ACQUISTATO IL .....

Champagne Harlin "L'escapade" Extra Brut s.a.



Viaggio tra i tre suoli della Vallée de la Marne

Immaginate un posto dove la sabbia, l'argilla e il gesso convivono a pochi metri l'uno dall'altro. Tre suoli completamente diversi. Tre caratteri. Tutti rinchiusi in una sola bottiglia. Questo è ciò che succede lungo le rive della Marna a Mareuil-le-Port. L'escapade di Harlin Père & Fils ne è il racconto più sincero. La famiglia Harlin lavora la vigna da tre generazioni in questo angolo della Vallée de la Marne, sulla riva sinistra del fiume. Il vigneto, circa 9,5 ettari, si estende su tre comuni: Mareuil-le-Port, Épernay e Tours-sur-Marne, classificato Grand Cru. Non è un caso che la cuvée si chiami L'escapade, la passeggiata, perché questo è esattamente ciò che fa fin dal primo sorso: ti porta in giro. A Mareuil-le-Port il Pinot Meunier domina con il 77% dei vigneti totali. Non è un caso: questa uva ama i suoli argillosi della Vallée de la Marne e qui si trova a casa. L'escapade rispecchia questa identità territoriale ma la allarga: 45% Chardonnay, 30% Meunier, 25% Pinot Nero. Una proporzione insolita per la zona, con lo Chardonnay in testa a guidare il profilo aromatico. La vinificazione avviene prevalentemente in acciaio. Freddo, preciso, attento a preservare i profumi primari. Una piccola parte, però, passa in rovere, quel tanto che basta per aggiungere profondità senza coprire nulla. Qui avviene anche la fermentazione malolattica che ammorbidisce l'acidità e porta quella sensazione di volume che si sente in bocca. Il dosaggio è basso, come vuole la versione Extra Brut. Nel bicchiere, il colore è giallo-verde brillante con riflessi dorati e bolle fini. Al naso si apre con fiori bianchi e arancio, poi frutta bianca, mela, pera, un tocco di finocchio selvatico. In bocca l'attacco è sapido e diretto. Gli agrumi guidano. La freschezza è il filo conduttore di tutto il sorso. A metà bocca la frutta bianca matura si fa sentire e porta equilibrio. Il finale è lungo, pulito, con una persistenza minerale che invita a bere ancora. Perfetto con crudi di mare: ostriche, scampi, tartare di ricciola. Ottimo anche con un risotto al limone e gamberi.

Uno Champagne "di famiglia". Maison Harlin, Père & Fils, è una tappa obbligatoria nel cuore della Valle della Marna. Ci troviamo a Mareuil-le-Port, dove tutto ha avuto inizio grazie a Guy Harlin, affiancato poi dal figlio Dominique. Oggi, però, sono i nipoti Maxime e Guillaume a tenere le redini della Maison. Questo passaggio di testimone non è stato un semplice atto burocratico, ma una vera evoluzione stilistica. I due fratelli hanno portato una ventata di freschezza, adottando un approccio quasi "artigianale" nel senso più nobile del termine. Per loro, infatti, fare vino significa prima di tutto prendersi cura della pianta e del suo ecosistema. Il vigneto aziendale si estende su circa 9,5 ettari e gode di una posizione geografica privilegiata. Le vigne sono distribuite in zone strategiche: non solo a Mareuil-le-Port, ma anche nei prestigiosi terroir di Épernay e Tours-sur-Marne, quest'ultimo classificato come Grand Cru. Questa varietà permette alla famiglia Harlin di giocare con i tre vitigni re della regione, creando blend equilibrati e mai banali. In campagna la filosofia è chiarissima: la salute della vigna è la priorità assoluta. Non a caso l'azienda ha ottenuto le certificazioni HVE (Haute Valeur Environnementale) e VDC (Viticulture Durable en Champagne), eliminando gli insetticidi, praticando l'inerbimento tra i filari per favorire la biodiversità e usando il trifoglio per nutrire il terreno in modo naturale. In cantina, questa cura continua con una pazienza d'altri

La Vigna

Terreno	Sabbia e gesso
Esposizione	Est/Sud-Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Champagne
Uve	45% Chardonnay, 30% Meunier, 25% Pinot Noir
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Fermentazione malolattica Acciaio - 88% Rovere - 12%
Sensazioni	Il palato è sapido e guidato dalla freschezza degli agrumi, esaltata da un basso dosaggio. Note floreali arricchite da sfumature di frutta bianca.

tempi. Le cuvée attendono almeno 3 anni sui lieviti, mentre le riserve più prestigiose possono riposare anche 10 anni prima di vedere la luce. Alcuni vini fermentano in legno, acquistando una complessità e una morbidezza che solo il tempo e i piccoli fusti di rovere possono regalare.

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