

Anno 3 - Numero 4  
Ottobre 2024  
Periodico bimestrale  
Prezzo 2,00 Euro



Quaderni  
di

# WINE couture



**Guida pratica allo Champagne**

# Champagne Fumey-Tassin



## GLI SPECIALISTI DEL PINOT BLANC

La storia dello Champagne Fumey-Tassin s'identifica con uno dei vitigni minori tra quelli autorizzati dalla Denominazione francese delle bollicine per eccellenza: quel Pinot Blanc chiamato a queste latitudini Blanc Vrai. Piccoli produttori nel cuore della Côte des Bar, a Celles sur Ource, la famiglia Tassin è il più classico esempio di Récoltant-Manipulant, che segue ogni passaggio dalla vigna alla cantina. Un savoir-faire tramandato da generazioni, che li vede impegnati sui cinque ettari di vigneti piantati a Pinot Noir e Pinot Blanc, con proprio quest'ultimo a rappresentare il marchio di fabbrica dell'azienda: una rarità, se si considera che sono meno di 100 gli ettari ad esso dedicati in tutta la regione. Due le linee che raccontano in bottiglia lo stile dello Champagne Fumey-Tassin: da un lato, i classici della cantina firmati Fumey-Tassin, riflesso del know-how storico della realtà di Celles sur Ource, dall'altro la gamma Marie Tassin, che si focalizza su Pinot Blanc e Rosé. Della prima fanno parte: **Passé Composé**, assemblaggio tra 60% Pinot Noir e 40% Pinot Blanc, Brut dal sorso fresco da abbinare a frutti di mare; **Futur Antérieur**, 48% Pinot Noir e 52% Pinot Blanc, Brut da tutto pasto, con sette anni di invecchiamento in cantina, che al palato è mix di tensione, freschezza e maturità; **Plus-Que-Parfait**, 100% Pinot Noir dal sorso complesso ed elegante, con un finale iodato molto sottile, che affina per cinque anni sui lieviti e da accompagnare a crostacei e carni bianche. A firma Marie Tassin sono invece: **Contrastes**, 100% Pinot Blanc di buona struttura e mineralità da sposare a piatti a base di tonno e salmone; **Émotion Blanche**, altro Pinot Blanc in purezza, che però affina 5 mesi in botti di rovere prima del trasferimento in acciaio inox, riposando poi sui lieviti 48 mesi; infine, **Provocation Rosée**, 100% Pinot Noir croccante e fruttato, complesso e di bella lunghezza, ideale da abbinare anche a piatti strutturati di terra.