Ovum, la nuova e originale botte di Champagne De Sousa

de-sousa-fc771097

Profondamente impegnata in un'elaborazione rispettosa dei ritmi naturali dello **Champagne**, la **Maison Champenoise De Sousa** non poteva lasciarsi sfuggire l'ultima creazione di **Taransaud**, specialista in botti grandi. Il bottaio francese ha infatti appena creato una **botte ovoidale** le cui proporzioni si rifanno alla celebre sezione aurea. Un exploit tecnico e un vero e proprio trionfo estetico che è valso all'azienda il Premio francese dell'innovazione dell'industria del legno.

De SOUSA-OVUM di Taransaud-Stéphane CharbeauAl di là di questo successo, **Ovum** si distingue soprattutto sul piano enologico. I test comparativi realizzati dalla facoltà di enologia di Bordeaux e dal dipartimento R&S di Taransaud su un Grand Cru Classé di Graves, a Léognan, hanno dimostrato che il vino affinato in Ovum offriva un'intensità del carattere fruttato superiore a quella del vino affinato in barriques classiche. Il vino maturato in Ovum si distingue per una forte purezza, una grande armonia e note boisé che contribuiscono alla complessità del bouquet. In bocca il vino è vivace, teso e dotato di un'ottima lunghezza.

Il rigore biologico per l'eccellenza naturale - È nel 1986 che Erick De Sousa, terza generazione dell'omonima Maison, riprende la guida dell'azienda familiare situata a Avize, nel cuore della Côte des Blancs. Il suo vigneto di 9,5 ettari riunisce alcuni dei più bei terroir classificati Grand Cru di Chardonnay (Avize, Oger, Cramant, Le Mesnil sur Oger) ma anche di Pinot Noir (Ay e Ambonnay). Amante della propria terra e della propria regione, Erick De Sousa, aiutato dai figli, è impegnato da tempo nella coltivazione biologica, rifiutando l'uso di pesticidi e altri concimi chimici, privilegiando invece le materie attive naturali (piante e minerali) per proteggere la vigna. Meglio ancora, questo strenuo sostenitore di pratiche naturali è un pioniere dell'agricoltura biodinamica, lavorando una parte delle vigne con un cavallo e utilizzando il cristallo di rocca per canalizzare le onde positive. Un rispetto della vigna e della terra trasmesso di generazione in generazione, che caratterizza lo Champagne De Sousa conferendogli le sue qualità uniche e apprezzate.