



Ritratti - Vino

Jean-Baptiste Lécaillon

9 febbraio 2026



Paolo Valente



Chef de Cave di Louis Roederer.

Chef de Cave: una parola, un ruolo che incute rispetto, quasi soggezione. Ancora di più quando, riferita alla Champagne, ne comprendi il vero significato. **Lo Chef de Cave è il depositario della tradizione, a volte centenaria, di una Maison di Champagne.** È l'interprete che ne attualizza la storia, il visionario che indica la direzione a cui guardare per il futuro. E come tali, gli Chef de Cave, sono rinomati e rispettati. Se poi chi si sta per incontrare è colui che si occupa di una delle più importanti Maison l'emozione, al limite della tensione, si fa sentire.

Arriva il momento dell'incontro

Ecco Jean-Baptiste Lécaillon, Chef de Cave di Louis Roederer e della galassia dei marchi e delle proprietà che gravitano attorno a questa che è una delle più rinomate Maison indipendenti e famigliari della Champagne.

Lo abbiamo incontrato all'Hôtel Particulier, un palazzotto al centro di **Reims**, già residenza della proprietà e oggi utilizzato per accogliere gli ospiti della Maison. Seduti sui divani del grande salotto, ci troviamo di fronte una persona dai gesti eleganti ma non formali, dai toni pacati, dal pensiero fine e consapevolmente visionario.

Un incontro disteso, a parlare di champagne e di tendenze, di tecniche e di filosofie di produzione e di esperienze. In modo rilassato, cenando e degustando alcune delle rappresentazioni più esclusive della Maison.

Jean-Baptiste e la *permacultura*

Jean-Baptiste entra in azienda nel 1989 come giovane enologo ed è il primo a riunire sotto la sua direzione sia il vigneto che la vinificazione; ama dire *“Un grande Champagne nasce prima di tutto da una grande vigna.”*

Per la Maison possedere vigneti e controllare la filiera dal campo alla bottiglia è una scelta fatta dallo stesso Louis Roederer che già a metà Ottocento possedeva più di 100 ettari di vigneto, ubicati nelle posizioni migliori. La scelta è continuata nei decenni e ha portato la **Maison a possedere 420 parcelle che coprono una superficie di 250 ettari di cui 135 coltivati in regime biologico e biodinamico**. L'applicazione del **regime biologico**, iniziata per volontà di **Frédéric Rouzaud**, sesta generazione della famiglia, è continuata con l'avvento di Lécaillon.



Lo Chef de Cave, formatosi tra Francia, Australia, Giappone e Stati Uniti, **ha portato la sua visione olistica della viticoltura applicando la *permacultura***, ovvero una viticoltura sostenibile, orientata alla conservazione degli ecosistemi, alla tutela della biodiversità, alla gestione responsabile delle risorse idriche e alla significativa riduzione dell'impatto ambientale.

La sua filosofia è, apparentemente, semplice:

Il compito è solo di controllare che le cose siano fatte per bene ma il grande coltivatore è il tempo e il sole.

Quindi grande importanza, e rispetto, al clima e al sole. Ma se è vero che il carattere del vino è dato per il 50% dal sole e per il 50% dal suolo (mineralità), con l'aumento del sole, a causa del cambiamento climatico, occorre aumentare l'impatto del suolo.

Sebbene in Champagne il global warming non abbia determinato un aumento del tenore alcolico dei vini ha certamente portato cambi rapidi di clima e fenomeni estremi. Ecco che Roederer cerca di ristabilire un equilibrio con numerose azioni.

Nell'ultimo decennio sono stati piantati sette chilometri di siepi tra i vigneti, si è intervenuto sul peso delle bottiglie e sull'uso della plastica per ridurre l'impatto ambientale, si sono eliminati i concimi chimici, si utilizzano biocarburanti e il cavallo viene impiegato per le operazioni nelle vigne giovani.

Come dice Jean-Baptiste, **in agricoltura si lavora per la generazione seguente:**

...e il biologico è il modo per ritrovare l'artigianalità, il gesto, la bellezza del lavoro, del territorio.

La variabilità genetica della vite

Altro capitolo importante riguarda la variabilità genetica della vite fortemente compromessa dall'utilizzo generalizzato solo di alcuni specifici cloni. La Maison Roederer ha creato la Pépinière *"In Vinifera Aeternitas"*, che raccoglie già oltre **150 differenti cloni di Pinot Noir**, un progetto unico che rappresenta un impegno concreto la salvaguardia nel futuro del patrimonio viticolo regionale.

Rispetto al vino, le idee di Jean-Baptiste sono altrettanto chiare. Sostiene che *"la finezza è sempre importante, mentre la potenza impressiona solo all'inizio del sorso"*.



Non ci sono ricette prestabilite. La malolattica viene svolta se ritenuta necessaria, così come il passaggio del vino in legno. L'importante, dice Lécaillon, è *"assaggiare l'acino e riportare lo stesso nel vino"*. Lo stesso vale per il dosaggio che serve per mantenere in equilibrio la bevuta.

Inoltre una grande organizzazione in cantina: la suddivisione dei vigneti in 420 parcelle consente una vinificazione puntuale, precisa per vitigno, per vigneto. In cantina sono gestiti 450 contenitori tra acciaio e legno e 150 grandi botti contengono altrettanti vini differenti per varietà, parcella, annata e invecchiamento che può variare tra i tre e i dieci anni.

E poi le **Réserve Perpétuelle**, iniziate nel 2012 e gestite in acciaio a bassa temperatura, sono l'elemento che maggiormente contraddistingue il lavoro di Lécaillon e sono utilizzate per conferire continuità gustativa ai vini.

Louis Roederer Cristal 2016

Pinot noir 58%, chardonnay 42%. Uve provenienti da 32 parcelle. Vini base affinati in legno 31%. Dosaggio 7 grammi/litro.

Jean-Baptiste lo definisce «*Vino di piacere puro, vino di grande gastronomia, Cristal è delicato e potente al tempo stesso, pur con sottigliezza e precisione.*» Dal colore giallo fitto e luminoso e dal perlage fine e numeroso, mostra un olfatto sottile caratterizzato dalla presenza di frutti gialli, di fiori e di agrumi insieme a note tostate. Un vino pieno, scorrevole e con una bollicina integrata e cremosa. La freschezza risulta decisa e la sapidità si dipana nella lunga persistenza. Un vino moderno, preciso e deciso.



<https://www.giucolvino.it/spreco-alimentare-italia-maglia-nera-in-europa/>