

## MARIE NOËLLE LEDRU

Montagne de Reims-Sud

Ambonnay - R.M.

5 ha Pinot Noir

1 ha Chardonnay

Bottiglie prodotte annualmente: 25.000



La "Signora del Pinot Noir" è la portabandiera del nobile vitigno che nel villaggio classificato di Ambonnay raggiunge livelli di solidità ineguagliabili (...un po' come lo Chardonnay a Le-Mesnil-sur-Oger in Côte des Blancs). Il suo carattere timido e riflessivo si contrappone all'approccio rigoroso ed esperto che Marie Noëlle dimostra in vigna e in cantina. Solo metà del raccolto è vinificato in proprio: il resto viene venduto alle Maisons Deutz e Pol Roger. Per definire le sue cuvée non usa legno e riesce a dare un tocco quasi « femminile » alla mascolinità di questo terroir. Ma non le interessano le piacionerie: i tratti degustativi risultano così lineari, a volte austeri se l'annata non è stata generosa. In ogni caso i "liquidi targati Ledru" si esprimono al meglio a pasto, dove la loro sostanza "chiama cibo"!



### Champagne Grand Cru Brut s.a.

85% Pinot Noir – 15% Chardonnay  
(cuvée 2009 + 50% vins de réserve)

Sempre poco dosato, il Brut rappresenta il primo step per entrare in contatto con il mondo Ledru: non è appariscente ma di gran fermezza. (dosaggio 8 gr./l.).

cl. 37,5\*  
cl. 75  
cl.150 \*



### Champagne Grand Cru Extra Brut s.a.

85% Pinot Noir – 15% Chardonnay  
(cuvée 2008 + 50% vins de réserve)

La profonda mineralità di Ambonnay è messa a nudo e sostenuta al contempo dalla più lunga sosta sui lieviti. L'annata calda dona polpa e asciuttezza. Nessuna aggiunta di zuccheri dopo la sboccatura. Uno Champagne maschio, senza compromessi. (dosaggio 3 gr./l.).

cl. 75  
cl.150 \*

### Champagne Grand Cru Brut 2007

cl. 75 \*



85% Pinor Noir - 15% Chardonnay

Nel millesimato la forza del terroir tende ad amplificarsi. Quattro anni abbondanti di maturazione in cantina non sono ancora sufficienti a domarne il carattere. La pietra calcarea del villaggio sale per le narici e mantiene la propria solidità anche su lingua e palato. Abbondate pure con le salse! (dosaggio 8 gr./l.).

### Champagne Grand Cru Blanc de Noirs Cuvée du Goulte Brut 2008

cl. 75 \*



100% Pinot Noir

Il millesimo 2008 rivela tutta la sua classe. Profondità, lunghezza e sapidità per un Blanc de Noirs di grande eleganza e nervo, di lunga prospettiva (se potete dimenticatene qualche bottiglia in cantina, non gli farà che bene...). Perfetto sulle carni, come sui primi piatti anche salsati. (dosaggio 8 gr./l.).

### Champagne Grand Cru Brut Nature 2002

cl. 75 \*



85% Pinor Noir - 15% Chardonnay

È figlio di un millesimo eccellente e si mostra subito lunghissimo e autoritario. Ha sviluppato sentori complessi di acacia, olive verdi e nocciole tostate, senza un grammo di zucchero a moderarne la vigoria. Osate pure nei menù di terra. .

### Champagne Grand Cru Brut Nature 2006

cl. 75 \*



Marie Noelle Ledru sa dare prova di forza, di carattere, eccome; il suo di viticultrice, quello della sua terra (Ambonnay), della sua uva e del suo modo di interpretare i millesimi grandi. Dopo un 2002 eterno, eccone un'ulteriore dimostrazione. Millesimo di grande prospettiva, Champagne verticale, puro e nudo, come lama di coltello. Fronzoli zero, vino di portata monumentale, fino al fine pasto, anzi, assolve pure la funzione di digestivo... razza pura. Pedigree d'alto lignaggio.

### Champagne Rosé Grand Cru Brut s.a.

cl. 75 \*



85% Pinot Noir - 15% Chardonnay

(cuvée 2009 + vins de réserve + Ambonnay Rouge)

È il Rosé d'assemblage, sempre diverso, sempre intrigante. La forte personalità non lo rende particolarmente indicato all'aperitivo, ma può risultare sorprendente con un piatto fumante di anolini in brodo di cappone! (dosaggio 8 gr./l.).

### Champagne Rosé de Saignée Grand Cru Brut 2008

cl 75 \*



100% Pinot Noir

La proverbiale vinosità degli Champagne di Marie Noëlle raggiunge l'apice proprio col rosé a macerazione diretta: il frutto maturo del Pinot Noir si fa inebriante come un Chambolle Musigny. In questo caso le bollicine sono un optional! Da petto d'anatra.. (dosaggio 8 gr./l.).

### Champagne Grand Cru Demi Sec s.a.

cl. 75



85% Pinor Noir - 15% Chardonnay

(2009 + 50% vins de réserve)

Finalmente un po' di zucchero a moderare l'ossatura del "nero" di Ambonnay. A differenza di altri demi-sec, non serve solo a fine pasto, ma può risultare "utile" a chi ama i caratteri decisi ma non troppo asciutti. (dosaggio: "a sentimento" della cantiniera).