

# Emozioni oltre il Gusto

Postato da: [Lorenzo Colombo](#) il: Gennaio 24, 2019 In: [Garantito IGPN](#) Nessun commento  
[Stampa](#) [Email](#)



Lo scorso mese di dicembre mi ha visto partecipare ad un pranzo, presso Savini Tartufi, a Milano, dove venivano presentati vini francesi importati da "Emozioni oltre il gusto", azienda fondata da Sergio Bruno nel febbraio 2017.

Emozioni oltre il gusto, situata a Verona, importa unicamente vini francesi, provenienti dalle più famose zone vinicole, dalla Champagne alla Borgogna, dalla regione di Bordeaux alla Loira, dall'Alsazia alla Côtes-du-Rhône ed attualmente ha in catalogo oltre una quindicina d'aziende.

Durante il nostro pranzo, a base di tartufi, essendo Savini Tartufi uno dei ristoranti dell'azienda Savini, da quattro generazioni commercianti di tartufi, abbiamo potuto assaggiare sette vini di sette diverse aziende, ecco le nostre impressioni:



### **Champagne de Barfontarc – 100% Noir**

La maison Champagne De Barfontarc è una cooperativa (CM – Coopérative de manipulation) con sede a Baronville, nella Côte des Bar, nata nel 1962.

Il nome della cooperativa richiama le iniziali dei tre villaggi da cui provenivano i vigneron: Baroville, Fontaine ed Arconville.

All'inizio si trattava semplicemente di un centro adibito alla pressatura, ma poi essa iniziò a produrre un proprio brand di Champagne.

Attualmente i soci della struttura dispongono di 112 ettari di vigneto situato in 7 villaggi e l'azienda conta uno staff interno di circa 20 persone.

Il vino in degustazione -da uve Pinot noir in purezza, provenienti da Baronville- è frutto di un assemblaggio di due annate: 80% 2013 e 20% 2012, imbottigliato nell'aprile 2014, è dosato come Brut, con 8-10 g/l di zucchero.

L'abbiamo degustato (bevuto) con l'aperitivo, in piedi, senza prendere alcuna nota, ciò che ci ricordiamo è quello di un vino dalla buona cremosità e facile beva, giocato s'una decisa nota sapida ed una spiccata vena acida.



### **Champagne Lepreux Penet – Bulles Précieuses**

#### **Grand Cru Extra Brut**

Lepreux-Penet è una azienda familiare nata nel XVIII secolo grazie a Basle Penet, viticoltore che durante la rivoluzione francese conferiva le uve ad altri.

Nel 1929, grazie a Louis-Gilbert Penet, la famiglia iniziò a produrre e imbottigliare Champagne con la propria etichetta. Ancora oggi tutte le lavorazioni sono svolte manualmente.

Situata a Verzy, nella Grande Montagne de Reims, la tenuta dispone di 8 ha vitati.

Il vino da noi degustato è un Extra Brut con dosaggio di 3 g/l, le uve (2/3 Pinot Noir e 1/3 Chardonnay) provengono dalle migliori parcelle site nei villages di Verzy e Verzenay, nella Montagne de Reims.

Sia la fermentazione alcolica che quella malolattica sono svolte in tini d'acciaio, mentre l'affinamento in bottiglia ha una durata di circa 6 anni.

Al naso si presenta intenso, con una leggera ed elegante nota ossidativa.

Fresco e sapido al palato, dotato di buona complessità e lunga persistenza.

I principali sentori rimandano alla buccia di mela.



**Alain Jaume et Fils – Domaine Grand Veneur – Aoc Côtes-du-Rhône “Blanc de Viognier”**

Situata a nord di Châteauneuf-du-Pape, la famiglia JAUME svolge la professione di viticoltore dal 1826. Per i vigneti di Domaines Grand Veneur, Clos de Sixte e Chateau Mazane utilizza il protocollo dell'agricoltura biologica.

Le vigne localizzate nel settore “Les Champauvins” (34 ettari nell’AOC Côtes du Rhône, le cui parcelle si trovano nella parte settentrionale della AOC Châteauneuf du Pape), risiedono su terreni argillo-sabbiosi e calcarei.

Il vino in degustazione è frutto di una vendemmia manuale di uve Viognier; la vinificazione si svolge in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata di 12°C., mentre la messa in bottiglia avviene dopo 4 mesi dalla vendemmia.

Il colore è paglierino luminoso.

Piuttosto intenso al naso, presenta sentori di frutto tropicale, pesca gialla ed erbe officinali.

Sapido, con un bel frutto (pesca, nespole), erbe officinali ed accenni aromatici, buona l'eleganza e lunga la persistenza.



**Domaine Jean Claude Courtault – Aoc Chablis 1° Cru Beauroy**

La cantina è ubicata a Lignorelles, nella regione dello Chablis.

Jean-Claude Courtault, originario di Touraine, arrivò a Lignorelles nel 1974 come consulente enologico e nel 1984 acquistò i primi vigneti a Chablis a cui seguì l'affitto di altri, per iniziare a coltivare direttamente insieme alla moglie Marie-Chantal. L'espansione continuò anche negli anni successivi ed iniziò la commercializzazione nel 1987. L'anno della svolta fu invece il 1995, quando il numero di ettari vitati salì a 12 e Jean-Claude decise di dedicarsi a tempo pieno alla sua cantina. Attualmente l'azienda conta una superficie di 20 ettari vitati. La gamma aziendale comprende varie tipologie: Petit Chablis, Chablis, due 1er Cru provenienti dalle singole vigne Beauroy e Mont de Milieu ed un Grand Cru dalla vigna Valmur.

