N. 8 · A. III · 11.2020 | € 10 | ISSN 2724-069X







Si pensa allo Champagne e si è subito trasportati in un lusso antico, fatto di storia e tradizione, un mondo non per tutti, come se la giovinezza fosse un limite che rende questo piacere quasi inavvicinabile. Questa volta però la storia inizia poco più di cinquant'anni fa con un cambio di rotta, una visione giocosa e colorata della vita, dove l'obiettivo è celebrare il quotidiano con innata spensieratezza e un pizzico d'incoscienza, stando un po' a guardare cosa succede con fiducia. È così che si potrebbe raccontare lo Champagne Jacquart, una Maison adolescente, senza il peso degli anni sulle spalle e quindi libera di azzardare e sperimentare, con affinamenti solo in acciaio, per un gusto pulito e fresco: 150 vini lavorati e affinati separatamente, con fermentazione malolattica a garanzia di una piacevolezza immediata, uno stile fresco, non troppa struttura e una coerenza aromatica-gustativa ineccepibile.

Nata dall'alleanza di tre unioni di viticoltori indipendenti, la Ja-

20

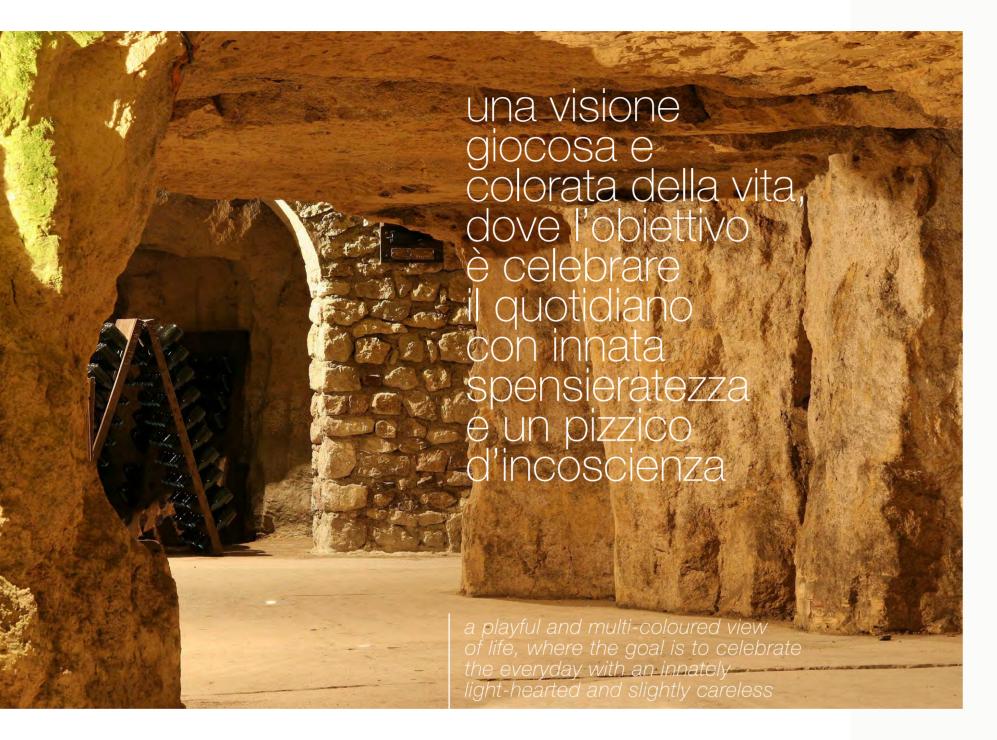
You think of Champagne and you are immediately transported to ancient luxury, made of history and tradition, a world which is not for everyone, as if youth were a limit which makes this pleasure almost unapproachable. This time, though, history starts a little over fifty years ago, with a change of route, a playful and multi-coloured view of life, where the goal is to celebrate the everyday with an innately light-hearted and slightly careless, waiting to see what happens with confidence. This is what you could say about Champagne Jacquart, a Maison in its teens, without the weight of the years on its shoulders, therefore free to dare and experiment, with refinement only in steel, for a clean and cool taste: 150 wines processes and refined separately, with malolactic fermentation to guarantee immediate pleasantness, a refreshing style, not too much structure and impeccable aromatic-taste consistency. Resulting from three unions of independent wine growers,

