



MADE IN FRANCE

WINE BOX

Signorvino

Lo Champagne è probabilmente il vino più famoso del mondo. Simbolo di eleganza, lusso, qualità, classe e stile. Nei secoli ha trovato la sua definizione il metodo di produzione Champenoise ossia tramite rifermentazione in bottiglia di un vino base lasciato poi affinare all'interno della bottiglia stessa dopo la presa di spuma sui lieviti inerti per un numero di mesi che può variare da produttore a produttore in base a scelte stilistiche ed importanza del vino in oggetto (minimo 12 mesi e 3 mesi post sboccatura). Tale metodo prende il nome appunto di Champenoise. **La zona nota come Champagne si trova a circa 150 chilometri a nord-est di Parigi.** La storia enologica della Champagne inizia con l'Impero Romano. Solamente a partire dal XVII secolo, grazie ad una serie di circostanze dovute alle particolari condizioni ambientali e climatiche dell'area, i produttori iniziano ad interpretare, sfruttare e controllare le varie fasi produttive, fino ad arrivare alla metà del 1800 a ciò che definiamo oggi Champagne.

Storia

I vini spumanti sono nati nelle diverse zone del mondo in maniera quasi involontaria, solo nel corso del '700 e soprattutto dell'800 grazie alle evoluzioni degli studi sulle fermentazioni si è iniziato a capire il processo alla base della presa di spuma. Soprattutto nelle regioni enologiche più fredde i vini venivano spesso imbottigliati con un residuo zuccherino importante in quanto sotto determinate temperature la fermentazione subisce un arresto. Con la primavera e il riscaldarsi del clima le rifermentazioni ripartivano in bottiglia con due possibili conseguenze, una presa di spuma più o meno intensa o nel caso in cui il residuo zuccherino fosse particolarmente elevato, lo scoppio delle bottiglie. Proprio questo ci fa capire quanto, oltre ad uno studio attento delle relazioni tra residuo zuccherino e pressione prodotta in fermentazione, **lo sviluppo tecnologico di bottiglie in vetro e tappature sia stato fondamentale per arrivare alla produzione di vini spumante Metodo Classico (Champenoise) come li conosciamo oggi.** L'aspetto più interessante è che queste prese di spuma involontarie rappresentarono per anni (ed in alcune Denominazioni rappresentano tutt'oggi) un fattore di rischio che si voleva evitare assolutamente.



Il territorio

La coltivazione delle uve nella Champagne, la zona vinicola posta più a nord in Europa, è resa possibile da una combinazione di fattori del tutto singolare. Infatti, il clima locale è caratterizzato da pioggia, umidità e gelate invernali. Le viti vengono quindi lasciate basse in modo da sfruttare il calore riflesso dalla terra. Il suolo della regione Champagne contiene poi quantità variabili di sedimenti di gesso, molto poroso e quindi in grado di trattenere molta acqua e assicurare quindi alla vite una buona sussistenza, senza però offrire le migliori condizioni vegetative e fertili e costringendo la vite ad affondare le sue radici in profondità alla loro ricerca: com'è noto la vite è capace di dare i migliori risultati proprio in condizioni difficili. **Anche i singoli vitigni coltivati nella Champagne hanno ciascuno il proprio ruolo: lo Chardonnay per il frutto, la morbidezza e l'ampiezza del sorso, il Pinot Nero per la struttura e gli aromi e il Meunier per la ricchezza, la complessità aromatica e la sapidità.** Le cinque aree di produzione della Champagne sono: Montagne de Reims, Côte des Blancs, Vallée de la Marne, Côte de Sézanne e Aube. Le più importanti sono le prime tre che si trovano tutte nelle vicinanze di Reims ed in cui si trovano tutti i 17 comuni Grand Cru. Nella Montagne de Reims si coltiva prevalentemente Pinot Nero e Meunier con una piccola parte di Chardonnay; nella Côte des Blancs si coltiva quasi esclusivamente lo Chardonnay, nella Vallée de la Marne domina invece il Meunier. La Côte de Sézanne, più a sud rispetto all'area principale dà prevalentemente Chardonnay ed infine nell'Aube si coltiva quasi esclusivamente Pinot Nero.



Tipologie di Champagne

Gli Champagne sono sempre elaborati a partire da vini base detti cuvées, che hanno in genere caratteristiche organolettiche poco invitanti se bevuti prima dell'inizio della rifermentazione in bottiglia, essendo generalmente piuttosto acidi e poco alcolici. Nel caso dei cosiddetti Sans Année la cuvée è composta da diversi vini provenienti da diverse annate, mentre da vini diversi della stessa annata per i Millésimes o Vintage. **La cuvée è generalmente composta da un numero variabile di vini che può anche arrivare a 60 o anche di più.** Champagne creati a partire da un solo vino rappresentano quindi un'eccezione. **Gli Champagne Rosé devono il loro colore alla presenza di una piccola parte di vino rosso nella cuvée, oppure alla tradizionale tecnica di estrazione del colore detta Saignée** (sanguinamento) più complessa ed oggi impiegata da pochissime Maisons. Nella Champagne operano circa 15.000 viticoltori che forniscono le uve a circa 110 Maisons, che effettuano l'elaborazione dello spumante. Circa 5000 viticoltori che, oltre a vendere le proprie uve alle Maison, ne trattengono una parte per produrre il proprio Champagne. Vi sono poi i Récoltants-Coopérateurs che producono e vendono il proprio Champagne attraverso l'aiuto e il supporto di cooperative sociali. In Champagne si possono produrre anche vini fermi immessi sul mercato come Coteaux Champenois, alcuni di essi, in special modo i Pinot Nero vinificati in rosso sono molto interessanti pur presentando dei costi abbastanza elevati.



