

Un viaggio nella storia: Champagne Heritage

di Paolo Valente - 14 marzo 2013 © AisLombardia.It RIPRODUZIONE RISERVATA



Il pinot meunier è il terzo vitigno utilizzato per la produzione di Champagne dopo i ben più blasonati chardonnay e pinot noir. Un'emozionante verticale dei millesimi 1964, 1969, 1975, 1976, 1985, 1986, 1990, 1992



Esso dona allo Champagne struttura e forza; da molti è indicato come un vitigno che non ama l'invecchiamento.

A Damery, piccolo villaggio del dipartimento della Marne, alla maison J. De Telmont, al contrario, sono convinti che il pinot meunier abbia grandi capacità di affinamento.

Annate prestigiose vengono conservate sui lieviti per decenni e poi sboccate poco prima di essere messe in commercio; se ne ottengono

così vini dal fascino indiscutibile che svelano nel bicchiere sensazioni uniche. Affrontiamo quindi un viaggio nel tempo, alla scoperta di annate e vendemmie, accompagnati dal fascino delle parole di Roberto Bellini, vice presidente nazionale AIS e ambasciatore dello Champagne.

Prima di tutto ci è chiesto uno sforzo intellettuale: la nostra mente deve predisporre ad assaggiare un vino che si discosta significativamente dal concetto di Champagne tradizionale; dobbiamo prepararci ad assaggiare vini che hanno fatto un viaggio lunghissimo, singolarissimo ed irripetibile a contatto con i propri lieviti.

Degustare vini così particolari ed al tempo stesso importanti, è un'emozione affascinante che coinvolge tutti i nostri sensi. La vista è esaltata dalla luminosità, pulizia e integrità dei colori; il nostro olfatto si compiace del susseguirsi di profumi, sentori e note che, in perfetto ordine, si rincorrono ed evolvono nel bicchiere. Gusto e tatto si integrano e completano a vicenda: la bocca è pervasa da sapori e aromi che, persistenti e composti, si lasciano esaltare dalla setosa eleganza delle bollicine che per decenni hanno dimorato nell'angusto spazio della bottiglia e ora vogliono dimostrare, per l'ultima volta e per il piacere del nostro palato, la loro aristocratica vivacità.

La degustazione inizia con il millesimo **1990** (dégorgement settembre 2012). Nonostante l'annata sia tra le più recenti, l'evoluzione è decisamente percepibile con un profumo che ricorda il vermouth. Nessuna presenza di fenomeni ossidativi anche se i sentori di frutta fresca hanno lasciato posto a quelli di pasticceria e di caramella inglese.

Il millesimo **1976** (dégorgement luglio 2012) si presenta ai nostri occhi nella sua splendida e vivace veste giallo-dorata, con riflessi tendenti al rossiccio. Profumi salmastri e di caramello salato accompagnati da note balsamiche e mentolate non lasciano spazio ad alcun sentore etereo. In bocca la componente agrumata pervade il palato donando



freschezza piacevole e persistente sebbene non supportata dalla CO₂.



Dégorgement maggio 2011 per il millesimo **1986** che presenta ancora un'affascinante perlage. Profumi tostati, di scorza d'arancia e mandarino, miele e pasta di mandorle mostrano ancora una perfetta integrità della base fruttata, senza alcun cedimento verso l'ossidazione.

L'annata **1985** (dégorgement ottobre 2010) evidenzia note di frutta candita e di lieviti di pasticceria, frutta tropicale accompagnata da mineralità e un soffio di salgemma. L'anidride carbonica è ancora presente. Evolve verso note balsamiche e resinose che poi portano alla memoria frutta secca e sentori tipici dei vini di Sauternes.

Il **1969** (dégorgement ottobre 2011) è una delle annate più vecchie in degustazione. Le decise note evolute, che spaziano dall'uva sotto spirito al caffè e al miele di castagno, hanno scalzato l'aromaticità agrumata della frutta fresca. Cremoso, fresco e persistente, conclude con un piacevole amaricante di scorze d'arancia.

Il millesimo **1975** (dégorgement ottobre 2010) si rivela al naso particolarmente complesso e opulento. Le note dolci di caffè, castagna e legno di sandalo insieme a quelle di malto e oli essenziali, controbilanciano e sorreggono un'anidride carbonica perfettamente coesa con l'acidità e la sapidità, lasciando percepire sentori di rabarbaro e ginger.

Il **1992** (dégorgement novembre 2010), il più recente dei prodotti in degustazione, mostra tutta la sua giovinezza sprigionando la vivacità della CO₂ e la freschezza degli agrumi. L'equilibrio esalta acidità e sapidità. Al naso fiori gialli, miele e note erbacee ci riportano alle classiche fragranze degli Champagne.

La degustazione si conclude con due Champagne rosé.

Il **1964** (dégorgement 2011) stupisce vista, olfatto e gusto. Sono passati ben 49 anni dal giorno in cui sapienti mani hanno colto i grappoli di pinot meunier che, amorevolmente curati da altrettanta sapienza, oggi ritroviamo nel bicchiere. La frutta è ancora ben percepibile; l'acidità e la sapidità, presenti e vibranti, sono perfettamente integrate.

Il rosé **1985** (dégorgement novembre 2010) presenta gradevoli affinità olfattive con il 1964. La frutta rossa, il mandarino e l'albicocca sono seguiti da rinfrescanti soffi mentolati.