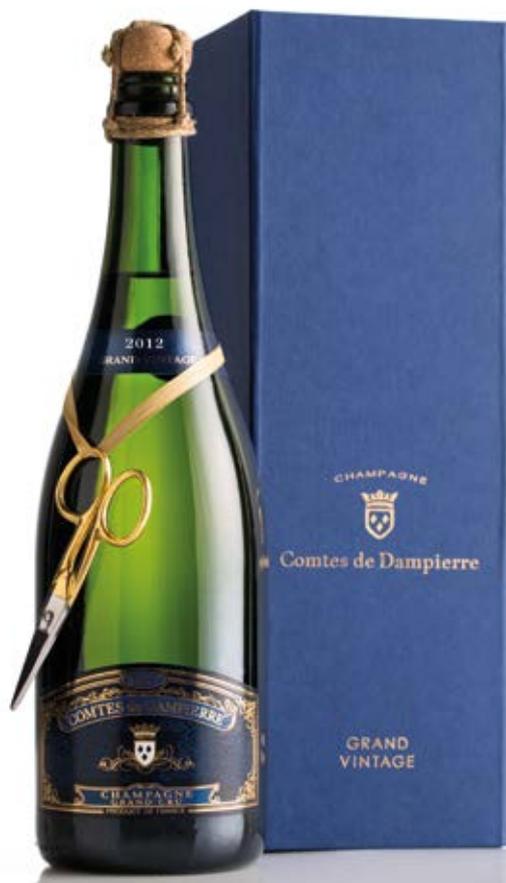


CHAMPAGNE DAMPIERRE UN ANNO DA PROTAGONISTA

NEI GIORNI DEI BRINDISI, LA STORICA MAISON CI RIVELA UNA STAGIONE RICCA DI EVENTI...



L'ESCLUSIVO TAPPO CREATO PER IL CENTENARIO DI BENTLEY DA DAMPIERRE IN METALLO PREZIOSO, ISPIRATO ALL'EMBLEMA CON LA B ALATA CHE ADORNAVA IL FRONTALE DELLE PIÙ BELLE BENTLEY SPORTIVE DEGLI ANNI '30

Incontriamo il dott. Mario Christian Zanardi, Chargé d'Affaires Dampierre pour l'Italie, chiedendogli le ultime notizie sulla prestigiosa Maison de Champagne.

Dott. Zanardi, è appena tornato dall'Inghilterra dopo un evento Dampierre. Che cosa ci può dire al riguardo?

"Il 2019 rappresenta per la nostra Maison un altro traguardo raggiunto nella nostra ricerca dell'Excellence..."

Infatti, la prestigiosa Casa automobilistica Bentley ha scelto i nostri Champagne per festeggiare il suo Centenario!

Per l'occasione, Dampierre non solo ha elaborato una cuvée speciale Grand Cru, per allietare tutte le celebrazioni del Centenario Bentley nel mondo, ma ha voluto anche, a testimonianza dell'evento storico, proporre un prestigioso cofanetto, in edizione limitata a 2019 esemplari, contenente il magnifico tappo in metallo prezioso, di oltre 300 gr., direttamente ispirato all'emblema con la B alata che adornava le griglie delle più belle Bentley sportive degli anni '30, come la sontuosa Bentley 8 litri..."

Certo che la conquista di un marchio così esclusivo è stata una bella sfida?

"Sfida ed immenso onore, ovviamente. Ma l'anno 2019 ha segnato per Dampierre altri successi. Ad inizio anno, la famosa Guida «Hachette des Vins» (la bibbia del buon bere in Francia!), consegnava la sua ambita «Stella» al nostro Rosé de Vertus, definendo questo Blanc de Blancs... rosa: «uno Champagne très réussi!». Oggi, la stessa Guida, nell'edizione 2020, premia nuovamente una nostra cuvée! Ecco il parere della severa giuria francese sul Grand Vintage 2012: "Dopo un riposo di sette anni sur lies, la cuvée mostra la potenza e l'ampiezza del Pinot noir con aromi fini e complessi di brioche, mandorla, pera e frutti rossi. Un grande millesimato".

