



CHAMPAGNE
ALFRED GRATIEN

DEPUIS 1864 À ÉPERNAY

DAL 1864

EA VIRTUS



LA NATURALE VOCAZIONE PER LA QUALITÀ SPINGE MIONETTO A VARCARRE I CONFINI NAZIONALI PER PROPORRE AI PROPRI PARTNER UNO CHAMPAGNE CHE, LONTANO DALLE TENDENZE DELLA MODA, È RIMASTO FEDELE A SE STESSO PER QUATTRO GENERAZIONI, FIN DAL 1864.

DOPO ATTENTE RICERCHE E DEGUSTAZIONI, MIONETTO PRESENTA CON ORGOGLIO UNA SELEZIONE DI CHAMPAGNE UNICI, CHE SI PREGIA DI DISTRIBUIRE IN ESCLUSIVA NAZIONALE, E CONCEPITI DAL GENIO DI ALFRED GRATIEN, FONDATORE DELL’OMONIMA “MAISON”.

QUALITÀ PER TRADIZIONE

Nel 1864 Alfred Gratien, all’età di 23 anni, fondò l’omonima Maison de Champagne nella città di Epernay, una delle zone maggiormente vocate alla produzione del grande spumante francese. Dopo circa quaranta anni, Alfred Gratien affidò allo “chef de caves” Gaston Jaeger i saperi e la tradizione della Maison, che vennero tramandati per tre generazioni fino ai giorni nostri.

Dal 1990 la qualità e la tradizione dello Champagne Alfred Gratien sono state affidate a Nicolas Jaeger il quale, ogni anno, si occupa della selezione delle migliori uve Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Nero, aiutato dall’esperienza del padre Jean Pierre, “chef de caves” fin dal 1966.

Oggi, nella Cantina di Epernay, **la produzione annuale è limitata a 250.000 bottiglie**, per garantire il massimo livello qualitativo che contraddistingue la Maison Alfred Gratien.

L’ARTE DEL VINO

Alfred Gratien ripeteva sempre “l’arte del vino trova le proprie radici nella vigna”; per questo, durante la vendemmia, vengono riservate straordinarie attenzioni ai grappoli: raccolti a mano e riposti in piccole ceste di legno per preservarli intatti, vengono subito pressati vicino al vigneto. Solo il fiore della pressatura, la “cuvée”, diventerà Champagne.

Tutto il mosto viene poi vinificato in 900 botti di quercia di 228 litri ciascuna. La fermentazione in botti di quercia, caratteristica distintiva del metodo produttivo della Maison Alfred Gratien, garantisce uno straordinario livello qualitativo abbinato ad un profilo aromatico unico e originale.



LE UVE

Le uve necessarie per la produzione provengono da 1,56 ettari di vigneti di proprietà, parte dei quali sono classificati “Gran Cru”, e dai vigneti di 60 produttori con cui Alfred Gratien collabora da quattro generazioni. Le forti relazioni instaurate negli anni, basate sul rispetto e sulla fiducia reciproca, sono essenziali per garantire la qualità delle uve utilizzate per questi Champagne. Gran parte dei produttori hanno scelto di continuare a lavorare per Alfred Gratien, come avveniva in passato, per vedere il frutto di questa lunga collaborazione tradursi in uno Champagne d’élite, dedicato al vero intenditore.

LA CREAZIONE DI UNO CHAMPAGNE UNICO

Alfred Gratien è **una delle ultime aziende che vinificano il 100% della propria produzione in botte**. Questa tecnica, molto più costosa di altre, è chiaramente orientata alla qualità: permette infatti di **preservare le caratteristiche di vitalità e freschezza originarie del vitigno**.

In Primavera, dopo un affinamento in botte che dura circa sei mesi, Nicolas e Jean Pierre Jaeger iniziano l’assemblaggio dello Champagne con un complesso esercizio stilistico che donerà al prodotto il suo peculiare profilo organolettico. Una volta individuato il blend, il vino viene sottoposto a una leggera filtrazione e fatto riposare per un mese in botte d’acciaio. In Maggio, prima dell’imbottigliamento, si procede all’aggiunta del “**liqueur de tirage**”, un liquido composto da lieviti, zucchero e vino invecchiato. Questo liquore ha la funzione di scatenare la seconda fermentazione che avviene in bottiglia per circa 60 giorni. Le bottiglie degli Champagne d’annata vengono da sempre chiuse con il tappo in sughero. La permeabilità e flessibilità del tappo in sughero consentono a piccole quantità di ossigeno di penetrare all’interno della bottiglia: un processo essenziale per un affinamento di successo. Le bottiglie di Champagne Alfred Gratien

