



ACQUISTATO IL

Champagne Aubry Rosé Brut Premier Cru

s.a.

Fresco e versatile, non banale



Svinando

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia

Vino Champagne rosé

Provenienza

Champagne

Uve

chardonnay 60%, pinot meunier e noir 25%, vin rouge 15%

Gradazione

12,5% vol

Temp. Servizio

10 gradi

Quando Berlo

entro 5-10 anni

Abbinamento

Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione

Blend dei tre classici vitigni della Champagne proviene da vigne dei comuni di Jouy-lès-Reims e Villedommage. Al vino base è stato aggiunto vino rosso da uve pinot meunier della vecchia vigna Les Noyes. Il vino subisce la fermentazione malolattica e matura sui lieviti per un minimo di 18 mesi. Dosaggio 4 g/l.

Sensazioni

Color rosa salmone luminoso, con perlage fine e persistente. Il profumo è caratteristico e gradevole (note di cassis), di fiori rosa e di agrumi. In bocca, si slancia spumoso e fresco. Nel finale, si sviluppa su note di pompelmo rosa e di frutti scuri. Grande longevità e armonico.

Lo Champagne, specie se in versione rosé, può essere molto più di un semplice brindisi. Può infatti diventare un compagno di viaggio versatile, capace di aggiungere un tocco di eleganza anche a una semplice serata tra amici. Ma procediamo con ordine. Maison Aubry è una storica azienda che nasce nel 1790 con l'intento di fare vini che fossero l'espressione più pura del loro territorio. Oggi, con i vigneti sparsi tra Villers-Marmery e Pargny-lès-Reims, i fratelli Aubry mantengono un approccio che unisce tradizione e innovazione, con un occhio di riguardo per le pratiche sostenibili e la valorizzazione dei vitigni più antichi. Questo rosé Premier Cru, rappresenta un po' il manifesto della filosofia della maison. Chardonnay per il 60%, Pinot Meunier e Noir per il 25%, il 15% restante è rappresentato da vin rouge che dona freschezza, colore e complessità aromatica. Il processo di vinificazione segue la tradizione più classica, con un tocco "tutto Aubry". L'uva, infatti, viene raccolta a mano e ogni parcella è vinificata separatamente per esaltarne le specificità. Segue una lunga sosta sui lieviti, per oltre 36 mesi che dona al vino finito una notevole complessità e una bollicina fine, cremosa e persistente. Nel bicchiere si presenta di un colore rosa tenue e brillante, attraversato da riflessi dorati che si fanno più evidenti man mano che il tempo passa. Il bouquet è ricco di piccoli frutti di bosco, come ribes, lampone e fragolina selvatica, con accenni di rosa e un tocco di agrumi rossi, come l'arancia. Dopo qualche istante, emergono note più complesse di crosta di pane, lievito e nocciola tostata, a dimostrazione della sua lunga permanenza sui lieviti. In bocca è una conferma. L'ingresso è fresco e cremoso, con un sorso sapido e avvolgente che non perde mai in dinamismo. La finezza della bollicina e la sua persistenza si integrano perfettamente con una piacevole acidità che pulisce il palato, lasciando una scia di sensazioni fruttate e minerali. Questo rosé si presta a tantissimi abbinamenti. Splendido con un carpaccio di tonno, si fa apprezzare anche con formaggi a pasta molle, come un Brie o un Camembert. Se infine volete osare, può essere anche proposto in accompagnamento a una tagliata di anatra all'arancia. La dolcezza della carne e la punta acida della salsa si bilanciano magnificamente con la sua freschezza.

Champagne Aubry è una Maison a conduzione familiare che si distingue nel variegato panorama dello Champagne per la sua forte identità. Il quartier generale è a Jouy-lès-Reims, nel nord della Champagne, nella cosiddetta Petit Montagne de Reims, molto apprezzata da chi ama gli Champagne di carattere. L'azienda è gestita da Pierre e Philippe Aubry, due fratelli che rappresentano l'ultima generazione di una famiglia che affonda le sue radici nella viticoltura dal 1790. Pierre ha studiato enologia, Philippe biologia: un mix che ha permesso di armonizzare tradizione e innovazione. La casa di Champagne Aubry è situata in un'area di 600 ettari, divisa in 5 parcelles, sparse in tre comuni: Jouy-lès-Reims, Pargny, Villedommage, Coulommès-la-Montagne e Pargny. Qui il microclima, grazie alle colline circostanti e all'altitudine moderata, aiuta a mantenere freschezza e acidità equilibrata nelle uve. In vigna la cura è maniacale, con una selezione delle singole parcelle, rese bassissime per ottenere la massima qualità. In cantina, invece, vince il rispetto della tradizione, con vini poco dosati e pratiche che rivelano il

territorio. Alcune cuvée sono anche fermentate in legno. Inoltre Aubry non si limita all'uso dei vitigni più noti, come Pinot Noir, Meunier e Chardonnay. I fratelli, infatti, hanno reintrodotto anche antichi vitigni quasi scomparsi, come Arbanne, Petit Meslier e Fromenteau (Blanc Vrai), in grado di conferire ai vini sfumature uniche.