

## Champagne gennaio 2019, il reportage di viaggio.



Il viaggio breve o lungo che sia è sempre una scoperta. L'attesa per la partenza fa da contraltare alla nostalgia del ritorno. La Champagne è quasi una seconda casa, per noi.

La frequentiamo da vent'anni e, in effetti, ci siamo andati in tutte le stagioni: questa volta con il freddo e la neve sulla strada, attraversando la Svizzera, sul San Gottardo, passando per l'Alsazia, i Vosgi, ma senza la consueta birra al passo, e poi tutta una tirata sotto il diluvio universale, fino a Reims. E alla mattina presto, via, di nuovo in macchina. Nella lunga superstrada che cinge la capitale della regione c'è la direttrice Reims-Cormontreuil, uscita che porta verso la Montagne e poi, Côte e Marne. A man a mano che ti allontani dalla città, la campagna prende nuova forma, diventa materia, si inselvaticisce, i colori rafforzano nei riflessi intensi le loro diverse tonalità e ti dimentichi rapidamente del rumore ottuso di macchine e clacson. È l'intimità e la confidenza con un luogo a rendere consueto ma sempre nuovo e inaspettato il momento degli incontri: uno a uno, cinque al giorno, dentro le case dei nostri produttori, nei loro paesi, attraversando le strade, i borghi, accompagnando con lo sguardo le vigne che ci corrono veloci dal finestrino e che, ormai, riconosciamo, quasi fossero le tessere di un mosaico che si compone, dalla Côte de Blancs, alla Montagne, dall'Aisne alla Marne, dal Sezannais all'Aube. La storia che pazientemente dipana la matassa del proprio tempo, in questo presente che tante nuove cose ci ha portato. Il viola marrone della terra e delle viti, il trascolorare del sole che illumina i gessi e il silex all'imbrunire di quei lunghi orizzonti nelle pianure del nord e quelle preziose colline che non cambiano mai. Il patrimonio è lì. Perché oggi, ora, al debutto di questo 2019, è da qui dobbiamo partire: da un patrimonio viticolo che ogni anno segna un nuovo innalzamento del valore per ettaro, se è vero come è vero che si va dal 1.00.000/1.200.000 per i villages, ai 1.800.000/2.000.000 per un Grand Cru.

E con questo, oggi, tutti i nostri produttori fanno i conti. C'è chi continua a cercare e compra, come Bérêche e come Laherte -entrambi hanno appena acquisito alcune nuove parcelle- e chi invece fa i conti sulla stima dei propri vigneti per determinare il prezzo di vendita dei propri Champagne, chissà poi perché, come Sadi Malot.

Ma gli enormi cambiamenti che si stanno compiendo ad un passo velocissimo, sono di natura socio-economica, oltre che tecnica o di gusto. Si tratta davvero della presa di coscienza compiuta e svolta per intero di ciò che la Champagne è, e sarà in futuro.

Sono circa 5.000 i vignérans, lì, oggi. Circa 1.000 sono importati in Italia a vario titolo: da distributori seri, organizzati, attenti, ma anche da improvvisati dopolavoristi, cialtroni, enofighetti con la barba lunga e i pantaloni corti, alla ricerca di qualsiasi cosa si chiami Champagne.

Dentro questa enormità di proposte c'è tutto e il contrario di tutto e i nostri continui viaggi e incontri ci spiegano ogni volta di più cosa stia succedendo.

I Vignérons oggi alla moda, quelli richiesti ovunque da New York al Giappone, dalle tavole degli stellati ai bar à vin più belli, quelli che interpretano profondamente il concetto di contemporaneità, non sono che una trentina di quei 5.000. Solo una trentina. E di questa trentina noi ne abbiamo almeno dieci. Dieci, non sono pochi. Per loro il centro di tutto è la vigna, intesa oggi come patrimonio da tutelare (con quel vale..), senza chimica, all'insegna di una condotta "supernatural" e in cantina, già lo sapete: conoscenze approfondite in vinificazione, uso di barriques e tonneaux di vario uso e provenienza. Le vinificazioni sono parcellari e identitarie, si ama bloccare la malolattica, prediligendo l'acidità e la sapidità, la tensione e i dosaggi al minimo.

