rosé

Côte des Blancs - Étoges

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



1



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.

RÉSERVE

EXTRA BRUT

1

Champagne Jean-Luc Gimonnet

Grande Réserve Extra Brut

Côte des Blancs

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

BRUT

2

Champagne Sanchez - Le Guédard

Grande Réserve

Vallée de la Marne

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

3

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 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 alla superfice. L'insieme è molto classico, molto Champagne.

Analisi olfattiva

Il primo naso esprime maturità con aromi di frutta cotta, fiori secchi, funghi e biscotti alla nocciola. Dopo qualche minuto nella flûte, il miele diventa più presente. Questo vino d'assemblaggio dimostra 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 dal buon dosaggio e dal corpo. L'insieme è armonioso, diritto e con una struttura morbida.

Il finale

Fresco e accompagnato dal dosaggio. Abbastanza lungo, dai 5 ai 6 secondi di persistenza, termina con aromi di frutta cotta e di biscotti lasciando un'impressione di fermezza.

Verdetto

Si tratta di 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 più in particolare il liquore di dosaggio in Extra-Brut.

Servizio e abbinamenti

Converrà servire questo Grande Réserve a una temperatura di 8°C in una flûte ben slanciata.
Accompagnato da torte salate o bigné al formaggio costituirà un apericena interessante.



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 «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 si apre su un palato ben equilibrato. La fluidità del vino così come la sua freschezza sono delicatamente accompagnati dalla dolcezza 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, accompagnato da una mineralità finemente calcarea. Lascia una sensazione dissetante grazie a una piccola nota amara rinfrescante.

Verdetto

Un bell'esempio di Réserve! Complesso e maturo al naso, valorizzato 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 oro. Animata da catenelle di bollicine lente e discrete.
Sprigiona dall'insieme una sensazione di serenità e classicismo.

Analisi olfattiva

Il primo naso è goloso e conferma questo classicismo evocando la frutta bianca come le pere, mandorle e i savoiardi. Dopo l'aerazione, l'espressione prende volume e maturità. Le note terziarie rimangono golose e ricordano i dessert. Gli aromi suggeriscono il pan di spezie o il torrone. Complesso e seduttore, questo naso presenta aromi sia primari che secondari e terziari, il che è la firma certificata degli Champagnes di qualità.

Analisi gustativa

L'attacco è morbido. Poi la Cuvée si rivela vivace e accompagnata da un equilibrio acido – zucchero equilibrato. Gli aromi di vaniglia e di biscotti sottolineano la rotondità naturale del vino e sino al finale l'effervescenza ritma la degustazione. 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 di assemblaggio dello Champagne. Presenta in tal modo 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 o i canapé salati o agrodolci.

ASSEMBLAGE TRADITIONNEL

BRUT

1

Champagne Hervy - Quenardel

Prestige Grand Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 45%, Pinot Noir 55%

2

Champagne Grongnet

Tradition

Côte des Blancs

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







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. Questo Tradition è complesso 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 pane 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

Da servire a una temperatura di 8°C in una flûte ben slanciata. Eccellente aperitivo, a tavola sarà più mare che terra, si accorderà con molluschi, come le capesante o le vongole, e con pasta al sugo di pesce o ai frutti di mare.



MILLÉSIMES
BLANC DE BLANCS

BRUT NATURE

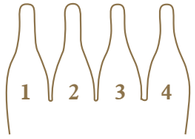
1
Champagne Jean-Luc Gimonnet
Millésime 1996 Nature Premier Cru
Côte des Blancs
Chardonnay 100%

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

3
Champagne Jean-Luc Gimonnet
Millésime 1999 Nature Premier Cru
Côte des Blancs
Chardonnay 100%

4
Champagne Jean-Luc Gimonnet
Millésime 2004 Nature Premier Cru
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 Caviale Ostriche Crostacei Conchiglie Risotto ai frutti di mare
Pasta ai frutti di mare Pesce

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 distinzione del vino si manifesta con degli aromi delicati di citronella, ananas candito con un tocco di caffè. Più tardi ancora l'espressione si fa più profonda, più adulta, più seria con dei profumi che ricordano idrocarburi, spugnole o tartufo. L'organico ha completamente lasciato il posto al minerale. Non possiamo essere che commossi davanti a una 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 vino si presenta tanto diritto quanto ampio. Perfettamente scolpito dall'attacco al finale, suscita un chiaro sentimento di purezza

Il finale

Il finale protrae con gioia questa sensazione. Con un'eccellente persistenza (all'incirca 10 secondi), s'iscrive nella continuità e propone dei fini aromi di citronella. La nitidezza di questo finale lascia immaginare anche lei il perfetto invecchiamento nelle cantine.

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

Questa Cuvée dovrà essere proposta a 10°C in una flûte dal calice ampio per approfittare di tutta la sua paletta aromatica.
Si apprezzerà all'aperitivo, da solo o con del Parmigiano, ma anche per accompagnare le ostriche, i grandi crostacei (aragoste, granchi), le insalate di conchiglie al limone, o più semplicemente una spigola all'unilaterale.



Jean-Luc Gimonnet

Millésime 1998 Blanc de Blancs Nature Premier Cru

Brut Nature
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Cuis

Aperitivo Apericena Parmigiano Crostacei Conchiglie Risotto ai frutti di mare
Pasta ai frutti di mare

Analisi visiva

Il colore è dorato. Brillante e luminoso ci mostra delle finissime bollicine che formano una graziosa catenella bianchissima. La presentazione generale è fresca e elegante.

Analisi olfattiva

Il primo naso è raffinato e si esprime tra giovinezza e maturità. Percepiamo immediatamente le note di pompelmo, acacia e pasta da bignè con un fondo di mineralità. Dopo l'aerazione, l'espressione diventa più ricca e più matura. La mela cotta, il miele e i profumi di cenere apportano la complessità. La tenuta all'aria è magnifica e il vino fornisce prova di ottima salute e afferma la sua identità grazie a una mineralità sempre più marcata. Finezza, precisione e distinzione sono le parole che ci vengono in mente.

Analisi gustativa

L'attacco è deciso e l'effervescenza fornisce subito prova di tonicità. Sbocca su una formidabile acidità, d'eccezionale qualità. Il corpo del vino è affusolato e freddo. Ne deriva una sensazione di leggerezza che mette in valore la sublime linea acida del vino. Si tratta di un magnifico esempio di equilibrio in Champagne.

Il finale

Il finale è diritto, fluido e molto acidulo. Lascia un'impressione leggermente gessosa e amara con profumi di carcassa d'aragosta e scorza di pompelmo. L'ultima sensazione è salina e conferma la grandezza di questo vino.

Verdetto

Molta finezza, tonicità e vigore in questo vino. Il celeberrimo terroir della Champagne in ciò che ha di più puro. La giovinezza relativa di questo vino prova il suo formidabile potenziale (apogeo nel 2020). I grandi amatori di Champagne saranno soddisfatti. Gli esperti altrettanto.

Servizio e abbinamenti

Da servire in una flûte dal calice ampio e a una temperatura di 10-12°C.
Questo 1998 Nature basterà a se stesso per un aperitivo che aprirà lo spirito…e gli stomaci.



