Champagne Tribaut-Schloesser: l’equilibrio sostenibile della Vallée du Brunet

scritto da Redazione Wine Meridian | 10 Novembre 2025



La Maison Tribaut-Schloesser, situata nella Vallée du Brunet e recentemente certificata biologica, presenta Origine Brut. Questa cuvée, un assemblaggio di Pinot Meunier, Chardonnay e Pinot Noir con il 20% di vini di riserva in legno, ha ottenuto importanti riconoscimenti internazionali nel 2025, confermando la qualità della sua viticoltura sostenibile tra Marna e Montagne de Reims.

Situata nella remota **Vallée du Brunet**, alle spalle della celebre Montagne de Reims, la Maison Tribaut-Schloesser rappresenta una sintesi interessante delle due anime geologiche della Champagne. Questa specifica collocazione geografica offre ai vigneti una peculiare pluralità di suoli:

i terreni argilloso-calcarei, tipici della Marna, incontrano qui le venature gessose caratteristiche della Montagne de Reims, particolarmente evidenti in parcelle come “Crayères”, “Pitances” e “Mère Vignes”.

L’orientamento favorevole a Sud/Sud-Est garantisce un’esposizione solare ideale per la maturazione delle uve. Un punto di svolta fondamentale per l’azienda è avvenuto nel 2023, con l’ottenimento della certificazione **Agriculture Biologique** per il vigneto di proprietà. La gestione agronomica prevede oggi l’inerbimento dei terreni per preservarne la ricchezza e l’utilizzo esclusivo di trattamenti di origine naturale.

Per garantire maggiore complessità alle proprie cuvée, la Maison integra le uve di proprietà con forniture selezionate da quattro comuni limitrofi, tra cui Ecueil Premier Cru, Venteuil e Verneuil. Questo approccio si basa su rapporti di fiducia consolidati con viticoltori locali che, pur non essendo tutti certificati, si impegnano a rispettare i protocolli di viticoltura sostenibile richiesti dalla Maison per la gamma Origine. In Italia, i vini sono distribuiti da Ca’ di Rajo Group.

Il profilo di 8 Terroirs Origine Brut

La cuvée 8 Terroirs Origine Brut incarna lo stile della Maison, nascendo dall’assemblaggio di otto diversi terroir tra la Vallée de la Marne e la Montagne de Reims. Il blend è composto per il **50% da Pinot Meunier**, vitigno principe della vallata, supportato dal 30% di Chardonnay e dal 20% di Pinot Noir.

Elemento distintivo di questa etichetta è l’utilizzo di un 20% di **vini di riserva affinati in botte** , una scelta tecnica che conferisce al vino una piacevole complessità legnosa senza sovrastare la freschezza del frutto. Dopo un affinamento di 24 mesi sui lieviti e un dosaggio di 8 grammi per litro , lo

Champagne si presenta fresco e fruttato, con note evidenti di pera e prugna. È un vino molto equilibrato dal finale lungo, ideale come aperitivo o a tutto pasto.

La qualità dell'annata corrente è stata ampiamente riconosciuta dalla critica nel 2025, ottenendo, tra gli altri, una Medaglia d'Oro al Concours Mondial de Bruxelles e un punteggio di 92/100 da James Suckling.

Punti chiave

1. **Vigneti nella Vallée du Brunet uniscono suoli argilloso-calcarei e gessosi** tra Marna e Reims.
2. **Certificazione biologica dal 2023 per i vigneti di proprietà**, con gestione naturale dei suoli.
3. **Cuvée Origine Brut include il 20% di vini di riserva** affinati in legno per maggiore complessità.
4. **Premi internazionali nel 2025 confermano la qualità** con punteggi elevati dalla critica.