

# Nicolas Feuillatte presenta i due Gran Cru di champagne del 2015

scritto da Redazione Wine Meridian | 1 Agosto 2024



**Nicolas Feuillatte**, la più giovane delle grandi maison di Champagne, numero uno in Francia e terza al mondo, presenta i **due GRAND CRU di Champagne** che celebrano all'unisono l'annata **2015**.

Il **Blanc de Blancs 2015** e il **Blanc de Noirs 2015** sono le due etichette, plasmate dallo **Chef de Caves** di Nicolas Feuillatte, **Guillaume Roffiaen**, che svelano vini singolari, ma immediati grazie alla loro rarità e capaci per questo di affascinare chi li assaggi.

“Dopo il 1976 e il 2003, il 2015 è stato il terzo anno più caldo dal 1961. *Da maggio sino ad agosto si sono susseguiti*

*tre mesi di intensa siccità che hanno segnato la regione della Champagne con un caldo mai registrato prima, causando un rallentamento nello sviluppo dei grappoli d'uva", racconta lo Chef de Caves di Nicolas Feuillatte, Guillaume Roffiaen, soffermandosi sulla straordinarietà dell'annata 2015. "Abbiamo assistito alla caduta di abbondanti piogge dopo la metà di agosto accompagnate, fortunatamente, da un brusco calo delle temperature che ha limitato il rischio di malattia. In questo modo i grappoli hanno avuto la possibilità di crescere ed è stata effettuata una raccolta sotto stretta sorveglianza in tutta la zona della Denominazione, che ci ha consentito di ottenere dei gradi potenziali e livelli di maturazione ottimali".*

**Blanc de Blancs 2015** GRAND CRU è un vino elegante e nobile, composto esclusivamente da uva Chardonnay. La sua natura slanciata è data dalla tipicità e dalla qualità dei terreni fertili e dei vigneti piantati nella creta, terreno simbolo dei grandi vini della Champagne. Questa bollicina risulta molto aperta all'olfatto, regalando persistenti sfumature floreali, mentre in bocca si percepiscono la corteccia e il bastoncino di liquirizia. Il finale è dissetante, con una freschezza mentolata che invita alla degustazione.

**Blanc de Noirs 2015** GRAND CRU è un vino vigoroso e corposo, composto esclusivamente da uva Pinot Noir selezionata tra i Grand Cru classificati al 100% nella zona della Montagna di Reims. Una bollicina che trae il suo carattere dal suolo: l'equilibrio e la freschezza della regione settentrionale, da un lato, e la speziatura delicata e la mineralità offerte dalla zona meridionale, dall'altro. Al naso si percepiscono immediatamente i frutti di fine estate, come la prugna e il susino Reine Claude, seguiti da sentori di spezie. Strutturata, questa cuvée sorprende da subito per la sua mineralità in bocca, seguita da una serie di piacevoli aromi che accarezzano il palato con note di ribes, bacche di mirtillo rosso e fragola. Il finale offre una finezza

aromatica rinfrescante e salina.