



CHAMPAGNE

Il Blanc des Noirs Premier Cru Bisseuil di Champagne AR Lenoble



di **Paolo Valente** pubblicato il 8 Novembre 2025

*Fondata a **Damery** nel 1920, Champagne **AR Lenoble** è una Maison familiare nella quale i valori si sono trasmessi da generazione a generazione. In realtà la storia dell'azienda inizia una cinquantina di anni prima, nel 1870, quando **Joseph Graser** lascia l'Alsazia e, per sfuggire alla guerra, si rifugia in Champagne. Alla sua morte, improvvisa, sul figlio Armand Raphaël deve provvedere alla famiglia e decide di proseguire l'attività di negociant di vini fondando AR Lenoble. Il nome, contiene le sue iniziali AR ma non il suo cognome che ritiene essere troppo tedesco per la regione; decide per Lenoble proprio in onore alla nobiltà del vino della Champagne. Successivamente acquista una casa del 1772 che ancora oggi rimane la sede della società. Muore in un incidente nel 1947 lasciando la Maison al figlio Josef detto Jo che negli anni la sviluppa ulteriormente accrescendone la notorietà. Jo, nel 1973, si ritira dall'attività lasciando AR Lenoble a suo nipote Jean-Marie Malassagne. Jean-Marie è però un medico così come lo è sua moglie Colette nonostante sia figlia di vignaioli. Nonostante la loro professione, dedicano 20 anni della loro vita alla Maison allargando la proprietà a Bisseuil (pinot nero) e in Côte de Blanc (chardonnay). Nel 1993, a soli 28 anni, Anne Malassagne inizia a gestire AR Lenoble; a lei si unirà pochi anni dopo, il fratello Antoine con l'incarico di Chef de Caves. Nel 2023 il passaggio della*

proprietà alla famiglia Frère-Gallienne che condivide lo stesso spirito imprenditoriale e la stessa visione a lungo termine.

Oggi sono 35 gli ettari che la Maison gestisce direttamente o tramite partner. Lo Chardonnay proviene da Grands Crus della Côte des Blancs, il Pinot Noir da Premier e Grands Crus dalla Montagne de Reims e il Meunier dai dintorni di Damery, nella Vallée de la Marne.

Come spiega Julier Lardy, Chef de Caves dal 2023, l'elemento che contraddistingue gli champagne AR Lenoble è l'importante utilizzo dei Vins de Reserve (minimo il 40%) alcuni dei quali costituiscono una riserva perpetua dal 2000 e altri sono affinati in magnum chiuse con tappo di sughero.



AR Lenoble ha recentemente presentato la nuova annata del Blanc de Noirs Premier Cru Bisseuil. Abbiamo chiesto a Axel Gillery, Export Director, cosa rappresenta questo vino per la Maison “Il Blanc de Noirs è un'altra sfaccettatura di AR Lenoble. La Maison è di Damery, in terra di Meunier, ed è ben conosciuta per questo vitigno che costituisce la maggioranza del nostro Extra-Brut, il nostro vino signature. La reputazione nell'alto della gamma ci viene dallo Chardonnay in quanto abbiamo delle ottime parcelle a Chouilly. Ma abbiamo nel tempo notato che le vigne di famiglia nel Premier Cru Bisseuil ci regalano un vino molto espressivo e interessante. Si tratta di un Pinot Noir conosciuto, ma non troppo, che dona un lato identitario e mostra un'altra sfaccettatura per gli amanti del buon vino”.

La degustazione

Champagne AOC Blanc de Noirs Premier Cru Bisseuil 2016

100% Pinot Noir, vendemmia 2016, circa otto anni sui lieviti, dosaggio Brut Nature.

Giallo quasi dorato con screziature ramate, elegante perlage. Olfatto complesso ed elegante: emergono sentori sia di piccole bacche rosse che di frutta matura a pasta gialla, sentori che si intersecano a quelli di panificazione e pasticceria, di crema e di pan d'epices, di nocciole e di tabacco biondo. Altrettanto complesso e dinamico il sorso dalla bollicina cremosa; la vibrante acidità è bilanciata dalla struttura generosa del vino. Un raffinato riassunto tra la tensione dell'annata, la permanenza del vino base in legno e la lunghissima sosta sui lieviti. Grande potenzialità di tenuta al tempo.



Champagne AOC Dosage Zero V.19

40% Pinot Noir, 40% Meunier e 20% Chardonnay, base vendemmia 2019 con il 48% di «Vins de Reserve», circa 60 mesi sui lieviti.

Giallo paglierino dal persistente e fine perlage, si apre all'olfatto con freschi e piacevoli sentori fruttati integrati da accenni tostati e di panificazione riferibili anche ai vini di riserva. Il palato è ricco e guidato dalla freschezza e dalla croccantezza che rimandano all'acino d'uva. La bolla cremosa accompagnata da una nota citrina rende vivace il palato.



Champagne AOC Blanc de Blanc Grand Cru Chouilly V.20

100% Chardonnay, base vendemmia 2020 con il 55% di «Vins de Reserve», circa 54 mesi sui lieviti, dosaggio 2 grammi/litro.

Dal colore giallo paglierino e dal perlage esuberante. Sentori di panificazione e di lieviti colpiscono immediatamente l'olfatto; seguono note di frutta fresca e vagamente balsamiche. La bollicina cremosa accarezza il palato che rivela la fresca vivacità dei sentori di lime e di pompelmo. La sapidità interviene a dare sostegno alle note speziate che emergono insieme ad accenni ammandorlati.



Champagne AOC Rosé V.19

80% Chardonnay e 20% Pinot Noir, base vendemmia 2019 con il 55% di «Vins de Reserve», circa 60 mesi sui lieviti, dosaggio 3 grammi/litro.

Il fine e numeroso perlage solca il calice dal colore rosa vivace. Un'esplosione di piccoli frutti maturi al naso, fragola, lampone, insieme a delicati fiori caratterizza il naso, elegante e vivace. Il palato è in equilibrio tra la freschezza della frutta rossa e la cremosità delle note di crema pasticcera; la lunga persistenza svela un finale di scorza d'agrume e di erbe aromatiche amare. Gastronomico.



<https://vinodabere.it/il-blanc-del-noirs-premier-cru-bisseuil-di-champagne-ar-lenoble/>