



16, rue Bosse des Carrières
51380 Verzy
Tel. + 33(0)3 26 97 96 68
www.champagne-mouzon-leroux.com

Tipologia: RM
Superficie: 10 ha
Bottiglie: 45.000
Vitigni: pinot noir, chardonnay, pinot meunier, arbanne, petit meslier, pinot gris, pinot blanc
Villaggi: Verzy, Verzenay, Ludes, Villers-Marmery

► STORIA E STILE

Le origini della maison Mouzon-Leroux risalgono al 1776 e il mestiere di vigneron si è tramandato di padre in figlio, generazione dopo generazione. Oggi sono Philippe e il figlio Sébastien a tenere in mano le redini dell'azienda. E Sébastien ha dato una svolta al lavoro aziendale, scegliendo con determinazione a partire dal 2008 la via della viticoltura biodinamica, come traguardo di un lavoro legato al rispetto delle vigne che risaleva al 1997, anno in cui si scelse di iniziare a praticare la viticoltura raisonnée. Sébastien afferma che solo così le uve assimilano il "gusto" del terroir. Le fermentazioni avvengono a partire da lieviti indigeni, la vinificazione in contenitori variabili per tipologia, dall'acciaio a legni di varie dimensioni, in una sperimentazione continua, che oggi è il nucleo fondante dell'attività aziendale. Poi dopo l'assemblaggio, l'affinamento in bottiglia, variabile dai 24 mesi ai 6 anni, a seconda delle cuvées. E i vini di Sébastien quest'anno ci sono piaciuti tutti, ma proprio tutti. L'Opiniâtre, fluido, continuo, cremoso di bella eleganza; L'Angélique, dove tutto è bianco e nitido, dal frutto al fiore al minerale gessoso; L'Ascendant, un saignée stratificato, dalla progressione imperiosa nel bicchiere. Sì, Sébastien e i suoi champagne hanno un futuro radioso.

► VINI

17 L'OPINIAÎTRE BRUT ZERO SANS SULFITE GRAND CRU

Blanc de blancs (100% ch) € 80/150 M D

Sb. 07/2016. L'eleganza e la verità che ci conquistano grazie alla completezza di un naso assai interessante, con la scorza d'agrume, lo zenzero candito, le componenti dolci naturali di frutto (pera, mela, uva), la mineralità di calcare bianco il tutto in un continuo svelamento e progressione che si ritrova all'assaggio, fluido, continuo, cremoso, con le note d'agrume, il ritorno della mineralità, l'affacciarsi dell'affumicatura, un finale ammandorlato e lungo che lo rende ancor più intrigante, se ce ne fosse bisogno. Gamberi alla creola. **Convinto e convincente**

18 L'ANGÉLIQUE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT GRAND CRU

Blanc de blancs (100% ch) € 50/80 M D

Sb. 07/2016. Bel naso delicato e soffuso, ma con una sua definita personalità di fiori gentili e bianchi (soprattutto mugugno, glicine e acacia), spolverati di pepe bianco, con una nota di melone bianco su un fondo gessoso sottilissimo. Questo andar per sottrazione si ritrova all'assaggio, elegante e parecchio minerale, con la materia precisa e luminosa che ci accompagna con grazia in un finale molto persistente e sapido che ci piace assai e lo nobilita. Tartare di ricciola. **Nomen omen**

18 L'ASCENDANT SOLERA EXTRA BRUT GRAND CRU

Blanc d'assemblage (60% pn, 40% ch) € 50/80 M D

Sb. 10/2016. Che bella energia che sprigiona all'olfatto, emotivamente travolgente, dove la frutta bianca in gelatina, la spinta minerale, la nota di nocciola, il richiamo dello zenzero, il fiore fresco sono uniti e al contempo netti, creando un arazzo completo e meraviglioso e introducendo al sorso non meno pieno, completo, avvolgente, suadente, di perfetto equilibrio tra tutte le componenti, con una vena minerale impressionante e una ricchezza complessiva che ci fa pensare a tanto ancora da esprimere per il nostro piacere futuro. Catalana di aragosta senza cipolla. **Onirico**

19 L'INCANDESCENT ROSÉ DE SAIGNÉE EXTRA BRUT GRAND CRU

Rosé de saignée (100% pn) € <50 M D

Sb. 01/2017. Il rosa antico riempie il bicchiere e ci prepara all'intrigante stratificazione del vino che ripresenta la rosa, poi una traccia ematica, quindi un che di salato (si sentono perfino i capperi!), il tutto in un'interpretazione di grande sicurezza e poca concessione, sicuro di se stesso e con una progressione che si fa entusiasmante nel bicchiere, dove la traccia ematica diventa grafite, canna di fuochi, senza cedere mai, elegante e ricco sino al finale potente, sapido, persistente, dove torna perfino la rosa a suggellare un carattere unico. Carpaccio con balsamico. **Eclatante**

