

XI

Vitigni

Zona di provenienza

Fermentazione alcolica

Fermentazione malolattica

Affinamento

Dosaggio

Alcol

Temperatura di servizio

Esame organolettico

Abbinamenti consigliati

CUVÉE DU TZAR



100% Pinot Meunier



Coteaux Sud d'Eprenay

Suolo a prevalenza calcareo-argilloso.

In occasione di una vendemmia eccezionale, nel vigneto speciale destinato alla raccolta degli acini per la Cuvée "Île sur le Nil", ci si trovò di fronte ad uno spettacolo ineguagliabile: per una serie di fortuiti ed accidentali eventi atmosferici, la parte centrale di questo vigneto presentava pochissimi grappoli con altrettanti pochi acini di una dimensione e coloritura mai vista prima.

Analizzati a dovere, ci si rese conto che avevano un grado di acidità a dir poco perfetto, ma soprattutto emanavano un profumo particolarissimo, di un'intensità pungente, quasi fastidioso talmente era pronunciato. Si decise di creare una Cuvée unica, che fosse diversa da tutte le altre, che avesse un gusto raffinato, elegante e delicato, ma che potesse portare con sé quel profumo così particolare. Pochi mesi sui lieviti, il minimo indispensabile, affinché quegli aromi unici non vadano dispersi ma gelosamente conservati.



Interamente svolta in barrique di rovere francese



No



30 mesi sui lieviti



0 gr/l - Zero Dosage



12%



6-7°C



Visivo: giallo oro profondo, brillante, vivace. La bottiglia trasparente perché possa mostrarsi in tutta la sua bellezza, un perlage microscopico ed una mousse suadente che sembra polvere di stelle.

Olfattivo: un naso ineguagliabile, senza paragoni. Un inizio che ricorda l'odore pungente degli idrocarburi: dopo alcuni minuti, entrando a contatto con l'ossigeno, si aprono sentori meravigliosi di pan brioche tostato e marmellata di agrumi, profumo di pasticceria, di biscotti al burro, di frutta candita, miele e cardamomo.

Gusto-Olfattivo: dopo un naso così intenso, la normalità sarebbe trovare una bocca altrettanto potente; la grande unicità di questa Cuvée invece è trovare, contrapposta a questa esplosione di profumi, un gusto, seppur nella sua estrema complessità, di una raffinatezza ed un'elegante delicatezza, a dir poco uniche e disarmanti: un perfetto equilibrio tra acidità e sapidità, con un effetto finale quasi cremoso; un mix di mandarino, pesca nettarina e melograno, con una persistenza ed una linearità capaci di far provare fortissime vibrazioni che inebriano non solo le papille gustative, ma l'intera anima.



Un vino talmente unico e così fuori dagli schemi da poter essere degustato con qualsiasi cibo, ma anche uno Champagne a cui dedicare uno speciale momento di meditazione.