

Champagne

fier ce fût

Collection

Printemps - Eté 2022

Reims

Champagne

fier ce fût

Collection

Printemps - Eté 2022

Reims



FIER CE FÎT **The Champagne's** **Haute Couture Collection**

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

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

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

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

Le Collezioni annuali: le Cuvées sono proposte in 2 Collezioni annuali, per rispettare l'armonia dell'abbinamento Champagne-Cibo

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SOMMAIRE

FIER CE FÎT: The Champagne's Haute Couture Collection	p. 5
ÉDITO	p. 9
JÉROBOAMS.....	p. 11
MAGNUMS MILLÉSIMES.....	p. 19
MAGNUMS.....	p. 33
MILLÉSIMES BLANC DE BLANCS.....	p. 59
MILLÉSIMES BLANC DE NOIRS.....	p. 79
MILLÉSIMES TRADITION	p. 87
CUVÉES Rosé de Saignée.....	p. 95
CUVÉES Rosé.....	p. 105
CUVÉES Blanc de Blancs	p. 115
CUVÉES Blanc de Noirs	p. 129
CUVÉES Réserve.....	p. 139
CUVÉES Tradition	p. 149





La nostra Collezione Primavera Estate Vi propone le Cuvées perfette e in armonia con questo periodo dell'anno.

La primavera è l'ebrezza della rinascita e l'estate è plenitudine.

Le giornate si allungano e le temperature si riscaldano.

Il nostro palato, come noi, si svesta e desidera quanto la natura ci offre in queste stagioni calde.

L'aria si riempie di profumi inebrianti e i nostri piatti si orientano a freschezza, sapore e leggerezza.

La nuova Collezione esalta le qualità di unicità e rarità che contraddistinguono le Cuvées di Fier Ce Fît.

Ogni Cuvée è accompagnata dai suggerimenti di abbinamento e da un descrittivo che vi permetterà di conoscerla e di poterla apprezzare nei momenti e con i cibi più adeguati.

Una festa importante, una serata con gli amici, un aperitivo al tramonto, il piacere di coccolarsi un po'...

entrate nel mondo dello Champagne haute couture,

entrate nel mondo di Fier Ce Fît

Cin cin et à votre santé!



JÉROBOAMS

BLANC DE BLANCS

1

Champagne Perrot - Batteux et filles

Cuvée Hélix Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

2

Champagne Jean Larrey

Sélection Extra Brut

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

RÉSERVE

3

Champagne Xavier Leconte

Signature du Hameau

Vallée de la Marne

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

TRADITION

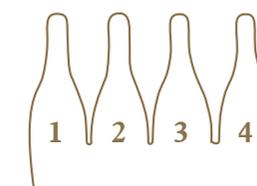
4

Champagne Hervy - Quenardel

Prestige Grand Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 45%, Pinot Noir 55%





Perrot - Batteux et filles Hélix Premier Cru

Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Bergères lès Vertus

Aperitivo Apericena Pesce

Analisi visiva

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

Analisi olfattiva

Il primo naso è aperto e si esprime con plenitudine. Percepriamo le note di limone, vetiver, foglie e ananas. All'aerazione, i fiori gialli e il miele aggiungono complessità e profondità. È un naso emblematico 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 con un corpo dal bel volume. 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 sapidità, ci allietta piacevolmente sino al finale.

Il finale

Un bel finale molto lungo con 8 secondi di persistenza, un perfetto equilibrio acido - zucchero e leggermente salino. Mantiene con precisione la sensazione di armonia percepita al palato e firma le sue origini, il cuore della Côte des Blancs, con una leggera mineralità.

Verdetto

Questa Cuvée Blanc de Blancs Premier Cru è un vino da manuale per scoprire le meraviglie dello Chardonnay in Champagne. Fresca ed equilibrata, si esprime con grande eleganza e precisione.

Servizio e abbinamenti

Degusteremo questa Cuvée in una flûte slanciata a 8°C. Grazie alla piacevolezza della sua espressione sarà perfetta per un aperitivo con la famiglia e gli amici. A tavola sarà mare: un pesce al burro o alla panna come il palombo o la platessa, una mousse di pesce o una terrina con salsa mousseline ...

Dosaggio : 8 g/l - 1a fermentazione : Inox 100% - Malolattica : Sì - Monocru : Bergères lès Vertus - Vendemmia : 75% 2016



Jean Larrey Sélection

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Montgenost

Aperitivo Parmigiano Sushi Carpaccio di pesce

Analisi visiva

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

Analisi olfattiva

Il naso è ben presente. Si apre su aromi di mandorle, taglio, savoiardi e scorza di pompelmo. Con l'aerazione, ai savoiardi si aggiungono le mandorle tostate, l'ananas e l'idromele. Così il naso è fresco ma ci svela un po' della sua maturità. Al tempo stesso complesso e raffinato, libera poi profumi di burro fresco e fiori bianchi, che evolvono rapidamente nella flûte.

Analisi gustativa

L'attacco al palato è vivace e l'effervescenza tonificante. Questo dinamismo non ci lascerà sino al finale. Scaldandosi in bocca, il vino è dritto, teso e sapido con una leggera sensazione gessosa. La vinosità e il dosaggio rimangono in secondo piano, permettendo alla freschezza del vino di esprimersi. La struttura è infine consistente e ci offre la sensazione di una bella tonicità. Percepriamo il miele e la mandorla quali aromi di palato.

Il finale

Appuntito, nitido, molto netto. Lungo, all'incirca 6 secondi di persistenza, lascia apprezzare la bella linea acida del vino.

Verdetto

Un vino da manuale, 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 (Côte des Blancs) con ardore. Sarà servito con disinvolture e saprà animare le vostre occasioni importanti.

Servizio e abbinamenti

Lo serviremo in una flûte ben slanciata e a una temperatura di 8°C. All'aperitivo, accompagnato da scaglie di Parmigiano Reggiano o da sfogliatelle salate. A tavola, privilegeremo i prodotti di mare, il pesce crudo, il carpaccio o i sushi per esempio.

Dosaggio : 5 g/l - 1a fermentazione : Inox 80% e Foudre 20% - Malolattica : Sì - Monocru : Montgenost - Vendemmia : 40% 2015 e 60% Réserve perpetuelle



Xavier Leconte Signature du Hameau

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

Aperitivo Apericena Parmigiano

Analisi visiva

La Cuvée è color oro. Animata da catenelle di bollicine lente e delicate, emana una sensazione di serenità e classicità.

Analisi olfattiva

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

Analisi gustativa

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

Il finale

Il finale è lungo, circa 8 secondi, e teso.
Rivela una deliziosa mineralità rinfrescante.

Verdetto

Questa Cuvée Signature du Hameau è elaborata con grande maestria!
Il suo stile classico e complesso è molto consensuale.

Servizio e abbinamenti

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

Dosaggio : 8 g/l - 1a fermentazione : Inox 80% et Fûts 20% - Malolattica : Sì - Monocru : Bouquigny - Vendemmia : 60% 2016 e 40% Réserve perpetuelle



Hervy - Quenardel Prestige Grand Cru

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

Apericena 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 superficie.
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, la mela e la 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, ben 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 ravioli ricotta e spinaci, la carne bianca, e ancor meglio il pollame, saranno i benvenuti.

Dosaggio : 8 g/l - 1a fermentazione : Inox 80% e Fûts 20% - Malolattica : 90% - Monocru : Verzenay - Vendemmia : 70% 2015



MAGNUMS MILLÉSIMÉS

BLANC DE BLANCS
BRUT

1
Champagne Jean Larrey
Cuvée Gustavie 2010
Côte des Blancs
Chardonnay 100%

2
Champagne Perrot - Batteux et filles
Cuvée Hélice 2013 Premier Cru
Côte des Blancs
Chardonnay 100%





Jean Larrey Gustavie Millésime 2010

Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Montgenost

Crostacei Conchiglie Risotto Pasta Pesce Funghi

Analisi visiva

Il colore chiaro è ornato da riflessi verdi. Il luccichio delle bollicine estremamente fini e lente suggerisce la serenità. Emana una sensazione di delicatezza e freschezza.

Analisi olfattiva

Il primo naso è elegante e complesso. A tratti floreale (mughetto, gelsomino), lattico (burro, panna) e iodato, ci seduce immediatamente. Percepriamo anche note di biscotto e latte di mandorla. Rimanendo sempre molto delicata, l'espressione assume gradualmente un carattere balsamico e tende alla nocciola e al ginopro.

Analisi gustativa

L'attacco al palato è dinamico, vivace e frizzante. Ci presenta un palato snello e aereo, tipico della sua annata. La bella struttura acida domina e dà il ritmo, mentre l'effervescenza è perfettamente integrata al corpo del vino. Questa struttura slanciata, quasi aranea, è accompagnata da aromi di miele (che ci mostrano l'inizio d'evoluzione) e da una mineralità gessosa. La struttura d'insieme ci suggerisce il delicato e elegante tocco della seta.

Il finale

Il finale è chiaramente gessoso, delicatamente secco e salino. Il vino svanisce dopo 8 secondi di persistenza su note eleganti di miele.

Verdetto

Con questa Cuvée Gustavie 2010 ritroviamo il profilo dell'annata, piena di eleganza e armata di un bel potenziale di conservazione (che giovinezza!). Jean Larrey traduce questo stile con sensibilità, riuscendo a garantire una splendida espressione minerale.

Servizio e abbinamenti

Una flûte dal calice ampio e una temperatura tra i 10 e i 12°C permettono a questo Millésime 2010 di esprimersi pienamente, seducendo anche gli amanti più esigenti. A tavola, sarà meraviglioso con le capesante in salsa al mandarino, la sogliola meunière, il rombo allo Champagne, le code di scampi impanati o una zuppa di topinambur e funghi.

Dosaggio : 6 g/l - 1a fermentazione : Inox 100% - Malolattica : Sì - Monocru : Montgenost - Vendemmia : 100% 2010



Perrot - Batteux et filles Millésime 2013 Premier Cru

Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Bergères lès Vertus

Crostacei Conchiglie Pasta Pesce Verdure

Analisi visiva

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

Analisi olfattiva

Il primo naso ci offre subito una grande freschezza ed eleganza. Percepriamo delle belle note di limone, sfumate di timo su uno sfondo alimentare legato all'invecchiamento in cantina (l'autolisi dei lieviti). All'aerazione, la freschezza continua ad accompagnarci, con un carattere vegetale questa volta: verbena, felce, caprifoglio. Più tardi, appaiono delicate note terziarie, come i funghi e la pastella dei gauffres. È un naso complesso che ci offre tratti evolutivi ben mantenendo la freschezza della sua giovinezza.

Analisi gustativa

Sin dall'attacco, l'acidità è ben presente. Il palato è vivace, teso, verticale e accompagnato da una buona consistenza. Il vino è corposo 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.

Il finale

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

Verdetto

Che classe! Fresco ed elegante, questo Millésime 2013, monovitigno Chardonnay e MonoCru, Bergères Lès Vertus, sfoggia la raffinata mineralità del cuore della Côte des Blancs. 2013 è l'unica vendemmia di ottobre dall'inizio del secolo. La natura ha operato con calma e il Vigneron ha fatto lo stesso. Questa Cuvée è rappresentativa di questa annata e del sapiente lavoro dell'elaboratore. Allieterà un pubblico esigente 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. A tavola 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.

Dosaggio : 8 g/l - 1a fermentazione : Inox 100% - Malolattica : Sì - Monocru : Bergères lès Vertus - Vendemmia : 100% 2013

EXTRA BRUT
BLANC DE NOIRS

1

Champagne Hervy - Quenardel

Millésime 2012

Extra Brut Grand Cru

Montagne de Reims

Pinot Noir 100%





Hervy - Quenardel Millésime 2012 Grand Cru

Extra Brut
Pinot Noir 100%
Montagne de Reims - Verzenay

Apericena Parmigiano Crostacei Pasta Pesce Pollame

Analisi visiva

Il color oro di questo Millésime 2012 Grand Cru è sublime!
Le sue bollicine, finissime e calme, brillano con nonchalance, e creano un luccichio molto sensuale.
La presentazione visiva ci annuncia materia e energia.

Analisi olfattiva

Il primo naso è intenso e appetitoso.
Percepriamo la nocciola, la vaniglia e gli 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 divisa tra *savoir-faire* e terroir.

Analisi gustativa

L'attacco è vivace.
Il vino si apre su un palato teso e ben strutturato, l'energia è ben presente. Percepriamo simultaneamente la potenza e la maturità, l'acidità e l'effervescenza, dinamica e maliziosa.
La consistenza del vino genera calore e la struttura, densa e compatta, ci ricorda il velluto.
Questa bellissima Cuvée ci seduce grazie a un perfetto equilibrio tra volume, corpo, acidità e effervescenza.

Il finale

Il finale è sorprendente per naso e palato.
Teso e virile, è anche minerale, tannico, effervescente ...

Verdetto

È uno Champagne per le grandi occasioni, per coccolare lo spirito.
Ricco, complesso e appetitoso al naso, sorprende al 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

Degusteremo questo Millésime 2012 Grand Cru tra gli 8 e i 10°C in una flûte dal calice ben ampio.
All'aperitivo potrà accompagnare i salatini o un il parmigiano di 30 mesi.
A tavola i cibi dalla struttura soda e le salse acidule: il pollo al limone o 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, ...

Dosaggio : 4,5 g/l - 1a fermentazione : Inox 35% e Fûts 65% - Malolattica : 55% - Monocru : Verzenay - Vendemmia : 100% 2012

EXTRA BRUT
TRADITION

1

Champagne Hervy - Quenardel

L'Authentique 2008 Extra Brut Grand Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 50%, Pinot Noir 50%





Hervy - Quenardel L'Authentique 2008 Extra Brut Grand Cru

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

Apericena Crostacei Risotto Pesce Pollame Formaggi a pasta molle (Brie)

Analisi visiva

Il color oro intenso è elegantemente animato da bollicine finissime e regolari.
La presentazione della Cuvée Authentique 2008 ci annuncia materia ed energia.

Analisi olfattiva

Il primo naso ci fa immediatamente viaggiare. Percepriamo vaniglia, ananas maturo, qualche frutto esotico.
Poi le sue origini settentrionali (versante Nord della Montagne de Reims) si manifestano con accenti di miele di primavera, pera e burro.
Più tardi è la volta del pepe bianco e della scorza di agrumi di sollecitare la nostra memoria olfattiva.
Questo è un naso complesso, espressione di un vino che sembra avere molto da dire.

Analisi gustativa

L'attacco al palato è complesso e nitido, l'acidità, l'effervescenza e i tannini della Cuvée si percepiscono contemporaneamente.
Un vino virile che si apre su un palato corposo, teso e molto strutturato.
La consistenza del vino genera una sensazione di concentrazione, con una struttura compatta, densa. Questa materia, sublimata dall'invecchiamento in botti di rovere, tende a dominare l'effervescenza e il dosaggio per offrire un carattere "borgognone" all'insieme.

Il finale

Il finale è complesso e sapido: minerale, perfetta acidità, tannico, effervescente...
È magnificamente barocco e ci invita a tavola!

Verdetto

È uno Champagne di sostanza!
Ricco e strutturato, contraddistinto dal suo anno di nascita, la grandissima annata 2008!, e dal suo affinamento, si iscrive nel registro gastronomico e trova i suoi ammiratori tra gli amanti degli abbinamenti cibo-Champagne.

