Immagine che contiene cibo

Descrizione generata automaticamente

*Un’etichetta di champagne dà poche ed essenziali informazioni.*

*Una bottiglia, con la sua forma, in qualche modo tende ad accennare qualcosa in più.*

*È quando si stappa, si versa e si degusta, che se ne intende la struttura, il carattere, il sogno.*

*Da dove viene e, soprattutto, dove ti vuole condurre.*

È tutto qui.

Ed è solo quando ti siedi con **Alberto Massucco** e allenti la gabbietta che trattiene il tappo che pian piano, con delicatezza, scopri cosa significa diventare **prima importatore e poi produttore di champagne**, nonché **unico italiano a possedere una propria vigna nella Champagne**.

Imprenditore da generazioni nel settore della metalmeccanica, piemontese, appassionato di sfide e da sempre innamorato di quella parte della Francia che evoca, già nel suo nome, la bellezza, il fascino e la sinuosità di un vino che in tutto il mondo parla la sola lingua dell’eccellenza e dell’eleganza.

Di stampo sabaudo, elegante e fermo, **Massucco fa una scelta di campo netta e precisa nella ricerca e nella selezione dei suoi champagne.**

Accomunate tutte dalla stessa cifra stilistica, quattro sono le maisons selezionate. Visionarie e indipendenti, **Rochet-Bocart, Trousset-Guillemart** e **Gallois-Bouché** appartengono a quella categoria –*RM*- di vignaioli eroici, che traducono il senso e l’emozione di un lavoro lungimirante, in un calice.

L’attento e appassionato lavoro di selezione di **Alberto Massucco** ci dà la possibilità di scoprire un vino che è il risultato alchemico tra chi lo produce, il territorio e la storia di chi ha la fortuna di poterlo degustare.

**Da importatore a produttore.** Mossa per nulla scontata né convenzionale.

Ed è proprio qui che si rivela **l’anima di Alberto Massucco** dove gli archetipi del guerriero, del saggio e del folle giocano la danza della scoperta, dello stupore e della magia, andando a creare una linea di champagne tutta francese nella forma e nella sostanza, con un impercettibile ed inafferrabile estro italiano.

Quando due gentiluomini si incontrano e sognano, realizzano grandi progetti. Nasce così nel 2018 una vera e propria collaborazione mossa dalla passione di **Alberto** da una parte, e il savoir faire di **Erick De Sousa** dall’altra,riconosciuto come uno dei migliori e stimati produttori di champagne, che salda indissolubilmente un’amicizia che dura da anni.

A Erick, il compito di seguire in cantina la linea **Alberto Massucco Champagne** e il privilegio di trasformare le emozioni di Alberto traducendole nelle sue etichette: **il *Millesimato Alberto Massucco Champagne Grand Cru,*** 100% Chardonnay, con le prime due vendemmie 2018 e 2019 e la **Cuvée *Mirede***, un omaggio a chi, per anni, l’ha accompagnato e incoraggiato a vivere i propri sogni.

Lo **Champagne Alberto Massucco** per ora si sta prendendo il suo tempo in cantina. A noi non resta che assecondarlo in silenzio e con pazienza, aspettando il 2024 per poterlo degustare e poter seguire con lo sguardo le bollicine che saliranno dai nostri calici.

Due cose non bastano mai:

un buon calice di champagne e un buon calice di champagne

PER INFORMAZIONI

**Cinzia Zanellato — 345 3941326**

[*info@massuccochampagne.it*](mailto:info@massuccochampagne.it)

**PM e Comunicazione**

**Laura Gobbi — 338 3937605**

[*lauragobbi.lg@gmail.com*](mailto:lauragobbi.lg@gmail.com)

Immagine che contiene cibo

Descrizione generata automaticamente

MAISON SELEZIONATE E IMPORTATE

**ROCHET-BOCART**

L’anima di questa piccola realtà è la giovane Mathilde, una delle sette Fa'Bulleuses, associazione di appassionate e brillanti produttrici di Champagne. Ci troviamo nel villaggio Premier Cru di Vaudemange, uno dei quattro della cosiddetta *Perle Blanche*, quella parte della Montagne de Reims tutta esposta a est e consacrata alla varietà bianca in terra di Pinot Noir. Pinot Noir che non manca nella proprietà di Rochet-Bocart, ma con vigneti nel prestigioso Grand Cru di Verzy.

ETICHETTE*: Blanc de Blancs* e *Blanc de Noirs*.

**TROUSSET-GUILLEMART**

Jean-Philippe *vigneron indépendant* e piccolo produttore. Siamo ai piedi della Montagne de Reims, 7,6 ettari situati in tre villaggi Premier Cru: Les Mesneux, Sacy e Villedomange. La cantina di Jean-Philippe e di Karine, la moglie, nel corso del tempo si è trasformata. Insieme hanno costruito una sede moderna ed efficiente, dove la tecnologia accompagna la tradizione *champenoise* in chiave d'eccellenza qualitativa.

ETICHETTE: *Crème Brut, Brut Nature, Rosè, Millèsimè, Blanc de Noirs, Blanc pour Chardonnay* e *Les Croisettes*. Quest’ultima etichetta è una vera e propria esclusiva perché sono solo 500, di un migliaio prodotte, quelle che **Alberto Massucco Champagne** importa per l’Italia. Un assemblaggio straordinario di recupero di due vitigni “dimenticati” come il Petit meslier e l’Arbanne.

**GALLOIS-BOUCHÉ**

1200 sono le bottiglie che Guillaume produce e 500 sono quelle che **Alberto Massucco Champagne** importa. Il giovane Gallois si diploma enologo a Reims nel 2013 e nello stesso anno decide di iniziare a produrre il proprio Champagne. Il primo passo di un cammino che porta Gallois-Bouché a diventare *récoltant-manipulant*, ovvero produttore di Champagne unicamente da uve proprie. Guillaume è anche enologo, responsabile della linea di *dégorgement* e membro del comitato di degustazione della maison Bollinger. La famiglia Gallois-Bouché possiede 3,5 ettari di cui, una parte di vigneti a Pinot Noir a Vertus, Villaggio Premier Cru della mitica *Côte des Blancs*, mentre quelli a Chardonnay si trovano nella parte migliore del Cru, quella che confina con Le-Mesnil.

ETICHETTE: *Cuvée fût de chêne millésime*