



ALBERTO
MASSUCCO
CHAMPAGNE

Una Storia di Passione.



*Alberto Massucco
nella sua vigna "Les Côtes au
vent" nella Champagne.*

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

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

Una Storia di Passione

E' 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 il primo 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 sabauda, 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**,



Alla ricerca dell'unicità

Trousset-Guillemart e Gallois-Bouché appartengono a quella categoria -RM *Récoltant Manipulant*- di vignaioli eroici, che traducono il senso e l'emozione di un lavoro lungimirante, in un calice.

Discorso a parte, merita il progetto tutto femminile de le **Fa'Bulleuses**.

Alberto Massucco Champagne importa, sin dalla sua prima produzione, **Isos**, espressione del pensiero culturale e identitario delle sette *jeunes filles*, che nel 2015 si sono unite per raccontare le loro maisons, i loro vini e il loro lavoro, rinnovando con la loro freschezza e vibrante energia un dato di fatto, che lo champagne è una questione femminile a tutti gli effetti. E la storia, da sempre, ne è testimone.

Isos, termine che in greco significa "uguale", risulta essere la somma degli champagne delle vigneronnes, che in parti uguali hanno contribuito alla creazione di un unico champagne. Sette espressioni differenti che convergono in un solo punto, sette territori che diventano una sola anima dentro una delle 644 bottiglie per ora prodotte.

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.

L'incontro perfetto

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 ma, 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.



*Alberto Massucco
con Erick De Sousa
alla "volée".*

PER INFORMAZIONI

Cinzia Zanellato – 345 3941326
info@massuccochampagne.it

PM e Comunicazione
Laura Gobbi – 338 3937605
lauragobbi.lg@gmail.com



Le Maisons 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, Blanc de Noirs e Rosé.

JEAN PHILIPPE TROUSSET

Jean-Philippe *vigneron indépendant* e piczolo 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, Absolu, Rosè, Millèsimè, Blanc de Noirs, Anna T. 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.

FA'BULLEUSES

Sette giovani produttrici di sette maisons differenti si uniscono nel 2015 per dare vita a questo progetto tutto femminile per far conoscere i loro champagne e per creare un momento di scambio e condivisione tra loro, puntando l'attenzione su quello che vuol dire oggi essere donna e produttrice, con lo scopo di unire in una sola etichetta il territorio della Champagne. Attualmente di Isos, lo champagne che Alberto Massucco Champagne importa in esclusiva, sono prodotte 644 bottiglie e 200 magnum, 43% vini del 2016 e 57% vini del 2017, ha passato poco meno di due anni su lieviti ed è stato dosato a 2 g/l.

ETICHETTA: *Isos*.

GALLOIS-BOUCHE'

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*.