Servizio e abbinamenti

Serviamo questa Cuvée tra gli 8 e i 10°C in un calice da vino.
A tavola si abbinerà facilmente con pollame e pesci dalla struttura soda e accompagnati da salse. I risotti saranno senza dubbio un'altra possibilità, ma anche i crostacei flambé, profumati alla fava di Tonka per esempio, così come i formaggi normanni (Pont L'évêque, Livarot).

Dosaggio : 4,5 g/l - 1a fermentazione : Fûts - Malolattica : Sì - Monocru : Verzenay - Vendemmia : 100% 2008



MAGNUMS

BLANC DE BLANCS
BRUT

1

Champagne Perrot - Batteux et filles

Cuvée Hélix Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

EXTRA BRUT

2

Champagne Jean Larrey

Sélection Extra Brut

Côte des Blancs

Chardonnay 100%





Perrot - Batteux et filles Hélix Premier Cru

Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Bergères lès Vertus

Aperitivo Apericena Pesce

Analisi visiva

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

Analisi olfattiva

Il primo naso è aperto e si esprime con plenitudine. Percepriamo le note di limone, vetiver, foglie e ananas. All'aerazione, i fiori gialli e il miele aggiungono complessità e profondità. È un naso emblematico 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 con un corpo dal bel volume. 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 sapidità, ci allietta piacevolmente sino al finale.

Il finale

Un bel finale molto lungo con 8 secondi di persistenza, un perfetto equilibrio acido - zucchero e leggermente salino. Mantiene con precisione la sensazione di armonia percepita al palato e firma le sue origini, il cuore della Côte des Blancs, con una leggera mineralità.

Verdetto

Questa Cuvée Blanc de Blancs Premier Cru è un vino da manuale per scoprire le meraviglie dello Chardonnay in Champagne. Fresca ed equilibrata, si esprime con grande eleganza e precisione.

Servizio e abbinamenti

Degusteremo questa Cuvée in una flûte slanciata a 8°C. Grazie alla piacevolezza della sua espressione sarà perfetta per un aperitivo con la famiglia e gli amici. A tavola sarà mare: un pesce al burro o alla panna come il palombo o la platessa, una mousse di pesce o una terrina con salsa mousseline ...

Dosaggio : 8 g/l - 1a fermentazione : Inox 100% - Malolattica : Sì - Monocru : Bergères lès Vertus - Vendemmia : 65% 2017



Jean Larrey Sélection

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Montgenost

Aperitivo Parmigiano Sushi Carpaccio di pesce

Analisi visiva

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

Analisi olfattiva

Il naso è ben presente. Si apre su aromi di mandorle, tiglio, savoiardi e scorza di pompelmo. Con l'aerazione, ai savoiardi si aggiungono le mandorle tostate, l'ananas e l'idromele. Così il naso è fresco ma ci svela un po' della sua maturità. Al tempo stesso complesso e raffinato, libera poi profumi di burro fresco e fiori bianchi, che evolvono rapidamente nella flûte.

Analisi gustativa

L'attacco al palato è vivace e l'effervescenza tonificante. Questo dinamismo non ci lascerà sino al finale. Scaldandosi in bocca, il vino è dritto, teso e sapido con una leggera sensazione gessosa. La vinosità e il dosaggio rimangono in secondo piano, permettendo alla freschezza del vino di esprimersi. La struttura è infine consistente e ci offre la sensazione di una bella tonicità. Percepriamo il miele e la mandorla quali aromi di palato.

Il finale

Appuntito, nitido, molto netto. Lungo, all'incirca 6 secondi di persistenza, lascia apprezzare la bella linea acida del vino.

Verdetto

Un vino da manuale, 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 (Côte des Blancs) con ardore. Sarà servito con disinvoltura e saprà animare le vostre occasioni importanti.

Servizio e abbinamenti

Lo serviremo in una flûte ben slanciata e a una temperatura di 8°C. All'aperitivo, accompagnato da scaglie di Parmigiano Reggiano o da sfogliatelle salate. A tavola, privilegeremo i prodotti di mare, il pesce crudo, il carpaccio o i sushi per esempio.

Dosaggio : 5 g/l - 1a fermentazione : Inox 80% e Foudre 20% - Malolattica : Sì - Monocru : Montgenost - Vendemmia : 40% 2015 e 60% Réserve perpetuelle

ROSÉ DE SAIGNÉE
EXTRA BRUT

1
Champagne Grongnet
***Carpe Diem Rosé de Saignée
Extra Brut***
Côte des Blancs
Pinot Noir 50%, Meunier 50%

BRUT

2
Champagne Hervy-Quenardel
Rosé de Saignée Grand Cru
Montagne de Reims
Pinot Noir 100%





Grongnet Carpe Diem Rosé de Saignée

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

Pasta Pollame Carne bianca Anatra Carne rossa Verdure Formaggi

Analisi visiva

La presentazione di questo Rosé de Saignée è spettacolare!
Il magnifico color rubino, di grande intensità, riesce persino a colorare la schiuma al momento del servizio. Poi, l'effervescenza si calma creando una delicata aureola in superficie.

Analisi olfattiva

Il primo naso è intenso, quasi "serio" per uno Champagne.
In primis si percepisce l'amarena, ma anche la liquirizia, la gelatina di mele cotogne, la marmellata di sambuco...
Dopo qualche secondo di aerazione, percepiamo una piccola nota affumicata, ma soprattutto è la grande stabilità dell'espressione che risalta.
Il vino resiste perfettamente all'ossigeno. Questa Cuvée ci offre un carattere aromatico potente, con uno stile molto accattivante.

Analisi gustativa

L'attacco è agile e immediatamente vinoso.
Poi la corpulenza del vino domina ampiamente l'espressione dell'effervescenza. La struttura minerale e una leggera componente tannica sono elegantemente espresse e in perfetta armonia con la ricchezza della Cuvée.
L'insieme genera una struttura vellutata molto lussuosa con aromi di granatina, mirtillo, ribes nero...

Il finale

Il lungo finale, 8 secondi di persistenza) complesso, sia acido che delicatamente tannico, ci restituisce i profumi che abbiamo già incontrato durante l'analisi olfattiva (amarena e carattere affumicato).

Verdetto

Questo Champagne è Un vino da manuale!
Color rubino intenso e armato di aromi molto intensi di amarena, ci rivela una grande delicatezza tattile di palato.
La sua potenza e grandiloquenza sono di grande raffinatezza.

Servizio e abbinamenti

Servito in un flûte ampia ad una temperatura di 10 gradi, questo Rosé de Saignée farà meraviglie in un ambiente "pop up", informale, internazionale e "bio-based" dove la cucina è fatta dal vivo e accoglie tutti i sapori del mondo.
Potrà anche essere servito con una bistecca alla fiorentina, lumache in salsa Chaource, maiale glassato o speziato, anatra all'arancia, spaghetti yakisoba, piccione con uva nera...

Dosaggio : 4 g/l - 1a fermentazione : Inox - Malolattica : No - Monocru : Étoges - Vendemmia : 100% 2018



Hervy - Quenardel Rosé de Saignée Grand Cru

Brut
Pinot Noir 100%
Montagne de Reims - Verzenay

Sushi Pesce Verdure Frutti di bosco Dessert leggermente zuccherato

Analisi visiva

Il suo colore richiama la tonalità del salmone.
Si tinge di riflessi rosso chiaro e ci offre, con un'effervescenza molto fine, una presentazione armoniosa e molto classica.

Analisi olfattiva

Il primo approccio è molto appetitoso e scopriamo profumi di fragole e zafferano.
Più tardi l'espressione si allarga con aromi golosi di malva, granatina, sugo di carne e muschio. Ben presenti anche le note gessose.
Dopo dieci minuti di aerazione, affiora un bouquet floreale con un tocco di succo di fragola.
È un naso che coniuga caratteristiche di raffinatezza e complessità.
Ottima la tenuta all'aria, molto minerale e fruttata.

Analisi gustativa

L'attacco è morbido e ben accompagnato da un'effervescenza fusa.
La bella freschezza del vino è subito evidente, temperata da un dosaggio presente ma non eccessivo.
Il corpo del vino contribuisce alla buona armonia dell'insieme, ogni elemento trova perfettamente il suo posto, dall'attacco al finale.
Un leggero accenno di tannino ci lascia apprezzare la struttura vellutata di questo Rosé de Saignée.

Il finale

Un finale molto lungo, tra gli 8 e i 10 secondi di persistenza, e marcato dagli aromi di limoni, cannella e ciliege.
Svanisce, lasciandoci un'impressione di purezza e una punta di acidità molto elegante.

Verdetto

Questa Cuvée Rosé de Saignée ha un carattere fruttato e minerale.
L'insieme della degustazione ci lascia un'impressione di tenerezza, equilibrio e rotondità con una struttura senza asperità, vellutata e carezzevole.
Moderno e goloso, questo Champagne ci ispira purezza.

Servizio e abbinamenti

Molto seducente per accompagnare una cena romantica, serviremo questo Rosé de Saignée in una flûte dal calice ampio e a una temperatura tra gli 8 e i 10°.
Con un'insalata di pomodori e fragole con aceto balsamico o, piuttosto rivolta verso il mare, in compagnia di pesci in salsa, salmone o merluzzo, o di sushis, o di un dessert non eccessivamente zuccherato.

Dosaggio : 8 g/l - 1a fermentazione : Fûts 100% - Malolattica : No - Monocru : Verzenay - Vendemmia : 100% 2016

ROSÉ
BRUT

1
Champagne Grongnet
Rosé
Côte des Blancs
Chardonnay 30%, Pinot Noir 40%, Meunier 30%





Grongnet Rosé

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

Crostacei Sushi 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 una sensazione 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. Straordinario!

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 retrofatto.

Verdetto

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

Servizio e abbinamenti

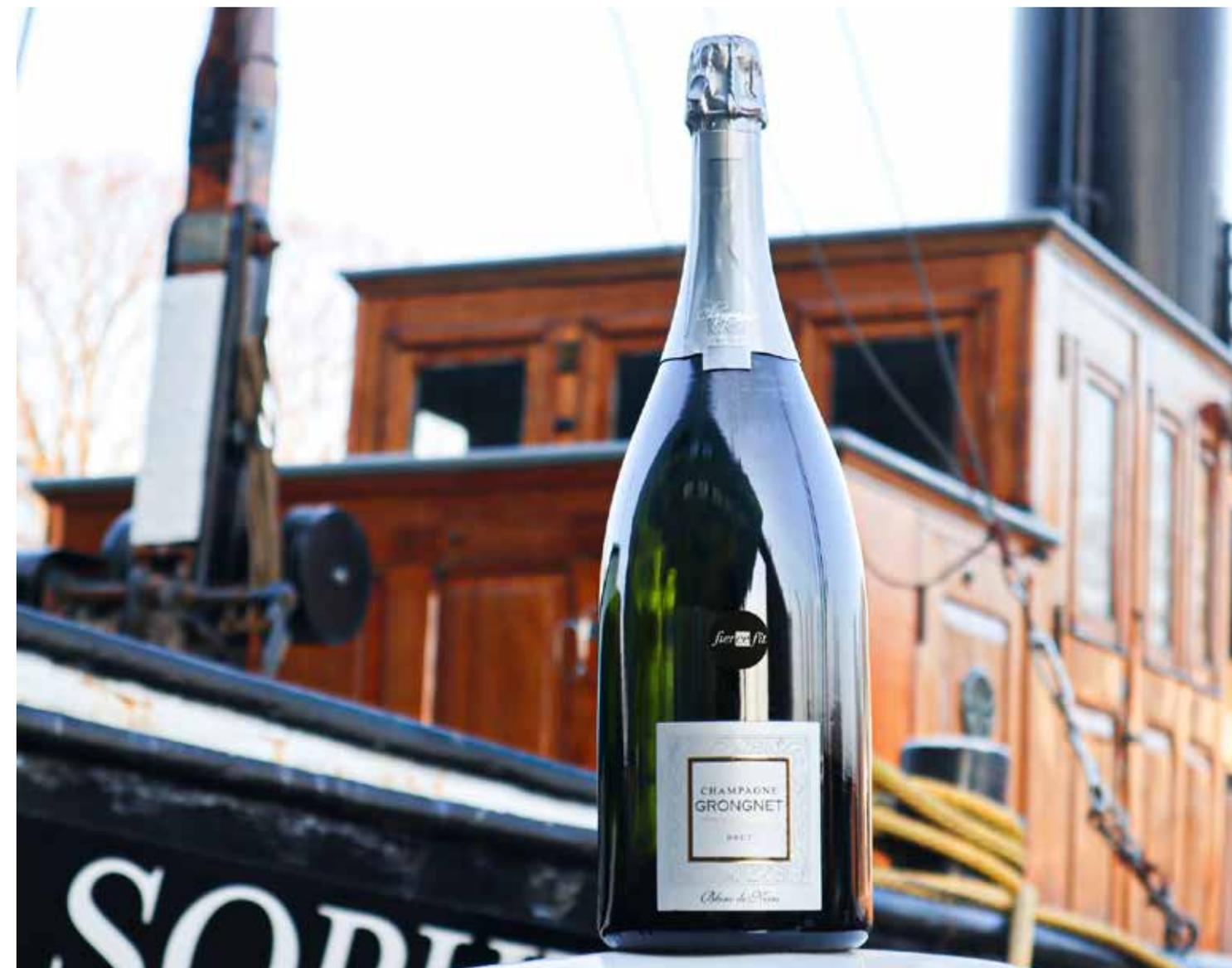
Per una perfetta degustazione lo serviremo in una flûte slanciata e a una temperatura di 8°C.

Eccellente Champagne si accorderà per la sua struttura (e colore) ai gamberetti, ai sushi o alle macedonie di frutti di bosco.

Dosaggio : 8 g/l - 1a fermentazione : Inox - Malolattica : No - Monocru : Étoges - Vendemmia : 80% 2016

BLANC DE NOIRS
BRUT

1
Champagne Grongnet
Blanc de Noirs
Côte des Blancs
Pinot Noir 50%, Meunier 50%





Grongnet Blanc de Noirs

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

Apericena Carne rossa Formaggi

Analisi visiva

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

Analisi olfattiva

Il primo naso è ben presente e molto attraente.

Percepriamo nocciola, lampone e baguette che si rivelano per il nostro più grande piacere. Con l'aerazione, emergono alcune note più ricche ed evolute.

Notiamo la mela cotta e il pane tostato per esempio.

Ma l'espressione rimane sempre ben equilibrata tra il fruttato del vino e il suo carattere fermentativo legato all'invecchiamento nelle cantine.

Il naso di questo Blanc de Noirs è autunnale e molto raffinato.

Analisi gustativa

L'attacco è morbido e l'effervescenza fusa. L'equilibrio è tra la freschezza, non priva di un certo mordente, e la vinosità.

Il dosaggio, leggermente percettibile, fa da tramite tra i diversi elementi.

Ben strutturato, in particolare da qualche tannino che appare a metà palato, il vino si esprime con coerenza. La struttura da cremosa diventa poi più incisiva.

Il finale

Lungo, tra i 7 e gli 8 secondi di persistenza, si rivela teso e calcareo.

