****

**1° CORSO SULLO CHAMPAGNE**

1. Lezione / Lunedì 8 maggio 2017: La genesi e la Storia. Dai vini della Champagne al Méthode Champenoise: I falsi miti, gli stereotipi, le grandi verità. Pierre Pérignon, Thierry Ruinart, Madame Clicquot & C.  
     
   2. Lezione / Lunedì 15 maggio 2017: La filiera di produzione, le normative e gli stili. Le grandi maison e la cultura dell’assemblage; i vigneron e la cultura del suolo.  
      
   3. Lezione / Lunedì 22 maggio 2017: La Vallée de la Marne. Da Hautviller ad Aÿ, la nascita del mito del terroir.  
      
   4. Lezione / Lunedì 29 Maggio 2017: La Montagne de Reims (parte prima). Da Ambonnay e Bouzy a Trépail, il calore e la forza.  
     
   5. Lezione / Lunedì 5 Giugno 2017: La Montagne de Reims (parte seconda). Da Verzenay e Verzy a Vrigny: la tensione dell’eleganza.  
     
   6. Lezione / Lunedì 12 Giugno 2017: La Côte des Blancs. Da Chouilly a Cramant, da Avize a Vertus: un viaggio nella mineralità.  
     
   7. Lezione / Lunedì 19 Maggio 2017: L’Aube. Dalla periferia della nobiltà, la grande sfida biodinamica  
     
   8. Lezione / Lunedì 26 Giugno 2017: Lo Champagne come status-symbol: le grandi Cuvée Prestige.  
     
   9 e 10. Lezione / 2017 Viaggio-studio in Champagne: stage tecnici presso grandi maison e vigneron. Degustazioni. Percorso di visite nelle vigne dei vari territori (opzionale e non compreso nei costi del Corso).
2. **LA CARTA DEGLI CHAMPAGNE:  
   1. Lezione /lunedì 8 maggio 2017: La genesi e la Storia.  
   \* La Grande Année, BOLLINGER  
   \* Cuvée 735 Dégorgement Tardif, JACQUESSON  
   \* Cuvée San Pietroburgo, VEUVE CLICQUOT  
   \* Grand Réserve Blanc de Blancs, GOSSET  
   \* Brut Halves, RUINART  
   \* Brut Anthracite, CORBON  
   2. Lezione / lunedì 15 maggio 2017: La filiera di produzione, le normative e gli stili.  
   \* Grand Cellier d’Or 1er Cru, VILMART & CO  
   \* Brut, LOUIS ROEDERER  
   \* Brut Réserve, MOËT & CHANDON  
   \* Brut Réserve, CHARLES HEIDSIECK  
   \* Avize Grand Cru Cuvée R de Rosa, BOURMAULT CHRISTIAN  
   \* 1er cru Cuvée Volupte, RENE' GEOFFROY  
   3. Lezione / Lunedì 22 maggio 2017: La Vallée de la Marne.  
   \* Grande Réserve, VADIN - PLATEAU  
   \* Cuvée Des Sires 2010 Ay Grand Cru, ROGER BRUN  
   \* Rosé Zero, TARLANT- OEULLY  
   \* Le Nombre D'or "Sablé Blanc Des Blancs", AUBRY  
   \* Rosé Sa, BILLECART-SALMON  
   \* Champagne Extra Brut Cuvée "L'âme de la Terre" Millésimé, FRANÇOISE BEDEL & FILS  
   4. Lezione / Lunedì 29 maggio 2017: La Montagne de Reims (parte prima).  
   \* L'Amateur Blanc De Blancs - Non Dosé - 1er Cru, DAVID LÉCLAPART  
   \* Grande Réserve Millésimé G.C., BARNAUT EDMONT BOUZY  
   \* Champagne Cuvée Leonie Green Brut, CANARD DUCHENE  
   \* Brut Millésimé, PALMER  
   \* Brut "Les Vignes de Vrigny" - 1er Cru, EGLY-OURIET  
   \* Cuvée Millésimé, CHAMPAGNE BILLIOT   
   5. Lezione / Lunedì 5 giugno 2017: La Montagne de Reims (parte seconda).  
   \* Cuvée Speciale Blanc De Noir Grand Cru, PEHU-SIMONET  
   \* Réserve Grand Cru Extra Brut, PENET - CHARDONNET  
   \* Brut Les Chaillots Gillis Ext Brut, CHAMPAGNE NICOLAS MAILLART – ECUEIL  
   \* Brut Vintage, THIENOT  
   \* Brut Millésimé 2007 Blanc De Noirs, ROGER COULON  
   \* Brut Quintessence, GAIDOZ - FORGET  
   6. Lezione / Lunedì 12 giugno 2017: La Côte des Blancs.  
   \* Brut Blanc De Blancs "Origine", MICHEL GENET  
   \* Cuvée St.Denis Grand Cru, VARNIER-FANNIERE  
   \* Vieille Vigne de Cramant » B.de Blancs GC, LARMANDIER-BERNIER  
   \* Le Mesnil Sublime Grand Cru Millesime, LE MESNIL  
   \* G.C. Diapason Blanc de Blancs, PASCAL DOQUET  
   \* St. Vincent Grand Cru Brut, R&L LEGRAS  
   7. Lezione / Lunedì 19 giugno 2017: L’Aube.  
   \* Millésimé, FLEURY  
   \* Le Cotet, JACQUES LASSAIGNE  
   \* Martin Fontaine Millésimé, RUPPERT-LEROY  
   \* Ma Cuvée Maison, CHARLES DUFOUR  
   \* Cuvée Les Reines Blanc De Blancs Fut De Chene Millésimé, JULIEN PRELAT  
   \* Cuvée Fidele, VOUETTE ET SORBEE  
   8. Lezione / Lunedì 26 giugno 2017: Lo Champagne come status-symbol:  
   \* Cristal, LOUIS ROEDERER  
   \* Vintage, DOM PERIGNON  
   \* Belle Epoque, PERRIER JOUET  
   \* Dom Ruinart Blanc De Blancs, RUINART  
   \* Comtes De Champagne, TAITTINGER  
   \* Vintage, KRUG**

**In caso di improvvisa indisponibilità di uno o più prodotti, la Fondazione Italiana Sommelier si riserva il diritto di sostituire eventuali vini della presente carta con etichette di analogo pregio.**