

(LE PROVE DI SPIRITO)

La fucina delle grandi bollicine

Solo 350.000 bottiglie l'anno, ma una meglio dell'altra. Ecco Jacquesson, condotta abilmente dai fratelli Chiquet in un'ottica di rigore e tradizionalità che va dalla vigna alla cantina

Laurent e Jean-Hervé Chiquet all'ingresso della cantina. I due, champenois purosangue di tradizione, in vent'anni hanno saputo fare di Jacquesson una delle migliori maison in assoluto e, visti i progetti per il futuro prossimo, c'è da scommettere che riusciranno a fare addirittura meglio. Sullo sfondo si riconoscono le botti da 47 hl utilizzate per la vinificazione.

SPIRITO di VINO

2

L'omonima maison di champagne è fondata nel 1798 a Chalon da Memmie Jacquesson. La figura chiave è però suo figlio Adolphe, che gli succede nel 1835 e si dimostra un talento nato: mette a punto insieme al dott. Jules Guyot (il nome dice qualcosa?) la vigna a filari anziché *en foule*; nel 1844 inventa e brevetta il *muselet*, la gabbietta di metallo che ferma il tappo, quindi sviluppa, insieme al farmacista locale Jean-Baptiste François, il sistema per calcolare esattamente la quantità di zucchero necessaria alla seconda fermentazione. E, a coronamento di tutto ciò, nel 1860 produce già 800.000 bottiglie, il che fa di Jacquesson una delle cinque maggiori maison di champagne. Ma deve subire anche una tragedia, la perdita dei due figli, per questo nel 1875 vende a un tale Paul Goerg che, solo mezzo secolo più tardi, cede a sua volta alla famiglia di proprietari terrieri de Tassigny, che sposta la maison a Reims. Fin qui la storia, ma il bello deve ancora venire. Nel 1974, una famiglia di *vigneron* con una tradizione champenoise di oltre due secoli, la Chiquet, acquista Jacquesson e la trasferisce nella proprietà di Dizy, dove ha le proprie cantine e la maggior parte dei vigneti di proprietà. Oggi la maison ha sede ancora qui, ma è questo nuovo e ultimo cambio di proprietà a segnare il destino di Jacquesson. In positivo, naturalmente, perché quando nel 1988 Jean-Hervé Chiquet prende dal padre le redini della maison e inizia a condurla insieme al fratello Laurent, il marchio diventa da grande a eccellente. I due fratelli, infatti, si mettono in testa di fare "il miglior vino del mondo" e così rivoluzionano ogni cosa, dalla conduzione del vigneto alla vinificazione. Anzi, per gli Chiquet la vigna è fondamentale, tanto che sono tra i pochissimi nella regione ad affermare con decisione che "il grande champagne nasce nel vigneto". Per questo sono per il 75% autosufficienti dal punto di vista delle uve ("coltivano", come amano dire, 30 ha e acquistano per 10), ma soprattutto lavorano la vigna in maniera maniacale e pretendono che facciano lo stesso i conferitori. I loro vigneti si trovano solamente in villaggi Grand (Avize, Aÿ e Oiry) e Premier Cru (Dizy, Hautvillers e Mareuil-sur-Aÿ) e sono condotti in maniera estremamente rispettosa della natura, ma senza esagerazioni. In Jacquesson stanno anche sperimentando la coltivazione organica al 100%, ma non nell'ottica di diventare azienda biologica bensì sempre di produrre grandi uve, quindi grandi vini. Uve che arrivano rapidamente nei centri di spremitura (nella stessa maison e ad Avize), dove sono impiegate le classiche (e storiche: sono del 1926 anche se ora a controllo elettronico) presse champenoise, tuttora impiegate perché imbattibili quanto a gentilezza di azione e uniformità di estrazione. Dalle presse, per gravità, i mosti vanno in tini di acciaio per la decantazione (in Jacquesson non si filtra mai né si chiarifica) di 24 ore, quindi, suddivisi per parcelle, passano in botte per la vinificazione. Botti da 47 hl, dove i vini svolgono anche la malolattica e rimangono a maturare fino alla selezione, prima dell'assemblaggio. I fratelli Chiquet, infatti, tra marzo e aprile assaggiano tutte le botti e decidono se una è buona per i *vins de réserve*, nel qual caso il contenuto è trasferito in appositi tini di acciaio; se un'altra eccelle, quindi diventerà una singola etichetta; oppure se è da impiegare nell'assemblaggio della Cuvée 7xx o, ed è raro, se è da vendere visto che non raggiunge i loro standard. E qui è bene aprire una parentesi

