

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

SPIRITO DIVINO

Dicembre 2015

www.spiritodivino.biz - Bimestrale Anno 12 N.71 - Dicembre 2015/Gennaio 2016 - IT € 6,00

SPIRITO di VINO

la rivista per meditare centellinando

Ouverture di Natale

Da Krug, un'orchestra di cinque Champagne per brindare all'eccellenza sulle note del piacere

TOSCANA
La vigna del Re di Sette Ponti

SAUTERNES
Il giovane fratello di Yquem è «Y»

PIEMONTE
Grappa nel nome di Romano Levi

VENETO
Peccati di gola all'Aqua Crua

a cura di

BABOL
COMMUNICATION

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ



Eccole, in queste pagine, ordinatamente in fila e affiancate, tutte e 11 le annate fin qui commercializzate della cuvée 7 di Jacquesson, dunque dalla 728 alla 738 (2000-2010); sorprendente la costanza qualitativa del decennio, figlia delle uve raccolte nei vigneti di proprietà integralmente ai Grand e Premier cru dislocati tra la Vallée de la Marne e la Côte des Blancs.

SPIRITO DIVINO

108

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

FRANCIA (I NUMERI DELLO CHAMPAGNE)



La settiman
meraviglia

di Elio Ghisalberti foto di Michele Bella

La cuvée 7, numerata con il progressivo degli assaggi dalla nascita della Maison, è una peculiarità Jacquesson. Ma non l'unica...

SPIRITO DIVINO
109

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

95

733
(2005)

In piena, precisa, pulita e avvolgente maturità; qui l'evoluzione si esprime ai vertici per armonia ed equilibrio all'olfatto (la sommatoria dei sentori è un meraviglioso bouquet morbido e fragrante allo stesso tempo, da morso di mela verde); al palato ha una complessità finissima e al tempo stesso profonda, interminabile, salina e iodata.



94

728
(2000)

Il grande vecchio della serie è in forma smagliante; al naso rilascia sentori avvolgenti, di cremosa e delicatissima morbidezza (con le sensazioni di rotonda maturità si avverte ancora il frutto, pera e pesca su tutto); straordinaria la continuità al palato dove l'avvolgenza si perfeziona in una chiusura diritta ma lunghissima e maestosa.



93

736
(2008)

A tre anni dalla sboccatura non si avverte il benché minimo cedimento di freschezza; i sentori di agrumi (di dolcissima acidità) e di erbe aromatiche sono tutti lì, integri e ancora potenti, quasi esplosivi. Come nelle versioni che l'hanno preceduto al palato si rivela più avvolgente, soffice, suadente, pur in un allungo di estrema freschezza.



93

732
(2004)

Inibito in un primo momento dalla riduzione in bottiglia, rivela tutta la sua qualità dopo qualche minuto di sosta nel bicchiere; e che qualità! Ha come il 729 ricordi di erbe aromatiche (qui prevale il rosmarino) oltre ai sentori del frutto e dell'evoluzione sui lieviti. Diritto e preciso, spinge in progressione e rimane al gusto in lungo e piacevolissimo surplace.



92

737
(2009)

Qui l'agrume è sicuramente cedro più che limone, quindi con una gradiente di dolcezza più marcato già all'olfatto dove si evidenziano anche leggere note fungine come già avvenuto per altri campioni che l'hanno preceduto; in bocca è croccante, di un morbido morso acidulo (mela verde) accompagnato da una persistenza iodata da record.



92

734
(2006)

Verticale questo 734 del 2006, diritto, notevolmente variegato nel bouquet; ai sentori consueti, di agrumi, di frutta gialla e di crema pasticciera, si aggiunge una delicata percezione olfattiva si tradurrà in un bouquet complesso e rifinito nei dettagli; la considerazione va anche alle note gustative che arricchiranno via via di nuance una polpa già molto succulenta.



91

738
(2010)

Qui siamo all'oggi, già perfetto ma bisognoso per esprimersi compiutamente di ulteriore adeguato riposo in bottiglia (con il giudizio destinato a salire); solo così la già notevole portanza olfattiva si tradurrà in un bouquet complesso e rifinito nei dettagli; la considerazione va anche alle note gustative che arricchiranno via via di nuance una polpa già molto succulenta.



91

735
(2007)

Già nel colore che presenta più evidenti accenti verdi con questa versione della cuvée 7 si entra in una fase di maturità ancora in divenire e nella quale si evidenziano più emblematiche le sensazioni agrumate, più fresche, cristalline, piacevolmente giaciali; al palato, dopo la sferzante acidità salina, si mostra più morbido e avvolgente.



SPIRITO di VINO

110

a cura di

BABOL
COMMUNICATION

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

FRANCIA (I NUMERI DELLO CHAMPAGNE)



Per i fratelli Chiquet, Jean-Hervé e Laurent, la vendemmia già di per sé storica del 2000 ha segnato una svolta epocale nel modo di concepire lo Champagne sotto l'effigie **Jacquesson**, storica **Maison** (la fondazione risale al 1798) acquisita dalla loro famiglia nel 1974. Una piccola grande rivoluzione meditata da tempo e portata a compimento dopo aver creato le basi in vigna e in cantina. Già, le basi. Senza volerlo abbiamo introdotto il concetto che i fratelli Chiquet hanno stravolto con la presentazione della loro prima cuvée 7 numerata, la 728 (il nome deriva, semplicemente, dal numero progressivo degli assemblaggi realizzati dalla nascita della Maison) creata appunto partendo dai vini figli delle uve del millesimo spartiacque raccolte nei vigneti di proprietà integralmente iscritti ai Grand e Premier Cru dislocati tra la Vallée de la Marne e la Côte des Blancs (nei



