



ACQUISTATO IL

Perrier-Jouët "Belle Époque" 2012

2012

Il vino più prestigioso della Maison



Svinando

Una bottiglia così, impossibile non notarla. Stiamo ovviamente parlando della Belle Époque, Cuvée de prestige di Maison Perrier-Jouët. La sua storia risale addirittura al 1902, quando la maison chiese a Emile Gallé, vetraio e decoratore, di abbellire il vetro della bottiglia destinata a una nuova Cuvée. Un vino che avrebbe dovuto celebrare il felice periodo storico che stavano vivendo, la Belle Époque appunto. L'artista decorò la bottiglia con degli anemoni bianchi che però, per varie ragioni, non vennero utilizzati per oltre 60 anni. Vennero ripresi solo nel 1964, quando lo Chef de Cave André Bavalet, decise di imbottigliare l'iconica Cuvée proprio in una bottiglia decorata in modo così originale. Da allora la Belle Époque è un simbolo dello Champagne e il vino più prestigioso della Maison Perrier-Jouët. 50% Chardonnay, 45% Pinot Noir e 5% Pinot Meunier, la Belle Époque riposa nelle cantine della Maison per almeno 5 anni. L'annata 2013 si rivela uno Champagne elegante e stimolante, caratterizzato da un bellissimo color oro limpido, con sottili riflessi verdognoli. Al naso note di fiori bianchi abbinati alla pesca bianca, alla pera croccante e agli agrumi. In bocca è freschissimo, con un finale persistente e armonioso. Da provare con un risotto con funghi porcini, oltre che con i classici crostacei e frutti di mare.

Appartiene alla élite delle Maison della Champagne. Perrier-Jouët, fondata nel 1811, è una delle Maison più iconiche della regione. I suoi vigneti si estendono dalla Côte des Blancs, a Reims e fino alla Vallée de la Marne. Comprendono, come è giusto che sia, i tre classici vitigni della regione, dal Pinot Nero al Meunier, ma soprattutto lo Chardonnay che nella produzione di Perrier-Jouët ricopre un ruolo importantissimo, in quasi tutte le cuvée. Altra particolarità della Maison riguarda la figura dello Chef de Cave che, in oltre duecento anni di storia, ne ha visto avvicinarsi "solo" otto. Hervé Deschamps, per esempio, alla guida della cantina dal 1993, prima di diventare "di ruolo" ha subito un praticantato di ben 10 anni, affiancando il suo predecessore. Nell'ottobre 2020, dopo quasi 30 vendemmie, Deschamps ha infine passato il testimone a Séverine Frerson, prima donna a ricoprire questo ruolo nella storia della Maison. Del resto per svolgere al meglio questo difficile compito, lo (o la) Chef de Cave non deve solo essere un grande tecnico ma deve anche conoscere perfettamente tutti i cru, le uve e gli assemblaggi, per riuscire a dar vita, anno dopo anno, a vini caratterizzati da una cifra stilistica ben riconoscibile.

La Vigna

Terreno Calcare, gesso, marna

Esposizione Sud Est

Allevamento Guyot

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino Champagne

Provenienza Francia

Uve 50% Chardonnay, 45% Pinot Noir, 5% Pinot Meunier

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di pesce

Vinificazione Belle Époque riposa nelle cantine della Maison per almeno 5 anni.

Sensazioni Uno champagne elegante e stimolante Color oro dalla radiosa limpidezza, con sottili riflessi verde. Caratteristiche note di fiori di fiori bianchi abbinati alla pesca bianca, pera croccante e agrumi. La freschezza prevale al palato, con un finale persistente ed armonioso.

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

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821