cquart rappresenta oggi una delle più grandi superfici di approvvigionamento di tutta la Champagne, con parcelle vitate presenti in tutte le più celebri zone di raccolta della regione con 2.400 ettari di vigneti distribuiti dalla Montagne de Reims alla Vallée de la Marne, dalla Côte des Blanc alla Côte des Bar. La sede della Jacquart si trova a Reims, in un palazzo storico recentemente restaurato di Boulevard Lundy, indirizzo prestigioso di molti dei più rinomati produttori di Champagne. Lo sguardo al passato è comunque breve: nel 1964 nasce Jacquart e sceglie il cavallo alato Pegaso come emblema, una sorta di monito di forza e vitalità unita alla capacità di volare e svincolarsi dal peso delle cose; nel 1983 viene lanciato il primo Blanc de Blancs Vintage (1978) seguito nel 1992 dalla gamma Mosaïque. Il 2011 vede l'arrivo di Floriane Eznack come Chef de Cave e il lancio, due anni dopo, dell'etichetta Alpha. Il 2017 è l'anno dell'Alpha Rosé.

Jacquart today represents one of the largest procurement surfaces for the whole Champagne region, with vine plots found in all of the most celebrated harvesting zones in the area, with 2,400 hectares of vineyards ranging from Vallée de la Marne, to Côte des Blanc and Côte des Bar.

The headquarters of Jacquart are in Reims, in a recently renovated stately home on Boulevard Lundy, the prestigious address of many of the best-known Champagne producers. Looking to the past, though, did not last long: in 1964 Jacquart was established and it chose the winged horse Pegasus as its emblem, a sort of reminder of strength and vitality, combined with the ability to fly and get rid of the burden of things; in 1983 the first Blanc de Blancs Vintage (1978) was launched, followed 1992 by the Mosaïque range. In 2011 Floriane Eznack was hired as Chef de Cave, and the label Alpha was launched two years later. Then 2017 was the year of Alpha Rosé.

JAMES MAGAZINE 08 NOV 2020



La visione al futuro, perché sarebbe assurdo non averne una, è legata alla sostenibilità e alla preservazione del terroir con un reparto dedicato di tecnici e ingegneri, creato 15 anni fa da ogni cantina cooperativa del gruppo, per sensibilizzare i viticoltori e fornire consulenza, con l'obiettivo di migliorare le tecniche di gestione del vigneto e massimizzare la qualità delle uve. "Utilizziamo solo tecniche di gestione sostenibile del vigneto: niente insetticidi o acaricidi, introduzione di siepi e fiori su terreni incolti per promuovere la biodiversità. Usiamo solo emendamenti organici. I corsi e gli incontri a cui partecipiamo regolarmente ci aiutano a implementare e condividere idee derivanti dalle nostre osservazioni sul settore e sui suoi cambiamenti. Sempre attenti al nostro ambiente, siamo molto attaccati alla qualità dei nostri prodotti" spiega Eric Guichard, uno dei produttori di Champagne Jacquart.

Ma cosa contraddistingue, nello specifico, questi Champagne? Esattamente la spensieratezza e il loro piacere accessibile che li rende perfetti per qualsiasi occasione. Una sorta di bottiglia da stappare senza dover avere un motivo, complice l'approccio rilassato e moderno che permette di omaggiare l'ordinario e brindare ai piaceri della vita. Un mosaico per l'appunto, fatto di gesso, territorio e conoscenza, come se ogni grappolo, ogni chicco, fosse una scheggia colorata di vetro abbinata ad altre con quel filo di acciaio che le tiene indissolubilmente unite e che permette alla luce di regalare infinite sfumature di colore alle pareti.

Così lo Chardonnay, il Pinot Noir, il Meunier si rincorrono, si confrontano, si spalleggiano per donare profondità, brividi, struttura, spensieratezza e regalare uno Champagne da tutti i giorni che "del doman non v'è certezza".

