Perrier-Jouët

Grand Brut

“Perrier-Jouët Grand Brut è un’esplosione di aromi e fiori, uno champagne incredibilmente avvolgente e generoso che rende ogni momento più speciale.”

SÉVERINE FRERSON
Chef de Caves Maison Perrier-Jouët

Floreale · Generoso

Perrier-Jouët Grand Brut rappresenta il DNA della Maison Perrier-Jouët. È il discendente diretto delle prime cuvée assemblate da Pierre-Nicolas Perrier e da suo figlio Charles Perrier. Si tratta di una cuvée ricca e armoniosa in cui le note floreali dello Chardonnay sono completate dai due vitigni a bacca rossa della Champagne, il Pinot Noir e il Meunier.


PERRIER-JOUËT
DEPUIS 1811
CHAMPAGNE
MAISON FONDÉE EN 1811
PERRIER-JOUËT
GRAND BRUT
À ÉPERNAY - FRANCE

La storia

L'origine del Perrier-Jouët Grand Brut risale al 1846, quando, in risposta alla preferenza degli intenditori inglesi per un gusto più secco, la Maison Perrier-Jouët lanciò la sua storica Cuvée K, il primo champagne al mondo leggermente dosato nello stile oggi noto come «brut». Secondo i libri di cantina della Maison, la Cuvée K era dosata con un livello di zucchero inferiore al 5% - audacemente poco per un'epoca in cui gli champagne contenevano regolarmente fino al 40%. La Maison Perrier-Jouët divenne famosa per i suoi champagne brut, che era in grado di produrre grazie al fatto che le sue uve di alta qualità richiedevano pochissimo zucchero aggiunto, una filosofia mantenuta fino ad oggi.

Il Terroir

Per Perrier-Jouët Grand Brut, Séverine Frerson seleziona sapientemente circa 50 diversi cru in tutta la regione della Champagne, oltre a una percentuale di vini di riserva, per riproporre lo stile e la qualità della cuvée anno dopo anno. Le uve Chardonnay provengono principalmente dai villaggi emblematici di Chouilly, Avize e Cramant nella Côte des Blancs. Le loro sfumature floreali sono esaltate dalla struttura del Pinot Noir della Montagna di Reims (Verzy e Verzenay al nord, Ambonnay al sud). Infine, le uve Meunier di Dizy e Damery nella Vallée de la Marne contribuiscono con le loro note fruttate.

La Degustazione

"Ogni volta che assaggio Perrier-Jouët Grand Brut, mi viene in mente un biscotto di pasta frolla - friabile ai bordi, ma fondente al centro", dice Séverine Frerson. Di colore oro intenso con riflessi verdognoli, Perrier-Jouët Grand Brut è una cuvée dalla struttura superba, caratterizzata da delicati aromi floreali, completati da note di mela, pera e ananas. Combina la freschezza con un finale persistente ricco e generoso, conservando il caratteristico equilibrio e armonia.

L'Abbinamento

"Descrivo Perrier-Jouët Grand Brut come una cuvée camaleontica," dice Séverine Frerson. *"Ha la capacità e la personalità per adattarsi a qualsiasi situazione, da un aperitivo a un piatto principale di carne bianca o pesce in salsa cremosa."*

“Perrier-Jouët Grand Brut mi ricorda un tulipano pappagallo. La compattezza di questo fiore evoca la ricchezza della cuvée. È un vino la cui consistenza è ferma e fresca, ma anche morbida ed elastica.”

SÉVERINE FRERSON
Chef de Caves Maison Perrier-Jouët



Tulipano Pappagallo

ASSEMBLAGGIO
40% Pinot Noir
40% Meunier
20% Chardonnay

I CRU
Circa 50 cru provenienti dai migliori terroir della Montagna di Reims, della Vallée de la Marne e della Côte des Blancs

VINI RISERVA
Fino al 15%

Perrier-Jouët Grand Brut riposa nelle cantine della Maison per almeno 3 anni