(LE PROVE DI SPIRITO)



per capire la filosofia Jacquesson. Fino a oggi la maison ha prodotto un *sans année* (ma è riduttivo chiamarlo così) e dei *millésime*, blanc e rosé, di assemblaggio e mono cru. Ora, nell'ottica di arrivare al "miglior vino", sarà sempre prodotta la Cuvée 7xx ma, negli anni in cui il vino lo permetterà, anche etichette da singola parcella, tra blanc de blancs, blanc de noirs e rosé de saignée. Sparirà dunque il millesimato (è in arrivo il 2000 e poi vedremo il 2002 quale ultimo della serie), mentre degli ultimi Grand Vin Signature potremo godere solo come Dégorgement Tardif. È destinato a sparire anche l'eccellente millesimato Avize, mentre il capitolo del rosé *millésime d'assemblage* si è chiuso con la vendemmia 1997. In quest'ottica di qualità estrema sorprende vedere il *rémuage* meccanizzato (salvo che per i grandi formati), ma per Jean-Hervé Chiquet "è importante il vino, non quello che ruota attorno alla bottiglia". Allo stesso modo, la *prise de mousse* avviene con i tappi a capsula, ma si stanno facendo esperimenti anche con il sughero. Un'altra caratteristica di Jacquesson è il dosaggio basso (sempre riportato nella controetichetta insieme alla data del *dégorgement* e al numero di bottiglie prodotte per quell'etichetta) ma non per moda, bensì perché è il vino a volerlo.



I loro blanc de blancs Corne Bautray e Avize sono splendidi

CUVÉE 7XX • Sicuramente uno dei migliori non millesimati in assoluto, già buono quando si chiamava Brut Perfection (fino alla vendemmia 1999), ma ora eccellente. E gli aspetti più confortanti sono la costante crescita qualitativa e lo stile ben definito, molto minerale e con una bollicina sempre fine e setosa.

728 (27% pn, 36% ch, 37% pm; deg. Marzo 2004, dos. 5 g/l) • Primo della serie, basato sulla vendemmia 2000. Naso piacevolmente maturo. Dolcezze di caramello e grassesze burrose. Sembra rotondo e concentrato. In bocca si ripropone maturo, con un ritorno alcolico, poi lo sviluppo dolce porta alla chiusura minerale. **87/100**

729 (34% pn, 34% ch, 32% pm; deg. I trim. 2005, dos. 5 g/l) • Olfatto pietroso con una punta di maturità e una chiara nota di latte. Palato grasso all'attacco, ma poi il ritorno lattico lascia un po' interdetti. Chiusura dinamica di mineralità gessosa. **85/100**

730 (32% pn, 48% ch, 20% pm; deg. II trim. 2006, dos. 3,5 g/l) • Approccio elegante e minerale molto bello e intrigante. Anche la bocca è nettamente minerale, ma poi si fa piacevolmente grassa. Assaggio di sviluppo profondo e molto setoso. Finale lunghissimo e nuovamente minerale. Grande vino e grande champagne. **93/100**

731 (17% pn, 52% ch, 31% pm; deg. I trim. 2007, dos. 2 g/l) • Naso pieno e fine, meno evidente rispetto al precedente ma davvero attraente. Mineralità e spunti di nocciola. Palato bellissimo, molto vinoso, inizialmente largo e burroso, poi minerale. Bollicina finissima e finale anche dolce di caramello. Lungo ed elegante. Ottimo. **91/100**

732 (25% pn, 39% ch, 36% pm; deg. I trim. 2008, dos. 3,5 g/l) • Naso dolce e grasso nettamente segnato da un grande chardonnay. Torni di nocciola e dolci di miele. Impresione di levigatezza che dà eleganza. Bocca dinamica, profonda più che larga, decisamente minerale



fino al lunghissimo finale.

90/100

733 (24% pn, 52% ch, 24% pm; deg. III trim. 2008, dos. 2,5 g/l) • Naso fresco e dolce di succo d'uva, arricchito da note di frutta secca e balsamiche. Ma sembra compresso. Bocca ampia pervasa da un netto slancio acido che tende a svuotare l'assaggio. Finale minerale e fruttato. Vino dalle enormi potenzialità, ma ancora giovanissimo. Per questo adesso (febbraio 2009) vale: **89/100**

CORNE BAUTRAY • Sarà la punta di diamante di Jacquesson di domani. Un vino monoparcella che nasce dal più antico vigneto di proprietà: fu piantato dal padre di Jean-Hervé e Laurent nel 1960. Una parcella di chardonnay molto particolare, posta nella parte più alta del-

Nella pagina a fianco, il vigneto di pinot meunier adiacende alla maison che, di fatto, è un clos. Nella foto in alto, uno degli ultimi DT proposti: tre annate (1988, 1989 e 1990) e tre vini (Avize, Grand Vin Signature e Millésime). Sono tutti straordinari, ma l'Avize è strepitoso. Nell'altra foto, la mano di Jean-Hervé che versa un'anteprema assoluta: il Corne Bautray 2004.



