



Comte de Montaigne

Uno Champagne che ha cuore, coltivato e prodotto con amore, sinonimo di genuinità e qualità

Se lo Champagne viene percepito come sinonimo di classe e raffinatezza è anche per la sua storia affascinante, che attraverso i secoli lo ha visto affermarsi come un prodotto unico e capace di regalare emozioni. Due caratteristiche che accompagnano la filosofia di gran parte delle Maison di produzione francesi, tra cui Comte de Montaigne, tra le prime a tornare all'autentico Champagne dell'Aube.

Tornare alle origini

L'Aube, e in particolare la Côte des Bar, è infatti la prima regione in cui venne trapiantato un ceppo di uve Chardonnay riportato durante le Crociate dall'isola di Cipro, un evento ricordato nelle vetrate della Chiesa di Santa Maddalena, a Troyes, che suggestiona ancora oggi. Proprio quella vetrata colorata è uno dei ricordi d'infanzia più cari di **Stéphane Revol**, oggi **Ceo della Comte de Montaigne**: «I commercianti della Marne intuirono per primi le potenzialità del vitigno di Chardonnay e subito lo acquistarono

dall'Aube, diventando i primi a venderlo in Francia. Forte di una suggestione dei miei ricordi di bambino, l'idea di ritornare alle origini mi è sembrata subito la scelta più giusta, tanto da diventare il tratto fondante della nostra Maison, il punto di inizio della Comte de Montaigne, una Maison che ha fatto dell'autenticità del terroir il suo tratto distintivo».

Un terroir unico

Ma qual è questo territorio? Il terroir della Côte des Bar, uno dei tratti identitari del marchio, è davvero particolare, beneficia di un microclima unico e di un terreno con una specifica composizione minerale. Un habitat speciale, dal clima temperato, oceanico, semi-continentale, nel quale l'esposizione al sole è limitata e il sottosuolo gessoso svolge una funzione termoregolatrice e protettiva delle radici del vigneto. A questo si aggiungono tecniche di raccolta e produzione che prediligono l'attesa del giusto momento per ogni fase. «La caratteristica dei nostri champagne», racconta Stéphane Revol,





«risiede nel prendersi il tempo necessario, senza stressare l'equilibrio della natura. L'uva viene raccolta su circa 40 ettari in maniera graduale, non tutta insieme, e con un organico nutrito che arriva in vendemmia a più di 90 professionisti. Questo garantisce una raccolta non automatica ma consapevole, per una materia prima perfetta per le fasi successive. Comte de Montaigne vuole distinguersi per golosità, complessità ed eleganza».

Un bouquet di profumi per champagne di carattere

Pressa, assemblage, presa di spuma e invecchiamento sui lieviti, remuage, sboccatura, e dosaggio sono le fasi chiave del vero processo produttivo, che viene svolto dalla Maison nel massimo rispetto dei tempi della natura per finalizzare le Cuvée nel segno della qualità. E anche qui il tempo è protagonista assoluto. «Sono 55 i mesi, in media, che passano dalla vendemmia al nostro prodotto finale, contro

i 19 circa della maggior parte degli altri produttori», continua Revol, «con una sosta sui lieviti più del triplo di quello consentito dal disciplinare di 15 mesi». Da questo circolo virtuoso nascono vini estremamente complessi, con un perlage finissimo e persistente, tutti Champagne di carattere, dall'anima fruttata o fiorita, oppure con sentore di spezie, burro o crosta di pane: dal **Brut** (70% Pinot Noir e 30% Chardonnay), all'**Extra Brut** (70% Pinot Noir e 30% Chardonnay), al **Rosé** (100% Pinot Noir), al **Blanc de Blancs** (100% Chardonnay), un best seller e vera icona dello Chardonnay, fino alla **Cuvée Speciale** (100% Pinot Noir).

Passione per la terra, eco-sostenibilità, fedeltà ai valori tramandati di generazione in generazione sono i punti fermi della filosofia imprenditoriale di Comte de Montaigne, «uno Champagne che ha cuore - conclude Revol - coltivato e prodotto con amore, sinonimo di genuinità, emozione, calore, vicinanza, joie de vivre».

Cristina Chiarotti



La scommessa per un futuro "green"

Comte de Montaigne non è solo storia e tradizione. Il Brand crede in un futuro di eco-sostenibilità, un concetto alla base della filosofia della Maison. I terreni, i vitigni, le cantine e la produzione sono luoghi e attività environmental friendly dove tradizione e innovazione si incontrano nel segno della sostenibilità ambientale. Il disciplinare dello Champagne include fino a un massimo di tre trattamenti annuali della vigna, che non vengono mai effettuati in via preventiva, ma solo per reali necessità. E ancora: la lotta al gelo viene fatta principalmente con l'acqua, evitando di usare il gas per ridurre le emissioni di CO₂.