vengono in seguito distese e sovrapposte su assi di legno presso le cantine di Epernay e **riposano così per diversi anni, quattro per il Brut Classique e oltre sei per la cuvée Paradis**. Poco più di un mese prima del “risveglio” le bottiglie vengono messe sulle pupitre e girate ogni giorno di un quarto o un ottavo di giro (**remuage**). L’aumento progressivo dell’inclinazione della pupitra fa scivolare verso il collo della bottiglia i lieviti naturali che si sono depositati negli anni. Quando viene raggiunta la posizione verticale lo Champagne è pronto per la sboccatura (**dégorgement**): il collo della bottiglia viene immerso in un liquido che ghiaccia il deposito di lieviti; il tappo viene poi rimosso e il deposito ghiacciato viene espulso dalla pressione della bottiglia. Il vino perso durante la sboccatura viene sostituito dal “**liqueur d’expédition**” fatto con vino e zucchero di canna; il sapiente dosaggio della quantità di zucchero di canna aggiunto darà origine ad uno Champagne più o meno secco, a seconda di quello che lo “chef de caves” vuole ottenere. Per gli Champagne d’annata il dégorgement viene effettuato rigorosamente a mano, con un ulteriore controllo qualitativo su ciascuna bottiglia per garantire la perfetta conformità ai canoni stilistici della Maison Alfred Gratien.

CHAMPAGNE ALFRED GRATIEN

CUVÉE PARADIS BRUT

UNA CUVÉE PRESTIGIOSA, PRODOTTA ESCLUSIVAMENTE CON VINI “TÊTES-DE-CUVÉE” E GRAND CRU. UNA TESTIMONIANZA DELLA GRANDE ABILITÀ DEL MAESTRO CANTINIERE DI ALFRED GRATIEN.

UVE: Chardonnay 65%, Pinot Noir 35%
DOSAGE: 8 g/l
GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol

Standard qualitativi elevati nella selezione delle uve, vinificazione tradizionale con l’affinamento in botti di quercia, limitate quantità prodotte. Alla Maison Alfred Gratien abbiamo preso la decisione consapevole di non avvalerci della fermentazione malolattica nella produzione del nostro Champagne per preservare le caratteristiche tipiche del vino date dagli aromi delle uve e dalla terra da cui provengono. In questo modo il vino mantiene la propria giovinezza e freschezza anche quando invecchia. Questa particolare cura garantisce quella qualità unica che rende anche questo Champagne Alfred Gratien davvero eccezionale.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore limpido e brillante, con riflessi dorati. Spuma di grande finezza ed estremamente persistente. Bouquet dalle sottili note di citronella e fiori bianchi, come il caprifoglio e il mughetto, a cui si aggiungono toni minerali e marini, accentuati da pepe bianco e limone. Al palato si rivela vinoso e durevole con un finale fresco e allo stesso tempo dolce, grazie alle note di vaniglia. Uno Champagne che si presenta nel contempo vinoso e molto fine, con un finale persistente.

Premi e riconoscimenti



Wine Spectator
94/100



CHAMPAGNE ALFRED GRATIEN

BRUT MILLESIMÉ 2004

MILLESIMÉ 2004 (VENDEMMIA 2004). LA PREDOMINANZA DI UVE CHARDONNAY CONFERISCE A QUESTO VINO ELEGANZA, PERSONALITÀ E UNA SPECIALE ATTITUDINE ALL’INVECCHIAMENTO.

UVE: Chardonnay 68%, Pinot Noir 13%,
Pinot Meunier 19%
DOSAGE: 8,5 g/l
GRADAZIONE ALCOLICA: 12% Vol

Standard qualitativi elevati nella selezione delle uve, vinificazione tradizionale con l’affinamento in botti di quercia, limitate quantità prodotte. Alla Maison Alfred Gratien abbiamo preso la decisione consapevole di non avvalerci della fermentazione malolattica nella produzione del nostro Champagne per preservare le caratteristiche tipiche del vino date dagli aromi delle uve e dalla terra da cui provengono. In questo modo il vino mantiene la propria giovinezza e freschezza anche quando invecchia. Questa particolare cura garantisce quella qualità unica che rende anche questo Champagne Alfred Gratien davvero eccezionale.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo leggermente dorato, con riflessi vivaci. Spuma fine e persistente con un finale cremoso. Bouquet dalle note di mandorla tostata e mela renetta. In chiusura si aggiungono sentori di fiori d'arancio e agrumi. La vinificazione in botti di quercia conferisce a questo spumante forza, struttura e un finale decisamente fresco e durevole. Un vino completamente maturo e complesso, che può essere ugualmente servito sia come aperitivo, sia a tutto pasto.

CHAMPAGNE ALFRED GRATIEN

BRUT CLASSIQUE N.V.

QUESTO GRANDE CLASSICO RACCHIUDE IN SÉ LO STILE TIPICO DI ALFRED GRATIEN. È UN BLEND RAFFINATO DOMINATO DAL FRUTTATO PINOT MEUNIER COMBINATO CON L'ELEGANZA DELLO CHARDONNAY.

