ACQUISTATO IL .....

Champagne "La Dame Blanche" Brut s.a.



La dama bianca

Arrentières è un piccolo gioiello geografico custodito nella Côte des Bar, la parte meridionale della Champagne, un territorio caratterizzato da paesaggi collinari unici e da un clima dalle sfumature continentali. Qui il terreno si distingue per la presenza di marne calcaree simili a quelle della vicina Borgogna. In questa terra di frontiera, maison Jacques Chaput porta avanti una lunga tradizione di famiglia. Loro sanno bene come interpretare un terroir dove la natura impone ritmi lenti e un rispetto assoluto per i cicli stagionali. La Côte des Bar è celebre per la sua generosità espressiva e la spiccata impronta gastronomica dei suoi vini. In un'area storicamente dominata dalle uve a bacca nera, questa cuvée rappresenta una splendida eccezione. Parliamo infatti di un Blanc de Blancs in purezza, ottenuto al 100% da uve Chardonnay. La raccolta avviene esclusivamente a mano, applicando una rigorosa cernita direttamente tra i filari. La fermentazione si sviluppa in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per preservare la freschezza originaria del frutto. Per smussare le durezze dell'acidità e raggiungere una rotondità gustativa ideale, la cantina svolge integralmente la fermentazione malolattica. Segue il momento del tiraggio e un riposo infinito al buio delle cantine. La versione classica affina sui lieviti per almeno 3-4 anni, ma alcune sboccature speciali superano addirittura i 10 anni di maturazione. Un dosaggio Brut decisamente moderato completa l'opera senza mascherare l'eleganza naturale del vitigno. Perlage sottile, incessante e sormontato da una mousse meravigliosamente cremosa, al naso l'impatto è raffinato e stratificato. Si distinguono note fragranti di brioche, mandorla fresca, scorza di limone e fiori bianchi, arricchite da una sfumatura minerale che ricorda la pietra gessosa. In bocca il sorso si rivela fresco, armonioso e setoso. Una bellissima tensione acida regala precisione alla beva, spingendo il vino verso un finale lungo, pulito e agrumato con richiami di pasticceria fine.

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, calcare e argilla risalenti al periodo Kimmeridgiano, una firma geologica unica. Ed è 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

La Vigna

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

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Champagne
Uve	100% Chardonnay
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5-8 anni
Abbinamento	Apereitivo, Menù di pesce
Vinificazione	La cuvée nasce da uve Chardonnay provenienti dalla Côte des Bar, raccolte manualmente e selezionate accuratamente in vigneto. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, per preservare purezza aromatica e freschezza del frutto. La fermentazione malolattica viene svolta integralmente per ottenere maggiore equilibrio e rotondità gustativa. Dopo il tiraggio, lo Champagne affina a lungo sui lieviti: la versione classica resta almeno 3-4 anni in cantina, mentre alcune sboccature speciali arrivano fino a oltre 10 anni di maturazione. Il dosaggio Brut moderato valorizza la precisione minerale dello Chardonnay senza coprirne l'eleganza naturale.
Sensazioni	Blanc de Blancs di grande finezza ed eleganza, ottenuto esclusivamente da Chardonnay. Il perlage è sottile e persistente, con una mousse cremosa e raffinata. Al naso emergono note di brioche, mandorla fresca, scorza di limone e fiori bianchi, accompagnate da una delicata mineralità gessosa. In bocca è fresco, armonioso e setoso, con una bella tensione acida che dona slancio e precisione al sorso. Il finale è lungo, pulito e agrumato, con richiami di pasticceria fine e pietra bagnata

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