Champagne Jeeper: un viaggio nei vigneti di Reims

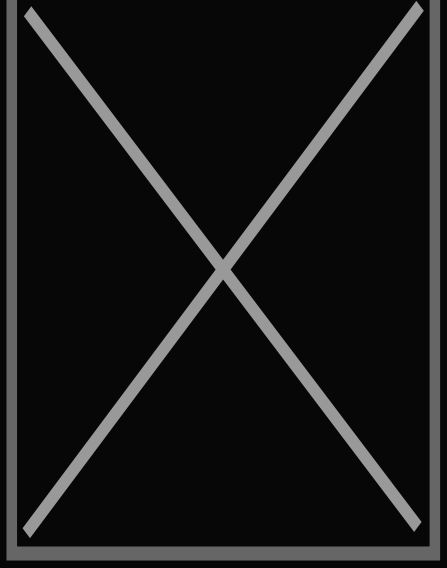
img-6128-a45db1ff

Grazie a Jeeper e Mavi Drink il 22 e 23 settembre scorsi abbiamo partecipato a un Press Trip in Francia utile alla scoperta di un grande champagne. Dopo essere stati ricevuti nella città di Reims, siamo entrati nel mondo di Jeeper House grazie ai padroni di casa Myriam e Nicolas Dubois, che hanno permesso ai giornalisti presenti di degustare tutta la gamma dei propri champagne.

La giornata seguente è stata all'insegna di un tour a Faverolles, nell'azienda di casa, per seguire il pressaggio delle uve, la cura nelle botti, il tirage, il sistema overflow e l'imbottigliamento, seguito da un tour a Muizon e tra i vitigni ricchi ancora di uva dolcissima e perfetta per lo champagne.

Mavi Drink, produttore e distributore nazionale di alcolici e spirits, con il suo brand di punta Five Senses si fa dunque portavoce nel nostro Paese di uno dei prodotti cult del beverage di lusso made in France. Jeeper, storica azienda familiare, di proprietà della famiglia Goutorbe prima, oggi della famiglia Dubois, con oltre 150 anni di Storia nella produzione e conduzione di vigneti, nasce nel 1847 nella regione dello Champagne, ha oggi una capacità produttiva di 2.500.000 di bottiglie annue. Fiore all’occhiello della maison è lo Champagne Jeeper Cuvée Grand Assemblage, Extra Brut (dosaggio 5g/l), composto da 60 % Chardonnay 15% Pinot Noir e 25% Pinot Meunier.

A rendere questo champagne ancora più prezioso, e ideale da portare sulla tavola del prossimo Natale, ci pensa l’elegante bottiglia caratterizzata da una spalla slanciata e dal tappo tondeggiante. Un’affascinante etichetta che dai tempi della Belle Époque incanta gli amanti del buon bere e del buon vivere con uno scoppiettio di bollicine, un colore dalle sfumature dorate e una limpidezza cristallina.



Champagne Jeeper Cuvée Grand Assemblage è puro piacere per i sensi. L’esclusività del prodotto deriva da una cura attenta e scrupolosa di tutte le fasi necessarie alla sua creazione, partendo dalla coltivazione della vite al metodo di produzione, all’imbottigliamento, invecchiamento e fermentazione fino al remouage e alla sboccatura. Insieme allo Champagne Jeeper Cuvée Grand Assemblage, la maison produce altre tre tipologie di Champagne, Cuvée Grande Réserve Chardonnay, Cuvée Brut Naturelle e Cuvée Grand Rosé.

Mavi Drink ha definito un importante accordo con una prestigiosa maison di Champagne, la Jeeper, storica azienda familiare, di proprièta della famiglia Goutorbe, con oltre 150 anni di Storia nella produzione e conduzione di vigneti nel territorio di origine dello Champagne, precisamente dal 1847. Questa azienda è stata recentemente acquistata (nel 2009) dalla famiglia Dubois, con la quale si è definitivamente fatto il salto di qualità in termini di struttura produttiva e commerciale in Europa e nel Mondo. Alcune cifre significative: 35 ettari di vigneti di proprietà; 180 ettari di vigneti di produttori sotto contratto esclusivo. I vigneti sono concentrati nella zona di Faverolles and Coëmy, nei dintorni di Reims, nel nord ovest della regione dello Champagne. Sono stati perfezionati gli impianti di produzione, stoccaggio ed imbottigliamento arrivando ad una capacità produttiva che tocca i 2.500.000 di bottiglie annue. La eccezionalità del prodotto deriva da una cura attenta e scrupolosa di tutte le fasi necessarie alla creazione del prodotto:

