



ACQUISTATO IL .....

Champagne Premier Cru "Alexandre" Brut

s.a.

## Premier Cru di grande equilibrio e cremosità



*Svinando*

### La Vigna

**Terreno** terreni fortemente gessosi e calcarei, con presenza di craie champenoise

**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino Champagne

**Provenienza** Champagne

**Uve** 40% Pinot Meunier, 40% Pinot Noir, 20% chardonnay

**Gradazione** 12,5% vol

**Temp. Servizio** 10 gradi

**Quando Berlo** entro 7 anni

**Abbinamento** aperitivo importante, si abbina magnificamente a ostriche, crostacei, tartare di tonno, sushi, foie gras e carpacci di pesce

**Vinificazione** La cuvée nasce da un assemblaggio di circa 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay e 20% Pinot Meunier provenienti da vigneti Premier Cru della Montagne de Reims. La vendemmia viene effettuata manualmente e la pressatura avviene con presse soffici pneumatiche Willmes. La fermentazione si svolge in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata, con svolgimento della fermentazione malolattica per aumentare morbidezza ed equilibrio. Una quota importante di vini di riserva contribuisce alla complessità della cuvée. L'affinamento sui lieviti dura dai 3 ai 6 anni, molto oltre gli standard medi della categoria, permettendo di ottenere bollicine finissime e maggiore profondità aromatica.

**Sensazioni** Lo Champagne Champagne Soutiran Cuvée Alexandre Premier Cru si presenta con un perlage fine e continuo, elegante e cremoso. Al naso emergono note di limone candito, pesca bianca, pera matura e marzapane, accompagnate da sfumature di brioche e mandorla tostata. In bocca è armonioso, morbido ma teso, con una freschezza viva che sostiene la materia. La componente fruttata è ampia e succosa, mentre il finale rivela una piacevole sapidità gessosa tipica della Montagne de

Nel cuore della Champagne c'è una famiglia che della precisione sartoriale ha fatto la propria firma. Si tratta della Maison Soutiran. Una realtà artigianale nata e cresciuta ad Ambonnay. Un piccolo villaggio che gli appassionati di bollicine considerano un vero e proprio tempio sacro. Il segreto di questo territorio risiede in un terreno unico al mondo. Sotto i piedi dei viticoltori si stendono metri di gesso purissimo accumulato in milioni di anni. Questo sottosuolo speciale si comporta come una spugna naturale che assorbe il calore del giorno e regola l'acqua per le radici. Ambonnay è storicamente famosa per la potenza dei suoi vigneti. Ma la maestria di Soutiran sta proprio nel trasformare questa innata vigoria in pura armonia. La menzione Premier Cru certifica che le uve provengono solo dai comuni più vocati della regione. Cuvée Alexandre incarna questa eccellenza protetta attraverso un assemblaggio studiato nei dettagli. Quaranta per cento di Chardonnay che dona luce e verticalità, un altro quaranta per cento di Pinot Noir per dare struttura, mentre il restante venti per cento è di Pinot Meunier, portando una piacevole nota fruttata e rotonda. I grappoli sono raccolti rigorosamente a mano, mentre la pressatura avviene in modo soffice per estrarre solo il mosto migliore. La successiva fermentazione si svolge in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La Maison, inoltre, sceglie di svolgere interamente la fermentazione malolattica, per ridurre l'acidità tagliente e regalare una morbidezza avvolgente. L'aggiunta di una quota importante di vini di riserva dona infine profondità alla cuvée. L'affinamento sui lieviti dura dai tre ai sei anni. Si tratta di un periodo nettamente superiore ai requisiti minimi della denominazione. Il perlage è finissimo e continuo e crea una spuma densa e cremosa. Al naso l'intensità è sorprendente e varia continuamente. Emergono sfumature di limone candito e pesca bianca insieme a note di pera matura e marzapane. Poco dopo arrivano i profumi di brioche calda e mandorla tostate. In bocca il sorso si rivela armonioso e morbido ma dritto. La freschezza è viva e sostiene una materia ricca e succosa. Il finale pulisce il palato con una tipica sapidità gessosa e persistente. Buono già oggi, questo è uno Champagne che non teme gli anni. La struttura importante e la spiccata acidità garantiscono un potenziale d'invecchiamento di almeno cinque o sette anni in cantina. Il profilo evolve nel tempo verso note terziarie ancora più calde e complesse.

Ambonnay, un piccolo comune adagiato sul versante sud della celebre Montagne de Reims, è un luogo magico per gli appassionati di Champagne. Qui, ogni singolo ettaro di vigna si fregia della prestigiosa menzione Grand Cru e la Maison Soutiran scrive da tre generazioni una storia fatta di artigianalità, rigore e profondo legame con le proprie radici. Fondata nel 1970 da Alain Soutiran, l'azienda è oggi guidata con passione e una visione moderna dalla figlia Valérie Renaux insieme al marito Patrick, che si definiscono con orgoglio "artigiani della vite e del vino". Il segreto della Maison risiede innanzitutto nelle particolarità geologiche di Ambonnay. I vigneti dell'azienda affondano le radici in terreni gessosi unici nel loro genere, ricchissimi di magnesio. Questa specifica impronta del suolo trasferisce ai grappoli non solo una straordinaria energia, ma anche una mineralità inconfondibile, che nel bicchiere si traduce in sfumature quasi saline e iodate. In questo terroir baciato dal sole, il Pinot Noir

trova il suo habitat d'elezione, regalando vini potenti, strutturati e ricchi di sfumature di piccoli frutti rossi, mentre lo Chardonnay interviene per donare quel tocco di affilata eleganza e freschezza agrumata che completa l'equilibrio. La Maison, inoltre, sceglie deliberatamente di far riposare le proprie cuvée sui lieviti in cantina per un periodo che va dai 5 agli 8 anni. Una scelta coraggiosa e paziente, indispensabile per smussare le spigolature del Pinot Noir e permettere alla complessa struttura del vino di fondersi alla perfezione con le note evolute di pasticceria e brioche.