

# The Good Life

BUSINESS | CULTURA | DESIGN | ARCHITETTURA | MODA | VIAGGI | LIFESTYLE | N° 13 APRILE-MAGGIO 2018 | BIMESTRALE | 7 €

La prima rivista ibrida business & lifestyle

**Mega City**

**STOCCOLMA, DOVE  
TUTTO È PROGETTO**

**The Good Practice**

**OLTRE LA SOSTENIBILITÀ  
CON IL CRADLE TO CRADLE**

**The Good Direction**

**CITTÀ DEL MESSICO  
WORLD DESIGN CAPITAL 2018**

**The Good Speed**

**COME SI DISEGNA  
UNA SUPERCAR**

**The Good Art**

**IL SOTTILE CONFINE  
TRA ARTE E DESIGN**

**The Good Spots**

**RISTORANTI,  
HOTEL E GALLERIE**

**NUMERO  
SPECIALE  
100%  
DESIGN**

**Good  
design  
is good  
business**



**Extremely addictive**





## GOOD VIBRATIONS CENTOPERCENTO DESIGN

## THE GOOD WINES

 La selezione di *The Good Life*
**1. AMOUR DE DEUTZ**

MILLESIMATO: 2006

COLORE: BIANCO

PREZZO: 350 €

Signora dei pinot neri, la maison **Deutz** si dedica anche al generoso *blanc des blancs* con il brillantissimo Amour de **Deutz**. Elaborato unicamente con chardonnay di Avize, Mesnil-sur-Oger e Villers-Marmery, questo millesimato testimonia la generosità dell'annata 2006. Al naso offre già una bella complessità, con aromi di pesca bianca, prugna ciliegia e mandarino cinese, mescolati a note di pasta frolla e caprifoglio. Al palato, l'attacco è franco, setoso e delicato, sostenuto da una bella mineralità. La pienezza di questa annata offre un'architettura molto elaborata e una capacità di sfidare il tempo che dipenderà solo dalla pazienza dell'acquirente.



1



4

**4. VEUVE CLICQUOT VINTAGE**

MILLESIMATO: 2008

COLORE: BIANCO

PREZZO: 115 €

Arrivato nel 2006, lo *chef de cave* Dominique Demarville ha firmato due anni dopo questo millesimato per la sua prima creazione nella collezione vintage. Dagli Anni 60, periodo nel quale la casa vinicola è passata all'invecchiamento in acciaio inossidabile, il 2008 è stata la prima annata a maturare in botti di rovere. Qui domina il pinot nero dei *grands* e *premiers crus*. Raffinato ed elegante, le note olfattive di questo Vintage 2008 esprimono sentori di agrumi e frutta a nocciolo (pesca, albicocca), arricchiti da note di pasticceria. Al palato, l'attacco, schietto e vivace, rivela una bocca potente, cesellata dalla mineralità. La scelta del giallo per l'etichetta, resistente alle scoloriture del tempo, risale al 1877, quando si volle identificare uno champagne più secco.

**2. HENRIOT CUVE 38**

MILLESIMATO: NON MILLESIMATO

COLORE: BIANCO

PREZZO: 350 €

Nel 1990 Joseph Henriot ebbe la lungimiranza di dedicare un tino all'elaborazione di un *blanc de blancs* unico, selezionando e aggiungendo ogni anno la quintessenza di 4 vigneti grand cru. Da questa riserva perpetua nasce Henriot Cuve 38, 100% chardonnay, 100% grand cru. Ogni anno sono spillate solo 1.000 prestigiose bottiglie magnum distinte dal numero posto sul prezioso cappuccio argentato. Aromi delicati di burro fresco e poi di fiori bianchi. Al palato rivela un'armonia di sapori tra agrumi ed albicocca matura. Il vino sprigiona in seguito note di miele e di *viennoiserie*, peculiari dello stile della maison.



2



5

**5. MUMM COLLECTION DU CHEF DE CAVES**

MILLESIMATO: 2006

COLORE: BIANCO

PREZZO: 320 €

Per creare questa collezione, Didier Mariotti, lo *chef de cave* della maison Mumm, ha selezionato millesimati d'eccezione realizzati dai suoi predecessori. Il millesimato del 1990, ad esempio, risulta potente al naso, rivela la sua evoluzione aromatica con note di frutta matura e purea, torrone, uva passa e torrefazione. La bottiglia nasce dalla matita di Ross Lovegrove, che reinterpreta l'iconico *cordon rouge*, risalente al 1876, quando il fondatore di Mumm, Georges Hermann Mumm, ebbe l'idea di decorare gli champagne selezionati con il nastro rosso della *légion d'honneur*, il più alto riconoscimento civile francese.

**3. PIPER-HEIDSIECK RARE MILLÉSIMÉ**

MILLESIMATO: 1998

COLORE: BIANCO

PREZZO: 340 €

Per la prestigiosa annata del 1998, lo *chef de cantine* Régis Camus ha selezionato chardonnay in maggioranza (70%) dalla montagna di Reims e dalla regione dei *blancs*, oltre a dei pinot neri di Verzy, Verzenay, Bouzy e Aÿ. Questo raro millesimato è raffinato e seducente con un bouquet generoso e goloso. In bocca la struttura è doppia, ripartita tra mineralità e calore, grasso e secco, con note cremose e aromi di cacao, prugna Reine Claude e mango. L'intreccio dorato della lamina fatta aderire a mano sulla bottiglia, grazie anche a ben 160 punti colla, richiama le vigne della Champagne.



3



6

**6. CUVÉE ALAIN THIÉNOT**

MILLESIMATO: 2007

COLORE: BIANCO

PREZZO: 395 €

Firma della casa, la *cuvée* Alain Thiénot prende il nome dal fondatore e viene elaborata solo in anni straordinari, con un assemblaggio al 65% di chardonnay e al 35% di pinot nero. Al naso complessi e raffinati sentori di frutta a polpa bianca, agrumi, crema, crosta di pane, brioche e burro fuso. Belle note di noce e mandorla tostata sia al naso che al palato, accompagnano una mineralità precisa e persistente. Il sorso è ampio e ricco, con una struttura quasi cremosa e un finale preciso, intenso e lunghissimo. Sa esattamente come sedurre gli estimatori dell'opulenza e della ricchezza.