Guy Charbaut, la più piccola delle grandi Maison di Champagne

champagne-guy-charbaut-gamme-9d2bf2f5

La Maison de Champagne Guy Charbaut situata a Mareuil-sur-Aÿ nella Marne è un Domaine familiare ubicato nel cuore dei migliori cru della Champagne, può essere definita come la più grande delle Piccole Maison o la più piccola delle grandi. La Maison familiare è nata tre generazioni fa, con l'acquisizione delle prime terre nel villaggio da parte del nonno nel 1936. Oggi il vigneto è costituito da uva Pinot Noir, Meunier e Chardonnay, si estende per più di venti ettari.

Xavier Charbaut, nipote del fondatore della Maison ha scelto di seguire la strada di una viticoltura sostenibile nel rispetto della Natura e dell'uomo, osservando la vigna e le sue necessità. Seleziona con estrema cura l'uva che è raccolta a maturità controllata.I vini sono elaborati con passione nella ricerca dell'eccellenza e della genuinità. L'invecchiamento sui lieviti avviene in cantine situate a 25 metri di profondità nel sottosuoloche si estendono per oltre 1 km e mezzo, dà allo champagne un'effervescenza fine e delicata.

567553146e109**Le diverse cuvée di Champagne Guy Charbaut:**
- Brut Sélection, Croquantine Demi-sec , Cuvée di riserva Brut 1erCru , Blanc de Blanc Brut 1erCru, Rosé Brut 1er Cru e tre cuvée millesimati: Millésime 2006 Brut 1er Cru , Blanc de Noirs 2009, Extra Brut 1er Cru e Memory «Blanc de Blanc» 2005 Brut 1er Cru .

Il Brut Sélection rappresenta il patrimonio di Champagne Guy Charbaut e ne incarna l'eredità, attraverso un mix equilibrato dei tre vitigni tradizionali, con il 50% di vini di riserva. Il potere di Meunier, il bouquet floreale di Pinot Noir e gli aromi aciuduli dello Chardonnay si mescolano per un vino da aperitivo o da buffet. Uno Champagne invecchiato sulle fecce per 36 mesi con un'eccellente rapporto qualità prezzo.

Il Blanc de Noir 2009 Extra Brut1 ercru è l'ultimo nato della Maison, questo cuvé in edizione limitata è firmato dallo stesso Xavier. Tale Millésime, per Pinot Noir esprime la superiorità del nobile vitigno. Si

tratta di uno Champagne di gastronomia persistente che annovera premi nei più importanti concorsi internazionali come Decanter e International Wine Challenge.

Notevole anche il Rosè Brut 1er Cruche è un vino storico della Maison. È un vino cherichiede un grande “savoir-faire” che inizia con la diraspatura e la pigiatura delle uve di Pinot Noir e prosegue con la macerazione dell’uva con le bucce per un periodo che va da 36 a 48 ore. Il metodo chiamato “de cuvaison “ dona un colore rosato intenso che è accentuato dal 10% di Chardonnay e apporta un tocco di freschezza raffinata. Questa combinazione si traduce in un’armonia di aromi di frutti rossi.

Oggi la Maison Guy Charbaut esporta i suoi Champagne principalmente in Europa (Inghilterra, Germania, Paesi Bassi, Belgio e Svizzera), attualmente cerca distributori in Italia.

www.champagne-guy-charbaut.com