Champagne Réserve Premier Cru

De Vilmont - Champagne

Profumi inebrianti delle uve che lo compongono.

De Vilmont dimostra il suo coraggio proponendo Champagne di alta qualità provenienti dalla rinomata regione AOC.

Costituito da uve provenienti dalla zona Premier Cru Rilly La Montagne, a poca distanza dalla più famosa Reims, lavora per creare un prodotto nobile tramite il Metodo Champenoise. Brut Réserve Premier Cru è costituito da un blend di uve internazionali.



VITIGNI:

50% Chardonnay, 25% Pinot Nero e 25% Meunier.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Fermentazione in acciaio e affinamento in bottiglia sui lieviti per 36 mesi.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Limpido e cristallino dal colore dorato con riflessi ramati. Perlage vivace e fine, bouquet aromatico e complesso. Fine e delicato, rivela all'olfatto note floreali di violetta e agrumate di frutti di bosco. Ben strutturato al palato, nel giusto equilibrio tra vena acidula e vena dolce.



ABBINAMENTI:

Perfetto come aperitivo oppure in accompagnamento a piatti delicati di pesce.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Per apprezzarne appieno lo stile è consigliabile servirlo ad una temperatura di servizio di 8/10°C.

Champagne Brut Classic

Deutz - Champagne

Etichetta rappresentativa. Maison Deutz nasce nel 1838 ad Aÿ, guidata da William Deutz e Pierre Geldermann. Una cantina con una storia, cuvée di eleganza e tradizione.

Brut Classic è uno Champagne di grande equilibrio con perlage fine e vellutato. Nella sua semplicità e piacevolezza incarna alla perfezione le caratteristiche del terroir, esprimendo la vera essenza dello Champagne. **È prodotto con i tre caratteristici vitigni della zona dello Champagne.** Questa cuvée rappresenta la freschezza dello Chardonnay unita agli aromi fruttati del Pinot Nero e alla struttura del Meunier, le cui uve vengono selezionate dai diversi Cru di proprietà nei pressi di Aÿ.



VITIGNI:

34% di Chardonnay, 33% di Pinot Nero e 33% di Meunier.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Fermentazione in acciaio, fermentazione malolattica per maggiore stabilità proteica. Affinamento in bottiglia sui lieviti per 36 mesi, completando una matura espressione organolettica.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Bellissimo colore dorato intenso, impreziosito da un abbondante perlage. Al naso esprime sentori morbidi e minerali con nuance fruttate e floreali, con piccoli richiami alla pasta frolla e ai panificati. Al palato si apre con una vibrante freschezza e rotondità, piacevole e nitido.



ABBINAMENTI:

Da condividere in momenti speciali, oppure in abbinamento a piatti di pesce.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Per apprezzarne appieno lo stile è consigliabile servirlo ad una temperatura di servizio di 8/10°C.

Champagne Brut Réserve Impérial

Moët - Champagne

Icona mondiale di tradizione e savoir-faire. Maison Moët & Chandon è stata fondata da Claude Moët, una delle più grandi case di Champagne nel mondo. **Brut Réserve Impérial Moët è uno Champagne ricco e intenso, che nasce nel 1869 e come allora ha mantenuto fascino e fama, confermandosi ogni anno come delle bottiglie più richieste e apprezzate dal pubblico.** Da questa perfetta armonia, composta da dinamismo e delicatezza, si riconosce perfettamente lo stile di Maison Moët & Chandon e la firma dello chef de cave Benoit Gouez, uno dei più blasonati e talentuosi enologi dello Champagne.



VITIGNI:

Pinot Nero, Meunier e Chardonnay.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Fermentazione in acciaio, fermentazione malolattica per maggiore stabilità proteica. Affinamento in bottiglia sui lieviti per 36 mesi, migliorando dal punto di vista organolettico e un corpo più morbido e cremoso.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Colore intenso con riflessi dorati, impreziosito da un perlage fine ed elegante. Il bouquet comprende note varietali fresche e fruttate, come la frutta gialla matura e profumi rotondi di nocciola, spezie dolci e agrumi canditi. Pesche, albicocche, datteri e frutta secca completano con delicatezza il quadro olfattivo. L'ingresso al palato è morbido, caldo ed avvolgente.



ABBINAMENTI:

Consigliato in abbinamento a primi piatti, come un risotto ai funghi o tagliatelle di carne bianca.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Per apprezzarne appieno lo stile è consigliabile servirlo ad una temperatura di servizio di 8/10°C.