

Gentleman for

SAGNA

## TRA INNOVAZIONE E ARTE

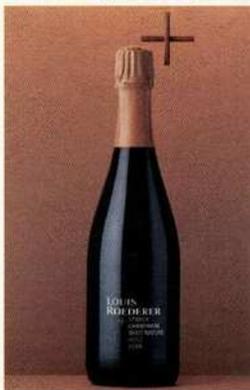
IN COLLABORAZIONE CON PHILIPPE STARCK, LOUIS ROEDERER PRESENTA BRUT NATURE 2018. DOPPIA REFERENZA, BLANC E ROSÉ, BACIATA DAL SOLE E FRUTTO DELLA CAPACITÀ DELLA MAISON DI ADEGUARSI AL CAMBIAMENTO CLIMATICO CHE IMPONE UN APPROCCIO DIVERSO IN VIGNA E NELLE FASI PRODUTTIVE

L'annata 2018 è stata eccezionale sotto il profilo atmosferico. Sui terroir della Champagne ha prevalso un clima caldo, asciutto, poca pioggia, con una resa finale generosa e di qualità. Condizioni atmosferiche che hanno quindi comportato un intenso lavoro nei vigneti e in cantina per giungere a un risultato finale ottimale che ha permesso a Maison Louis Roederer di arricchire la sua offerta di Champagne con una nuova collezione impreziosita da un prestigioso tocco artistico. La collezione è, infatti, frutto di una collaborazione tra due rispettive eccellenze. Da un lato, l'expertise di una Maison (distribuita in Italia da Sagna) che si appresta a festeggiare due secoli e mezzo di storia, essendo stata fondata nel lontano 1776 a Reims, dall'altra la creatività riconosciuta a livello internazionale dell'architetto e designer transalpino Philippe Starck. Una partnership che si ripete dopo quelle di successo realizzate rispettivamente nel 2006, 2009, 2012 e 2015.

Per queste due referenze di Champagne, la vendemmia, complice appunto il grande caldo, è stata anticipata. Vini, dunque, che rappresentano in toto la risposta al cambiamento climatico, che ormai impone un approccio diverso in vigna e una adattabilità atta a garantire una produzione straordinaria e sempre di elevata qualità.

La collezione è l'espressione delle terre nere di Cumières in un'annata solare. Un territorio affascinante, con esposizione a sud, che si sviluppa lungo 10 ettari di colline dense di argilla dove crescono uve profumate che offrono un equilibrio tra aromi e toni fruttati e quelli più salini. Il Blanc al naso sprigiona frutti gialli e rossi, mandorla tostata, fiori dolci, mentre in bocca risulta sapido, fresco e lungo, con finale minerale e amaro fine. Il Rosé, dal canto suo, profuma di arancia sanguinella, fiori freschi e frutti acidi, andando poi a stuzzicare piacevolmente il palato attraverso note salate, mentre il Pinot Noir domina trasmettendo cremosità alla bollicina ed eleganza alla struttura, per un finale che tende a essere iodato, speziato e nel quale si percepiscono delle lievi punte di cacao amaro.

«Brut Nature è una vetrina delle nostre sperimentazioni più innovative da 20 anni», afferma Jean-Baptiste Lécaillon, chef de Caves della Maison Roederer, «un laboratorio del

