


Dalla parte del gusto

GAMBERO ROSSO



Anno 34 • numero 407
mensile dicembre 2025
€ 6,50
gamberorosso.it

**LE MIGLIORI BOLLICINE
TRA ITALIA E FRANCIA**

**I NUOVI VOLTI
DEL PANETTONE
ARTIGIANALE**

**RAGÙ BOLOGNESE
È AMERICANA
LA PRIMA RICETTA**

L'eresia di Selosse

Il guru della Champagne: "Liberiamo l'uomo mediterraneo"

IN EDICOLA IL 28 NOVEMBRE 2025 | POSTE ITALIANE S.p.A. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE D.L. 35/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N. 46) ART. 1 COMMA 1 AUT. MIN. PUBBLICITÀ 45/2018 AUSTRIA, GERMANIA E OLANDE € 12,80; BELGIO, FRANCIA, GRECIA, LUSSEMBURGO, PORTOGALLO (CONTI) E SPAGNA € 11,20; PRINCIPIO DI MONACO € 15,50; SVIZZERA CHF 15,50; SVIZZERA CANTON TICINO CHF 14,50; GRAN BRETAGNA £ 12,80.



Il mito oltre il mito

Champagne, simbolo del brindisi e riferimento assoluto per il vino: capace di evolvere e anticipare stili e tendenze

di Giuseppe Carrus

Si dice che lo Champagne sia un modo di vivere. E in effetti basta il suono di un tappo che salta per evocare qualcosa che va oltre la semplice degustazione: festa, eleganza, vittoria, allegria. È l'eco di una gioia collettiva che attraversa secoli e mode, dai banchetti reali di Luigi XIV ai rooftop milanesi, dai brindisi di Capodanno ai défilé di Parigi. Ma prima di diventare simbolo di lusso e leggerezza, lo Champagne è stato un colpo di genio, o forse un incidente di percorso. La vite, nella regione della Champagne, ha radici antichissime, che si spinge indietro fino al tempo dei Galli. La regione ha anche attraversato secoli di abbandono, con vigneti ridotti a macerie, a causa delle tante guerre per la terra. Poi, nel Seicento, la storia cambiò direzione. E, manco a dirlo, ci mise lo zampino la Chiesa: un monaco benedettino, Dom Pierre Pérignon, cominciò a selezionare le uve migliori: in questo caso scelse il Pinot Noir, ma oggi si utilizzano anche uve di Chardonnay e Meunier, in base alle caratteristiche dei suoli e delle scelte. Il suo obiettivo? Creare un vino "perfetto". Che poi le bolle siano nate da un errore o da una geniale intuizione, resta il fascino del mistero. La celebre frase "Venite presto, sto bevendo le stelle!" forse non l'ha mai pronunciata, ma in fondo lo Champagne vive anche di leggenda: è parte del suo mito.

Più che le storie, che restano splendide da raccontare, è il metodo a fare la differenza. Quello champenoise, lo stesso di allora, ancora oggi rende il vino della Champagne unico. Perché se è vero che quel processo è la base di tutti i grandi metodi classici del mondo, è vero anche che da decenni solo qui si può utilizzare quel nome, Champenois. Un processo rigoroso, fatto di pazienza e precisione: un vino base, poi una seconda fermentazione in bottiglia, l'aggiunta di lieviti e zucchero, anni di riposo nelle cantine, e infine quella magia di perlage che brilla nel calice, ma con l'alchimia dei suoli, delle esposizioni, del microclima della Champagne, appunto. Da lì in poi, lo Champagne ha conquistato corti e re, da Versailles all'Impero russo, diventando simbolo di status, lusso e conquista. Coco Chanel lo diceva chiaramente: "Bevo Champagne solo in due occasioni: quando sono innamorata e quando non lo sono." E in fondo, è così che lo immaginiamo ancora oggi: il vino delle grandi occasioni, dei brindisi che contano, del divertimento con la D maiuscola. O il calice di consolazione per le sconfitte. Eppure, quante volte lo abbiamo visto confuso con altri spumanti? Un buon Prosecco o un altro metodo classico? E



forse anche per questo che oggi lo Champagne cerca di farsi raccontare in modo diverso: è terroir, viticoltura sostenibile, piccoli produttori emergenti; è il gusto della festa, ma anche quello del racconto, dove la bottiglia è il risultato di un lavoro che parte dalla vigna.