Il retolfatto è marcato dagli aromi di ciliege e pane.

Verdetto

Questo Blanc de Noirs si esprime con grande finezza e equilibrio, senza eccessi di struttura.

Diviso tra aromi fruttati e fermentativi, mostra una perfetta padronanza del suo inizio di maturità.

Servizio e abbinamenti

Una flûte slanciata e una temperatura di 10°C lo valorizzeranno.

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

Dosaggio : 8 g/l - 1a fermentazione : Inox - Malolattica : No - Monocru : Étoges - Vendemmia : 80% 2018

RÉSERVE
BRUT

1

Champagne Hervieux - Dumez

Réserve Premier Cru

Montagne de Reims

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

2

Champagne Sanchez - Le Guédard

Grande Réserve Bio

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%





Hervieux - Dumez Brut Réserve Premier Cru

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

Aperitivo Apericena Parmigiano

Analisi visiva

Il colore di questa Cuvée è oro pallido.

L'effervescenza è molto dinamica e le catenelle di bollicine si rincorrono sino alla superficie dove formano un'elegante aureola di schiuma.

La presentazione è vivace e molto classica.

Analisi olfattiva

Il primo naso propone un equilibrio tra gli aromi di frutta e di forno (legati all'autolisi nelle cantine): percepiamo il pompelmo e i biscotti. Dopo qualche istante l'espressione si apre e ci immergiamo nelle note terziarie con i funghi e il sedano.

Poi, a poco a poco, l'insieme diventa più appetitoso e avvolgente.

È un naso complesso che testimonia del buon lavoro effettuato dal Vigneron durante l'assemblaggio.

Analisi gustativa

L'attacco è fresco, poi l'acidità dà il ritmo. Quest'ultima è leggermente temperata dal dosaggio, ma è comunque lei a strutturare la degustazione. L'effervescenza partecipa apportando il ritmo e avvolgendo il corpo del vino.

Ritroviamo gli aromi dell'analisi olfattiva con, in particolare, i biscotti e la scorza di pompelmo. L'insieme diventa più corposo avvicinandosi al finale e genera una struttura che suggerisce la lana.

Il finale

Il finale si prolunga per 6-7 secondi in un ambiente leggermente minerale.

Verdetto

Si tratta di un vino classico, elaborato da un bell'assemblaggio, con complessità al naso e equilibrio al palato.

Lascia esprimere il suo terroir con grande vivacità.

Servizio e abbinamenti

Da servire in una flûte tulipano, tra gli 8 e i 10°C.

È uno Champagne da aperitivo che sarà apprezzato durante innumerevoli circostanze.

Sarà in buona compagnia con i bigné al formaggio e con canapé sia caldi che freddi

Dosaggio : 8 g/l - 1a fermentazione : Inox - Malolattica : Oui - Monocru : Sacy - Vendemmia : 50% 2016



Sanchez - Le Guédard Grande Réserve Bio

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

Risotto Pesce Pollame Carne bianca

Analisi visiva

Il colore dorato di questo Réserve è color «Champagne».

L'effervescenza finissima 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 nocchie.

Questa prima impressione è accompagnata da frutti bianchi, pera, poi, con l'aerazione, ecco i profumi che ricordano il grano, i funghi freschi, il burro e, più tardi ancora, i frutti di bosco.

L'insieme è complesso e particolarmente riuscito.

Analisi gustativa

L'attacco è fresco e apre su un palato ben equilibrato.

La fluidità del vino così come la sua freschezza sono delicatamente accompagnati dalla tenerezza dell'effervescenza.

L'insieme si lascia gentilmente accarezzare dal dosaggio e produce una sensazione delicata e calda, avvolgente, che si potrebbe assimilare al cachemere.

Il finale

Il finale è lungo, 8-9 secondi di persistenza, unito a una elegante mineralità gessosa.

Ci lascia una sensazione dissetante.

Verdetto

Un bell'esempio di Cuvée Réserve!

Complessa e matura al naso, valorizzata da un'effervescenza carezzevole, 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...

Dosaggio : 7 g/l - 1a fermentazione : Inox Pinot Noir e Meunier, Fût Chardonnay - Malolattica : Sì - Monocru : Cumières - Vendemmia : 70% 2015 e 30% Réserve perpetuelle

TRADITION
BRUT

1

Champagne Grognet

Carpe Diem

Côte des Blancs

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

2

Champagne Hervy - Quenardel

Prestige Grand Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 45%, Pinot Noir 55%





Grongnet Carpe Diem

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

Conchiglie Vol au vent Frattaglie Funghi

Analisi visiva

Questa Cuvée è di un biondo intenso e luminoso.
Le bollicine finissime e abbondanti le conferiscono un aspetto scintillante.
L'insieme si distingue per eleganza e raffinatezza.

Analisi olfattiva

Il primo naso è immediatamente complesso e aromatico. Evoca la fine dell'estate con i profumi d'arancia candita, mela cotogna e miele d'acacia su un fondo minerale.
Dopo un istante la seduzione raddoppia con l'albicocca secca, il bergamotto e i savoardi.
Poi è la volta delle note appetitose e di pasticceria. L'espressione sposa con molto charme gli aromi di giovinezza e di evoluzione nelle cantine.
Molto complessa, matura e seducente, è una Cuvée d'eccezione tanto la sua espressione aromatica è meravigliosa.

Analisi gustativa

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

Il finale

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

Verdetto

Questa Cuvée Carpe Diem è uno splendido successo!
Matura e tenera, porta bene il suo nome e ci seduce con un'espressione aromatica saporita e una struttura tenera invitandoci a una degustazione di piacere, tra edonisti.

Servizio e abbinamenti

Degusteremo questo Champagne in una flûte dal calice ben ampio a 8-10°C.
Per esaltare il suo carattere le converrà l'eleganza delle carni di vitello e agnello. Le capesante con salsa dieppoise, i vol-au-vent... saranno altrettanto interessanti.

Dosaggio : 8 g/l - 1a fermentazione : Fûts - Malolattica : No - Monocru : Étoges - Vendemmia : 80% 2016



Hervy - Quenardel Prestige Grand Cru

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

Apericena 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 superficie.
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, la mela e la 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, ben 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 ravioli ricotta e spinaci, la carne bianca, e ancor meglio il pollame, saranno i benvenuti.

Dosaggio : 8 g/l - 1a fermentazione : Inox 80% e Fûts 20% - Malolattica : 90% - Monocru : Verzenay - Vendemmia : 70% 2015



MILLÉSIMES
BLANC DE BLANCS

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%

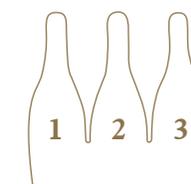
3

Champagne Jean-Luc Gimonnet

Millésime 2004 Nature Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%





Jean-Luc Gimonnet Millésime 1996 Premier Cru

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Cuis

Aperitivo Parmigiano Crostacei Risotto Pasta Tartufi Pesce Formaggio a pasta dura (Pecorino)

Analisi visiva

Il colore oro acceso di questo Millésime 1996 brilla con una miriade di bollicine finissime. La schiuma bianca, immacolata, copre tutta la superficie del calice.

Magnifica presentazione per questo infaticabile Champagne!

Analisi olfattiva

Il primo naso, molto espressivo, si esprime con nobiltà e complessità: limone candito, burro fuso, fiori secchi, su uno sfondo di torrefazione.

Dopo l'aerazione, l'estrema raffinatezza del vino è rivelata da delicati aromi di citronella, ananas candito e miele di bosco.

Più tardi ancora, l'espressione diventa più profonda, più adulta, con profumi che ricordano gli idrocarburi, le spugnole o la bisque di crostacei.

L'organico e il minerale sembrano intrecciarsi. Non si può che essere ammirativi davanti ad un vino così eccezionale.

Dopo 20 minuti nella flûte ci conferma il suo potenziale: questo Millésime 1996 ci accompagnerà ancora per molti anni!

Analisi gustativa

L'attacco è corposo, piuttosto tenero, e si apre su un palato molto fluido.

Il vino ha una bella consistenza, una vinosità misurata e una straordinaria struttura che suggerisce una bella seta corposa.

Vivace e muscoloso, questo Millésime ha anche una bella stoffa.

Perfettamente armoniosa dall'attacco al finale, questa Cuvée provoca un forte sentimento di identità e di nobiltà.

Il finale

Il finale prolunga piacevolmente questa sensazione.

Con un'eccellente persistenza (più di 12 secondi), rimane in linea e ci offre pregevoli aromi di citronella e moka.

Verdetto

Questa Cuvée è l'espressione, perfettamente padroneggiata, del Millésime (così complicato!) 1996.

Teso, corposo, complesso e maturo!

La nobiltà dei suoi aromi e la finezza della sua struttura lo collocano tra i grandi Champagnes.

Servizio e abbinamenti

Questo Grande Millésime merita di essere servito a 12 gradi in una flûte a calice ampio, per godere pienamente della sua espressione.

All'aperitivo, da solo, con un ottimo parmigiano, un pecorino al tartufo o piccoli tramezzini con burro tartufato.

A tavola, gli astici e le aragoste in salsa, i pesci dalla carne densa (Saint Pierre o rana pescatrice per esempio), si abbinano perfettamente.

Dosaggio : 5,8 g/l - 1a fermentazione : Inox - Malolattica : Sì - Monocru : Cuis - Vendemmia : 100% 1996



Jean-Luc Gimonnet Millésime 1998 Premier Cru

Brut Nature
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Cuis

Crostacei Frutti di mare Conchiglie Risotto Verdure

Analisi visiva

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

La presentazione è sorprendentemente giovane.

Analisi olfattiva

Il primo naso è elegante e si esprime con discrezione. Percepriamo subito note di acacia e pasta da bigné con un fondo di mineralità marina.

Dopo l'aerazione, l'espressione diventa più ricca e matura con sentori di frutta cotta. La tenuta all'aria è magnifica e le note mentolate apportano freschezza.

Finezza, precisione e eleganza sono le parole che ci vengono spontanee.

Analisi gustativa

L'attacco è netto e l'effervescenza ricopre immediatamente il palato, sfociando in una formidabile consistenza. L'acidità, di notevole qualità, e il corpo del vino, si fondono mirabilmente con l'effervescenza.

L'insieme è snello, salino e freddo, suggerendo la struttura della seta. Ne scaturisce una sensazione di purezza che esalta la sublime linea acida del vino e i suoi leggeri profumi di torrefazione.

Un magnifico esempio di equilibrio champenois!

Il finale

Il finale è dritto, fluido e ancora fresco.

Lascia un'impressione delicatamente gessosa e salina con profumi di caramello ma anche del guscio dei crostacei che sono il marchio di qualità della bella elaborazione di questo vino. L'ultima impressione suggerisce la scorza di pompelmo.

Verdetto

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

Servizio e abbinamenti

Serviremo questo Millésime '98 in una flûte ampia e ad una temperatura di 12 gradi.

A tavola prediligerà i cibi dalle consistenze pure e setose come le capesante con salsa di agrumi, i gamberoni e i prodotti di mare in generale. Oppure, per essere originali, un velouté di cavolfiore condito con alghe nori...

Dosaggio : 0 g/l - 1a fermentazione : Inox - Malolattica : Sì - Monocru : Cuis - Vendemmia : 100% 1998



Jean-Luc Gimonnet Millésime 2004 Premier Cru

Brut Nature
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Cuis

Aperitivo Crostacei Conchiglie Pesce alla griglia

Analisi visiva

Il colore verdeoro è leggermente accentuato: il vino ha raggiunto la maturità!

L'effervescenza, nervosa al momento del servizio, si calma gradualmente, a mano a mano che le bollicine si assottigliano e arricchiscono una deliziosa catenella di schiuma.

La presentazione visiva è molto graziosa!

Analisi olfattiva

Il primo naso è aromaticamente travolgente: pane, fiori appassiti, prugna ciliegia, 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 in ricchezza e evoluzione: anacardi, miele e caramello sono sublimati da una sensazione di mineralità salina.

Un naso aperto, estremamente appetitoso, che si concede senza remore con una seducente complessità.

Analisi gustativa

L'attacco è tonico e delicato 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, imitando 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 di grande effetto.

Verdetto

Questa Cuvée è in linea con i grandi vini della Maison Gimonnet, Champagnes d'identità e di maturità! Questo 2004 Nature ci restituisce molto bene il profilo della sua grande annata con una rettitudine e una mineralità ben affermate.

Servizio e abbinamenti

Serviremo questo Champagne in una flûte ben ampia a 10 e 12°C.

Orientato verso il mare, accompagnerà meravigliosamente il pesce e i crostacei alla griglia, e più in particolare le capesante, le sogliole, il branzino...

Dosaggio : 0 g/l - 1a fermentazione : Inox - Malolattica : Sì - Monocru : Cuis - Vendemmia : 100% 2004

BLANC DE BLANCS
EXTRA BRUT

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

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

3
Champagne Jean-Luc Gimonnet
Millésime 2004 Extra Brut Premier Cru
Côte des Blancs
Chardonnay 100%

4
Champagne Jean-Luc Gimonnet
La Gnette 2008 Extra Brut Premier Cru
Côte des Blancs
Chardonnay 100%

5
Champagne Jean-Luc Gimonnet
Millésime 2012 Extra Brut Premier Cru
Côte des Blancs
Chardonnay 100%

6
Champagne Vincent Joudart
Millésime 2012 Extra Brut
Côte des Blancs
Chardonnay 100%





Jean-Luc Gimonnet Millésime 1996 Premier Cru

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Cuis

Aperitivo Parmigiano Crostacei Risotto Pasta Tartufi Pesce Formaggio a pasta dura (Pecorino)

Analisi visiva

Il colore oro acceso di questo Millésime 1996 brilla con una miriade di bollicine finissime. La schiuma bianca, immacolata, copre tutta la superficie del calice.

Magnifica presentazione per questo infaticabile Champagne!

Analisi olfattiva

Il primo naso, molto espressivo, si esprime con nobiltà e complessità: limone candito, burro fuso, fiori secchi, su uno sfondo di torrefazione.

Dopo l'aerazione, l'estrema raffinatezza del vino è rivelata da delicati aromi di citronella, ananas candito e miele di bosco.

Più tardi ancora, l'espressione diventa più profonda, più adulta, con profumi che ricordano gli idrocarburi, le spugnole o la bisque di crostacei.

L'organico e il minerale sembrano intrecciarsi. Non si può che essere ammirativi davanti ad un vino così eccezionale.

Dopo 20 minuti nella flûte ci conferma il suo potenziale: questo Millésime 1996 ci accompagnerà ancora per molti anni!

Analisi gustativa

L'attacco è corposo, piuttosto tenero, e si apre su un palato molto fluido.

Il vino ha una bella consistenza, una vinosità misurata e una straordinaria struttura che suggerisce una bella seta corposa.

Vivace e muscoloso, questo Millésime ha anche una bella stoffa.

Perfettamente armoniosa dall'attacco al finale, questa Cuvée provoca un forte sentimento di identità e di nobiltà.

Il finale

Il finale prolunga piacevolmente questa sensazione.

Con un'eccellente persistenza (più di 12 secondi), rimane in linea e ci offre pregevoli aromi di citronella e moka.

Verdetto

Questa Cuvée è l'espressione, perfettamente padroneggiata, del Millésime (così complicato!) 1996.