Poi c'è chi lavora sodo in maniera tradizionale, chi sa e conosce ciò che la propria terra può dare e si impegna a rispettare gli assunti del passaggio generazionale da padre a figlio.

Sono produttori per lo più di aree classiche, il proprio village e la storia sono le basi fondamentali del loro modo di pensare: un'arte che si tramanda, nei lavori di vigna e di cantina, senza scossoni, senza novità ma nel solco della continuità di visione. E sono la restante parte della nostra selezione. Anche per questo, come già annunciato negli incontri qui da noi nell'autunno scorso, il catalogo 2019 seguirà questo schema bipartito.

Ma andiamo con ordine, seguendo il nostro viaggio, zona per zona, produttore per produttore, casa per casa.

## Nella Côte de Blancs

### ***Bonnet-Gilmert a Oger***

Tutto scorre all'insegna della continuità a casa Bonnet. La cugina Aude, in attesa della figlia di Denis, Carla, che sta compiendo studi di enologia, porta avanti il lavoro senza scossoni, ancora su vini realizzati da Denis. Per i vini d'ingresso (**Réserve e Extra Brut**) basi giovani e fragranti sulle vendemmie 2015 e 2014. Il **millesimato** sarà ancora, in larga parte dell'anno, il **2009**, anno contrastato, fine e profondo ma dall'uscita più ampia e rotonda. Tutti gli Champagne sono vinificati in acciaio, su dosaggi piuttosto classici. Avanti con l'aperitivo!

### ***J.L. Vergnon a Le Mesnil-Sur-Oger***

Sui gessi di Mesnil, la nobiltà dello Chardonnay si esplicita sulla tensione e sulla profondità. A dire il vero gli Champagne base sono anche di altri villages della Côte.

Da un anno ha lasciato la Maison Christophe Constant bravo enologo davvero, rimasto alla sua nuova esperienza professionale Chez Paul Bara solo un anno per evidenti incomprensioni con la famiglia; oggi si interessa di calici. Alla gerenza si trova ora il giovane Clément Vergnon: si vede la passione. Per ora registriamo anche qui una continuità assoluta di stile e di rigore enologico, ma tant'è: gli Champagne sono ancora prodotti dal precedente enologo. Dalla degustazione:

**Murmure** davvero in forma, sulla base 2016. Più profondo il **Conversation**, base 2014, appena più largo nella base 2015, anche l'**Eloquence Extra Brut**. Grandi i millesimati di **Expression 2010, Resonance 2009 e Confidence 2009**. Attenzione: nel corso dell'anno questi ultimi 3 cambieranno il colore delle etichette (diventeranno nere) e il nome: il primo sarà Résonance che diventerà MSNL (acronimo di Le Mesnil-sur-Oger), a seguire Confidence che diventerà Hautes Mottes 2011. Vi terremo informati.

### ***Lancelot Pienne a Cramant***

Noi ci crediamo! Rilanciamo lo stile di Gilles Lancelot, investendo su questa splendida conca di vigne che guarda a sud-est. E lo facciamo anche, per avere una maggiore estensione di gamma, puntando su una identità di immagine: le etichette saranno tutte come quella già uscita di Table Ronde, in verticale quindi, su fondo bianco e 3 differenti colori per le 3 cuvées su cui puntiamo. Ci sarà uno Champagne di ingresso a buon prezzo davvero, non Blanc de Blancs ma un assemblage delle tre uve, sempre giocato sulla freschezza e sulla facilità di beva: si chiama **Accord Major**.

Il Revelation, che aveva un'etichetta solo per noi, a partire da aprile non ci sarà più. Al suo posto: **La Dame du Lac**, Blanc de Blanc Brut sulla base 2015, fragrantissimo e invitante, ci ha davvero convinto e lo abbiamo preso. Sarà invece sul 2014 **La Table Ronde Extra Brut**, Grand Cru, giocato su profondità e solare freschezza. Completa il quadro la Cuvée de Prestige di casa, **Marie Lancelot** ancora sullo splendido 2012.



