

MARIE NOËLLE LEDRU

Montagne de Reims-Sud

Ambonnay - R.M.

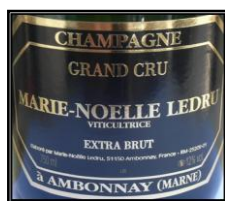
5 ha Pinot Noir

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).