

Equipe 5 Brut Riserva 1985

Uve: Pinot nero, bianco e Chardonnay di S. Michele all'Adige, Roveré della Luna e Mazzon di Montagna della vendemmia 1985.

Spumantizzazione: metodo classico.

Esame organolettico

Colore: giallo paglierino.

Perlage: fine, brioso, persistente.

Profumo: intenso e fragrante di mela golden matura e lievito.

Sapore: secco e sapido, armonico e vivace.

Gradazione alcolica: 12%

Modalità di servizio: temperatura 6° C.

Bicchieri: flûtes.

Conservazione: bottiglie orizzontali, 2-3 anni oltre la sboccatura (però la data non è segnalata in controetichetta).

Azienda: Equipe 5 Mezzolombardo (Trento)

Riserva Monteletra Millesimato 1983

Uve: Pinot nero (90%), bianco (10%), vigneti nel cuore dell'Oltrepò Pavese nei Comuni di Santa Maria della Versa e Montecalvo Versiggia. Vendemmia 1983.

Spumantizzazione: metodo classico, vino base vinificato in bianco a temperatura controllata; imbottigliato nella primavera dell'84. Maturazione sui lieviti per 5 anni.

Esame organolettico

Colore: giallo paglierino tenue e brillante con lievi riflessi dorati.

Perlage: minuto, di grande eleganza e persistenza.

Profumo: delicato, elegante, fine, netto. Etereo con sentori di crosta di pane e miele.

Sapore: secco, rotondo, armonico, buona struttura. Retrogusto prolungato.

Gradazione alcolica: 12%

Modalità di servizio: temperatura 10° C.

Bicchieri: flûtes.

Conservazione: bottiglie orizzontali, anche tre-quattro anni dalla sboccatura (però la data non è segnalata sulla confezione).

Azienda: Martini & Rossi Torino

Millesimato Ca' del Bosco 1982

Uve: Chardonnay 60% e Pinot nero 40% selezionate in vendemmia, viene prodotto solo in annate di particolare eccellenza. Vendemmia 1982.

Spumantizzazione: metodo classico, fase finale della fermentazione e maturazione del vino base in piccole botti di rovere, dove il vino rimane da 8 a 11 mesi; imbottigliato nella primavera dell'84.

Maturazione sui lieviti per 5 anni, con bottiglie chiuse con tappo in sughero e agrafe metallica. Liqueur d'expédition poverissima in zuccheri (un g/l).

Esame organolettico

Colore: giallo paglierino intenso, vivace e brillante.

Perlage: minuto e continuo.

Profumo: fine, intenso ed elegante.

Sentori di nocciola, paglia e crosta di pane.

Sapore: vino di grande carattere, è armonico, piacevole, di grandiosa persistenza aromatica.

Gradazione alcolica: 12%

Modalità di servizio: temperatura 8° C.

Bicchieri: flûtes.

Conservazione: bottiglie orizzontali, anche tre quattro anni dalla sboccatura (la data - giorno, mese ed anno - ed il numero, 3500, delle bottiglie prodotte sono segnalate in controetichetta).

Azienda: Ca' del Bosco Erbusco (Brescia)

Gran Riserva Aquila Oro

Uve: Pinot nero al 100% dalle colline di Montalto Pavese nel cuore dell'Oltrepò.

Spumantizzazione: metodo classico, vino base vinificato in bianco in piccoli recipienti di acciaio. Maturazione sui lieviti per 30 mesi.

Esame organolettico

Colore: giallo paglierino scarico.

Perlage: a grana fine, persistente, uniforme.

Profumo: gradevole, delicato e persistente.

Sapore: robusto, che in bocca diventa morbido e piacevole, rotondo, quasi abboccato, armonico, di classe.

Gradazione alcolica: 12%

Modalità di servizio: temperatura 6° C.

Bicchieri: flûtes.

Conservazione: bottiglie orizzontali, non oltre due anni dalla sboccatura (però la data non è segnalata sulla confezione).

Azienda: Ottavio Riccadonna Canelli (Asti)



**Comtes de Champagne
Blanc de Blancs 1982**

Uve: Chardonnay al 100% proveniente dai migliori crus della Côte des Blancs e di Bouzy. Vendemmia 1982.

Spumantizzazione: vinificazione in bianco.

Esame organolettico

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati, brillante.

Perlage: fine e continuo con fontanella rapida e continua.

Profumo: intenso profumo aromatico di Chardonnay alla piena maturità, molto fine ed elegante con ricordi di fiori di acacia e miele. Spiccato sentore di lievito.

Sapore: si conferma al gusto l'aromaticità dell'uva, che permane lungamente. Secco ma morbido e rotondo, molto armonico ed elegante.

Gradazione alcolica: 12%

Modalità di servizio: temperatura 12° C. Bicchieri: flûtes.

Conservazione: bottiglie orizzontali, è preferibile consumarlo entro un paio d'anni per coglierne al meglio le caratteristiche, ma può vivere fino a 6-7 anni dopo la sboccatura (però la data non è segnalata in controetichetta).

Azienda: Taittinger Reims

Importato da: Ennio Pescarmona-Torino

Dom Ruinart Rosé 1979

Uve: essenzialmente Chardonnay (80%) della Côte des Blancs e della Montagna di Reims più una piccola proporzione di Pinot nero (20%). Vendemmia 1979.

Spumantizzazione: la vinificazione è in bianco a temperatura controllata, prima dell'imbottigliamento avviene l'assemblaggio con del vino rosso da Pinot nero di Bouzy, che serve per ottenere la tonalità di colore desiderata. Permanenza sui lieviti per 7 anni; tutto il "dégorgement" è effettuato manualmente.

Esame organolettico

Colore: rosa antico con lievi sfumature aranciate.

Perlage: esuberante, brioso, persistente.

Profumo: di grandissima finezza aromatica, fragrante, sentori di biancospino e taglio ma anche cuoio.

Sapore: fine e di notevole lunghezza.

Una leggera nota boisé gli conferisce particolarità e possanza, ampiezza e persistenza.

Gradazione alcolica: 12,5%

Modalità di servizio: temperatura 8° C.

Bicchieri: finissime flûtes in cristallo.

Conservazione: bottiglie orizzontali, può conservarsi per molti anni oltre la sboccatura (la data è segnalata sui cartoni).

Azienda: Ruinart Reims

Importato da: PREVI - Brescia

Dom Perignon 1982

Uve: Chardonnay (60%) e Pinot nero (40%). Vendemmia 1982.

