

POMMIERY CUVÉE LOUISE 1999 ROSÉ



Si sa che la passione unisce e da un incontro nato per caso sui social possono nascere grandi idee, che avvicinano ancora una volta due mondi molto affini tra loro, sigari & champagne.

Nicola Di Nunzio appassionato e collezionista di sigari e Andrea Silvello, appassionato del mondo dello Champagne, hanno dato vita ad un incontro di eccellenze.

La cuvée de prestige di casa Pommery venne creata nel 1979, in omaggio a Jeanne Alexandrine Louise Pommery, la donna che nel 1858 prese le redini della Maison di Reims e, cogliendo l'evoluzione dei gusti dei consumatori, decise di rompere la tradizione dei vini ad alto dosaggio zuccherino proponendo sul mercato il Pommery Nature già nel lontano 1874.

Cuvée Louise proviene dalle uve delle migliori parcelle dei vigneti Grand Cru di proprietà della Maison: Avizé e Cramant per lo Chardonnay e Ay per il Pinot Noir. Vigne a mezza costa, ben esposte, le parcelle del vigneto Cuvée Louise, perfettamente delimitato, sono selezionate sia per la loro posizione nel cuore di questi terreni, che per i risultati ottenuti nel corso degli anni e per la ricchezza aromatica delle loro uve. Ma non tutte le particelle del vigneto Cuvée Louise diventano "la" Cuvée: una attenta analisi della maturazione delle uve in corso d'anno, con prelievi fin dal mese di agosto per valutare acidità e tenore zuccherino consentiranno allo Chef de Cave di effettuare la selezione definitiva nel momento della vendemmia, nel mese di settembre.

Ma la selezione definitiva non è ancora conclusa: i grappoli raccolti vengono ancora controllati dopo il raccolto così come i primi litri di succo che sgorgano da ogni torchio post pressatura vengono eliminati riducendo la resa a 1.800 litri di succo su 4.000 kg di uva (rispetto a 2.550 litri autorizzati dalla normativa). Dopo la pressatura inizia la fermentazione nella cuverie della Maison e solo a valle di diverse degustazioni preliminari, sia in fase di fermentazione alcolica che di successiva fermentazione malolattica dei vini base, lo Chef de Cave deciderà se il prodotto è degno di essere assemblato e diventare un millesimé della Cuvée Louise. Il lungo affinamento sui lieviti successivo dura come minimo 10 anni nelle cantine della Maison, a 30 metri di profondità, nel silenzio e nella

Passionate Nicola Di Nunzio and cigar collector and Andrea Silvello, passionate about the world of Champagne, gave life to a meeting of excellence. The Pommery house cuvée de prestige was created in 1979, in homage to Jeanne Alexandrine Louise Pommery, the woman who in 1858 took the reins of the Maison de Reims and, seizing the evolution of consumer tastes, decided to break the tradition of wines with high sugar dosage, offering Pommery Nature on the market as far back as 1874.

Cuvée Louise comes from the grapes of the best plots of the Grand Cru vineyards owned by the Maison: Avizé and Cramant for Chardonnay and Ay for Pinot Noir. Vineyards halfway up, well exposed, the parcels of the Cuvée Louise vineyard, perfectly delimited, are selected both for their position in the heart of these lands, for the results obtained over the years and for the aromatic richness of their grapes. But not all the particles of the Cuvée Louise vineyard become "the" Cuvée: a careful analysis of the ripening of the grapes during the year, with withdrawals from the month of August to evaluate acidity and sugar content will allow the Chef de Cave to make the selection definitive at the time of harvest, in September.

But the final selection is not yet complete: the harvested grapes are still checked after the harvest, just as the first liters of juice that flow from each post-pressing press are eliminated, reducing the yield to 1,800 liters of juice on 4,000 kg of grapes (compared to 2,550 liters authorized by the regulations). After pressing the fermentation begins in the cuverie of the Maison and only after several preliminary tastings, both during alcoholic fermentation and subsequent malolactic fermentation of the base wines, the Chef de Cave will decide if the product is worthy of being assembled and become a millesimé of the Cuvée Louise. The long aging on the subsequent yeasts lasts at least 10 years in the cellars of the Maison, 30 meters deep, in the si-



lence and in the shadows of those that Pommery defines a real "underground cathedral". 120 Gallo-Roman plaster caves linked together in 1868 by 18 km of galleries accessed by a monumental staircase of 116 steps.

La Cuvée Louise 1999 Rosé is a Champagne difficult to forget, with an intense golden color with salmon reflections. In the glass I challenge anyone to guess that it is a Rosé rather than a vintage Brut. Both on the nose and in the mouth the challenge "blind" could continue and give satisfaction only to expert palates. Aromas and flavors of roasting and dried fruit characterize what can be called a "rosé non rosé".

To best accompany this fabulous Pommery Cuvée Louise 1999 Rosé we chose two cigars from two different terroirs. The first comes from Cuba and is a Ramon Allones Specially Selected, which with its toasted coffee and cocoa aromas and with a well balanced strength, goes very well with the bubble.

The second cigar chosen to accompany this delicious nectar comes from the Dominican Republic and is the Davidoff Escurio Robusto which, with its spicy notes combined with toasted aromas of dried fruit and walnut, blends perfectly with the notes released by the champagne. ■

penombra di quelle che Pommery definisce una vera e propria "cattedrale sotterranea". 120 Caves di gesso gallo-romane collegate tra loro nel 1868 da 18 km di gallerie a cui si accede da una scalinata monumentale di 116 gradini.

La Cuvée Louise 1999 Rosé è uno Champagne difficile da dimenticare, di un colore dorato intenso con riflessi salmone. Nel bicchiere sfido chiunque ad indovinare che si tratti di un Rosé quanto piuttosto di un Brut d'annata. Sia al naso che in bocca la sfida "alla cieca" potrebbe continuare e dare soddisfazione solo a palati esperti. Profumi e sapori di torrefazione e frutta secca caratterizzano quello che può essere definito un "rosé non rosé".

Per accompagnare al meglio questo favoloso Pommery Cuvée Louise 1999 Rosé abbiamo scelto due sigari provenienti da due diversi terroir.

Il primo proviene da Cuba ed è un Ramon Allones Specially Selected, che con i suoi aromi tostati di caffè e cacao e con una forza ben bilanciata, si abbina benissimo alla bollicina.

Il secondo sigaro scelto per accompagnare questo delizioso nettare proviene dalla Repubblica Dominicana ed è il Davidoff Escurio Robusto che, con le sue note speziate abbinato ad aromi tostati di frutta secca e noce, si amalgama perfettamente alle note che sprigiona lo champagne. ■



Quando natura e cultura si incontrano, ciò che scaturisce da questo incontro è sempre qualcosa di speciale

IL COLONIALE®
5 SIGARI FATTI A MANO

IL COLONIALE®

FATTI A MANO • lacolonialebuenavida.it

Il fumo nuoce gravemente alla salute