

# Alfred Gratien

Epernay

## Maison

**Anno di fondazione:** 1864

**Proprietà:** Henkell-Freixenet

**Direzione:** Katy Murarotto

**Chef de cave:** Nicolas Jaeger (quarta generazione della stessa famiglia)

**Status:** NM

**Vigneti:** 1,63 ettari Grand Cru nella Côte des Blancs e nella Montagne de Reims

**Certificazioni vigneti:** VDC

**Tipo di pressa:** tradizionale e pneumatica

**Vinificazione:** legno di almeno terzo passaggio

**Malolattica:** non svolta

**Vins de réserve:** in acciaio come réserve perpétuelle iniziata nel 1990

**Liqueur d'expédition:** tradizionale

**Produzione annua media:** 300.000 bottiglie

**Stock medio cantina:** oltre 1,5 milioni di bottiglie

**Possibilità di visita:** sì

**In Italia:** Mionetto

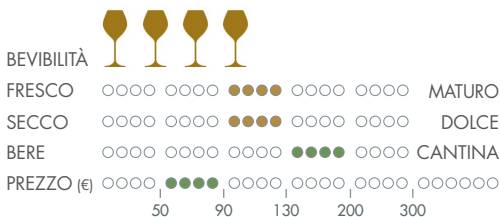
Champagne Alfred Gratien  
Rue Maurice Cerveaux, 30 - 51200 Epernay  
Tel. 03/26543820  
[www.alfredgratien.com](http://www.alfredgratien.com)

***Secondo noi:** stile rocciosamente coerente per champagne solidi, intensi, capaci di un invecchiamento prodigioso, migliorando costantemente. Da giovani, invece, sono più da appassionati e vanno apprezzati attendendoli un minimo nel calice...*

**La gamma:** Brut, Brut Nature, Rosé, Cuvée 565, Millésime (mill.), Blanc de Blancs (mill.), Cuvée Paradis (mill.), Cuvée Paradis Rosé (mill.), Collection Memory (mill.).

# Clos Le Village

100% Meunier



**Tipologia:** bianco, millesimato

**Provenienza** uve: clos omonimo a Cumières

**Vini:** unicamente della vendemmia 2018

**Vinificazione:** barrique

**Malolattica:** non svolta

**Maturazione** sui lieviti: oltre 5 anni

**Dosaggio:** 6 g/l

**Abbinamento:** tonnaturelli cacio e pepe

Note: debutto per questo nuovo champagne nato da un'intuizione dello *chef de cave* Nicolas Jaeger, quando ha scoperto questo clos di 19,5 are, piantato nel 1961 come 'giardino' della casa della vigneronne proprietaria. La produzione è per forza di cose limitata: 2.000 bottiglie.

*dég. mag. 2025* - Olfatto senza dubbio da uva scura, ma inizialmente potrebbe sembrare un Pinot Noir. Un... "Meunier qui pinotte", insomma. Un olfatto avvincente, intenso, molto profondo, con il frutto a farla da padrone, certo, ma questo non è mai sovrastante, men che meno surmaturo, invece ha sfumature esotiche e una bella freschezza. Bocca cremosa, dalla bollicina molto sottile, ancora fruttata, elegante e molto scorrevole, ma tale da non essere confusa con la diluizione dell'annata (bene!) ed è questa la forza di questo champagne. La chiusura delicatamente sapida conferma la natura di Meunier atipico votato alla bevibilità.

92

oggi

94

domani

**Alfred Gratien**

# Rosé

33% Pinot Noir, di cui il 10% in rosso, 45% Chardonnay, 22% Meunier



**Tipologia:** rosato, non millesimato

**Provenienza uve:** selezione entro 40 Km da Epernay da vigneron partner

**Vini:** 70% 2020, 30% *réserve perpétuelle*

**Vinificazione:** barrique di Chablis usate

**Malolattica:** non svolta

**Maturazione sui lieviti:** 3 anni

**Dosaggio:** 9 g/l

**Abbinamento:** Coppa della Bassa (Squisito)

Note: non il *Brut* aggiunto di vino rosso (nel caso di Bouzy), ma un assemblaggio ben diverso, finalizzato a una maggiore freschezza. La selezione dei vini, ad esempio, è fatta su legni meno vecchi (terzo passaggio, anziché quarto come per il *Brut*) e la quota di *vins de réserve* è un po' più bassa.