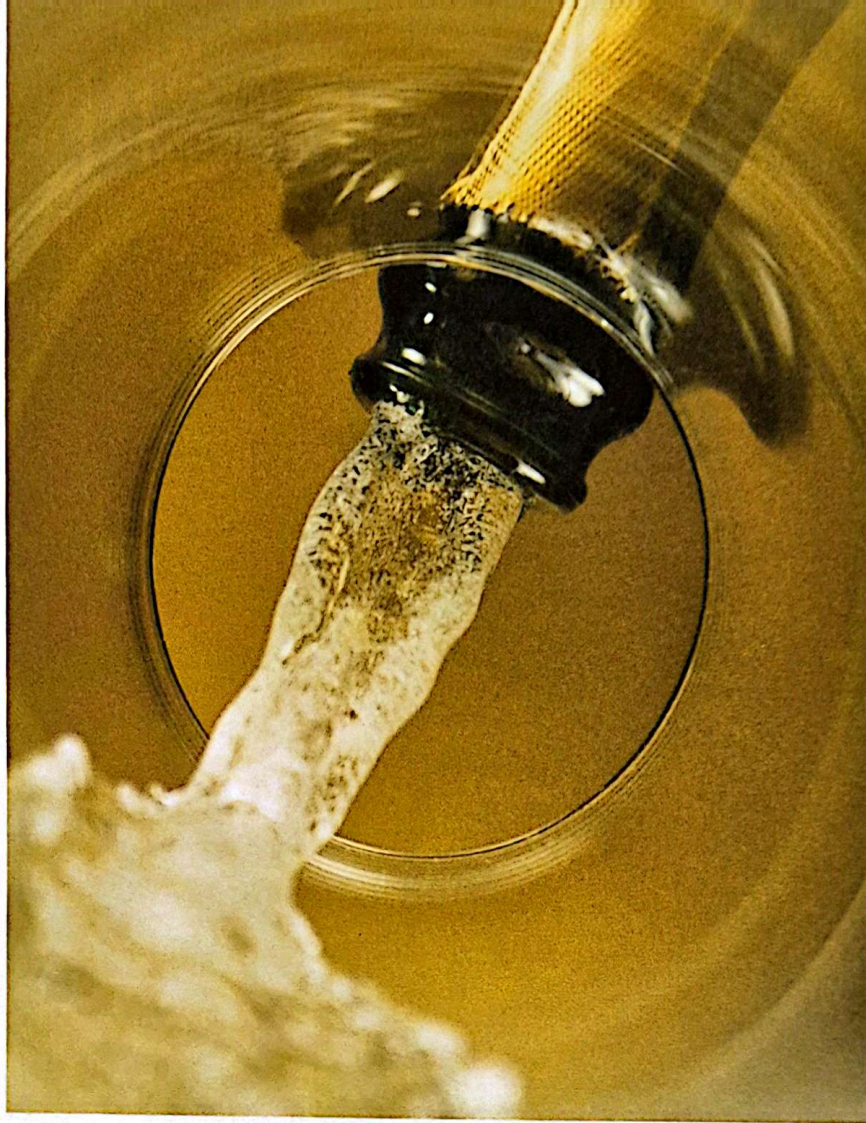
Mercati e futuro

Vero è che però anche lo Champagne non è un immune alle turbolenze globali: inflazione, crisi geopolitiche, cambiamento dei consumi e concorrenza di alternative più facili. Nel 2024, le bottiglie spedite nel mondo si sono fermate intorno ai 271 milioni, quasi il 9% in meno rispetto all'anno precedente e in Italia ha avuto un dato in discesa del 15% rispetto all'anno prima, nonostante il nostro Paese resti comunque un mercato di peso, il quarto al mondo per valore, con un giro d'affari di circa 235 milioni di euro. Ma guai a pensare che lo Champagne sia un'icona stanca. In alcuni mercati, ad esempio l'Asia, è in crescita e anche gli indicatori generali dicono che proprio l'Est del Mondo, ma anche alcuni paesi ritenuti emergenti (come l'America Latina o l'Africa) daranno al vino un futuro roseo.