Jean-Luc Gimonnet

Millésime 1999 Blanc de Blancs Nature Premier Cru

Brut Nature
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Cuis

Apericena Parmigiano Risotto Pasta Pasta al tartufo Risotto ai funghi Pasta ai funghi Pesce alla griglia

Analisi visiva

Il colore è profondo, verde oro e tutto in sfumatura. L'effervescenza è calma e nutre una piccola catenella di schiuma. L'insieme è appetitoso e libera una sensazione di maturità.

Analisi olfattiva

Il primo naso è austero, un po' sulla discrezione. Poi percepiamo le note di frutta matura, pera, mirabella. Dolci profumi di fiori gialli apportano in seguito una nota calda (mimosa, giunchiglia). All'aerazione, il vino esprime con complessità la sua bella evoluzione. È un adulto e lo dimostra: pane tostato e funghi lo testimoniano. La tenuta all'aria dopo 20 minuti suggerisce acquavite e miele.

Analisi gustativa

L'attacco è deciso e apre su un perfetto equilibrio tra freschezza e vinosità. Da una parte lo spirito Champagne con acidità e effervescenza ben presenti e leggermente mordenti, dall'altra il carattere dell'annata con materia, calore e una struttura concentrata. L'effervescenza si mostra esuberante e partecipa alla sensazione di freschezza.

Il finale

Molto lungo, all'incirca 8 secondi di persistenza, il finale è acidulo e deciso. Pone la sua firma sul Millésime lasciando una piccola nota amara così come una nota calda che seducono piacevolmente. L'ultima impressione è calcarea.

Verdetto

Tipica dell'anno 1999, questa Cuvée è calda, generosa e pronta alla degustazione.
Esuberante e vinosa, soddisferà tutti, soprattutto a tavola.

Servizio e abbinamenti

Servito a 10°C in una flûte slanciata, sarà un accompagnamento perfetto con le vostre preparazioni di pesci alla griglia e con la maggior parte dei risotti, soprattutto se accompagnati da funghi.



Jean-Luc Gimonnet

Millésime 2004 Blanc de Blancs Nature Premier Cru

Brut Nature
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Cuis

Apericena Parmigiano Crostacei Conchiglie Pesce alla griglia

Analisi visiva

Il colore oro - verde è leggermente accentuato; il vino ha raggiunto la maturità. L'effervescenza, agitata al momento del servizio, si calma gradualmente, a mano a mano che le bollicine si assottigliano e arricchiscono un bel cordone di schiuma. La presentazione visiva è graziosa.

Analisi olfattiva

Il primo naso è sfrenato. Il pane, i fiori appassiti, la prugna ciliegia, il pompelmo candito, accompagnati da un carattere leggermente tostato, rivelano un carattere nobile e maturo, e mostrano il lungo invecchiamento in cantina. L'aerazione consente all'espressione di guadagnare ricchezza e evoluzione: anacardi, miele e caramello sono sublimati da una sensazione di mineralità salina. È un naso molto aperto, estremamente appetitoso, che si concede senza ritegno in una bella complessità.

Analisi gustativa

L'attacco è tonico e tenero allo stesso tempo. In effetti, l'equilibrio vino-effervescenza è perfetto. L'eccellente effervescenza accompagna la divina acidità del vino e ne esalta il tessuto leggermente carnoso. Il vino si esprime in lunghezza. Resta verticale, teso, fresco, e in definitiva imita il carattere tattile della seta.

Il finale

Il finale è molto lungo (più di 10 secondi di persistenza) e di grande carattere. Ci regala una sensazione gessosa molto raffinata, che viene a sublimare note saline e amare di grande effetto.

Verdetto

Questa Cuvée è in linea con i grandi vini della Maison. Champagne d'identità e maturità. Ci restituisce qui molto bene il profilo dell'annata 2004 con una rettitudine e una mineralità sicure.

Servizio e abbinamenti

Servire questo Champagne in una flûte ben tornita tra 10 e 12°C di temperatura. Piuttosto orientato verso il mare, andrà bene con grigliate di pesce e crostacei, e più in particolare con capesante e sogliola.

EXTRA BRUT

1
Champagne Jean-Luc Gimonnet
Millésime 1998 Extra Brut Premier Cru
Côte des Blancs
Chardonnay 100%

2
Champagne Jean-Luc Gimonnet
La Guette 2008
Côte des Blancs
Chardonnay 100%

3
Champagne Jean Larrey
Cuvée Gustavie 2009 Extra Brut
Côte des Blancs
Chardonnay 100%

4
Champagne Jean-Luc Gimonnet
Millésime 2012 Extra Brut Premier Cru
Côte des Blancs
Chardonnay 100%

5
Champagne Vincent Joudart
Millésime 2012 Extra Brut
Côte des Blancs
Chardonnay 100%







Jean-Luc Gimonnet

Millésime 1998 Blanc de Blancs Extra Brut Premier Cru

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Cuis

Aperitivo Apericena Parmigiano Crostacei

Analisi visiva

Il colore giallo brillante dai riflessi verdi annuncia un vino ancora giovane. Le bollicine, fini e scintillanti, formano in superfice una graziosa e crepitante aureola. La presentazione è fresca e festosa al tempo stesso.

Analisi olfattiva

Il primo naso è discreto, giovane e raffinato. Si esprime con note di pompelmo e fiori bianchi su un fondo minerale. Dopo l'aerazione l'espressione diventa più ricca e più matura. Il burro fresco, il miele e lo zenzero apportano complessità. Un po' più tardi il vino dimostra la sua finezza con i profumi di limone candito, citronnella, caprifoglio, gelsomino. Questo Millésime 1998 è un miracolo di finezza, eleganza e freschezza. Dopo venti minuti nella flûte la mineralità prende il sopravvento e l'espressione diventa nobile.

Analisi gustativa

L'attacco è vivace malgrado un'effervescenza piuttosto fusa che sfocia in una acidità formidabile e di eccellente qualità. Il palato è teso, come sempre con questo vigneron, ed è l'acidità che dà il ritmo. Il dosaggio è impercettibile e la vinosità apporta il giusto necessario di corpo per valorizzare l'acidità e la struttura incisiva del vino. Si tratta di un magnifico esempio di equilibrio champenois.

Il finale

Lungo, acidulo e rinfrescante. Lascia un'impressione leggermente gessosa e amara con profumi di astice. L'ultima sensazione è salina a conferma dell'origine pregiata di questo vino.

Verdetto

Ecco una Cuvée piena di finezza, delicatezza e spirito. Celebra il terroir champenois in tutto ciò che ha di più puro. La relativa giovinezza di questo vino, il suo vigore, dimostrano il suo formidabile potenziale. Gli amanti del bello apprezzeranno e gli esperti faranno altrettanto.

Servizio e abbinamenti

Champagne d'eccezione, da servire obbligatoriamente in una flûte dal calice ampio, a una temperatura di 10-12°C. Questo 1998 basterà a sé stesso per un aperitivo che apra gli spiriti... e gli stomaci. A tavola accompagnerà con successo i cibi più raffinati: caviale, foie gras, ostriche...



