



Maxime Ponson

Petite Montagne de Reims

Coulommès la Montagne

R.M.

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Proprietà: 1,3 ettari - Bottiglie: 6.300



Una nuova storia in Champagne: **Maxime Ponson** non ha nemmeno trent'anni, ma ha grinta da vendere e determinazione. A vent'anni ha iniziato a lavorare una piccola porzione della vigna del padre, Pascal Ponson (scomparso lo scorso anno prematuramente), chiedendogli che quella fosse una sorta di sua eredità in anticipo, si parla di un ettaro e tre. Al padre imputava di avere una visione troppo tradizionale in vigna; dal 2009, Maxime, nel suo piccolo giardino vitato, non utilizza prodotti sistemici, niente chimica, solo natura. Nella cantina familiare si è poi ricavato un piccolo spazio per sé. È qui che vinifica le sue 6.000 bottiglie complessive di una sola cuvée, La Petite Montagne, il nome di questa parte un poco defilata dell'area, dove i suoli sono per lo più sabbiosi e friabili e conferiscono agli Champagne freschezza e grande bevibilità.

Champagne Premier Cru La Petite Montagne Extra Brut s.a.

40% Pinot Meunier

40% Chardonnay

20% Pinot Noir

(cuvée 2013 + vins de réserve)

cl. 75

Champagne di vinificazione naturale, senza filtrazioni, né passaggi termocondizionati, né stabilizzazioni a freddo. Lunga sosta sui lieviti, circa 60 mesi, che serve per delineare un perimetro giocato su fragranza, bevibilità assoluta, finezza e leggerezza. Champagne di grande immediatezza, ideale con tutto e su tutto, dall'aperitivo alla tavola. (dosaggio 4 gr./l.).

Da giugno la base 2014.

