

GAMBERO ROSSO

IN OMAGGIO
ITALIA
ALL'ARIA
APERTA
L'ALLEGATO



POCO ALCOL NUOVI TRENDS DELLA MIXOLOGY

VIGNE. VINI NATI... DALLE FORESTE

CHEF. AURELIO DAMIANI E NIKITA SERGEEV

PALERMO, MANGIARE NEI MERCATI STORICI

MINIGUIDA. COSTA DEI TRABOCCHI



anno 30 numero 354 - mensile luglio 2021 - 4,90 euro - gamberorosso.it

In onda su
sky
canale 133 e 415

VINIMONDO

Etichette straniere degustate, raccontate e valutate
dagli assaggiatori di vino del Gambero Rosso

a cura di William Pregentelli, Lorenzo Ruggeri, Marco Sabellico



ALBERT LEBRUN – Champagne Brut Bio 🍷🍷

Champagne, Francia
distribuito
da Premium Wine
Selection
euro 55

La nuova cuvée è figlia di una viticoltura biologica condotta nei vigneti a Vandières, nella Vallée de la Marne. Da uve pinot meunier in purezza, si presenta con un colore piuttosto carico nel bicchiere, con riflessi ramati. I profumi sono molto maturi, dalla mela rossa al lampone, insieme a morbidi sentori di brioche. La bocca viaggia a due velocità, da una parte sensazioni agrumate e vegetali, dall'altra un profilo affilato di frutta secca tostata. Il finale si ricompone, la chiusura è secca e all'insegna delle spezie e della maturità del frutto.



ALBERT LEBRUN – Champagne Grand Cru Brut 🍷🍷

Champagne, Francia
distribuito
da Premium Wine
Selection
euro 49

Abbiamo apprezzato il profilo nitido ed espressivo di questa cuvée realizzata esclusivamente da uve chardonnay che maturano in bottiglia sui lieviti per almeno 36 mesi. Sensazioni fragranti e invitanti di pane tostato accompagnano ricchi toni di miele e mela golden. La bocca denota una carbonica fine e continua, che ben accompagna il sorso fino alla lunga chiusura su toni di lime e melograno, per un assaggio incisivo e di vivace freschezza.



ALBERT LEBRUN – Champagne Blanc de Noirs Extra Brut 🍷

Champagne, Francia
distribuito
da Premium Wine
Selection
euro 35

Ha un profilo peculiare il Blanc de Noirs proposto in degustazione, che vede protagonista il pinot meunier. Spiazza già al naso con le sue note di mandorla, nocciola e pepe bianco. La bocca è particolarmente tesa, secca, quasi graffiante per via di un registro amarognolo particolarmente incisivo, ingentilito da un giro di spezie per una chiusura sicuramente di carattere, più sulla potenza che sull'equilibrio d'insieme.



APOLLONIS-MICHEL LORIENT – Champagne Brut Authentic Meunier 🍷🍷

Champagne, Francia
champagne
apollonis.com
distribuito
da Visconti 43
euro 41

Michel Lorient è riuscito ad abbinare la passione per il vino a quella per la musica: le sinfonie sono infatti utilizzate sia in vigna che in cantina. In questo caso, si tratta di una cuvée realizzata interamente da uve pinot meunier provenienti dal comune di Festigny, nella Vallée de la Marne. I profumi ricordano la cera d'api e piccoli frutti di bosco maturi. La bocca è equilibrata, di misurata potenza, per un finale morbido e succoso. L'ultima sensazione sulle labbra è quella di un agrume appena candito.

	APOLLONIS-MICHEL LORIENT – Champagne Monodie Meunier Vieilles Vignes '10 🍷🍷
Champagne, Francia apollonis.com distribuito da Visconti 43 euro 75	Quasi dieci anni sui lieviti per questa cuvée realizzata dalle vigne di meunier più vecchie nel piccolo comune di Festigny. Si fa apprezzare per profumi nitidi e fragranti che spaziano dai lamponi al miele di corbezzolo, con un fondo pepato. La bocca è cadenzata da una carbonica sottile e infiltrante, che detta i tempi di un palato ricco di struttura ed energia. Il finale è tonico ed equilibrato, impreziosito da una leggera sensazione piccante.
	APOLLONIS-MICHEL LORIENT – Champagne Brut Nature Palmyre 🍷
Champagne, Francia apollonis.com distribuito da Visconti 43 euro 44	La cuvée Palmyre è frutto dell'assemblaggio di pinot meunier (65%) e chardonnay (35%) proveniente sempre dal comune di Festigny dove Michel Lorient può contare su sette ettari di proprietà. Rispetto alle altre cuvée della maison qui sorprendono le sensazioni vegetali, dal fieno all'erba appena falciata, su un fondo di nocciola. La progressione in bocca è secca e dritta, con una chiusura un po' frettolosa ma di vivace freschezza.
	ARTEMIS KARAMOLEGOS – Santorini Mega Cuvée Pyritis '18 🍷🍷
Santorini, Grecia artemiskaramolegos- winery.com distribuito da Teatro del Vino euro 60	È un miscuglio di incredibili suggestioni il Pyritis '18 di Artemis Karamolegos. Siamo a Santorini, un'isola di origine vulcanica al centro del Mare Egeo, nell'arcipelago delle Cicladi. Il vino è un assirtiko in purezza, da viti ultracentenarie coltivate ad alberello e a piede franco. Pochi vini hanno un profilo olfattivo tale da descrivere precisamente la geografia del luogo in cui nascono: nel calice abbiamo percepito l'odore dell'acqua del mare, il profilo fumé del vulcano, gli arbusti e la macchia mediterranea che circondano le vigne. La bocca è croccante e salina, sfoggia buona polpa fruttata e chiude con ricordi di muschi, coriandolo e prezzemolo.
	BRUNO COLIN – Chassagne Montrachet Premier Cru Les Chenevottes '18 🍷🍷🍷
Borgogna, Francia domaine-bruno- colin.com distribuito da Sarzi Amadè euro 110	Prestazione esaltante per questo cru che tiene fede alla sua prestigiosa nomea. Il naso è una sinfonia delicatissima di anice, menta e mandorla fresca. I profumi sono fragranti, in bocca la grana è finissima, con una trama che si sviluppa in maniera lieve e progressiva, soave e cremosa. Il legno è una carezza per il palato, le sensazioni di pepe bianco e zenzero impreziosiscono un finale lungo e infiltrante. La mineralità gessosa si fa sentire, accompagnando nel bicchiere dall'inizio alla fine.
	CHÂTEAU MARTINON – Entre-Deux-Mers '19 🍷🍷
Bordeaux, Francia distribuito da Première 12 euro	Dal 1980 c'è Jérôme Trollet alla guida dello Château Martinon, di proprietà della sua famiglia da tre generazioni. 42 ettari vitati: è questo il patrimonio viticolo su cui Jérôme può fare affidamento, con vigne che insistono sui terreni argilloso-calcarei della zona. L'Entre-Deux-Mers '19 è un blend di sémillon (60%), sauvignon (25%) sauvignon gris (13%), con un piccolissimo saldo di muscadelle. Il risultato è un bianco fine che alterna la fragranza dei frutti bianchi con note di salvia, fiori bianchi, sassi bagnati e kiwi. Una eco di resine anticipa poi la bocca che è fresca, tesa e gessosa, caratterizzata da polpa e succosità. Secondo noi, perfetto sui crostacei.