



ACQUISTATO IL .....

Champagne Labbé & Fils Tradition Brut Premier Cru s.a.



## Premier Cru autentico

Oggi vaghiamo tra i filari della Montagne de Reims, dove il gesso affiora dal terreno, mentre il vento fresco del nord mantiene l'uva croccante e vibrante. In questo scenario sorge Chamery, un piccolo borgo classificato Premier Cru dove la famiglia Labbé lavora la vite curando ogni singola parcella come se fosse un giardino di casa. Lo Champagne Premier Cru Brut Tradition di Labbé & Fils nasce qui, da un territorio che gode di una perfetta esposizione e una particolare composizione del suolo fatta di sabbia, argilla e calcare che regala ai vini una sapidità quasi elettrica. Del resto la classificazione Premier Cru non è un semplice orpello burocratico ma la certificazione che le uve provengono da comuni selezionati per l'eccellenza del loro terroir. Nel blend troviamo un 65% di Pinot Noir, il 20% di Pinot Meunier e il 15% di Chardonnay. Questa triade deriva dalla predominanza di uve a bacca nera presente nella zona di Chamery e che permettono di dar vita a un vino che sa essere al tempo stesso muscolare e gentile. Nel calice, colpisce per il colore oro paglierino brillante, attraversato da un perlage finissimo e costante. Al naso, polpa della pesca bianca e della prugna gialla, seguite da una nota fragrante che ricorda la crosta di pane appena sfornato e un tocco di mandorla fresca. In bocca è un'esplosione di vivacità. La freschezza è tagliente ma ben bilanciata da una morbidezza fruttata che avvolge il palato, lasciando un finale pulito e leggermente minerale che invoglia subito a un altro sorso. È un vino che va dritto al punto, senza troppi giri di parole. Da provare con un fritto di paranza o con un risotto ai frutti di mare. Ottimo anche con dei formaggi a pasta molle come il Brie, dove la grassezza del formaggio sposa divinamente la verticalità di questa bollicina, creando un contrasto che lascerà a bocca aperta.

Champagne Labbé & Fils, piccola e preziosa perla incastonata nel cuore della Montagna di Reims, e più precisamente a Chamery. Per chi cerca il classico Champagne delle grandi multinazionali, questo non è il posto giusto. Qui tutto parla di artigianalità, famiglia e un legame indissolubile con la terra. La Maison nasce ufficialmente nel 1975, ma le sue radici affondano in generazioni di vignaioli che hanno curato i propri filari con la dedizione tipica di chi vede la vite non solo come un lavoro, ma come un'eredità da proteggere. Oggi, a guidare l'azienda c'è Jérôme Labbé, un produttore che ha perfezionato la sua sensibilità enologica lavorando in realtà prestigiose come Bruno Paillard, e ha riportato a casa un bagaglio di competenze che ha trasformato la produzione di famiglia. Sotto la sua guida, la Maison ha saputo evolversi mantenendo quella dimensione "umana" che rende ogni bottiglia unica. L'azienda oggi può contare su circa 10 ettari di vigneti, tutti classificati Premier Cru. Nei loro filari convivono armoniosamente i tre protagonisti della regione: il Pinot Noir, che apporta Champagne da 40 anni di storia. Il Pinot Noir è sempre stato il punto di riferimento per il gusto e la eleganza, e il Chardonnay, che conferisce un tocco di freschezza e morbidezza. Si distingue per la sua distinzione. L'approccio alla viticoltura. Già dagli anni '70, la Maison ha iniziato a percorrere la strada della sostenibilità, eliminando progressivamente erbicidi e prodotti chimici di sintesi. Oggi la gestione biologica non è una moda passeggera, ma un impegno concreto per consegnare un terreno sano alle generazioni future. In cantina, Jerome ha introdotto una scelta stilistica coraggiosa e raffinata: l'uso

### La Vigna

**Terreno**  
**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino Champagne
<b>Provenienza</b>	Champagne
<b>Uve</b>	65% pinot nero, 20% pinot meunier, 15% chardonnay
<b>Gradazione</b>	12% vol
<b>Temp. Servizio</b>	10 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 3-5 anni
<b>Abbinamento</b>	Aperitivo, Menù di pesce
<b>Vinificazione</b>	Proveniente da vigneti Premier Cru, questa cuvee esprime l'eleganza e la complessità tipiche del terroir, fondendo armoniosamente i vitigni classici della regione. Fermentazione in botte per 20 mesi, prodotto sempre senza fermentazione malolattica, conquista con la sua vivacità e freschezza, bilanciata da un assemblaggio di vini dell'annata precedente.
<b>Sensazioni</b>	Una schiuma corposa e generosa invita a scoprire questa Champagne da 40 anni di storia. Il Pinot Noir è sempre stato il punto di riferimento per il gusto e la eleganza, e il Chardonnay, che conferisce un tocco di freschezza e morbidezza. Si distingue per la sua distinzione. L'approccio alla viticoltura. Già dagli anni '70, la Maison ha iniziato a percorrere la strada della sostenibilità, eliminando progressivamente erbicidi e prodotti chimici di sintesi. Oggi la gestione biologica non è una moda passeggera, ma un impegno concreto per consegnare un terreno sano alle generazioni future. In cantina, Jerome ha introdotto una scelta stilistica coraggiosa e raffinata: l'uso

di botti di rovere per la fermentazione e l'affinamento delle parcelle più pregiate. Questa tecnica non serve a "coprire" il vino con sentori di legno, ma a dargli ossigeno, profondità e una complessità aromatica che spazia dalla brioche calda alla frutta secca, mantenendo sempre intatta la freschezza del frutto.