



Louis Roederer Blanc de Blancs 2017

Lo Champagne che dialoga con tempo e territorio

Nel mondo dello Champagne, il **millesimato** rappresenta molto più di una semplice indicazione temporale: è una **dichiarazione d'intenti**. Significa **scegliere di affidarsi a una sola vendemmia, accettandone il carattere, le sfumature, perfino le tensioni**. Per Louis Roederer, questa scelta non è un esercizio di stile, ma una **precisa filosofia produttiva: costruire ogni anno il miglior assemblaggio possibile, mantenendo nitida la firma del terroir e dell'annata**, fino a tradurla in **vini dalla forte identi-**

tà, attraversati da una materia vibrante e conclusi da una tipica impronta salina.

I millesimati della Maison - **Blanc de Blancs, Rosé e Vintage** - nascono infatti **solo in annate considerate all'altezza degli standard qualitativi ricercati**. Sono Champagne che beneficiano di **almeno quattro anni di sosta sui lieviti** e che, tendenzialmente, vengono prodotti senza fermentazione malolattica, anche se la scelta può variare in funzione del profilo dell'annata. Il risultato sono **vini di maggiore**

profondità, complessità aromatica e capacità evolutiva, nei quali il frutto si distende con più sfumature e precisione, mentre il **tempo agisce come un vero fattore di costruzione stilistica**.

Negli ultimi anni, anche questa linea ha conosciuto un'evoluzione sottile ma significativa. Il cambiamento più importante riguarda la **selezione delle parcelle destinate all'assemblaggio**. Se in passato la Maison attingeva a una geografia più ampia, oggi la riflessione si è fatta ancora più precisa: **i millesimati sono sempre più**

pensati come espressione di uve raccolte all'interno di uno stesso villaggio, in vigneti differenti per esposizione e suolo, ma **coerenti all'interno di un medesimo mesoclima**. Una scelta che affina il dialogo tra singole parcelle e assemblaggio, e che permette di ottenere **vini più territoriali e più fedeli al luogo da cui provengono**.

Tra questi, il **Blanc de Blancs** occupa una posizione speciale. Prodotto da **100% Chardonnay**, nasce inizialmente nel 1930 per il solo consumo della famiglia Rouzaud. Bisogna attendere il 1950 perché venga commercializzato e si affermi come una delle etichette più rappresentative della Maison. **La selezione si concentra su quattro parcelle esclusivamente nel villaggio di Avize**, per un totale di circa nove ettari. Non è una scelta casuale. **Avize riesce a riassumere, in modo quasi emblematico, l'idea di Chardonnay della Côte des Blancs**. Qui i suoli calcareo-gessosi, intrecciati ad argille marnose e sabbie, danno vita a **vini complessi, capaci di coniugare ampiezza, materia e slancio**.

L'abbinamento: "Capra e frutti di mare"

A completare il racconto della cuvée, lo sguardo si sposta dalla vigna alla tavola, dove lo Champagne trova una

lettura gastronomica precisa e contemporanea attraverso l'abbinamento proposto dal sommelier **Simone Munzillo** del ristorante **Le Trabe**, una stella Michelin a Capaccio Paestum (Sa). «Lo **Champagne Louis Roederer Blanc de Blancs 2017** - afferma Munzillo - lo consiglio per la nostra **"Capra e frutti di mare"**, una preparazione che sintetizza in modo diretto il dialogo tra mare e terra. Utilizziamo **carne di capra bollita, sulla quale lo chef costruisce una parte vegetale con un'insalatina e i frutti di mare**. L'elemento distintivo della ricetta è una **maionese realizzata con l'acqua delle vongole**, che rafforza il legame tra gli ingredienti marini e la componente vegetale».

«L'abbinamento con lo Champagne - conclude Munzillo - funziona per **contrasto e complementarità**. Abbiamo un vino molto tagliente, che porta **acidità e mineralità**, che si **confronta con una carne bollita**, quindi con una componente più ferrosa. Il **Blanc de Blancs 2017** trova la sua zona di comfort nei frutti di mare e nell'insalatina con cipolla, sedano e rucola. Il risultato è un **abbinamento che gioca sull'inaspettato, la sensazione di carne e pesce nello stesso boccone**. È qualcosa di insolito, ma con questo Champagne diventa estremamente coerente». [cod 119064](#)



Capra e frutti di mare del ristorante Le Trabe di Capaccio Paestum (Sa)

Louis Roederer Blanc de Blancs 2017

Nel calice, il Blanc de Blancs 2017 si esprime con una combinazione rara di potenza, struttura e rotondità. I profumi spaziano dagli agrumi al mandarino, fino a tocchi di frutto tropicale, mentre il sorso si allunga su una vena salina persistente, quasi minerale. Il piccolo villaggio di Avize della Côte des Blancs si estende su circa 268 ettari, i suoli pietrosi aggiungono spesso sensazioni di grafite e mina, tratti che giocano un ruolo decisivo sia nei vini parcellari sia negli assemblaggi della Maison.



Louis Roederer
è distribuito in esclusiva
da **Sagna spa**
www.sagna.it