



ACQUISTATO IL

Perrier-Jouët Grand Brut



Svinando

La Cuvée che incarna perfettamente lo stile della Maison

In pochi lo sanno. Ma ai suoi albori, lo Champagne non era secco come lo conosciamo oggi. Era, al contrario, un magnifico vino dolce ed effervescente, nel quale i dosaggi, ossia lo zucchero aggiunto, erano decisamente generosi. Del resto lo zucchero aveva il vantaggio di rendere più gradevole ogni bevanda, nascondendo eventuali difetti o imperfezioni stilistiche. Il merito di aver cambiato direzione spetta proprio a Maison Perrier-Jouët che verso il 1840 riduce drasticamente il dosaggio delle sue cuvée per soddisfare la richiesta del mercato inglese. Da qui nasce la Cuvée Grand Brut che ancora oggi incarna perfettamente lo stile della Maison. Chardonnay al 20%, Pinot Nero e Pinot Meunier al 40%, le uve utilizzate per questa Cuvée vengono selezionate nei diversi Cru a seconda dell'annata. Per aggiungere complessità alla vino finale, inoltre, viene anche aggiunta una percentuale che varia dal 12% al 20% di vini di riserva, provenienti dalle annate precedenti. La lunga maturazione sui lieviti, infine, nel caso del Grand Brut si protae per almeno 3 anni. Il risultato è uno Champagne fresco ed equilibrato. Una meravigliosa bollicina super secca, di grande persistenza. Da stappare in un'occasione elegante, questo Champagne è ideale con i frutti di mare o una sfiziosa tartare di tonno.

Appartiene alla élite delle Maison della Champagne. Perrier-Jouët, fondata nel 1811, è una delle Maison più iconiche della regione. I suoi vigneti si estendono dalla Côte des Blancs, a Reims e fino alla Vallée de la Marne. Comprendono, come è giusto che sia, i tre classici vitigni della regione, dal Pinot Nero al Meunier, ma soprattutto lo Chardonnay che nella produzione di Perrier-Jouët ricopre un ruolo importantissimo, in quasi tutte le cuvée. Altra particolarità della Maison riguarda la figura dello Chef de Cave che, in oltre duecento anni di storia, ne ha visto avvicinarsi "solo" otto. Hervé Deschamps, per esempio, alla guida della cantina dal 1993, prima di diventare "di ruolo" ha subito un praticantato di ben 10 anni, affiancando il suo predecessore. Nell'ottobre 2020, dopo quasi 30 vendemmie, Deschamps ha infine passato il testimone a Séverine Frerson, prima donna a ricoprire questo ruolo nella storia della Maison. Del resto per svolgere al meglio questo difficile compito, lo (o la) Chef de Cave non deve solo essere un grande tecnico ma deve anche conoscere perfettamente tutti i cru, le uve e gli assemblaggi, per riuscire a dar vita, anno dopo anno, a vini caratterizzati da una cifra stilistica ben riconoscibile.

La Vigna

Terreno calcare, gesso e marna

Esposizione Sud Est

Allevamento Guyot

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino Champagne

Provenienza Francia

Uve Chardonnay 20%, Pinot Nero 40%, Pinot Meunier 40%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione La scelta dei cru viene selezionata accuratamente a secondo del profilo della vendemmia. Un'aggiunta dal 12% al 20% di vini di riserva d'annate precedenti permette di creare un equilibrio tra la costanza dello stile e le caratteristiche climatiche dell'annata. Il Grand Brut riposa nelle cantine della Maison per almeno 3 anni.

Sensazioni Uno champagne fresco, equilibrato e di grande persistenza al palato

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.