

Mouzon Leroux

Montagne de Reims

Verzy

N.M.

Pinot Noir, Chardonnay

Proprietà: 7,5 ettari - Bottiglie: 60.000



Mouzon Leroux, ovvero la biodinamica rigorosa e l'espressione più profonda del terroir. Ci troviamo a Verzy, village Grand Cru, spesso liquidato con un'identificazione piuttosto semplicistica del Pinot Noir da retaggio delle Maisons (si è soliti dire che qui conferisce compattezza fruttata e toni metallici alle cuvées). Verzy è piuttosto un'eccezione che conferma la regola. A est del comune, infatti, è lo Chardonnay largamente predominante, mentre a ovest il Pinot Noir. I suoli di argillo-calcare fanno il resto. Al timone del Domaine è oggi **Sébastien**, nemmeno quarant'anni, idee concrete, in una visione larga della biodinamica, intesa come massima espressione del vigneto, delle diverse parcelle lavorate, circa 50, e dei cépages: nel patrimonio familiare infatti sono presenti e utilizzati ancora vecchie piante di Arbanne, Petit Meslier, Pinot Gris, Pinot Blanc, oltre ai 3 classici.

Una viticoltura ragionata, attenta alla ricerca della vitalità delle piante inizia negli anni 90 con il padre di Sébastien, Philippe, ancora oggi attivo in cantina: logica e naturale evoluzione porta alla conversione completa alla biodinamica del patrimonio viticolo nel 2008. Una filosofia, un modo di pensare l'agricoltura e il vino: non una moda. Anche l'utilizzo del cavallo in vigna non serve per le fotografie e i dépliants ma per evitare la compattazione dei suoli e mantenerne una vitalità attiva con differenti varietà di insetti, vegetali e minerali. Le vinificazioni mantengono gli stessi assunti: fermentazione alcolica solo con lieviti indigeni, affinamento sia in legno che in acciaio per rendere le cuvées complesse e vinose. Il lavoro di Sébastien è questo: produrre Champagne di intensità e vigore che rappresentino compiutamente le delicate sfumature delle vigne di Verzy.

Champagne Grand Cru l'Atavique Extra Brut s.a.

70% Pinot Noir - 30% Chardonnay
(cuvée 2014 + vins de réserve)

cl. 75

Fermentazione alcolica naturale in legno e in piccole cuves di acciaio con lieviti indigeni, malolattica realizzata per limitare l'aggiunta di solfiti, no filtrazioni, né stabilizzazioni, né collaggi di sorta. Champagne di sostanza e struttura, compatto e fragrante, dall'anima gastronomica ma fine ed elegante nelle sfaccettature fruttate, servitelo a 8-10 gradi di temperatura. (dosaggio 2 gr./l.).



Champagne Grand Cru l'Ascendant Solera Extra Brut s.a.

60% Pinot Noir - 40% Chardonnay
(Metodo Solera partendo dalla Cuvée Atavique delle basi 2010/2011/ 2012/2013)

cl. 75

Eccoci al metodo Solera di casa Mouzon. Il 100% delle basi è vinificato in legno, sugli stessi concetti dell'Atavique: lieviti indigeni, no filtrazione, no collazione. Sono oltre 40 i mesi sui lieviti per donare ulteriore complessità e struttura vinosa a questo grande Champagne per la tavola. (dosaggio 3 gr./l.).



Champagne Grand Cru l'Ineffable Dosage Zero 2012

100% Pinot Noir

cl. 75

Il Pinot Noir di Verzy si esplicita su toni salini, profondi e verticali, in quell'anima appena metallica che lo rende elegante e screziato. La mano di Sébastien fa il resto, in vinificazione: il legno non è che un piccolo richiamo in lontananza.



Champagne Grand Cru l'Angélique Dosage Zero 2012

100% Chardonnay

cl. 75

Scrivo Sébastien: Angélique: puro, leggero, aereo. È qui il senso di questo Champagne. 54 mesi sui lieviti indigeni. Profondo e fine. **Pochissime bottiglie.**



Champagne Grand Cru La Blanche Voie Nature 2013

50% Chardonnay - 50% Pinot Noir

cl. 75

Una sola parcella nel comune di Verzy: argilla in diversi impasti, poi il gesso a un metro di profondità, le radici scendono traendo sali e sostanze organiche. Champagne di enorme lunghezza, intimo, dell'anima. Sotto i 20 mg la solforosa totale (anche in tutte le altre referenze della gamma).

I PARCELLARI



Champagne Grand Cru l'Opiniâtre Brut Nature 2011 *sans souffre

100% Chardonnay

cl. 75

L'eleganza dello Chardonnay di grande millesimo, portato a un profondo grado di tensione e dinamica. Il sale dei suoli, l'armonia del vitigno. Siamo nella Montagne, è vero, ma le vigne a bacca bianca qui non mancano. 60 mesi sui lieviti, vinificazione e affinamento in legno, zero solfiti. **Pochissime bottiglie.**



Champagne Grand Cru l'Incandescent Rosé de Saignée Extra Brut s.a.

100% Pinot Noir

(cuvée 2014 + vins de réserve)

cl. 75

Il rosé da macerazione (25 ore di contatto sulle bucce) vinificato in legno: splendida esecuzione, cuvée di cesello, mano elegante e fine per non estrarre toni metallici e ferrosi. Qui è la frutta fragrante e intensa a rendere molto bevibile e abbinabile questo Champagne di luce e di calore. (dosaggio 1 gr./l.).