Un anno molto positivo, dunque?

"Assolutamente! È stata una stagione fausta per la Maison Dampierre. Anni fa, la scommessa del comte Audoin era entusiasmante: creare una linea di Champagne di "Excellence" con i migliori Cru per offrire ai veri amatori delle cuvée sempre esclusive e di assoluta qualità.

Qualche volta, i sogni diventano realtà... Ormai, in Italia, il nostro Champagne ha sposato gli indirizzi più raffinati del mondo eno-gastronomico e continuiamo a proporre agli amatori cuvée autentiche e sempre rare. La nostra «Cuvée des Ambassadeurs Brut», per esempio, rimane sui lieviti più di cinque anni e il nostro «Prestige de Dampierre 2004» si presenta dopo più di quattordici anni di attesa..."

Quali sono le peculiarità di questa nuova cuvée?

"Nel 2004, gli Chardonnay della stupenda Côte des Blancs sono stati impressionanti ed i Grands Crus di Cramant, Oger e Le Mesnil-sur-Oger offrono un millesimo di assoluta ricchezza. L'assenza, in gran parte della cuvée, di fermentation malolactique e un dosaggio molto limitato hanno creato uno Champagne minerale e speziato con aromi di mela, pera ed agrumi. Il perlage è cremoso ed il finale persistente sul miele e le mandorle tostate.

Ovviamente, per un simile Cru, nelle cantine dei comtes de Dampierre, si è riscoperto il costoso "Ficelage". Ogni bottiglia è tappata a mano con una gabbietta di canapa impeciata. Lavoro artigianale di precisione, il ficelage tradizionale, senza alcun nodo, rispetta una Ordonnance Royale del 1735 ed è la firma autentica della nostra Maison.

Chi si avvicina a Dampierre sa di scegliere una storia vera, una famiglia e il suo terroir e le sue bollicine di grande raffinatezza!

Allora, a tutti gli amici, auguri vivissimi!"



MARIO CHRISTIAN ZANARDI,
CHARGÉ D'AFFAIRES
DAMPIERRE POUR L'ITALIE

Prestige de Dampierre 2004...

LE JOYAU DÉDIÉ À NOS AMBASSADES EN ITALIE

L'AMBASSADE DAMPIERRE DE L'ANNÉE
Sapori di Vini (Orio al Serio)

LES PRESTIGIEUX RELAIS & CHÂTEAUX
ET LES ÉLUS DU GUIDE MICHELIN

Relais San Lorenzo (Bergamo Alta)
Da Vittorio (Brusaporto)
Aimo & Nadia (Milano)
Don Alfonso 1890 (S. Agata sui due Golfi)
Casual Ristorante (Bergamo Alta)
Il Saraceno (Cavernago)
I Castagni (Vigevano)
Villa d'Este (Cernobbio)
La Lanterna Verde (Villa di Chiavenna)
L'Albergo della Posta (Montespluga)
La Locanda di Pietracupa (Val di Pesa)
Hotel Tambò (Campodolcino)
Zafferano Bistrot (Barzanò)
Volvèr (Cala de' Medici)
Al Tramezzo (Parma)
La Valle (Trofarello)
Il Priore (Cazzago San Martino)

LES BISTROTS GÉNOTHÈQUES

Domus (Bergamo)
Giò (Seriante)
Wine Bar Savoy (Bergamo)
Il Caffè di via Paglia (Bergamo)
Reflexo (Urgnano)

LES CHAMPAGNERIES

Osteria Mille Storie & Sapori (Bergamo)
Le Iris (Bergamo)

LES ENTREPRISES

Sitfa Spa (Moncalieri)
Delsey Italia Spa (Agrate Brianza)
Rossini della Quercia Spa (Costa Masnaga)