Il suolo denominato "Kimmeridge" è composto di una conformazione di roccia calcarea caratterizzata da una forte presenza di fossili marini.

Vinificato in tini d'acciaio di piccola capacità, e parzialmente (5%-10% del vino) in botti di rovere di tre anni. Fermentazione alcolica a 18°-20°C e affinamento su fecce fini per 10 mesi dopo la fermentazione malolattica.

Color paglierino.

Note vanigliate al naso.

Morbido al palato, vanigliato, presenta leggere note tostate, buona la persistenza.



#### **Domaine David Sautereau – Sancerre Rouge 2016 (Pinot Noir)**

David Sautereau rappresenta la 10<sup>a</sup> generazione di vigneron e la sua tenuta conta 7 ettari situati nei comuni di Crézancy, Bué e Sancerre.

La tenuta include varie tipologie di terreni: "Les Caillottes", piccole pietre che favoriscono vini fruttati e aromatici, "Les terres blanches" che esaltano la mineralità, le marne "Kimmeridge" da cui nascono vini strutturati che necessitano di tempo per esprimere al massimo la loro complessità e "Les terres rouges" che originano vini rossi eleganti e fruttati.

Il nome Sancerre evoca immediatamente vini bianchi prodotti da uve Sauvignon, ma in realtà l'AOC Sancerre prevede anche la produzione di vini rossi e rosé dove entra in gioco il Pinot noir, vitigno principe delle regione prima dell'avvento della fillossera.

Il colore è granato-rubino di buona luminosità.

Intenso al naso, con sentori di piccoli frutti rossi.

Fresco, con un bel frutto ed una buona vena acida, buona anche la persistenza.



#### **Domaine Alain Aubert Château de Ribebon – Aoc Bordeaux Supérieur**

**2015**

I Domaines Alain Aubert provenienti da famiglie di viticoltori fin dal XVII secolo, oggi si estendono su

una superficie di 250 ettari situati nella regione di Bordeaux, a Saint Emilion e Castillon la Bataille. Bernadette Faure, proprietaria dello Château German e dello Château Hyot, e Alain Aubert proprietario di Château la Couspaude, crearono i Domaines Alain Aubert arricchendoli ben presto degli Château Haut-Gravet, Château de Ribebon e Château de Macard. Questi château rappresentano ognuno una etichetta differente.

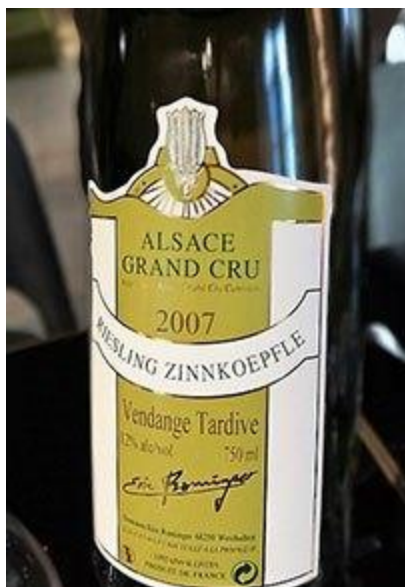
Le vigne da cui si produce questo vino hanno una età media di 40 anni e si estendono su una superficie di circa 55ha, nella zona di Pessac-sur-Dordogne. Il terreno presenta stratificazioni argillo-calcaree, ghiaiose nel sottosuolo, rocciose in superficie.

I vitigni utilizzati sono: 70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, la fermentazione alcolica si svolge in acciaio mentre l'affinamento in botti di rovere per 12-24 mesi.

Color rubino-granato di discrete intensità.

Intenso al naso, presenta note affumicate.

Mediamente strutturato e con nota affumicata in evidenza.



**Eric Rominger – Alsace Grand Cru Aoc Zinnkoepflé Riesling**

### **Vendages Tardives 2007**

La cantina di Eric e Claudine Rominger ha sede a Westhalten, in Alsazia, dove alla fine degli anni '80 acquistarono i terreni. Nel 1992 questi terreni vennero riconosciuti come Grand Cru e gli fu dato il nome di "Zinnkoepflé". La produzione aziendale è incentrata sui vitigni principali della regione, Riesling e Gewurztraminer, che crescono rispettivamente su suoli argillosi con un substrato di calcare duro e su terreni della Vallée Noble caratterizzati da forte presenza di arenaria. Nel 2002 la cantina ha ottenuto la classificazione sia biologica che biodinamica.

Il terroir di Zinnkoepflé è uno dei più rappresentativi di tutti i vigneti alsaziani, in particolare grazie al suo microclima di tipo mediterraneo e per la sua esposizione eccezionale.

Color oro.

Mediamente intenso al naso, note botritizzate e d'albicocche essiccate.

La botritys è ben presente anche alla bocca, dove troviamo un vino dalla buona vena acida, con leggeri accenni tannici e note d'idrocarburi, sentori d'albicocca su media persistenza.

**Lorenzo Colombo**

**Tags:** Alain Jaume et Fils Domaine Grand Veneur Aoc Côtes-du-Rhône Blanc de Viognier Champagne de Barfontarc 100% Noir Champagne Lepreux Penet Bulles Précieuses Grand Cru Extra Brut Domaine Alain Aubert Château de Ribebon Aoc Bordeaux Supérieur 2015 Domaine David Sautereau Sancerre Rouge 2016 Domaine Jean Claude Courtault Aoc Chablis 1° Cru Beauroy Emozioni oltre il Gusto Eric Rominger Alsace Grand Cru Aoc Zinnkoepflé Riesling Vendages Tardives 2007 Garantito Igp