ACQUISTATO IL .....

Champagne Brut Nature Blanc de Meunier s.a.



Insospettabile nobiltà

Un vitigno, il Meunier, spesso abituato a lavorare dietro le quinte, qui trasformato nel protagonista assoluto di una storia indimenticabile. Ma procediamo con ordine. Ci troviamo a Courcourt, un piccolo villaggio situato nella suggestiva Vallée de la Marne. In questo territorio la storica cooperativa Chavost, fondata nel 1946, ha avviato una transizione epocale convertendo i propri vigneti a un'agricoltura biologica rigorosa e rispettosa. I suoli calcarei e gessosi della zona donano alle uve un'impronta territoriale inconfondibile, che la cantina si impegna a preservare intatta eliminando totalmente la chimica di sintesi. Cento per cento Pinot Meunier, questo vitigno, tradizionalmente usato nei blend locali per donare rotondità, viene qui vinificato in purezza per mostrare la sua insospettabile nobiltà. La cantina seleziona solo il mosto fiore ottenuto dalla prima spremitura dei grappoli, escludendo le frazioni successive meno nobili. In cantina il lavoro segue la filosofia del minimo intervento umano. La vinificazione avviene interamente in vasche di acciaio inox termoregolate per proteggere il frutto. Non si usano solfiti aggiunti e le fermentazioni alcolica e malolattica partono in modo spontaneo grazie a lieviti e batteri indigeni. Il vino non subisce zuccheraggio, acidificazioni o chiarifiche prima dell'imbottigliamento e l'assenza di dosaggio finale lo rende un autentico Brut Nature. Colore dorato con riflessi brillanti. Al naso si apre con delicate note fruttate che ricordano la pera, la mela e piccoli frutti rossi cotti, arricchite da sfumature di fiori bianchi come il biancospino. In bocca l'assaggio è sorprendentemente vinoso e dotato di una grande ampiezza. Ritornano le sensazioni fruttate percepite in precedenza, accompagnando la beva verso un finale di straordinaria lunghezza e persistenza gessosa. A tavola si rivela un jolly formidabile per abbinamenti gastronomici di carattere. Perfetto con un tataki di tonno in crosta di sesamo, si sposa benissimo anche un petto d'anatra all'arancia, creando un legame perfetto con le note di frutta cotta. Aperitivo gourmet.

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 Fabien 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

La Vigna

Terreno	argilloso-calcareo
Esposizione	Nord
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Champagne
Uve	100% Pinot Meunier
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne, Menù di pesce
Vinificazione	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 naso si percepiscono note fruttate delicate, come piccoli frutti rossi cotti, pera e mela, e fiori bianchi come il biancospino. Palato: molto vinoso e di grande ampiezza; la retro-olfazione riporta alla mente le sensazioni percepite al primo naso; il finale è di grande lunghezza e persistenza.

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!

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