Spumantizzazione: la vinificazione è in bianco a temperatura controllata.

Permanenza sui lieviti minima 5 anni.

Esame organolettico

Colore: giallo dorato.

Perlage: esuberante, brioso, persistente.

Profumo: profumi delicati di lievito, biancospino, miele e mandorla tostata.

Sapore: fine ed elegante di notevole persistenza retrogustativa.

Gradazione alcolica: 12,5%

Modalità di servizio: temperatura 8° C.

Bicchieri: flûtes.

Conservazione: bottiglie orizzontali, può conservarsi per molti anni oltre la sboccatura (però la data non è segnalata sulle confezioni).

Azienda: Moët et Chandon Epernay

Importato da: Claretta - Torino

Mumm de Mumm 1982

Uve: 51% Chardonnay di Cramant e Avize nella Côte des Blancs e 49% di Pinot noir di Ambonny e Verzenay della Montagne de Reims e di Ay nella Vallée de la Marne, tutti classificati al 100% nella scala dei valori. Vendemmia 1982.

Spumantizzazione: vinificazione tradizionale in bianco.

Esame organolettico

Colore: giallo paglierino con lievi sfumature verdognole.

Perlage: finissimo e persistente.

Profumo: di grande compostezza, fine, poliedrico con ricordi di fiori di artemisia e di mandorlo, mela renetta e anice stellato.

Sapore: secco senza asperità, di grande equilibrio e pulizia con aristocratico fondo di mandorla.

Gradazione alcolica: 12,5%

Modalità di servizio: temperatura 10° C. Bicchieri: flûtes.

Conservazione: bottiglie orizzontali, può vivere fino a 6-7 anni dopo la sboccatura (però la data non è segnalata in controetichetta).

Azienda: Mumm Reims

Importato da: Seagram Italia - Segrate (MI)

W.P.

5



La Grande Dame 1983

Uve: 38% di Chardonnay di Mesnil sur Oger, Oger e Avize più 62% di Pinot noir da Ay, Bouzy, Verzy, Verzenay e Ambonnay; tutti i crus, classificati 100%, sono proprietà dell'Azienda. Vendemmia 1983.

Spumantizzazione: vinificazione in bianco a temperatura controllata. Permanenza sui lieviti minima 4 anni.

Esame organolettico

Colore: giallo paglierino con vivaci riflessi dorati.

Perlage: fine e persistente.

Profumo: netto, di buona intensità e finezza; ricordi di mela golden e lievito.

Sapore: di buona armonia e persistenza è un vino piacevolmente equilibrato.

Gradazione alcolica: 12%

Modalità di servizio: temperatura 9° C.

Bicchieri: flûtes.

Conservazione: bottiglie orizzontali, non oltre 10 anni dalla sboccatura (però la data non è segnalata sulla confezione).

Azienda: Veuve Clicquot Ponsardin Reims

Importato da: D & C - Bologna

Clos des Goisses Millesime 1983

Uve: Chardonnay (30%) e Pinot nero (70%) provenienti dal vigneto Clos des Goisses, nella Côte des Noirs.

Alcune viti sono state recentemente reimpiantate, ma la maggior parte hanno 30-35 e anche 40 anni d'età. Vendemmia 1983.

Spumantizzazione: vinificazione in bianco a temperatura controllata.

Imbottigliamento nella primavera dell'84, prima tappatura con tappo in sughero e gabbietta metallica.

Permanenza sui lieviti 5 anni e mezzo. "Dégorgement" manuale "à la volée" senza aggiunta di liqueur d'expédition.

Esame organolettico

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati, vivace e brillante.

Perlage: minuto e continuo con spuma fitta e rapida.

Profumo: ampio, fragrante, intenso con nota di lievito particolarmente gradevole

Sapore: secco, rotondo e molto armonico. Notevole pienezza e persistenza retrogustativa, fondo ammandorlato. Vino di grande

possanza, eleganza ed aristocraticità.

Gradazione alcolica: 13%

Modalità di servizio: temperatura 8° C.

Bicchieri: flûtes.

Conservazione: bottiglie orizzontali, è perfetto (anche se è molto giovane) ma si può conservare 10 anni o più dopo la sboccatura (la data e il numero delle bottiglie prodotte sono segnalate in controetichetta)

Azienda: Philipponat

Mareuil-sur-Ay

Importato da: Moon Import - Genova

Vieilles Vignes Françaises 1982

Uve: è un Blanc des noirs (Pinot noir al 100%) proveniente da due vigneti in proprietà piantati con piede europeo sopravvissuti alla fillossera. Sono il Croix Rouge a Bouzy (16 are) vigneto impiantato tra il 1850 e il '60 sovrainnestato nel 1955 e il Clos Saint Jacques ad Ay (25 are) impiantato nel 1873 e sovrainnestato nel 1953. Vendemmia 1982.

Spumantizzazione: la vinificazione delle preziosissime uve avviene in piccole botti di rovere da 205 litri. Permanenza sui lieviti 6 anni.

Esame organolettico

Colore: giallo paglierino carico con sfumature dorate.

Perlage: ricco, finissimo e fluente.

Profumo: di grande compostezza ed eleganza, bouquet composito con sentori di juta bagnata, cedro candito e mela renetta matura.

Sapore: pieno equilibrio di corpo e finezza, vino di carattere e stoffa notevoli, di lunga persistenza.

Gradazione alcolica: 13%

Modalità di servizio: temperatura 8° C.

Bicchieri: flûtes.

Conservazione: è pronto per essere degustato, ma in ambiente adatto può essere conservato per 5-6 anni dal "dégorgement" (però la data non è segnalata sulla bottiglia). Ogni anno ne vengono prodotte circa 2000-2200 bottiglie numerate.

Azienda: Bollinger

Ay

Importato da: Casa Vin. Barone Ricasoli

Gaiole in Chianti (SI)

Nicolas François Billecart Brut 1983

Uve: Pinot noir 60% e Chardonnay 40% interamente da vigneti classificati 100% della Montagna di Reims. Vendemmia 1983.

Spumantizzazione: l'azienda possiede piccoli serbatoi in acciaio da 50 ettolitri con cui riesce a vinificare separatamente i vari crus, effettuando quindi un accuratissimo assemblaggio tra vini selezionati singolarmente. Vinificazione in bianco a temperatura controllata ed imbottigliamento nella primavera dell'84. Quattro anni di permanenza sui lieviti.

Esame organolettico

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati, vivace e brillante.

Perlage: minuto e persistente con spuma vivace.