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 Larrey

Cuvée Gustavie 2009 Blanc de Blancs Extra Brut

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

Aperitivo Apericena Ostriche Crostacei Conchiglie Sushi Pasta ai frutti di mare Carpaccio di pesce Pesce al forno Pesce con salsa Funghi

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 consistenza, 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 e armato di un bel potenziale di conservazione (che giovinezza!), 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 ei 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…



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 timido. A poco a poco, possiamo intuire i profumi di agrumi, di vegetali e di pane. Dopo pochi minuti di aerazione, l'espressione evolve verso il lime, il miele di colza, oltre a odore di ciottoli. 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 sta sbocciando. Elegante, raffinato, slanciato e dotato di una bella complessità sapida, ci propone una versione sofisticata e quasi solenne dello Chardonnay in Champagne.
Questo vino ha otto anni ed è un ottimo esempio del potenziale dei vini della 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 et filles

Cuvée Hélixe 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 Crostacei 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, mostra una certa spiritualità e uno spirito 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

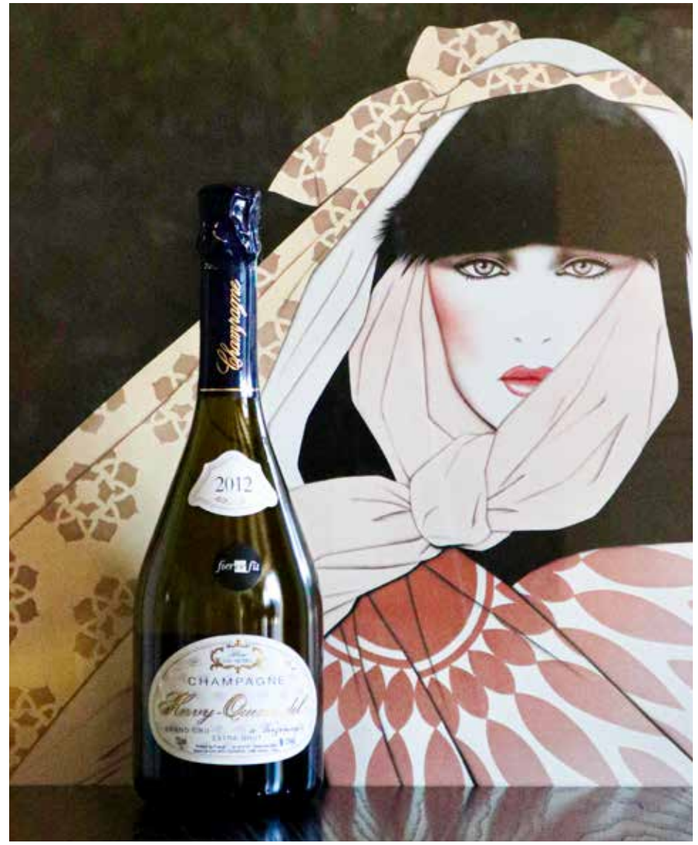
1

Champagne Hervy - Quenardel

Millésime 2012 Extra Brut Grand Cru

Montagne de Reims

Pinot Noir 100%



1



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 ...



MILLÉSIMES
ASSEMBLAGE TRADITIONNEL

BRUT NATURE

1

Champagne Grongnet

Spécial Club 2009 Nature

Côte des Blancs

Chardonnay 48%, Pinot Noir 34%, Meunier 18%

EXTRA BRUT

2

Champagne Vincent Joudart

Spécial Club 2011 Extra Brut

Côte des Blancs

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

3

Champagne Sanchez - Le Guédard

Prestige 2012 Extra Brut

Vallée de la Marne

Chardonnay 50%, Pinot Noir 50%

BRUT

4

Champagne Vincent Joudart

Millésime 2013

Côte des Blancs - Fèrebrianges

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



1 2 3 4



Grongnet

Spécial Club 2009 Nature

Brut Nature
Chardonnay 48% Pinot Noir 34% Meunier 18%
Côte des Blancs - Étoges

Vol au vent Pasta al tartufo Gnocchi Ravioli Pasta ai funghi

Analisi visiva

Il colore è di un intenso giallo paglierino. Brilla grazie a un'effervescenza estremamente fine che anima una piccola aureola in superficie. La presentazione è molto raffinata.

Analisi olfattiva

Il primo naso è aromatico e di una bella complessità. Gli aromi di ciliegie candite e cereali si mescolano a note calde come pepe bianco e cedro. L'aerazione del vino ci porta gli aromi d'invecchiamento in cantina (pane tostato, pasticceria). Dopo dieci minuti nel bicchiere, l'espressione acquista finezza con un'evoluzione verso finferli, caramello, timo e miele. Questo 2009 è perfettamente maturo. Tutto in sfumatura, libera magnifici aromi d'evoluzione nelle cantine. Dopo 30 minuti nella flûte, l'espressione rimane elegante, il che è a riprova dell'eccellente salute della Cuvée.

Analisi gustativa

L'attacco è morbido e fuso. Il corpo del vino si manifesta quindi con delicatezza. Abbastanza ampio, ricco e caldo, tappezza il palato e ci fa apprezzare la qualità della sua effervescenza. La partizione è ben padroneggiata, la sensazione tattile è carezzevole, e questo nonostante la mancanza di dosaggio. La mineralità calcarea del vino si fa sentire anche lei con grande eleganza. Questo champagne spicca!

Il finale

Il finale è lungo (da 8 a 10 secondi di persistenza), finemente minerale, e soprattutto molto netto. Genera una sensazione ariosa, una sensazione di purezza.

Verdetto

Puro e maturo, questo 2009 è un degno rappresentante della sua annata. L'espressione aromatica è complessa e raffinata. Il palato è morbido e pieno, carezzevole e seduttore. Questo bellissimo vino delizierà gli enofili più esigenti.

Servizio e abbinamenti

Si dovrebbe servire questo Millésime tra 10 e 12°C in una flûte ampia per godere di tutta la sua espressione. Delicato, accompagnerà i primi piatti stuzzicanti, gnocchi, ravioli, vol-au-vent, pasta fresca con funghi ... Gradirà la presenza di una salsa.



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 bel 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, sapido. Produce una consistenza cremosa, alcuni aromi burrosi e una 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 successo! 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 2012 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 2012 è particolarmente luminoso. La Cuvée è animata da numerose catenelle di finissime bollicine volteggianti. La presentazione visiva è magnifica!

Analisi olfattiva

Il naso conferma quest'impressione di ricchezza e vitalità. Suggerisce dapprima agrumi canditi, biscotti, fiori gialli su un fondo di burro fresco. Elegante, estivo, ci propone poi gli aromi floreali (mughetti e giacinti), le note di panna e di 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 sua vivacità e l'esuberanza della sua effervescenza. Il dosaggio si tiene in disparte e la mineralità appare a metà palato apportando materia. L'insieme genera un tessuto che ricorda il jean.

Il finale

Il finale è minerale, lungo 8-10 secondi, e deciso. Il perfetto è atteso prolungamento 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 offrono una sensazione unica! Questo Prestige 2012 sarà apprezzato dai grandi amatori.

