ACQUISTATO IL .....

Champagne "La Dame Noire" Brut s.a.

Blanc de Noirs intenso



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 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di pesce

Vinificazione La cuvée nasce da Pinot Noir in purezza proveniente dai vigneti della Côte des Bar, vendemmiato manualmente e selezionato con estrema cura. La pressatura soffice permette di preservare eleganza e precisione aromatica del vitigno. La fermentazione si svolge in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con fermentazione malolattica completa per aumentare armonia e rotondità gustativa. Dopo il tiraggio, lo Champagne affronta un lunghissimo affinamento sui lieviti: alcune cuvée riposano fino a 11 anni sui listelli, sviluppando grande complessità aromatica e profondità strutturale. Il dosaggio Brut moderato mantiene perfetto equilibrio tra freschezza, ampiezza e maturità.

Sensazioni Blanc de Noirs intenso e generoso, ottenuto esclusivamente da Pinot Noir. Nel calice si presenta con un elegante colore oro chiaro dai riflessi ramati e un perlage finissimo, cremoso e persistente. Al naso emergono profumi di uva nera appena pressata, agrumi maturi, ribes rosso e leggere sfumature di miele e burro fresco. In bocca è ampio, corposo e avvolgente, con una struttura vinoso-gastronomica sostenuta da una freschezza vibrante. Il finale è lungo, caldo e raffinato, con

richiami di frutta rossa, brioche e note minerali.

Questa Cuvée nasce ad Arrentières, un piccolo borgo adagiato nella Côte des Bars. Siamo nella porzione più meridionale ed eccentrica della denominazione Chamapgne, storicamente legata a una viticoltura di stampo contadino e artigianale. Qui il terreno non è fatto solo di gesso puro, ma si arricchisce di marne e calcari di epoca kimmeridgiana, molto simili a quelli della vicina Borgogna. La famiglia Jacques Chaput lavora questa terra con dedizione, valorizzando un microclima unico dove le colline baciate dal sole mitigano le rigidità del nord. In questo scenario il Pinot Noir gioca in casa. Questo Champagne è infatti un Blanc de Noirs che prevede la vinificazione in bianco di sole uve a bacca nera. Tutto comincia con una vendemmia manuale rigorosissima, dove i grappoli subiscono una selezione accurata. La pressatura soffice evita di estrarre il colore dalle bucce, preservando la limpidezza del mosto. La fermentazione avviene in acciaio inox a temperatura controllata per custodire i profumi primari. Segue la fermentazione malolattica svolta integralmente, fondamentale per donare morbidezza ed equilibrio. Ma il vero miracolo avviene durante l'affinamento. Il vino riposa sui lieviti per un tempo lunghissimo, con alcune cuvée che arrivano a toccare gli 11 anni sui listelli, prima di ricevere un dosaggio Brut molto moderato. Nel calice, colore oro chiaro impreziosito da suggestivi riflessi ramati, con un perlage finissimo, incessante e decisamente cremoso. Al naso l'impatto è intenso e spiazzante. Emergono profumi puliti di uva nera, agrumi maturi e piccoli frutti come il ribes rosso, che aprono la strada a morbide sfumature di miele e burro fresco. Al primo sorso il vino rivela la sua vera natura gastronomica. Ampio, corposo e avvolgente, ha una struttura imponente, ma non risulta mai pesante grazie a una freschezza vibrante. Il finale è lungo, caldo e nobile, segnato da ricordi di brioche e profonde note minerali. A tavola si comporta come un grande vino rosso travestito da bollicina. Può essere infatti abbinato a un filetto di maiale o a un tataki di tonno rosso al sesamo.

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 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