A forward-looking approach, because it would be absurd not to have one, is associated with sustainability and the preserving the terroir, with a dedicated department of technicians and engineers, set up 15 years ago by each cooperative in the group, to raise awareness among wine producers and provide consulting, with a view to enhancing vineyard management techniques and optimize the quality of grapes. "We only use sustainable management techniques in the vineyard: no insecticides or acaricides; we plant hedges and flowers on uncultivated plots to promote biodiversity. We only use organic soil conditioners. The courses and meetings in which we take part on a regular basis help us implement and share ideas derived from our observations about the industry and its changes. We are ever mindful of our environment, strongly attached to the quality of our products" explains Eric Guichard, one of the Champagne Jacquart producers.

More specifically, what is the distinctive trait of these Champagnes? Their light-hearted approach and accessible pleasure which makes them perfect for any occasion. The idea is uncorking a bottle without an occasion, following a relaxed and modern approach which makes it possible to pay tribute to the ordinary and drink to the pleasures of life... in other words a mosaic, made of gypsum, territory and knowledge, as if every bunch, every grape were a coloured shard of glass combined with others by the steel wire which holds them indissolubly close together and allows the light to give infinite nuances of colour to the wall. This is how Chardonnay, Pinot Noir and Meunier chase each other, confront and support each other to give depth, frissons, structure, lightheartedness and freely give a Champagne for every day because "there's no certainty in the future".



JAMES MAGAZINE 08 | NOV 2020

JAMESMAGAZINE.IT

JACQUART **ACQUART**



I terreni di provenienza delle uve sono altamente selezionati e comprendono Grand Cru della Montagne de Reims e della Côte des Blancs. La presenza di un 20% di vini di riserva apporta la regolarità; un tempo di invecchiamento di oltre 3 anni, unito a un dosaggio leggero, dà come risultato un vino complesso e armonico. Le bollicine sono ribelli e indomite, il colore è quello dell'oro bianco. Se la colonna portante è il Pinot Noir che ne conferisce struttura, le ali sono dello Chardonnay e del Meunier che donano piacevoli profumi di frutta fresca e fiori d'arancio come una gelatina spalmata su una fetta di pane croccante. La bocca è intensa e vibrante.

BRUT MOSAÏQUE

The soils of origin of the grapes are highly selected and they include Grand Cru from Montagne de Reims and from Côte des Blancs. The presence of 20% reserve wines brings regularity; an ageing time of more than three years 3 years, combined with light dosage, results in a complex and harmonious wine. Its bubbles are rebellious and indomitable, the colour is that of white gold. Its supporting column is Pinot Noir which gives it structure, while the wings are of Chardonnav and Meunier which give pleasant aromas of fresh fruit and orange blossom, like a jelly spread on a crunchy slice of bread. It is intense and vibrant to the palate.



HAMPAGNE

ACOUART

Chardonnay (40%), Pinot Noir (33% di cui 16% vinificato in rosso). Meunier (27%), Ecco. la formula ideale di un rosé sorprendente e audace. La raffinatezza dello Chardonnay è completata dalla pienezza del Meunier e dalla struttura del Pinot Noir. Un rosato di grande carattere, ampio e intenso, con gocce color salmone, aromi croccanti di frutti di bosco e gelatina che virano poi alla polposità della prugna. La bocca è seducente, avida e desiderosa di non finire mai. Uno Champagne soprattutto gastronomico, che si abbina perfettamente a tavola, grazie alla sua struttura e alla sua versatilità.

Chardonnay (40%), Pinot Noir (33% of which 16% vinified in red), Meunier (27%): the ideal formula for a surprising and bold rosé. The refinement of Chardonnay is complemented by the fullness of Meunier and by the structure of Pinot Noir. A rosé with great structure and character, wide-ranging and intense, with salmon-coloured drops, crunchy aromas of wild fruits and jelly which then veer towards the pulpiness of plums. To the palate it is seductive, avid and desirous of never ending. It is mainly a gastronomic Champagne, which is perfectly matched at table, thanks to its structure and versatility



SIGNATURE 5 ANNI

Cuvée costituita da una speciale selezione di Brut Mosaïque. Chardonnay Grand Cru (40%), selezionati per la loro purezza e la loro capacità di maturazione, con l'aggiunta di un 40% di Pinot Noir e di alcuni Meunier (Premier e Grand Cru), accuratamente individuati per la loro mineralità eccezionale. Questa selezione più controllata delle uve base consente un invecchiamento prolungato di 5 anni, che permette al Mosaïque di Jacquart di raggiungere una pienezza ideale. Aromi di fiori gentili e gesso che virano verso note più dolci di frutta carnosa e succosa da mordere. Tutto ciò che all'apparenza sembra contrastante e che invece finisce in un matrimonio perfettamente combinato.

