



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 vinoso 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

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 temperato, 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.

ai funghi porcini per un contrasto di sfumature straordinario. Nel immagazzinamento il vino si affina, la cuvée si associa a note di mela matura, torta Tatin e mandorla, lievi sentori di prodotti da forno, leggermente evoluto. Palato: Vinoso e opulento, con un'ottima struttura, morbido, eccellente equilibrio. Blancs, Chavost è nata come una classica cooperativa di viticoltori.

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!