

I consigli spumeggianti dei wine expert

iDealwine



Chi meglio di un wine expert direttamente da Oltralpe può suggerire quattro etichette da scoprire nel ricco novero che compongono il mosaico delle più rinomate tra le bollicine francesi. Ecco, allora, che Eloïse Rusier, esperta di vini e buyer per la piattaforma transalpina **iDealwine**, ci propone la sua speciale selezione che vede protagonisti – al contempo e in egual misura – gli Champagne dei Vigneron e le cuvée prodotte da due prestigiose Maison.

S’inizia da un vero e proprio mito: quel **Blanc de Blancs Blanc des Millénaires Charles Heidsieck 2007**, fiore all’occhiello della celebre Maison. Un millesimato prodotto solo in poche annate ed un vino che rende omaggio al carattere nobile dello



Chardonnay. “Nel 1993 Charles Heidsieck presentava per la prima volta il Blanc des Millénaires nella sua prestigiosa annata 1983”, spiega Eloïse Rusier. “All’epoca, questo vino ha rappresentato l’affermazione di un savoir-faire e di uno stile ben preciso della Maison. La cuvée proviene da cinque cru d’eccezione della Côte des Blancs. Per poterla realizzare sono state minuziosamente selezionate le uve Chardonnay di quattro Grand Cru e un Premier Cru permettendo così ad ogni terroir di potersi esprimere. Ed è così che al calice ritroviamo la mineralità di Avize, la complessità di Cramant e la struttura ed equilibrio offerta dai suoli che caratterizzano i cru di Mesnil-sur-Oger e Oger. Le uve Chardonnay di Vertus, infine, aggiungono alla cuvée freschezza e note floreali. Al naso questo prezioso nettare emana aromi di frutta secca, frutta candita, mandorle e nocciole, ma sono presenti anche lievi note di tor-

rone e di miele. Al palato si rivela cremoso ed equilibrato, con aromi di mandorla e di vaniglia. Per un vino gastronomico, da abbinare ad ostriche, piatti a base di crostacei o crudi, ma anche antipasti freddi a base di pesce”.

Seconda protagonista è la cuvée **Les Pommiers Extra Brut Philippe Lancelot 2018**, estremamente ricca in aromi e sapori che si caratterizza per il suo perlage delicato e persistente. Una preziosa bollicina, elaborata da una realtà che, consapevole delle attuali problematiche ambientali e nell’ottica di tutelare la biodiversità, gestisce le proprie vigne seguendo i principi dell’agricoltura biologica e biodinamica. “La Maison Philippe Lancelot nasce ufficialmente negli anni ‘70 e possiede oggi dei vigneti nelle celebri zone di produzione della Champagne, come Cramant, Avize ed Epernay”, spiega la wine expert iDealwine. “Il suo obiettivo è sempre stato quello di produrre degli Champagne singolari e autentici, capaci di riflettere il loro terroir e lo spirito della tenuta. Questa cuvée, in particolare, prende forma con il minimo intervento. Al calice



presenta dei riflessi dorati e si caratterizza per il suo bouquet complesso e ricco di aromi, dove a prevalere sono i frutti gialli e lievi note di vaniglia. Al palato, ritroviamo le stesse note fruttate che ci portano verso un finale persistente e sapido, marcato da un perlage lieve e delicato. Per un’etichetta da sposare a piatti freddi a base di salmone, pesce crudo e capesante”.

Spazio poi a un 100% Meunier con la cuvée **Heri-Hodie Premier Cru Extra Brut Roger Coulon**, realizzata secondo i principi del metodo Solera. “La cuvée Heri-Hodie è prima di tutto un omaggio alla lunga storia che si cela dietro la nascita della Maison, nella quale si sono succedute diverse generazioni (Heri = Hier, Hodie = Aujourd’hui, rispettivamente “ieri” e “oggi” in italiano, ndr)”, sottolinea Eloïse Rusier. “Ma producendo questo prezioso nettare, la famiglia Coulon ha voluto dimostrare come si possa utilizzare in modo sapiente il metodo Solera anche nella produzione dello Champagne. A partire dalla vendemmia del 1995, la Maison ha preso la decisione di mettere



da parte una porzione di uve di Meunier che, ogni anno, una volta vinificate sono aggiunte a una Réserve Perpétuelle. Questa cuvée è, dunque, il risultato di un assemblaggio composto al 90% da vin de réserve e al 10% da vino di annata che subisce un invecchiamento in barrique di 10 mesi. Una volta in bottiglia, riposa sui lieviti per ben tre anni. Con le uve che danno vita a questo nettare provenienti dalle parcelle di Vrigny, Premier Cru della Montagne de Reims: qui, il Meunier è coltivato secondo i principi dell’agricoltura bio. Heri-Hodie è Champagne dai riflessi dorati, che seduce per le sue delicate note di frutti bianchi e agrumi, accompagnati da lievi sentori di pan grigliato. Al palato risulta cremoso e morbido. Questa struttura un po’ ricca è però controbilanciata da un finale fresco e fruttato. Si tratta senza ombra di dubbio di un vino gastronomico, che consiglio di abbinare a piatti freddi a base di crostacei, a capesante o perfino a un risotto di mare”.

Chiude la selezione dei consigli iDealwine l’**Esprit Nature Brut Nature Henri Giraud**, con il suo carattere unico. Clau-



Giraud, fervente sostenitore dell’invecchiamento in barrique per gli Champagne, ha creato una gamma a base di Pinot Noir e Chardonnay facendo delle note boisé il suo segno distintivo. “Si tratta di una Maison che produce grandi vini capaci di incarnare e trasmettere l’energia del terroir affidandosi allo stile Giraud, una firma particolare, volta a valorizzare la terra e gli elementi che la compongono”, chiosa Eloïse Rusier. “Esprit Nature è uno Champagne che esprime appieno il savoir-faire della tenuta. Con un assemblaggio composto al 70% da Pinot Noir e al 30% da Chardonnay provenienti dalla Montagne de Reims, al palato scopriamo un vino dal carattere sapido, avvolgente e proprio dalle marcate note boisé, perfetto da abbinare a carni delicate, come il vitello, tartare di tonno e pesci importanti”.