Servizio e abbinamenti

Servito in un grande flûte a 10°C, darà il meglio in accompagnamento ai prodotti di mare d'eccellenza da soli, con pasta o risotto.
Privilegiate 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 è seducente. L'effervescenza, fine e lenta, alimenta 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 producono questa sensazione. L'aerazione orienta l'espressione verso un carattere ancora più goloso. Percepiamo allora aromi di miele, burro fresco, torta al limone! L'espressione olfattiva di questo Millésime, classico, è 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, una sensazione di purezza che ha l'effetto di produrre una bellissima struttura cremosa.

Il finale

Il finale è lungo (8 secondi di persistenza), vivace e sapido. Con grande eleganza, 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 al carattere tardivo delle vendemmie di quell'anno (inizio ottobre). La natura ha preso il suo tempo e così ha fatto il viticoltore, e il risultato soddisferà gli amanti degli Champagne con carattere. Da servire durante le belle serate!

Servizio e abbinamenti

Una temperatura di 10 ° C in una flûte ben tornita per esaltare il tocco della Cuvée. A tavola, la sua struttura ed eleganza richiederanno piatti raffinati come le ostriche calde con mandorle, ostriche Mornay, capesante saltate in padella con salsa di clementine, scampi arrostiti al burro salato, o anche crêpes ai frutti di mare o tagliatelle al tartufo ...



CUVÉES
ROSÉ DE SAIGNÉE

BRUT NATURE

1

Champagne Jean Larrey

Rosé de Saignée Brut Intégral Nature

*Millésime 2013 NR**

Côte des Blancs

Pinot Noir 80%, Meunier 20%

BRUT

2

Champagne Hervy - Quenardel

Rosé de Saignée Grand Cru

*Millésime 2016 NR**

Montagne de Reims

Pinot Noir 100%

3

Champagne Sanchez - Le Guédard

Rosé de Saignée

*Millésime 2016 NR**

Vallée de la Marne

Pinot Noir 100%



1 2 3

* *NR Millésime Non Rivendicato*



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.



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 zuccheraro

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

La prima impressione olfattiva è molto appetitosa e scopriamo i profumi di fragole e zafferano. Poi l’espressione si apre con aromi ghiotti 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 finezza 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 impedire 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 poi lasciando 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 lascia un’impressione di tenerezza, equilibrio e rotondità con una struttura senza asperità, vellutata e carezzevole. Moderno e ghiotto questo vino fa suo il concetto di purezza.
* NR Millésime 2016 Non Rivendicato

Servizio e abbinamenti

Una Cuvée a suo agio in una flûte dal calice ampio a una temperatura tra gli 8 e i 10°C e particolarmente seducente durante l’intimità 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%

2

Champagne Hervieux-Dumez

Rosé Extra Brut Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 10% , Pinot Noir 65%, Meunier 25%

BRUT

3

Champagne Perrot - Batteux et filles

Cuvée Hélixe Rosé Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 88% , Pinot Noir 12%

4

Champagne Grongnet

Rosé

Côte des Blancs

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

5

Champagne Vincent Joudart

Rosé

Côte des Blancs, Fèrebrianges

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

6

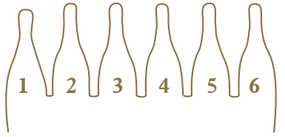
Champagne Jean Larrey

Cuvée Rosé

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

Pesce alla griglia Formaggio di capra Frutti di bosco

Analisi visiva

Questa Cuvée Grande Réserve Rosé, color lampone schiacciato, offre delle bollicine molto fini e una catenella bianchissima. Qualche riflesso ramato conferisce un'ulteriore profondità all'insieme. La presentazione è elegante e appetitosa.

Analisi olfattiva

Il primo naso è fruttato. Evoca ciliege, lamponi e sanguinelle su un fondo leggermente affumicato. All'aerazione appare l'originalità con zafferano e pepe spolverati su biscotti al Kirsch. L'insieme è dinamico e piuttosto maturo. Dopo trenta minuti il vino libera i profumi di ciliege candite e carne affumicata, confermando così la sua imminente maturità.

Analisi gustativa

L'attacco è fresco e accompagnato da un'effervescenza esuberante e da un dosaggio appetitoso. Apre su un corpo caldo e rotondo. Questo bell'equilibrio accarezza il palato grazie a un vellutato ben misurato e prosegue con armonia e maggiore fermezza sino al finale.

Il finale

Abbastanza lungo, all'incirca 6 secondi di persistenza, è caldo, boisé e vinoso. Offre dei profumi di frutta cotta e di Pinot Noir nel retrolfatto.

Verdetto

Questo Champagne Rosé non manca né di fruttato né di complessità. Equilibrato e tutto in sfumatura sfoggia un certo carattere barocco. La sua forma rotonda non nasconde tuttavia la sua struttura decisa.

Servizio e abbinamenti

Da servire tra gli 8 e i 10°C in una flûte dal calice ampio. Seduttore per accompagnare una grigliata di pesce, un bell'assortimento di formaggi di capra o una macedonia di frutti di bosco.



Hervieux - Dumez

Rosé Extra Brut Premier Cru

Extra Brut
Chardonnay 10% Pinot Noir 65% Meunier 25%
Montagne de Reims - Sacy et Chamery

Aperitivo Carpaccio di carne Carne rossa

Analisi visiva

La presentazione visiva di questo Rosé è originale. Ci propone, in effetti, una tinta rosa molta fresca e sfumata da intensi riflessi violacei, il che le conferisce un carattere risolutamente moderno. L'effervescenza, fine e rapida, genera un vortice di bollicine che alimenta una piccola aureola in superfice.

Analisi olfattiva

Il primo naso è aromatico e fruttato. Si esprime con aromi di mela e fragola accompagnati da una nota leggermente lattica. Rapidamente il carattere si afferma e ci fa viaggiare: scopriamo un bouquet di fiori, dove si mischiano le fragranze di violetta, gelsomino e rosa antica poi percepiamo da lontano la carne fresca profumata di pepe e timo. Con l'aerazione in vino si mette a "pinoter" cioè a avere una prevalenza di note di Pinot Noir, sviluppando sia profumi di ciliegia sia note affumicate.

Analisi gustativa

L'attacco è intenso. L'effervescenza dà il ritmo, rapidamente raggiunta dalla vinosità delle uve nere. Questo equilibrio domina l'espressione del vino sino al finale. L'equilibrio acido-zucchero, ben equilibrato, si tiene in disparte. L'insieme mostra in tal modo corpulenza, un carattere carnoso ben sostenuto dall'effervescenza. La struttura appare voluminosa pur conservando la sua leggerezza.

Il finale

Una volta l'effervescenza sparita, la vinosità della Cuvée genera un finale rotondo e grazioso, profumato di ciliegia e violetta. Molto lungo, 6-7 secondi di persistenza, seduce per il suo carattere amabile e tenero.

Verdetto

È uno Champagne Rosé che grazie al dosaggio in Extra Brut è un grande seduttore.
La sua vinosità e la sua bella effervescenza gli offrono un bel volume che sottolinea il suo stile, offrendoci una grande purezza d'espressione

Servizio e abbinamenti

Servito in una flûte ben tornita e a 10°C, questo Rosé ci seduce.
Molto gradevole all'aperitivo, si presta agli accordi con la carne rossa al sangue e tenera (filetto di bue), o in carpaccio. Diffideremo dell'amaro presente in certi legumi (incompatibili con l'effervescenza del vino) ma anche di zuccheri eventuali nell'accompagnamento.