### **Vazart-Coquart a Chouilly**

Attenzione a Jean-Pierre Vazart! Attenzione al suo lavoro: in un contesto piuttosto classico e statico, nel Village della Côte con più ettari in produzione si vive della rendita di immagine Grand Cru. Ma alle soglie dei 50 anni il nostro “omone” (è alto quasi due metri) ci stupisce per qualità, costanza produttiva e, ora, dopo avere finito la costruzione della nuova cantina, anche per sperimentazione e innovazione. È in atto da tempo l'intera conversione della proprietà vitata in Bio. Le cuvée in uscita nel 2020 saranno certificate.

E poi, prendete nota: il **2012 Special Club** è da volare via. Meravigliosa interpretazione di Chardonnay profondo, salino e insieme ampio e fragrante. Prenotatelo! Uscirà anche un **Solera** che mette insieme tutte le annate dal **1982 al 2013**, super gastronomico, perfetto a tavola. E poi in arrivo anche uno Champagne 2015 fermentazione in terra cotta ma a temperatura controllata, davvero ben fatto: il primo in assoluto da noi degustato in anfora o terra cotta che non sappia di anguilla... Sulle cuvée di ingresso la solita competitiva gamma, anche sulla giovane base **2016 del Réserve**.

*La Côte la abbiamo girata in lungo e in largo: potrebbe esserci qualche piccola novità, ci stiamo lavorando, ma sarà tra qualche mese e in maniera piuttosto fluida...*

### **Nell'Aisne**

#### **Mercier a Passy-sur-Marne**

Tutto scorre con serenità a casa Mercier. Nuove etichette già a partire dallo scorso mese di dicembre per l'**Hurtebisse**. Vanno molto bene le cuvée **Tradition** sulla base 2013 e la croccante, fragrante e fruttata **Cuvée Emile** già sulla base 2016. Avanti così.

### **Nella Marne**

#### **J. Charpentier a Villers-sous-Chatillon**

Quando parliamo di classicità, il nostro modello di riferimento è Charpentier. Classicità come valore, intraprendenza, voglia di lavorare sodo, di non badare ai fronzoli ma alla concretezza, per migliorare i prodotti, le vendite e l'apertura a nuovi mercati. In cantina si predilige una sosta più lunga rispetto alla media dei nostri produttori, con vinificazione in acciaio. Sul **Tradition** arriva la base 2015/2014, armonico e ricco. Buono anche l'**Extra Brut**, super facile e fragrante il **Blanc de Blancs**. Menziono il **Millesimato 2009** che arriverà nel corso dell'anno e merita davvero l'assaggio. In generale, si sono abbassati un poco i dosaggi, anche nella **Cuvée Pierre Henri**, questa sì vinificata in legno, ma di taglio fresco e soffice, e non tagliente come la maggior parte delle cuvée da solo Meunier presenti nel nostro listino. Charpentier, una bottiglia da avere sempre in frigo, per tutte le occasioni.

### **Tarlant a Oeuilly**

Si chiude qui il nostro rapporto con i fratelli Tarlant. Abbiamo deciso di espellerli dalla nostra squadra per manifeste incomprensioni. Mélanie e il suo ragazzo italiano non hanno la nostra idea di squadra. Abbiamo proposto loro un contratto blindato in esclusiva con noi, togliendo di fatto tutti gli altri interlocutori. Hanno rifiutato. Ci siamo allora adeguati proponendo uno spazio minore nel nostro catalogo con riduzione dei volumi. Hanno nuovamente rifiutato. Rimane da vendere qualche bottiglia di Cuvée Louis, di Rosé Zero, e Rosé Brut.

### **Geoffroy a Cumières (le vigne, mentre la cantina è ad Ay)**

Jean Baptiste, crede fermamente nel nostro rapporto in esclusiva, è determinato a lavorare con noi. Abbiamo una nuova cuvée: un Blanc de noirs ma leggero e soffice, da ingresso (50% Pinot noir, 50% Pinot meunier), si chiama **Nuance**, sulla base 2015. Qui potremo intervenire sul prezzo per fare un gran bel lavoro! Prendete nota per cortesia.

**Pureté ed Expression** sempre belli, sulla stessa cuvée ma con un anno in più di affinamento per il Pureté. Nel corso dell'anno arriverà **Empreinte 2012**, grande millesimo e il **Volupté 2011**, 100% Chardonnay e da questo momento, per sempre, il Volupté sarà un Blanc de Blancs. Sulle cuvée de Prestige, **Les Houtrants Complantées** è davvero straordinario (sulle basi, 2012, 2011, 2010, 2009, 2008).

