

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE

JACQUES SELOSSE: IL MITO



AIS MILANO • 29 DICEMBRE 2017

♥ 0 👁 326 ➦ 0



Avize [Par-October-Ends-(Travail-personnel)-[GFDL-(CC-BY-SA-3.0-licenses_by-sa_3.0)],-via-Wikimedia-Commons].

Jacques Selosse: il mito



In collaborazione con **AIS Milano**.

Ogni regione ha un produttore iconico non tanto per la quantità delle bottiglie prodotto ma per la sua particolarità. Per la Champagne questo è Jacques Selosse. O meglio Anselme Selosse, che dal 1980 conduce l'azienda che porta il nome del padre.

È uno di quei personaggi dalla personalità così particolare che dividono gli esperti in estimatori o detrattori. I vini, gli champagne di Selosse, sono estremi ma, proprio per questo, rappresentano l'anima più pura e intransigente della regione.

La sua cantina è ubicata nel villaggio di Avize nella "Côte des Blancs", l'areale tipico per la coltivazione dello chardonnay, ma i suoi 8 ettari e mezzo di vigneto spaziano su numerose altre zone e sono composti da ben 47 parcelle differenti. Un importante frazionamento che, se da una parte complica notevolmente il lavoro di gestione e di raccolta delle uve, dall'altra, offre una varietà di suoli e di conseguenza di uve che rappresentano una ricchezza fondamentale per i prodotti di Anselme.

La produzione si attesta a circa 60.000 bottiglie all'anno con una decina di etichette. Dal momento in cui ha preso in mano le redini della cantina, Anselme ha modificato significativamente tutte le operazioni. In vigna ha creato un metodo di coltivazione naturale che è vicino al biologico anche senza esserne ufficialmente parte, in cantina ha abbandonato l'acciaio a vantaggio della *barrique*, contenitore in cui avvengono tutte le operazioni; dalla fermentazione alcolica alla maturazione. La fermentazione alcolica è indotta da lieviti indigeni e quella malolattica avviene naturalmente; i vini riposano sulle loro fecce fini e il *bâtonnage* viene effettuato regolarmente.

Il *rémuage* è manuale così come il *dégorgement* che prevede comunque il congelamento del collo della bottiglia.

La cantina ha un sistema di ventilazione appositamente realizzato per permettere al vino di "sentire" il cambiamento delle stagioni attraverso l'immissione di aria dall'esterno: fredda d'inverno e calda d'estate.

La filosofia di Selosse è di produrre champagne da *terroir* e non champagne da assemblaggio; è il prevalere dell'uva rispetto alla tecnica, all'enologo che riesce, negli anni, a produrre un vino sempre uguale a sé stesso identificativo della Maison. Selosse predilige la personalità dei suoi vini, mutevoli di anno in anno a garanzia dell'espressività del territorio. Ed è in vigna che costruisce i suoi champagne; attenta osservazione e permanenza nel vigneto per controllarne l'andamento e scegliere, appena possibile, di non intervenire. Il desiderio che la singolarità del luogo si esprima per trarne originalità.

Tra i prodotti maggiormente ricercati tra la sua produzione vi è il "Substance", l'antitesi del millesimato. Prodotto in sole 3.000 bottiglie con un metodo particolare, che prevede che al vino contenuto di una specifica botte dal 1986 sia aggiunta la produzione dell'anno e poi rimesso nella stessa botte, quello che supera la capacità della botte viene imbottigliato e messo in commercio. Si ha così una sorte di metodo perpetuo che aggiunge ogni anno porzioni di vino nuovo garantendo

comunque la presenza di vino vecchio anche se in ridotte quantità. È il prodotto sintesi della filosofia della Maison, è un prodotto sofisticato, dal carattere unico che coniuga la freschezza alla pienezza gustativa.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Ais Milano Avize Champagne Jacques Selosse vino wine

ALTRI ARTICOLI



FOOD & WINE · NEWS

CARSO: I VINI DELLA ROCCIA