Profumo: ampio, elegante e molto fine, complesso, con ricordi di crosta di pane e foglia di alloro.

Sapore: secco, di eccezionale stoffa e carattere. Molto sapido ed armonico, conferma in bocca le piacevolissime sensazioni olfattive.

Gradazione alcolica: 12%

Modalità di servizio: temperatura 8° C.

Bicchieri: flûtes.

Conservazione: bottiglie orizzontali, è perfetto ma si può conservare tranquillamente 4-5 anni o più dopo la sboccatura (però la data non è segnalata in controetichetta).

Azienda: Billecart-Salmon

Mareuil-sur-Ay

Importato da: Velier - Genova



2 retro

Champagne: ecco il meglio del meglio

di Jan Bertin-Rouilleau

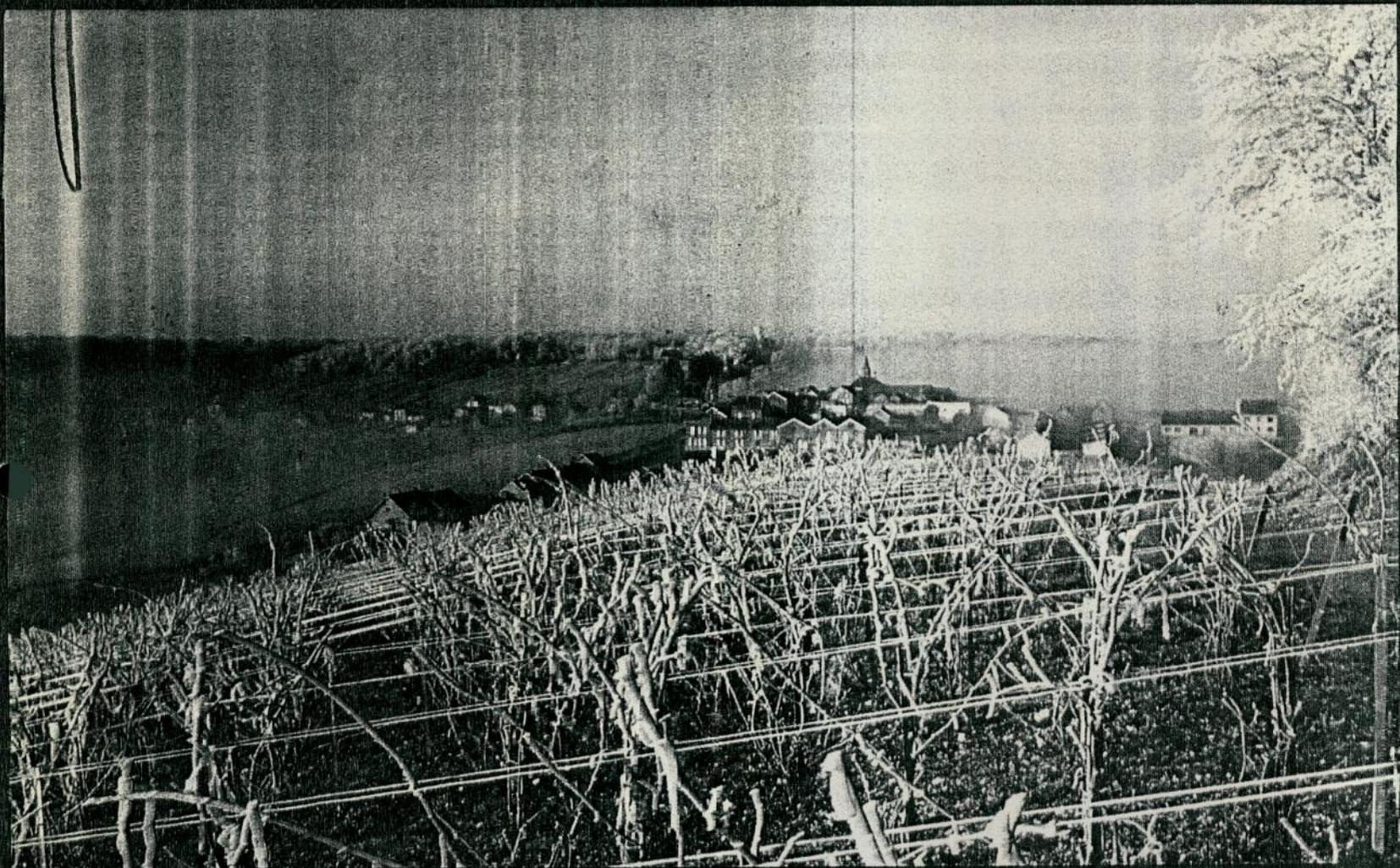


Foto Claude Huyghens - Françoise Danrigal

Uno dei più autorevoli giornalisti vinicoli di Francia ci descrive accuratamente ventun "cuvées" speciali create dalle Case per occasioni particolari. È una vera galleria di bottiglie dall'altissimo prestigio

Come ricorda lo storico dello Champagne — il colonnello François Bonal — le "cuvées" speciali sono nate per premiare la clientela di grande rilievo, gli esperti, in altre parole i grandi gourmet, che sono ritenuti i conoscitori più vicini alla Champagne perché ne sono estimatori naturali e competenti. Perciò abbiamo chiesto al giornalista parigino Jan Bertin-Rouilleau — presidente mondiale della stampa vinicola — un "compendio" delle grandi cuvées attualmente disponibili sul mercato della Champagne. È un pezzo esclusivo per il piacere e il palato dei nostri lettori (e.g.)

Esistono circa 150 marche di Champagne, centinaia di bottiglie diverse ed oltre quattrocento "cuvées" dette speciali o di prestigio che vengono elaborate dalle case produttrici di Champagne conosciute o da piccoli produttori.

È risaputo che lo Champagne è un vino che nasce da vitigni e "crus" diversi. Una delle maggiori preoccupazioni delle Case produttrici è infatti di approvvigionarsi a sufficienza delle uve adatte.

Presenteremo di seguito qualcuna delle "cuvées" di prestigio che apprezziamo di più. Non hanno difetti poiché vengono dai migliori raccolti, dalle uve migliori, dalle annate più prestigiose e sono prodotte in quantità limitata.

Non possiamo affermare che una di queste "cuvée" sia migliore di un'altra...

Sono semplicemente diverse ed il giudizio che diamo di ognuna di esse è naturalmente soggettivo: c'è chi preferisce, per esempio, l'aspetto "femminile" dello Champagne o, al contrario, chi ne ama di più la "virilità".

