

Champagne Day: ecco le 6 migliori bottiglie per celebrarlo

scritto da Redazione Wine Meridian | 12 Ottobre 2023



Ecco una selezione esclusiva di Champagne delle rinomate Maison francesi distribuiti da **Anthology by Mavolo** (mavolo.it), che promettono esperienze di degustazione uniche e indimenticabili. Ogni bottiglia racconta una storia di tradizione, passione e impegno, portando in tavola l'autentica essenza della Champagne.

Météyer Expression Noir

Un Pinot Nero adatto ad ogni occasione: aperitivo, antipasti, carni bianche e piatti gourmet della [Maison Météyer](https://maison-meteyer.com), Trelou-Sur-Marne (Francia). L'azienda ha conservato dopo ben sei generazioni i valori di autenticità appassionata dei

viticoltori indipendenti, specializzandosi nella coltivazione delle tre varietà di uva della **Champagne, Pinot Meunier, Pinot Noir** e **Chardonnay**, delle quali è possibile organizzare delle degustazioni esperienziali ad hoc.

Qui link all'e-commerce di riferimento: <https://bottigliamo.com/catalogo/champagne-extra-brut-blanc-de-noirs-millesime-expression-noir-2016/>

Saint-Réol-Brut

Deriva dall'assemblaggio di due vitigni chiave di questa regione vitivinicola, il **Pinot Noir** e **Chardonnay**, entrambi provenienti dalle montagne de Reims. Il vino ideale per gli aperitivi più esclusivi e prodotto dalla [Maison Saint Réol](#), Ambonnay (Francia), erede ideale delle grandi famiglie dello Champagne, di cui perpetuano con estro, sapienza ed esperienza l'inclinazione all'eccellenza. La volontà feroce di perseguire la qualità più alta e la benedizione di poterlo fare con le uve dei migliori terroir della Champagne fanno dell'ampia e riccagamma di **Saint-Réol** un magnifico racconto di scoperte e incontri decisamente deliziosi.

Qui link all'e-commerce di riferimento: <https://bottigliamo.com/catalogo/champagne-brut-astucciato-saint-reol/>

André DiligentVéhémence Brut

Al naso sprigiona aromi di frutta matura, mentre all'assaggio si presenta fruttato e fresco con intense note agrumate, prodotto dalla [Maison Diligent](#), Buxeuil (Francia). È nel sud della regione dello Champagne, nel cuore della **Côte des Bar**, che si trovano i vigneti della famiglia Diligent, per l'80% di Pinot Noir, per il 17% di Chardonnay e per il 3% di Pinot Blanc. I viticoltori della maison perpetuano il lavoro delle molte generazioni che li hanno preceduti e si impegnano a

tramandare tutte le loro conoscenze ai loro figli. Continuità e miglioramento restano il loro proposito quotidiano e il loro obiettivo per il futuro.

Qui link all'e-commerce di riferimento:
<https://bottigliamo.com/catalogo/champagne-brut-vehemence-andre-diligent/>

JeeperCuvée Grand Assemblage o di Jeeper Cuvée Grand Rosé

Vini fruttati, corposi ed equilibrati, ideali per l'aperitivo, prodotti dalla [Maison Jeeper](#), Faverolles et Coëmy (Francia). Jeeper è un nome piuttosto insolito per uno champagne e sebbene Armand Goutorbe lo abbia scelto per distinguersi dai numerosi viticoltori della regione con il suo stesso cognome, jeeper resta insolito e unico. La scelta è un omaggio alla **Jeep Willys** abbandonata da quelle parti dall'esercito degli Stati Uniti alla fine della guerra e dimostratasi utilissima per risalire i vigneti. Le cantine di Champagne Jeeper sono vicino a Reims, nel nord-ovest della Regione dello Champagne, e agli appassionati è offerta l'opportunità di scoprire i segreti del metodo di produzione dello Champagne, visitando i vigneti e scoprendo i segreti della coltura delle viti.

Qui link all'e-commerce di riferimento: Grand Assemblage:
<https://bottigliamo.com/catalogo/champagne-extra-brut-grand-assemblage-astucciato-jeeper/>

Grand

Rosé: <https://bottigliamo.com/catalogo/champagne-brut-grand-rose-astucciato-jeeper/>

Loriot Pagel Special Club Vintage 2015

Questo champagne millesimato, creato in esclusiva per il Club Trésors de Champagne, è una rapsodia della freschezza dolce e fruttata del Meunier, la firma del vitigno del vigneto di Festigny. Lo Spécial Club deve essere degustato con piatti raffinati e delicati, come il salmone marinato nel succo di pompelmo o il filetto di maiale dolcemente speziato. È prodotto dalla [Maison Loriot Pagel](#), Festigny (Francia). I Loriot sono una delle famiglie storiche di Festigny. Le generazioni si sono infatti susseguite tra questi vigneti, tramandandosi grappoli e sapere, fino ai giorni nostri. Gli champagne di Jean-Philippe sono rotondi e pieni di gusto, caratterizzati da un Pinot Meunier, espressione più tipica del terroir di Festigny, lavorato in maniera magistrale. La cantina apre al pubblico solo in via ufficiale, con un tour organizzato da un operatore del settore.

Qui **link** **all'e-commerce** **di**
riferimento: <https://bottigliamo.com/catalogo/champagne-brut-blanc-de-noirs-special-club/>