



AR LENOBLE

Champagne



LA STORIA

AR Lenoble è una delle poche Maison in Champagne a essere rimasta sempre a gestione familiare. Anne e Antoine Malassagne, fratello e sorella, bisnipoti del nonno fondatore Armand-Raphaël Graser, sono oggi la quarta generazione a capo della Maison, fondata oltre 100 anni fa, nel 1920. AR Lenoble mette in valore l'eccezionale carattere dei suoi vigneti, che si estendono per 18 ettari, gran parte situati a Chouilly, uno dei 6 villaggi Grand Cru situati sulla Côte des Blancs. A Bisseuil, un villaggio Premier Cru situato sulla Montagne de Reims e a Damery, un villaggio nella valle della Marna, noto per il suo eccezionale Meunier. L'azienda collabora anche con alcuni vigneronns partenaires nella regione di Epernay al fine di completare la gamma dei cru.









LA MAISON

Dal loro arrivo nella Maison AR Lenoble, Anne e Antoine fanno la scelta di conservare dei vini di riserva in fusti di 225 litri utilizzando il principio della riserva perpetua. Pertanto, ogni anno, una parte del raccolto viene utilizzata per rinfrescare la qualità della riserva e la parte restante come vini di base utilizzati per l'assemblaggio. Qualche anno più tardi vengono inserite anche botti da 5000 litri che permettono un invecchiamento più lento e danno ai vini di riserva luminosità e freschezza. Più recentemente, nel 2010, sempre alla ricerca della perfezione viene fatta una vera e propria rivoluzione operata da Antonione Malassagne, l'assemblaggio ottenuto, viene conservato in bottiglie magnum sotto sughero e gaffa per un minimo di 4 anni. Sulle bottiglie infatti è presente la scritta "Mag xx", dove xx sta per l'annata alla base dell'assemblaggio. La serie «mag» di AR Lenoble, ha messo così il turbo agli Champagne sans année della Maison, dando alla nuova generazione di champagne, vini che hanno aumentato la complessità con una eccezionale precisione e freschezza.

AR Lenoble inoltre è stata nel 2012 tra le prime Maison in Champagne certificata « Haute Valeur Environnementale » (Alto Valore Ambientale) in riconoscimento del suo impegno per lo sviluppo sostenibile e la biodiversità.





	NOME	ZONA	UVAGGIO	DOSAGGIO	PERMANENZA SUI LIEVITI
	Intense "mag 18"	Chouilly Bisseuil Damery	Pinot Meunier 45% Chardonnay 35% Pinot Nero 20% Vino base 2018 Riserva perpetua 40%	2 g/l	36 mesi
	Brut Nature "mag 17"	Chouilly Bisseuil Damery	Pinot Meunier 35% Chardonnay 40% Pinot Nero 25% Vino base 2017 Riserva perpetua 45%	0 g/l	48 mesi
	Blanc De Blancs Grand Cru "mag 17"	Chouilly Grand Cru	Chardonnay 100%	2 g/l	36 mesi
	Blanc De Noirs Premier Cru Millesime 2013	Bisseuil Premier Cru	Pinot Nero 100% 70% vinificato in legno	2 g/l	84 mesi
	Rosé Terroirs "mag 15"	Chouilly Bisseuil	92% Chardonnay 8% Pinot Nero Vino base 2015 Riserva perpetua 40%	3 g/l	72 mesi
	"Les Aventures" Blanc De Blancs Grand Cru	Chouilly Grand Cru	Chardonnay 100% Assemblaggio vini del 2008 e 2009	3 g/l	96 mesi