

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE

LO STILE LANSON



AIS MILANO • 14 APRILE 2017

♥ 0 👁 204 ➦ 0



The_Lanson_logo_By-LDI-(Own-work)-[CC-BY-SA-3.0]-,via-Wikimedia-Commons

Lo stile Lanson



In collaborazione con **AIS Milano**.

Immaginate, in cima ad una collina, un piccolo appezzamento di terreno, un vigneto di un solo ettaro circondato da un alto muro costruito eretto come a proteggerne i segreti e, vicino, una casa e una cantina. Ecco, tutto questo è Clos Lanson, emblema e piccolo gioiello della Maison Champagne Lanson.

Come da tradizione, i clos racchiudono entro le loro mura i migliori vigneti di ogni regione. E Clos Lanson non fa eccezione. Risalente a metà del '700 e acquisito dalla Maison nei primi del '900, è

stato, fin da allora, considerato un luogo eccellente per la produzione di uve da champagne grazie al suo microclima e al suolo a base gessosa.

Siamo a Reims, la capitale delle bollicine d'oltralpe. È qui che ha sede la Maison Lanson fondata nel 1760 e dal 2006 di proprietà di Philippe Baijot.

In oltre 250 anni di storia, la Maison ha vissuto fasi alterne: considerata nel secolo scorso una dei migliori produttori di champagne tanto da divenire, nel 1860 fornitore ufficiale di Buckingham Palace e, nel 1911, della Corte di Spagna, è stata vicina al collasso quando nel 1998, dopo l'acquisizione da parte del gruppo LVMH è stata, immediatamente spogliata dei suoi 208 ettari di preziosi vigneti e nuovamente ceduta.

Jean Paul Gandon, Chef de Cave dal 1972, non si è perso d'animo e, partendo da quell'unico ettaro del Clos Lanson, ha saputo ricreare una rete di conferitori di qualità da dove ha ricominciato ad acquistare le uve per proseguire la produzione.

A conferma della qualità del suo lavoro, dal 2004 la Corte Monegasca ha inserito Lanson nell'elenco dei suoi fornitori ufficiali.

Oggi la produzione si attesta intorno ai cinque milioni di bottiglie e le uve provengono per il 50% circa da vigneti dichiarati Grand Cru o Première Cru. Lo chef de Cave che ne perpetua lo stile è divenuto Hervé Dantan. Uno stile unico che si può riepilogare in alcune caratteristiche ben specifiche: due soli vitigni principali, il pinot nero e lo chardonnay, poi l'assenza di fermentazione malolattica a preservare l'acidità a tutto vantaggio di uno sviluppo degli aromi di frutta e dell'incremento della potenzialità di invecchiamento. Sinonimo di trasparenza e di correttezza nei confronti del consumatore è l'indicazione in etichetta della data di sboccatura che avviene dopo un tempo di affinamento in bottiglia ben superiore ai minimi dettati dal regolamento.

La gamma dei prodotti spazia dal **Black Label brut**, prodotto con uve pinot nero 50%, chardonnay 35% e meunier 15%. Le sue caratteristiche olfattive di grande freschezza riportano alla primavera e sono completate da note tostate e di miele. In bocca frutti maturi e agrumi.

Il **Rose Label brut rosé** affina anch'esso per 3 anni e si caratterizza all'olfatto per le note di frutta rossa. In bocca si esprime nell'equilibrio tra intensità e freschezza.

Al vertice della gamma troviamo il **Noble Cuvée brut millesime**: 12 anni di affinamento e uve, chardonnay 70% e pinot nero 30%, provenienti da vigneti Grand Cru. Si dipana al naso con note di frutta e fiori bianchi che si ritrovano in bocca amplificate da note più evolute di miele e pera.

Il **Clos** proviene da quell'unico vigneto di un ettaro. 100% chardonnay, è il simbolo raro, poche migliaia di bottiglie, e prezioso della Maison. I suoi 9 anni di affinamento donano un vino luminoso con un perlage raffinato. Al palato è ricco di note fruttate a cui si uniscono sentori tostate e di biscotteria. Il finale lunghissimo è ottimamente supportato dalla freschezza.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Ais Milano Champagne Clos Lanson Maison Lanson Reims vino wine

ALTRI ARTICOLI



FOOD & WINE · NEWS

MOSCATO DI SARACENA, GIOIELLO CALABRESE

