I grands crus di Nicolas Feuillatte

gc-chardonnay-millesime-2006-etui-d87e4a88

Nicolas Feuillatte, il brand di Champagne numero uno in Francia e terzo al mondo, si è aggiudicato la medaglia d'oro per la sua etichetta Grand Cru Pinot Noir 2006 alla terza edizione della 'Global Pinot Noir Masters 2016' organizzata da Drink Business, la più importante e prestigiosa testata europea dedicata al modo del beverage. Una giuria blind composta dei più raffinati palati del settore enologico tra Masters of Wine, Master Sommeliers e senior buyers ha giudicato ben 250 vini da 16 paesi nel mondo, riconoscendo a Nicolas Feuillatte il gradino più alto del podio per questo nobile Grand Cru millesimato 2006 100% Pinot Noir, potente e strutturato.

Nicolas Feuillatte è una delle rare Maisons di Champagne a offrire una collezione di Grands Crus, un Blanc de Blancs 100% Chardonnay e un Blanc de Noirs 100% Pinot Noir. Questi Champagne rari da sempre hanno saputo estasiare gli esperti di tutto il mondo perché sono la massima espressione del terroir della champagne. Il brand, con questa collezione, esprime appieno il proprio savoir faire enologico e la sua esperienza nella vinificazione di champagne eccellenti, 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 esprimere 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. Lui stesso li definisce come Champagne di grande complessità e di precisione strutturale e aromatica. Alla degustazione, sono sufficienti a se stessi. Ottimi per l'aperitivo, i due Grands Crus Nicolas Feuillatte si rivelano perfetti anche per accompagnare la cucina più autentica e raffinata.

GC PINOT NOIR MILLESIME 2006 + etui **L'annata 2006**

Il 2006 è una delle tre grandi annate del decennio: notevolmente equilibrata, con bei volumi in bocca

che esprimono maturità e una trama di freschezza che supportano le qualità aromatiche del vino. Seppur oggi ancora giovane, detiene un potenziale di sviluppo molto elevato. Dopo un inverno freddo e secco senza conseguenze sulla vite, è stata molto importante la fioritura in primavera che ha portato frutti abbondanti favoriti dal bel tempo, per proseguire
con l'ondata di caldo e secco di luglio. Inizialmente le condizioni climatiche sembravano quelle del 2003, ma non è stato così: le temperature di agosto sono state basse con un'umidità da record, una situazione molto anomala. Completa inversione di tendenza con un bel settembre che ha offerto condizioni molto favorevoli per la maturazione. Nei primi venti giorni di settembre i nostri viticoltori hanno raccolto uve molto mature. La vinificazione è andata bene e il risultato parla da solo: con un buon rapporto zuccheri-acidi, un buon potenziale alcolico e un interessante livello di dolcezza - tutte qualità che favoriscano l'evoluzione - il 2006 è un millesimato potente, armonico, destinato a un futuro luminoso.

I Cru

Il Cru è un villaggio della Champagne. Tra i 320 villaggi, 17 sono classificati come Grand Cru e 44 come Premier Cru Villages. La scala dei "Crus" è stata creata nel 19° secolo e classifica i villaggi in base ai criteri di sottosuolo, pendenza e aspetto, ed è ancora oggi in uso. Il risultato sono vini dal carattere unico, grazie all'elevata qualità del terroir da cui provengono.

I Grand Cru selezionati per lo Chardonnay Nicolas Feuillatte

CHOUILLY

Costituito da colline pedemontane e collinette, questo vigneto gode di un'esposizione ideale verso sud/sud-est per le prime vendemmie, dove nascono tradizionalmente frutti molto saporiti. I raccolti successivi, che si effettuano sulle pendenze più a nord/ nord-est, regalano frutti dai succhi pieni con finezza e verve.

CRAMANT

Posizionato a nord-est/sud-ovest, questo villaggio grazie al poggio Saran è protetto dai venti predominanti; è qui dove prospera lo Chardonnay.

I Grand Cru selezionati per il Pinot Noir Nicolas Feuillatte

AMBONNAY

Villaggio privilegiato grazie a diversi microclimi ognuno dei quali caratterizza le sue quattro valli mosse. Il team di vinificazione Nicolas Feuillatte può quindi variare e migliorare l'espressione dei vini combinando le uve con maggiore o minore esposizione al sole, fattore legato alla pendenza da cui

provengono. I vini di Ambonnay sono molto noti per il loro volume e per la grande concentrazione aromatica.

AY

Situato proprio nel cuore della Champagne, è uno dei più famosi vigneti Grand Cru dove l'87% del territorio è coltivato a Pinot Nero. Data la sua particolare esposizione a sud e pendii irregolari, qui il Pinot Nero ottiene potenza e finezza.

VERZENAY

È quello che si trova più a nord tra i vigneti Grand Cru della Montagne de Reims e il suo Pinot Nero è molto apprezzato. "C'è una sola Parigi e una sola Verzenay", recita un proverbio locale. La pendenza si alza come un anfiteatro, formando una barriera naturale contro i venti del nord e godendo del numero massimo di ore di luce, dando vini maturi meravigliosi.

VERZY

Con la sua esposizione a nord/nord-est, si trova di fronte a spettacolari variazioni climatiche. Dalle ghiacciate invernali alle promesse della primavera, dal caldo dell'estate fino alla maturazione dell'autunno, Verzy offre il meglio. Il risultato di questi fattori sono delle uve sapide ed elastiche, corpose e dal carattere arrotondato.

www.feuillatte.com