



VERTICALE DI CUVÉE LOUISE POMMERY: V EDIZIONE 2013

CINQUE GRANDI MILLESIMI PRESENTATI DA CINQUE GRANDI SOMMELIER

Giovedì 16 Maggio 2013 – Venezia

Un viaggio sensoriale sotto le stelle di Venezia. Questa è la sintesi di una serata esclusiva dedicata al *savoir-faire* della Maison Pommery che celebra Cuvée Louise, prestigiosa cuvée simbolo di eccellenza e di purezza assoluta.

Si tratta di un rendez-vous molto speciale: a cinque anni dalla creazione della Filiale Italiana di Vranken-Pommery Monopole, viene dedicata una Verticale di cinque grandi Millesimi presentati dallo Chef De Cave Thierry Gasco e commentati da cinque celebri Sommelier del panorama internazionale.

2002, 2000, 1999, 1990 e nuovamente il Millesimo 2000 in versione Rosé, queste le annate che saranno degustate da un parterre di selezionatissimi ospiti VIP ed importanti opinion leaders della stampa e della critica enogastronomica.

Questa quinta edizione riserverà una sorpresa conferendo maggiore esclusività: il momento dell'aperitivo con la presentazione in anteprima mondiale del Millesimo 2002 di Cuvée Louise.

Teatro di questo speciale evento è il Ristorante Terrazza dell'Hotel Danieli di Venezia, prestigiosa e lussuosa firma internazionale appartenente a Starwood Hotels.

Nello splendido scenario della Terrazza dell'Hotel Danieli affacciata sul Canal Grande e sulla meravigliosa vista della Laguna di Venezia, verrà esaltato l'incontro magico fra l'Arte dello Champagne, l'Arte della Degustazione con i suoi canoni e l'Arte della Cucina dello Chef Executive Gian Nicola Colucci.

I cinque famosi Sommelier, a cui sarà affidato il commento e l'analisi sensoriale degustativa, unitamente alla puntuale presentazione dello Chef De Cave della Maison Pommery, sono:

Giuseppe Vaccarini: Presidente Aspi e Primo Migliore Sommelier del Mondo 1978, che commenterà la Cuvée Louise 2002;

Ivano Boso, Head Sommelier dell'Enoteca Pinchiorri in Firenze, 3 stelle Michelin, che commenterà la Cuvée Louise 2000;



Fabrizio Sartorato, Head Sommelier del Ristorante Da Vittorio in Brusaporto, 3 stelle Michelin, che commenterà la Cuvée Louise 1999;

Enrico Bernardo, Miglior Sommelier del Mondo 2004, Owner de Il Vino Restaurant By Enrico Bernardo in Parigi, che commenterà la Cuvée Louise 1990;

Angelo Di Costanzo, Head Sommelier del Capri Palace in Anacapri, Restaurant l'Olivo, 2 Stelle Michelin, che commenterà la Cuvée Louise Rosé 2000.

Giunta alla V Edizione, la Verticale di Millesimi di Cuvée Louise è un appuntamento atteso e consolidato, promosso da Vranken-Pommery Italia e sostenuto dalla Casa Madre in edizione speciale per celebrare il V Anniversario della sede italiana.

CUVÉE LOUISE: COME NASCE UN CAPOLAVORO

Cuvée Louise è uno Champagne dal forte valore di artigianalità, che nasce esclusivamente dai tre più importanti Grands Cru, gioielli della Maison Pommery e dell'intera regione della Champagne: Avizé e Cramant per gli Chardonnay, Aÿ per il Pinot Noir. Le parcelle sono selezionate sia per la loro posizione nel cuore di questi terreni, sia per i risultati ottenuti negli anni e la ricchezza aromatica delle loro uve.

Nel corso dell'anno, è il lavoro delle persone che, con gesti centenari, sapienti e rispettosi, coltivano questo vigneto come il più bello dei giardini. Solo i grappoli perfetti vengono raccolti, uno ad uno, a mano. In fase di torchiatura, per garantire la purezza, si eliminano i primi litri di succo: **la Maison Pommery è l'unica della Champagne ad imporsi tali regole, più rigorose di quelle previste dalla normativa.**

Dalla torchiatura, i mosti arrivano alla **spettacolare ottocentesca "cuverie"** nel Domaine Pommery a Reims, dove una singola cantina è riservata esclusivamente alla vinificazione di Cuvée Louise, con dodici vasche di piccole dimensioni, che consentono di svolgere al meglio le prime fermentazioni. **Lo Chef de Cave segue attentamente ogni fase di lavorazione, fino all'assemblaggio dei tre Cru, momento topico della creazione di Cuvée Louise.** Passo dopo passo, Thierry Gasco perfeziona l'assemblaggio iniziale per giungere all'equilibrio ricercato, finché la Cuvée Louise arriva ad esprimere più fedelmente lo stile Pommery.

Il vino è messo in bottiglia con l'aggiunta della "liqueur de tirage". Le bottiglie vengono chiuse e riposte nelle **spettacolari "caves" di gesso**, dove trovano la serenità necessaria al lungo affinamento. Il gesso è un fil rouge curioso nella nascita di questo prodotto d'eccellenza: che un terreno povero come il gesso faccia crescere un vigneto di tale qualità è già un primo miracolo!





Il secondo è che nella sua profondità esistono tutte le condizioni perché Cuvée Louise, giorno dopo giorno, raggiunga la perfetta maturità. Il gesso è un perfetto regolatore termico: a 10° costanti la "prise de mousse" e la maturazione del vino sono ideali.

Quando il vino arriva a piena maturità, arriva il momento di eliminare dalla bottiglia il deposito di lieviti. Per preparare questa fase, attraverso il "remuage", ogni bottiglia viene fatta regolarmente ruotare e innalzare verticalmente, facilitando l'ammasso dei lieviti nel collo della bottiglia. Questo viene immerso in un bagno refrigerante a – 25° e per effetto della pressione la massa dei lieviti viene espulsa nell'operazione nota come "dégorgement".

Alla fine subentra il "dosaggio": prima di ritappare la bottiglia viene aggiunta la "liqueur d'expédition", composta da vini del Grand Cru d'Avize e di zucchero. Nel caso di Cuvée Louise il dosaggio di zucchero è minimo, per mantenere intatto il carattere. Questa scelta si stile ne fa la **Cuvée prestige meno dosata della Champagne**, con i propri aromi perfettamente conservati. Pommery si impone come regola quella di lasciare riposare ogni bottiglia almeno altri sei mesi in cantina.

Puro, raffinato, elegante, sublime e suadente... il più classico e il più statuario degli Champagne Pommery si rivela di estrema delicatezza. Un aroma vivace e delicato su un fondo leggermente agrumato, sottolineando l'apporto del terroir champenois ricco di minerali e calcare. Un finale persistente e vivace di una delicata eleganza, dove si rivela tutta la raffinatezza di un assemblaggio estremamente elegante.

Comunicato stampa emesso da: Vranken-Pommery Italia

Assistente Marketing: Alessia Ferrari (aferrari@vrankenpommery.it; press@vrankenpommery.it)

Ufficio Stampa: PRB Comunicazione e Pubbliche Relazioni di Elisabetta Bastianello (info@prb-cuman.it)

