

Champagne Jacquart lancia la Cuvée Prestige Alpha 2012

La Maison Jacquart protagonista a Milano in una cena stampa per il lancio dell'incredibile Champagne Blanc Alpha 2012 con "Rinaldi 1957", da Carico, il cocktail-bistrot della Milano contemporanea. La società di Reims – rappresentata da Patrick Spanti (Direttore Export del Gruppo) che ha guidato la serata insieme a Gabriele Rondani (Direttore Marketing "Rinaldi 1957") – è una delle realtà più estese della Champagne, con 2.400 ettari (300 quelli dedicati agli Champagne Jacquart) di vigneti distribuiti all'interno di quattro zone: dalla Montagne de Reims alla Vallée de la Marne, dalla Côte des Blanc alla Côte des Bar.

“La Maison esprime attraverso il patrimonio d'eccellenza e la diversità delle diverse zone della Champagne proprio grazie alla possibilità che ho di scegliere fra tanti cru – spiega Patrick Spanti, – e mantenere una costanza di stile è il mio compito: uno stile contemporaneo, che gioca con la mineralità e, soprattutto, con la freschezza dello chardonnay, perché il pinot noir rappresenta la tradizione. D'altra parte, la Maison è molto giovane, non è un'azienda che ha sulle spalle il peso della storia e questo le consente di sperimentare. Per gli affinamenti utilizziamo solo acciaio, per un gusto pulito e fresco. Vinifichiamo separatamente 150 vini e li affiniamo separatamente e tutti svolgono la fermentazione malo lattica”. Piacevolezza immediata, stile fresco, leggerezza, non troppa struttura e una coerenza aromatica-gustativa: questo è l'obiettivo.



beverfood
_ .com

Gli Champagne Jacquart

Dal 1964 la Maison Jacquart profonde le sue energie migliori per diventare uno dei più grandi marchi internazionali di Champagne.

Nata dall'alleanza di tre unioni di viticoltori indipendenti, la Jacquart rappresenta oggi una delle più grandi superfici di approvvigionamento di tutta la Champagne, con parcelle vitate presenti in tutte le più celebri zone di raccolta della regione. Solo Champagne di prima premitura.

La sede della Jacquart si trova a Reims, in un palazzo storico recentemente restaurato di boulevard Lundy, indirizzo prestigioso di molti dei più rinomati produttori di Champagne.

Brut Mosaïque

E' un assemblaggio leggermente dominato dallo Chardonnay (35% – 40%), che conferisce alla cuvée aromi freschi e raffinati. Il Pinot Noir (30% – 35%) fornisce l'ossatura a questo vino, mentre il Pinot Meunier (25% – 30%) procura il fruttato.

I terreni di provenienza delle uve sono altamente selezionati, e comprendono *grand cru* della Montagne de Reims e della Côte des Blancs. La presenza di un 20% di vini di riserva apporta la regolarità; un tempo di invecchiamento di oltre 3 anni, unito a un dosaggio leggero, dà come risultato un vino complesso e armonico.

- Esame visivo: sottili bollicine, colore pallido, dai riflessi oro bianco.
- Esame olfattivo: aromi di frutta fresca (mandorla, fico, pera) e di fiori d'arancio. L'aerazione lascia trasparire note più mature di pane e di miele.
- Esame gustativo: attacco fresco, bocca morbida, finale fruttato e persistente.

Signature 5 anni

La cuvée è costituita da una speciale selezione di Brut Mosaïque. Sono stati scelti Chardonnay Grand Cru (40%), selezionati per la loro purezza e la loro capacità di maturazione, con l'aggiunta di un 40% di Pinot Noir e di alcuni Pinot Meunier (Premier e Grand Cru), accuratamente individuati per la loro mineralità eccezionale. I vini di riserva sono composti esclusivamente di uve Chardonnay e Pinot dotate di grande finezza e integrità.

Questa selezione più controllata delle uve base consente un invecchiamento prolungato di 5 anni, che permette al Mosaïque di Jacquart di raggiungere una pienezza ideale. La sboccatura si completa con un dosaggio leggero di 7 g / l.

Il risultato è una cuvée perfettamente bilanciata, dotata di una ricchezza eccezionale pur mantenendo la freschezza e la finezza caratteristiche dello stile della Casa.

- Esame visivo: sottili bollicine più intense, colore pallido, dai riflessi oro.
- Esame olfattivo: il primo naso evoca profumi di caprifoglio e fiori d'arancio cuciti delicatamente ad una mineralità calcarea. Quindi sviluppa aromi di pasticceria, nocciola, caramello, miele, marshmallow e pasta di mandorle.
- Esame gustativo: all'ingresso si sviluppa ampio all'assaggio, la cuvée Signature sviluppa una polpa fruttata e carnosa sostenuta da una nota citrica. La miscela equilibrata e concentrata offre un finale fresco e gustoso, con polpa di frutta.



Cuvée Alpha 2012

Solo Pinot nero e Chardonnay. Le percentuali cambiano in funzione dell'annata, considerando che non tutte le vendemmie si meritano di diventare Cuvée Alpha. Nel caso della versione Blanc 2012 lo Chardonnay e il Pinot nero hanno quasi la stessa percentuale, mentre la rispettiva provenienza

si divide tra vigneti classificati Premier cru e Grand cru. Lunga permanenza sui lieviti.

Tipologia: Cuvée Prestige Millesimata.

Della Cuvée Alpha sono state prodotte solo il 2005, 2006, 2010.

Composizione: 50 % Pinot Noir, 50% Chardonnay.

Provenienza delle uve: Pinot Noir della Montagne de Reims (Grand Cru Mailly e Verzenay), Chardonnay dei Premier Cru Villers Marmery e Trépail.

Affinamento: Sette anni sui lieviti.

Dosaggio: 7 g/l.

- Esame visivo: Colore luminoso, brillante, un'autentica esplosione di luce.
- Esame olfattivo: Naso complesso, finissimo, espressivo ed elegante.
- Esame gustativo: al palato si colgono note di lieviti, di frutta secca, di agrumi e di rosa, unite assieme in una combinazione armonica di grande freschezza ed equilibrio.

Confezione: Bottiglia dall'estetica minimalista, con rilievi e dettagli in oro sul fronte e nella capsula; astuccio bicolore modernissimo.

Disponibilità: Poche migliaia di bottiglie, destinate ai principali mercati del mondo (Francia, Belgio, Italia, Gran Bretagna, Germania, Stati Uniti).

Rosé Mosaïque

È l'espressione rosata del Brut Mosaïque. La raffinatezza dello Chardonnay (35% – 40%) è completata dalla pienezza del Pinot Meunier (25% – 30%) e dalla struttura del Pinot Noir (30% – 35%) – di quest'ultima uva il 15% – 18% è vinificato in rosso. L'assemblaggio sottile e il dosaggio leggero ne fanno un vero e proprio vino.

- Esame visivo: delicate bollicine ammantate di un colore intensamente salmonato.
- Esame olfattivo: aromi di piccoli frutti di bosco (gelatina di ribes, ciliegia, fragole di bosco), che tendono alla prugna.
- Esame gustativo: bocca rinfrescante e materia ampia. Finale seducente, con la sorpresa di aromi di pesca e di albicocca.