



ACQUISTATO IL

Champagne Baron Fuenté Grand Millésime 2014

2014

Solo negli anni migliori e solo dalle migliori uve



Svinando

Quando il gioco si fa duro... In Champagne si comincia a giocare. Scherzi a parte, questo Grand Millésime viene prodotto solo negli anni migliori e solo a partire dalle migliori uve a disposizione. In questo caso, per esempio, Baron-Fuenté seleziona accuratamente solo i migliori grappoli provenienti dai vigneti situati sulle rive della Marna, nel più grande vigneto della Champagne. Il blend è composto dal 45% di uve Chardonnay, 40% Meunier e 15% Pinot Noir. Un vino super importante che raggiunge la perfetta maturazione solo dopo aver riposato per circa 8 anni in contatto con i suoi lieviti in cantina. Uno di quegli Champagne che sono buoni già oggi, a pochi mesi/anni dalla sboccatura, ma che sanno certamente evolvere a lungo in cantina, continuando a regalare emozioni diverse anno dopo anno. Anche 10, stando a quanto dichiarato dai suoi creatori. Nel calice si presenta di un bel colore oro pallido, con morbidi riflessi verdognoli. Una bella catenella di bollicine fini accompagna gli aromi più delicati fino al nostro naso. Il suo bouquet è un sottile mix di agrumi maturi e frutta fresca, in particolare pesche bianche. Solo in un secondo momento si iniziano a cogliere i sentori tipici dei vitigni a bacca nera. In bocca è piacevolmente vivace e fresco. Estremamente equilibrato e dotato di un buon corpo. Con i suoi 8 grammi di zucchero per litro, questo Champagne elegante e generoso, può essere gustato a tutto pasto, dall'aperitivo al formaggio. Un solo consiglio. Questo Champagne va sempre acquistato in più bottiglie. Così una la si stappa subito. Le altre rimangono gelosamente custodite in cantina in attesa dell'occasione giusta per stapparle e godere nuovamente del piacere di una grande bollicina francese.

Nella home page del sito della Baron-Fuenté si legge: "Il nostro obiettivo non è altro che l'eccellenza... Per la famiglia Baron-Fuenté, l'eccellenza non è solo un valore, fa parte del nostro spirito". Del resto sarebbe difficile immaginare qualcosa di diverso, dato che quella che conduce l'azienda oggi è la stessa famiglia che possiede i vigneti di Charly-sur-Marne fin dal XVII secolo. Gli appezzamenti si trovano sulle meravigliose colline della Valle della Marna, a Ovest della regione vinicola dello Champagne. La storia della Maison Baron-Fuenté, però, inizia ufficialmente solo nel 1962, quando Gabriel Baron e Dolorès Fuenté ricevono 1 ettaro di viti dal padre di Gabriel come regalo di nozze. Nel 1983, poi, i figli di Dolorès e Gabriel decidono di entrare in azienda per continuare l'opera dei genitori e farla prosperare. Sophie, in particolare, grazie a suo padre impara l'impegnativo lavoro di viticoltore, acquisendo una sensibilità tutta particolare nella gestione dei vigneti della Champagne. Ignace, invece, si occupa della cantina, impartendo ai vini di casa uno stile molto personale. Oggi Sophie e Ignace Baron sono orgogliosi proprietari di un vigneto di 40 ettari. In attesa dell'arrivo della nuova vendemmia, si preparano con pazienza e serietà per il prossimo anno. Un bel cordone di fini bollicine accompagna il suo naso delicato ed elegante che suggerisce la maggior parte dello Chardonnay utilizzato. Il suo bouquet è un sottile mix di agrumi maturi e frutta fresca, e in particolare di pesche bianche. I vitigni a bacca nera iniziano quindi a rivelare note di piccoli frutti rossi e la sua spiccata vinosità. Al palato conserva meravigliosa vivacità e freschezza aromatica, leggermente mentolata e acidula con note di mela verde. E' estremamente armonico, armonico e di corpo con frutti rossi che sono presenti nel bouquet. Note di agrumi ritornano per il finale per poi svanire lentamente.

La Vigna

Terreno Alluvionale

Esposizione Ovest

Allevamento Spalliera

Densità imp. 6700

Il Vino

Tipologia Champagne Brut

Provenienza Francia

Uve Chardonnay 45%, Pinot Meunier 40%, Pinot Noir 15%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Affinamento in cantina: 8 anni sui lieviti

Sensazioni La sua veste color oro pallido con tenui riflessi verdognoli è estremamente armonica e di corpo con frutti rossi che sono presenti nel bouquet. Note di agrumi ritornano per il finale per poi svanire lentamente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.