UVE: Chardonnay 46%, Pinot Noir 24%, Pinot Meunier 30%
DOSAGE: 9 g/l
GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol

Standard qualitativi elevati nella selezione delle uve, vinificazione tradizionale con l'affinamento in botti di quercia, limitate quantità prodotte. Alla Maison Alfred Gratien abbiamo preso la decisione consapevole di non avvalerci della fermentazione malolattica nella produzione del nostro Champagne per preservare le caratteristiche tipiche del vino date dagli aromi delle uve e dalla terra da cui provengono. In questo modo il vino mantiene la propria giovinezza e freschezza anche quando invecchia. Questa particolare cura garantisce quella qualità unica che rende anche questo Champagne Alfred Gratien davvero eccezionale.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
D'incantevole colore leggermente dorato. Perlage fine, spuma estremamente durevole. Bouquet dalle note di pasticceria e frutta matura arricchito da sentori di agrumi e fiori bianchi. Il finale è fresco, gradevole, con un leggero sapore minerale e si evolve in un retrogusto ottimamente bilanciato. Un blend raffinato in cui l'eleganza dello Chardonnay si fonde con il fruttato del Pinot Meunier e il persistente aroma del Pinot Noir. Questa è l'arte dello Champagne Alfred Gratien.

Premi e riconoscimenti



Wine Spectator
92/100



CHAMPAGNE ALFRED GRATIEN

**CUVÉE PARADIS
BRUT ROSÉ**

UNA CUVÉE ROSÉ PRESTIGIOSA, DELICATA E FRUTTATA, PRODOTTA ESCLUSIVAMENTE CON VINI “TÊTES-DE-CUVÉE” E GRAND CRU.

UVE: Chardonnay 63%, Pinot Noir 37%
DOSAGE: 8 g/l
GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol

Standard qualitativi elevati nella selezione delle uve, vinificazione tradizionale con l'affinamento in botti di quercia, limitate quantità prodotte. Alla Maison Alfred Gratien abbiamo preso la decisione consapevole di non avvalerci della fermentazione malolattica nella produzione del nostro Champagne per preservare le caratteristiche tipiche del vino date dagli aromi delle uve e dalla terra da cui provengono. In questo modo il vino mantiene la propria giovinezza e freschezza anche quando invecchia. Questa particolare cura garantisce quella qualità unica che rende anche questo Champagne Alfred Gratien davvero eccezionale.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Di tenue color rosa salmone tendente al rame. Il perlage è decisamente sottile e la spuma persistente. Bouquet caratterizzato da toni floreali e minerali, zafferano e crosta di pane, mentre in chiusura svela note di fiori d'arancio e frutti a bacca rossa. Al palato ritroviamo il fresco e piacevole sapore di scorza d'arancia che si fonde con note di sorbetto alla fragola e lampone. Un intenso e armonico Rosé. Un assaggio di Paradiso!

Premi e riconoscimenti



Wine Spectator
91/100



CHAMPAGNE ALFRED GRATIEN

BRUT ROSÉ N.V.

QUESTO BRUT ROSÉ RACCOGLIE IN SÉ TUTTI I TRATTI STILISTICI DELLO CHAMPAGNE DI ALFRED GRATIEN. UN BLEND RAFFINATO DOVE L'ELEGANZA DELLO CHARDONNAY SI ARMONIZZA DELICATAMENTE CON LE NOTE FRUTTATE DEL PINOT MEUNIER, IL TUTTO COMPLETATO DAL VIGORE DEL PINOT NOIR.

UVE: Chardonnay 56%, Pinot Noir 23%, Pinot Meunier 21%
DOSAGE: 8 g/l
GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol

Standard qualitativi elevati nella selezione delle uve, vinificazione tradizionale con l'affinamento in botti di quercia, limitate quantità prodotte. Alla Maison Alfred Gratien abbiamo preso la decisione consapevole di non avvalerci della fermentazione malolattica nella produzione del nostro Champagne per preservare le caratteristiche tipiche del vino date dagli aromi delle uve e dalla terra da cui provengono. In questo modo il vino mantiene la propria giovinezza e freschezza anche quando invecchia. Questa particolare cura garantisce quella qualità unica che rende anche questo Champagne Alfred Gratien davvero eccezionale.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore rosato con leggeri riflessi ramati. Spuma fine e persistente. Gli aromi dello Chardonnay si combinano armoniosamente con il bouquet fruttato del Pinot Noir. Al palato si nota il perfetto bilanciamento tra l'aromaticità e la freschezza di piccoli frutti a bacca rossa, dominati dal lampone. Un blend raffinato in cui l'eleganza dello Chardonnay si sposa con gli aromi fruttati del Pinot Meunier e con la decisa personalità del Pinot Noir. Un vero e proprio tributo all'arte della vinificazione e alla tradizione dello Champagne.

Premi e riconoscimenti



Wine Spectator
91/100

CHAMPAGNE ALFRED GRATIEN

I ROSÉ





Distribuito in esclusiva nazionale da:

MIONETTO SPA
VIA COLDEROVE, 2
31049 VALDOBBIADENE (TV) ITALY
T +39 0423 9707 F +39 0423 975766
mionetto.com mionetto@mionetto.it

Seguici su:

