

ARMAND DE BRIGNAC EXPERIENCE

Armand de Brignac è un marchio registrato dalla famiglia Cattier, proprietaria dal 1763 di straordinari vigneti intorno a Chigny-les-Roses, classificati come "Premier Cru".

by Nicola Di Nunzio



Jean-Jacques Cattier e suo figlio Alexandre sono rispettivamente la decima e undicesima generazione di viticoltori della famiglia: il loro sogno, pienamente avveratosi, era di realizzare uno Champagne di qualità superiore che diventasse leader della regione in cui la loro famiglia ha curato e coltivato viti per oltre duecentocinquanta anni.

Il nome è un omaggio a M. De Brignac, personaggio letterario che, negli anni Cinquanta, affascinò la madre di Jean-Jacque, Nelly Cattier; la quale registrò il marchio per poterlo utilizzare un giorno per la produzione di un nuovo vino, cosa che avvenne all'inizio del terzo millennio con la nascita di questi Champagne straordinari. Tutta la filiera produttiva, dalla vendemmia all'etichettatura, è realizzata artigianalmente, in un contesto di azienda familiare con un ristretto numero di collaboratori, per l'esattezza diciotto, altamente qualificati.

Le cantine del castello Cattier si trovano a trenta metri di profondità, dove la temperatura costante è ideale per l'affinamento dello champagne.

Ciascuna bottiglia di Armand de Brignac è rivestita in metallo e rifinita tramite lucidatura e applicazione di etichette in peltro francese a mano. Ogni addetto può realizzare al massimo 20 bottiglie all'ora; pertanto ogni bottiglia è diversa dalle altre e unica. Armand de Brignac è uno champagne che fa parlare di sé, che esce dagli schemi classici e che evoca feste, lusso. Uno prodotto rivoluzionario, tanto che il famoso rapper Jay-Z, grande appassionato di questo champagne, nel 2014 ha acquisito il brand lanciandolo sempre di più nel mondo del jet-set.

Jean-Jacques Cattier and his son Alexandre are the tenth and eleventh generations of respectively winemakers of the family: their dream, fully fulfilled, was to make a quality Champagne superior that became leaders of the region where their family cared for and cultivated vines for over two hundred and fifty.

The name is a tribute to M. De Brignac, a literary character who, in the fifties, fascinated his mother by Jean-Jacque, Nelly Cattier, who registered the brand to be able to use it one day for the production of a new wine, which happened at the beginning of the third millennium with the birth of these extraordinary Champagne. The entire production chain, from the harvest to the labeling, is handcrafted, in a context of a family business with a small number of highly qualified collaborators, to be exact eighteen.

The cellars of the Cattier castle are located thirty meters deep, where the constant temperature is ideal for the refinement of Champagne.

Each bottle of Armand de Brignac is coated in metal and finished by polishing and applying French pewter labels by hand. Each employee can make a maximum of 20 bottles per hour; therefore, every bottle is different from the others and unique. Armand de Brignac is a champagne that speaks for itself, that goes out of the classic schemes, and that evokes parties, luxury. A revolutionary product, so much so that the famous rapper Jay-Z, a great fan of this Champagne, in 2014 it acquired the brand launching it more and more into the world of jet-set.



On a cold Milanese evening in early December, in the heart of the "Quadrilatero Della Moda" and more precisely in the enchanting restaurant "Il Salumaio di Montenapoleone," a fabulous evening was held starring this Champagne "outside the lines", known as a symbol of luxury and wealth all over the world.

In the presence of a selected parterre of sommeliers, starred restaurateurs and the national press, Walter Rossi, Importer, and distributor for Italy of Armand de Brignac, Marina del Puppo Sales Manager from Rossi & Rossi and guest of honor Gerald Loparco sales manager for Europe, on The Middle East, Brazil, Argentina, and Africa, illustrated the history of this Maison born only in 2006, but which immediately made itself heard.

Special guest of the evening Luca Gardini, talented wine, and champagne expert, who took by the hand and guided those present through a sensory journey, immersed in the nectar of Armand de Brignac champagnes which were paid at every course.

The first Champagne tasted was Blanc de Blanc, a 100% Chardonnay Cuvée from grapes harvested in the Côte des Blancs, the traditional region dedicated to the cultivation of Chardonnay. About half of the blend comes from the renowned area of the "Montagne de Reims." On the nose, there are notes of caramel, quince, and citrus notes. On the palate, it is rich and soft, with a predominance of citrus and notes salt pans perceived in depth.

In una fredda serata milanese di inizio dicembre, nel cuore del "Quadrilatero della Moda" e più esattamente nell'incantevole ristorante "Il Salumaio di Montenapoleone", si è svolta una favolosa serata con protagonista questo Champagne "fuori dalle righe, conosciuto come simbolo di lusso e ricchezza in tutto il mondo. Alla presenza di un selezionato parterre di sommelier, ristoratori stellati e della stampa nazionale, Walter Rossi, importatore e distributore per l'Italia dell'Armand de Brignac, Marina del Puppo Responsabile Commerciale della Rossi & Rossi e l'ospite d'onore Gerald Loparco Responsabile vendite per l'Europa, il Medio Oriente, il Brasile, l'Argentina e l'Africa, hanno illustrato ai presenti la storia di questa maison nata nel 2006, ma che fin da subito ha fatto parlare di sé.

Special guest della serata Luca Gardini, talentuoso esperto di vini e di champagne, che ha preso per mano e guidato i presenti attraverso un viaggio sensoriale, immersi nel nettare degli champagne Armand de Brignac che venivano versati ad ogni portata.

Il primo champagne degustato è stato il Blanc de Blanc, una Cuvée 100% Chardonnay proveniente da uve raccolte nella Côte des Blancs, la tradizionale regione dedita alla coltivazione dello Chardonnay. Circa metà del blend proviene dalla rinomata zona della "Montagne de Reims". Al naso si avvertono note di caramello, mela cotogna e note agrumate. Al palato risulta ricco e morbido, con una predominanza di note agru-



mate e saline percepite in profondità.

A seguire il "Brut Gold", ossia il primo champagne prodotto da Armand de Brignac. L'assemblaggio, costituito da 40% di Chardonnay, 40% di Pinot Nero e 20% di Pinot Meunier; racchiude tutto lo stile e la tradizione della produzione champenoise. Nel suo blend sono racchiuse tre annate provenienti da alcuni dei terroir più pregiati della regione. Il bicchiere sprigiona aromi di pesca ed albicocca, con agrumi in sottofondo. Una volta portato al palato il "Brut Gold", morbido ed ampio, regala grandi emozioni con note di frutta esotica, vaniglia e ciliegia.

Il Rosè è composto da un 50% di Pinot Noir, 40% di Pinot Meunier e da un 10% di Chardonnay. Colpisce fin da subito il colore intenso e luminoso, con aromi fini ed eleganti di fragola, frutti di bosco, ciliegia e arancia sanguinella. Al palato è potente ma allo stesso tempo morbido e dominano ciliegie e frutti neri. Per finire il "Demi Sec", l'unico Demi Sec prestige al mondo, prodotto utilizzando esclusivamente l'iperselezionata tête de cuvée della cuvée press, nota distintiva di tutti gli assemblaggi targati Armand de Brignac. L'assemblaggio è composto da un 40% di Pinot Noir, 40% di Chardonnay e da un 20% di Pinot Meunier; provenienti da tre annate diverse e possiede un grado di zuccheri molto basso (33g/litro), che gli consente di sprigionare intense note aromatiche fruttate. Al naso si percepiscono pompelmo, caramello e note floreali. Al palato risulta ricco con note di agrumi canditi, miele e mora. ■

Following the "Brut Gold," or the first Champagne produced by Armand de Brignac.

The assembly, set up from 40% of Chardonnay, 40% of Pinot Noir, and 20% of Pinot Meunier, it contains all the style and tradition of the champenoise production. Its blend includes three vintages from some of the most terroirs fine wines from the region. The glass releases aromas of peach and apricot, with citrus fruits in the background. One time brought to the palate the "Brut Gold," soft and broad, gives high emotions with notes of exotic fruit, vanilla, and cherry.

Rosè is made up of 50% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier and 10% Chardonnay. It affects fin immediately the intense and bright color, with delicate and elegant aromas of strawberry, berries, cherry, and orange crabgrass. On the palate, it is powerful, but at the same time, soft, and cherries and black fruits dominate. To finish the "Demi-Sec", the only Demi-Sec prestige in the world, produced using exclusively the hyper selected tête de cuvée of the cuvée press, a distinctive note of all assemblies by Armand de Brignac. The construction consists of 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, and 20% Pinot Meunier, from three different vintages and has a shallow sugar content (33g / liter), which allows releasing intense fruity aromatic notes. The nose perceives grapefruit, caramel, and floral notes.

On the palate, it is rich with notes of candied citrus, honey, and blackberry. ■