Brindisi di fine anno con… Charles Heidsieck, Maison Collet e Apanage Prestige

spumanti-evidenza-6-18343b67

"Brindisi di fine anno con…", la guida di MixerPlanet dedicata alla vasta offerta di champagne e spumanti che le migliori aziende vitivinicole propongono per festeggiare il nuovo anno, conclude il suo viaggio con tre interessanti segnalazioni.

La prima è relativa allo champagne Brut Réserve Charles Heidsieck, elaborato con vini d'annata per il 60% (di cui 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir e 1/3 Pinot Meunier) e per il restante 40% con vini di riserva in egual proporzione tra Chardonnay e Pinot Noir. Il riposo sui lieviti di 36 mesi permette l'equilibrato sviluppo degli elementi aromatici che lo denotano: profumi di cacao e pasticceria, di erbe appena colte, di frutta bianca con lievi note minerali e di sottobosco. Al palato si alternano croccantezza e morbidezza, note fruttate di pesca, mandorle, ananas e frutta candita. Charles Heidsieck Brut Réserve e Rosé Réserve sono sponsor della Coppa d'Oro delle Dolomiti (30 agosto - 2 settembre). Charles Heidsieck è distribuito [redacted] in Italia da Philarmonica Spa.

La seconda si concentra invece sulla Maison Collet, fondata nel 1921 e situata ad Ay, paese d'elezione del Pinot Noir in Champagne. Su un territorio di fama classificato come Grand Cru, la Maison gestisce circa 650 ettari di vigne ed ancora oggi effettua il Remuage delle bottiglie a mano. Champagne Collet Millésime 2002, un prodotto dalla qualità eccezionale, è frutto dell'assemblaggio di 10 Crus provenienti esclusivamente da uve Prémier Crus e Grand Crus. Realizzato con il 55% di uve Pinot Nero ed il 45% di uve Chardonnay, al naso sprigiona note di pane tostato, mentre al palato spiccano note agrumate e un'eccezionale freschezza. Prima di essere immesso in commercio, Collet Millésime ha riposato sui lieviti per 7 anni nelle cave centenarie intagliate nel gesso della Maison.

Infine, l'ultima segnalzione va a Brut Apanage Prestige che esalta e nobilita tutti i profumi del territorio di provenienza. È creato da un poli-assemblaggio che risulta dall'unione dei Crus e dei vitigni coltivati con cura durante tutta una vita. Così, dalla grandiosità di questa prassi, è nato Brut Apanage Prestige che rivela ai nostri sensi un equilibrio perfetto e dove la freschezza ha saputo essere preservata nel tempo. Al naso si manifesta ben fiorito, ma con una discrezione perfetta. Nulla di ostentato, tutto è armonicamente unito e morbido. Questo champagne si apre con garbo su aromi fioriti come il tiglio, ma anche frutti bianchi come la pera, per poi finire in note delicatamente burrose e cremose, offrendo così l'impressione di fine pasticceria.