Teso, corposo, complesso e maturo!

La nobiltà dei suoi aromi e la finezza della sua struttura lo collocano tra i grandi Champagnes.

Servizio e abbinamenti

Questo Grande Millésime merita di essere servito a 12 gradi in una flûte a calice ampio, per godere pienamente della sua espressione.

All'aperitivo, da solo, con un ottimo parmigiano, un pecorino al tartufo o piccoli tramezzini con burro tartufato.

A tavola, gli astici e le aragoste in salsa, i pesci dalla carne densa (Saint Pierre o rana pescatrice per esempio), si abbinano perfettamente.

Dosaggio : 5,8 g/l - 1a fermentazione : Inox - Malolattica : Sì - Monocru : Cuis - Vendemmia : 100% 1996



Jean-Luc Gimonnet Millésime 1998 Premier Cru

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Cuis

Crostacei Pesce Verdure

Analisi visiva

Il colore è verdeoro.

Brillante e luminoso, è animato da bollicine finissime che formano un bel cordone bianco.

La presentazione è sorprendentemente giovanile.

Analisi olfattiva

Il primo naso è distinto e aperto.

Percepriamo immediatamente note di acacia e miele che producono una sfumatura autunnale.

Dopo l'aerazione, l'espressione diventa più ricca con sentori di frutta cotta, pane tostato, iodio e alghe.

La sua aerazione è magnifica. Le note mentolate aggiungono freschezza e indicano la buona salute del vino.

Finezza, precisione e nobiltà sono le parole che vengono in mente.

Analisi gustativa

L'attacco è confortevole e l'effervescenza ricopre immediatamente il palato. Il che porta ad una meravigliosa sensazione di bocca.

L'acidità, di notevole qualità, e il corpo del vino, si fondono mirabilmente con l'effervescenza su aromi di miele e gesso bagnato.

Il tutto viene unito dal dosaggio che rafforza la consistenza e contribuisce a creare una struttura setosa.

Si sprigiona una sensazione di armonia, di purezza che mette in evidenza il sublime profilo del vino e i suoi leggeri sapori tostatati.

Un perfetto esempio di equilibrio champenois.

Il finale

Il finale è dritto, aromatico e fresco.

Lascia un'impressione delicatamente gessosa e salina, con sentori di molluschi e crostacei che sono il segno della bella origine e elaborazione di questo Millésime 1998.

Verdetto

Questa Cuvée celebra il terroir champenois nella sua purezza.

Questo grande Millésime ha raggiunto il suo apogeo.

I grandi amanti di Champagne, così come gli esperti, ne saranno sedotti.

Servizio e abbinamenti

Serviamo ed ammiriamo questa magnifica Cuvée in una flûte dal calice ampio e a una temperatura di 10 gradi.

A tavola la degusteremo in compagnia di cibi con una struttura pura e setosa come la sogliola alla mugnaia, una crêpe di gamberi all'americana o un rombo con salsa allo Champagne.

Potremo anche provare con una zuppa di cavolfiore condita con alghe nori...

Dosaggio : 5,2 g/l - 1a fermentazione : Inox - Malolattica : Sì - Monocru : Cuis - Vendemmia : 100% 1998



Jean-Luc Gimonnet Millésime 2004 Premier Cru

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Cuis

Apericena Crostacei Frutti di mare Risotto Pasta Pesce alla griglia

Analisi visiva

Il colore verdeoro della Cuvée è delicato, il vino sembra arrivare lentamente a maturità, senza fretta. Animata da un'effervescenza tranquilla, le bollicine si sgranano poco a poco.

La presentazione è ricca e appetitosa!

Analisi olfattiva

Il primo naso si libera senza moderazione: siamo a fine Estate! Il pane, il miele, la mela cotogna, il ribes accompagnati da pane tostato, svelano un carattere adulto e rivelano il lungo invecchiamento nelle cantine.

L'aerazione permette all'espressione di guadagnare in complessità: le note lattiche e minerali si sono date rendez-vous, percepiamo anche un po' di funghi e di anice.

Dopo 10 minuti nella flûte, il lavoro dei lieviti nelle cantine si fa sentire ancor di più: le note di pane tostato e di burro si confermano.

È un naso molto aperto, che presenta una vera opulenza arricchita da una bella complessità.

Analisi gustativa

L'attacco è tonico e delicato al tempo stesso. L'equilibrio acido – zucchero è ricco.

Nervoso e appetitoso, il palato dimostra molto temperamento e una gradevole « cremosità ». L'effervescenza si tiene in disparte e apporta una nota festiva all'insieme. Il vino si esprime in lunghezza. È un longilineo con un carattere leggermente corposo.

Il palato rimane tra giovinezza e maturità, confermando l'espressione aromatica.

Il finale

Il finale è molto lungo, all'incirca 10 secondi di persistenza, fresco e minerale. Conclude la degustazione con note di miele, pane e albicocca.

Grande charmeur, ci invita assolutamente a un nuovo sorso.

Verdetto

Questa Cuvée è in linea con i vini della Maison Gimonnet: uno Champagne di carattere e di piacere, con note appetitose e mordente. Ci restituisce perfettamente l'identità dell'annata 2004 con grande maestria.

Servizio e abbinamenti

Champagne da servire in una flûte tulipano a 10°C.

Accompagnerà i vostri apericena e i vostri antipasti salati. Orientato verso il mare, si sposerà facilmente con il pesce e i crostacei alla griglia.

Dosaggio : 3,9 g/l - 1a fermentazione : Inox - Malolattica : Sì - Monocru : Cuis - Vendemmia : 100% 2004



Jean-Luc Gimonnet La Gnette 2008 Premier Cru

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Cuis

Crostacei Frutti di mare Risotto Pasta Pesce Formaggio di capra

Analisi visiva

Una presentazione che evoca serenità e maturità.

Il colore dorato è accompagnato da leggeri riflessi verdi. L'effervescenza è lenta, regolare e alimenta una sottile catenella di schiuma.

Analisi olfattiva

Il primo naso è complesso e raffinato. Distinguiamo subito un carattere di pasticceria oltre ad una sensazione minerale e "agrumata". Pompelmo, burro, crostacei e miele di colza si uniscono per offrirci una vera delizia olfattiva.

Dopo l'aerazione, il biscotto, l'olio di mandorle, la nocciola fresca e il burro fuso aggiungono intensità.

Eleganza e raffinatezza sono le parole chiave!

Analisi gustativa

L'attacco è franco, leggero, carezzevole, in poche parole aereo.

L'effervescenza è particolarmente elegante poi la bella vivacità del vino diventa il filo conduttore della degustazione, tutta in fluidità e con una sapidità raffinata.

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 minerale. La salivazione veicola la salinità e una nota di gesso.

Verdetto

Ecco l'archetipo di un grande Champagne!

L'annata 2008, fresca e di notevole vivacità, ci offre qui un Millésime di grande eleganza, purezza e con una struttura che ricorda la dentelle più raffinata.

Questa Cuvée, parcellare (La Gnette), monovitigno Chardonnay e MonoCru, Cuis (Côte des Blancs), sta ora raggiungendo un inizio di maturità.

Servizio e abbinamenti

Serviremo questo Champagne d'eccezione a 8-10° in una flûte con un calice abbastanza ampio.

Accompagnerà una grigliata di pesci 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, potete osare una coda di rospo con uno zabaione al mandarino.

Dosaggio : 4 g/l - 1a fermentazione : Inox - Malolattica : Sì - Monocru e Monoparcella : La Gnette (Cuis) - Vendemmia : 100% 2008



Jean-Luc Gimonnet Millésime 2012 Premier Cru

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Cuis

Aperitivo Crostacei Frutti di mare Conchiglie Risotto Ravioli Pesce Verdure Formaggio di capra

Analisi visiva

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

Analisi olfattiva

Il primo naso è discreto, ancora in riserva. Indoviniamo gradualmente aromi di agrumi, verdure e mollica di pane.

Dopo qualche minuto di aerazione, l'espressione evolve verso il lime, il miele di colza, così come le note pietrose. È un naso adolescente, che affermerà ben presto la sua identità.

Dopo venti minuti nella flûte la tenuta all'aria è perfetta. Il vino è in piena salute e si esprime sempre meglio, a riprova del suo grande potenziale.

Analisi gustativa

L'attacco è preciso. L'effervescenza e il suo carattere delicatamente petulante scandiscono il ritmo della degustazione. L'acidità porta tensione e fluidifica il corpo del vino.

L'insieme ci offre una struttura magnifica ma allo stesso tempo fine, carezzevole, fredda e leggermente tesa, come il taffetà. Gli aromi di mandorla, miele fresco e pera arricchiscono questa bella materia.

Riscaldandosi al palato questa sensazione è arrotondata dal dosaggio che apporta un tocco molto gustoso.

Il finale

Il finale è lungo (8 secondi di persistenza) e gessoso.

Percepriamo un tocco salino che accompagna la freschezza dell'acidità e il dosaggio in Extra Brut.

Il finale ci offre tutti e quattro sapori elementari.

Verdetto

Questo Blanc de Blancs è un adolescente che si sta avviando alla maturità.

Elegante, raffinato, snello e sapidamente complesso, offre una versione sublime e quasi austera dello Chardonnay in Champagne.

Questo vino invecchiato a oggi nove anni, mostra il suo grande potenziale.

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.

Dosaggio : 4 g/l - 1a fermentazione : Inox - Malolattica : Sì - Monocru : Cuis - Vendemmia : 100% 2012



Vincent Joudart Millésime 2012

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Fèrebrianges

Aperitivo Ostriche Carpaccio di pesce

Analisi visiva

Il colore giallo pallido di questo Millésime 2012 è particolarmente luminoso.

L'effervescenza, rapida e abbondante, crea una magnifica catenella di schiuma.

Una magnifica presentazione dinamica e cristallina.

Analisi olfattiva

Il primo naso è molto primaverile: pompelmo, vetiveria, vaniglia, verbena mentolata su un fondo di burro fresco.

L'aerazione ci svela 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 è franco e tenero allo stesso tempo.

Il vino è poi particolarmente teso e ha un'acidità tagliente, ma senza aggressività, grazie all'effervescenza, molto raffinata, e al dosaggio, impercettibile, che riescono a creare una trama morbida e fluida.

La struttura di questo vino è una dentelle, impreziosita da note di lime.

Il finale

Il finale è lungo (da 7 a 8 secondi di persistenza) e molto diritto, slanciato.

La percezione è simile a quella della scorza di pompelmo, con molta fluidità, per poi terminare con una nota salina.

Verdetto

Lo stile di questa Cuvée sedurrà i più esigenti amanti di Champagne.

Di un'estrema freschezza aromatica e con una struttura sorprendentemente snella, pur offrendo una consistenza cremosa, affascinerà anche i più esperti.

Servizio e abbinamenti

Degusteremo questo Millésime 2012 all'aperitivo in una flûte tornita a 10°C

A tavola, il suo carattere marittimo, la sua salinità e la sua freschezza aromatica ci invitano agli abbinamenti di mare: ostriche, carpaccio di pesce al limone...

Dosaggio : 5,4 g/l - 1a fermentazione : Inox e Foudre - Malolattica : Sì - Monocru : Fèrebrianges - Vendemmia : 100% 2012

BLANC DE BLANCS
BRUT

1

Champagne Jean Larrey

Cuvée Gustavie 2010

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

2

Champagne Perrot-Batteaux et filles

Cuvée Hélice 2013 Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%





Jean Larrey Gustavie Millésime 2010

Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Montgenost

Crostacei Conchiglie Risotto Pasta Pesce Funghi

Analisi visiva

Il colore chiaro è ornato da riflessi verdi. Il luccichio delle bollicine estremamente fini e lente suggerisce la serenità. Emana una sensazione di delicatezza e freschezza.

Analisi olfattiva

Il primo naso è elegante e complesso. A tratti floreale (mughetto, gelsomino), lattico (burro, panna) e iodato, ci seduce immediatamente. Percepriamo anche note di biscotto e latte di mandorla. Rimanendo sempre molto delicata, l'espressione assume gradualmente un carattere balsamico e tende alla nocciola e al ginepro.

Analisi gustativa

L'attacco al palato è dinamico, vivace e frizzante. Ci presenta un palato snello e aereo, tipico della sua annata. La bella struttura acida domina e dà il ritmo, mentre l'effervescenza è perfettamente integrata al corpo del vino. Questa struttura slanciata, quasi aracnea, è accompagnata da aromi di miele (che ci mostrano l'inizio d'evoluzione) e da una mineralità gessosa. La struttura d'insieme ci suggerisce il delicato e elegante tocco della seta.

Il finale

Il finale è chiaramente gessoso, delicatamente secco e salino. Il vino svanisce dopo 8 secondi di persistenza su note eleganti di miele.

Verdetto

Con questa Cuvée Gustavie 2010 ritroviamo il profilo dell'annata, piena di eleganza e armata di un bel potenziale di conservazione (che giovinezza!). Jean Larrey traduce questo stile con sensibilità, riuscendo a garantire una splendida espressione minerale.

Servizio e abbinamenti

Una flûte dal calice ampio e una temperatura tra i 10 e i 12°C permettono a questo Millésime 2010 di esprimersi pienamente, seducendo anche gli amanti più esigenti. A tavola, sarà meraviglioso con le capesante in salsa al mandarino, la sogliola meunière, il rombo allo Champagne, le code di scampi impanati o una zuppa di topinambur e funghi.

Dosaggio : 6 g/l - 1a fermentazione : Inox 100% - Malolattica : Sì - Monocru : Montgenost - Vendemmia : 100% 2010



Perrot - Batteux et filles Millésime 2013 Premier Cru

Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Bergères lès Vertus

Crostacei Conchiglie Pasta Pesce Verdure

Analisi visiva

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

Analisi olfattiva

Il primo naso ci offre subito una grande freschezza ed eleganza. Percepriamo delle belle note di limone, sfumate di timo su uno sfondo alimentare legato all'invecchiamento in cantina (l'autolisi dei lieviti). All'aerazione, la freschezza continua ad accompagnarci, con un carattere vegetale questa volta: verbena, felce, caprifoglio. Più tardi, appaiono delicate note terziarie, come i funghi e la pastella dei gauffres. È un naso complesso che ci offre tratti evolutivi ben mantenendo la freschezza della sua giovinezza.

Analisi gustativa

Sin dall'attacco, l'acidità è ben presente. Il palato è vivace, teso, verticale e accompagnato da una buona consistenza. Il vino è corposo 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.

Il finale

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

Verdetto

Che classe! Fresco ed elegante, questo Millésime 2013, monovitigno Chardonnay e MonoCru, Bergères Lès Vertus, sfoggia la raffinata mineralità del cuore della Côte des Blancs. 2013 è l'unica vendemmia di ottobre dall'inizio del secolo. La natura ha operato con calma e il Vigneron ha fatto lo stesso. Questa Cuvée è rappresentativa di questa annata e del sapiente lavoro dell'elaboratore. Allisterà un pubblico esigente 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. A tavola 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.

