

# Sarfati

vini naturali

**Stefano Sarfati presenta gli Champagne Charles Dufour**

**Dalla Côte de Bar-sur-Seine, per la prima volta in Italia.**

*Comunicato ufficiale | Milano, 14 ottobre 2013*

Chi ama lo Champagne sa che l'**Aube**, l'area più meridionale di questa nobile regione, al confine con la Borgogna, non ha nulla da invidiare alla Marne, la zona più celebre perché vi si concentrano quasi tutte le *maison* più importanti. Eppure, sul fronte qualitativo, le due Côtes (di Bar-sur-Seine e di Bar-sur-Aube) dimostrano ormai da tempo di essere in grado di produrre vini di notevole personalità e di sicura statura qualitativa.

È proprio a Landreville, non lontano da Bar-sur-Seine, che **Charles Dufour**, vignaiolo che incarna una nuova generazione di piccoli *vignerons*, ha iniziato a produrre Champagne di altissimo profilo. Dopo aver cominciato a lavorare nell'azienda di famiglia nel 2006, Charles ha avviato una drastica conversione del vigneto all'**agricoltura biologica**, processo arrivato a compimento a partire dalla vendemmia 2010. Tutte le uve destinate alla nuova linea produttiva "Charles Dufour - Les Vignes du 7", sono dunque rigorosamente **certificate**. Ma la scelta purista di Charles non si limita all'eliminazione delle sostanze di sintesi in vigna. Anche il processo di vinificazione, particolarmente laborioso per lo Champagne, è d'impronta assolutamente **naturale** e **artigianale**. Si può riassumere così:

- uso di soli lieviti indigeni per le fermentazioni alcolica e malolattica
- nessuna *chaptalisation* (arricchimento dei mosti)
- affinamento sulle fecce fini senza chiarifica forzosa (*collage*)
- Champagne da singola annata (pur senza rivendicazione del millesimo)
- nessun dosaggio
- nessuna aggiunta di solfiti al *dégorgement*

È così che Charles Dufour ottiene Champagne di incontestabile autenticità, capaci di riflettere il carattere del terroir della Côte e di proporsi come vini a tutto tondo, prima ancora di essere grandi spumanti metodo classico.

Per il nostro listino abbiamo selezionato tre *cuvée* originali, tutte prodotte dall'annata 2010 (non rivendicata in etichetta) in purezza, e tutte sboccate il 20 febbraio scorso.

- l'**Extra-brut "Bulles de Comptoir"** è un assemblaggio di Pinot noir (45%), Chardonnay (45%) e Pinot bianco (10%) vinificato in vasca, in *pièce* da 228 litri e in botte grande. È uno Champagne armonioso e di carattere, ma anche di approccio beverino (il suo goliardico nome significa "Bollicine da bancone");
- il **Brut Nature blanc de blancs "Le Champ du Clos"** è un singolarissimo e rarissimo Champagne prodotto con Pinot bianco in purezza (localmente detto *blanc vrai*); vinificazione in vasca per preservare la delicata personalità di questo vitigno fragrante e floreale. Una vera chicca!
- il **Brut Nature blanc de blancs "Avalon"** è invece frutto del più classico Chardonnay in purezza. A lui il compito di dimostrare che la Côte des Bars può fare una vera concorrenza alla molto più celebre Côte des Blancs! Agli scettici un solo consiglio: assaggiatelo.

Info: [339.42.99.099](tel:339.42.99.099)

Visita [www.sarfati.it](http://www.sarfati.it)

\* La dicitura "vino naturale" non intende richiamare né in modo diretto/né indiretto la disciplina in materia di etichettatura dei prodotti biologici o altre certificazioni in materia di vino.

[info@sarfati.it](mailto:info@sarfati.it) | [www.sarfati.it](http://www.sarfati.it) | mob. (+39) [339 42 99 099](tel:339.42.99.099)