ACQUISTATO IL .....

Champagne Brut Nature Blanc d'Assemblage s.a.



Cuvée artigianale

Ci troviamo a Chavot-Courcourt, un piccolo e suggestivo comune situato nella rinomata Vallée de la Marne. Qui la storica cooperativa Chavost, nata nell'immediato dopoguerra, ha deciso di voltare pagina abbracciando una filosofia produttiva innovativa. Agricoltura biologica integrale, qui le piante affondano le radici in suoli dove il gesso e i minerali la fanno da padroni. Questo legame viscerale con la terra si traduce in un grande rispetto per la biodiversità, che restituisce nel bicchiere vini dal carattere autentico. In una regione dominata dai grandi marchi industriali, la scelta di Chavost di produrre una linea completamente naturale e senza chimica rappresenta una vera mosca bianca, un modo per dimostrare che anche i grandi classici possono avere un'anima selvaggia ed elegante. Questa cuvée nasce da un matrimonio perfetto tra Chardonnay e Pinot Meunier. Il primo dona freschezza e una finezza innata, mentre il secondo regala una struttura generosa, note fruttate e quella tipica rotondità che rende la beva irresistibile. La cantina utilizza esclusivamente la "tête de cuvée", ossia la primissima e più nobile spremitura dei grappoli. In cantina l'approccio è improntato al minimo intervento. Le fermentazioni alcolica e malolattica avvengono in modo spontaneo grazie all'azione esclusiva di lieviti e batteri indigeni, senza alcuna aggiunta di anidride solforosa. Il settanta per cento della massa fermenta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per preservare la freschezza, mentre il trenta per cento matura in "fût de chêne", le tipiche botti di rovere francese che donano ampiezza e complessità. Per la presa di spuma viene aggiunto mosto d'uva concentrato. Infine, il vino non subisce alcuna chiarifica prima dell'imbottigliamento e non riceve zuccheri alla sboccatura, presentandosi come un Brut Nature puro e dritto. Dorato e brillante, impreziosito da una spuma fine e persistente, al naso l'impatto è intenso. Un vero trionfo di profumi che ricordano la mela matura, la fragrante torta Tatin e la mandorla, il tutto arricchito da lievi sentori di prodotti da forno e da una leggera nota evoluta. In bocca il sorso colpisce subito per la sua natura vinosa e opulenta. Mostra un'ottima struttura, una morbidezza avvolgente e un equilibrio semplicemente eccellente che invoglia al sorso successivo. Buona già oggi, grazie alla spalla acida dello Chardonnay e alla complessità derivante dal passaggio in legno, questa cuvée ha un ottimo potenziale di invecchiamento. A tavola si dimostra una bottiglia estremamente eclettica, capace di reggere il confronto con piatti strutturati. Da provare con delle capesante scottate al burro, dove la grassezza del mollusco sposa la vinosità del vino. Funziona bene anche con una tartare di fassona, oppure in abbinamento a un risotto ai funghi porcini per un contrasto di sfumature straordinario.

Nell'immaginazione di ogni appassionato, la Champagne si associa a storiche maison dai saloni affrescati, tradizioni secolari. Un'immagine rigorosa, quasi aristocratica. Ma nel cuore della celebre regione vinicola francese c'è una realtà che sta dimostrando come si possa fare un vino eccellente, identitario e contemporaneo partendo da un concetto del tutto diverso: la cooperazione e il ritorno alla natura più pura. Un bel esempio di questa nuova tendenza è senza dubbio rappresentato da Champagne Chavost. Fondata nel 1946 a Chavot-Courcourt, un incantevole villaggio situato nella Côte des Blancs, Chavost è nata come una classica cooperativa di viticoltori.

La Vigna

Terreno	calcareo, argilloso
Esposizione	Nord
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Champagne
Uve	50% chardonnay, 50% pinot meunier
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Lo Champagne Blanc d'Assemblage di Chavost nasce dall'unione in parti uguali di Chardonnay e Meunier, provenienti da cinque ettari vitati nel comune di Chavot-Courcourt, nella Vallée de la Marne. Le vigne, condotte in agricoltura biologica, riflettono l'impegno del produttore per una viticoltura rispettosa e consapevole. La cuvée è ottenuta esclusivamente dal mosto della prima spremitura (tête de cuvée), a cui viene aggiunto mosto d'uva concentrato, dettaglio tecnico distintivo del metodo di vinificazione. La fermentazione alcolica e malolattica avviene spontaneamente, grazie a lieviti e batteri indigeni, senza aggiunta di solfiti. Il 70% del vino fermenta in acciaio inox termoregolato, mentre il restante 30% matura in fût de chêne, contribuendo a complessità e struttura. Nessun intervento di chiarifica precede l'imbottigliamento, né viene aggiunto dosaggio finale (0 g/l), per un profilo Brut Nature puro e trasparente.
Sensazioni	Profumo: Piacevole e intenso, con note di mela, torta Tatin e mandorla, lievi sentori di prodotti da forno, leggermente evoluto. Palato: Vinoso e opulento, con un'ottima struttura, morbido, eccellente equilibrio.

Per decenni i soci hanno semplicemente coltivato i propri vigneti unendo le forze. Ma, con l'arrivo del giovane e lungimirante chef de cave Fabian Daviaux, è scattata una vera e propria rivoluzione. Chavost ha deciso di osare, trasformandosi in una delle pochissime cooperative capaci di abbracciare una filosofia a bassissimo intervento, diventando un punto di riferimento mondiale per gli amanti dello Champagne "naturale". Niente solfiti aggiunti, niente zuccheri aggiunti - tutti i loro Champagne sono rigorosamente Brut Nature - nessun aiuto da enzimi o lieviti selezionati in laboratorio. La fermentazione avviene solo grazie ai lieviti indigeni, presenti naturalmente sulle bucce delle uve raccolte a mano. Non vengono impiegate nemmeno le classiche pratiche di chiarifica prima dell'imbottigliamento. L'obiettivo è semplice ma ambizioso: eliminare ogni filtro tra la terra e il calice, permettendo al terroir di esprimersi senza trucchi. Chapeau!

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