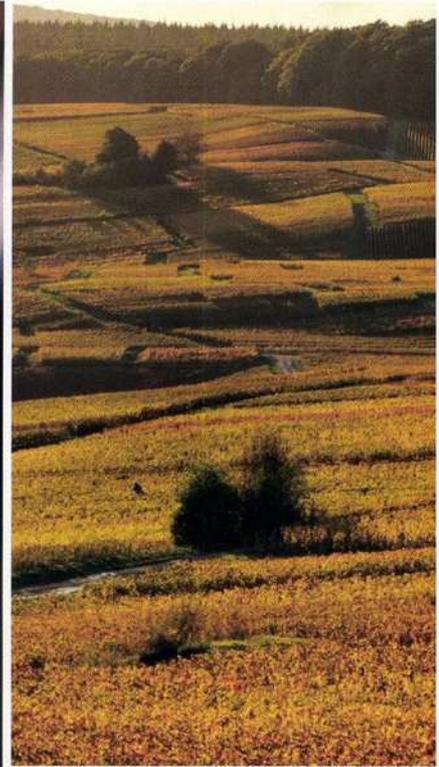
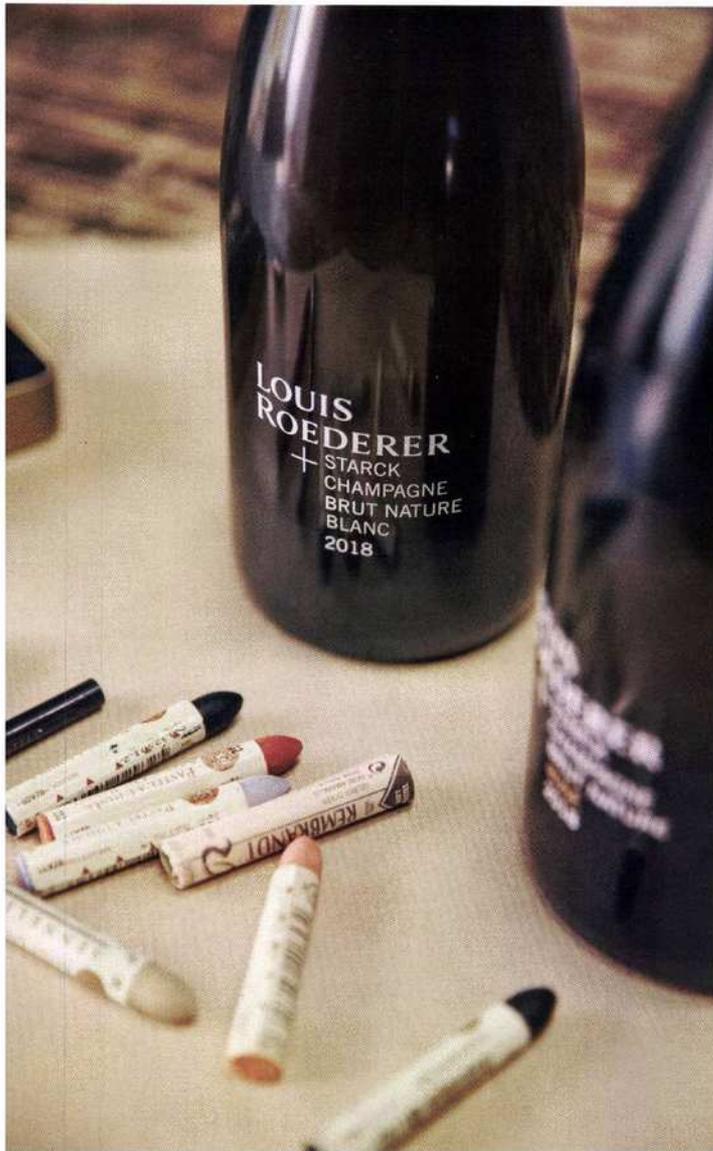


In alto il team che ha realizzato Brut Nature 2018. Da sinistra: Jean-Baptiste Lécaillon (Chef de cave), Philippe Starck (Designer), Frédéric Rouzaud (Amministratore delegato di Champagne Louis Roederer) Qui le due referenze Blanc e Rosé



## Gentleman for

SAGNA



cambiamento climatico che ci permette di riscoprire antichi sapori, come la valorizzazione di vitigni originari della Champagne o la complantation, vale a dire la coltivazione mista che permette di avere una ricca varietà del terroir». All'artigianalità del vino si aggiunge lo stile inconfondibile di Starck. Il suo contributo si è ispirato a elementi di eleganza sobria ed essenziale, in linea con quella filosofia minimalista del *less is more* volutamente sposata dall'artista parigino, che ha scelto i toni terracotta rosato e beige caldo a richiamo dei tipici colori del suolo ed evidenziando così la sua origine e autenticità. Nessuna etichetta è presente sulle bottiglie, dove si intravedono alcuni segni descrittivi del vino contenuto. «Questi Champagne non hanno bisogno di orpelli», spiega questa scelta lo stesso Starck, «la loro bellezza è interiore e l'unica cosa da togliere è il tappo per berli».