

## ÉCOLE FRANÇAISE

Abbiamo provato 12 champagne provenienti dalla Marna cui si sono affiancate altre maison **importate in Italia** più un **greco in purezza** elaborato da uno dei maestri delle bollicine francesi, **Anselme Selosse**

di Marcello Coronini



◀ In Champagne si utilizzano tre vitigni: lo Chardonnay (uva bianca), il Pinot Nero e il Meunier (uva nera).

Lo Chardonnay ricopre il 28% del territorio coltivato a vite. È il vitigno prediletto della Côte des Blancs. I vini di Chardonnay si contraddistinguono per i loro aromi delicati e per la grande freschezza, che è garanzia di lunga conservazione. Queste caratteristiche conferiscono agli Champagne blanc de blancs un'eleganza particolare e contribuiscono alla finezza degli Champagne d'assemblaggio.

Il Pinot Nero rappresenta il 39% della superficie ed è presente principalmente sulla Montagne de Reims e sulla Côte des Bar.

I vini di Pinot Nero sono caratterizzati da aromi di frutti rossi e da robustezza e struttura marcate.

Il Meunier occupa il restante 33%. Si tratta di un vitigno resistente, capace, in anni difficili, di dare risultati qualitativi

migliori degli altri vitigni perché è meno esigente in termini di quantità di calore necessaria per una corretta maturazione. I vini di Meunier sono abbastanza simili a quelli di Pinot Nero. Hanno un bouquet intenso e spesso più fruttato, che negli assemblaggi conferisce rotondità.

In questa nostra degustazione abbiamo selezionato due grandi champagne millesimati provenienti dalle zone più importanti, un affascinante rosé, una tipologia che in questo momento sta incontrando il gusto del consumatore e alcuni champagne della Marna, un'area nota soprattutto per una forte presenza del Pinot Meunier ("del mugnaio", così chiamato perché le bacche sono talmente ricoperte di pruina da sembrare infarinate).

Abbiamo aggiunto una 'chicca' italiana, uno spumante di Feudi di San Gregorio, realizzato col vitigno Greco da Anselme Selosse, uno dei maghi dello champagne.



In degustazione: 86  
Champagne Carte Argent  
Uve. Pinot Meunier – Pinot Noir  
– Chardonnay.

Questo Champagne deriva da un assemblaggio con vini di riserva di diverse annate e rimane sui lieviti in cantina per 36 mesi. Dal perlage molto fine con una colonna di bollicine che sale lentamente, al naso esprime le sensazioni fruttate tipiche del pinot Meunier; in bocca entra in modo molto elegante, uno Champagne dalla personalità e dal carattere particolare con una buona persistenza gusto-olfattiva. Questa tenuta familiare esiste dal 1860. Récoltant Manipulant e Vigneron Indipendente - Franck Métayer (5a generazione) segue personalmente la sua vigna ed effettua la vendemmia manuale e il pressoir tradizionale. La cantina è predisposta all'accoglienza e ha realizzato un piccolo museo. Rispettando la tradizione e l'esperienza familiare e mantenendo la passione dei suoi antenati, Franck punta a realizzare un prodotto artigianale di grande qualità.

Métayer Père et fils  
39, rue de l'Europe  
02850 Trelou Sur Marne  
Tel +33.3.23.70.26.20 - Fax  
+33.3.23.70.14.26  
champagnemetayer@wanadoo.fr  
www.champagnemetayer.com