### **Gatinois a Ay**

Qui si procede secondo gli schemi: non ci sono cambiamenti di sorta, se non che il **Tradition** è davvero molto, molto in forma e ancora di più lo è il **Réserve**, di grande bevibilità.

### **JM Sélèque a Pierry**

Eccoci al caso mediatico dell'anno: Jean-Marc vive un momento di fama straordinaria per la capacità di tessere buoni rapporti con critica giornalistica e sommelier, conseguenza ne è che i suoi Champagne abbiano ottenuto punteggi stratosferici, articoli, ottima stampa francese, americana e inglese. Abbiamo degustato tutta la gamma, nuovamente, con attenzione. Lo stile è iper contemporaneo: basi giovani, giovani 2016 per il **Solessence Extra e il Rosé**, il taglio a noi sembra Savartiano. Sulle cuvée importanti, si assottigliano le disponibilità, con qualche nuovo parcellare. Identità di gamma, etichette compiutamente rivisitate per intero: abbiamo sicuramente una carta vincente nel mazzo dei nostri produttori alla moda.

### **Laherte a Chavot**

Aurélien, una volta di più, ci ha colpito per la maturità di visione, per una completa assunzione di responsabilità di gerenza della Maison, non solo per la vigna e la cantina. Si stanno ultimando i lavori di ampliamento dello stabile, dove ci sarà un ulteriore stoccaggio e la linea di imbottigliamento. Ha inoltre portato a termine l'acquisto di due differenti parcelle (per quasi tre ettari di vigna) che già lavorava in affitto. Gli Champagne sono tutti in crescita esponenziale: il prodotto centrale è già il **Blanc de Blanc Nature** oggi alla base 2016; maestoso e profondo **l'Empreinte 2012** che cambia etichetta (sullo stile floreale del BdB Nature). Il 2012 affiancherà il 2011, ancora in straordinaria forma, nel corso dell'anno.

Sempre di sale e lunghezza espressiva **Les Vignes d'Autrefois sul 2014**, così come il **Longues Voyes 2014**, dove si respira uno stile consolidato, un sapiente utilizzo dei legni, conoscenze ad altissimo livello. Per chiudere una nuova cuvée in uscita: cartina di tornasole del pensiero di Aurélien: si chiama **Les Grandes Crayères 2014**, Chardonnay 100%, suoli su gessi, esposizione ovest; questi sono i parcellari che ci piacciono. Non sono la moda, sono essenza di sapere, empirismo e filosofia, lavoro vero in vigna, interpretazione maniacale in cantina. Forza Aurélien, siamo in Champion's League.

*Anche nella Marne, area piuttosto diversificata e molto eterogenea potrà esserci qualcosa di nuovo, ma non a brevissimo. Il profilo giusto è quello di nuove leve con enorme attenzione al lavoro in vigna su Champagne di territorio, appunto.*

## Nella Montagne de Reims



### **Emmanuel Brochet** a Villers-aux-Noeuds

Diventa difficile raccontare lo spazio intimo e accogliente che avvolge la casa-ufficio di Emmanuel: le poltrone basse e il divano, i libri, la musica classica e una calma delle parole, delle idee che vanno oltre al vino. Poi iniziamo a degustare e una volta in più si rinnova la stima per ciò che riesce a fare nei suoi due ettari e mezzo di vigna.

Il **Mont Benoit, sulla base 2015**, è quasi un peccato aprirlo... deve stare un poco in bottiglia a rilassare la propria esuberanza tagliente e ricca.

Che dire dell'**Hauts Chardonnays 2011**? Probabilmente il migliore degustato in questo viaggio, un suono, una profondità, una dinamica che non trovano paragoni. **Les Hauts Meuniers 2012** è il meno prospettico e il più Champagne, davvero una goduria. E poi? Poi nuove idee e nuove sperimentazioni. Una cuvée per il futuro 100% Pinot Noir, ora senza solfiti, in tre differenti prove... fa ridere riportare le parole di Emmanuel: " ah questa cuvée che ho fatto è proprio cattiva..." Ce ne fossero di Champagne così cattivi, la prendiamo tutta noi Emmanuel!