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 Carpaccio di pesce Carpaccio di carne

Analisi visiva

Il colore di questo Champagne Rosé, sfumato da leggeri riflessi azzurrati, suggerisce i petali di rose. L'effervescenza molto fine e piuttosto calma alimenta una piccola catenella di schiuma bianca. La presentazione generale di questa Cuvée è fresca e originale.

Analisi olfattiva

Il primo naso è delicato. Si percepiscono gli aromi di pompelmo rosa, fragole, violetta e malva. L'impressione è fine e leggera. All'aerazione si svela un vero e proprio bouquet di frutti di bosco. L'impressione si fa più intensa e dopo qualche minuto i profumi di succo di fragole e rosa fanno cambiare l'espressione. È un naso molto fruttato, dotato di una gradevole finezza e, dopo dieci minuti nella flûte, di una buona tenuta all'aria.

Analisi gustativa

L'attacco è vivace e raddoppiato da un'effervescenza esuberante. La bella acidità del vino ci accompagnerà in tal modo sino al finale. Il dosaggio, leggermente in disparte, tempera questa freschezza e supplisce alla vinosità. La bocca è tesa, molto netta, senza impressione di alcol o di tannino. Il vino si tiene diritto con una struttura incisiva e annuncia un finale acidulo dissetante.

Il finale

È lungo, 8 secondi di persistenza, pungente e gessoso. Offre qualche aroma di pompelmo e fragole schiacciate.

Verdetto

Ecco un eccellente esempio di Champagne Rosé leggero, fresco e dotato di una grande purezza. Aereo, originale e teso come una freccia, si presenta diritto. Gli amatori di vini senza compromessi saranno soddisfatti.

Servizio e abbinamenti

Servito a una temperatura di 8°C e in una flûte piuttosto tornita, libererà tutte le sue qualità.
Sarà più a suo agio all'aperitivo, ma potrà accompagnare con successo una cucina a base di pesce crudo o di carpaccio di carne.



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%

3

Champagne Hervieux-Dumez

Brut de Chardonnay Nature Premier Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 100%

EXTRA BRUT

4

Champagne Jean-Luc Gimonnet

Spécial Blanc Extra Brut Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

5

Champagne Jean-Luc Gimonnet

Sélection Extra Brut Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

BLANC DE BLANCS
NATURE ED EXTRA BRUT







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 annunciano una Cuvée fresca e tonica. L'effervescenza produce un seducente scintillio nella flûte 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 è vivace e senza aggressività. Presenta un vino dal corpo aereo, che sviluppa una sensazione di fluidità. In assenza di dosaggio, la bella vivacità della Cuvée si unisce ad una sensazione di purezza. L'effervescenza è molto presente e si afferma con grazia. La consistenza è quindi decisa ma di un'eccezionale qualità tattile. Il vino si mantiene in alto al palato e lo marca 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 offrire 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.



Hervieux - Dumez

Brut de Chardonnay Nature Premier Cru

Brut Nature
Chardonnay 100%
Montagne de Reims - Sacy et Chamery

Aperitivo Parmigiano Crostacei Formaggio a pasta dura (Pecorino)

Analisi visiva

Il colore oro pallido con leggeri riflessi verdi conferma l'identità di questa Cuvée di Chardonnay animata da una bella attività effervescente di bollicine finissime che alimentano una leggera catenella di schiuma in superfice. La presentazione visiva è fresca e dinamica.

Analisi olfattiva

Il primo naso è molto elegante. Ci troviamo in un universo primaverile. Possiamo percepire acacia, ginestra e giunchiglie unitamente alle note di agrumi e biscotti. Dopo alcuni istanti d'aerazione l'espressione si fa più ricca, ma senza perdere in finezza. La pesca bianca, le mandorle tostate, il miele, la baguette prolungano il piacere del primo naso. L'equilibrio aromatico si basa sul carattere floreale e sulle note di lieviti (biscotti, pane) dovute all'invecchiamento nelle cantine.

Analisi gustativa

L'attacco è vivace e tonico. Lo Chardonnay si afferma con tutta la sua personalità. Il meglio di sé lo dà al palato, in assenza di dosaggio, mostrando pienamente il suo carattere tagliente e netto. D'altro canto l'ottima qualità della vinosità della Cuvée e l'impressione avvolgente che provoca, temperano perfettamente questa rettitudine. L'equilibrio è perfetto e l'effervescenza, molto vivace all'inizio, si fonde meravigliosamente al corpo del vino, generando una sensazione delicata e setosa. L'insieme è leggermente minerale e mostra una bella personalità.

Il finale

Il finale è netto, cesellato e lungo, all'incirca dai 6 agli 8 secondi di persistenza. Si contraddistingue per una nota citrica e corposa.

Verdetto

Questa Cuvée presenta le caratteristiche più nobili del vitigno Chardonnay: freschezza, finezza, leggerezza, purezza d'espressione… La bella armonia dell'effervescenza genera un supplemento di delicatezza al palato mentre l'assenza di dosaggio permette di guadagnare in purezza. Un Brut Nature perfettamente riuscito.

Servizio e abbinamenti

Si consiglia di servire questo vino a una temperatura di 8°C per permettergli di restituire la sua delicatezza aromatica e il suo equilibrio al palato. Una flûte slanciata sarà più appropriata per rispettare la purezza del vino.
Qualche tocchetto di Parmigiano Reggiano o di Pecorino sarà sufficiente per sublimare questa Cuvée ma i crostacei potranno costituire un altro abbinamento interessante: una pasta all'astice, dei gamberoni alla griglia ...



Jean-Luc Gimonnet

Spécial Blanc Extra Brut Premier Cru

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Cuis

Aperitivo Parmigiano Crostacei Pesce

Analisi visiva

Questa Cuvée presenta un colore ranuncolo giallo brillante. L'effervescenza è fine e regolare e genera una piccola catenella in superficie. La presentazione è matura e appetitosa.

Analisi olfattiva

Il primo naso è aperto e estivo. Sentiamo aromi di mimosa, timo, origano e bergamotto. Dopo alcuni secondi d'aerazione, l'espressione evolve verso il burro fuso, così come le note iodate e affumicate. È un naso seducente, marittimo e generoso. La tenuta all'aria è eccellente dopo venti minuti nella flûte. Il vino mostra un grande potenziale.

Analisi gustativa

L'attacco è preciso, quasi tagliente. Poi il palato è ricco ma sono l'effervescenza e l'acidità che danno ritmo. La piacevole consistenza del vino, leggermente accompagnata dal dosaggio, rimane in disparte. Così l'insieme offre una struttura contemporaneamente fluida e resistente, come il lino. Riscaldandosi al palato e perdendo l'effervescenza, la struttura si ammorbidisce mentre si liberano profumi di burro salato.

Il finale

Il finale è lungo (10 secondi di persistenza), teso e molto sapido. Lascia una sensazione sia acida che salata e conferma il grande potenziale di invecchiamento della Cuvée.