LANSON

Reims
Cuvée del 225esimo Anniversario
annata 1981

Per elaborare questa "cuvée" speciale del 225esimo Anniversario di Lanson, sono stati selezionati solo i crus al 100%.

Con una proporzione del 57% di Chardonnay e del 43% di Pinot nero, la Cuvée del 225° Anniversario possiede un bouquet elegante di frutta matura ed un sapore che persiste a lungo in bocca. Questa Cuvée si pone nella linea delle grandi annate di questo decennio.

La nobile cuvée 1981: Cinque crus classificati al 100%, Avize e Cramant per i bianchi, Ambonnay, Bouzy e Verzenay per i rossi sono stati assemblati al fine di produrre uno Champagne molto equilibrato e di grande finezza.

Alla degustazione si nota il carattere dominante dei bianchi.

Questa Cuvée svilupperà tutto il suo fascino sia come aperitivo che come proposta a fine serata.

HENRIOT

Reims
Cuvée Baccarat rose Millesime 1983
Questa Cuvée Baccarat Rose Annata 1983 è prodotta in quantità limitata:

500 bottiglie champenoises antiche numerate.

L'83, annata del secolo — ha dato i natali ad una Cuvée eccezionale: "La Cuvée Baccarat rose Millésimé".

La Cuvée Baccarat rose Millésimé 1983 è costituita da un assemblaggio complesso di vini provenienti dalle Grandes Côtes della Champagne e da vini rossi di Champagne (Pinot nero vinificato in rosso): Verzenay, Verzy, Trépail, Mareuil, Avenay.

L'obiettivo è stato di ottenere il colore molto delicato del Rosé pur mantenendo l'estrema leggerezza che deve essere la caratteristica prima dello Champagne.

BILLECART-SALMON

Mareuil-sur-Ay
Cuvée N. F. Billecart-Brut 1983

La Cuvée N. F. Billecart, dal nome del suo Fondatore, è stata creata nel 1968 in occasione del 150esimo Anniversario della Fondazione della Casa Billecart-Salmon (1818)

omaggio a Nicolas François Billecart, presentata in una bottiglia antica, la stessa utilizzata dal fondatore per presentare le sue prime cuvées nel 1818. Riservata solamente alle grandi annate di produzione, la Cuvée N. F. Billecart Brut 1983 è costituita da un armonioso matrimonio tra vitigni nobili: Pinot nero e Pinot Chardonnay, provenienti solo da grandi crus della Montagne de Reims, della Côte des Blancs e della regione di Mareuil-sur-Ay.

Citiamo tra le annate più prestigiose: 1971, 1975, 1976, 1978, 1979 e 1982.



POL ROGER

Epernay
Reserve Speciale Pol Roger 1982

Scienza, esperienza, minuzia e delicatezza hanno presieduto alla sua elaborazione. Christian de Billy e Christian Pol Roger hanno reso straordinaria l'annata 1982 grazie ad una combinazione di felici assemblaggi. Una annata fatata per lo Champagne, che unisce una quantità sufficiente ad una qualità eccezionale. In questa Cuvée intervengono in parti uguali vitigni Chardonnay (uva bianca) e Pinot nero (uva nera) che fanno parte del giro molto ambito dei primi "crus" classificati.

Tutto questo fa nascere un vino equilibrato, armonioso leggero, di grande razza, dal sapore pieno.

CANARD-DUCHÊNE

Ludes
La Cuvée Speciale del Bicentenario
Si tratta di un assemblaggio eccezionale, l'unione di due annate: un quarto del 1983 e tre quarti del 1985.

— 1983: annata particolarmente gradevole per via della qualità notevole degli Chardonnay (uva bianca)

— 1985: eccellente annata, specialmente riuscita nei Pinot neri.

L'insieme di una perfetta armonia conferisce freschezza, eleganza, ampiezza, aroma e prelibatezza a questo stupendo Champagne, degno di una tale commemorazione.

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN

Reims

La Grande Dame 1983

Motivo della scelta dell'annata 1983: l'annata 1983 è caratterizzata dalla sua generosità quantitativa e qualitativa. Saremmo quasi tentati di parlare di vendemmia del secolo.

Prima un'estate secca e calda, poi un inizio di autunno molto favorevole hanno permesso alla vite di recuperare il ritardo che aveva accumulato prima della fioritura e di assicurare una maturazione perfetta all'uva. Gli Chardonnay, più precoci, sono maturati con una gradazione elevata.

I mosti sono risultati molto equilibrati, di eccellente qualità, in seguito alla decisione presa di modificare i volumi dei succhi ricavati (160 kg di uva per ottenere 100 litri invece degli abituali 150 kg).

Tipo di uva utilizzato: Il Pinot nero 62% e lo Chardonnay 38%.

Provenienza delle uve: dai vigneti Veuve Clicquot. Si tratta, per i bianchi, dei crus du Mesnil s/Oger, Oger e Avize e per i rossi, dei crus di Ay, Bouzy, Verzy, Verzenay e Ambonnay. L'insieme di questi crus è classificato al 100% e le cuvées sono selezionate tra le migliori.

CHAMPAGNE MAILLY

GRAND CRU

Milly

Per celebrare i suoi 60 anni, Mailly Grand Cru ha elaborato una Cuvée Speciale.

Magnificamente valorizzata, in una confezione originale e sontuosa, in un cofanetto metallico individuale, la Cuvée del sessantesimo Anniversario si rivela, alla degustazione, degna di segnare quest'avvenimento e di figurare sulle tavole più eleganti.

Il suo colore è giallo brillante, la spuma molto fine. Il profumo, dal bouquet floreale ha fragranze di biancospino e di fiori selvatici. In bocca, questo grande Champagne, composto al 60% di Pinot nero ed al 40% di Chardonnay, si scopre insieme potente, rotondo e fine. Vinoso e molto elegante, questo Grand Cru è perfetto prima dei pasti come aperitivo, e si armonizza mirabilmente con i piatti più raffinati...

DOM RUINART

Reims

Blanc de Blancs 1981

Assemblaggio di Chardonnay provenienti per il 60% dalla Côte des Blancs e per il 40% dalla Montagne de Reims.

Colore: giallo con riflessi verdognoli, tipico dello Chardonnay. Fragranze floreali molto marcate di tiglio e fiore di vite.

Questa Cuvée, dallo spiccato carattere (miele e nocciola), è stata particolarmente favorita da un settembre eccezionalmente soleggiato.

