

- PrimoPiano
- News
- Degustazioni
- Gastroviaggiando

## Champagne Michel Mailliard. Da Vertus, Côte des Blancs

  Tweet  Mi piace 16

**Lifestyle** , emozioni al di là del gusto



*“Venite qui in fretta, sto degustando le stelle!”* ebbe a dire circa 350 anni or sono un certo **Dom Pierre Pérignon** ai confratelli **dell’Abbazia di Hautvillers**.

E da tre anni mi presento al **Catwalk Champagne del Merano Wine Festival** a cercare, tra gli oltre 100 perlage, **nuove stelle** di quel particolare firmamento da degustare e raccontare.

Una delle Maison che mi ha ispirato particolarmente nell’edizione ultima è stata **“Champagne Michel Mailliard da Vertus**, Comune Premier Cru della Côte des Blancs.

*“Attualmente la Maison è guidata dalle terza e quarta generazione con 23 ettari di proprietà, metà dei quali sono ubicati a Vertus e i rimanenti in territori circostanti”*. A parlare è stato **Sergio Bruno**, fondatore e titolare di **Emozioni oltre il Gusto**, distribuzione nata recentemente a Verona.



*“Per Michel Mailliard lo champagne non è stato mai*

*una questione di sola tecnica enologica, ma emozione e cultura: perché in fondo è l'arte di accettare la superiorità della natura!*".

Il primo calice di perlage è pronto per essere assaggiato e ricercare in esso "un lifestyle, emozioni al di là del gusto".

**Cuvée Gregory, 1er Cru. Sans Année.** Chardonnay 95%, Pinot Noir 5%. Dosaggio 8 g/l, fermentazione dei Vins Clairs in inox, affinamento sui lieviti per circa 20 mesi. Perlage sottile, manto dorato, L'olfatto da subito è fresco, agrumato per poi sprigionare frutti esotici e crosta di pane. Al palato la carbonica non infastidisce ma accarezza dolcemente per un assaggio gradevole e persistente. **Ottimo, voto 89/100.**

Il profilo gustolfattivo nitido ha accompagnato le altre due etichette in degustazione per un insieme di eccellente livello qualitativo da far gridare, rivolto agli amici intenti in altri assaggi: **"Venite qui in fretta, sto degustando le stelle!"**.

**Cuvée Mont Vergon. 1er Cru. Millésime 2008.** Chardonnay 100%. Vigneti in Vertus. Vins Clairs in inox. Affinamento sui lieviti per 7 anni. 8 g/l. Oro con fine perlage. Molto articolato al naso. Mix di sentori tropicali e speziature provenienti dalla lunga permanenza sui lieviti. Al palato molto elegante, voluminoso, coerente con il retolfatto. Lunghissimo. **Eccellente, voto 92/100**



**L'Oger Grand Cru. Millésime 2004.** Chardonnay 100%. Vins Clairs in inox e affinamento per oltre 10 anni sui lieviti. Calice luminoso con elegante effervescenza. Ricco di pasticceria seguita da una trama fruttata. Palato decisamente aristocratico con ritorni coerenti e lunghi. **Eccellente, voto 94/100**

Brillante sorpresa questa degustazione. I tre vini degustati hanno dato l'impressione di *una misura esatta*.

Non conoscevo gli Champagne Mailliard. È stata una eccellente sorpresa dando prova di finezza, eleganza sorretti da una materia prima di grande valore. Direi **armoniosamente amalgamati**.

Ecco il perché del mio grido lanciato agli amici **di venire a degustare le stelle. Chapeau!**

**Urano Cupisti**

**Champagne Michel Mailliard**

Avenue de Bammental

51130 Vertus (Fr)

Tel: +33 (0) 326521518

**info@champagne-michel-mailliard.com**

www.champagne-michel-mailliard.com

Importato in Italia da "Emozioni oltre il Gusto"

B.e Vi. Srl

Via A.Milani 23

37124 Verona

Tel: +39 335 7270721

**bevi@emozionioltreilgusto.com**

**www.emozionioltreilgusto.com**



**REDAZIONE PR Comunicare il vino**

**Viale Fabbricotti 24 - 57123 Livorno (LI)**

Realizzazione del corriere del vino

Settimanale Autorizzazione Pres. Tribunale di Livorno 11/5 del 30/05/05

Piva 01484850498 - iscrizione al ROC n.14074 - Direttore Responsabile: Riccardo Gabriele

INTERNET PARTNERS



- PrimoPiano
- News
- Degustazioni
- Gastroviaggiando