



Rue des Gravières 5 - 51500 Rilly-la-Montagne Tel. 03/26034001

www.champagnevilmart.com

"Faccio prima vini e poi le bollicine", ecco la filosofia di questo piccolo produttore di Rilly (Premier Cru al 94%) che non ha certo bisogno di ulteriori presentazioni, visto che oramai è universalmente annoverato tra i migliori produttori della Regione grazie ai suoi champagne ricchi, cremosi, piacevolissimi. E Vilmart significa Laurent Champs, alla guida della maison di famiglia, datata 1890, dopo aver ricevuto il timone dal papà René nel 1990. Innanzitutto, la cura degli 11 ettari di vigneti è maniacale, tanto che sono in biodinamica da oltre 20 anni, vantano la certificazione Ampelos da addirittura 10, per non dire che dal febbraio 2014 sono pure HVE (Haute Valeur Environnementale) Livello 3 (il più alto). E non è certo moda, perché già nel 1968 Vilmart vantava 12 parcelle in regime organico... A proposito di vigneti, hanno un'eta media di ben 45 anni (!) e nonostante Vilmart si trovi nella parte nord della Montagne de Reims, questi sono molto più legati allo Chardonnay, che copre ben il 70% della proprietà: "Vilmart è un paradosso" sottolinea Laurent. Bellissima la sede, caratterizzata da vetrate colorate realizzate a suo tempo da René, mentre dietro le quinte si lavora esclusivamente per gravità, a partire dalla classica pressa Coquard. La vinificazione è a dir poco meticolosa e avviene interamente in legno, vecchie foudre da 22 e 50 hl per i non millesimati (e i vins de réserve), barrique usate di Mersault da 228 litri per i millesimati; in legno i vini vi rimangono 8-10 mesi con frequenti bâtonnage e la malolattica non è mai svolta, in ottemperanza alla migliore tradizione champenoise. Il risultato di questa felice combinazione di savoir-faire tra vigna e cantina porta a risultati di altissimo livello perfino nelle annate minori, come dimostra il clamoroso caso della 2001. E gli champagne Vilmart hanno una longevità a dir poco strepitosa, cosa valida non solo per i grandi millesimati, ma anche per il più semplice dei brut sans année, capace di superare agevolmente i quarant'anni con un brio e una ricchezza da lasciare senza parole. La produzione annua si attesta sulle 100.000 bottiglie e dal 2017 sono state riviste tutte le etichette; sul retro, inoltre, sono riportate tutte le informazioni, data di dégorgement compresa.

Secondo noi: Laurent è un artista: nel 'set fotografico' della Champagne scatta bellissime immagini che rappresentano sempre molto bene l'annata nel rispetto dello stile Vilmart e della migliore tradizione champenoise.

La gamma: Grande Réserve, Cuvée Rubis, Grand Cellier, Grand Cellier d'Or (mill.), Cœur de Cuvée (mill.), Grand Cellier Rubis (mill.).

Data degustazione: Roma, 13 giugno 2017



Grande Réserve

70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

PER TUTTI

FRESCO	0000	0000	••••	0000	0000	MATURO
SECCO	0000	0000	••••	0000	0000	DOLCE
BERE	0000	0000	••••	0000	0000	CANTINA
PREZZO (€)	••••	0000	0000	0000	0000	000000
	4	5 9	0 13	30 20	00 30	00

Lo champagne d'ingresso al mondo Vilmart, quello più prodotto (con circa 50.000 bottiglie rappresenta quasi il 50% della produzione), nonché quello con la più elevata parte di Pinot Noir. Questo è fatto con il 50% di vini dell'annata 2014 vinificati in botte e il 50% di vini in réserve perpétuelle tenuti anch'essi in botte. Seguono un paio d'anni sui lieviti e un dosaggio ora 9 g/l. Non sottovalutatelo perché invecchia magnificamente.

Lo champagne d'ingresso di Vilmart conferma una solidità invidiabile pur rappresentando il più semplice della gamma. Che, però, sfodera una longevità a dir poco strepitosa, anche più di 40 anni.

dég. nou 2016 - Naso, ovviamente, di spiccata freschezza e non meno pulito, pervaso da note fruttate (soprattutto mela) accompagnate da agrumi scuri (arancia), poi anche florealità di campo e tostature che riconducono alla frutta secca. Pur non essendo il prototipo dello stile Vilmart, ha personalità e, soprattutto, non è affatto scontato. L'assaggio spiazza un po' in quanto ci si sarebbe aspettati tensione e slancio acido, invece sfodera un'inaspettata materia polposa, fatta di croccanti ritorni di mela e una gradevole chiusura fresca sui ritorni agrumati, pure piuttosto sapida. Da notare che il legno è magistralmente gestito perché non si avverte affatto. Champagne ben fatto, piacevole, che si fa bere da tutti e in tutte le occasioni.