Una gradazione alcolica superiore alla media degli Chardonnay conferisce a questo vino un sapore di frutta candita e di uva secca.

DEUTZ

Ay

Cuvée du Cent Cinquantenaire

Si tratta di una Cuvée speciale imbottigliata nel giugno 1983. È il risultato dell'associazione di tre annate eccezionali: 1979, 1981, 1982, e di tre vitigni della Champagne così suddivisi: Chardonnay 20%, Pinot Meunier 10%, Pinot nero 70%.

Ne risulta un vino perfettamente equilibrato che allea all'eleganza ed alla finezza anche la potenza.

Questo Champagne è eccezionale, ma è anche raro. La Società ne ha infatti prodotto solo una quantità estremamente limitata: 20.000 bottiglie e 5.000 magnum.



PIPER-HEIDSIECK "RARE"

Reims

La "Cuvée Piper-Heidsieck" deriva dall'assemblaggio dei Grandi Chardonnay della Côte des Blancs (per il 65% circa) con i Grandi Crus dei Rossi della Montagne de Reims che gli conferiscono il corpo. Tutti questi crus provengono da terreni classificati al 100%.

Espressione ottimale dell'annata, questo assemblaggio è però possibile solo su volumi limitati.

Questa Cuvée viene presentata in bottiglie ispirate alla "Pinte Majeure" (pinta) offerta dal fondatore della Casa, Florens-Louis Heidsieck, alla Regina Maria Antonietta il 6 maggio 1785 al Castello di Versailles.

L'etichetta riproduce la composizione realizzata dal celebre orafista della Corte Imperiale di Russia, Peter Carl Fabergé, in occasione del primo centenario della Piper-Heidsieck, nel 1885.

La Cuvée "Rare" (rara) è caratterizzata dal suo luminoso colore oro pallido, dalla sua spuma delicata, e da un perlage fine e vivace.

Lo Champagne Piper-Heidsieck Rare, dal bouquet fine e dalla fragranza fiorita, è un vino dall'aroma eccezionalmente delicato. Bisogna degustarlo fresco, ma senza eccessi (8-10°).

Benché poco dosato (attorno agli 8 grammi di liquori di dosaggio), lo Champagne Rare dà una prima impressione di dolcezza, è amabile, caratteristica tipica dei grandi vini da uve Chardonnay. In seguito, si avvertono gustandolo delle sensazioni di rotondità, caratteristica questa, tipica dei grandi crus rossi.



JEANMAIRE

Eprenay
Champagne Elysee 1976

1976: un'annata veramente eccezionale per la Champagne, con delle vendemmie iniziate nei primi giorni di settembre. Le condizioni climatiche straordinarie dei mesi di giugno, luglio ed agosto hanno contribuito ad una eccellente maturazione dell'uva.

Lo Chardonnay, vitigno della prestigiosa "Cote des Blancs" derivato da vigneti di Avize, Cramant e Chouilly, fornisce oggi una Cuvée dagli aromi molto ricchi e complessi. Questo vino ha riposato nelle cantine profonde e temperate per dodici lunghi anni nel corso dei quali la sua maturazione è stata regolarmente seguita.

MUMM

Reims
Mumm de Mumm 1982 (*)

Con una rigida selezione dei suoi migliori vini, la Casa Mumm ha cercato di creare, per il suo Mumm de Mumm, una cuvée che è la quintessenza dell'annata 1982, la cui gloriosa fama è universalmente riconosciuta dai conoscitori di grandi vini.

Per il Mumm de Mumm 1982 si sono scelti i crus più nobili: un Ambonnay potente e ben strutturato, un Verzenay carattere debordante, ma di una finezza incontestabile e, nella Valle della Marna, un Ay la cui freschezza leggendaria permette a questa Cuvée speciale di conservare vita e gioventù per gli anni a venire. Sono stati associati agli Chardonnay di Cramant e di Avize. Vitigni: Chardonnay 51%, Pinot nero 49%.

Provenienza geografica delle uve: essenzialmente la Côte des Blancs e la Montagne de Reims, con un apporto non indifferente della Grande Vallée de la Marne.

(*)Pubblichiamo l'etichetta "René Lalou" poiché quella del "Mumm de Mumm" è ancora in fase di studio grafico

TAITTINGER

Reims
Comtes de Champagne
Blanc de Blancs Millésimé

Per la sua finezza e la sua eleganza eccezionale, viene classificato dai conoscitori e dai gastronomi come uno dei "top" della produzione della Champagne.

Può essere prodotto solamente due o tre volte per decennio, in occasione di vendemmie veramente eccezionali con uve bianche prodotte da vitigni Chardonnay, scelti tra i più grandi crus della Côte des Blancs. Elaborato in cantine che gli sono rigorosamente riservate, beneficia di tutte le raffinatezze e di tutte le cure di un lavoro eseguito dalla sola mano dell'uomo. Tutto ciò implica una produzione tanto costosa quanto limitata.



LAURENT - PERRIER

Tours sur Marne

La Cuvée Grand Siècle

Quando ha creato la Cuvée Grand Siècle, Laurent Perrier ha inteso perpetuare in Champagne la tradizione di eleganza e di estrema raffinatezza di cui il secolo di Luigi XIV si è fatto promotore.

Laurent Perrier ha voluto che le caratteristiche eccezionali di questo vino fossero proseguite di anno in anno. È la ragione per cui Grand Siècle non è "un'annata". È molto meglio, è un'associazione di tre grandi annate, ognuna delle quali completa l'altra a meraviglia.

L'esperienza dei degustatori prova infatti che i millesimi presi tre a tre si

equilibrano sempre in una sottile armonia. Attualmente, la Cuvée Grand Siècle è il prodotto delle grandi annate 1975, 1975, 1978.

La composizione della Cuvée Grand Siècle procede dapprima con un assemblaggio di alcuni grandi crus al 100%. E con un taglio di questi diversi assemblaggi e con un sapiente dosaggio delle annate che si riesce a riunire tutte le qualità di questa cuvée: delicatezza, freschezza, vinosità, aroma, vigore, finezza, fruttato e morbidezza. Non dimentichiamo tuttavia, in questa associazione dei migliori crus, la produzione del vigneto Laurent-Perrier di Tours sur Marne che aggiunge a tutto l'insieme una punta di delicata finezza.

HEIDSIECK MONOPOLE

Reims
Cuvée Diamant 1982

Una parola meravigliosa, simbolo di eleganza, di sogno, di fascino che Heidsieck Monopole aveva già scelta per la sua Cuvée Spéciale Millésimée "Le Diamant Bleu" diventa ora "Diamant Rosé" per completare la sua gamma prestigiosa.

