Monmarthe

Francia - Champagne - Ludes

CHAMPAGNE
MONMARTHE
Ludes

Proprietà / Fondatori Jean-Guy Monmarthe / Ernest Monmarthe
Inizio Attività 1930
Vitivinicultura Tradizionale / Lotta integrata
Ettari 17
Bottiglie prodotte 140.000

BRUT PRIVILèGE PREMIER CRU

50% Pinot Nero, 50% Chardonnay

Zona di produzione: Champagne - Marne - Montagne de Reims
Terreno: in prevalenza calcareo gessoso
Vendemmia: manuale
Vinificazione: blend di tre differenti annate, con il 30% di vini di riserva. Fermentazione malolattica completamente svolta
Affinamento: 36 mesi sui lieviti
Colore: giallo dorato
Profumo: sottile e ampio, con aromi di limone, marmellata di mele cotogne e miele
Sapore: complessità aromatica che rivela una vera eleganza, un perfetto equilibrio tra la persistenza e la vivacità
Grado Alcolico: 12,5% vol

È nel 1930 che Ernest Monmarthe fonda la Champagne Monmarthe; da allora la famiglia risiede e lavora a Ludes nel mezzo della montagna di Reims. Dal 1990 Jean-Guy, finiti gli studi in enologia, prende la direzione dell'azienda dal padre Guy e continua nella gestione insieme alla moglie Sandrine. Nel 2021, con l'arrivo di Gauthier, sono sette le generazioni di Monmarthe! La superficie vitata è pari a 17 ettari, suddivisi in 22 parcelle classificati premier cru suddivisi al 30% circa tra i tre vitigni tradizionali per una produzione totale annua pari a 140.000 bottiglie. Una piccola maison a conduzione famigliare dove ogni champagne viene prodotto con le sole uve raccolte nei vigneti che costituiscono la proprietà. Sette i vini disponibili tutti classificati 1er Cru dove spiccano le Cuvée de Terroirs, ultimo progetto in ordine di tempo dove si vogliono esaltare in pieno le peculiarità delle singole vigne. Questa piccola azienda rappresenta in pieno la tradizione dei récoltantmanipulant attraverso vini di carattere ed eleganti che con il passare del tempo, esprimono al meglio il terroir della Montagne de Reims.