### **Maxime Ponson** a Coulommès la Montagne

La morte del padre avvenuta lo scorsa primavera ha messo Maxime di fronte a responsabilità maggiori: non si tratta più di fare solo la propria cuvée ma di mandare avanti una cantina, di seguirne tutti gli aspetti senza sbagliare. Abbiamo anche conosciuto il giovane fratello che lavora in vigna con lui. E il nostro La **Petite Montagne** è uno Champagne di vigna, di quella increspatura fruttata e friabile che tanto riflette i suoli di quella zona della Montagne. Siamo oggi sulla base 2013 e tutto procede bene.

### **Frédéric Savart** a Ecueil

Appuntamento alle ore 9 e perfetta puntualità di Fred che si deve fare perdonare un anno di imprecisioni sulle spedizioni e di mancati accordi sulla logistica delle consegne. Ha chiesto scusa promettendo una maggiore attenzione per il 2019 e Maurizio lo ha perdonato. Fred ha una conoscenza dei legni come nessun altro. Il suo è un concetto di Champagne che gioca sulla finezza sottile dei vini che si muovono in un continuo rimando con i contenitori, botti o tonneaux in uno scambio di materia che genera questa assoluta bevibilità. In uscita nell'autunno un nuovo parcellare da Pinot noir 100%, **Noeues 2015**, sciaguratamente buono, l'**Expression Rosé Nature 2015** dal tocco soffice e salino. Continua l'identità di gamma anche con il **Mont de Chrétiens** e il **Mont Benoit**, ulteriore fotografia della dinamica di lavoro savartiana: singole vigne lavorate in ultra naturalità, uve perfette, soffici vinificazioni, solo succhi puri e fantasia, estro e sensibilità in affinamento.



### ***Bérêche a Craon de Ludes***

Il pranzo a casa Bérêche con il fratello Vincent e i genitori, la mamma Catherine a gestire i tempi e le parole, suggellano un solido rapporto umano che si traduce in un forte accordo commerciale con la Maison che noi consideriamo, a ragione, la bandiera del nostro catalogo. Prima c'è stata una monumentale degustazione con Râph e molte parole: anche qui l'acquisto di una splendida parcella Grand Cru spiega la visione e i progetti a lungo termine di un produttore, oggi quasi quarantenne, nella sua piena maturità, consapevole come è anche dell'eredità che vorrà lasciare ai suoi tre figli e ai tre di suo fratello Vincent. Si tratta di costruire un modello Vignéron di nuova generazione: vigne, le migliori possibili anche a fronte di enormi investimenti per ottenerle, lavoro completamente naturale perché i vigneti sono un patrimonio da tutelare e non da sfruttare e impauperire, conoscenze tecniche assolute in cantina, non solo per conferire uno stile ma per armonizzare tutti gli elementi in essere e portare al massimo grado di espressione i differenti terroirs lavorati.

Il nuovo Champagne di cui parlavamo è un 100% Pinot Noir, **Grand Cru Maily 2013** sulla nuova vigna acquistata: che incredibile prodotto! Le increspature di un suolo frammisto, fine e di scheletro profondo, lungo affinamento bouchon-liège, per quello che sarà davvero un grande successo. Non da meno la gamma De Prestige: dal **Campania Remensis 2014**, fine e agrumato, al **Rive Gauche 2015** fragrante e prospettico, Al **Les Beaux Régards 2015**, buonissimo nella componente burro salato e gesso, il **Rilly 2014** davvero lungo, **Le Cran 2011**, così armonicamente introspettivo e il **Reflêt d'Antan** degustato a tavola e davvero uno dei più riusciti esemplari di Champagne gastronomico.

La linea di négoce va a terminare con i millesimi che abbiamo a catalogo.