Verdetto

Questa Cuvée Spécial Blanc è un'ode allo Chardonnay. Di grande nascita e elaborazione, arriva oggi a maturità per la più grande gioia degli amanti degli Champagne maturi e complessi, durante i grandi momenti di festa.
* NR Millésime 2010 Non Rivendicato

Servizio e abbinamenti

Questa Cuvée va servita a 10 o anche 12°C in una flûte ben ampia per favorire la sua espressione aromatica. Ci divertiremo a degustarla all'aperitivo, ma provatelo anche con la rana pescatrice alla pancetta magra o con un'orata accompagnata da patate al burro salato.



Jean-Luc Gimonnet

Sélection Blanc de Blancs Extra Brut Premier Cru

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Cuis

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

Analisi visiva

Questa Cuvée appare molto fresca, di colore giallo chiaro caratterizzato da riflessi verdi e dorati. Le bollicine, piccole e lente, portano grazia e serenità alla presentazione visiva e formano una bellissima aureola in superficie.

Analisi olfattiva

Il primo naso mostra immediatamente il suo stile. Possiamo indovinare sia l'eleganza che la raffinatezza della Cuvée. Su uno sfondo di agrumi, grano e pane abbastanza classico, troviamo fiori secchi e note balsamiche. Dopo alcuni secondi di aerazione, l'espressione evolve verso lo zenzero, il miele di colza, il caramello e il burro. Più tardi, è il turno della mineralità di manifestarsi. È un naso complesso e con una bella purezza. La tenuta all'aerazione è perfetta dopo venti minuti nella flûte.

Analisi gustativa

L'attacco è dinamico, l'acidità e l'effervescenza si associano per dare il ritmo. Molto rapidamente questa sensazione è arrotondata dal dosaggio. Quest'ultimo viene a sottolineare, in contrappunto, la bella franchezza dell'acidità lungo tutta la degustazione. Il corpo del vino è fluido e petulante, leggero e allegro. L'insieme offre una struttura che è allo stesso tempo ferma e golosa, impreziosita da aromi di biscotti, panna, agrumi e fiori bianchi.

Il finale

Il finale è lungo (da 8 a 10 secondi di persistenza), prima cremoso poi, quando il gas è svanito, leggermente mordente e gessoso.

Verdetto

Questo Blanc de Blancs ha carattere e coerenza. Teso e ghiotto allo stesso tempo, lascia intuire il suo temperamento dietro un'amabilità di facciata. La qualità dell'acidità, la bella mineralità e la pertinenza del dosaggio contribuiscono a questo effetto.

Servizio e abbinamenti

Servite questa Cuvée a 8°C in una flûte slanciata per non destabilizzare questo equilibrio. A tavola, privilegiate le strutture piuttosto consistenti, ad esempio i gamberi impanati, una grigliata di pesce, le verdure croccanti... Possiamo terminare il pasto con un formaggio di capra al pepe rosso e con un filo d'olio d'oliva.

1

Champagne Perrot - Batteux et filles

Cuvée Hélixe Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

2

Champagne Grongnet

Blanc de Blancs

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

3

Champagne Jean Larrey

Sélection

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

4

Champagne Fabien Bargeronneau

L'Inconnue

Millésime 2015 NR⋆

Montagne de Reims - Villedommange

Chardonnay 100%

5

Champagne Hervieux - Dumez

Brut de Chardonnay Premier Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 100%

⋆ *NR Millésime Non Rivendicato*







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 ...



Grongnet

Blanc de Blancs

Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Étoges

Aperitivo Parmigiano Caviale Ostriche Crostacei Conchiglie

Analisi visiva

L'effervescenza è finissima e crea una nebulosa scintillante con graziosi riflessi verdi.
La presentazione visiva è poetica e esprime la giovinezza e il sogno.

Analisi olfattiva

Il naso si esprime timidamente. Alcune note di fiori bianchi e di pompelmo ornano l'impressione minerale che si sprigiona dalla flûte. Si può parlare di freschezza, ma anche di solennità. Dopo l'aerazione, gli anni di invecchiamento sui lieviti si rivelano grazie agli aromi di savoiardi accompagnati da una bella mineralità.
Molto raffinato e con un'eccellente tenuta all'aria dopo venti minuti, questo Blanc de Blancs si esprime secondo il registro del ritegno e della delicatezza.

Analisi gustativa

L'attacco è vivace grazie alla franchezza dell'acidità e all'esuberanza dell'effervescenza. Questa dinamica persisterà sino al finale, con un bel mordente dato dall'acidità. Il dosaggio e la vinosità si tengono in disparte e lasciano che lo Chardonnay restituisca il suo terroir.
Subentra poi una certa severità con una struttura che ricorda un po' la scorza di pompelmo. Questa sensazione ci accompagna sino al finale lasciando posto a un piccola punta di amaro rinfrescante.

Il finale

Teso, diritto, il lungo finale evoca il gesso con una nota acidula, prolungando così perfettamente il temperamento e lo spirito di questa Cuvée.

Verdetto

È un vino vivace e diritto, che restituisce perfettamente il temperamento degli Chardonnay d'eccezione.

Servizio e abbinamenti

In una flûte ben slanciata e servito 8°C, questo Blanc de Blancs sarà un eccellente vino d'aperitivo.
A tavola la sua bella mineralità e la sua struttura decisa gli permetteranno di valorizzare i prodotti di mare: conchiglie, frutti di mare, ostriche...



Jean Larrey

Sélection Blanc de Blancs

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

Aperitivo Apericena Parmigiano Sushi Carpaccio di pesce

Analisi visiva

L'effervescenza fine e molto attiva di questa Cuvée Blanc de Blancs è coronata da un'aureola. Il colore è molto pallido il che conferisce, grazie alle bollicine, un'impressione di scintillio. La presentazione visiva è molto fresca e delicata.

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. 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 mela ben matura 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.



Fabien Bergeronneau

L'Inconnue Blanc de Blancs *NR 2015

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 Parmigiano

Analisi visiva

Questa Cuvée è di un colore oro tenue sfumato da numerosi riflessi verdi. L'effervescenza, estremamente fine, è molto attiva e offre un'impressione di scintillio. La presentazione visiva è particolarmente fresca e raffinata.

Analisi olfattiva

Il primo naso è vivace e molto espressivo. Propone i profumi di mela, limone verde e di vegetale, trasportandoci in un ambiente primaverile. Dopo qualche istante l'espressione si precisa e distinguiamo i fiori bianchi. Freschezza, giovinezza, eleganza, sono le parole appropriate per qualificare l'espressione olfattiva di questa Cuvée. Il bouquet floreale non appassisce con l'aerazione, il che dimostra ancor più il suo ottimo potenziale.

Analisi gustativa

L'attacco è vivace e dinamico. Acidità e effervescenza si associano per dare una forma slanciata alla degustazione. Il dosaggio rimane in disparte e l'espressione non è vinosa. In tal modo la Cuvée può sviluppare le sue qualità di freschezza e leggerezza. La sensazione tattile è anche lei in delicatezza e ci lascia un'impressione di pizzo e ricamo.

Il finale

Il finale è slanciato, sapido e calcareo. Persiste per lunghi secondi. La sua nettezza e il suo equilibrio le conferiscono un sentimento di purezza.

Verdetto

Questa Cuvée renderà felici gli amanti di Champagnes Blanc de Blancs classici e raffinati. Senza cercare a essere dimostrativa sa restituire le qualità intrinseche di questa famiglia di Champagne: freschezza, dinamismo, giovinezza e purezza.