la pietrosità e comunque chiuso, perfino contratto. Le medesime sensazioni si ritrovano all'assaggio, pur se il vino sfodera uno sviluppo notevole che porta a una chiusura molto sapida. In prospettiva: **92/100 2002** • Naso vivace pur rimanendo elegante. Ricco e preciso, ha una matrice olfattiva simile a quella del 2005 ma meno grassa e più tesa. La sensazione di grande profondità non fa che confermarne l'eccezionalità. La bocca, infatti, è ricca e fine, rotonda e succosa, appena un filo grassa e molto minerale, incoronata da una bollicina carezzevole. Grandissimo già da giovane, tanto che se già oggi vale *95/100* in prospettiva conquista un bel: **97/100**

2000 (deg. marzo 2006) • Naso da grande champagne nel quale tornano le grassezze e la mineralità pietrosa, anche se la compiuta maturità lo porta a essere levigato e complesso, ma soprattutto molto invitante. La bocca ricorda molto quella del 2002, ma con meno dinamismo, per questo la beva si fa particolarmente facile e piacevole. Proprio per questo, però, si vorrebbe qualcosa in più... **95/100**

1995 • Olfatto dolce su fondo minerale, con spunti di frutta secca. Impostazione borgognona, molto ricca, che si ritrova puntualmente al pa-

Mai fatta prima una verticale completa di Cuvée 728-733!



la collina che domina Dizy, su suolo argilloso al limitare del bosco. È quindi un blanc de blancs, tra l'altro a dosage zero, prodotto per la prima volta nel 1995 (ma non commercializzato) e ora sul mercato con la vendemmia 2000. Abbiamo assaggiato in anteprima anche i prossimi, che saranno rilasciati man mano fino al 2015.

2005 • Vino di grande stoffa già al naso, che disegna uno chardonnay eccezionale, elegantissimo, pieno ma mai eccessivo, grasso senza essere burroso. Intrigante nota minerale. In bocca tradisce chiaramente la sua giovinezza, ma anche la notevole materia, ancora dominata dalla mineralità di sviluppo dinamico. Finale sapido appagante. Fantastico. In prospettiva: **96/100**

2004 • Anche questo naso è molto minerale, seppure spostato verso

lato: pieno ed elegante. Cresce succoso supportato da una bollicina perfetta che porta il vino a rivestire letteralmente la bocca. E chiude lunghissimo. Forse il miglior 1995 mai provato. **94/100**

Una nota personale. Sono piuttosto contrario ai vini privi di dosage; ritengo, infatti, che quella piccola aggiunta serva a completare il vino, a definirlo nella sua interezza. Ebbene, con il Corne Bautray (e i DT) non se sente minimamente la mancanza: i vini sono sempre perfetti così come sono, nella loro naturalezza.

DÉGORGEMENT TARDIF • Champagne monumentali, tra i migliori mai prodotti da questa regione vitivinicola unica. I tesori della cantina Jacquesson, tenuti a contatto con i lieviti per un periodo più lungo degli omologhi e degorgati in piccola quantità per la commercializzazione. A seconda delle vendemmie possono capitare etichette già non più prodotte. Sono privi di dosage.

1989 Avize (100% chardonnay, deg. luglio 2008) • Naso freschissimo, costantemente minerale ma anche pieno e fitto. Ha una ricchezza imbarazzante, ma questa non è mai strillata per via di un'espressione di eccezionale *finesse*. Bocca densa ma ancora elegantissima, piena e succosa nel raccontare un'eccezionale chardonnay e il suo terroir. Chiusura sapida di incredibile persistenza. Vino d'eccezione. **97/100**

1988 Grand Vin Signature (50% pinot noir, 50% chardonnay; deg. luglio 2008) • Champagne molto tipico, dolce e fruttato su fondo minerale in un insieme anche complesso. Bocca di corrispondenza, molto sapida e materica. Sviluppo agrumato che conduce a un finale pieno e potente - pur non finendo mai sopra le righe - minerale e balsamico. L'evoluzione è talmente limitata da rendere il vino freschissimo, ancora giovane addirittura. Grandioso a tavola. **94/100** 🍀

Un momento della degustazione dei vins clairs 2008, compreso il pinot meunier di Mocque Bouteille e il pinot noir in rosso di Terres Rouges (il vigneto ha questo nome per via del colore del terreno). Si è trattato di vini molto espressivi, della varietà ma prima di tutto del terroir. La vendemmia 2008 è stata eccellente, inoltre, e si sente: avremo grandissimi champagne.



Cuvée n° 720
FRONTON
JACQUESSON
CHAMPAGNE
BRUT

Cuvée n° 728
CHAMPAGNE
JACQUESSON
BRUT

Cuvée n° 729
FRONTON
JACQUESSON
CHAMPAGNE
BRUT