Come il suo predecessore, questo Champagne, prodotto in quantità limitata, è il risultato di un sapiente matrimonio in cui dominano i più celebri "crus" della Champagne, classificati al 100%: Verzy, Verzenay, Ambonnay, Cramant, in una proporzione pressoché uguale di Pinot Nero e di Chardonnay.

Per l'elaborazione di questa cuvée lo chef des caves, mantenendo l'importanza dello Chardonnay che conferisce a questo vino la sua delicata finezza, gli aggiunge tuttavia, in una proporzione di cui mantiene il segreto, del Pinot nero di Ambonnay, Bouzy e Louvois, che gli dà il suo colore raro, di un bel rosato.

Ha inoltre un bouquet molto ricercato e la sua degustazione lascia un ricordo duraturo. È un vino di grande qualità, eccezionale.



JACQUART

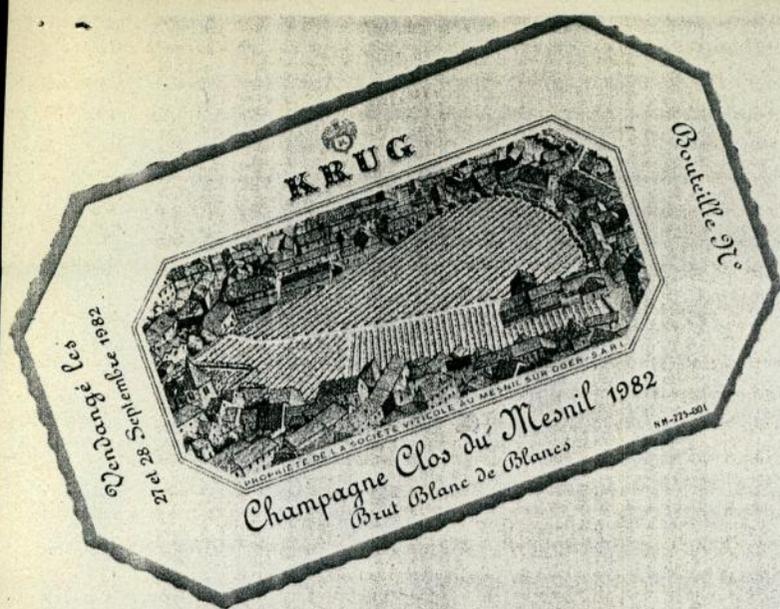
Reims

La Grande Cuvée Renommée

La Cuvée di prestigio denominata "La Cuvée de la Renommée" è nata da una selezione della quintessenza dei Coteaux de la Montagne de Reims, della Grande Vallée de la Marne e della Côte des Blancs.

Così tutta una sequela di crus prestigiosi si trova riunita: Ludes, Mailly, Verzenay, Verzy, Ambonnay, Bouzy, Ay, Cumières, Chouilly, Avize, Le Mesnil-sur-Oger, Vertus.

Il Pinot nero in una proporzione del 60% conferisce vinosità e generosità, dà corpo ed anima all'insieme. Lo Chardonnay, in una proporzione del 40%, gli procura sottigliezza e apporta aromi e profumi delicati. Un colore brillante e limpido corona il tutto. Ben equilibrato, è molto piacevole sia al gusto che all'olfatto.



KRUG

Rems Clos du Mesnil

Nel cuore della Côte des Blancs, nel celebre villaggio di Mesnil sur Oger si annida un vigneto storico ed unico in Champagne: 1,87 ettari completamente cintati da muri sin dal 1698 e interamente inseriti nel villaggio stesso. Questa situazione non è semplicemente interessante perché è eccezionale ma perché offre a questo vitigno Chardonnay, coltivato su un dolce pendio ed orientato a sud-est, delle condizioni di maturazione veramente particolari.

Tutto ciò giustifica il motivo per cui — in deroga alla regola fondamentale che vige da Krug in fatto di assemblaggio — si è potuto pensare, in certi anni, di isolare questo raccolto e di trattarlo come il vino unico di una tenuta, completo di per sé. Rimasto di proprietà del Monastero Benedettino di Mesnil fino nel 1750, il Clos du Mesnil, la cui configurazione attuale è rimasta quella del 1698 (come è attestato da una pietra murata nella cinta del Clos) è stato riacquisito da Krug nel 1971. Il vigneto era allora vetusto e richiedeva un programma di ristrutturazione completa e progressiva mediante la rotazione degli appezzamenti. È solo con il raccolto del 1979 che il Clos du Mesnil ha ritrovato la sua produzione normale ed equilibrata.

Tutto la direzione Krug, i mosti hanno naturalmente beneficiato "della fermentazione Krug" che avviene integralmente in piccoli fusti di quercia che esprime e sviluppa in pieno tutta la finezza e le virtù sottili del vitigno Chardonnay.

Così, la combinazione di una lunga storia, di una situazione catastale unica e delle molteplici raffinatezze di Krug, ha permesso di proporre questo Champagne di eccezione dal gusto caratteristico, pieno di razza e di fascino.

La produzione del Clos du Mesnil varia a seconda degli anni dalle 9.000 alle 17.000 bottiglie. Ad esempio, il raccolto 1979 ha permesso di produrre 15.512 bottiglie, quello del 1980 9.988 bottiglie e quello del 1981 12.793 bottiglie. Ogni bottiglia è datata e numerata.

Oltre ai tre classici Krug — Krug Grande Cuvée, Krug Millésimé e Krug Rosé — la "famiglia Krug" comprende ora due specialità: Krug Collection (vecchie annate fuori commercio) e Krug Clos du Mesnil.

BOLLINGER

Ay

La Casa Bollinger, dopo due cuvées magnifiche lanciate nel 1986 — Grande Année 1982 e R.D. 1976 — ha lanciato tre grandi nuove annate. Delle condizioni climatiche estremamente favorevoli, diremmo quasi eccezionali, una rigorosa selezione, sin dalla vendemmia, una maturazione di 8 ed anche 12 anni sulle fecce, un affinamento in botti di quercia ed anche degli assemblaggi sapienti hanno permesso a Bollinger di creare tre magnifici vini: RD 1979, Grande Année 1983 e Année Rare RD 75. Quest'ultimo fa già parte delle più grandi annate del dopoguerra.

