



DEGUSTAZIONE

Perrier-Jouët grand brut, l'impatto del tempo



di **Paolo Valente** pubblicato il 5 maggio 2024

Così **Séverine Frerson**, chef de cave Maison **Perrier-Jouët**: “*Nel mio lavoro, il tatto è il senso che ho sviluppato di più, a tal punto che è diventato quasi importante quanto quello dell’olfatto. Quando assaggio un vino, descrivo la sua texture basandomi sui fiori associati alla cuvée di Perrier-Jouët*”. Ovvero, un altro punto di vista nella descrizione e valutazione di un vino. E questo, potremmo dire, è stato l’inizio di una degustazione del tutto particolare svoltasi durante Vinitaly 2024.



In un percorso a ritroso nel tempo, sono state assaggiate cinque annate di **Grand Brut** messe a confronto con le stesse annate del “vin de base”, ovvero l’assemblaggio pronto per essere tirato e conservato, fino al momento della degustazione, in grandi contenitori di acciaio. A volta capita di avere la possibilità di assaggiare i vini base che andranno a formare poi una cuvée, vini così come usciti dai contenitori di maturazione, magari suddivisi per vitigno e per provenienza o per terreno. Questo per capire come ogni vino/vitigno interagisce, influenza il risultato finale. Ma è abbastanza raro poter assaggiare i vini base già assemblati così come sono stati concepiti appena prima di essere messi in bottiglia e tirati per la seconda rifermentazione.



Questa degustazione ci ha consentito di rispondere a una curiosità, ovvero dopo la presa di spuma le caratteristiche del vino base si ritrovano nello spumante? E ancora, i sentori originari del vino base sono ancora presenti nello champagne dopo anni dalla sboccatura? La cuvée **Grand Brut** è realizzata utilizzando le tre uve principali della Champagne in percentuali che variano di anno in anno.

DEGUSTAZIONE

PERRIER-JOUËT GRAND BRUT



2020

Andamento climatico: inverno mite e umido senza forti gelate, primavera soleggiata e calda fino a giugno, estate calda e secca, autunno secco. Assemblaggio: 35% Chardonnay, 38% Pinot nero, 27% Meunier. Tiraggio: marzo 2021 – Sboccatura: gennaio 2024 – Dosaggio: 7 gr/l. Il vino base è caratterizzato da freschezza floreale e da accenni di frutta secca e cumino. Il palato è delicato, setoso e sorretto da buona acidità. I sentori olfattivi floreali si ritrovano anche nella versione spumantizzata così come la frutta secca e le spezie. Le differenze sono soprattutto al palato che diviene di grande vitalità, minerale e con ricordi fruttati, di pasticceria e, in prospettiva, note di torrefazione.

2019

Andamento climatico: inverno freddo e nevoso, primavera fresca e piovosa con alcune gelate, estate calda e secca con temperature record a luglio (42,5° C), autunno piovoso post-raccolta. Assemblaggio: 29% Chardonnay, 34% Pinot nero, 37% Meunier. Tiraggio: luglio 2020 – Sboccatura: gennaio 2023 – Dosaggio: 8 gr/l. Sentori floreali freschi, di rosa, fruttati di pera e mela insieme a zeste di arancio e limone, poi ancora mandorla e nocciola caratterizzano il vino base che al palato resta in equilibrio tra freschezza e mineralità. Nello champagne l'olfatto si percepisce più evoluto con note anche morbide, la gardenia, la crema pasticcera agli agrumi, le mandorle tostate. Il palato è generoso, ampio, dalla texture fine e delicato con un finale di sapida mineralità.

2018

Andamento climatico: inverno mite e piovoso con inondazioni, primavera secca tranne metà aprile e metà maggio con forti precipitazioni, estate calda e secca (caldo e siccità record), autunno caldo e secco. Assemblaggio: 23% Chardonnay, 20% Pinot nero, 57% Meunier. Tiraggio: ottobre 2019 – Sboccatura: luglio 2021 – Dosaggio: 8 gr/l. Dall'ottima acidità e ampiezza, l'olfatto del vin de base rimanda al palato, solare e fruttato con ricordi di tarte tatin al limone. Della stessa ampiezza la versione spumantizzata che spazia da floreale al fruttato, mela, albicocca, ai sentori di pasticceria con un finale che rimanda alle tostature. Ottima persistenza per uno champagne pieno e strutturato.

2017

Andamento climatico: inverno secco e freddo (-22 °C a Verzy), primavera con marzo caldo e freddo improvviso a metà aprile con gelate, estate calda e secca con piogge a metà agosto, autunno secco e mite. Assemblaggio: 22% Chardonnay, 39% Pinot nero, 39% Meunier. Tiraggio: novembre 2018 – Sboccatura: febbraio 2022 – Dosaggio: 8 gr/l. Il vin de base, sapido e minerale, lascia trasparire la freschezza nei ricordi di erbe fine, di rosa, di lillà insieme ad accenni di pasta sablé e di frutta golosa. Sentori che si ritrovano anche nella versione spumantizzata che, guidata dalla piacevole acidità e dall'affascinante tensione, rimanda a sentori di frutta matura e accenni burrosi.

2016

Andamento climatico: inverno piovoso e mite, primavera piovosa con forti gelate tra il 18 e il 27 aprile, estate calda e secca con scottature tra il 26 e 27 agosto, autunno secco. Assemblaggio: 25%

Chardonnay, 27% Pinot nero, 48% Meunier. Tiraggio: marzo 2017 – Sboccatura: ottobre 2019 – Dosaggio: 8 gr/l. Ancora freschezza floreale al naso del vin de base insieme a dolci note fruttate, di lichi, e ad accenni burrosi e tostati, di pane grigliato. La sapidità e la mineralità si trasformano in complessità e pienezza nello champagne dove i fiori diventano gelsomino e la frutta agrumi canditi e zeste di pompelmo insieme ad accenni di tostature.

<https://www.jamesmagazine.it/champagne/perrier-jouet-grand-brut-limpatto-del-tempo/>