



## Champagne Genesis Grand Cru Philippe Glavier

<b>Vitigni:</b>	Chardonnay 100%
<b>Capacità:</b>	75 cl
<b>Grado alcolico:</b>	12%
<b>Bottiglia:</b>	Champagnotta
<b>Zona:</b>	Cote des Blancs - Comune di Cramant
<b>Tipologia:</b>	Champagne Grand Cru
<b>Nome vino:</b>	Champagne Grand Cru
<b>Denominazione:</b>	Grand Cru
<b>Vitigno:</b>	Chardonnay

Circa il 70% di Chardonnay Grand Cru d'annata, con saldo di vin de reserve; oltre 30 mesi di presa di spuma. Lo spirito più autentico di Cramant è qui trasferito in un bicchiere. Il Genesis di Philippe Glavier - da classificare come "Extra Brut" con i suoi scarsi 5 g/l di dosaggio - non è peraltro un vino facile: è uno Champagne potente e oscuro nonostante sia un Blanc de Blancs, di autentica classe ma poco concessivo, soprattutto al naso, dove una mineralità metallica quasi violenta incrocia note originali di lanolina e ovatta bagnata quasi da Chenin Blanc, pesca bianca e nespola, noce e pinolo, clorofilla e liquirizia, con una leggera nota torrefatta in un lontanissimo sfondo; per capirci, di residui "legnosi" non c'è traccia nemmeno minima, ma nel bouquet si coglie un'eco lontana di spezie scure (cumino, sesamo tostato) e richiami empireumatici. La bocca è piena, estrattiva, avvolgente, tutta basata su una tattilità prepotente; pare aver bisogno del cibo per rivelare aspetti di sé che alla bruta analisi degustativa è restio a raccontare. Potente estensione nel finale, dove emerge una acidità bellissima, rinfrescante, ad enfatizzarne le durezza minerali. Superba bottiglia di Champagne, da mettere a tavola con la cucina invernale; da tentare su piatti come le lasagne ai porcini (con besciamella) e la classica soupe d'oignon (zuppa di cipolle).