[gallery columns="9" ids="86171,86175,86177,86178,86181,86183,86187,86167,86166"]

Coltivazione della vite: impianto, installazione e protezione della vite, potatura, legature, raccolto e ripiantaggio. Il raccolto viene catalogato e suddiviso per tipologie con moderne tecniche di tracciabilità. Metodo di produzione: Grazie all’azione dei lieviti sull’uva, i zuccheri si trasformano in alcool; alla fine della fermentazione mallolactica, dopo anlisi e campionature il vino viene trasferito in

botti di capacità 228 litri o 600 litri. Imbottigliamento: La tecnica di imbottigliamento (tiràge) consiste nell’aggiungere zucchero e lieviti ad una miscela di vini calmi, così da consentire una rifermentazione in bottiglia. Invecchiamento e fermentazione (price de mousse): le bottiglie vengono conservate in cantine, a temperatura costante e al riparo dalla luce, per diversi anni. Remouage e sboccatura: raggiunta la maturità, le bottiglie vengono sottoposte al remouage attraverso lenti movimenti circolari che trasferiscono i sedimenti verso il collo della bottiglia; questi sedimenti vengono poi rimossi attraverso la sboccatura che utilizza la stessa pressione dello champagne. A questo punto lo champagne è pronto per poter essere elegantemente vestito.

La maison produce quattro tipologie di Champagne: Cuvée Grand assemblage Cuvée Grande Réserve Chardonnay Cuvée Brut Naturelle Cuvée Grand Rosé. *"Abbiamo stipulato un accordo di distribuzione per il territorio nazionale, territorio nel quale non hanno mai avuto esperienze"*, dicono da Mavi Drink. *"E siamo onorati che abbiano intravisto nella nostra azienda e nel nostro progetto di sviluppo, la giusta chiave per entrare nel difficile mercato italiano. Come sempre, soprattutto quando trattiamo prodotti in distribuzione, dobbiamo assicurare “un qualcosa in più” rispetto al mercato, in modo da poter rendere sempre appetibile il nostro messaggio. È da questo assunto, cioè dare un prodotto più bello e più buono del solito, che abbiamo individuato nello Champagne Jeeper Cuvée Grand Assemblage"*.

[gallery columns="8" ids="86196,86195,86194,86193,86192,86191,86190,86189"]

In breve vi scriviamo che trattasi di un Extra Brut (dosaggio 5g/l), composto da : - 60 % Chardonnay - 15% Pinot Noir - 25% Pinot Meunier Un grande Champagne in una bottiglia tutta nuova, molto particolare, altro grande investimento dell’azienda, che rende l’immagine del prodotto immediatamente riconoscibile all’interno del grande panorama di bottiglie presenti sul mercato. Un look particolare, elegante, moderno e classico al tempo stesso. Sicuramente unico.

[gallery columns="4" ids="86199,86201,86203,86204"]

Jeeper è una storica azienda familiare, di proprietà della famiglia Goutorbe, con oltre 150 anni di Storia nella produzione e conduzione di vigneti nel territorio di origine dello Champagne, precisamente dal 1847, sita nel territorio di Faverolles et Coëmy, nelle immediate prossimità di Reims, nel nord–ovest della regione dello Champagne. Il marchio Jeeper nasce nel dopo guerra, in quanto Armand Goutorbe girava per i campi dell’appezzamento utilizzando una Jeep lasciata li dall’esercito americano. Nel 2009 l'azienda è stata rilevata dalla famiglia Dubois, che ha rivisto totalmente la struttura produttiva e commerciale in Europa e nel Mondo. Sono stati perfezionati gli impianti di

produzione, stoccaggio ed imbottigliamento arrivando ad una capacità produttiva che tocca le 6 milioni di bottiglie annue.

[embed width="560"]https://youtu.be/UcfrVX07xbc[/embed]