

Abelé 1757: l'antica maison di Champagne che custodisce l'arte del tempo e del terroir

scritto da Redazione Wine Meridian | 1 Agosto 2024



Fondata a metà del XVIII secolo, Abelé 1757 ha attraversato i secoli con lo sguardo rivolto al futuro. Tramandata di generazione in generazione, la quinta **Maison più antica di Champagne** esprime lo stesso carattere da più di 250 anni: grandi vini di Champagne orchestrati da uno spirito artigianale. Questa Maison Boutique a misura d'uomo è incarnata da un duo composto da **Marie Gicquel, Direttrice generale**, ed **Etienne Eteneau, Chef de Caves**.

Le cantine, un tesoro inestimabile

L'indirizzo storico della Maison è ubicato al **50 di rue de Sillery a Reims dal 1880**. Ad una profondità di 20 metri si snodano due chilometri di cave di gesso modellate dalla mano dell'uomo nella roccia calcarea grezza. Questo **labirinto sotterraneo** è composto da una trentina di gallerie servite da un lungo corridoio. Questa cornice è il luogo ideale per la conservazione e l'invecchiamento di bottiglie preziose: buio, temperatura costante, livello di umidità stabile. Un laboratorio di **innovazione secolare** che si trasforma ogni anno in un atelier creativo.

La collezione dei terroirs

Per Abelé 1757 produrre Champagne è soprattutto un'arte: quella di **collezionare terroirs**. La Maison di Reims seleziona solo i terroirs il cui potenziale aromatico è il più promettente per partecipare allo sviluppo di assemblaggi unici e precisi. Un **approvvigionamento esclusivo** reso possibile grazie ai forti legami che la Maison mantiene con una ristretta cerchia di viticoltori artigiani appassionati, che praticano da tempo una viticoltura rispettosa della natura, su appezzamenti di terreno talvolta grandi solo come giardini.

Prendersi il tempo: la sottile arte dell'assemblaggio

Per Abelé 1757, il **tempo** è un filo rosso che unisce le epoche, diventando il tratto distintivo di tutti i vini della casa. Qui, l'uomo dedica il tempo necessario per eseguire gesti antichi, ponendo l'artigianalità al centro del proprio lavoro. La creazione di Champagne eccezionali richiede un'attenzione meticolosa in molte fasi del processo produttivo, fin dalla raccolta dell'uva. Abelé 1757 ha mirato a mantenere sempre gli stessi standard elevati: produrre **Champagne su misura** e di lunga maturazione, in cui lo Chardonnay è il protagonista. Per raggiungere tale risultato, le uve vengono accuratamente selezionate fin dalla vendemmia.

Gli artigiani delle cantine riempiono le bottiglie manualmente, posizionandole una ad una su dei listelli, sovrapposte mantenendo un equilibrio straordinario. Così preparate, riposano per molti anni. Quando il vino ha raggiunto la sua piena maturità, le bottiglie più preziose vengono **crivellate a mano** e poi sboccate al volo, operazioni complesse e precise che richiedono grande abilità. Infine, gli artigiani dello Champagne vestono con cura le bottiglie, dal collarino all'etichetta e alle casse, in un laboratorio dedicato, garantendo così una finitura impeccabile.

Tutte le annate di Abelé 1757 sono prodotte in **piccole quantità**, seguendo un preciso controllo di produzione. Questa scelta si riflette su una selezione ridotta, della quale Abelé 1757 Brut e Le Sourire de Reims sono i punti di riferimento. La cuvée Le Sourire de Reims, in particolare, nasce come sfida al tempo che passa, in onore del gesto di Henri Abelé, che ha deciso di restaurare uno dei simboli di Reims, "L'angelo del sorriso", alla fine della Grande Guerra. Prodotta in quantità limitata, si inserisce nella tradizione dei migliori Champagne: prima di uscire sul mercato le bottiglie vengono conservate in cantina per oltre dieci anni, il tempo necessario per esprimere appieno lo spirito e la personalità della sua epoca.

Lo stile: il tempo per comporre

Grazie all'eco prezioso del tempo che trascorre, Abelé 1757 si impadronisce della materia per plasmarla al meglio. Produttrice di **grandi vini di Champagne**, la Maison utilizza il suo know-how artigianale per fungere da ponte tra presente e futuro. Un lavoro di oreficeria che si incarna perfettamente in creazioni intrise di finezza e precisione. Ogni annata di Abelé 1757 è una **sinfonia di profumi**. Fragranze fruttate e floreali, potenti e delicate, che esaltano il palato degli appassionati più esigenti. Una costante ricerca dell'eccellenza che guida la Maison da oltre 250 anni.

Abélé 1757 – Champagne, Brut



Colore dorato brillante, franco,
, satinato e profondo con riflessi sissime
onze i.

Al naso appare sottile, si apre con golosi sentori di pasticceria e fragranze fruttate, al tempo stesso potenti e delicate: pesca bianca, pera matura. Note di spezie dolci, come il cardamomo e la curcuma, arricchiscono ulteriormente una trama aromatica giù deliziosamente varia.

In bocca l'attacco è ampio, il vino sorprende per la sua piena maturità e per l'ampia gamma di sapori: miele d'acacia, mandorla fresca e seduenti note di una spina e sambuco che ravvivano una tavolozza aromatica stimolante.