E questo avverrà anche grazie alle azioni messe in atto dal CIVC (Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne): percorsi di certificazione di sostenibilità ambientale, controllo dell'impronta di carbonio grazie alla riduzione del peso della bottiglia e quindi packaging più sostenibile, ma anche pratiche agricole più virtuose e logistica più efficiente. Senza dimenticare la crescita dell'agricoltura biologica: ad oggi il 70% del vigneto Champagne ha una certificazione di salvaguarda ambientale, ma grazie ad accordi avvenuti nel 2014 la regione vitivinicola si appresta ad avere la certificazione entro il 2030. Le vigne coltivate in regime biologico o biodinamico sono arrivate al 3.4%, ma negli ultimi anni le conversioni sono salite vertiginosamente e nei prossimi anni questo tipo di agricoltura verrà presa in considerazione da molte maison, anche le più grande e blasonate. Ancora una volta è il caso di dirlo: lo Champagne è un classico che sa reinventarsi, un simbolo che resiste e si evolve.

Giovani & Champagne

Lo scorso 24 ottobre si è tenuto il primo Iulm Alumni Day (giornata speciale dedicata all'associazione che riunisce i laureati d'eccellenza della Iulm) che, manco a farlo apposta, era dedicato allo Champagne. Un ruolo di organizzatrice e curatrice lo ha avuto Chiara Giovoni, degustatrice, conoscitrice del mondo vino, ma soprattutto Ambassadeur du Champagne. L'evento, coordinato dal Presidente di Iulm Alumni Marco Muggiano



Crucifix, la scoperta

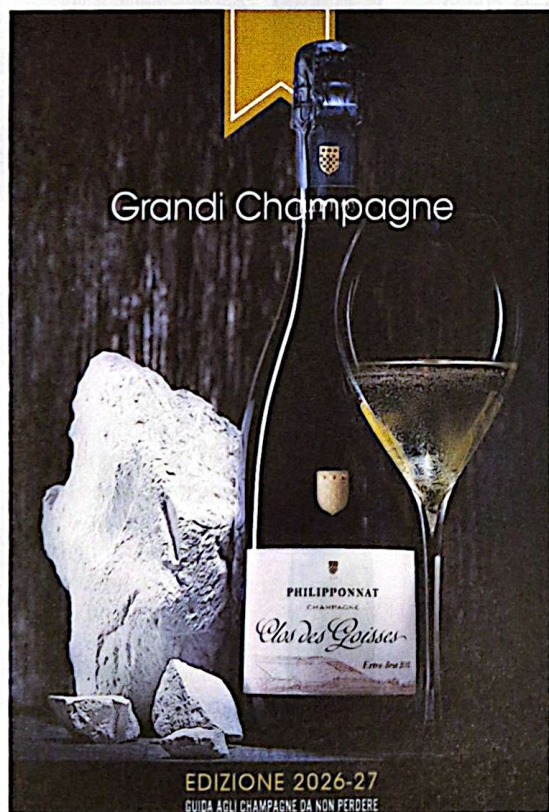
Tra gli assaggi che hanno segnato l'ottava edizione della Champagne Experience, vogliamo segnalare la maison Crucifix Père & Fils: una piccola realtà familiare di Avenay-Val-d'Or, nella Montagne de Reims, che ci ha davvero sorpreso. Fondata nel 1940 da André Gabriel, è oggi guidata dalla quinta generazione della famiglia. I suoi 5 ettari di Premier Cru sono coltivati in modo sostenibile, senza diserbanti né chimica. In cantina si privilegiano lunghe soste sui lieviti, dosaggi contenuti e un uso mirato del legno, per vini precisi, territoriali e dal respiro autenticamente artigianale.

(giornalista e sommelier) aveva proprio l'obiettivo di capire il rapporto attuale tra i giovani e il vino più prestigioso al mondo. E nelle parole della Giovoni emerge chiaramente: «Quello che vogliono trovare i giovani nello Champagne è proprio il suo valore legato al terroir. Non basta più dire Champagne: ora l'attenzione è tutta posta sulle singole zone, che sia la Côte de Blancs o la Montagne di Reims, per arrivare ai comuni Grand Cru. L'altro aspetto fondamentale riguarda il valore dell'autenticità dei brand, delle maison, della storia delle famiglie: sa-

pere che dietro quel prodotto c'è una storia, lunga di generazioni, ha vero valore ed è quello che le nuove generazioni cercano».