villaggi di Avize, Ay, Dizy e Hautvilliers). Circa 27 ettari, ripartiti tra i vitigni canonici, con predominanza dello Chardonnay che da solo si attesta poco oltre il 50%, coltivati riducendo al minimo indispensabile la con-

cimazione e senza l'ausilio di diserbanti, di fatto bio ma senza rincorsa né alla certificazione né, soprattutto, alla sua mistificazione. Al contenimento delle produzioni segue una vinificazione altrettanto improntata alla qualità attraverso l'ammestamento delle singole parcelle con l'utilizzo dei tradizionali Marmonnier. Si tratta di una spremitura soffice con utilizzo esclusivo della prima pressatura, il mosto fiore che già in questa prima fase inizia il suo percorso di cuvée fermentando e maturando in grandi botti di legno fino al concepimento dell'assemblaggio nella primavera successiva alla vendemmia.

Assemblaggio a cui concorrono i vins de réserve conservati in tank d'acciaio sia suddivisi per singole partite differenziate sia già «blendizzati» nella cuvée 7 degli anni precedenti tenuta da parte. Una pratica assai originale, unica, ultimamente introdotta dai fratelli Chiquet per enfatizzare quel concetto di «millésime avec vins de réserve» che nell'interpretazione del Grand Vin de Champagne **Jacquesson** sostituisce quella convenzionale del sans année. Dunque non una standardizzazione di prodotto ma l'elevazione al massimo del suo potenziale dell'espressione dell'annata, usufruendo dell'apporto oculato delle riserve. Per ottenere l'obiettivo la sosta



In questa pagina, momenti della verticale Jacquesson: qui sopra, a sinistra, Luca Turner, uno dei degustatori; in alto, di fronte, Laura di Cosimo, Elio Chisaberti e Andrea Grignaffini. Nella pagina a fianco e nella successiva, le note di degustazione degli 11 millesimi assaggiati che coprono l'intero decennio 2000-2010: il punteggio più alto, ossia 95/100, lo consegue l'annata mediana, la 2005.

SPIRITO di VINO

111

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

FRANCIA I NUMERI DELLO CHAMPAGNE

91

730
(2002)

Qui il descrittore principale è senz'altro la finezza. Lo è per il 730 al naso, dove il richiamo fragrante del frutto maturo (agrumi su tutto) si unisce al lievito e a un tenue ricordo fungino; lo è ancor di più in bocca dove si rivela diritto, elegante, di lunga persistenza salina (o minerale, secondo una definizione ultimamente abusata).



90

729
(2001)

Sui sentori della maturità evolutiva per quanto riguarda questo 729 del 2001 si eleva una percezione fine eppure intensa e persistente, di freschezza verde-aromatica (di coriandolo, di finocchio, di menta) che si allunga nella sensazione iodata al palato, così contrastando e ben bilanciando il calore della piena e calda consistenza.



88

731
(2003)

La vendemmia calda si percepisce all'olfatto nell'ampiezza e nello spettro delle sensazioni (la maturità si esprime qui in un frutto che ricorda non più l'acida dolcezza dell'agrumo ma quella più polposa dei tropici, banana in primis); anche il gusto si allarga e si espande più che nelle altre versioni, risultando per questo un poco meno preciso.



sui lieviti è andata via via prolungandosi e il dosaggio, sempre comunque ridotto al minimo fin dalla nascita della cuvée 7, è stato ulteriormente abbassato da brut a extra brut. Onestamente, dai risultati della degustazio-

ne che *Spirito diVino* ha organizzato presso lo storico bar-ristorante Gin Rosa nel cuore di Milano grazie a Pietro Pellegrini, presidente della *Pellegrini spa* che lo importa e distribuisce per l'Italia, è difficile dire se l'obiettivo

di mettere in evidenza nella cuvée 7 l'annata di riferimento sia stato o meno centrato da *Jacquesson*. Di certo, molto raramente è successo di trovarci ad assaggiare ben 11 annate del medesimo prodotto, dalla 728 alla 733, ossia tutte quelle sin qui commercializzate, di una costanza qualitativa così elevata e sorprendentemente univoca.

L'assunto secondo il quale sono i dettagli a determinare la differenza così come l'eleganza calza a pennello per questa verticale di *Jacquesson*. Sono così ben dosati, gli assemblaggi dei fratelli Chiquet, da rimanere vividi per lungo, lunghissimo tempo. Ne sono la dimostrazione evidente le prime cuvée sboccate a tempo debito che a oggi raggiungono o si avvicinano ai 10 anni di bottiglia in configurazione di mercato. Hanno perfetta integrità e una soave ma iodata morbidezza di bocca che segue profumi di una freschezza e complessità invidiabile. Oltre a chi scrive ne convengono gli amici che hanno avuto il privilegio di partecipare alla degustazione: Andrea Grignaffini e Laura di Cosimo della rivista, Alberto Piras e Sebastian Ferrara, rispettivamente sommelier e responsabile della cantina del ristorante Aimo e Nadia (Milano) ed Enrico Bartolini del Devero Hotel (Cavenago Brianza).



Qui sopra, a sinistra, tappi ordinati per la sequenza di assaggi; a destra, Pietro Pellegrini, dell'omonima azienda di distribuzione di vini e distillati di Cisano Bergamasco (www.pellegrinispa.net) che importa, tra gli altri, Champagne Jacquesson (champagnejacquesson.fr). La degustazione è stata effettuata nello storico locale milanese Gin Rosa, in Galleria San Babila 4/B.

SPIRITO diVINO

112