ACQUISTATO IL .....

Champagne Brut Nature Blanc de Chardonnay s.a.

Brut Nature Bio



Una cuvée che fa della sottrazione il suo punto di forza. Eliminando tutto ciò che non è strettamente necessario, infatti, il risultato è quello di lasciar parlare solo la terra da cui proviene. Chavost si trova a sud di Épernay, nella celebre Vallée de la Marne. Questa cooperativa storica, fondata nel lontano 1946 dai viticoltori del comune di Courcourt, ha intrapreso una vera e propria rivoluzione verde. Oggi gli artigiani della cantina coltivano le proprie vigne seguendo una filosofia biologica rigorosa. Chardonnay in purezza, questo nobile vitigno viene trattato con i guanti bianchi, utilizzando esclusivamente il mosto fiore, cioè il succo più prezioso derivante dalla primissima spremitura dei grappoli. Si tratta quindi della frazione più qualitativa e acida, ideale per dare vita a un vino di estrema finezza. Vendemmia a mano, quando i grappoli hanno raggiunto la perfetta maturità biologica, in cantina il lavoro prosegue all'insegna del minimo intervento umano. La vinificazione si svolge interamente in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Non vengono utilizzati solfiti aggiunti e la decantazione naturale avviene escludendo enzimi, tannini artificiali o carbone chiarificante. Anche i lieviti e i batteri che guidano le fermentazioni alcolica e malolattica sono indigeni, capaci di attivarsi in modo spontaneo. Ed essendo un Brut Nature, non viene aggiunto alcun dosaggio finale di zucchero. Nel calice rivela un colore luminoso e una spuma fine. Al naso l'impatto iniziale regala calde note di lievito, una piacevole cremosità e delicati profumi di biancospino. Subito dopo emerge la vera anima del territorio, con una vibrante mineralità gessosa che si fonde a sentori di pane tostato e frutta gialla matura. In bocca l'attacco è fresco e rotondo. Il sorso si rivela ricco e profondo, con una tipica trama gessosa che accompagna la beva fino a un finale fluido, leggero e pulitissimo. Grazie alla straordinaria acidità naturale dello Chardonnay e alla vinificazione protetta in acciaio, questa bottiglia possiede un ottimo potenziale di invecchiamento. Può riposare in cantina dai 3 ai 5 anni, evolvendo verso note evolute ancora più complesse e burrose. A tavola è il compagno ideale per una cena a base di pesce. Ottimo con i crudi di mare e le tartare di tonno, perché la sua freschezza tagliente sgrassa il palato. Da provare anche con una frittura di paranza o con formaggi a pasta molle di media stagionatura per un contrasto perfetto.

La Vigna

Terreno	argilloso
Esposizione	Nord
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Champagne
Uve	100% Chardonnay
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, menù di pesce
Vinificazione	Vendemmia: manuale, al raggiungimento della maturità ottimale. Vinificazione: effettuata al 100% in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Nessun utilizzo di solfiti aggiunti, la decantazione avviene senza enzimi, senza tannini, né carbone, senza zuccheraggio. Fermentazione alcolica spontanea (lieviti indigeni) a 17 °C e fermentazione malolattica spontanea (batteri indigeni) a 20 °C. Una volta pronti i vini non vengono sottoposti a chiarificazione, prima dell'imbottigliamento, né vengono sottoposti ad acidificazione o disacidificazione.
Sensazioni	Profumo: al primo naso si percepiscono note di lievito e cremosità con sentori di biancospino; al secondo naso il profumo diventa più minerale, con note di pane tostato e frutta gialla. Palato: attacco immediatamente rotondo e fresco, ricco e leggermente gessoso, finale fluido e leggero.

Nell'immaginazione di ogni appassionato, la Champagne si associa a storiche maison dai saloni affrescati, tradizioni secolari. Un'immagine rigorosa, quasi aristocratica. Ma nel cuore della celebre regione vinicola francese c'è una realtà che sta dimostrando come si possa fare un vino eccellente, identitario e contemporaneo partendo da un concetto del tutto diverso: la cooperazione e il ritorno alla natura più pura. Un bel esempio di questa nuova tendenza è senza dubbio rappresentato da Champagne Chavost. Fondata nel 1946 a Chavot-Courcourt, un incantevole villaggio situato nella Côte des Blancs, Chavost è nata come una classica cooperativa di viticoltori. Per decenni i soci hanno semplicemente coltivato i propri vigneti unendo le forze. Ma, con l'arrivo del giovane e lungimirante chef de cave Fabian Daviaux, è scattata una vera e propria rivoluzione. Chavost ha deciso di osare, trasformandosi in una delle pochissime cooperative capaci di abbracciare una filosofia a bassissimo intervento, diventando un punto di riferimento mondiale per gli amanti

dello Champagne "naturale". Niente solfiti aggiunti, niente zuccheri aggiunti - tutti i loro Champagne sono rigorosamente Brut Nature - nessun aiuto da enzimi o lieviti selezionati in laboratorio. La fermentazione avviene solo grazie ai lieviti indigeni, presenti naturalmente sulle bucce delle uve raccolte a mano. Non vengono impiegate nemmeno le classiche pratiche di chiarifica prima dell'imbottigliamento. L'obiettivo è semplice ma ambizioso: eliminare ogni filtro tra la terra e il calice, permettendo al terroir di esprimersi senza trucchi. Chapeau!

© 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