Cuvée consisting of a special selection of Brut Mosaïque. Chardonnay Grand Cru (40%), chosen because of their purity and ability to ripen. with the addition of 40% Pinot Noir and some Meunier (Premier and Grand Cru) varieties, carefully singled out because of their exceptional minerality. This more controlled selection of basic grapes allows for a five-year prolonged ageing, which makes it possible for Mosaïque from Jacquart to achieve ideal fullness. Aromas of gentle flowers and gypsum which veer towards more gentle pulpy and juicy fruit to bite. Everything that seemed contrasting, then ends in a perfectly arranged marriage instead.



BLANC DES BLANCS MILLESIME 2013

Chardonnay in purezza, proveniente dai Grand Cru Avize, Chouilly, Cramant e Oger. Aromi minerali, di gesso umido, di iodio e di liquirizia intrecciati con mandorle sgusciate, scorza di limone e zabaione. Delicate note si mescolano a quelle più fresche di mela Granny Smith e pera matura. Al palato è morbido, fresco e cremoso. Durante l'assaggio è emblematica l'immagine di un banchetto di frutta, a cui sembra di assistere dopo un sorso di questo vino. La mineralità derivata dalle venature di gesso nei terreni di Reims è elemento essenziale per la sua franchezza e lunghezza.

Chardonnay in purity, from the Avize, Chouilly, Cramant and Oger Grand Crus. Mineral aromas of moist gypsum, iodine and liquorice crossed with peeled almonds, lemon peel and eggnog. Delicate notes merge with the cooler ones of Granny Smith apple and ripe pear. To the palate it is soft, cool and creamy, During tasting, it gives an emblematic image of a fruit banquet, in which you feel you are participating after one sip of this wine. Its minerality derives from the avpsum veins in the soils of Reims, the essential element for its coolness



CUVÉE ALPHA 2010

È l'emblema della Maison, la punta del vertice qualitativo di Jacquart. La Cuvée Alpha è stata prodotta solo nei millesimi 2005, 2006. 2010 e lo Chardonnay ha come fedele gregario il Pinot Noir per uno champagne luminoso ed esplosivo di luce. Lo Chardonnay (60%) arriva da Vertus e Avize, il Pinot Noir (40%) da Chigny-les-Roses, Mailly e Ay. Dosaggio a 5 grammi litro e un affinamento dai 5 ai 7 anni. Profuma di austerità ed eleganza, freschezza ed equilibrio con note di frutta secca, agrumi e rosa. Al palato è intenso, memorabile, con una bollicina di finezza assoluta che rende una sensazione di raffinatezza ad ogni sorso. È l'armonia di uno Champagne praticamente perfetto a colpire di più.

It is the emblem of the Maison, the apex of Jacquart quality. Cuvée Alpha was produced only in the vintage years 2005, 2006, 2010, and the ideal follower is Chardonnav is Pinot Noir for a champagne which is bright and bursts with light. The Chardonnay (60%) comes from Vertus and Avize, the Pinot Noir (40%) from Chianv-les-Roses, Mailly and Ay. Its dosage is 5 grams per litre and it is refined for 5 to 7 years. It has austere and elegant aromas, coolness and balance, with notes of dried fruits, citrus fruit and rose. To the palate it is intense, memorable, with a bubble of absolute fineness and a refinement feeling after each sip. it is the harmony of a practically perfect Champagne that is most impressive.

Cos'è un "Single Estate Gin"? Semplicemente, si fa per dire, un distillato prodotto interamente, ad esclusione del vetro che lo contiene, all'interno di una tenuta di ben 19.600 ettari. Nel cuore della campagna inglese disegnata dalle colline dorate del Wiltshire, tra Londra e Cardiff, si scorgono, infatti, i lunghi confini delle Tenute Ramsbury, dove i campi coltivati sono intervallati da piccoli boschi che contribuiscono a dare l'idea dello spirito di cui è permeato questo gin profondamente british. Pacatezza, eleganza, quella serenità data dalla lontananza dalle città e dall'attaccamento profondo alla natura.