88/100



30% Pinot Noir, 70% Chardonnay

TAVOLA

FRESCO	0000	0000	••••	0000	0000	MATURO
SECCO	0000	0000	••••	0000	0000	DOLCE
BERE	0000	0000	••••	0000	0000	CANTINA
PREZZO (€)	0000	••••	0000	0000	0000	000000
	4	5 9	0 13	30 20	00 30	00

Il brut sans année alto di gamma, che si colloca sopra il classico Grande Réserve e materializza tanto la filosofia Laurent Champs, quanto il suo legame con lo Chardonnay. Uve da piante di almeno 30 anni, vinificazione e successivi 10 mesi di affinamento in foudres da 50 hl, no malolattica e almeno due anni sui lieviti. Da questo tiraggio segue lo schema del Grande Réserve: 50% vini d'annata (2013) e 50% réserve perpétuelle. Dosaggio 9 g/l.

Per quanto ottimo, l'altro sans année di casa (Grande Réserve) deve inchinarsi di fronte al valore di questo bellissimo champagne. Che, tra l'altro, non sbaglia un'uscita.

dég. dic. 2015 - L'olfatto riporta nei canonici binari dello stile Vilmart, con lo Chardonnay in giusta evidenza, fatto innanzitutto di grassezze, quindi di una brillante agrumatura e l'imprescindibile mineralità. E, man mano, ecco uno spunto di frutti tropicali, la florealità gialla, le spezie (pepe bianco). Anche in questo caso, la gestione del legno appare perfetta, salvo poi avvertirlo in maniera estremamente accattivante, per non dire addirittura gustosa, in bocca: fresca, salina di mare se non proprio sapidissima. Forse la gustativa non rappresenta un campione di articolazione, ma alla fine si rivela veramente piacevole, fino alla chiusura ancora sapida tra i ritorni minerali e agrumati. Così questo bello champagne finisci per berlo e riberlo, addirittura senza troppe elucubrazioni, al punto che neanche pensi al fatto che sia figlio di un'annata sotto tono. Fermo restando che si profila come uno champagne da appassionati. Veramente perfetto con i tonnarelli cacio e pepe.

90/100

GRAND CELLIER

PREMIER CRU

Rolly la Monta

VILMART

510

Grand Cellier d'Or 2012

20% Pinot Noir, 80% Chardonnay



PIACERE

FRESCO	0000	0000	••••	0000	0000	MATURO
SECCO	0000	0000	••••	0000	0000	DOLCE
BERE	0000	0000	0000	••••	0000	CANTINA
PREZZO (€)	0000	••••	0000	0000	0000	,000000
	4	5 9	0 13	30 2	00 3	00

La declinazione di una sola annata della precedente etichetta, anche se con una maggiore quota di Chardonnay. Inoltre, le uve provengono da piante ancora più vecchie ('Les Blanches Voies Bas') e la fermentazione avviene in barrique, in gran parte usate (4-6 anni), con élevage di 10 mesi. Anche in questo caso, la malolattica non è svolta e la maturazione sui lieviti dura tra i tre e i quattro anni. Tirato in 7.000 bottiglie, è dosato a 8 g/l.

Altro champagne Vilmart che, su un livello sempre altissimo, non delude mai né minimamente. Anche se qui l'annata eccezionale è 'mascherata' dall'estrema giovinezza...

dég. giu. 2016 - Ancora un gradino più in alto nella gamma e il savoir-faire di Laurent si rivela definitivamente in tutta la sua magnificenza, facendoti così capire perché Vilmart sia un produttore d'eccellenza. Potremmo raccontarvi i tanti riconoscimenti olfattivi, compresi tra le iniziali grassezze di crema e la mineralità di craie, ma questo è uno di quei grandi champagne che vanno descritti per sensazioni. Come fa Daniele Agosti, quando afferma che "con questo champagne abbiamo decisamente cambiato passo", a sottolineare la complessità, l'articolazione, la profondità, soprattutto la capacità di conquistare, portando a perderti nelle infinite sfaccettature del calice, nel suo strizzare l'occhio alla vinosità senza rinnegare un solo istante l'essere assolutamente champagne. La bocca conferma tutto ciò, ti dà certezze, ti rassicura, perché è elegante e dimostra di avere veramente tutto al proprio posto, con un equilibrio perfetto sotto ogni punto di vista - spessore, tensione, levigatezza, asciuttezza - e con il plus della sapidità e della lunghezza della gustativa, capaci di regalare quel qualcosa in più che rende questo champagne irresistibile. Ne conoscevamo il valore, ma la combinazione con una grande annata lo consacra definitivamente. A un soffio dal mito.



