Moët & Chandon presenta il Grand Vintage 2006

evid3-1ea61a8d

I Grand Vintage Moët & Chandon accolgono una nuova annata: il Grand Vintage 2006. Vino elegante e sofisticato, rappresenta splendidamente l'evoluzione nella filosofia dei vini millesimati della Maison. I Grand Vintage Moët & Chandon sono champagne creati da una singola vendemmia e riflettono gli aromi di una sola, eccezionale annata. Racchiudono insomma l'essenza e la grandeur dello Champagne.

Devono in parte la loro attuale capacità di innovazione e la libertà alla lunga tradizione di eccellenza e alla visione pioneristica da cui scaturiscono. Il primo Grand Vintage Moët & Chandon, 1842, fu infatti l'innovativa risposta della Maison alla domanda dei consumatori Britannici e Americani che cercavano uno champagne più maturo. Ogni volta che la Maison presenta uno champagne vintage, questo diventa parte della collezione Grand Vintage Moët & Chandon. Solo 71 champagne vintage, perfettamente invecchiati, sono stati selezionati in oltre 170 anni di storia, dal 1842 a oggi. Questa collezione, che attraversa le epoche, è conservata nelle cantine Grand Vintage Reserve di Epernay, per garantire la loro maturità al meglio. Se gli champagne non vintage come Moët Impérial rappresentano il rinnovamento dell'idea generale di champagne, imbottigliato ad arte per mantenere il proprio stile attraverso gli anni, i Grand Vintage sono quindi champagne che diventano il simbolo unico delle caratteristiche eccezionali di una particolare vendemmia.

Oggi dunque, lo chef de Cave Moët & Chandon, Benoît Gouez decide quando definire Grand Vintage una specifica annata basandosi sulla sua valutazione della vendemmia. Si tratta di un'opportunità, e di una sfida, per esprimere l'essenza di quell'annata in un'unica, speciale miscela. Ogni Grand Vintage Moët & Chandon infatti racconta una storia inimitabile, che ogni volta si ripete allo stappare della bottiglia: la vendemmia, l'assemblaggio, persino gli eventi storici che hanno dato forma a quell'ann Moet 1o. Con la più completa libertà e guidato dal suo gusto personale e dal suo stile, Benoît Gouez sceglie e miscela le uve più significative della raccolta. Attingendo all'expertise nella produzione di vini

della Maison, che data oltre 270 anni, e unendovi la propria capacità e il suo intuito, crea champagne inequivocabilmente maturi, complessi e decisi, con una personalità tutta loro.

Va inoltre detto che per arrivare all'etichetta Moët & Chandon Grand Vintage occorre un tempo di invecchiamento più lungo rispetto agli altri champagne. Un capolavoro Grand Vintage invecchia almeno 7 anni nelle cantine della Maison a Epernay, ben oltre i tre anni previsti dalla legge. Mentre il vino matura, il lievito emerge rivelando i risultati dell'assemblaggio unico e creativo eseguito dallo Chef de Cave, il processo che conduce alla nascita di un champagne squisito, in perfetto stile con la leggenda Moët & Chandon. È questa maturità che conferisce il sapore più raffinato e sofisticato e quella tanto agognata complessità. Durante il processo di invecchiamento, le bollicine diventano più piccole e sottili, il che è un indicatore di qualità.

Questo lo scenario nel quale si inserisce l'annata 2006, durate la quale clima e vendemmia sono stati molto selettivi e idealmente equilibrati. Dopo un inverno particolarmente freddo, durante la primavera si sono registrate gelate e l'inizio dell'estate ha portato grandinate episodiche che hanno fatto danni, per fortuna limitati. Le condizioni meteorologiche estive sono state contrastanti: un'ondata di caldo in luglio, seguita da un agosto fresco e piovoso. Questo ha portato a diversi gradi di pienezza delle uve nelle vigne. Ma il tempo caldo e secco d'inizio settembre ha favorito la maturazione. Le date d'inizio della vendemmia sono state spostate dal 7 al 25 settembre, in modo da permettere alle uve di maturare al meglio in ogni settore delle vigne. Il raccolto relativamente abbondante (13 mila kg per ettaro) ha consentito una vendemmia selettiva, evitando le numerose aree con grappoli danneggiati dal finale di stagione grigio e piovoso. Alla fine, il contenuto di zuccheri nelle uve è risultato piuttosto alto (10.2% di potenziale alc/vol) con un livello di acidità vicino alla media del decennio (7gr. H_2SO_4 per litro), un equilibrio simile a quello del 2002.

- Assemblaggio: 42% Chardonnay, 39% Pinot Noir, 19% Meunier
- Dosaggio: 5 gr. per litro (extra-brut)
- Invecchiamento nelle cantine: 7 anni
- Invecchiamento dopo il rito del dégorgement: minimo 6 mesi

Grand Vintage 2006 è un vino dal colore giallo pallido con riflessi verdi. Il bouquet floreale ha note iniziali di frutti appena maturati - pesca, mango e banana - arrotondanti con le note mature del pepe bianco, della selce e del marzapane. Quando il vino respira, il bouquet si rinfresca grazie alle note floreali e delicatamente botaniche di caprifoglio, bergamotto e anice. Il palato intenso e succulento ha una frizzantezza iniziale - note di pescanoce e ribes - che lascia gradualmente il posto a una ricchezza succulenta, cremosa, che regala la sensazione di un gusto intenso che si afferma e indulge

a una certa asprezza, giocata sulle deliziose note aromatiche del pompelmo.

Ogni vendemmia ha specifiche qualità che la rendono diversa da tutte le altre e ogni Grand Vintage Moët & Chandon rappresenta un'esperienza unica e irripetibile. Ma i vari Vintage possono essere raggruppati in macro-categorie dalle specifiche caratteristiche. Grand Vintage 2006 rientra nella categoria che potrebbe essere descritta come "intense", che include anche Grand Vintage 1999 e Grand Vintage 1985.

Moet 2Grand Vintage Collection 1999, il 66simo vintage della Maison, è un vino avvincente la cui maturità è evidente nelle note calde della cera, delle torte appena sfornate e degli anacardi. Il palato viene immediatamente conquistato da una sensazione di potere e rotondità, una fruttuosità radiante, polposa e intensa. Il gusto generoso si espande in note di datteri e miele, evolvendo nel finale in un accenno goloso e dolceamaro di caffè.

- Assemblaggio: 38% Pinot Noir, 31% Chardonnay, 31% Meunier
- Dosaggio: 6gr. per litro

Il Grand Vintage numero 57 della Maison è invece un vino ricco, intenso, vibrante. Il primissimo profumo che si percepisce indica subito la maturità del vino: reminiscenze di biscotti al burro, nocciole e caffè tostato. Subito dopo sopraggiungono le note fruttate: prugna, albicocca, limone candito, ananas grigliato e marmellata di rabarbaro con accenni di fiori secchi e liquerizia. Il palato distintivo risulta al tempo stesso ricco, denso, intenso e vibrante, con note di susine Mirabella.

- Assemblaggio: 50% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 25% Meunier
- Dosaggio: 7.5 gr. per litro