Dosaggio : 8 g/l - 1a fermentazione : Inox 100% - Malolattica : Sì - Monocru : Bergères lès Vertus - Vendemmia : 100% 2013



MILLÉSIMES
BLANC DE NOIRS

BLANC DE NOIRS
EXTRA BRUT

1

Champagne Hervy - Quenardel

Millésime 2012 Extra Brut Grand Cru

Montagne de Reims

Pinot Noir 100%

2

Champagne Xavier Leconte

Clos de Poiloux 2012 Extra Brut

Vallée de la Marne

Pinot Noir 100%

3

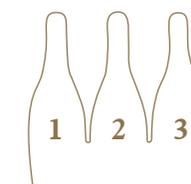
Champagne Sanchez - Le Guédard

Spécial Club 2013 Clos Sainte Hélène

Extra Brut Premier Cru

Vallée de la Marne

Pinot Noir 100%





Hervy - Quenardel Millésime 2012 Grand Cru

Extra Brut
Pinot Noir 100%
Montagne de Reims - Verzenay

Apericena Parmigiano Crostacei Pasta Pesce Pollame

Analisi visiva

Il color oro di questo Millésime 2012 Grand Cru è sublime!
Le sue bollicine, finissime e calme, brillano con nonchalance, e creano un luccichio molto sensuale.
La presentazione visiva ci annuncia materia e energia.

Analisi olfattiva

Il primo naso è intenso e appetitoso.
Percepriamo la nocciola, la vaniglia e gli 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 divisa tra *savoir-faire* e terroir.

Analisi gustativa

L'attacco è vivace.
Il vino si apre su un palato teso e ben strutturato, l'energia è ben presente. Percepriamo simultaneamente la potenza e la maturità, l'acidità e l'effervescenza, dinamica e maliziosa.
La consistenza del vino genera calore e la struttura, densa e compatta, ci ricorda il velluto.
Questa bellissima Cuvée ci seduce grazie a un perfetto equilibrio tra volume, corpo, acidità e effervescenza.

Il finale

Il finale è sorprendente per naso e palato.
Teso e virile, è anche minerale, tannico, effervescente ...

Verdetto

È uno Champagne per le grandi occasioni, per coccolare lo spirito.
Ricco, complesso e appetitoso al naso, sorprende al 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

Degusteremo questo Millésime 2012 Grand Cru tra gli 8 e i 10°C in una flûte dal calice ben ampio.
All'aperitivo potrà accompagnare i salatini o un il parmigiano di 30 mesi.
A tavola i cibi dalla struttura soda e le salse acidule: il pollo al limone o 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, ...

Dosaggio : 4,5 g/l - 1a fermentazione : Inox 35% e Fûts 65% - Malolattica : 55% - Monocru : Verzenay - Vendemmia : 100% 2012



Xavier Leconte Clos de Poiloux 2012

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

Pasta al tartufo Pollame Frattaglie Carne Funghi Formaggio a pasta pressata (Fontina)

Analisi visiva

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

Analisi olfattiva

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

Analisi gustativa

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

Il finale

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

Verdetto

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

Servizio e abbinamenti

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

Dosaggio : 3,5 g/l - 1a fermentazione : Fûts 100% - Malolattica : Sì - Monocru : Bouquigny - Monoparcellare : Clos du Poiloux - Vendemmia : 100% 2012



Sanchez - Le Guédard
**Spécial Club 2013 Clos Sainte Hélène Premier
Cru**

Extra Brut
Pinot Noir 100%
Montagne de Reims - Cumières

Apericena Risotto Pollame Anatra Carne Formaggi a pasta molle (Brie)

Analisi visiva

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

Analisi olfattiva

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

Analisi gustativa

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

Il finale

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

Verdetto

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

Servizio e abbinamenti

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

Dosaggio : 5 g/l - 1a fermentazione : Inox 100% - Malolattica : Sì - Monocru : Cumières - Monoparcellare : Clos Sainte Hélène - Vendemmia : 100% 2013



MILLÉSIMES TRADITION

TRADITION
BRUT NATURE

1

Champagne Hervieux-Dumez

Spécial Club 2015 Nature

Montagne de Reims

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



EXTRA BRUT

2

Champagne Hervy - Quenardel

L'Authentique 2008 Extra Brut Grand Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 50%, Pinot Noir 50%

3

Champagne Vincent Joudart

Spécial Club 2011 Extra Brut

Côte des Blancs

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





Heryv - Quenardel L'Authentique 2008 Grand Cru

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

Apericena Crostacei Risotto Pesce Pollame Formaggi a pasta molle (Brie)

Analisi visiva

Il color oro intenso è elegantemente animato da bollicine finissime e regolari.

La presentazione della Cuvée Authentique 2008 ci annuncia materia ed energia.

Analisi olfattiva

Il primo naso ci fa immediatamente viaggiare. Percepriamo vaniglia, ananas maturo, qualche frutto esotico.

Poi le sue origini settentrionali (versante Nord della Montagne de Reims) si manifestano con accenti di miele di primavera, pera e burro.

Più tardi è la volta del pepe bianco e della scorza di agrumi di sollecitare la nostra memoria olfattiva.

Questo è un naso complesso, espressione di un vino che sembra avere molto da dire.

Analisi gustativa

L'attacco al palato è complesso e nitido, l'acidità, l'effervescenza e i tannini della Cuvée si percepiscono contemporaneamente.

Un vino virile che si apre su un palato corposo, teso e molto strutturato.

La consistenza del vino genera una sensazione di concentrazione, con una struttura compatta, densa. Questa materia, sublimata dall'invecchiamento in botti di rovere, tende a dominare l'effervescenza e il dosaggio per offrire un carattere "borgognone" all'insieme.

Il finale

Il finale è complesso e sapido: minerale, perfetta acidità, tannico, effervescente...

È magnificamente barocco e ci invita a tavola!

Verdetto

È uno Champagne di sostanza!

Ricco e strutturato, contraddistinto dal suo anno di nascita, la grandissima annata 2008!, e dal suo affinamento, si iscrive nel registro gastronomico e trova i suoi ammiratori tra gli amanti degli abbinamenti cibo-Champagne.

Servizio e abbinamenti

Serviamo questa Cuvée tra gli 8 e i 10°C in un calice da vino.

A tavola si abbinerà facilmente con pollame e pesci dalla struttura soda e accompagnati da salse. I risotti saranno senza dubbio un'altra possibilità, ma anche i crostacei flambé, profumati alla fava di Tonka per esempio, così come i formaggi normanni (Pont L'évêque, Livarot).

Dosaggio : 4,5 g/l - 1a fermentazione : Fûts - Malolattica : Sì - Monocru : Verzenay - Vendemmia : 100% 2008



Vincent Joudart Spécial Club 2011

Extra Brut

Chardonnay 50% Pinot Noir 20% Meunier 30%

Côte des Blancs - Fèrebrianges

Crostacei Conchiglie Risotto Pesce 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 superficie corona questa presentazione serena e matura.

Analisi olfattiva

Il primo naso è molto appetitoso. Complesso e raffinato, rivela meravigliosi aromi di autolisi (brioche, biscotto), crostacei, burro fuso e finferli freschi. L'espressione ci porta poi elegantemente verso la nocciola e la torrefazione.

Un bellissimo naso da lasciare per un po' nella flûte, giusto per il piacere.

Analisi gustativa

L'attacco al palato è morbido, poi si manifesta il bel corpo del vino. Il palato è allo stesso tempo ricco, aereo, delicato, equilibrato e sapido.

Produce una consistenza cremosa, qualche aroma burroso e una grande sensazione di purezza.

Il finale

Il finale è molto lungo (oltre 10 secondi di persistenza) e delicato.

Sublima la sensazione lattica, scoperta al palato, con una punta di agrumi. L'ultima nota è francamente sapida e mette in appetito.

Verdetto

Lo Special Club 2011 è un vero capolavoro!

È uno Champagne complesso e maturo, improntato alla freschezza, alla tenerezza, che rivela la sua identità con eleganza.

Da far scoprire ai vostri amici in occasione di una bella serata.

Servizio e abbinamenti

Questa Cuvée dovrà essere degustata in una flûte dal calice ampio e a una temperatura di 10 ° C o anche di più, ma soprattutto non meno, se no perdereste tutto.

A tavola, ci sono due prodotti da privilegiare: scampi e capesante.

Leggermente arrostiti nel burro e con funghi (finferli, porcini) in risotto o perché no, una bella sogliola alla mugnaia.

Dosaggio : 5,4 g/l - 1a fermentazione : Inox e Foudre - Malolattica : Sì - Monocru : Fèrebrianges - Vendemmia : 100% 2011



CUVÉES
ROSÉ DE SAIGNÉE

ROSÉ DE SAIGNÉE
MILLÉSIME

1
Champagne Xavier Leconte
Saignée 2 terroirs 2015 Extra Brut
Vallée de la Marne
Meunier 100%

BRUT NATURE

2
Champagne Jean Larrey
Rosé de Saignée Intégral Nature
Côte des Blancs
Pinot Noir 80%, Meunier 20%

EXTRA BRUT

3
Champagne Grongnet
Carpe Diem Rosé de Saignée Extra Brut
Côte des Blancs
Pinot Noir 50% Meunier 50%

BRUT

4
Champagne Hervy - Quenardel
Rosé de Saignée Grand Cru
Montagne de Reims
Pinot Noir 100%

5
Champagne Sanchez - Le Guédard
Rosé de Saignée BIO
Vallée de la Marne
Pinot Noir 100%





Xavier Leconte Saignée 2 terroirs 2015

Extra Brut
Meunier 100%
Vallée de la Marne - Bouquigny

Pesce Barbecue Cacciagione Carne

Analisi visiva

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

Analisi olfattiva

Il primo naso suggerisce l'Autunno e la golosità. Offre note di frutta candita, miele e caramello su fondo "affumicato" e di sottobosco.

All'aerazione, l'espressione diventa più complessa e speziata. Percepriamo garofano, liquirizia, anice stellato, vaniglia, pepe bianco e legno nobile con un profondo aroma di legno di sandalo.

È un naso intenso e raffinato, che offre all'intenditore un vero bouquet.

Analisi gustativa

L'attacco è corposo e fresco poi, senza indugio, la vinosità si afferma. Ricco e strutturato, consistente e fresco, leggermente tannico, questo Rosé de Saignée risuona di mille note, adornato da profumi di ciliegia candita.

La bollicina è molto fine, ma l'effervescenza è solo accessoria. Lo stesso vale per il dosaggio, ben lontano dall'acidità. Il corpo del vino è segnato dalla bella consistenza, dalla struttura tannica e acida oltre che da una sensazione calcarea, che produce una certa "masticabilità". Il tutto, patinato dal tempo, genera una struttura setosa e tagliente allo stesso tempo, come il taffetà.

Il finale

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

Verdetto

Questa Cuvée Rosé de Saignée 2 Terroirs è soprattutto un vino.

Vinoso, maturo, complesso e raro, quasi reboante, si inserisce nel panorama degli Champagne gastronomici.

Da degustare durante le serate "cool e chic", sorprenderà e sedurrà, in particolare, gli amanti dei grandi vini rossi.

Servizio e abbinamenti

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

Dosaggio : 4 g/l - 1a fermentazione : Inox 100% - Malolattica : Sì - Monocru : Bouquigny - Vendemmia : 100% 2015



Jean Larrey Rosé de Saignée Intégral

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

Crostacei Pesce 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.

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.

Dosaggio : 0 g/l - 1a fermentazione : Inox 100% - Malolattica : Sì - Vendemmia : 100% 2013



Grongnet Carpe Diem Rosé de Saignée

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

Pasta Pollame Carne bianca Anatra Carne rossa Verdure Formaggi

Analisi visiva

La presentazione di questo Rosé de Saignée è spettacolare!

Il magnifico color rubino, di grande intensità, riesce persino a colorare la schiuma al momento del servizio. Poi, l'effervescenza si calma creando una delicata aureola in superficie.

Analisi olfattiva

Il primo naso è intenso, quasi "serio" per uno Champagne.

In primis si percepisce l'amarena, ma anche la liquirizia, la gelatina di mele cotogne, la marmellata di sambuco...

Dopo qualche secondo di aerazione, percepiamo una piccola nota affumicata, ma soprattutto è la grande stabilità dell'espressione che risalta.

Il vino resiste perfettamente all'ossigeno. Questa Cuvée ci offre un carattere aromatico potente, con uno stile molto accattivante.

Analisi gustativa

L'attacco è agile e immediatamente vinoso.

Poi la corpulenza del vino domina ampiamente l'espressione dell'effervescenza. La struttura minerale e una leggera componente tannica sono elegantemente espresse e in perfetta armonia con la ricchezza della Cuvée.

L'insieme genera una struttura vellutata molto lussuosa con aromi di granatina, mirtillo, ribes nero...

Il finale

Il lungo finale, 8 secondi di persistenza) complesso, sia acido che delicatamente tannico, ci restituisce i profumi che abbiamo già incontrato durante l'analisi olfattiva (amarena e carattere affumicato).

Verdetto

Questo Champagne è Un vino da manuale!

Color rubino intenso e armato di aromi molto intensi di amarena, ci rivela una grande delicatezza tattile di palato.

La sua potenza e grandiloquenza sono di grande raffinatezza.

Servizio e abbinamenti

Servito in un flûte ampia ad una temperatura di 10 gradi, questo Rosé de Saignée farà meraviglie in un ambiente "pop up", informale, internazionale e "bio-based" dove la cucina è fatta dal vivo e accoglie tutti i sapori del mondo.

Potrà anche essere servito con una bistecca alla fiorentina, lumache in salsa Chaource, maiale glassato o speziato, anatra all'arancia, spaghetti yakisoba, piccione con uva nera...

Dosaggio : 4 g/l - 1a fermentazione : Inox - Malolattica : No - Monocru : Étoges - Vendemmia : 100% 2018



Hervy - Quenardel Rosé de Saignée Grand Cru

Brut
Pinot Noir 100%
Montagne de Reims - Verzenay

Sushi Pesce Verdure Frutti di bosco Dessert leggermente zuccherato

Analisi visiva

Il suo colore richiama la tonalità del salmone.

Si tinge di riflessi rosso chiaro e ci offre, con un'effervescenza molto fine, una presentazione armoniosa e molto classica.

Analisi olfattiva

Il primo approccio è molto appetitoso e scopriamo profumi di fragole e zafferano.

Più tardi l'espressione si allarga con aromi golosi di malva, granatina, sugo di carne e muschio. Ben presenti anche le note gessose.

Dopo dieci minuti di aerazione, affiora un bouquet floreale con un tocco di succo di fragola.

È un naso che coniuga caratteristiche di raffinatezza e complessità.

Ottima la tenuta all'aria, molto minerale e fruttata.

Analisi gustativa

L'attacco è morbido e ben accompagnato da un'effervescenza fusa.

La bella freschezza del vino è subito evidente, temperata da un dosaggio presente ma non eccessivo.

Il corpo del vino contribuisce alla buona armonia dell'insieme, ogni elemento trova perfettamente il suo posto, dall'attacco al finale.

Un leggero accenno di tannino ci lascia apprezzare la struttura vellutata di questo Rosé de Saignée.

Il finale

Un finale molto lungo, tra gli 8 e i 10 secondi di persistenza, e marcato dagli aromi di limoni, cannella e ciliege.

Svanisce, lasciandoci un'impressione di purezza e una punta di acidità molto elegante.

Verdetto

Questa Cuvée Rosé de Saignée ha un carattere fruttato e minerale.