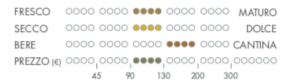
94/100



20% Pinot Noir, 80% Chardonnay



MITI



One step more: ecco l'ulteriore estremizzazione di Vilmart. Uve selezionate personalmente da Champs e da sole piante di oltre 55 anni nel *lieu-dit* di 'Les Blanches Voies Haut'. Quindi, alla fermentazione, che è la stessa del *Grand Cellier d'Or*, vengono inviati solo 1.400 litri dei 2.050 della *cuv*ée, il *cœur*, da cui il nome. Dosaggio 8 g/l. Purtroppo, la produzione è ancora più contenuta: solo 5.000 bottiglie.

Quando si parla di 'top' champagne, di capolavori dell'art champenoise, ci si dimentica troppo spesso di questa meravigliosa creatura di Laurent Champs, accidenti!

dég. mar. 2016 - Metti il Grand Cellier d'Or sotto la lente d'ingrandimento e... ecco il Cœur de Cuvée! Annata a parte, ovviamente. Isabella Perugini trova il primo "un quadro, un'opera d'arte" mentre questo "emoziona, è occhio e cuore". Così, l'iniziale lente d'ingrandimento ti fa anche scoprire le differenze, identificabili nella potenza di questo naso, nell'intensità, nella concentrazione, della materia e della stessa espressività degli aromi, tanto che è un altro di quei casi in cui possiamo parlare di 'sfera di plutonio'. All'assaggio si rivela immediatamente la lunga strada che questo champagne ha davanti a sé, quindi si potrebbe essere giustamente tentati di definirlo 'acerbo', evidentemente bisognoso di cantina, ma poi ci si sorprende anche di trovare la bocca brillante a dispetto dell'annata (calda). È uno champagne complesso, tanto che si dovrebbe veramente avere la 'forza' di lasciarlo nel bicchiere e divertirsi a leggerlo ogni 2-3 minuti, però, a un certo punto, non resisti più e lo bevi: allora dimentichi la sua giovinezza e apprezzi le sue imperfezioni, la sua forza, la sua incredibile complessità che significa un gusto addirittura saturante. Ma anche un gusto che alla fine ti fa venire voglia di bere e ribere senza limiti questo grande champagne...

95/100

CŒUR DE CUVÉE 2009

PREMIER CRU

Billy to Honton

VILMART

Grand Cellier Rubis 2011

60% Pinot Noir, di cui il 20% in rosso, 40% Chardonnay



TAVOLA

FRESCO 0000 0000 0000 0000 MATURO
SECCO 0000 0000 0000 0000 DOLCE
BERE 0000 0000 0000 0000 CANTINA
PREZZO (E) 0000,0000,0000,0000,00000
45 90 130 200 300

L'altro rosé di Vilmart, il millesimato, pure piuttosto raro, visto che è prodotto in appena 2.000 bottiglie e non in molte annate, dopo il primo del 1990 creato proprio da Laurent. Anche in questo caso le uve sono selezionate nelle vigne di più di 55 anni di 'Les Blanches Voies Haut' e poi fermentate in barrique. Poco più di quattro anni sui lieviti e 8 g/l di dosaggio.

Stacca nettamente, ben più di quanto ci si potrebbe aspettare, l'altro rosé. Soprattutto, è nettamente figlio della sua annata, tanto nel bene quanto nel male...

dég. apr. 2016 - Questo champagne stupisce perché scopri come un produttore intimamente legato agli champagne bianchi sia anche capace di fare un piccolo capolavoro in rosa, partendo da un vigneto d'eccezione. Confessiamo di essere stati un po' timorosi perché, due anni dopo e a fronte di un'annata ben diversa, non sapevamo se avessimo vissuto le stesse, bellissime sensazioni, invece... Invece ecco ancora un gran naso, che ti getta in faccia i tipici canoni del vino rosso, ma poi ti spiazza con la vivacità, il carattere stuzzicante dello champagne. E, se proprio volete, ecco note di arancia rossa, di tamarindo, di cannella... Ha fascino, tanto. L'assaggio conferma che non si tratta affatto di un rosé sdolcinato, perché ha i frutti rossi, dalla melagrana ai ritorni di tamarindo e arancia rossa, arricchiti dagli spunti di Karkadé, ma poi la progressione non gioca sull'energia dell'acidità, bensì sull'asciuttezza, anche per via del tannino nella sua migliore accezione, per una chiusura pulente ancora sui toni dell'arancia. Nel bene e nel male è giustamente figlio della sua annata, ma è fuori dubbio che si conferma un rosé da non mancare per piacevolezza. Se preferite, l'ennesima conferma delle abilità di Laurent Champs. Con tataki di tonno.



93/100