*dég. gen. 2025* – Naso senza dubbio da rosé, con le sue note di tamarindo e di arancia rossa. Pure la florealità è 'rossa', l'Iris secondo Arturo Giorza. È freschissimo, molto, anche a costo di limitare l'espressività olfattiva. La freschezza si ritrova al palato, con una trama minerale e agrumata, piuttosto che fruttata. La bevuta è scorrevole, finanche spensierata, sorprendentemente asciutta, grazie anche alla leggera nota tannica in chiusura. Rosé davvero ben fatto, di personalità mai scontata, sostenuto da un bel Pinot Noir. Così, zitto zitto, alla fine conquista. Eccome!



**Alfred Gratien**

**91**

oggi

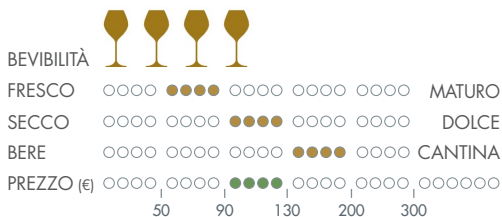
**93**

domani



# Cuvée Paradis

35% Pinot Noir, 65% Chardonnay



**Tipologia:** bianco, millesimato

**Provenienza uve:** selezione entro 40 Km da Epernay da vigneron partner

**Vini:** unicamente della vendemmia 2016

**Vinificazione:** barrique di Chablis usate

**Malolattica:** non svolta

**Maturazione sui lieviti:** 7 anni

**Dosaggio:** 8 g/l

**Abbinamento:** coniglio porchettato

Note: la *cuvée de prestige* della *maison* nasce sempre da un'accurata selezione fatta dallo *chef de cave* in cantina semplicemente... assaggiando le migliori barrique di Pinot Noir e Chardonnay ("*je suis œnophile, pas œnologue*", così Nicolas Jaeger), in massima parte Grand Cru. Dopo il tiraggio, lo champagne matura più di 6 anni sui lieviti. Produzione 23.318 bottiglie.

*dég. gen. 2024* - Olfatto identitario di uno champagne di classe, ricco e raffinato allo stesso tempo, giustamente agrumato, su toni aranciati. È animato altresì da una florealità bianca, una stuzzicante tostatura e un accenno di crema pasticcera. Non sorprende, dunque, che all'assaggio Daniele Agosti lodi "*la texture, la bolicina, la distensione*", con una progressione levigata e sapida, lontanissima nella realtà dal dato di dosaggio effettivo. La sua vera forza, però, è tanto essere uno champagne di alto livello, quanto avere una bevibilità quasi irresistibile. Ma non è forse questa la caratteristica di un grande champagne?

92

oggi

95

domani

**Alfred Gratien**

# Cuvée Paradis Rosé

37% Pinot Noir, di cui l'8% in rosso, 63% Chardonnay



**Tipologia:** rosato, millesimato

**Provenienza uve:** selezione entro 40 Km da Epernay da vigneron partner

**Vini:** unicamente della vendemmia 2008

**Vinificazione:** barrique di Chablis usate

**Malolattica:** non svolta

**Maturazione sui lieviti:** 180 mesi

**Dosaggio:** 8 g/l

**Abbinamento:** triglia 'maritata'

Note: la declinazione in rosa della *cuvée de prestige* è nata con la vendemmia 2007 come ulteriore selezione, nel senso che i vini scelti da Jaeger per la *Paradis* bianca vengono ulteriormente selezionati da barrique di almeno 15 anni, privilegiando quelli di maggiore finezza. L'assemblaggio è poi completato da vino rosso di Bouzy. Produzione 16.216 bottiglie.

dég. lug. 2024 - “È necessario che il naso ritrovi la sua bocca”, così Anselme Selosse sulla necessità di tempo post *dégorgement* per gli champagne che hanno passato decenni sui lieviti. Ebbene, questo champagne evidenzia la veridicità di questo assunto: la doverosa attesa nel calice mette di fronte a uno champagne in continua evoluzione. Uno champagne importante, non così evidentemente rosé perché la prima sensazione olfattiva è la mineralità cinerea, seguita da agrumi, tostature e thè rosso. La bocca è elegante, perfetta nella bollicina, setosa nella trama, gustosa di mineralità, finemente sapida a chiudere. La pazienza vi premierà!



**Alfred Gratien**

**94**

oggi

**97**

domani