L'insieme della degustazione ci lascia un'impressione di tenerezza, equilibrio e rotondità con una struttura senza asperità, vellutata e carezzevole.

Moderno e goloso, questo Champagne ci ispira purezza.

Servizio e abbinamenti

Molto seducente per accompagnare una cena romantica, serviremo questo Rosé de Saignée in una flûte dal calice ampio e a una temperatura tra gli 8 e i 10°.

Con un'insalata di pomodori e fragole con aceto balsamico o, piuttosto rivolta verso il mare, in compagnia di pesci in salsa, salmone o merluzzo, o di sushis, o di un dessert non eccessivamente zuccherato.

Dosaggio : 8 g/l - 1a fermentazione : Fûts 100% - Malolattica : No - Monocru : Verzenay - Vendemmia : 100% 2017



Sanchez - Le Guédard Rosé de Saignée BIO

Brut
Pinot Noir 100%
Montagne de Reims - Cumières

Apericena Frutti di mare Pasta Pesce Pollame Anatra Carne

Analisi visiva

Il colore di questa Cuvée è intenso 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 note amare), 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

Questo Champagne 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 ...

Dosaggio : 7 g/l - 1a fermentazione : Inox 100% - Malolattica : Sì - Monocru : Cumières - Vendemmia : 100% 2016



CUVÉES ROSÉ

ROSÈ
BRUT

2
Champagne Perrot - Batteux et filles
Cuvée Hélice Rosé Premier Cru
Côte des Blancs
Chardonnay 87% , Pinot Noir 13%

3
Champagne Grongnet
Rosé
Côte des Blancs
Chardonnay 33%, Pinot Noir 33%, Meunier 33%

4
Champagne Vincent Joudart
Rosé
Côte des Blancs
Pinot Noir 100%

5
Champagne Xavier Leconte
Secret de Femme
Côte des Blancs
Chardonnay 10%, Pinot Noir 10%, Meunier 80%

ROSÈ
EXTRA BRUT

1
Champagne Jean - Luc Gimonnet
Grande Réserve Rosé Extra Brut Premier Cru
Côte des Blancs
Chardonnay 90%, Pinot Noir 10%





Jean-Luc Gimonnet Grande Réserve Rosé Premier Cru

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

Parmigiano Sushi Pasta Carpaccio di pesce Verdure Formaggio a pasta pressata (Fontina)

Analisi visiva

Il colore di questo Rosé tende alle sfumature dell'arancio.

Ci offre delle bollicine finissime e rapide che creano una delicata aureola in superficie. Alcuni riflessi ramati conferiscono un carattere scintillante all'insieme.

La presentazione è calda e appetitosa.

Analisi olfattiva

Il primo naso è originale. Si esprime con un registro lattico evocando il burro, il caramello al latte, il timo e la frutta cotta.

Con l'aerazione, l'espressione diventa più elegante. Percepriamo profumi di fiori secchi, gelatina di rose, zafferano e legno prezioso.

È un naso sorprendente, complesso e maturo. Con il passare del tempo, il vino libera aromi di frutta candita, così come un carattere affumicato.

Analisi gustativa

L'attacco è fresco e accompagnato da un'effervescenza vivace. Inizia con un corpo leggero e snello, mentre l'acidità, estremamente piacevole, mordente ed elegante, detta il ritmo. L'effervescenza si fonde nel corpo del vino e il dosaggio è quasi impercettibile.

Ed ecco che la superba struttura della Cuvée, cremosa, fredda e suggerente la seta, ci avvolge nella sua eleganza.

Al palato ritroviamo le fragranze di caramello e ciliegia.

Il finale

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

Verdetto

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

Servizio e abbinamenti

Questa Cuvée Rosé è da servire tra gli 8 e i 10 gradi in una flûte slanciata.

A tavola si sposerà con una tartare di salmone, una mousse di pesce o un gratin di pasta con zucchine spolverato di Parmigiano o Fontina.

Dosaggio : 5,8 g/l - 1a fermentazione : Inox e Fûts - Malolattica : Sì - Monocru : Cuis - Vendemmia : 80% 2012



Perrot - Batteux et filles Hélix Rosé Premier Cru

Brut
Chardonnay 87% Pinot Noir 13%
Côte des Blancs - Bergères lès Vertus

Frutti di mare Carpaccio di pesce Carpaccio di carne Formaggi a pasta molle (Brie)

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 superficie.

Analisi olfattiva

Il primo naso è elegante e goloso: finezza e seduzione sono all'appuntamento. Percepriamo 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 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 un carpaccio di carne o a dei formaggi grassi (Brie per esempio)...

Dosaggio : 8 g/l - 1a fermentazione : Inox 100% - Malolattica : Sì - Monocru : Bergères lès Vertus - Vendemmia : 70% 2017 e 30% Réserve perpétuelle



Grongnet Rosé

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

Crostacei Sushi 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 una sensazione 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. Straordinario!

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 retrofatto.

Verdetto

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

Servizio e abbinamenti

Per una perfetta degustazione lo serviremo in una flûte slanciata e a una temperatura di 8°C.

Eccellente Champagne si accorderà per la sua struttura (e colore) ai gamberetti, ai sushi o alle macedonie di frutti di bosco.

Dosaggio : 8 g/l - 1a fermentazione : Inox - Malolattica : No - Monocru : Étoges - Vendemmia : 80% 2016



Vincent Joudart Rosé

Brut
Pinot Noir 100%
Côte des Blancs - Fèrebrianges

Apericena Carpaccio di pesce Pollame Carne bianca 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 le note di ribes e in seguito la prugna. Percepriamo un leggero sottofondo "fumé" e poi è il turno di profumi vegetali (foglie).

Il secondo naso apporta complessità con note di arancia sanguinella, succo di melograno e di ortaggi (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 leggermente tannico, ci offre una struttura voluminosa e carezzevole che evoca il velluto.

Notiamo un bellissimo retrofatto con fragranze di arancia, violetta e liquirizia.

Il finale

Il finale è lungo (10 secondi di persistenza), sapido 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 questo Rosé in una flûte dal 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 ...

Dosaggio : 7,3 g/l - 1a fermentazione : Inox 100% - Malolattica : Sì - Monocru : Fèrebrianges - Vendemmia : 100% 2018



Xavier Leconte Secret de Femme

Brut
Chardonnay 10% Pinot Noir 10% Meunier 80%
Vallée de la Marne - Bouquigny

Aperitivo Carpaccio di pesce Carpaccio di carne

Analisi visiva

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

Analisi olfattiva

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

Analisi gustativa

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

Il finale

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

Verdetto

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

Servizio e abbinamenti

In una flûte ben tornita questa Cuvée sarà perfetta a 10°C.

All'aperitivo l'accompagneremo con salatini o canapé sia salati sia agrodolci. A tavola i piatti teneri e freschi come i carpacci sia di carne che di pesce...

Dosaggio : 8 g/l - 1a fermentazione : Inox 80% e Fût 20% - Malolattica : Sì - Monocru : Bouquigny - Vendemmia : 60% 2018 et 40% Réserve perpetuelle



CUVÉES
BLANC DE BLANCS

BLANC DE BLANCS
BRUT NATURE - EXTRA BRUT

BLANC DE BLANCS
BRUT NATURE

1

Champagne Perrot - Batteux et filles

Cuvée Hélix Nature Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

2

Champagne Jean Larrey

Brut Intégral Nature

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

3

Champagne Hervieux-Dumetz

Les Grains Blancs Nature Première Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 100%

EXTRA BRUT

4

Champagne Jean-Luc Gimonnet

Sélection Extra Brut Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

5

Champagne Jean Larrey

Sélection Extra Brut

Côte des Blancs

Chardonnay 100%





Perrot - Batteux et filles Hélix Nature Premier Cru

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

Aperitivo Ostriche Crostacei Conchiglie Pesce

Analisi visiva

Il bel colore giallo chiaro con riflessi verdi di questo Brut Nature e le sue bollicine fini e rapide, ci annunciano una Cuvée fresca e tonica.

L'effervescenza produce un seducente scintillio e corona il vino con una bellissima aureola di schiuma.

Analisi olfattiva

Il primo naso è discreto, addirittura segreto, ma poi si apre velocemente con eleganza. Fiori bianchi, mandorle e pasta di pane risaltano su uno fondo di gesso umido e iodio.

Questa eleganza non è smentita dopo qualche minuto di aerazione e l'espressione guadagna in note fruttate con pera e limone della Costiera. È un naso primaverile e marittimo.

Analisi gustativa

L'attacco al palato è vivace e non aggressivo. Ci presenta un vino con un corpo aereo, sviluppando una sensazione di fluidità. In assenza di dosaggio, la bella vivacità della Cuvée si accompagna a una sensazione di purezza.

L'effervescenza è molto presente e si afferma con grazia. La struttura è decisa ma con una qualità tattile eccezionale. Il vino rimane in cima al palato e lo contraddistingue come una linea di gesso.

Il finale

Il finale è lungo (6 secondi di persistenza), ma soprattutto molto minerale e asciutto.

Punteggia la degustazione con una nota molto gessosa e salina.

Verdetto

Questa Cuvée Hélix Nature è grande successo nella famiglia degli Champagne Nature!

Sfoggia chiaramente la nobiltà delle sue origini (il cuore della Côte des Blancs) grazie ad una spiccata mineralità e ci offre un carattere puro e dissetante.

Servizio e abbinamenti

Questa Cuvée va servita in una flûte ben tornita a 10°C. Parteciperà alla riuscita di un "after work" con gli amici per una degustazione piacevole e dissetante.

A tavola potrà 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 ...

Dosaggio : 0 g/l - 1a fermentazione : Inox 100% - Malolattica : Sì - Monocru : Bergères lès Vertus - Vendemmia : 70% 2015



Jean Larrey Blanc Intégral

Brut Nature
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - 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 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 timido, 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, leggermente addolcita da note di miele, traccia un percorso rettilineo.

Il finale

Il finale è ben teso e minerale. Si prolunga 5-6 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, tesa.

Il carattere aromatico rimane più discreto e questo perfetto equilibrio permette di apprezzare la bella personalità di questo Champagne Brut Nature.

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.

Dosaggio : 0 g/l - 1a fermentazione : Inox 100% - Malolattica : Sì - Monocru : Montgenost - Vendemmia : 10% 2015 e 90% Réserve perpétuelle



Hervieux - Dumez Les Grains Blancs Nature Premier Cru

Brut Nature
Chardonnay 100%
Montagne de Reims - Chamery

Aperitivo Ostriche Frutti di mare Carpaccio di pesce Verdure Formaggio di capra

Analisi visiva

Il colore giallo pallido con sfumature verdi è animato da un'abbondanza di bollicine molto fini che alimentano una catenella di schiuma in superficie.

La presentazione visiva è giovane e dinamica.

Analisi olfattiva

Il primo naso è molto fresco e seducente. Per prima cosa percepiamo pesca bianca, marshmallow, melone giallo e bergamotto... Dopo qualche istante di aerazione, distinguiamo note più vegetali, come l'anice e le foglie. Poi è il turno dei profumi floreali (rosa, giunchiglia) di sedurre le nostre ciglia olfattive. Siamo in primavera!
Questo naso esprime ciò che i giovani "Blanc de Blancs" hanno di più elegante.

Analisi gustativa

L'attacco è tonico perché la freschezza dell'acidità e la vivacità dell'effervescenza danno il ritmo. Questa sensazione ci accompagnerà durante tutta la degustazione.

In assenza di dosaggio, e grazie alla sua naturale fluidità, il vino assume un carattere aereo.

Ha una struttura a ragnatela e l'equilibrio produce una sensazione di leggerezza, di digeribilità. Il tutto genera una struttura vicina al tulle. Riscaldandosi al palato, la Cuvée diventa leggermente più corposa e minerale.

Il finale

Il finale è netto e frizzante, fresco e delicato.

Di buona lunghezza (6-8 secondi di persistenza), svanisce su una nota di lime.

Verdetto

Questa Cuvée difende il carattere di purezza dello Chardonnay. Il suo stile aereo e raffinato riposa sulla coppia acidità - effervescenza, così come sulla freschezza degli aromi.

Un equilibrio "al limite del possibile", molto difficile da raggiungere e particolarmente rinfrescante e digeribile.

Da servire a un after work con amici o colleghi.

Servizio e abbinamenti

Serviremo questo Champagne a una temperatura di 8 gradi e in una flûte slanciata per preservare i suoi aromi delicati e la purezza della sua struttura.

A tavola, un carpaccio di pesce al lime sarà perfetto. Potremo anche proporre ostriche pregiate, cozze e vongole, o un formaggio fresco di capra.

Per essere ancor più originali, l'accompagneremo con fettine sottilissime di rapanello nero.

Dosage : 0 g/l - 1re fermentation : Inox - Malo : Oui - Monocru : Chamery - Vendange : 100% 2018



Jean-Luc Gimonnet Sélection Premier Cru

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Cuis

Aperitivo Apericena Crostacei Frutti di mare Pesce alla griglia Verdure Formaggio di capra

Analisi visiva

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

La presentazione è fresca e appetitosa.

Analisi olfattiva

Il primo naso è ben aperto. Percepiamo profumi di agrumi, burro, timo, origano e bergamotto.

Dopo l'aerazione, l'espressione genera una sensazione marina (alghe dolci, iodio). Poi, man mano che si riscalda, diventa più "terra" e rilascia una nota di torrefazione e di pralina, oltre a una nota lattica.

È il classico naso di uno Champagne Blanc de Blancs d'eccezione: complesso e seducente.

Analisi gustativa

Dando la priorità alla freschezza e al dosaggio, l'attacco è al tempo stesso preciso e morbido. Poi l'effervescenza arriva rapidamente a dettare il ritmo, mentre il vino mostra la sua fluidità. Troviamo la freschezza e il dosaggio in equilibrio, in contrappunto all'effervescenza.

L'insieme emana una sensazione di golosità acidula. Il tocco al palato, la struttura calda e leggermente morbida del vino (che suggerisce la lana), rafforzano questa sensazione di piacere.

Il finale

Il finale è aromatico, molto lungo (10 secondi di persistenza) e generoso.

Delicatamente, ci rivela una tenue salinità calcarea.

Verdetto

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

È la Cuvée perfetta per festeggiare e farsi piacere !

Servizio e abbinamenti

Serviremo questo Champagne tra gli 8 e i 10 gradi in una flûte slanciata per preservare il suo equilibrio.

Potremo degustarlo per coccolarci all'aperitivo.

A tavola sarà servito con verdure crude con crema d'aglio, un'insalata di cavolo bianco, una terrina di avocado e gamberi o una grigliata di filetti di triglia con limone.

Dosaggio : 3,9 g/l - 1a fermentazione : Inox e Fût - Malolattica : Sì - Monocru : Cuis - Vendemmia : 75% 2013



Jean Larrey Sélection

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Montgenost

Aperitivo Parmigiano Sushi Carpaccio di pesce

Analisi visiva

La presentazione è molto fresca e delicata.

L'effervescenza fine e molto attiva è coronata da un'aureola. Il colore delicato conferisce, grazie alle bollicine, un'impressione di scintillio.

Analisi olfattiva

Il naso è ben presente.

Si apre su aromi di mandorle, tiglio, savoiardi e scorza di pompelmo. Con l'aerazione, ai savoiardi si aggiungono le mandorle tostate, l'ananas e l'idromele. Così il naso è fresco ma ci svela un po' della sua maturità.

