



DEGUSTAZIONI

Alberto Massucco, un italiano in Champagne



di **Paolo Valente** pubblicato il 6 dicembre 2022

Un italiano che produce Champagne non è cosa che si vede proprio tutti i giorni. Anzi. E **Alberto Massucco** in questo rappresenta un unicum. È l'unico italiano proprietario di vigne in Champagne e produttore.

Alberto ha diviso la sua vita tra il lavoro di imprenditore metalmeccanico e la passione per lo Champagne. Tanto che, lentamente, quest'ultima si trasforma in un'attività. Inizia ad importare Champagne di cinque piccole ma identitarie maison. Ma, si sa, la fame vien mangiando e Alberto non riesce a fare a meno di pensare a sé stesso nelle vesti di produttore, di Champagne, ovviamente.

Il tutto si avvera nel 2018 quando si presenta l'opportunità. Opportunità, insieme a passione e intraprendenza, sono le parole chiave di questo progetto.



Un amico ancorché produttore di Champagne, un tal **Erick De Sousa**, nome da far tremare le gambe ai più, lo informa di una parcella in vendita. Ecco che Alberto non si fa scappare l'occasione. Oggi le parcelle di proprietà sono due, e Alberto ha avviato la trattativa per l'acquisizione di altrettante.

Nasce così la collaborazione con Erick De Sousa che mette a disposizione il suo savoir faire per la realizzazione degli Champagne di Alberto Massucco. Una produzione ancora limitata, 15.000 bottiglie ripartite su 5 etichette e vendute prevalentemente in Italia.

Sono prodotti di forte godibilità e dalla grande piacevolezza come si richiede a uno Champagne che rappresenti la gioia di vivere e il piacere di assaporare un calice.

Una matrice comune di fiori e agrume caratterizza il naso, il palato è sempre guidato da ottima freschezza e intensa mineralità che a volte sfocia in una sapidità quasi salmastra.

Abbiamo assaggiato:

Cuvée Mirede

100% Chardonnay. Omaggio alla moglie di Alberto, Mirede. Vendemmia di riferimento 2019 dai Grand Cru di Avize e Oger e dal vigneto di proprietà; oltre 30% di *vins de réserve* del 2018. 30 mesi sui lieviti.

Fiori e agrumi si presentano al naso insieme a note che rimandano alle scorze di agrume candito e al miele. La bocca, scalpitante, fresca e sapida, rimane integra nella persistenza.

Mon idée de Cremant

100% Chardonnay dal solo villaggio Grand Cru di Cremant nella Côte des Blancs. 36 mesi sui lieviti. Vendemmia di riferimento 2018. Solo 500 bottiglie.

Il naso si esalta nei sentori fruttati e floreali ancora freschi e giovanili, un accenno di panificazione.

Il sorso, minerale e asciutto, si concede verso note ancora fruttate e agrumate.

Millésime 2018 Alberto

100 % Chardonnay. Uve dai villaggi Grand Cru di Avize e Oger (Côte des Blancs). 36 mesi sui lieviti. Non ancora in commercio.

Uno Champagne che esalta il millesimo con note floreali e sentori di pasticceria. Lunghissima persistenza in bocca dove freschezza e mineralità si supportano simbioticamente.



AMC 02

50% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier. Vendemmia di riferimento 2017, 40% *vins de réserve*. 60 mesi sui lieviti, dosato 2 grammi/litro.

Forte espressività olfattiva che rimbalza tra sentori di frutta matura, accenni tostati, fiori di campo e freschi agrumi. Cremoso al palato, chiude verticale e accattivante.

AMC 00

50% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier. Vendemmia di riferimento 2017, 40% *vins de réserve*. 60 mesi sui lieviti, non dosato.

Sentori agrumati e di fiori bianchi fanno da contorno a note speziate e vagamente tostate.

Decisamente secco, pieno e avvolgente al palato, chiude con una nota sapida.



<https://vinodabere.it/alberto-massucco-un-italiano-in-champagne/>