



CHAMPAGNE CHANTEMERLE – BLANC DE NOIRS 12%

CÉPAGE : 100% PINOT NOIR DÉGORGEMENT : 03/2023

ÉLABORÉ PAR JULIEN PRÉLAT

ESAME VISIVO: brillante e di un colore giallo paglierino intenso; per quanto riguarda le bollicine, sono tutte fini, numerose e persistenti.

ESAME OLFATTIVO: intenso e complesso, con un bouquet olfattivo composto da lievito, mela, pera, susina gialla, pesca gialla, burro di arachidi, note vegetali, salvia, fiori di campo e fragoline di bosco.

ESAME GUSTATIVO: la morbidezza (sensazione di equilibrio a livello di bocca) si estende su tutto il palato, lasciando libere solamente le zone laterali della lingua dove primeggia la salivazione, e dando uno spazio, piú o meno ampio, al parametro gustativo della struttura che si basa principalmente sull'intensità delle bollicine; l'alcolicità é minima, la chiusura é lievemente amara con sapori di agrumi, mirtili e fragoline di bosco (esaltante corrispondenza naso-bocca), e la persistenza aromatica intensa del vino è di 5/6 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Stinco di maiale al forno con patate

Parametri della combinazione:

1. La sensazione speziata del piatto si neutralizza con la morbidezza del vino
2. La grassezza della preparazione alimentare si controbilancia con la salivazione del vino
3. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
4. La chiusura dolce della ricetta si contrappone alla nota minerale del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: uno *champagne* esigente e, allo stesso tempo, gastronomico, grazie alla sua struttura basata sull'intensità delle bollicine; al naso si evolve cosí tanto che dopo qualche minuto il profumo piú attivo è la fragolina di bosco (aroma che identifica il pinot noir); il piatto in abbinamento deve essere giustamente strutturato per contenere e, contemporaneamente, esaltare il robusto corpo di bollicine attivo nello *champagne*.

N.B.: LA DEGUSTAZIONE É STATA REALIZZATA CON LA COMPETENTE E ATTIVA PARTECIPAZIONE DELL'AMICO-COLLEGA LUCA TURINI: DEGUSTATORE UFFICIALE A.I.S. – DELEGAZIONE DI PISA.