fier ce fît
CHAMPAGNE

Sanchez-Le Guédard

Meunier
Millésime 2013
Parcellaire

Extra Brut
Meunier 100%
Vallée de la Marne - Damery

Aperitivo Frutti di mare Crostacei Conchiglie Carpaccio di pesce Pesce Verdure Formaggi

Analisi visiva

Il colore, di un oro intenso, preannuncia un vino all'inizio della sua maturità.
L'effervescenza, fine ed elegante, alimenta un sottile cordone di schiuma sulla superficie, donando un tocco di delicatezza a questa presentazione già di per sé invitante e avvolta da una sensazione di serenità.

Analisi olfattiva

Il primo naso, aperto e generoso, sorprende per una maturità più avanzata di quanto suggerito dall'aspetto visivo. Emergono aromi di mela al forno, cannella e torrone, arricchiti da un accenno di caramello fondente, evocando l'espressione di un Meunier al suo apice.
Con l'ossigenazione, il profilo evolve: guadagna freschezza con vivaci note di mela renetta e scorza di pompelmo, che rinfrescano l'insieme, mentre il lungo affinamento sui lieviti si rivela con sfumature di biscotto e un sottile tocco di cacao.
Un naso complesso e sfaccettato, che si dispiega con il tempo e la temperatura, invitando alla pazienza.

Analisi gustativa

L'attacco, di una vivacità brillante, sorprende per la sua tensione. L'effervescenza e la freschezza si uniscono per dare vita a una bocca tesa, scolpita, sostenuta da una spina dorsale acida di grande precisione.
Note di miele e mela al forno ammorbidiscono questa energia, mentre una fine salinità si manifesta già a metà bocca, amplificando l'intensità minerale del vino.
L'insieme è aereo e fluido, ma ben strutturato, con una texture raffinata e compatta che richiama la nobiltà del lino.

Il finale

La finale lascia un'impronta decisamente minerale. Più salina che aromatica, si sviluppa su una bella persistenza (6-7 secondi), caratterizzata da accenti iodati e da una mineralità calcarea che conferisce al vino una firma marittima ben definita.
Una conclusione vibrante, ricca di carattere.

Verdetto

Questo Meunier in purezza, dall'apparenza classica a prima vista, rivela in realtà una personalità unica e senza compromessi.
Il Millésime 2013, frutto di un'annata fresca e tardiva (vendemmia in ottobre), apporta una tensione distintiva, in cui il vitigno si dissolve per lasciare emergere pienamente il terroir. Questa Cuvée parcellare, ottenuta dalle uve di sole tre parcelle, esprime con precisione l'impronta del suo luogo d'origine.
Uno Champagne autentico ed esigente, capace di affascinare gli intenditori alla ricerca di un'emozione pura.

Servizio e abbinamenti

Servito tra 10 e 12°C, in una flûte dal calice ampio o, meglio ancora, in un bicchiere da vino, questo Champagne esprime tutta la sua tensione e la sua intensità minerale.
All'aperitivo, si abbina perfettamente a cracker fatti in casa, chips alle alghe o sablé salati al parmigiano e scorza di agrumi.
Per iniziare, la sua freschezza e struttura si sposano con crudité croccanti e salsa all'aglio, insalata di rafano nero o asparagi bianchi con vinaigrette agli agrumi.
I sapori marini trovano un'armonia ideale con questo Champagne: ceviche di spigola, tartare di capesante, polpo grigliato con finocchio croccante, frutti di mare marinati, cubetti di tonno scottato o un carpaccio di pesce come orata o scorfano, che ne esaltano l'eleganza salina.
Infine, tra i formaggi, troverà un perfetto equilibrio con un Bagòss di Bagolino stagionato, un Pecorino di Fossa, una toma di pecora alle erbe selvatiche o un formaggio di capra a media stagionatura, tutti in grado di valorizzare la sua finezza e mineralità

Dosaggio: 4 g/l
- 1a fermentazione: 10% Fût - 90% Inox
- Malolattica: Sì
- Parcellare: Les Vervannes

www.champagnefiercefit.com

- Monocru: Damery
- Vendemmia: 100% 2013