Un attaccamento che si traduce in una produzione che più green ed ecosostenibile sarebbe difficile da immaginare. Perché i prodotti di Ramsbury nascono da un processo produttivo circolare, in cui tutto contribuisce al conseguimento del risultato finale, anche il più piccolo fiore di campo, e nulla viene sprecato.

What is a "Single Estate Gin"? It is, put simply, a distilled alcohol produced entirely – with the exception of the glass that contains it – within an estate of 19,600 hectares. In the heart of the English countryside silhouetted by the golden hills of Wiltshire, between London and Cardiff, you can see the long boundaries of the Ramsbury Estates, where the cultivated fields are interspersed with small woods that give an idea of the spirit that permeates this profoundly British gin. Here one finds the calmness, elegance, and peacefulness that comes from being far from the cities and the strong attachment to nature.An attachment that translates into a greener and more eco-sustainable production would be hard to imagine. This is because Ramsbury products are the fruit of a circular production process in which everything, even the smallest wildflower, contributes to achieving the final result, and nothing is wasted.

elegante ma allo stesso tempo "autentico" come ci si aspetta da un prodotto così profondamente inglese

elegant, but at the same time down-to-earth, as one would expect from such a profoundly English product



Le acque del fiume Kennet, il cui placido corso attraversa tutta la tenuta, vengono prima utilizzate per la distillazione e poi successivamente purificate senza l'utilizzo di sistemi chimici, ma bensì mediante una serie di canneti naturali e poi nuovamente immesse nel fiume e nell'ecosistema. I campi del grano con cui viene realizzata la base alcolica del gin, delicatissima, sono all'interno della tenuta, provenienza a km0 certificata dalla presenza, in ogni etichetta, delle coordinate Gps utili per identificare la singola coltivazione. Ogni spiga è della pregiata varietà Horatio, autoctona delle lussureggianti colline del Wiltshire, utilizzata spesso per le preparazioni di alta pasticceria. Nei 7000 acri dei possedimenti Ramsbury, oltre a grano e orzo, sono rimasti anche, in piccola parte, gli allevamenti che un tempo disegnavano la vita quotidiana di questa zona del Regno Unito: gli ovini sono scomparsi, ma resistono i bovini, principalmente Aberdeen Angus e South Devon, nutriti con gli scarti (sani e puliti) di orzo, luppolo e colza provenienti dalla lavorazione della birra.

The waters of the River Kennet, whose placid course runs through the entire estate, are first used for distilling and are then purified not with chemical systems, but rather through a series of natural reeds, before being sent back into the river and the ecosystem. The fields of wheat from which the very delicate alcoholic base of the gin is made lie within the estate, a locally-grown, "zero km" provenance certified by the presence on every label of the GPS coordinates for identifying each individual crop. Every ear is of the precious Horatio variety, native to the luxuriant hills of Wiltshire, often used in haute patisserie. In addition to wheat and barley, a small part of the 7000 acres of the Ramsbury estates is also used for raising livestock, on the remaining farms that once shaped the daily life of this area of the United Kingdom. The sheep have disappeared, but cattle are still there, mainly Aberdeen Angus and South Devon, fed on the clean and healthy scraps of barley, hops and rapeseed left over from brewing.





Birra, ma anche olio e ovviamente il Ramsbury Single Estate Gin. Una bottiglia dalle linee morbide che ricordano le colline dove viene prodotto, ingentilita ulteriormente dall'etichetta, verde inglese per noblesse oblige.

