



ACQUISTATO IL

Champagne Brut "Emotion" Blanc de Noirs Premier Cru



Svinando

L'emozione delle bollicine francesi firmato Leblond

Crosta di pane e croissant, il naso viene coccolato da queste note calde che derivano dal lungo affinamento sui lieviti e contrastano con il gusto freschissimo vivacizzato da una bollicina croccante e finissima. La bottiglia giusta per capire che lo champagne non è solo lusso e marketing, ma un prodotto agricolo di grande eleganza. E quando la aprite, mi raccomando, niente botto!

Torniamo a Chavot-Courcourt dalla famiglia Leblond. Dopo il blanc de blancs Sensation, questa volta vi proponiamo l'Émotion, uno champagne diverso da quelli a cui siamo abituati. Innanzitutto perché non stiamo parlando della classica grande maison, ma di un RM, un récoltant-manipulant, cioè un vignaiolo che produce lo champagne con proprie uve, e che quindi non rientra nella logica industriale che contraddistingue questa denominazione. L'Émotion è uno champagne unico, un blanc de noirs, ovvero uno champagne prodotto con una sola delle varietà consentite, il Pinot nero, vinificato in bianco. Anche questa scelta lo rende particolare, poiché solitamente le basi per lo champagne si ottengono da una cuvée di diverse annate e varietà (Pinot nero, Chardonnay e Pinot Meunier). Non ultimo, è un premier cru: nel sistema di valutazione francese della zona di Champagne, l'Echelle des Crus (la scala dei cru), espresso in punti percentuali, è il riconoscimento che ottengono le zone di produzione (villaggi) con punteggio tra 90 e 99%. Chavot-Courcourt si trova nel cuore della regione della Champagne-Ardenne, nel dipartimento della Marna. Qui, estesa su una superficie di nove ettari di terreno, si trova la proprietà della famiglia Leblond. La famiglia porta avanti da quattro generazioni il lavoro iniziato da Lucien Leblond, dedicando alla cura delle vigne la passione che solo i propriétaire-récoltant possono avere e applicando ad ogni fase del processo di vinificazione la stessa devozione che nel corso degli anni ha determinato il successo del marchio sul mercato francese facendolo arrivare ad essere identificato come sinonimo di qualità.

La Vigna

- Terreno** Argilloso-gessoso-calcareo con tendenza marnosa
- Esposizione** Sud, 223 m s.l.m.
- Allevamento** Guyot
- Densità imp.** 8.000 ceppi per ettaro

Il Vino

- Tipologia** Francia
- Provenienza** Francia
- Uve** Pinot Noir 100%
- Gradazione** 12% vol.
- Temp. Servizio** 10°
- Quando Berlo** A partire da oggi entro 5 anni per un assaggio fresco, fino a 10 per un gusto più maturo
- Abbinamento** Come aperitivo o con antipasti, primi piatti con sughi leggeri, piatti a base di carne bianca o pesce
- Vinificazione** Raccolta manuale; vinificazione in tini inox termoregolati; rifermentazione in bottiglia; permanenza sui lieviti di circa 24 mesi; sboccatura con metodo tradizionale
- Sensazioni** Colore giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente; il naso viene coccolato da note calde di crosta di pane e croissant, che derivano dal lungo affinamento sui lieviti e contrastano con il gusto freschissimo vivacizzato da una bollicina croccante e finissima

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.