

di Susanna Tanzi

# Un'estate spumeggiante

Nuove edizioni, tirature limitate, cuvée straordinarie. Per festeggiare le vacanze ritrovate e ricche di promesse, ecco gli Champagne che fanno la differenza



# F

## 1. FRESCO E DELICATO COME GLI ANEMONI

Con un party che ha inaugurato l'estate sulla più bella terrazza di Milano, con strepitosa vista Duomo, **Maison Perrier-Jouët** ha svelato l'annata 2013 della iconica cuvée *Belle Epoque Edition Première*, lo champagne millesimato dedicato alla primavera-estate. Un'edizione limitata rara ed elegante, destinata a farsi ricordare per purezza ed equilibrio, che ha pienamente rivelato tutta la sua vivacità e le note floreali, arricchite da aromi di frutti bianchi, in particolare pesca. *Belle Epoque Edition Première 2013* è un blend di Grand Cru Chardonnay selezionati per la loro eleganza, freschezza e vivacità. A questi, è stata aggiunta una piccola percentuale di Pinot Noir proveniente da Vertus, l'unico villaggio della Côte des Blancs

in cui si producono vini rossi, che conferisce al millesimato il caratteristico colore rosa. Invecchiato in cantina 5 anni, lo champagne mostra la sua luminosità nell'inconfondibile bottiglia di vetro trasparente decorata da anemoni, creata da Emile Gallé nel 1902.

## 2. CHE MUSICA MAESTRO (DE CAVE)!

Fedele al sogno del suo creatore Joseph Krug di offrire il migliore prodotto ogni anno, la Maison di Reims ha presentato una nuova Grande Cuvée, la 169ème édition, assemblaggio di 146 vini selezionati da 11 annate differenti, il più recente del 2013, il più vecchio del 2000, con composizione finale 43% Pinot Noir, 35% Chardonnay e 22% Meunier. L'occasione per offrire un'esperienza multisensoriale unica, immersiva e digitale, sposando le bollicine con cibo e musica in 8D nella partitura eseguita dall'ensemble vocale britannico VOICES8 con il pioniere belga della musica Ozark Henry. "Siamo orgogliosi di presentare il primo capitolo internazionale della serie Krug Encounters, per la prima volta digitale. Un'esperienza musicale immersiva mai creata prima per fare scoprire agli amanti di Krug nel mondo, il legame tra noi e la musica", ha detto Carola Braggio brand manager della maison. Non solo: si potrà anche inserire il Krug iD (sei cifre stampate sull'etichetta posteriore di ogni champagne) in un'apposita sezione del sito o

tramite la Krug App, per arricchire ulteriormente la degustazione. E scoprire la storia dettagliata della bottiglia, le impressioni dello Chef de Caves sull'annata, inediti abbinamenti musicali e numerose ispirazioni per eventuali abbinamenti gastronomici.

## 3. I COCKTAIL DEL BUON UMORE

Zenzero, ibisco, rosa: le fragranze floreali e speziate dell'estate profumano i cocktail di **Comte de Montaigne**, azienda produttrice dell'Aube, che interpreta con 5 inediti drink a base del suo Champagne, studiati dal Bartender Francesco Pozzi del Golf Club Villa d'Este, le suggestioni e i colori della stagione del sole. Un viaggio attraverso le emozioni, che racconta sensazioni forti (Sensation), storie di passione (Impulsion) e di seduzione (Seduction), di desiderio (Desir) e d'amore (Amour). Che sia un Blanc de Blanc o un Brut Grande Réserve, il segreto per la riuscita di ogni ricetta è certamente l'accoppiata tra i vari ingredienti e queste esclusive bollicine.

## 4. LA MAISON PRENDE UNA BELLA PIEGA

Un vintage eccezionale, una delle cinque cuvée 100% Grand Cru della collezione RSRV (Réserve), massima espressione del terroir e del savoir faire della **Maison Mumm**. Nel segno della tradizione nata 200 anni fa di riservare le migliori cuvée agli amici e agli estimatori, debutta in società con i migliori auspici il Blanc de Noirs 2012,

massima eleganza e complessità di aromi. L'esclusività e il valore sono evidenziati anche dall'etichetta, con l'angolo superiore ripiegato che richiama l'uso dei biglietti da visita secondo i dettami del saper vivere dell'epoca, quando il lembo testimoniava che la bottiglia di champagne era stata consegnata a mano. Questione di classe, di stile certo, ma anche attenzione alla tutela dell'ambiente. Dal 2016 i vigneti Mumm detengono la doppia certificazione di Viticoltura sostenibile in Champagne (VDC) e Alto Valore Ambientale (HVE), la più autorevole certificazione francese. Una vocazione correlata alla volontà di avere una materia prima eccezionale, preservarla e valorizzarla, per produrre vini di altissima qualità, che esaltano il Pinot Noir.

## 5. L'ITALIANO CHE PIACE AI FRANCESI

Una cuvée dedicata alla moglie Mirede, che sarà pronta nel 2022, e il millesimato **Alberto Massucco** Grand Cru Blanc de Blancs nel 2023 (annata 2018). Inarrestabile, continua l'evoluzione dell'imprenditore appassionato di champagne che, nel 2017, primo italiano, ha acquistato 1 ettare di vigna nel Cramant. Dopo la prima esperienza come distributore di 4 piccole e qualificate maison, tra cui Jean Philippe Trousset (con relativa Cuvée studiata per ristoranti come Del Cambio di Torino), l'ingresso dalla porta principale di Massucco nel mondo degli champagne.

