****

**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.**