Bollinger R.D. 79 Extra Brut

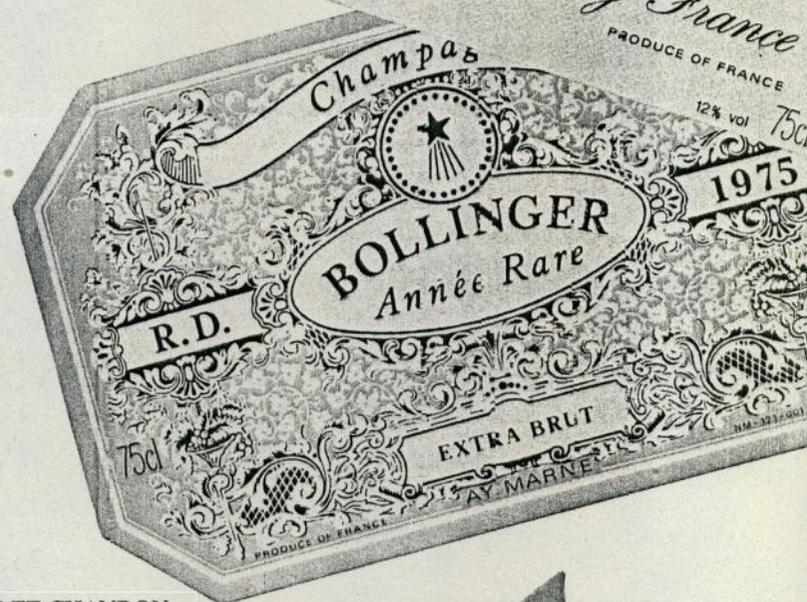
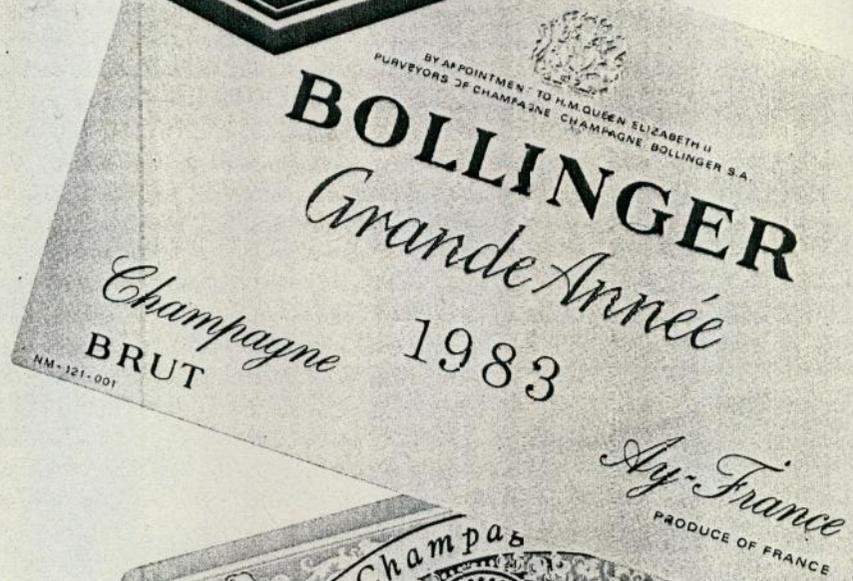
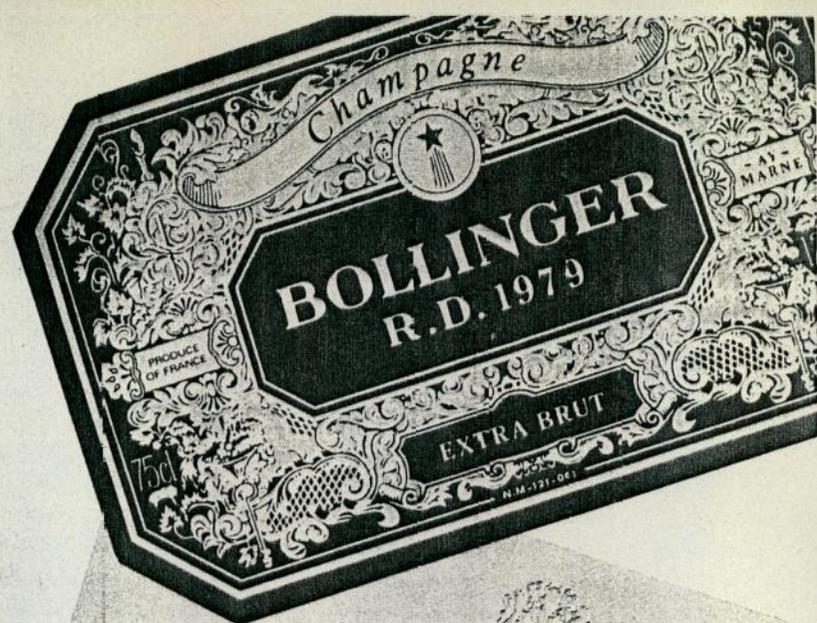
Questo R.D. ("Récemment Dégorgé", cioè recentemente "sboccato", denominazione propria a Bollinger) fermentato in botti di quercia, è maturato ed è sboccato sulla sua feccia per 8 anni, sotto un tappo di sughero. Il suo "dégorgement" tardivo gli permette di unire ad una grande freschezza una perfetta maturità. Questa annata ha beneficiato di ottime condizioni climatiche: una primavera senza gelo, un clima favorevole alla fioritura ed un mese di settembre secco e caldo, prima della vendemmia che si è svolta all'inizio di ottobre. Champagne da alta gastronomia, il Bollinger R.D. 79, nello stile degli R.D. '75 e 1964, è un vino extra brut, debolmente dosato, amabile, tutto in profondità.

Bollinger Grande Année Brut 1983

Il 1983 si è segnalato come un anno di grandissima regolarità climatica e con un raccolto abbondante. Questo "millésime", selezionato sin dalla vendemmia e allevato durante i suoi primi nove mesi in botti di quercia, conservato nelle cantine sotto tappo di sughero, "sboccato" nel giugno 1988, è veramente di qualità. L'assemblaggio di 66% di Pinot nero e di 34% di Chardonnay traduce a meraviglia lo stile Bollinger, tutto rotondità ed equilibrio tra il corpo del Pinot nero e la finezza dello Chardonnay. Champagne elegante ma senza sottigliezza, ancora giovane e che può conservarsi a lungo, il Grande Année 1983, reminiscenza del Grande année 1970, è per eccellenza il vino delle sere di festa.

