

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

FOOD & BEVERAGE

Dicembre 2013

JACQUESSON & RISTORANTE DEVERO

Avize Champ Caïn 2004 esalta piatti semplici

Una dozzina di tavoli all'interno del *Devero Hotel* di Cavenago di Brianza (MB) sono il regno di Enrico Bartolini, appena insignito con la seconda stella *Michelin* e autore di una cucina da lui stesso definita *contemporary classic*. Creativo ed esperto conoscitore di Champagne, Bartolini ama costruire piatti evocativi di ricordi e sensazioni con tecniche avanguardistiche che permettano di creare preparazioni intriganti e con personalità, senza snaturarne l'anima. Una cucina classica, quindi, ma contemporanea allo stesso tempo, scevra da imposizioni e parametri dettati da mode passeggeri. Proprio come la *maison* de Champagne Jacquesson che, dal 1978, non è mai scesa a compromessi, lavorando con metodi non industriali, dedicati ai più alti *standard* di qualità. La produzione avviene solo con uve provenienti dai vigneti di proprietà, 28 ettari, di cui 11 situati nella Côte de Blancs, ad Avize, dove si trovano le vigne di maggior pregio.

Questo rigore nel metodo piace a Bartolini, in particolare per il *Lieux Dits-Avize Champ Caïn 2004*, uno Champagne che nasce da un *crû* di chardonnay di poco più di un ettaro, caratterizzato da un terreno calcareo, friabile e gessoso, che gli conferisce una particolare sapidità. "Mi piace abbinarlo a un piatto con carne bianca, un classico che si usava preparare la domenica in famiglia: il pollo arrosto, però con influenze orientali -racconta lo chef- Selezione l'anca di un grande pollo ruspante, ne rendo succulenta la polpa e croccante la pelle e accompagno tutto

con una salsa allo *yuzu*, un agrume giapponese molto pregiato. Creo una sorta di pesto, dopo averlo emulsionato col sale, che viene unito al fondo di cottura del pollo per ottenere una salsa molto cremosa, che lega molto bene con la parte di polpa bianca, leggermente grassa, e la croccantezza della pelle. L'effetto ottenuto si sposa perfettamente con la parte carbonica, la sapidità e i profumi del *Lieux Dits-Avize Champ Caïn 2004*. Sembra un piatto quasi natalizio -conclude Bartolini- che ricorda lo Champagne a tutto pasto, consumato durante il pranzo, assieme al tacchino". Queste eccellenti bollicine di Jacquesson, quindi, caratterizzate da una buona struttura, sono capaci di esaltare una ricetta apparentemente semplice, ma con contaminazioni orientali che valorizzano a loro volta una grande annata come il 2004.

📍 **Ristorante Devero, Devero Hotel, largo Kennedy 1, Cavenago di Brianza (MB), tel. +39 02.95335268, www.ristorantedevero.it**

Il metodo rigoroso con cui è prodotto il *Lieux Dits-Avize Champ Caïn 2004* piace molto a Enrico Bartolini del *Devero* che, per la parte carbonica, la sapidità e i profumi, lo abbinava al suo Pollo arrosto allo yuzu

DOVE VORREBBE TROVARE...

...Champagne Jacquesson?

PRESIDENTE PELLEGRINI SPA

Pietro Pellegrini



"Vorrei trovare lo Champagne Jacquesson nel calice di tutti gli appassionati desiderosi di gustare innanzitutto un grande vino, un grande vino di Champagne."



Champagne Jacquesson è importato da Pellegrini Spa www.pellegrinispaspa.net

FOOD&BEVERAGE DICEMBRE 2013 | 57