Nove le botaniche che ne costituiscono il bouquet: ginepro, mela cotogna, coriandolo, angelica, radice di Iris (Giaggiolo), liquirizia, limone, arancia e cannella. Quasi tutte provenienti dai campi e dai boschi della tenuta. Il risultato è una small batch (ogni produzione è di soli 140 litri) distillata in alambicco di rame, il cui frutto viene poi diluito con acqua del fiume Kennet filtrata con il gesso, poi rifiltrato e imbottigliato a mano. Ecco quindi un gin limpido e brillante come pochi, la cui linearità si ritrova anche nell'assaggio. Al naso ritornano tutte le tracce erbacee e fruttate delle colline inglesi. Il ginepro, ben presente in un gin tecnicamente corretto, si intreccia prima con i sentori delle erbe e quelli avvolgenti della mela cotogna, che si apre poi in una danza di gruppo, come quelle raccontate da Jane Austen nei suoi libri. Inizialmente è la volta degli agrumi, poi l'Angelica si prende la scena, lasciando l'ultimo giro di giostra alla cannella. Il tutto disegna un quadro equilibrato ma complesso, che si rispecchia con coerenza nell'assaggio. Ramsbury gin è elegante ma allo stesso tempo "autentico" come ci si aspetta da un prodotto così profondamente inglese, un po' come la Regina che dismessa la corona si immerge nelle campagne amatissime, alleva i suoi cavalli e ama le lunghe passeggiate in tenute che ricordano guesta piccola oasi del Wiltshire.

Beer, but also oil and, naturally, Ramsbury Single Estate Gin. A bottle with soft lines that recall the hills where it is made, further softened by the label, obviously English green out of noblesse oblige.

Nine botanicals make up the bouquet: juniper, quince, coriander, angelica, iris root, licorice, lemon, orange and cinnamon. Almost all of them come from the fields and woods on the estate. The result is a small batch (each just 140 liters) distilled in a copper still, the product of which is then diluted with water from the River Kennet filtered through chalk, then refiltered and bottled by hand. Thus we have a gin that is clear and brilliant like few others, whose linearity is also found in the tasting. All the herbaceous and fruity traces of the English hills return to the nose. Juniper, very present in a technically correct gin, intertwines first with hints of herbs and the enveloping notes of quince, and then opens into a country dance, like those described in the books of Jane Austen; first come the citrus fruits, then angelica takes the stage, leaving cinnamon for the last round. All this sketches a balanced but complex picture, which is reflected consistently in the tasting. Ramsbury gin is elegant, but at the same time down-to-earth, as one would expect from such a profoundly English product: a bit like the Queen who takes off her crown, immerses herself in her beloved countryside, raises her horses and loves taking long walks across estates like that of this little oasis in Wiltshire.

7

Una volta bagnate labbra e palato, troviamo la croccantezza delle mele cotogne, rassicuranti come una tazza di tè delle cinque davanti al fuoco, che vengono ingentilite dalla sapidità del ginepro prima e dal finale speziato poi. Così come nella produzione, anche le note che costituiscono questo gin sembrano degli attori da assolo, delle prime donne, ma in realtà sono tutti comprimari e gregari per un risultato finale morbido e ben bilanciato, in cui il tono alcolico (40%) non risulta invadente, invitando sempre a un ulteriore sorso.

Adatto alla degustazione liscia, basta l'aggiunta di un cubetto di ghiaccio in un Old Fashioned, il classico bicchiere da distillato, ma è decisamente adatto anche alla miscelazione, soprattutto in ricette che non vanno a snaturare troppo la natura orgogliosa di Ramsbury Gin. Grazie alla nota amaricante del finale, si sposa bene con le toniche indian, che ne sostengono la struttura speziata senza né esacerbare né diluire eccessivamente il distillato. Se poi si vuole un Gin&Tonic dai richiami coloniali, basta spolverare un po' di cannella sul bordo del bicchiere, e il gioco è fatto.

Once our lips and palate are wet, we find the crispness of quinces, as reassuring as an afternoon cup of tea before the fire, which are softened first by the flavorfulness of the juniper and then by the spicy finish. Just as with the making, the notes constituting this gin also appear like solo actors, prima donnas, but actually they are all supporting actors that join together for a soft, well-balanced final result, in which the alcohol (40%) is not intrusive, always inviting us to take another sip.

Suitable for drinking straight, with just an ice cube in a classic Old Fashioned glass, but also definitely good for mixing, especially in recipes that do not alter too much the proud nature of Ramsbury Gin. Thanks to the bitter note of the finish, it goes well with Indian tonics, which support its spicy structure without impairing or excessively diluting the gin. And if you want a colonial-style Gin & Tonic, just sprinkle a little cinnamon on the edge of the glass, and there you have it.



