



Corriere del Vino.it

30 ottobre 2012

I cinque petali degli Champagne Marguerite Guyot nella splendida cornice del Kallmünz Restaurant di Merano

Tweet 0

Florence Guyot e Luigi Ottaiano propongono una grande serata di eccezionali abbinamenti e irripetibili emozioni

Non ci potrà essere modo migliore per chiudere la più esclusiva e prestigiosa tra le manifestazioni vinicole italiane, il Wine Festival di Merano, che una serata che abbia come protagonista il più emozionante tra gli Champagne: **Marguerite Guyot**. Nella splendida cornice del Kallmünz Restaurant, saranno infatti i cinque petali del "bouquet d'émotions" creato da **Florence Guyot** - uno per ogni Champagne, uno per ogni emozione - a concludere le intense giornate di assaggi e degustazioni di altissimo livello della rassegna meranese.



Florence Guyot presenterà personalmente i cinque Champagne che accompagneranno il menu degustazione creato per l'occasione da **Luigi Ottaiano**, uno tra gli chef più originali e innovativi: di formazione musicale, concertista, ha scelto di esprimere la sua sensibilità e la sua arte attraverso la gastronomia, dando vita a una cucina fondata sulla tradizione mediterranea, sulla ricerca di materie prime d'eccellenza e sulla creazione di connubi con tutto il mondo.

Il Pesce Spada all'Origano e pepe rosa, con pancetta arrotolata, germogli d'insalata e zucchine alla menta/zenzero sarà abbinato alla Cuvée "**Desir**" **Marguerite Guyot**: un Blanc de Noirs realizzato con Pinot Meunier in purezza, dagli aromi fruttati di sorprendente finezza.

Per il Trancio di Salmone al Vapore, su finocchio marinato al pistacchio e limone, olio vanigliato e indivia riccia è stata scelta la Cuvée "**Séduction**": Blanc de Blancs che regala le più soavi sensazioni di un grande Chardonnay.

I Taglierini di Pane, al ragù d'astice, asparagi e pomodorino datterino, nocciole e olive taggiasche saranno serviti con l'altro Blanc de Noirs della Maison Marguerite Guyot: la Cuvée "**Passion**", ottenuta da Pinot Nero in purezza, che esprime potenza e calore ma anche raffinatezza e nobiltà.

Il Trancio di Rombo, con porcini al Brandy, salsa scalogno/rafano e tortino di patate sarà abbinato al Brut Rosé, il petalo rosa della margherita, che porta il nome di "**Fleur de Flo**"; frutto dell'assemblaggio in parti uguali (30%) di Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier con aggiunta di un 10% di Côteaux Champenois rosso affinato in barrique, "Fleur de Flo" unisce eleganza e freschezza alla piacevolezza di tutti gli Champagne Marguerite Guyot.

La serata si concluderà con la degustazione della grande Cuvée "**Extase**" Blanc de Blancs Grand Cru, millesimato 2002 (la migliore annata del decennio, in particolare per lo Chardonnay): uno Champagne di eccezionale espressività aromatica e persistenza, che sarà abbinato alla Terrina di Cavolfiore con crèmeux di frutti di bosco, cioccolato bianco, gelatina al timo, confettura di lamponi e fragole.

Il costo della serata è di **100 euro a persona**. Prenotazione al numero 0473212917, 0473239802.

Gli Champagne Marguerite Guyot nascono a Damery, nella valle della Marna, cuore della Champagne, da un'idea di Florence Guyot, che da anni è tra le protagoniste sulla scena italiana delle bollicine francesi. Un'idea che ha radici nella sua famiglia: frutto di un armonico assemblaggio di cultura italiana e francese, Florence ha respirato fin dall'infanzia, a Lione, i profumi dell'antica cave di proprietà del suo trisnonno e si è ispirata al nome floreale della nonna, Marguerite, vissuta nell'epoca dell'Art Nouveau, per dare vita al suo progetto.

<http://www.champagnemargueriteguyot.com/>