

AZIENDE

LOCALI

PRODOTTI & BRANDS

VINO

# Champagne Jacquart, serata di lanci e pairing con Rinaldi 1957 al Rita Cocktails di Milano

11/05/2023 - 122 LETTURE



Share on Facebook



Share on Twitter



 everfood  
everfood.com



Champagne sempre più protagonista in pairing, come nel caso della **Maison Jacquart** che al **Rita Cocktails di Milano** in una cena dedicata alla stampa ha lanciato due etichette importanti, lo Champagne Blanc Alpha 2012 e il Blanc des Blancs 2014, in collaborazione con “**Rinaldi 1957**” distributore in esclusiva per l’Italia.

Una serata dove sono state messe sotto i riflettori le capacità di versatilità dello champagne, in abbinamento a un menù food ad hoc creato per l’occasione dalla **chef Alice Delcourt** del ristorante Erba Brusca, un orto con cucina sul Naviglio Pavese, al confine tra città e campagna, ma anche nella creazione dei cocktails del Rita dai ragazzi dello staff di **Edoardo Nono**.





Dal 1964 la Maison Jacquart con sede a Reims in un palazzo storico ristrutturato recentemente, è diventato uno dei più grandi marchi internazionali di Champagne, nata dall'alleanza di tre unioni di viticoltori indipendenti. Con 2.400 ettari di cui sono 300 quelli dedicati agli Champagne Jacquart di prima spremitura, 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, vigneti distribuiti all'interno di quattro zone.

Dalla Montagne de Reims alla Vallée de la Marne, dalla Côte des Blanc alla Côte des Bar, a Milano era rappresentata da **Gabriele Rondani**, Direttore Marketing di Rinaldi 1957.





---

*“La Maison esprime attraverso il patrimonio d’eccellenza e la diversità delle diverse zone della Champagne proprio grazie alla possibilità che ho di scegliere fra tanti cru – spiega Gabriele Rondani – e mantenere una costanza di stile è il mio compito: uno stile contemporaneo, che gioca con la mineralità e, soprattutto, con la freschezza dello chardonnay, perché il pinot noir rappresenta la tradizione. D’altra parte, la Maison è molto giovane, non è un’azienda che ha sulle spalle il peso della storia e questo le consente di sperimentare. Per gli affinamenti utilizziamo solo acciaio, per un gusto pulito e fresco. Vinifichiamo separatamente 150 vini e li affiniamo separatamente e tutti svolgono la fermentazione malaolattica”.*

Tempo di novità per Jacquart, con la novità del Blanc des Blancs 2014, un’etichetta che esprime la freschezza e la mineralità dello Chardonnay nelle sue migliori annate in Champagne. Si tratta in questo caso di un vitigno lavorato in purezza. La complessità è conferita dalla scelta di utilizzare solo le uve provenienti dai migliori villaggi della regione, come Avize, Chouilly, Cramant e Oger. Una bollicina di grande pregio che nasce da una maturazione di almeno 6 anni sui lieviti, con un basso dosaggio, circa 7 grammi di zucchero per litro.





Nel corso della serata spazio anche al Brut Mosaïque di Jacquart, un assemblaggio con una leggera prevalenza dallo Chardonnay (35% – 40%), che conferisce alla cuvée aromi freschi e raffinati. Il Pinot Noir (30% – 35%) fornisce l'ossatura a questo vino, mentre il Pinot Meunier (25% – 30%) procura il fruttato. 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 .

La cuvée signature 5 anni, 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 Pinot Meunier (Premier e Grand Cru), accuratamente individuati per la loro mineralità eccezionale. I vini di riserva sono composti esclusivamente di uve Chardonnay e Pinot dotate di grande finezza e integrità, che permette al Mosaïque di Jacquart di raggiungere una pienezza ideale, per una cuvée perfettamente bilanciata, dotata di una ricchezza eccezionale pur mantenendo la freschezza e la finezza caratteristiche dello stile della Maison.





Momento clou della serata il lancio di Cuvée Alpha 2012, il top della piramide qualitativa di Champagne Jacquart. Solo Pinot nero e Chardonnay, con le percentuali cambiano in funzione dell'annata, considerando che non tutte le vendemmie si meritano di diventare Cuvée Alpha. Nel caso della versione Blanc 2012 lo Chardonnay e il Pinot nero hanno quasi la stessa percentuale, mentre la rispettiva provenienza si divide tra vigneti classificati Premier cru e Grand cru. Lunga permanenza sui lieviti. Una cuvée Prestige prodotta solo in determinate annate, come il 2005, 2006, 2010. 52% Chardonnay provenienti dai village di Avize, Cramant, Oger, 48% Pinot Nero con provenienza delle uve da Ay, Verzenay, Verzy, è provenienza delle uve da Premiers e Grand Crus. Affinamento minimo sette anni sui lieviti e dosaggio: 7 g/l.

Una bollicina con una grande capacità di evoluzione, naso complesso, finissimo, espressivo ed elegante, in bocca note di lieviti, di frutta secca, di agrumi e di rosa, unite assieme in una combinazione armonica di grande freschezza ed equilibrio. Chiusura con alcuni cocktail a base champagne, spiegati dal barmanager del Rita Andrea Arcaini che ha raccontato anche alcuni aneddoti sulla creazione del famoso French 75, un drink a base di champagne, gin e succo di limone, un grande classico presente anche nella lista IBA.

