

Monmarthe

Francia - Champagne - Ludes



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

EXTRA-BRUT MILLÉSIME LE NID
D'AGACE PREMIER CRU

60% Pinot Nero, 40% Chardonnay

Zona di produzione: Champagne, Marne, Montagne de Reims
Terreno: gesso e calcare, nella parte bassa della Montagne de Reims

Vendemmia: manuale

Vinificazione: Nessuna fermentazione malattica

Affinamento: in botti di rovere per quasi 8 mesi sui lieviti per un minimo di sei anni in un'apposita cantina. Almeno sei mesi dopo la sboccatura

Colore: bel giallo dorato, una bollicina fine e persistente

Profumo: fruttato, aroma di pesca

Sapore: una complessità aromatica, basata su aromi di frutta bianca. Una lunghezza, vivace, precisa, con un forte potenziale

Grado Alcolico: 12,5% vol



È nel 1930 che Ernest Monmarthe fonda Champagne Monmarthe e 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 e 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 classificate Premier Cru suddivise al 30% circa tra i tre vitigni tradizionali piantati tutti nel villaggio di Ludes salvo 2 ettari piantati a Tassy. Una piccola maison a conduzione familiare dove ogni champagne viene prodotto con le sole uve raccolte nei vigneti di proprietà, nel pieno rispetto della tradizione dei récoltant-manipulant con vini di carattere ed eleganti che con il passare del tempo, esprimono al meglio il terroir della Montagne de Reims, attraverso le molteplici sfumature dei singoli champagne.