Bollinger Année Rare R.D. 1975

I vini di Champagne 1975 sono stati privilegiati da condizioni climatiche eccezionali. Il Bollinger Année Rare 1975 matura per ben 12 anni sulle fecce ed è un vino equilibrato, dotato di una straordinaria complessità negli aromi che solo l'età conferisce alle grandi annate. E nello stile dell'R.D. 1979, meno austero dell'R.D. 1973.



MOËT ET CHANDON

Epernay

Cuvée Dom Pérignon 1982

Costituito dal 60% di Chardonnay e dal 40% di Pinot nero, di un colore giallo con riflessi verdi; con un bouquet di miele e di mandorle tostate, una spuma abbondante e leggera, elegante. Nel 1982, la fioritura si è presentata nelle migliori condizioni, tra il 10 ed il 20 giugno in tutte le situazioni e nei tre vitigni. Il mese di luglio caldo e soleggiato che è seguito ha favorito lo sviluppo dei giovani grappoli. Per quanto concerne il mese di agosto, è stato umido all'inizio ma è presto migliorato ed è stato seguito da bellissime giornate nella prima quindicina di settembre. Il raccolto si è potuto iniziare sin dal 20 settembre. Una bella primavera ed una fine dell'estate notevole hanno avuto come conseguenza un volume importante di produzione, 1.079.000 fusti (205 litri l'uno), ossia l'equivalente di 294 milioni di bottiglie, e la grande qualità dei mosti. Benché i ceppi fossero pieni di grappoli, i vitigni hanno raggiunto il perfetto equilibrio zucchero/acidità.



Anche in Italia vengono oggi prodotti spumanti "riserva" di grandissima classe. Ne abbiamo assaggiati alcuni per voi e ve li proponiamo accanto ad altrettante bottiglie francesi di rango superiore che si possono trovare sul mercato italiano.

Brut Gattinera 1983

Uve: Pinot nero al 100% della vigna "Gattinera", sita nel Comune di Serralunga d'Alba, di proprietà dell'Azienda. Esposizione ovest, nord-ovest Vendemmia 1983.

Spumantizzazione: metodo classico, vino base vinificato in bianco imbottigliato nella primavera dell'84. Maturazione sui lieviti per 36 mesi. Dopo il "dégorgement" le bottiglie vengono ricolmate con lo stesso spumante senza alcuna aggiunta di liqueur d'expédition.

Esame organolettico
Colore: giallo paglierino chiaro, vivido e brillante.

Perlage: minuto e persistente.
Profumo: intenso, netto, fine. Si riconoscono i caratteristici sentori di crosta di pane e di formaggio fresco.

Sapore: elegante, secco, pieno. Fine e di buona persistenza aromatica.

Gradazione alcolica: 12%
Modalità di servizio: temperatura 8° C.
Bicchieri: flûtes.

Conservazione: bottiglie orizzontali, un anno, massimo due dalla sboccatura (la data è segnalata sul collarino).

Azienda: Tenimenti di Barolo e Fontanafredda Serralunga d'Alba (Cuneo)

Riserva del Fondatore Giulio Ferrari 1982

Uve: Chardonnay al 100% da vigneti di proprietà dell'Azienda posti nella valle dell'Adige della vendemmia 1982.

Spumantizzazione: metodo classico, vino base vinificato con metodologia tradizionale in bianco imbottigliato nella primavera dell'83. Maturazione sui lieviti per 7 anni. Per la liqueur d'expédition si utilizza lo stesso vino base che viene affinato in barrique di rovere di Allier per circa 18 mesi per poi passare in piccoli recipienti in acciaio fino al momento del "dégorgement"; le barrique non sono particolarmente nuove e più che l'impronta del legno viene ricercata la morbidezza e la rotondità.

Esame organolettico
Colore: giallo oro pallido.

Perlage: fine, brioso, persistente.
Profumo: netto, fine e delicato; bouquet di notevole eleganza in cui si riconosce la nota aromatica dello Chardonnay maturo.

Sapore: secco, pieno e persistente, armonico e completo.

Gradazione alcolica: 12%
Modalità di servizio: temperatura 7° C.

L'Azienda consiglia, e in effetti lo spumante ne trae giovamento, di travasarlo delicatamente in caraffa ghiacciata prima di berlo. Bicchieri: flûtes.

Conservazione: bottiglie orizzontali, 2-3 anni oltre la sboccatura (la data è segnalata in controetichetta).

Azienda: Ferrari Trento

Brut Riserva del Conte

Giammaria Mazzucchelli 1983

Uve: 1/5 Pinot nero dell'Oltrepò Pavese, 1/5 Chardonnay di Franciacorta, 1/5 Chardonnay del Trentino, 2/5 Pinot nero dell'Alto Adige. Vendemmia 1983.

Spumantizzazione: metodo classico, vinificazione in bianco a temperatura controllata; Pinot nero dell'Alto Adige fermentato in barrique. Vino base affinato in contenitori in acciaio inox. Maturazione sui lieviti per 60 mesi.

Esame organolettico
Colore: paglierino pallido con riflessi platino luminosi, brillantissimo.

Perlage: fine a fontanella continua; spuma ampia, persistente e sottile.

Profumo: bouquet intenso e delicato, ben dichiarato e continuo, con leggeri sentori di lievito e pane tostato, jute bagnata e leggera vaniglia.

Sapore: secco, di grande equilibrio, morbido e raffinato. Elegante e fragrante, pieno di carattere e possanza.

Gradazione alcolica: 12%
Modalità di servizio: temperatura 12° C.

Bicchieri: flûtes.

Conservazione: bottiglie orizzontali, 2-3 anni oltre la sboccatura (però la data non è segnalata sulla confezione).

Azienda: Villa Mazzucchelli Cilverghe (Brescia)

Extra Brut Millesimato

Uve: Pinot bianco, nero e Chardonnay del Trentino. Vendemmia 1985.

Spumantizzazione: metodo classico, vino base vinificato in bianco. Maturazione almeno 3 anni.

Esame organolettico
Colore: giallo paglierino tendente al dorato.

Perlage: spuma briosa e perlage finissimo.

Profumo: intenso, delicato, caratteristico.

Sapore: secco, fresco, vivace, con stoffa elegante.

Gradazione alcolica: 12%

Modalità di servizio: temperatura 8° C.

Bicchieri: flûtes di cristallo sottile.

Conservazione: bottiglie orizzontali, un anno, massimo due dalla sboccatura (però la data non è segnalata sulla confezione).

Azienda: Carpenè Malvolti Conegliano Veneto (Treviso)