Servizio e abbinamenti

Servita in una flûte slanciata a 8°C, questo Champagne conserverà le sue qualità rinfrescanti a lungo.
Lo potremo accompagnare con qualche scaglia di Parmigiano Reggiano o salatini.



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%

3

Champagne Jean Larrey

Meunier Intégral Extra Brut

Côte des Blancs

Meunier 100%

BRUT

4

Champagne Grongnet

Blanc de Noirs

Côte des Blancs

Pinot Noir 50%, Meunier 50%

5

Champagne Sanchez - Le Guédard

Sélection

Vallée de la Marne

Pinot Noir 60%, Meunier 40%

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

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 morbido e ampio al tempo stesso. Si apre su un palato pieno, caldo e appetitoso, in una parola vinoso. La complessità nasce dalla presenza di una bella vivacità che apporta con finezza molto dinamismo e sapidità. L'insieme genera una consistenza leggermente vischiosa e al tempo stesso una struttura liscia elegante. Nel retro-olfatto percepiamo gli aromi di mandorle poi la mineralità appare sapida e « solleticante ».

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. Guadagnerà sempre più in complessità aromatica, 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.
Troverà il suo posto al momento dell'aperitivo accompagnata da bocconcini di Parmigiano o Pecorino. A tavola con dei primi di pasta fresca o delle carni bianche in salsa, da provare con la gallina alla George Blanc.



Jean Larrey

Meunier Intégral Extra Brut

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

Aperitivo Apericena Parmigiano Prosciutti Risotto Pizza Pasta Gnocchi

Analisi visiva

Il colore di questa Cuvée è molto "Champagne". Oro chiaro, lascia sprigionare catenelle di bollicine sottili che alimentano una leggera aureola in superficie. Dalla presentazione emerge una sensazione di classicismo e freschezza.

Analisi olfattiva

Il primo naso è intenso e offre immediatamente un'impressione di freschezza floreale e fruttato croccante. Aromi di lampone, ciliegia e miele fresco. È un naso delicato e primaverile che si offre senza moderazione. Dopo dieci minuti nella flûte, l'eccellente resistenza all'aerazione mette in risalto la qualità delle uve utilizzate per l'elaborazione di questa Cuvée.

Analisi gustativa

L'attacco al palato è vivace, preciso, ben accompagnato dall' effervescenza, poi il vino esprime tutta la sua freschezza e il suo naturale equilibrio. Il corpo è leggero e fluido, mentre il dosaggio rimane in disparte. L'effervescenza rende la degustazione dinamica e genera una sensazione aerea. L'insieme crea una struttura decisa e consente la percezione della mineralità. Quest'ultima si manifesta particolarmente nel finale.

Il finale

Lungo e sapido, il finale appare come un velo di tulle, leggero e delicato. La persistenza di 6-8 secondi termina con sensazioni acidule, sapide e una punta di amaro elegante e rinfrescante.

Verdetto

Ritroviamo con questa Cuvée il carattere del vitigno Meunier (franchezza aromatica, fruttato croccante, rotondità al palato), sublimato dallo stile della Maison Jean Larrey che traspare nella ricerca simultanea del piacere e della verità del terroir.

Servizio e abbinamenti

Da degustare al momento dell'aperitivo a una temperatura di 8 ° C e in una flûte dal calice sufficientemente ampio in modo che possa esprimersi. Accompagnerà facilmente gli apericena golosi e i piatti tipici della cucina mediterranea, saporiti e generosi.



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, di un colore paglierino di media intensità, presenta un'effervescenza attiva che alimenta una bella aureola di schiuma in superfice. L'insieme è molto classico e suggerisce il « vino biondo » di cui si parlava nel XIX secolo.

Analisi olfattiva

Il primo naso è presente e affabile con i profumi di nocciole, lamponi e baguette. All'aerazione fanno capolino alcune note più ricche e più evolute, 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 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, piuttosto 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 ha una doppia struttura, cremosa e incisiva allo stesso tempo.
Sarà così un buon accompagnamento sia per i vostri apéritifs dînatoires che per la carne rossa o il formaggio. Un ricco buffet, una bistecca alla fiorentina o un buon formaggio maturo non gli faranno paura.



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

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 profumo di biscotti.

Verdetto

Complessa, fruttata, golosa, equilibrata e tenera, questa Cuvée sprigiona charme. È 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 DE 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 Sanchez - Le Guédard

Grande Réserve

Vallée de la Marne

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

3

Champagne Xavier Leconte

Signature du Hameau

Vallée de la Marne

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



1 2 3



Jean-Luc Gimonnet

Grande Réserve Extra Brut

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

Aperitivo Apericena 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 alla superfice. L'insieme è molto classico, molto Champagne.

Analisi olfattiva

Il primo naso esprime maturità con aromi di frutta cotta, fiori secchi, funghi e biscotti alla nocciola. Dopo qualche minuto nella flûte, il miele diventa più presente. Questo vino d'assemblaggio dimostra 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 dal buon dosaggio e dal corpo. L'insieme è armonioso, diritto e con una struttura morbida.

Il finale

Fresco e accompagnato dal dosaggio. Abbastanza lungo, dai 5 ai 6 secondi di persistenza, termina con aromi di frutta cotta e di biscotti lasciando un'impressione di fermezza.

Verdetto

Si tratta di 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 più in particolare il liquore di dosaggio in Extra-Brut.

Servizio e abbinamenti

Converrà servire questo Grande Réserve a una temperatura di 8°C in una flûte ben slanciata.
Accompagnato da torte salate o bigné al formaggio costituirà un apericena interessante.



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 «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 si apre su un palato ben equilibrato. La fluidità del vino così come la sua freschezza sono delicatamente accompagnati dalla dolcezza 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, accompagnato da una mineralità finemente calcarea. Lascia una sensazione dissetante grazie a una piccola nota amara rinfrescante.

Verdetto

Un bell'esempio di Réserve! Complesso e maturo al naso, valorizzato 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 oro. Animata da catenelle di bollicine lente e discrete.
Sprigiona dall'insieme una sensazione di serenità e classicismo.

Analisi olfattiva

Il primo naso è goloso e conferma questo classicismo evocando la frutta bianca come le pere, mandorle e i savoiardi. Dopo l'aerazione, l'espressione prende volume e maturità. Le note terziarie rimangono golose e ricordano i dessert. Gli aromi suggeriscono il pan di spezie o il torrone. Complesso e seduttore, questo naso presenta aromi sia primari che secondari e terziari, il che è la firma certificata degli Champagnes di qualità.

Analisi gustativa

L'attacco è morbido. Poi la Cuvée si rivela vivace e accompagnata da un equilibrio acido – zucchero equilibrato. Gli aromi di vaniglia e di biscotti sottolineano la rotondità naturale del vino e sino al finale l'effervescenza ritma la degustazione. 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 di assemblaggio dello Champagne. Presenta in tal modo 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 o i canapé salati o agrodolci.



