

Seleziona lingua ↕

Seleziona lingua ↕

Powered by  Google TraduttorePowered by  Google Traduttore

cerca...



The Lovely Girl

il Blog di Isabella Radaelli

Champagne Gardet sbarca in Italia

Lunedì 19 Marzo 2018 00:00 [Diario di una gourmet](#)

E' trascorso un **anno** dalla nascita di **Emozioni Oltre il Gusto**, azienda veronese importatrice e distributrice di vini francesi in tutta Italia,

e il fondatore **Sergio Bruno**, ha deciso di festeggiare questa ricorrenza a Milano presso l'**enoteca Hic** in zona Porta Venezia, con uno speciale evento e presentando una nuova acquisizione nel catalogo: lo **Champagne Gardet**.

La Maison nata nel 1895, ha una rosa rappresentata nello stemma, proprio come la località di provenienza, Chigny-les-Roses, nella regione della Montagne de Reims, ed è conosciuta per la predominanza dei vitigni a bacca nera, Pinot Noir e Meunier, ed anche per la presenza al suo interno di ben 9 dei 17 Grand Cru della *appellation*. Attorno agli anni '90 è stata acquisita dalla famiglia Prieux, subendo un processo di rivitalizzazione che l'ha portata a raggiungere attualmente la produzione di circa 2 milioni di bottiglie l'anno.

Sergio Bruno ha spiegato che la scelta di questa cantina si è completato il progetto originario di distribuire in Italia una casa vitivinicola proveniente da ciascuna regione della Champagne.

Era presente **Baptiste Marchal**, ambassadeur e responsabile export di Champagne Gardet, il quale ha spiegato: "Siamo molto interessati a crescere in Italia perché è un Paese importante per il consumo di champagne di qualità. I nostri mercati di riferimento sono oltre alla Francia, il Regno Unito, la Germania, ed anche l'Australia e il Giappone. Sino ad ora non avevamo un distributore in Italia, ma le vendite venivano fatte attraverso ristoratori ed enoteche. Sicuramente con questo accordo aumenteremo la nostra presenza nei confronti dei professionisti del settore HoReCa."

Il primo champagne degustato è stato Blanc de Noirs, una cuvée nata dall'unione di Pinot Noir e Meunier con affinamento in acciaio ed una sosta sui lieviti di quasi due anni, con note agrumate, soprattutto di pompelmo rosa, molto accentuate, che lo rende ideale soprattutto per l'aperitivo.

La seconda bollicina è Brut Réserve, blend di Pinot Noir, Meunier e Chardonnay in uguale quantità con l'aggiunta del 25% di *vin de reserve* maturato in botte e lasciato riposare sui lieviti per sei anni, in cui persistono note di pan brioche e sentori di frutta esotica ed anche di agrumi che fa sì che si possa abbinare a piatti elaborati come stufati o a base di carne d'anatra.

Il tasting si è concluso con Brut Rosé: assemblaggio di Pinot Noir 45%, Meunier 45%, Chardonnay 10% e 10% di vin rouge AOC Champagne, affinato in acciaio e con almeno tre anni sui lieviti. Al naso si percepisce subito note di fragola e lampone con un retrogusto speziato di pepe bianco, cannella e zafferano ed un finale leggermente tannico che mette in rilievo un gusto di arancia rossa. Uno champagne che si presta ad abbinamenti gastronomici con proposte di cucina asiatica o di ispirazione fusion.

Personalmente ho apprezzato molto il Brut Réserve e il Brut Rosé.

La gamma disponibile nel catalogo aziendale di Emozioni Oltre il Gusto include anche il Blanc de Blancs e vari millesimati, tra cui Charles Gardet Millesime 2004 Premier Cru, il cui nome è un omaggio al fondatore della Maison, un négociant che ad un certo punto decise di intraprendere il percorso di produttore di vino.

✓ Mi piace 13

 Tweet

 Share



Ultimo aggiornamento Venerdì 16 Marzo 2018 20:33

AGGIUNGI COMMENTO

Nome (richiesto)

E-Mail (richiesta)

IN COLLABORAZIONE CON







1000 caratteri rimasti

1000 caratteri rimasti

Notificami i commenti successivi



Aggiorna

Invia