



Stories Wine People

Alberto Massucco Champagne: il primo Champagne italiano

📅 21 Febbraio 2022 👤 Redazione 🍷 Alberto Massucco Champagne, Champagne, Fa'Bulleuses, Gallois-Bouché, Jean-Philippe Troussel, Rochet-Bocart

Dopo aver importato per anni le più ricercate etichette di Champagne francese, in primavera l'esordio del primo Champagne italiano

Grande amante delle bollicine francesi, **Alberto Massucco** è il primo italiano a possedere una vigna nella regione francese dello Champagne. Dopo aver iniziato la sua avventura nel mondo vitivinicolo come importatore e distributore di champagne in Italia, quest'anno l'imprenditore piemontese farà il suo debutto sul mercato italiano con una propria etichetta, "**Mon idée de Cramant**", in vendita a partire dalla primavera 2022. La bottiglia, una cuvée con tiratura limitata a sole 500 bottiglie, rigorosamente numerate, è stata prodotta grazie all'eccezionale annata 2018 che le vigne di **Cramant**, villaggio Grand Cru della **Côte de Blanc**, hanno offerto ai produttori. Nell'autunno del 2022 si potrà finalmente brindare con la **Cuvée Mirede**, un omaggio alla moglie che per anni lo ha sostenuto e seguito nella realizzazione dei suoi obiettivi. Il 2023 vedrà l'uscita del suo Blanc de Blancs 100% Chardonnay, il **Millesimato Alberto Massucco Champagne Grand Cru 2018**.

Alberto Massucco, grazie all'amicizia con uno dei migliori produttori di champagne, **Erick De Sousa**, inizia la sua avventura come produttore. Nel 2018, infatti, tra i due imprenditori nasce una vera e propria collaborazione, unita dalla passione comune, che porta Erick a seguire la linea **Alberto Massucco Champagne**, combinando il suo savoir faire alle sensazioni di Alberto, in un mix di eleganza e raffinatezza che solo l'unione tra conoscenza francese e spirito italiano può creare.

Tutte **piccole maison indipendenti**, **RM**, quelle selezionate da Massucco, che si distinguono per raffinatezza ed eleganza, portando nei calici la vera essenza dello champagne. **Rochet-Bocart**, **Jean-Philippe Troussel**, **Gallois-Bouché** e **Fa'Bulleuses** sono le quattro maison che importa e distribuisce in esclusiva in Italia, scelte per raccontare la sua affinità con l'anima del vino francese.

Gallois-Bouché piccola realtà familiare nata nel 2013. A guidarla è il brillante Guillaume giovane *récoltant-manipulant*, ovvero produttore di champagne unicamente da uve proprie, oltre che enologo presso Bollinger. Con 3,5 ettari totali, l'azienda produce Pinot Nero e Chardonnay, i due protagonisti delle etichette, **Cuvée fût de chêne millésime 2013** e **Cuvée fût de chêne millésime 2014**.

Produttori di champagne unicamente da uve proprie sono anche le maison **Rochet-Bocart** e **Jean-Philippe Troussel**. Quest'ultima, situata ai piedi della Montagne de Reims, si caratterizza principalmente per l'ottima produzione generata dal mix tra tecnologia e tradizione champenoise. Sette le etichette che secondo **Alberto Massucco** descrivono al meglio questa unione: **Crème**, **Absolu**, **Rosè**, **Millèsimè**, **Nuit blanche**, **Anna T.** e **Les Croisettes**.

Rochet-Bocart, guidata con determinata passione da Mathilde dal 2015 che produce: **Blanc de Blancs Brut**, **Blanc de Blancs Nature**, **Blanc de Noirs** e **Rosé**.

Alberto Massucco, si è fatto promotore di un progetto culturale che va oltre la semplice etichetta di uno champagne. Rappresentando le **Fa' Bulleuses**, Massucco sostiene e condivide la forza femminile sia in vigna che in cantina. **Isos** è l'espressione delle sette jeunes filles, di sette territori, di sette maison, soprattutto di sette amiche che insieme, con coraggio, vogliono affermare la propria identità attraverso l'uguaglianza.

Una selezione curata nei minimi dettagli, quindi, quella di **Alberto Massucco Champagne**, che porta in Italia il vero animo dello champagne, regalando a tutti gli appassionati di bollicine un'esperienza unica ed un'esplosione di sapori a portata di calice.

Scegliere uno champagne selezionato da **Alberto Massucco**, vuol dire essere accompagnati nel suo mondo, condividere i suoi gusti e entrare in empatia con le sfumature della sua essenza.

Per informazioni

Alberto Massucco Champagne

info@albertomassuccochampagne.it

www.albertomassuccochampagne.it