Al tempo stesso complesso e raffinato, libera poi profumi di burro fresco e fiori bianchi, che evolvono rapidamente nella flûte.

Analisi gustativa

L'attacco al palato è vivace e l'effervescenza tonificante. Questo dinamismo non ci lascerà sino al finale.

Scaldandosi in bocca, il vino è dritto, teso e sapido con una leggera sensazione gessosa. La vinosità e il dosaggio rimangono in secondo piano, permettendo alla freschezza del vino di esprimersi.

La struttura è infine consistente e ci offre la sensazione di una bella tonicità. Percepriamo il miele e la mandorla quali aromi di palato.

Il finale

Appuntito, nitido, molto netto.

Lungo, all'incirca 6 secondi di persistenza, lascia apprezzare la bella linea acida del vino.

Verdetto

Un vino da manuale, 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 (Côte des Blancs) con ardore.

Sarà servito con disinvoltura e saprà animare le vostre occasioni importanti.

Servizio e abbinamenti

Lo serviremo in una flûte ben slanciata e a una temperatura di 8°C.

All'aperitivo, accompagnato da scaglie di Parmigiano Reggiano o da sfogliatelle salate.

A tavola, privilegeremo i prodotti di mare, il pesce crudo, il carpaccio o i sushi per esempio.

Dosaggio : 5 g/l - 1a fermentazione : Inox 80% e Foudre 20% - Malolattica : Sì - Monocru : Montgenost - Vendemmia : 40% 2015 e 60% Réserve perpetuelle

BLANC DE BLANCS
BRUT

BLANC DE BLANCS
BRUT

1

Champagne Perrot - Batteux et filles

Cuvée Hélice Premier Cru

Côte des Blancs

Chardonnay 100%

2

Champagne Hervieux-Dumez

Les Grains Blancs Première Cru

Montagne de Reims

Chardonnay 100%





Perrot - Batteux et filles Hélix Premier Cru

Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Bergères lès Vertus

Aperitivo Apericena Pesce

Analisi visiva

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

Analisi olfattiva

Il primo naso è aperto e si esprime con plenitudine. Percepriamo le note di limone, vetiver, foglie e ananas. All'aerazione, i fiori gialli e il miele aggiungono complessità e profondità. È un naso emblematico 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 con un corpo dal bel volume. 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 sapidità, ci allietta piacevolmente sino al finale.

Il finale

Un bel finale molto lungo con 8 secondi di persistenza, un perfetto equilibrio acido - zucchero e leggermente salino. Mantiene con precisione la sensazione di armonia percepita al palato e firma le sue origini, il cuore della Côte des Blancs, con una leggera mineralità.

Verdetto

Questa Cuvée Blanc de Blancs Premier Cru è un vino da manuale per scoprire le meraviglie dello Chardonnay in Champagne. Fresca ed equilibrata, si esprime con grande eleganza e precisione.

Servizio e abbinamenti

Degusteremo questa Cuvée in una flûte slanciata a 8°C. Grazie alla piacevolezza della sua espressione sarà perfetta per un aperitivo con la famiglia e gli amici. A tavola sarà mare: un pesce al burro o alla panna come il palombo o la platessa, una mousse di pesce o una terrina con salsa mousseline ...

Dosaggio : 8 g/l - 1a fermentazione : Inox 100% - Malolattica : Sì - Monocru : Bergères lès Vertus - Vendemmia : 65% 2017



Hervieux - Dumez Les Grains Blancs Premier Cru

Brut
Chardonnay 100%
Montagne de Reims - Chamery

Aperitivo Pesce Verdure Formaggio di capra

Analisi visiva

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

Analisi olfattiva

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

Analisi gustativa

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

Il finale

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

Verdetto

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

Servizio e abbinamenti

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

Dosaggio : 7 g/l - 1a fermentazione : Inox - Malolattica : Oui - Monocru : Chamery - Vendemmia : 100% 2018



CUVÉES
BLANC DE NOIRS

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 Grongnet
Blanc de Noirs
Côte des Blancs
Pinot Noir 50%, Meunier 50%

4
Champagne Sanchez - Le Guédard
Sélection
Vallée de la Marne
Pinot Noir 60%, Meunier 40%

5
Champagne Xavier Leconte
L'Héritage de Xavier
Vallée de la Marne
Pinot Noir 70% Meunier 30%

6
Champagne Xavier Leconte
Coeur d'Histoire
Vallée de la Marne
Meunier 100%

BRUT





Xavier Leconte Les Reflets de Sylvie

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

Aperitivo

Analisi visiva

Il colore deliziosamente dorato di questo Brut Nature annuncia la maturità e la plenitudine dello Champagne.
Le bollicine risalgono con tranquillità in superficie e nutrono una piccola aureola di schiuma.
Una Cuvée che emana maturità e serenità.

Analisi olfattiva

Il primo naso è molto aperto e ci propone note di frutta cotta, mela e pera in composta.
Riscaldandosi, l'espressione è sfumata da note di miele e brioche che testimoniano la maturità del vino. Dopo qualche minuto, appaiono anche altre sfumature, i fiori secchi e l'intensità dell'idromele.
Ecco un naso appetitoso e maturo.

Analisi gustativa

L'attacco è rotondo poi il corpo diventa più slanciato. Apprezziamo immediatamente il tocco setoso al palato.
Grazie all'assenza di dosaggio, il vino ci offre una struttura particolarmente elegante e raffinata, così come degli aromi di mandorla e tabacco.
L'insieme è perfettamente coerente ed equilibrato: l'acidità indica la traiettoria e l'effervescenza apporta il ritmo.

Il finale

Il finale, teso e diritto, è particolarmente sapido, offrendoci così una bella complessità.
La persistenza, di all'incirca 8 secondi, ci lascia un'impronta minerale e il souvenir di un vino in purezza!

Verdetto

Uno Champagne 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.
All'aperitivo, da sola o accompagnata da salatini, delizierà anche i degustatori più provetti ed esigenti.

Dosaggio : 0 g/l - 1a fermentazione : Inox 60% et Fûts 40% - Malolattica : Sì - Monocru : Bouquigny - Vendemmia : 60% 2016 e 40% Réserve perpetuelle



Jean Larrey Noir Intégral

Extra Brut
Pinot Noir 100%
Côte des Bar - Verpillières-sur-Ource

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

Analisi visiva

Il colore dorato chiaro di questa Cuvée Noir Intégral rivela un'effervescenza fine e vivace che alimenta una leggera aureola di bollicine in superficie.
L'insieme crea un effetto scintillante che conferisce 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: appaiono i fiori gialli, con un tocco di burro fresco.
Un naso amabile e appetitoso, dotato di un'eccellente tenuta all'aria.

Analisi gustativa

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

Il finale

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

Verdetto

Questo vino è un bell'esempio d'equilibrio nella famiglia degli Champagnes Blanc de Noirs.
Un Pinot Noir ben alleggerito dalla sua bella acidità e mineralità. La sua struttura lo destina senza dubbio alla gastronomia.

Servizio e abbinamenti

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

Dosaggio : 5 g/l - 1a fermentazione : Inox 100% - Malolattica : Sì - Monocru : Verpillières-sur-Ource - Vendemmia : 50% 2017



Grongnet Blanc de Noirs

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

Apericena Carne rossa Formaggi

Analisi visiva

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

Analisi olfattiva

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

Analisi gustativa

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

Il finale

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

Verdetto

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

Servizio e abbinamenti

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

Dosaggio : 8 g/l - 1a fermentazione : Inox - Malolattica : No - Monocru : Étoges - Vendemmia : 80% 2018



Sanchez - Le Guédard Sélection

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

Aperitivo Apericena Parmigiano Pizza Pasta

Analisi visiva

Il colore rosa tenue di questa Cuvée annuncia la sua origine. L'effervescenza, molto discreta, crea una delicata aureola in superficie. Una presentazione visiva fresca e con una personalità ben presente.

Analisi olfattiva

Il primo naso è molto delicato. Propone i frutti di bosco pieni di freschezza come ribes o fragola. Questa prima impressione è poi accompagnata dalle note legate all'invecchiamento in cantina (mollica di pane, mandorle, per esempio) e da una punta di anice.

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 e ben netto. Lascia una sensazione dissetante grazie a una punta minerale.

Verdetto

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

Servizio e abbinamenti

Questa deliziosa Cuvée non mancherà di stupire i vostri invitati. All'aperitivo sarà perfetta a 8°C in una flûte slanciata. A tavola si sposerà con la cucina agrodolce, dalle strutture sode, ancor meglio se croccanti.

Dosaggio : 8 g/l - 1a fermentazione : Inox 100% - Malolattica : Sì - Monocru : Cumières - Vendemmia : 70% 2017 e 30% Réserve perpétuelle



Xavier Leconte L'Héritage de Xavier

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

Pollame Carne bianca

Analisi visiva

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

Analisi olfattiva

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

Analisi gustativa

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

Il finale

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

Verdetto

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

Servizio e abbinamenti

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

Dosaggio : 7 g/l - 1a fermentazione : Inox 60% et Fûts 40% - Malolattica : Sì - Monocru : Bouquigny - Vendemmia : 50% 2016 e 50% Réserve perpétuelle



Xavier Leconte Coeur d'Histoire

Brut
Meunier 100%
Vallée de la Marne - Bouquigny

Aperitivo Prosciutti Ravioli

Analisi visiva

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

Analisi olfattiva

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

Analisi gustativa

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

Il finale

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

Verdetto

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

Servizio e abbinamenti

Ideale all'aperitivo a fine pomeriggio, la serviremo in una flûte slanciata a 8°C. A tavola ci delizierà con della pasta fresca, come i ravioli al formaggio, per esempio, o un tagliere di prosciutti...

Dosaggio : 8 g/l - 1a fermentazione : Inox 100% - Malolattica : Sì - Monocru : Bouquigny - Vendemmia : 60% 2018 e 40% Réserve perpétuelle



CUVÉES RÉSERVE

RÉSERVE
EXTRA BRUT

- 1
 Champagne Jean-Luc Gimonnet
Grand Réserve Extra Brut
 Côte de Blancs
 Chardonnay 90%, Pinot Noir 5%, Meunier 5%

BRUT

- 2
 Champagne Vincent Joudart
Réserve
 Côte des Blancs
 Chardonnay 50%, Pinot Noir 10%, Meunier 40%

- 3
 Champagne Hervieux - Dumez
Brut Réserve Premier Cru
 Montagne de Reims
 Chardonnay 30%, Pinot Noir 45%, Meunier 25%

- 4
 Champagne Sanchez - Le Guédard
Grande Réserve
 Vallée de la Marne
 Chardonnay 20%, Pinot Noir 60%, Meunier 20%

- 5
 Champagne Xavier Leconte
Signature du Hameau
 Vallée de la Marne
 Chardonnay 5%, Pinot Noir 15%, Meunier 80%





Jean-Luc Gimonnet Grande Réserve

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

Aperitivo Apericena Parmigiano Pasta Pesce

Analisi visiva

La presentazione di questa Cuvée è luminosa e dinamica.

Il colore dorato ci offre accesi riflessi verdi e l'effervescenza crea delle finissime bollicine che alimentano una magnifica aureola di schiuma in superficie.

L'insieme è molto Champagne.

Analisi olfattiva

Il primo naso esprime maturità: pane, burro, miele, nocciole, agrumi canditi, a testimonianza degli anni passati in cantina e del lavoro dei lieviti.

Riscaldandosi, si manifesta la mineralità e l'espressione diventa più marittima. Dopo qualche minuto, appare l'autunno (sottobosco, frutta cotta).

Questo Champagne mostra la sua complessità grazie alla presenza di aromi primari, secondari e terziari.

Analisi gustativa

L'attacco è franco e tonico, poi l'effervescenza passa rapidamente in secondo piano per rivelare il corpo del vino, carnoso, ma snello, grazie all'acidità che assicura un ritmo dinamico.

La seconda parte del palato diventa calda e il carattere aromatico si colora di aromi di torrone e di pera cotta. L'insieme genera una struttura molto piacevole, morbida, calda e fluida, suggerendo l'eleganza del cotone.

Il finale

Il finale, elegantemente acido, è sorprendentemente lungo.

Gli aromi persistono per circa 10 secondi, lasciando un'impronta di pasticceria, gesso e leggera salinità.

Verdetto

Carnoso, fresco e complesso, è elegante e con carattere.

Difende le sue origini di terroir, Cuis, Côte des Blancs, rimanendo nella classicità champenoise.

Servizio e abbinamenti

Per il più grande piacere degli enofili, questa Cuvée sarà perfetta come aperitivo, in un flûte tulipano a una temperatura di 10°C e accompagnata da gougères o canapé e tartine.

A tavola, una sogliola meunière, un rombo, le capesante...

Dosaggio : 5,8 g/l - 1a fermentazione : Inox e Fût - Malolattica : Sì - Monocru : Cuis - Vendemmia : 80% 2011



Vincent Joudart Réserve

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

Apericena Verdure

Analisi visiva

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

Analisi olfattiva

La prima impressione olfattiva è caratterizzata da franchi aromi di mela e mela cotogna, poi di radici. A poco a poco l'aerazione lascia sprigionare note di pane, impreziosite da intense fragranze di giglio e gelsomino.

L'espressione inclina poi verso il miele e la mandorla amara. È un naso complesso e con una personalità schietta.

Analisi gustativa

L'attacco al palato è vivo, poi il vino mostra fluidità e freschezza. A metà palato si conferma la tonicità dell'insieme della Cuvée. L'effervescenza si unisce all'acidità per enfatizzare questa sensazione.

Il dosaggio agisce in contrapposizione apportando una leggera sensazione di golosità mentre la Cuvée diventa più corposa.

Il finale

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

Verdetto

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

Servizio e abbinamenti

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

Dosaggio : 7,3 g/l - 1a fermentazione : Inox 100% - Malolattica : Sì - Monocru : Fèrebrianges - Vendemmia : 55% 2017 e 45% Réserve perpetuelle



Hervieux - Dumez Brut Réserve Premier Cru

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

Aperitivo Apericena Parmigiano

Analisi visiva

Il colore di questa Cuvée è oro pallido.

L'effervescenza è molto dinamica e le catenelle di bollicine si rincorrono sino alla superficie dove formano un'elegante aureola di schiuma.

La presentazione è vivace e molto classica.

Analisi olfattiva

Il primo naso propone un equilibrio tra gli aromi di frutta e di forno (legati all'autolisi nelle cantine): percepiamo il pompelmo e i biscotti. Dopo qualche istante l'espressione si apre e ci immergiamo nelle note terziarie con i funghi e il sedano.

Poi, a poco a poco, l'insieme diventa più appetitoso e avvolgente.

È un naso complesso che testimonia del buon lavoro effettuato dal Vigneron durante l'assemblaggio.

Analisi gustativa

L'attacco è fresco, poi l'acidità dà il ritmo. Quest'ultima è leggermente temperata dal dosaggio, ma è comunque lei a strutturare la degustazione. L'effervescenza partecipa apportando il ritmo e avvolgendo il corpo del vino.

Ritroviamo gli aromi dell'analisi olfattiva con, in particolare, i biscotti e la scorza di pompelmo. L'insieme diventa più corposo avvicinandosi al finale e genera una struttura che suggerisce la lana.