CUVÉES
ASSEMBLAGE TRADITIONNEL

BRUT NATURE

1

Champagne Sanchez - Le Guédard

Cuvée Nature

Vallée de la Marne

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

EXTRA BRUT

2

Champagne Grongnet

Carpe Diem Extra Brut

Côte des Blancs

Chardonnay 52%, Pinot noir 20%,

Meunier 20%, Petits cépages oubliés 8%

BRUT

3

Champagne Grongnet

Tradition

Côte des Blancs

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

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%







Sanchez - Le Guédard

Cuvée Nature

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

Piccola cacciagione da piuma Formaggio a pasta pressata (Fontina)

Analisi visiva

Il colore dorato chiaro ci annuncia un vino giovane in apparenza. Lo sviluppo delle bollicine, fini e vivaci, nutre una ricca aureola di schiuma in superfice. La presentazione mette in appetito.

Analisi olfattiva

Il primo naso è ben aperto e mostra più maturità di quella annunciata dal colore. Sentiamo 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 profonda, 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 appuntito, quasi affusolato, e apre su un palato deciso, in equilibrio tra il vino e il legno. La struttura acida tagliente e l'effervescenza impetuosa danno il ritmo e sono accompagnate da una consistenza metà corpo e dei bei tannini. L'insieme produce una struttura molto spessa ma stretta e compatta, che ricorda il lino.

Il finale

Il finale è in punta, leggermente salino, e di buona lunghezza, 6-7 secondi. È la continuità perfetta dello sviluppo al palato e lascia un sentimento di rigore.

Verdetto

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

Servizio e abbinamenti

Si consiglia di servire questa Cuvée in una grande flûte, o in un bicchiere da vino, e a una temperatura relativamente elevata di 10-12°C.
Gastronomica, è orientata ai prodotti di terra, a cibi con una struttura soda e con aromi decisi. Tutta la piccola selvaggina da penna (fagiano, piccione…) sarà perfetta. Per i formaggi una tipologia del tipo Fontina o Cantal per esempio.



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. Si tratta di 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.



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. Questo Tradition è complesso 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 pane 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

Da servire a una temperatura di 8°C in una flûte ben slanciata. Eccellente aperitivo, a tavola sarà più mare che terra, si accorderà con molluschi, come le capesante o le vongole, e con pasta al sugo di pesce o ai frutti di mare.



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

Analisi visiva

Questa Cuvée è di un giallo molto profondo, un giallo solare, caldo e luminoso. Un'effervescenza fine e scintillante crea una bellissima catenella di schiuma. La presentazione visiva è ricca, luminosa e festiva.

Analisi olfattiva

La prima impressione olfattiva è aromatica e di un grande classicismo. Si percepiscono gli aromi di agrumi, fiori e biscotti con un fondo minerale. L'espressione è così divisa tra il frutto dell'uva, l'evoluzione nelle cantine e il carattere del terroir. L'aerazione del vino 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 di malva. La tenuta all'aria è ancora eccellente dopo trenta minuti, il che è a riprova del buon equilibrio e dell'ottimo stato della Cuvée.

Analisi gustativa

L'attacco è fresco e tonico, ritmato da un'acidità di ottima qualità e da una finissima effervescenza. Riscaldandosi, l'equilibrio si crea immediatamente. Il grasso e il corpo del vino, per niente disturbati dal dosaggio, apportano la materia necessaria. 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 con un'impressione acidula molto precisa e sapida.

Verdetto

Molto ben equilibrata e dosata, questa Cuvée des Rois de France è un ottimo esempio di Champagne classico nel quale ritroviamo la complessità aromatica, l'eleganza dell'acidità e dell'effervescenza, la forma ampia e tesa unite alla morbidezza di struttura.

Servizio e abbinamenti

Questo vino è da servire a una temperatura di 10 °C in una flûte ben tornita.
Si apprezzeranno al meglio le sue qualità al momento dell'aperitivo, quando il palato è ancora vergine.



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 dinamizzato da innumerevoli catenelle di bollicine finissime che s'incrociano nella loro ascesa verso un'aureola riccamente nutrita in superfice. La presentazione generale è piena di vita e 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, possiamo percepire meglio il carattere floreale (mimosa, mughetto), burro fresco, 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 fermezza conferisce rilievo alla struttura che suggerisce quella del lino. Percepiamo al palato le note di pompelmo, esaltate da un carattere corposo.

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 sensazione di aperitivo.

Verdetto

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

Servizio e abbinamenti

Servitela in una flûte dal calice ampio, per "prendere l'aria", a 8-10°C. 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, alcuni pezzi di parmigiano saranno perfetti.



Fabien Bergeronneau

Cuvée « F » Premier Cru

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

Aperitivo Apericena Pollame Carne bianca Formaggio di capra

Analisi visiva

La Cuvée "F" si presenta con bellissimi riflessi rosa chiaro che mostrano sia la delicatezza della spremitura dell'uva che la bella maturità della vendemmia. L'effervescenza abbondante e esuberante nutre una bella aureola di schiuma in superficie

Analisi olfattiva

Il primo naso, ben aperto e appetitoso, si esprime con franchezza con note di frutta cotta, mele cotogne, biscotti, su uno sfondo di foglie, tè e tabacco. Riscaldandosi, compaiono 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 ad evolvere nel bicchiere anche dopo molti minuti.

Analisi gustativa

L'attacco è rotondo e il palato è generoso. Ha consistenza, oltre che una punta di dosaggio seducente. Questa materia è controbilanciata dalla delicata freschezza dell'acidità e dall'eleganza dell'effervescenza. Il tutto produce una struttura che ha volume e che è carezzevole, simile al velluto. Allo stesso tempo ritornano al palato gli aromi di pane e di gelatina di mele cotogne.

Il finale

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

Verdetto

Espressiva e delicata allo stesso tempo, la Cuvée "F" è ben tipizzata dal suo settore d'origine. Il dosaggio rafforza questa sensazione con intelligenza. Ma si esprime anche con molta naturalezza e generosità. Il colore, l'intensità del frutto e la delicatezza della struttura, concorrono a rivelare questa sensazione e generare il piacere della degustazione.

Servizio e abbinamenti

Da servire in una flûte tornita e a una temperatura di 10 ° C durante un pranzo in campagna, una cena in terrazza o un picnic ... Possiamo accompagnare questa Cuvée con bigné al curry, una terrina di pollame o di coniglio, un arrosto di vitello in crosta di pane, 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

Sélection Blanc de Noirs 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

La tonalità di colore è appetitosa, profonda e dorata alla perfezione. È animata da una ricca e cremosa effervescenza che nutre un bellissimo cordone di bollicine in superficie. La presentazione di questa Cuvée prepara il palato.

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 estative che note evolutive. Dopo l'aerazione possiamo percepire 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 fondente e un'acidità in disparte. Poi il vino mostra tutto il suo fascino. Carnoso, untuoso ed equilibrato, presenta il perfetto connubio tra vinosità e dosaggio. La degustazione è gustosa e l'effervescenza e l'acidità assicurano il ritmo. L'insieme produce un bellissimo volume, una trama di velluto 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 perfettamente elaborato. Bella complessità e maturità al naso, buon equilibrio in bocca, ecco uno Champagne per la tavola!

Servizio e abbinamenti

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


fier ce fût
Champagne
fier ce fût


Champagne
fier ce fût
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