Champagne Experience 2025

Nelle prossime pagine trovate i migliori Champagne assaggiati in redazione (quelli presenti nella Hall of Fame) e le etichette degustate all'ultima edizione di Champagne Experience, l'appuntamento annuale dedicato esclusivamente allo Champagne organizzato dalla Excellence Sidi, la società che riunisce i più importanti importatori e distributori di vini prestigiosi in Italia. Pietro Pellegrini, vice-presidente della società ci dice: «Champagne Experience è un appuntamento irrinunciabile che valorizza la cultura, la formazione e la conoscenza dello Champagne in Italia. Una delle nostre scelte più importanti è stata quella di garantire la presenza diretta delle aziende francesi. Champagne Experience è un momento di formazione e di incontro, un'occasione di condivisione». Rafforza questa idea il Presidente della società, Luca Cuzziol: «Negli anni Champagne Experience si è affermata come una manifestazione aperta e inclusiva, capace di coinvolgere operatori del settore Ho.Re.Ca., ma anche appassionati e wine-lovers: Excellence – SIDI garantisce un contesto coerente con i valori di autenticità, selezione e qualità che orientano la distribuzione moderna».



Grandi Champagne nuova edizione della guida

Esce a dicembre l'ottava edizione della guida "Grandi Champagne", unica italiana del genere, la più completa dedicata al vino del mito. Ideata nel 2011 da Alberto Lupetti, si è affinata di edizione in edizione. «Anche se i pilastri su cui si articola restano ben saldi – spiega Lupetti – Ossia, ci sarà sempre la foto della bottiglia di ciascuno Champagne recensito, il punteggio in centesimi, il linguaggio della degustazione accessibile per il grande pubblico e, allo stesso tempo, mai banale per l'appassionato». Negli anni, le schede si sono arricchite di nuovi elementi grafici (freschezza, dolcezza, potenziale di invecchiamento, bevibilità) e dettagli tecnici si da fotografare con la massima chiarezza ogni vino. La nuova edizione torna all'ordine alfabetico per produttore, con una pagina di presentazione per ciascuno e, rispetto alle precedenti, mette maggiormente l'accento sui vigneron: non un fenomeno del momento, ma una realtà consolidata che neanche il grande pubblico può ignorare... La guida, 576 pagine patinate a colori, è disponibile nelle librerie, online e sul sito di Alberto Lupetti (lamiachampagne.com) al prezzo di 40 euro

A tutto Champagne

*Le etichette che ci hanno colpito
tra Roma, Francia e Champagne
Experience 2025 a Bologna*

*di Giuseppe Carrus, Pierpaolo Rastelli, Lorenzo Ruggeri,
Marzio Taccetti*

93 >Mémoire Réserve Perpétuelle Extra Brut



*Huré Frères
Ludes*

I vigneti si estendono a nord della Montagne. Il Mémoire (assemblaggio di varie annate dall'82 al '20) è uno Champagne ricco e avvolgente, dai profumi di pesca, agrumi maturi e fiori gialli. Stupisce la bocca fresca, netta, dotata di succo,

che alleggerisce senza togliere nulla.
distributore: Première –
prezzo 100 €

93 >Les Rochelles Blanc de Noirs Verzenay 2016



*Louis Dousset
Milly-Champagne*

L'azienda produce principalmente cuvée a base di Pinot Noir. Les Rochelles offre al naso note di prugna rossa, lampone, ribes rosso, agrumi, brioche e una leggera speziatura. Al palato mostra un buon volume, con una bolla fine e un finale pulito, di

buona profondità e lunghezza.
distributore: Gusto Degusto –
prezzo 98 €

92 >Les Vaudayants Rosé Grand Cru 2021



*Georges Remy
Bouzy*

I circa cinque ettari dell'azienda sono suddivisi in 17 parcelle condotte in biologico. Pinot Noir in purezza da una parcella situata nel cuore della Montagne de Reims, il Les Vaudayants è uno Champagne succoso, con una bocca

minerale e nitida, e note intense di melograno e ribes. distributore: Terra Moretti – prezzo 85 €

93 >Brut Nature



*Lucien Collard
Bouzy*

Piccola maison di Bouzy (2 ettari) con focus sul Pinot Noir. La sua gamma comprende etichette ben fatte e dal sapore classico. Un esempio è questo Brut Nature: 48 mesi sui lieviti per un palato diretto e minerale, con aromi

di frutto giallo maturo e sfumature floreali.
distributore: Cuzzoli – prezzo 60 €

93 >Brut Tradition Premier Cru



*Gonet-Medeville
Bisseuil*

Lo stile di Xavier Gonet e Julie Medeville privilegia freschezza e precisione, ben rappresentate dal Brut Tradition (70% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 5% Meunier), vinificato in acciaio e in piccola parte in legno.