Il finale

Il finale si prolunga per 6-7 secondi in un ambiente leggermente minerale.

Verdetto

Si tratta di un vino classico, elaborato da un bell'assemblaggio, con complessità al naso e equilibrio al palato.

Lascia esprimere il suo terroir con grande vivacità.

Servizio e abbinamenti

Da servire in una flûte tulipano, tra gli 8 e i 10°C.

È uno Champagne da aperitivo che sarà apprezzato durante innumerevoli circostanze.

Sarà in buona compagnia con i bigné al formaggio e con canapé sia caldi che freddi

Dosaggio : 8 g/l - 1a fermentazione : Inox - Malolattica : Oui - Monocru : Sacy - Vendemmia : 50% 2016



Sanchez - Le Guédard Grande Réserve Bio

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

Risotto Pesce Pollame Carne bianca

Analisi visiva

Il colore dorato di questo Réserve è color «Champagne».

L'effervescenza finissima 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 nocchie.

Questa prima impressione è accompagnata da frutti bianchi, pera, poi, con l'aerazione, ecco i profumi che ricordano il grano, i funghi freschi, il burro e, più tardi ancora, i frutti di bosco.

L'insieme è complesso e particolarmente riuscito.

Analisi gustativa

L'attacco è fresco e apre su un palato ben equilibrato.

La fluidità del vino così come la sua freschezza sono delicatamente accompagnati dalla tenerezza dell'effervescenza.

L'insieme si lascia gentilmente accarezzare dal dosaggio e produce una sensazione delicata e calda, avvolgente, che si potrebbe assimilare al cachemere.

Il finale

Il finale è lungo, 8-9 secondi di persistenza, unito a una elegante mineralità gessosa.

Ci lascia una sensazione dissetante.

Verdetto

Un bell'esempio di Cuvée Réserve!

Complessa e matura al naso, valorizzata da un'effervescenza carezzevole, 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...

Dosaggio : 7 g/l - 1a fermentazione : Inox Pinot Noir e Meunier, Fût Chardonnay - Malolattica : Sì - Monocru : Cumières - Vendemmia : 70% 2015 e 30% Réserve perpetuelle



Xavier Leconte Signature du Hameau

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

Aperitivo Apericena Parmigiano

Analisi visiva

La Cuvée è color oro. Animata da catenelle di bollicine lente e delicate, emana una sensazione di serenità e classicità.

Analisi olfattiva

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

Analisi gustativa

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

Il finale

Il finale è lungo, circa 8 secondi, e teso.
Rivela una deliziosa mineralità rinfrescante.

Verdetto

Questa Cuvée Signature du Hameau è elaborata con grande maestria!
Il suo stile classico e complesso è molto consensuale.

Servizio e abbinamenti

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

Dosaggio : 8 g/l - 1a fermentazione : Inox 80% et Fûts 20% - Malolattica : Sì - Monocru : Bouquigny - Vendemmia : 60% 2016 e 40% Réserve perpetuelle



CUVÉES TRADITION

TRADITION
EXTRA BRUT

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

BRUT

2
Champagne Grongnet
Carpe Diem
Côte des Blancs
Chardonnay 52%, Pinot Noir 20%,
Meunier 20%, Altri vitigni 8%

3
Champagne Grongnet
Tradiction
Côte des Blancs
Chardonnay 33%, Pinot Noir 33%, Meunier 33%

4
Champagne Vincent Joudart
Sélection
Côte des Blancs
Chardonnay 40%, Pinot Noir 13%, Meunier 47%

5
Champagne Hervy - Quenardel
Prestige Grand Cru
Montagne de Reims
Chardonnay 45%, Pinot Noir 55%

6
Champagne Hervieux - Dumez
Cuvée des Rois de France Premier Cru
Montagne de Reims
Chardonnay 30%, Pinot Noir 45%, Meunier 25%

7
Champagne Hervieux - Dumez
Tradition Premier Cru
Montagne de Reims
Chardonnay 25%, Pinot Noir 50%, Meunier 25%

8
Champagne Fabien Bergeronneau
Cuvée « F » Premier Cru
Montagne de Reims
Chardonnay 10%, Pinot Noir 30%, Meunier 60%





Grongnet Carpe Diem Extra Brut

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

Aperitivo Pollame Carne bianca

Analisi visiva

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

Analisi olfattiva

Il primo naso conferma questa impressione.

La frutta cotta, il miele, le praline, il caramello e il burro fuso danno un carattere goloso e compiuto al vino. Dopo qualche istante l'espressione diventa più rigorosa e elegante, più balsamica e minerale. Più tardi ancora percepiamo il pepe e il formaggio Comté.

Molto complesso e maturo questo naso è tra quelli che presentano più carattere nella panoramica champenoise.

L'eccellente tenuta all'aria dopo trenta minuti, mela cotogna e spezie, testimonia della sua ottima salute e del suo potenziale.

Analisi gustativa

L'impressione all'attacco è vivace, teso, con una buona acidità e un'effervescenza abbondante. L'equilibrio del vino si manifesta subito con una bella acidità, leggermente tagliente, e una vinosità piena e avvolgente.

L'assenza di dosaggio mostra alla perfezione la struttura interna del vino. Quest'ultimo si esprime senza fronzoli e ci offre una struttura compatta e nobile, che ricorda il lino.

Un magnifico palato, vinoso e fresco, senza concessioni e pienamente aromatico.

Il finale

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

Verdetto

Questa Cuvée Carpe Diem Extra Brut è un'opera d'arte.

Un vino aromatico e complesso, con un palato strutturato, puro e un finale di grande bellezza.

Servizio e abbinamenti

Questa Cuvée preferirà una flûte dal calice ampio o un bicchiere da vino per potersi esprimere a suo agio. La temperatura ottimale per il servizio sarà di 10°C.

Più portata verso la terra che verso il mare, tutte le carni bianche potranno convenirle: pollame e carne di vitello in priorità.

Come tutti gli Extra Brut, il giusto equilibrio del vino dovrà essere rispettato evitando gli eccessi con cibi troppo elaborati.

Servito da solo saprà soddisfare senza problemi i veri amatori.

Dosaggio : 4 g/l - 1a fermentazione : Fûts - Malolattica : No - Monocru : Étoges - Vendemmia : 80% 2014



Grongnet Carpe Diem

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

Conchiglie Vol au vent Frattaglie Funghi

Analisi visiva

Questa Cuvée è di un biondo intenso e luminoso.

Le bollicine finissime e abbondanti le conferiscono un aspetto scintillante.

L'insieme si distingue per eleganza e raffinatezza.

Analisi olfattiva

Il primo naso è immediatamente complesso e aromatico. Evoca la fine dell'estate con i profumi d'arancia candita, mela cotogna e miele d'acacia su un fondo minerale.

Dopo un istante la seduzione raddoppia con l'albicocca secca, il bergamotto e i savoirdi.

Poi è la volta delle note appetitose e di pasticceria. L'espressione sposa con molto charme gli aromi di giovinezza e di evoluzione nelle cantine.

Molto complessa, matura e seduttrice, è una Cuvée d'eccezione tanto la sua espressione aromatica è meravigliosa.

Analisi gustativa

L'attacco è deciso e ben effervescente.

Il vino rivela poi tutte le sue qualità d'equilibrio.

L'acidità e la vinosità sono equivalenti, mentre il dosaggio si tiene in disparte.

Trasceso dai suoi aromi e dalla sua struttura, il vino si mostra seduttore, pralina, torrone, noce moscata e biscotti ci sono offerti su una materia piena di tenerezza.

Il finale

Il finale è lungo con all'incirca 8 secondi di persistenza e molto netto.

Conserviamo questa sensazione d'unità e purezza percepita lungo tutta la degustazione.

Verdetto

Questa Cuvée Carpe Diem è uno splendido successo!

Matura e tenera, porta bene il suo nome e ci seduce con un'espressione aromatica saporita e una struttura tenera invitandoci a una degustazione di piacere, tra edonisti.

Servizio e abbinamenti

Degusteremo questo Champagne in una flûte dal calice ben ampio a 8-10°C.

Per esaltare il suo carattere le converrà l'eleganza delle carni di vitello e agnello. Le capesante con salsa dieppoise, i vol-au-vent... saranno altrettanto interessanti.

Dosaggio : 8 g/l - 1a fermentazione : Fûts - Malolattica : No - Monocru : Étoges - Vendemmia : 80% 2016



Grongnet Tradition

Brut

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

Aperitivo Frutti di mare Pizza Pasta

Analisi visiva

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

Analisi olfattiva

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

Analisi gustativa

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

Il finale

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

Verdetto

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

Servizio e abbinamenti

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

Dosaggio : 8 g/l - 1a fermentazione : Inox - Malolattica : No - Monocru : Étoges - Vendemmia : 80% 2017



Vincent Joudart Sélection

Brut

Chardonnay 40% Pinot Noir 13% Meunier 47%
Côte des Blancs - Fèrebrianges

Apericena Foie gras Risotto Carne bianca Frattaglie Verdure Funghi

Analisi visiva

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

Analisi olfattiva

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

Analisi gustativa

L'attacco è franco, poi la Cuvée ci offre plenitudine e golosità, entrambe ben accompagnate dall'effervescenza. Il corpo del vino è arricchito da note di frutta cotta e intensi aromi di ciliegia candita.
A metà palato si manifesta la freschezza apportata dall'acidità che tende gradualmente il vino.
Sul piano tattile percepiamo un tocco di taffetà, una struttura liscia e rigida al contempo: il pugno di ferro nel guanto di velluto.

Il finale

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

Verdetto

Questa Cuvée Sélection, grazie al sapiente apporto dei vini di riserva (Solera-Perpetuelle), si esprime con uno stile maturo, affascinante e complesso, e si afferma come un vero Champagne "di piacere" da condividere durante e dopo il pasto.

Servizio e abbinamenti

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

Dosaggio : 7,3 g/l - 1a fermentazione : Inox 100% - Malolattica : Sì - Monocru : Fèrebrianges - Vendemmia : 55% 2017 e 45% Réserve perpetuelle



Hervy - Quenardel Prestige Grand Cru

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

Apericena 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 superficie.
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, la mela e la 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, ben 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 ravioli ricotta e spinaci, la carne bianca, e ancor meglio il pollame, saranno i benvenuti.

Dosaggio : 8 g/l - 1a fermentazione : Inox 80% e Fûts 20% - Malolattica : 90% - Monocru : Verzenay - Vendemmia : 70% 2015



Hervieux - Dumez Cuvée des Rois de France Premier Cru

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

Aperitivo Ostriche Crostacei Frutti di mare Conchiglie Risotto

Analisi visiva

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

Analisi olfattiva

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

Analisi gustativa

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

Il finale

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

Verdetto

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

Servizio e abbinamenti

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

Dosaggio : 7 g/l - 1a fermentazione : Inox - Malolattica : Sì - Monocru : Sacy - Vendemmia : 50% 2015 et 50% 2016



Hervieux - Dumez Tradition Premier Cru

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

Aperitivo Parmigiano Crostacei Frutti di mare Pasta Pesce alla griglia

Analisi visiva

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

Analisi olfattiva

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

Analisi gustativa

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

Il finale

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

Verdetto

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

Servizio e abbinamenti

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

Dosaggio : 8 g/l - 1a fermentazione : Inox - Malolattica : Oui - Monocru : Sacy - Vendemmia : 70% 2017



Fabien Bergeronneau Cuvée « F » Premier Cru

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

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

Analisi visiva

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

Analisi olfattiva

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

Analisi gustativa

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

Il finale

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

Verdetto

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

Servizio e abbinamenti

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

Dosaggio : 8 g/l - 1a fermentazione : Inox - Malolattica : No - Monocru : Villedommange - Vendemmia : 60% 2016

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%





Hervieux - Dumez Demi-sec Premier Cru

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

Foie gras Pesce Frutti di bosco Macedonia di frutta Dessert Torte

Analisi visiva

Il colore verde-oro di questa Cuvée è animato da catenelle di bollicine che si incrociano lentamente, sino a formare un'aureola di schiuma bianchissima.

La presentazione ispira serenità.

Analisi olfattiva

Il primo naso è fresco e molto espressivo.

Ci offre profumi di mela verde, lime, piante, foglie, melone, che ci trasportano in un'atmosfera primaverile.

Dopo un po' il carattere devia verso la fine dell'estate e percepiamo la pera ben matura e l'acquavite.

L'espressione rimane 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, effervescenza e acidità s'associano per dare una forma slanciata alla degustazione.

Il vino è ben diritto e 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 delicatezza, su note pepate.

Verdetto

Questa Cuvée sa sposare con leggerezza la golosità e il dinamismo, la ricchezza e la purezza.

Stupirà coloro che abitualmente denigrano lo Champagne Demi-sec!

Servizio e abbinamenti

Degusteremo questa Cuvée 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 un foie gras, una macedonia di agrumi, un carpaccio di ananas o un filetto di pesce con frutta esotica.

Eviteremo il cioccolato e il caramello.

Dosaggio : 32 g/l - 1a fermentazione : Inox - Malolattica : Oui - Monocru : Sacy - Vendemmia : 70% 2017



Sanchez - Le Guédard Demi-sec

Sec
Pinot Noir 60% Meunier 40%
Vallée de la Marne - Damery

Foie gras Macedonia di frutta Dessert Torte

Analisi visiva

Il colore è appetitoso, intenso e ben dorato. È animato da una ricca e cremosa effervescenza che crea un bellissimo cordone di bollicine in superficie.

La presentazione di questa Cuvée prepara il palato alla degustazione.

Analisi olfattiva

Il "primo naso" è ben aperto su crema pasticcera, pesca cotta, miele. È un naso fruttato, franco e goloso che presenta sia note estive che evolutive.

Dopo l'aerazione percepiamo frutta cotta, frutta secca, caramello, torrone ...

Analisi gustativa

L'attacco al palato è denso e morbido, con un'effervescenza molto suadente e un'acidità di fondo. Poi il vino mostra tutto il suo fascino.

Carnoso, cremoso ed equilibrato, presenta il perfetto connubio tra vinosità e liquore. La degustazione è gustosa e l'effervescenza e l'acidità assicurano il ritmo in contrappunto.

L'insieme produce un bel 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

Ecco un delizioso e raffinato Champagne Demi-sec!

Una bella complessità e maturità al naso e un buon equilibrio al palato, uno Champagne perfetto per la tavola.

Servizio e abbinamenti

Questo Champagne gastronomico si abbina a tutti i dessert con frutta cotta e creme.

Servito in una flûte slanciata a una temperatura di 8°C, accompagnerà, per esempio, la Charlotte con pere o pesche, la crostata di albicocche, la crème caramel, e anche certi dolci al cioccolato al latte.

*Da evitare il cioccolato fondente, il gelato e il sorbetto.

Dosaggio : 21 g/l - 1a fermentazione : Inox 100% - Malolattica : Sì - Monocru : Cumières - Vendemmia : 70% 2017 e 30% Réserve perpétuelle

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

MOI JE VEUX
♥
VIVRE D'AMOUR
et de champagne





Creatività: Cristina Willemsen

Grafica: Francesca Pedano

Fotografia: Leonardo Salvini

Fotografia quadri: Cristina Willemsen

fier ce fût

champagnefiercefit.com