



Scatti di gusto.it

4 ottobre 2012

scattidigusto.it
le nostre emozioni

Cerca 
SCATTI DI CIBO | SCATTI DI VINO | RISTORANTI | SCATTI DI ... | SCATTI DI STILE

Scatti di vino (584)

Borgogna. Digione mette all'asta il vino per aiutare i poveri

Scatti di Gusto

26 Nero. Guadagna e ti viene voglia di assaggiare altre birre

Adriano Desideri

Capovilla. Susine mirabelle in una goccia di distillato a pieni voti

Carlo Bertilaccio

Milano. Alla Fashion Week arriva il temporary restaurant Krug en Capitale

Scatti di Vino

Ùe, l'uva in lingua friulana si declina nell'acquavite Nonino

Carlo Bertilaccio

Manuele Colonna spiega come fare Macche, il migliore locale di birra

Adriano Desideri

Il nuovo mantra del vino è sapidità. Cannonau e fiano, ad esempio

Alessandro Bocchetti

Wine Enthusiast. La Puglia migliore acchiappa turisti enoici d'Italia

Scatti di Vino

Grappe. Monte Acuto di Berta, 3 vitigni e un castello

Carlo Bertilaccio

Monti vs Grillo. Il vino di Daniele Cernilli o la pizza di Luigi Di Maio

Scatti di Vino

[tutti gli articoli](#)

Sommario

30 Gennaio 2013 ore 13.07

Milano. Taverna Calabiana se ti viene voglia di carne alla griglia

Christian Sarti

30 Gennaio 2013 ore 09.24

Davide Scabin insegna a Slow Food come fare la mensa buona e giusta

Scatti di Gusto

30 Gennaio 2013 ore 07.01

Cosa bolle in pentola? A Bologna il crowdfunding si fa mangiando

Scatti di Gusto

29 Gennaio 2013 ore 14.23

Madame Rouge. Ti ho deliziato con un oruismo

Top Ten Champagne. A Roma vince Marguerite Guyot. Chiude Roger Coulon

DI Scatti di Vino - CANALE Scatti di vino - giovedì, 4 ottobre 2012 | ore 9:54



Con 67 marchi e 190 etichette e nella sempre splendida sede del Complesso Monumentale di Santo Spirito, il Bureau Champagne che rappresenta in Italia il Comité Champagne con sede a Epernay, ci ha offerto ancora una volta la possibilità di conoscere e apprezzare una parte del panorama produttivo della Champagne con una degustazione articolata di produttori e stili di vinificazione.

L'evento, per professionisti del vino e della ristorazione provenienti da tutta Italia, propone infatti ogni anno molti dei principali marchi di Maison e di Vigneron della Champagne presenti sul mercato italiano, sesto per volume e quinto per valore (Francia esclusa).

La partecipazione al solito è stata notevole sin dall'apertura della manifestazione e l'attenzione della maggior parte dei presenti si è ben distribuita su tutte le etichette presenti e non solo sulle più blasonate o sulle grandi annate, che a volte hanno deluso. A questo proposito, va rilevato che mediamente i prodotti base delle Maison si sono rivelati interessanti mentre, sempre nella media, i rosé non hanno brillato nonostante i colori a volte sgargianti...

Alcuni millesimati decisamente importanti come il 1995 Blanc de Millenaires di Charles Heidsieck o il 1999 di Salon o anche la Cuvée des Enchanteleurs 1998 di Henriot hanno stupito ma non solo: spesso maison meno note ci hanno regalato belle sensazioni e anche emozioni inattese: due per tutte, entrambe declinate al femminile, e cioè Marguerite Guyot con la Cuvée Exstase 2002 e Françoise Bedel con il suo l'Ame de la Terre 2003, con quasi il 70% di pinot meunier.

Veniamo ora ai nostri migliori assaggi che sono stati a dir poco impegnativi vista la numerosità delle proposte degustate (sfiorate le 200).



segue Scatti di gusto.it

4 ottobre 2012

29 Gennaio 2013 ore 10,03
Borgogna. Digione mette
all'asta il vino per aiutare i
poveri

Scatti di Gusto

29 Gennaio 2013 ore 08,23
Dramma Clooney: pagare
la cena al vicino e non
essere riconosciuto per
davvero

Scatti di Gusto

1

28 Gennaio 2013 ore 14,38
Ristorante cinese anti
crisi. Solo 5 dollari per
una stella Michelin

Scatti di Gusto



1. **Cuvée Extase 2002 – Marguerite Guyot.** 10 anni sui lieviti per questo elegantissimo prodotto da Chardonnay, che unisce tono minerale a note di mandarino e mela. Sapido e strutturato. Chiude gessoso. **4 scatti e secchio**
2. **Millésimé 2002 – Laurent Perrier.** 50% Chardonnay e 50% Pinot nero. Olfatto su note di macchia mediterranea e gesso. Profondo ed armonico. Finale di caramella d'orzo e buccia d'arancia. Grande bevibilità. **3 scatti e ½ e secchio**
3. **Cuvée Le Mesnil 1999 – Salon.** Vino in degustazione solo per i più fortunati che hanno dovuto aspettare l'apertura di una sola bottiglia ad orari prefissati. Il costoso prodotto ha note di frutta secca e mela matura. In bocca avvolgente e complesso con chiusura gessosa. **3 scatti e ½** ma senza secchio
4. **Vintage 2005 – Louis Roederer.** Sentori foxy e di pietra focaia si accompagnano a note di rosmarino e toni fumè/camino spento. Elegante e complesso. **3 scatti e ½**
5. **L'Âme de la Terre 2003 – Françoise Bedel.** Ampio ed avvolgente, con sentori di pesca noce e pietra focaia. Chiude con un piacevole ricordo di genziana. **3 scatti e ½**
6. **Blanc de Millenaires 1995 – Charles Heidsieck.** Sentori di sottobosco, note floreali e mineralità per questo vino fine ed equilibrato. **3 scatti e ½**
7. **Cuvée des Enchanteleurs 1998 – Henriot.** Gesso ed agrume, pesca bianca e mela, sono i descrittori di questa etichetta, che in bocca si presenta avvolgente e di grandissima bevibilità. **3 scatti e ½ e secchio**
8. **Prémier Cru 2008 – Brugnion.** Frutta secca ed agrumi, spezia e fiori bianchi sono i marcatori olfattivi di questo champagne, elegante ed armonico, realizzato con il 60% di Chardonnay. Finale minerale. **3 scatti e ½**
9. **Millésimé 2004 – Marin & Fils.** Sentori di pera, porfido e gesso per questo vino caratterizzato da un bellissimo finale minerale. Complesso ed avvolgente. **3 scatti e ½**
10. **Millésimé Blanc de Noirs Prémier Cru 2004 – Roger Coulon.** 50% Chardonnay e 50% Pinot Nero. Fresco e minerale. Profondo ed elegante con sentori di mela e pesca e chiusura balsamica. **3 scatti e ½**

Citiamo solo per curiosità due etichette sulle quali non siamo stati d'accordo e la media tra i due voti ha portato le bottiglie fuori dalla Top Ten:

- **Brut 2006 – Deutz** (Carlo Bertilaccio 3 scatti e ½, Maurizio Valeriani 2 scatti e ½)
- **Assemblage 2002 – Bruno Paillard** (Carlo Bertilaccio 3 scatti e ½, Maurizio Valeriani 2 scatti e ½)

E ora non vi resta che scatenarvi per gli acquisti o prendere qualche appunto che potrebbe ritornarvi utile per la prossima stagione di regali.

[Carlo Bertilaccio e Maurizio Valeriani]