Uno Champagne fruttato e ricco, dal sorso dinamico e minerale.
distributore: Cuzzoli – prezzo 40 €

92 >Guillaume Extra Brut



*Alain Vesselle
Bouzy*

I Vesselle vantano 18 ettari di vigne in gran parte dedicate al Pinot Noir tra Montagne de Reims e Côte des Bar. Questo eccellente Extra Brut, cuvée paritaria di Pinot Noir e Chardonnay, matura per ben sette anni sui lieviti. Complesso, fitto e mine-

rale, è cremoso e chiude lungo su nuance vanigliate. distributore: Rocca di Castagnoli – prezzo 45 €

93 >Reflét Grand Cru 2015



*Delavenne
Bouzy*

Famiglia di récoltant-manipulant con vigne a Bouzy, Ambonnay e a Cramant, nella Côte des Blancs. Questa Cuvée (80% Pinot Noir) matura per 8 anni: si apre suadente su note di frutti rossi, erbe aromatiche e pasticceria; al palato ha

bella tensione, effervescenza cremosa e chiude lungo sul frutto.
distributore: Première – prezzo 75 €

93 >Selection Grand Réserve Extra Brut



*Paul Clouet
Bouzy*

Blend di 50% Pinot Noir, 30% Chardonnay e 20% Pinot Meunier, il vino mette in evidenza lo stile Clouet. Al naso, mandorla e pesca bianca si intrecciano a sfumature minerali. La bocca è consistente, solida, con note sapide

e tostate sul finale che virano verso l'agrumato; finale lungo e nitido.
distributore: Visconti 43 – prezzo 50 €

92 >Fleur de Meunier Rosé Brut



*Domaine Lagille
Treslon*

Incastonato nella Vallée de l'Ardre, Domaine Lagille ha 7 vitati prevalentemente a Meunier da cui nasce il Fleur con i suoi profumi di lampone, pasticceria e agrumi. La bocca è cremosa ma fresca, coerente con il naso e ben strutturata, definita da una spinta

acida che dona energia al palato.
distributore: Première –
prezzo 62 €

92 >Hommage au Pinot Noir

Henri Giraud
Ay



Maison giunta alla dodicesima generazione, produce 260mila bottiglie l'anno. Davvero buono l'Hommage au Pinot Noir, frutto del celebre vitigno a bacca rossa e dosato a 6 grammi di zucchero per litro. Nel bicchiere è carnoso, sapido, molto

lungo ed elegante, nonostante la struttura non manchi.

distributore: Gillardi – prezzo 100 €

Côtes de Blancs

95 >Prisme.20 Extra Brut Grand Cru Blanc de Blancs

Guiborat
Cramant



Lo stile purissimo dei Grand Cru della famiglia Fouquet nasce da appena tre ettari in 3 comuni. Prisme.20 è ottenuto dall'annata 2020 con chardonnay in purezza: ha profumi d'agrumi, gesso, frutti bianchi e una delicata sfumatura di erbe

aromatiche in un palato teso e vitale, di raffinata espressione sapida.

distributore: Pellegrini – prezzo 80 €

90 >Solera Brut

Joannès-Lioté
Mardeuil



Questa che vi presentiamo è una particolarissima cuvée frutto del metodo solera, dove il Pinot Meunier domina col 70% l'assemblaggio. Sei invece sono gli zuccheri per litro, per un sorso pieno e polposo, senza dubbio ricco, piacevolmente

rustico, ma comunque dinamico e profondo. distributore: Champagne Supernova – prezzo 40 €

97 >Clos Cazals Extra Brut Grand Cru 2015

Claude Cazals
Le Mesnil-sur-Oger



Il vigneto di chardonnay messo a dimora nel 1957 fornisce le uve per il vino più rappresentativo di Cazals. Il 2015 è una meraviglia che scandisce un naso di buccia di limone, biscotto al malto, sottili sensazioni gessose poi fuse in un sorso

risoluto, pieno di energia salina, dal finale tenace, elegantissimo.

distributore: Bolis – prezzo 185 €

94 >Cuvée 3A Extra Brut Grand Cru

De Sousa
Avize



50% da chardonnay di Avize, 50% da pinot nero di Ay e Ambonnay. I tre comuni Grand Cru il cui nome inizia per "A" imprimono al naso sensazioni di crosta di pane, accenni di frutti rossi, pesca legati da sottile speziatura; la bocca è piena e saporita

ma non perde mai di vista suadanza ed equilibrio. distributore: Sarzi

Armada – prezzo 75 €

90 >I. Brut

Autreau – Lasnot
Venteuil



Frutto dell'assemblaggio di due annate (2020 e 2021) per il 50% e 2022 per l'altra metà, le uve utilizzate sono Chardonnay per il 25% e per il resto è un Blanc de Noirs capace di caratterizzare bene il sorso.