### ***Mouzon Leroux a Verzy***

Stravediamo per Sébastien, per il suo lavoro e per le sue idee, a volte fin troppo estreme se espresse in un contesto tradizionale e retrogrado come la Champagne. Il suo pensiero è proiettato alla forma del proprio impegno, anche sociale, e i vini che produce sono una presa di coscienza di ciò che si può dire. Abbiamo una assegnazione molto esigua sui suoi parcellari: **La Blanche Voie 2013**, su suoli di argilla in diversi impasti poi gesso, **L'Ineffable 2012** 100% Pinot Noir, **L'Opiniatre 2011**, e **l'Angelique 2012** tanto buono e già, di fatto, esaurito. Vi consigliamo di lavorare sodo sul rosé **Incandescent**, base 2015, davvero super soffice e compatto, per la cucina, sul Solera **Ascendant** e su tutto per **l'Atavique** base 2014. Per comprendere al meglio le delicate sfaccettature dei suoi Champagne, serviteli a 8-10 gradi, non amano il servizio ghiacciato.

### ***Sadi Malot a Villers-Marmery***

La famiglia Sadi Malot è ancorata alla classicità e all'identità del proprio Village. I vini sono franchi e sinceri, facili da bere e da proporre in un contesto rassicurante.

Così si legge il **50% e 50%** sulla base 2016 (è il nome nuovo del Carte Blanche), così come la cuvée **Origine** sempre 2016 e lo **Zero Liqueur** base 2014, entrambi 100% Chardonnay di Villers, appunto. Veramente interessante il millesimo 2014 da queste parti: lo certifica **l'Authentique**. Tenetelo in considerazione, non si vive di sole acidità...



### **Marie-Noelle Ledru** ad Ambonnay

Il camino acceso, fuori una pioggerellina sottile e vento che taglia in diagonale. Sembra marzo e invece è metà gennaio, lei in costante movimento perché proprio non le riesce di stare ferma, apre qualche bottiglia e mantiene il mistero, smette oppure no? Peut-etre...

Nel frattempo qualche bottiglia ancora ce la dà. **Goulté 2013** muscolare e tonica.

**Brut**, base 2014 ancora da aspettare, tanto è presente il suolo di Ambonnay ed **Extra Brut** base 2013, affilato e lungo. E poi? Poi ci dice che ha fatto un rosé d'assemblage.. è ancora indietro ma lo venderà? Peut-etre...

Abbiamo conosciuto anche un giovane trentenne che dava una mano a Marie Noelle. Lei in cambio ha offerto disponibilità, consigli e utilizzo della cantina per vinificare le sue uve. Si chiama **Vincent Moreau** fa un Pinot Noir 100% di Ambonnay, peut-etre...

### **Vesselle** a Bouzy

L'intimità di una casa si diceva: e la cena con la famiglia Vesselle, Delphine, il marito David e tre dei quattro figli, con il Magret de Canard, i cetrioli e l'insalata russa, hanno sancito l'idea del lavoro insieme all'insegna della continuità. L'**Oeil de Perdrix** base 2017 tornerà a essere ben disponibile a partire da aprile. La gamma è sempre competitiva ed efficace. Per tutti i gusti e per tutte le tasche. Noi abbiamo accompagnato l'anatra con il **Petit Clos 2005**, voluminoso e ricco, perfettamente a proprio agio anche con la carne.

### **Lamiable** a Tours-sur-Marne

Ophelie ha trovato la strada: le orme del padre sono state seguite appieno, semmai un maggiore standard qualitativo connota la continuità delle cuvée prodotte. Molto ben centrata la **Brut** su base 2016, ricco il **Dosage Zero** su base 2013, chiama il cibo **Les Meslaines 2011**, un millesimo poco considerato eppure interessante. **Rosé** (base 2015) ancora una volta molto fragrante, fa l'aperitivo con stuzzichini ma sconfinava anche sulla tavola.

## Verso l'Aube e dintorni

*Non ci nascondiamo dietro a un dito: l'Aube rimane per noi un'area piuttosto periferica rispetto alla centralità della Champagne. Qui manca il suolo autorevole, manca una variabilità di luoghi, climi, esposizioni e anche la storia. Certo, ci sono delle eccezioni, si pensi al Mono Cru Largillier di Coessens. Più nello specifico, tra i nostri produttori abbiamo ancora una volta preferito un elemento caratterizzante per ciascuno di loro, un motivo per cui valesse la pena di averli nel nostro catalogo.*

### **Marie Copinet** a Montgenost

La successione familiare di padre, Jacques, in figlia Marie-Laure, si è compiuta non senza qualche contrarietà. In Italia rimane qualche affezionato alle cuvée del padre. Tant'è. Noi procediamo con il lavoro, centrando l'attenzione sul suo Champagne **Blanc de Blancs Brut**, su base 2015, 2014, 2013, sempre preciso, un poco citrino, perfetto per l'aperitivo.

