



DEGUSTAZIONE

Champagne Perrier-Jouët – Verticale di Belle Epoque



di **Paolo Valente** pubblicato il 27 Ottobre 2019

Belle Epoque: un nome che riporta alla mente un periodo storico fatto di fermento e vitalità, innovazione e ottimismo, arte e libertà; negli occhi appaiono i tratti euforici e frivoli dell'Art Nouveau.

Per gli amanti delle più nobili bollicine, Belle Epoque è anche, comunque e soprattutto, sinonimo di uno Champagne dal fascino unico. La sua bottiglia decorata con una composizione di anemoni del Giappone contornati d'oro racchiude un vino che fa delle note floreali il suo tratto distintivo.

Una profonda e rara verticale di Perrier-Jouët Belle Epoque ha esibito con orgoglio la freschezza e la piacevolezza di questa cuvée dalle potenzialità di tenuta davvero notevoli.



Quando poi a guidare la degustazione è lo Chef de Cave il tutto si veste di un fascino, una magia del tutto particolari.

Hervé è il settimo Chef de Cave di Perrier-Jouët ancora oggi a gestione familiare. Da 36 anni lavora per la Maison nata nel 1811 per volontà di Pierre-Nicolas Perrier e Adèle Jouët con l'obiettivo di produrre Champagne di altissima qualità. La coppia era accomunata anche dalla passione per i fiori tanto da creare una serra riscaldata per la coltivazione di orchidee, ananas e palme. E i fiori tanto amati dai fondatori divengono espressione grafica dalle mani di Émile Gallé che nel 1902, in piena Belle Époque, crea la decorazione floreale oggi divenuta segno distintivo della Maison.

Hervé Deschamps parla a tutto tondo di una professione che, vista dall'esterno, sembra fatta di soli successi ma che comporta anche momenti di grande stress. Occorre essere sempre in grado di creare la cuvée perfetta che corrisponda allo stile della Maison ma che al tempo stesso sappia esprimere le caratteristiche del millesimo. Immaginare quello che sarà un vino nel futuro e combattere contro il riscaldamento climatico che ha visto ridurre drasticamente il periodo vegetativo della vite, dalla fioritura alla maturazione.



LA DEGUSTAZIONE

Belle Époque 2008

Annata dal clima fresco con una bella maturità delle uve.

Di colore giallo paglierino dal perlage fitto e persistente; al naso emergono immediate le note primaverili di biancospino e susino in fiore, seguono sentori di frutta bianca, pesca, pera e agrumi confit, limone giallo. Accenni di burro e di brioche fresca. La bocca, dinamica, è giocata sulla gioventù e su una vivace acidità che solletica le papille. Si ritrova poi struttura, pienezza e lunga

persistenza. Elegante la potenza acidulata. Un vino di grande tenuta, 20, 30 anni. Ottimo in abbinamento con capesante crude o granchio ma anche con molluschi a conchiglia.

Belle Èpoque 2007

L'annata può essere identificata come quella dell'inizio del riscaldamento climatico; maturazione rapida e vendemmia anticipata.

Nel calice il colore maggiormente dorato conferma un Pinot Nero più maturo. Al naso emergono note di fiori di magnolia, di acacia insieme ad agrumi dolci, bergamotto, cedro confit e ancora pesche e pere in sciroppo di zucchero. Un tocco di nota minerale gessosa-calcareo. La bocca è firmata dall'annata; acidità ben percepibile sulla lingua, ricchezza dei frutti bianchi e una nota amaricante dolce e biscottata nel sottofondo. Eccellente in abbinamento con preparazioni a base di prodotti di mare e con le ostriche.



Belle Èpoque 2004

Annata regolare sia per qualità che quantità; eccellente per lo Chardonnay. L'annata del miracolo dopo la 2003 che in Champagne ha rappresentato una vera catastrofe.

Il colore si fa più intenso con pennellate dorate. Il naso è delicato con note di maturità ma che non virano verso il tostato. Miele, frutta confit, pere, zenzero, pompelmo, ananas fresco e frutta esotica. Poi ancora burro da brioche sul finale. In bocca la generosità tipica del 2004: frutti bianchi, una leggera nota zuccherata ben bilanciata d'acidità e dalla mineralità. Un vino generoso particolarmente gastronomico, in abbinamento a piatti principali di pesce salsati anche con presenza di zafferano.

Belle Èpoque 1999

Annata marcata dal sole con alternanza tra freddo e caldo. Eclissi di luna.

Il calice diviene dorato anche se permangono riflessi verdolini. Al naso spiccano le sensazioni floreali, di miele di acacia e tiglio, pera Williams matura e note burrate, brioche. La bocca manifesta ancora grande vitalità in attacco; un tocco di mandorla con miele e torrone. Vino diritto e minerale con una potenza complementare che si traduce in grande lunghezza. Sorprende ad ogni sorso. In abbinamento anche con filetto di vitello.



Belle Époque 1996

Inverno freddo, primavera ed estate calda e secca.

Al colore dorato del calice corrisponde un naso ricco di frutta, frutta cotta e in confettura. Accenni di pesca e pera, note confit, limone candito o crostata al limone. Una nota tostata che rimanda alla pasta della crostata con leggero e sottile accenno di torrefazione. L'entrata in bocca è marcata dall'acidità con un leggero amarore che alleggerisce le note fruttate e conferisce persistenza. Il finale è caratterizzato da sentori di limone e di minerale che sorreggono ancora la lunghezza. Un vino che è passato ad uno stadio evolutivo superiore e che merita in abbinamento cibi importanti quali un foie gras spadellato.

Belle Époque 1982

Prima annata in cui Hervé Deschamps ha iniziato a lavorare in cantina e, pur non avendone seguito la vendemmia, ha curato la messa in bottiglia e l'affinamento di questo millesimo.

Il calice dorato riporta alle tonalità delle uve che all'epoca tendevano al color caramello. Il naso ricorda una vecchia cuvée di Champagne. Il floreale è soppiantato da note fumé e di tabacco biondo, di caramelle al latte, di Tarte Tatin. Poi ancora accenni di torrefazione, di fava di cacao, di cuoio e poi ancora riemergono le note affumicate. In bocca nessuna deviazione ossidativa, ancora freschezza e un'energia fenomenale. Magia e vivacità per un vino di 37 anni. Eccellente in abbinamento a piatti elaborati, con lunghe cotture, anche in presenza di funghi.



La degustazione è un'arte proprio come quella dell'assemblaggio. Parola di Hervé Deschamps.

<https://vinodabere.it/champagne-perrier-jouet-verticale-di-belle-epoque/>