Bella complessità al

naso per un palato denso, saporito, fresco e fragrante.

distributore: Belluco – prezzo 40 €

97 >Brut Nature Terre de Vertus 2017

Larmandier-Bernier
Blancs-Coteaux



L'intera batteria ci è sembrata in splendida forma, ma questa singola parcella ci ha davvero fatto balzare dalla sedia. Si tratta di uno Chardonnay non dosato dotato di un'energia di sapore trascinate, naso puro e speziato e palato verticale, affilato e vibrante: ha un terzo tempo d'autore. Il miglior 2017 assaggiato a oggi in Champagne. distributore:

Teatro del Vino – prezzo 115 €

93 >Cramant Les Terres des Buissons Extra Brut Grand Cru 2016

Bonnaire
Cramant



Se cercate uno Champagne complesso e affilato affidatevi a questo lieu-dit di Cramant dove lo chardonnay cresce su suoli gessosi per poi esser vinificato in legni della foresta d'Argonne. Naso elegantemente minerale con tratteggi di buccia di limone e sensazioni di crosta di pane, ha un'avvincente

sapidità. distributore:

Visconti 43 – prezzo 80 €

93

>Les Gouttes d'Or Extra Brut Grand Cru

Mallot
Cramant



La maison è guidata da Grégory, quarta generazione. Les Gouttes d'Or nasce da una parcella di chardonnay a Cramant. Il calice svela un naso profondo, complesso tra pesca, agrumi e tinte gessose che preludono a un sorso di sapidità

decisa e vivida pienezza. 84 mesi sur lie. distributore: Proposta Vini – prezzo 110 €

92

>Les Belles Voyes Extra Brut Grand Cru 2016

Franck Bonville
Avize



Chardonnay coltivato a Oger, vinificato in barrique da 228 litri e lasciato 84 mesi in presa di spuma. Il calice rimanda intense sensazioni di frutta matura, ampie sfumature di nocciola e un'importante quota minerale in una bocca strutturata, di

giusta complessità e buona persistenza. distributore: Philharmonica – prezzo 105 €

Cotes de Bar

93

>Neyrot Extra Brut Grand Cru 2016

Demièrre Ansiot
Blancs-Coteaux



Storia secolare e neanche 9 ettari di vigne per la maison Demièrre-Ansiot il cui vertice è rappresentato dal Neyrot: naso che evidenzia senza reticenze una complessità agrumata che ricorda la marmellata di mandarino, note di nocciola tostata e

note gessose ben fuse in un sorso dal profondo timbro salino. distributore: Première – prezzo 95 €

91

>Terres Blanches Brut Nature Blanc de Blancs 2022

A. Bergère
Épernay



La finezza dello chardonnay allevato sui terreni calcarei di Ferebrianges, Etoges e Congy e nessun dosaggio disegnano con precisione un quadro olfattivo di buccia d'agrumi, pan brioche e una sottile mineralità ritrovati in fondo a un sorso ap-

prezzato per la carbonica cremosa e il finale salino. 28 mesi sui lieviti. distributore: A. Bergère – prezzo 68 €

94

>Rosée de Saignée Extra Brut

Fleury
Courteron



Piccola maison biodinamica dal 1989. Il Rosé presenta un naso invitante, giocato su note di piccoli frutti rossi, agrumi, rabarbaro e sfumature di menta. Al palato è gastronomico, con una beva energica e piacevolissima: questo è uno Champagne

affascinante e beverino, al di là di ogni convenzione. distributore: Teatro del Vino – prezzo 70 €

92

>Cramant Grand Cru Blanc de Blancs 2016

Damien Hugot
Épernay



Chardonnay vinificato in acciaio e tappo in sughero nei 72 mesi della presa di spuma (tirage liège). Il bicchiere rende un accattivante mix di note gessose, buccia d'agrumi, accenti biscottati e di malto in un sorso dove apprezzare carbonica cremosa, piacevole sapidità

e una complessità che cresce nel lungo finale. distributore: Ca' di Rajo – prezzo 70 €