### **Petit Camusat** a Noé-les-Mallets

La curiosità del **Pinot Blanc** vale un assaggio, non chiediamogli più di un buon compito, fatto bene: sia da aperitivo che su piatti dal tocco vegetale e pesci bianchi.

### **Brigandat** a Channes

Gli Champagne di Brigandat ci raccontano che a tavola due prodotti fatti bene, magari giocati sulla rusticità, sono più veri di tante altre cose. E allora avanti sul **Tradition Brut** base 2016 e sul **Rosé de Saignée**, ideale con il salame.

### **Vincent Couche** a Buxeuil

Vincent ha completato il passaggio alla biodinamica certificata per tutte gli Champagne. Noi ci vogliamo concentrare in particolare su alcune delle sue cuvée prodotte, proprio per centrare meglio il suo lavoro: primo da tutti lo **Zero Dosage**, alfiere della categoria, arrivato alla base 2015, 2014, 2013. Fruttato, ricco e avvolgente senza bisogno di zucchero per esprimersi al meglio

anche sulla tavola. È sempre una curiosità piacevole da bere lo **Chardonnay de Montgueux**, al solito con una lunga sosta sui lieviti (è quello che il village di Montgueux richiede...).

### **Jean Velut a Montgueux**

Di fianco al padre Denis, oggi c'è Benoit: è con lui che abbiamo parlato e con lui abbiamo degustato. Qui si ritorna al concetto di Vignéron all'antica, lavoro in vigna e tantissimo, nessuna moda, né sale degustazioni, né fronzoli di estetica. Ci si siede di fianco al locale caldaia e alla lavanderia e si assaggia al freddo. Sono quello che dicono di essere gli Champagne di casa: bene il **Premier Temps**, base 2015, piuttosto dosato come da schema Ancienne Régime, interessante il **Blanc de Blancs Lumière et Craie**, su basi di vins de réserve. Avanti con il Millesimo 2009 **Temoignage Extra brut**, prospettico, da aperitivo. Da cibo e salumi il **Rosé de Saignée**.

### **Nathalie Falmet a Rouvres les Vignes**

A casa Falmet si segue la moda dei parcellari e delle vinificazioni confidenziali, con cuvée da 1.000 bottiglie, a prezzi elevatissimi. Abbiamo deciso di non importare queste cuvée e a catalogo continuiamo a propendere per il suo **Cuvée Brut** (base 2015) davvero ben realizzato e il **Nature** (base 2014). A completamento di gamma, il suo **Terra** in anfora e anche qui ci sarebbe da eccepire... e il **Rosé de Saignée** molto fruttato e gastronomico.



### **Jérôme Coessens a Ville-sur-Arce**

È stato bello incontrare Jérôme nella sua cantina, alla vigilia della festa di San Vincenzo, patrono dei vignaioli. La bellissima notizia è che l'intera gamma sta passando alle nuove etichette, più minimal, sullo stile total white tanto di moda oggi in Champagne.

Noi amiamo i suoi vini e vorremmo che avessero maggiore attenzione da parte vostra. Un Mono cru parcellare, suoli di argille frammiste e calcari, completamente in conversione bio, basse rese e fatica molta. I suoi Champagne sono come lui, possenti e muscolari, avvolgenti e persistenti.

Ottimo il **Largillier Brut** sulla base 2014, così come il **Nature**.

Sul **Millesimé** siamo ancora al **2009** che continua a rivelarsi imperterritamente da cibo.

In arrivo un metodo **Solera** (su sei annate dal 2006 al 2011).

*... e di fretta si riparte. Prima di fare ritorno a casa c'è da compiere un'ulteriore tappa in Jura, per i vini, sì, al Domaine Pignier, ma anche per i formaggi. Perché, tutto alla fine, trova un senso nella condivisione della tavola. Il viaggio: un altrove che ci portiamo a casa, dentro di noi, più di un ricordo, come una raccolta di fotografie.*