

In evidenza Off Topic

L'estate e il mondo dei cocktail affascina anche Moët & Chandon

di: Manlio Giustiniani

11 luglio 2017



La Maison nasce nel 1743 fondata da **Claude Moët**. Antesignana delle mode del bere Champagne, è di Moët & Chandon il primo millesimato nella storia – il 1842 – e, tecnologicamente all'avanguardia, fu la prima Maison ad utilizzare la *Bidule* per l'eliminazione delle fecce nel 1956.

Acquisisce Ruinart nel 1963, la Mercier nel 1970, e fuori i confini della Champagne nel 1970 diventa proprietaria della Maison Dior nel 1971 fino a fondersi prima con la Hennessy e poi nel 1987 viene creato il grande colosso LVMH con la fusione Louis Vuitton – Moët hennessy.

Possiede circa 1.200 ettari di vigneti in 44 villaggi che coprono il 30% del fabbisogno, 600 di questi ettari si trovano in 15 dei 17 Villaggi Grand Cru.

Nei 30 chilometri di tunnel sotto la Maison ad Epernay riposano circa 120 milioni di bottiglie, con una produzione annua non dichiarata di circa 30 milioni.

Il Moët Impérial e' il cavallo di battaglia della Maison. Denominato Impérial poiché' dedicato a Napoleone da Jean Remi Moët. Il nome venne registrato nel 1863 e la bottiglia uscì sui mercati nel 1869, anno del centenario della nascita di Napoleone Bonaparte. Nel 1888 compare il classico cravattino sormontato da un sigillo rosso.

Verso i cocktail

La Maison, sempre rivolta al futuro, ha creato dal Moët Impérial – la variante di uno Champagne innovativo – il *Moët Ice Impérial*. Considerando, anche solo numericamente, i dati, nel mondo ogni secondo si si stappa una bottiglia di champagne Moët & Chandon. Quindi, ogni istante è un'esperienza Champagne. Direbbero i social addicted, un *#moetmoment*.

Dunque, Moët Ice Impérial è la sintesi in chiave contemporanea dei valori della Maison: eleganza, glamour e spirito avanguardistico allo stesso tempo. Champagne, dall'affascinante bottiglia bianca con l'immane cravatta nera, l'etichetta dorata e i riflessi argentei, è un *drink* da degustare in spiaggia, in piscina con gli amici, nelle terrazze di Milano, o a Saint Tropez, Ibiza a Formentera. La nuova etichetta è stata, infatti, creata per essere bevuta esclusivamente *on the Rocks*, rompe il tabù della tradizione e inaugura lo stile: "effervescenza e ice cubes". Unisce piacere, freschezza e lo spirito libero dell'estate. Il "*coglilattimo*", "TheNow".

Spiega Benoît Gouez, Chef de Cave Moët & Chandon: “Moët Ice Impérial è stato realizzato ad arte al fine di rendere ancora più intenso il suo gusto e creare un modo completamente nuovo di bere Champagne, grazie a un tocco originale di aromi fruttati che si miscelano al suo inconfondibile sapore. La sua struttura ricca e articolata ha accenni dolci e conquista ogni palato, senza lasciarsi diluire dal ghiaccio”. Nato nell’ estate 2011, è un assemblaggio in maggioranza di Pinot Noir e Pinot Meunier, che donano struttura e rotondità, e solo un 10-20% di Chardonnay, che per la sua acidità conferisce un retrogusto fresco, malgrado il dosaggio a 45 g/l. All’olfatto un bel bouquet fruttato e intenso di frutta tropicale dall’ananas al mango, noce pesca matura, fino ai frutti rossi come il lampone e i ribes e poi vengono fuori spezie dolci, cannella e noce moscata. Il palato è fresco, il sapore corposo, sensuale la frutta fresca. L’accattivante dolcezza della caramella mou, con un retrogusto fresco dato dall’acidità, chiude su note agrumate di pompelmo.

Nel *Moët Ice Impérial Rosé*, invece, il processo di produzione è lo stesso del rosé classico con predominanza di Pinot Noir e Meunier, con un 10% in rosso, una piccola parte di chardonnay e un 30% di *vins de reserve*. Al momento dell’assemblaggio si cerca il *savoir-faire* dell’elaborazione dello Champagne on the rocks, la diluzione che da’ un’intensità fruttata e un frutto intenso, e viene dosato meno dell’ Ice Blanc, solo 38 g/l. Il risultato è uno champagne fresco e soprattutto seducente. Il bouquet vivace e fruttato, con prevalenza di frutti rossi piccoli, mirtilli e more, pesca e fichi maturi. Palato ricco, fresco che associa la dolcezza alla compattezza in un armonioso equilibrio fruttato. Finale piacevole con la nota agrodolce di pompelmo rosa. Questa tipologia di Champagne trova il suo equilibrio quando versato in un grande bicchiere cabernet-style, contenente tre cubetti di ghiaccio, crea un intenso, ricco e fresco sapore fruttato per un momento di puro piacere, e una fogliolina di menta per godersi un’estate irriverente e uno spirit of celebration.

[www..moethennessy.it](http://www.moethennessy.it)
