ACQUISTATO IL .....

Champagne Tradition Brut s.a.

Bollicina artigianale ricca e slanciata



C'è una zona della Champagne dove l'anima artigianale e contadina resiste ancora, regalando bollicine di una ricchezza straordinaria. Siamo ad Arrentières, un piccolo comune della Côte des Bar, la sottozona più meridionale della regione. Storicamente snobbata dalle grandi maison di Reims, oggi questa terra vive una vera rinascita grazie a vignaioli indipendenti che lavorano con le mani nella terra. Qui il clima risente di influssi continentali e il suolo è dominato da marne calcaree simili a quelle della vicina Borgogna. La famiglia Jacques Chaput coltiva queste vigne da generazioni, unendo il rispetto per la natura a una visione moderna. Per questa cuvée la cantina utilizza un assemblaggio composto all'80% da Pinot Noir e al 20% da Chardonnay. Il primo dona una struttura potente e aromi avvolgenti di frutti rossi. Il secondo interviene per dare quel tocco di freschezza indispensabile a bilanciare il sorso. Vendemmia a mano, selezionando i grappoli migliori direttamente tra i filari, In cantina si usa una pressatura soffice per estrarre solo il mosto più nobile. La fermentazione si svolge in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per mantenere intatta la purezza del frutto. Un passaggio chiave è la fermentazione malolattica, svolta al 100%, che smussa gli spigoli acidi e regala un'incredibile rotondità gustativa. Infine, dopo il tiraggio, le bottiglie riposano sui lieviti per un periodo compreso tra 24 e 30 mesi. Il risultato? Calore e dinamismo. Oro brillante, attraversato da un perlage fine e decisamente cremoso, al naso si avvertono profumi nitidi di albicocca matura, susina mirabella e frutta gialla, seguiti da sfumature tostate che ricordano la brioche e la pasticceria artigianale. L'assaggio stupisce per una struttura importante e la spiccata vinosità. Una vibrante freschezza agrumata dà slancio al sorso, equilibrando le note di pesca, piccoli frutti rossi e scorza di limone. Il finale è persistente, pulito e piacevolmente fruttato. Funziona bene con una frittura di paranza, poiché la sua vivace acidità pulisce la bocca dal grasso del fritto. Perfetto anche con un risotto ai funghi o con carni bianche delicate, come un petto d'anatra all'arancia, che richiama i ritorni agrumati del vino.

La storia di Maison Jacques Chaput affonda le sue radici lontano nel tempo, nel lontano 1736, anno in cui "Juste" Chaput coltivava le sue prime vigne a Fravaux. Da allora, per ben otto generazioni, la famiglia ha sempre custodito al proprio interno almeno un viticoltore, mantenendo vivo un legame viscerale con la terra e con il vino. La svolta moderna arriva negli anni '50 grazie a Jacques Chaput, che decide di scommettere sul rilancio dei vigneti ad Arrentières, piccolo e suggestivo borgo dove, già nel XII secolo, i monaci benedettini avevano intuito vi fosse uno straordinario potenziale. Jacques ha raccolto quella secolare eredità e l'ha trasformata in una realtà d'eccellenza che oggi vede al timone suo figlio Jacky e suo nipote Jason.. Una gestione autenticamente familiare, capace di unire l'esperienza del passato all'energia e alla visione del futuro. Ci troviamo nella Côte des Bar, la zona più meridionale della Champagne, sulla riva destra del fiume Aube. Un territorio affascinante e diverso dal resto della regione, caratterizzato da un mosaico di paesaggi che alternano pianure profonde a ripide colline. Qui il suolo è composto principalmente da marne calcaree e argilla risalenti al periodo Kimmeridgiano, una firma geologica unica. Ed è

La Vigna

Terreno	terreni argilloso-calcarei di origine kimmeridgiana
Esposizione	sud, sud-est
Allevamento	sistema a spalliera
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Champagne
Uve	pinot noir 80%, chardonnay 20%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3-5 anni
Abbinamento	Aperetivo
Vinificazione	La cuvée nasce da un assemblaggio di circa 80% Pinot Noir e 20% Chardonnay provenienti dalla Côte des Bar. La vendemmia viene effettuata esclusivamente a mano, con selezione accurata delle uve in vigneto. La pressatura è soffice e pneumatica, mentre la fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per preservare purezza aromatica e freschezza. La fermentazione malolattica viene svolta integralmente per aumentare armonia e rotondità gustativa. Dopo il tiraggio, lo Champagne affina sui lieviti per circa 24-30 mesi, sviluppando finezza del perlage e maggiore complessità aromatica.
Sensazioni	colore oro brillante attraversato da un perlage fine e cremoso. Al naso sprigiona profumi di albicocca matura, mirabella, frutti gialli e leggere note tostate di brioche e pasticceria. In bocca sorprende per struttura e vinosità, sostenute da una freschezza agrumata che dona slancio e precisione. Il sorso è equilibrato, morbido ma dinamico, con richiami di pesca, piccoli frutti rossi e scorza di limone. Il finale è persistente, elegante e piacevolmente fruttato.

proprio questo "puzzle" di terreni e microclimi a regalare alle uve una freschezza e una vivacità inconfondibili. Oggi l'azienda può contare su 14 ettari di vigneto, dove i protagonisti assoluti sono il Pinot Noir e lo Chardonnay.

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