ACQUISTATO IL .....

Champagne "L'immuable" 1er Cru Brut s.a.



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 vigneti classificati Premier Cru, provenienti da appezzamenti di superba integralità. La composizione varietale si basa sul Tassi-Hahn, che prevede il 60% di Chardonnay e il 40% di Pinot Noir. L'elaborazione segue la metodologia della fermentazione in bottiglia secondo il rigido metodo champenoise", con un lungo periodo di maturazione sui lieviti che conferisce alla cuvée una perlata inconfondibile. Assemblaggio con 80% vini di riserva e 20% vini della vendemmia corrente.
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.

Complessità e costanza qualitativa

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. E' 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 una famiglia guidata dalla passione e dalla tradizione. Tutto inizia sui Tassi-Hahn, dove, nel 1981, i genitori 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

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.

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