91

>Oenophile Non Dosé Brut Nature Premier Cru 2018

Pierre Gimonnet & Fils
Cuis



Frutto di chardonnay in purezza coltivato in vigneti al 67% Grand Cru e 33% Premier Cru, l'Oenophile senza dosaggio rappresenta una pura espressione dello spirito della Côte des Blancs: profumo di buccia di lime, nocciola e pane fresco,

ha una carbonica cremosa e sorso elegantemente sapido e agrumato. distributore: Meregalli – prezzo 60 €

94

>Hardy Blanc de Noirs Extra Brut 2019

Alexandre Bonnet
Les Riceys



I 50 ettari dell'azienda sono prevalentemente a Pinot Nero. L'Hardy 2019 (100% Pinot Noir) si muove tra freschezza e mineralità. Un dosaggio calibrato conferisce scorrevolezza e armonia al palato. La bocca è cremosa, con un finale in

cui emergono note di lampone, fiori bianchi e agrumi. distributore: Sarzi Amadè – prezzo 90 €



93 >Témoignage Extra Brut 2013



Jean Velut
Montgueux

Lo chardonnay viene da tre parcelle passa 120 mesi sui lieviti: Champagne ricco, con note di pane, mela verde, frutta secca e sottofondo floreale. Il sorso ha profondità e concentrazione, ma non manca di dinamismo e leggerezza grazie a una acidità vibrante. Il finale ha sensazioni minerali e di pasticceria.
distributore: Pellegrini – prezzo 70 €

92 >Initial Rosé Brut



Erick Schreiber
Courteron

Il fondatore, che dà il nome all'azienda, è stato tra i primi a seguire i principi della biodinamica in Champagne. Il naso del Initial Rosé si apre su ciliegia, fragolina e piccoli frutti rossi dolci. La bolla è cremosa e fresca, con ritorni leggermente mentolati sul finale che rendono il sorso elegante e beverino.
distributore: Première – prezzo 70 €

Maison Classiche

93 >Brut Blanc de Blancs 2012



Stéphane Breton
Arrentières

Otto ettari di vigne prevalentemente a Pinot Noir su suoli argillo-calcarei. Il Blanc de Blancs 2012 si fregia degli effetti di un'ottima annata con profumi intensi, con tocchi rustici, e una bocca distesa e avvolgente. Al naso note floreali si legano a quelle di mandorle, mentre il sorso ha sapidità e spinta.
distributore: Vino & Design – prezzo 60 €

92 >Confidences 2009



Chassenay D'Arce
Ville-sur-Arce

Una vera "maison de vigneron": oltre 130 famiglie per 300 ettari di vigneto. Il Confidences '09 sosta più di 100 mesi sui lieviti: il risultato è un bouquet di datteri, miele e noci. La bocca ha ancora una bella freschezza che fa da timone a un sorso disteso con un dosaggio che lo ammorbidisce.
distributore: Meregalli – prezzo 89 €

95 >Blanc de Blancs 2017



Roederer
Reims

Roederer è in ottima forma e per testimoniarlo non serve stappare Cristal: basterà il Blanc de Blancs 2017: profumi raffinati e complessi legati da un delicato ricordo agrumato; in bocca ha tensione e silhouette flessuosa, beva sostenuta e un finale ricamato e lunghissimo. Da chardonnay in purezza coltivato ad Avize.
distributore: Sagna – prezzo 90 €

93 >Brut Tradition



Jean Mallet
Baroville

Fondata nel 1974, la maison Mallet segue oggi i principi della sostenibilità: tra i filari si trovano principalmente chardonnay e pinot nero. Lo Champagne Brut Tradition si presenta con una buona spinta che offre una bocca dinamica e agile, grazie a una bolla cremosa e sapida che profuma di agrumi e fiori bianchi.
distributore: Romagnoli – prezzo 40 €

90 >-52 Limited Edition



UnderWater-52 UWW
Urville

Il progetto vede un affinamento delle bottiglie in mare grazie a gabbie di metallo per potersi avvantaggiare della temperatura costante e l'assenza di luce dell'ambiente subacqueo. Al naso risulta fruttato, con una bocca sapida e minerale, con una buona polpa. Il finale vira sull'agrumato ed è di buona persistenza.
distributore: Jamin – prezzo 190 €

95 >La Grande Année 2015



Bollinger
Ay

62% pinot noir e 38% chardonnay: vinificata in legno, la Cuvée sta otto anni sui lieviti. Il naso ha complessità d'accenti tosti e raffinati rimandi di piccoli frutti rossi, un accenno di nocciola e sottile vena minerale; la bocca svolge una raffinata souplesse di spezie e timbri boisés.
distributore: Meregalli – prezzo 165 €

