



ACQUISTATO IL .....

Champagne "L'immuable" 1er Cru Brut

s.a.

## Complessità e costanza qualitativa



Svinando

Lo Champagne L'Immuable 1er Cru Brut di Maison Brisson Lahaye è pensato per sfidare le naturali variazioni delle stagioni e per offrire una costanza qualitativa straordinaria. La tenuta si trova nel villaggio di Tours-sur-Marne, un comune che si trova in una posizione geografica e geologica di assoluto privilegio, dove la Vallée de la Marne incontra i confini meridionali della Montagne de Reims. Guidata oggi con passione artigianale e cura meticolosa, la famiglia gestisce piccoli appezzamenti vitati storici radicati su suoli calcarei unici. L'indicazione Premier Cru certifica che i grappoli provengono solo dai comuni della Champagne con le migliori valutazioni storiche per terroir e clima. Per questa cuvée il blend è composto da 60% di chardonnay e 40% di pinot noir. Il primo apporta eleganza, note floreali e freschezza agrumata. Il secondo regala invece struttura, corpo e una fitta trama aromatica. La vera particolarità, però, risiede nella decisione di utilizzare in questo caso ben l'80% di vini di riserva delle vecchie annate e solo un 20% di vini della vendemmia corrente. Questa altissima percentuale di vini maturi assicura la continuità stilistica aziendale e dona una ricchezza fuori dal comune. Dopo la rifermentazione in bottiglia secondo il rigido metodo champenois, il vino riposa sui lieviti per un periodo di due anni prima del dosaggio finale. Nel calice, colore giallo paglierino luminoso e un perlage caratterizzato da bollicine fini ed eleganti, che salgono continue formando un cordone persistente sulla superficie. Al naso, un profumo raffinato, fresco e floreale, arricchito da intriganti note di pasticceria e fragranti croste di pane. In bocca si ritrovano subito i sentori di fiori bianchi leggermente mielati. Il sorso si rivela fresco, dritto e sorretto da una piacevole persistenza al palato che invita immediatamente al secondo assaggio. A tavola sa decisamente il fatto suo e mostra una versatilità eccellente. Da provare in abbinamento a una classica frittura di paranza, dove la bollicina ripulisce perfettamente la bocca dall'unto. Ma funziona bene anche con primi piatti di pesce o con formaggi freschi a pasta molle.

Nel mondo dello Champagne, dove le grandi Maison dominano spesso i palcoscenici internazionali, esiste un universo parallelo fatto di artigianalità e un legame viscerale con la terra. È il mondo dei Récoltants-Manipulants, quei vignaioli indipendenti che non si limitano a vendere le proprie uve, ma scelgono di curare ogni singola fase della produzione, dalla potatura della vite fino al tocco finale della sboccatura. Ed è esattamente qui che si colloca la splendida realtà di Champagne Brisson-Lahaye. La storia di questa cantina è prima di tutto la storia di un vignaio che, da una famiglia di viticoltori di base al Classeur de Champagne, ha deciso di dedicarsi a un'attività di classificazione in bottiglia. È così che il giovane famiglia Brisson "gestisce" le uve di una delle contribuzioni viticole che ha permesso di creare un'azienda di successo. La storia inizia nel 1994, quando il 2° anno di vita di Eliane Brisson e Joël Lahaye, quest'ultimo figlio di viticoltori. Unendo le forze e le visioni, negli anni '90 la coppia decide di scommettere tutto sulla vite, ampliando i propri appezzamenti. Nel 1994 compiono il passo definitivo: lasciano la cooperativa locale per mettersi in proprio. Oggi, il testimone è passato nelle mani della figlia Laure, che dopo rigorosi studi in viticoltura ed enologia guida l'azienda insieme al compagno Matthieu Foissy, incarnando la terza generazione di una famiglia di

### La Vigna

**Terreno** calcareo, calcare duroo

**Esposizione Allevamento** Guyot

### Densità imp. Il Vino

**Tipologia** Vino Champagne

**Provenienza** Champagne

**Uve** 60% chardonnay, 40% pinot noir

**Gradazione** 12.5% vol

**Temp. Servizio** 10 gradi

**Quando Berlo** entro 2-10 anni

**Abbinamento** Aperitivo

**Vinificazione** La selezione delle uve proviene esclusivamente da vigna di base al Classeur de Champagne, che ha deciso di dedicarsi a un'attività di classificazione in bottiglia. È così che il giovane famiglia Brisson "gestisce" le uve di una delle contribuzioni viticole che ha permesso di creare un'azienda di successo. La storia inizia nel 1994, quando il 2° anno di vita di Eliane Brisson e Joël Lahaye, quest'ultimo figlio di viticoltori. Unendo le forze e le visioni, negli anni '90 la coppia decide di scommettere tutto sulla vite, ampliando i propri appezzamenti. Nel 1994 compiono il passo definitivo: lasciano la cooperativa locale per mettersi in proprio. Oggi, il testimone è passato nelle mani della figlia Laure, che dopo rigorosi studi in viticoltura ed enologia guida l'azienda insieme al compagno Matthieu Foissy, incarnando la terza generazione di una famiglia di

### Sensazioni

Giallo paglierino con bollicine fini, eleganti e un cordone persistente. Al naso ha un profumo elegante, fresco, floreale con note di pasticceria. Al naso si ritrovano note di fiori bianchi, leggermente mielati con una bella freschezza e una piacevole persistenza al palato.

vignaioli indipendenti. Nonostante la sua straordinaria reputazione, Brisson-Lahaye conserva le dimensioni e lo spirito di una micro-realtà artigianale: appena 4 ettari di vigneto. Ma è proprio in questa taglia ridotta che risiede il loro punto di forza. La filosofia in vigna è mossa da un profondo rispetto per la biodiversità e per l'equilibrio naturale, con l'obiettivo di far parlare il territorio nel modo più pulito e trasparente possibile.