Il Grand Cru Chardonnay Millesimato 2008 di Feuillatte

gc-chardonnay-2008jpg-416d7a5a

Nicolas Feuillatte, il terzo champagne più bevuto al mondo presenta la nuova annata 2008 per il Grand Cru Chardonnay, considerata una grande annata per lo Champagne. Il 2008 è stato contrastante sul piano climatico, a un inverno freddo è seguita una primavera piovosa ma dopo una fine d'estate soleggiata e secca, le uve sono state raccolte a perfetta maturazione, in ottima salute, con marcata acidità e una buona concentrazione. Quest'annata si distingue per la sua freschezza, la sua eleganza e la sua lunghezza, caratteristiche che si ritrovano nelle diverse Cuvées millesimate della Maison Nicolas Feuillatte.

Le uve selezionate per l'elaborazione del Grand Cru Chardonnay Millesimato 2008 sono raccolte nei villaggi classificati Grand Cru, tra cui la Côte des Blancs (Le Mesnilsur-Oger, Cramant, Chouilly, Avize), ma anche dai cru della Montagne de Reims (Ay e Ambonnay). Le uve danno vita a uno champagne complesso, generoso ed elegante, caratterizzato da una grande ricchezza aromatica, con note tostate (caffè, pane tostato) e floreale (gelsomino, biancospino), che lasciano il posto a note saporite di frutta (ribes, pesche bianche).

Con la sua eleganza e il fascino della sua filosofia 'enchanter la vie', la più giovane tra le grandi Maisons di Champagne propone un'ampia gamma tra cui spiccano i Grands Crus. Il Blanc de Blancs insieme al Blanc de Noirs sono due Champagne rari, millesimati, che da sempre hanno saputo estasiare gli esperti di tutto il mondo perché sono la massima espressione del terroir della champagne, pensati per il piacere degli intenditori e per gli amanti del cibo e del vino alla ricerca di raffinatezza e autenticità.

Guillaume Roffiaen, Directeur OEnologie et Qualité di Nicolas Feuillatte, ha accesso alle uve di 13 dei 17 Grands Crus villages, 33 dei 44 Premier Crus Villages e 259 dei rimanenti 320 Crus della Appellation, ovvero una vasta area di Crus e vigneti che permettono assemblaggi di una creatività senza limiti. Esperto conoscitore delle sfumature del terroir della Champagne, insieme al suo team,

con grande passione, è in grado di esprime tutta la tipicità di questi crus con due raffinati Champagne Millesimati Grands Crus, ottenuti da un vitigno singolo: il Pinot Noir e lo Chardonnay dai migliori terreni della Champagne.

L’ABBINAMENTO FOOD

Ottimi per l’aperitivo, i due Grands Crus Nicolas Feuillatte si rivelano perfetti per accompagnare la cucina più autentica e raffinata. Per esaltare il Gran Cru Chardonnay 2008, la giovane chef Julia Sedefdjian ha studiato e realizzato per Nicolas Feuillatte la sua ricetta più audace: ostriche di Marennes Oleron con caviale di melanzane e gelée di kiwi. All’età di 21 anni, Julia è stata commis, sous-chef e ora è capo degli chef in soli tre anni nella cucina del Les Fables de la Fontaine, ristorante di Parigi con una stella Michelin. Una giovane chef, un enfant prodige che ha saputo interpretare al meglio lo stile contemporaneo
e fresco del brand, con la giusta dose di audacia, senza comprometterne lo stile, proponendo un abbinamento culinario inaspettato.



LE OSTRICHE VERDI DI JULIA SEDEFDJIAN

Ingredienti per 4 persone
16 ostriche di Marennes Oleron n.2
4 kiwi
2 melanzane
1 scalogno
2 cl di aceto di vino
1 spicchio d’aglio
2 fogli di gelatina
Olio d'oliva
Sale e pepe

Istruzioni

Aprire le ostriche, pulirle e conservare le conchiglie. Sbucciare e tagliare l'aglio a spicchi. Tagliare a metà le melanzane e poi a cubetti. Trasferire la melanzana su una teglia da forno, aggiungere l’olio d'oliva e gli spicchi d’aglio, mettere in un forno preriscaldato a 180° C. Una volta cotta, togliere dal

forno, raschiare la carne dalla pelle e trasferirla in una ciotola. Schiacciarla con una forchetta aggiungendo lo scalogno tritato finemente e l'aceto. Condire con sale e pepe. Sbucciare i kiwi e passarli in una centrifuga. Nel frattempo, ammorbidite le foglie di gelatina in acqua fredda. Scaldare delicatamente una piccola quantità di succo di kiwi, aggiungere la gelatina ammorbidita e infine il succo di kiwi rimanente. Lasciar raffreddare il tutto.

Come servire
Disporre in ogni guscio un cucchiaio di caviale di melanzane. Disporre un pezzo di ostrica. Coprire completamente con la gelatina di kiwi e servire molto fresco

Ostriche e kiwi? Ci vuole molta audacia per suggerire un piatto così sorprendente! Ecco l’idea che ha avuto Julia per questo insolito accoppiamento: controbilanciare lo iodio dell’ostrica con la gelatina di kiwi che ammorbidisce, equilibra il tutto e aggiunge uno zing. Scommessa vinta. Questa ricetta si sposa perfettamente con il Grand Cru Chardonnay Millesimato 2008, che ha totalmente affascinato Julia con la sua eleganza e il suo perlage raffinato.