95 >Blanc de Blancs Extra Brut Grand Cru

Bruno Paillard
Reims



Il Blanc de Blancs di Bruno e Alice Paillard seduce sin nel fine perlage che imprime nel sorso un'effervescenza cremosa con accenti di frutta gialla, mineralità gessosa, nitide impronte agrumate e una beva sublime. Si ottiene da chardonnay

in purezza, vinificato in parte in legni usati e lasciato 50 mesi sur lie.
distributore: Cuzziol – prezzo 120 €

94 >La Grande Année Rosé 2015

Bollinger
Ay



Colore scarico e tanto carattere e originalità. Il naso è finissimo di anguria, mandarino e nocciola tostata. La bocca è un guanto, ha polpa e consistenza eterea, rilanciata da freschi toni di melograno e caffè nel lungo finale di marca sapida. Due anime

gustative molto ben integrate.
distributore: Gruppo Meregalli –
prezzo 240 €

93 >Brut Vintage 2015

Deutz
Ay



Quasi 190 anni di storia, 245 ettari vitati, lunghe cantine scavate nel suolo calcareo di Ay: Deutz. Nel Vintage 2015 (67% noir, resto chardonnay) evidenzia la propria impronta stilistica: nocciola, pan grillé, erbe aromatiche e bollicine fini,

sapore sottile che non perde mai di vista eleganza e rigore gustativo.
distributore: Sagna – prezzo 120 €

95 >Brut Millésimé 2018

Charles Heidsieck
Reims



Il Brut 2018 della secolare Heidsieck ha un'impronta molto classica nel blend (65% pinot noir, resto chardonnay) e nel dosaggio di 8 g/L. Offre eleganti sfumature di nocciola, pane appena sfornato, un'eco di frutti rossi con sfumature balsamiche;

bocca armonica, di grande piacevolezza. distributore: Philharmonica –
prezzo 110 €

94 >Brut Millésimé 2015

Laurent-Perrier
Tours-sur-Marne



Grande senso di equilibrio in questa cuvée di chardonnay e pinot nero in parte uguali. I profumi sono netti e invitanti di pane tostato e crema al limone; la bocca è raffinata, selosa, con note di scorza arancia e pesca a prolungarne lo slancio gustativo. Il finale è fresco, persistente

e continuo. Ha struttura, polpa e una freschezza piacevolissima. distributore: Laurent-Perrier Italia – prezzo 80 €

93 >A/18 Le Blanc de Blancs Extra Brut

Ayala
Ay



Lo chardonnay viene da 4 comuni Grand Cru e due Premier Cru e sosta sei anni sui lieviti. I profumi svelano sensazioni di buccia di limone, pane tostato, frutti bianchi e gesso; la bocca è elegante, segnata da una carbonica soffice e da

una bianca mineralità evidenziata da una tenace scia sapida.
distributore: Meregalli – prezzo 120 €

94 >Millésime 2015

Henriot
Reims



Pinot noir dalla Montagne de Reims per il 53%, il resto è chardonnay della Côte des Blancs. La sosta sur lie per 108 mesi dona profumi complessi che abbracciano nocciola, funghi freschi, bianco del limone; la bocca è dritta, coerente e sapida anche grazie a

un dosaggio decisamente contenuto.
distributore: Ricasoli 1141 –
prezzo 75 €

93 >Cuvée Spéciale Moon Import Brut 2018

Philipponnat
Mareuil-sur-Ay



69% pinot noir, 28% chardonnay, saldo di meunier; la caratteristica è un dosaggio "à l'ancienne" di 8,5 g/L, piuttosto sostenuto per gli standard attuali. Il tutto è reso con una grande originalità sia al naso nelle sensazioni salmastre

di ostriche e acqua di rose, sia in un palato dinamico e saporito.
distributore: Moon Import – prezzo 65 €

91 >Le Réserve

Billecart-Salmon
Ay



Una garanzia questo 'base' che nel blend vede sempre un'alta percentuale di meunier (oltre il 40%). Si offre classico su toni di pasticceria, bergamotto e mela matura. È ricco sul piano della polpa, con un delicato tratto vinoso che arricchisce una carbonica fine e ben integrata. Ha equilibrio,

buona profondità e una beva appagante e gustosa. distributore: Vellier – prezzo 55 €