

LA MAISON MOSAICO GETTA NUOVE BASI

Assemblata una tessera alla volta partendo solo da Pinot nero e Chardonnay: è la Cuvée Alpha, al culmine dei millesimi Jacquart

Un pezzo alla volta, una tessera alla volta. Un mosaico è così, un lavoro di giustapposizione e meticolosità. Singolarmente i frammenti del mosaico hanno sì colore e forma, pur non essendo in grado di esprimere il messaggio complessivo. Per quello serve chi metta le cose a posto. Un po' come lo Champagne. Per produrlo serve mettere in fila una serie di eccellenze a partire dal vigneto. Con 300 ettari (il 20% certificato come sostenibile) a disposizione, su cui insistono ben 60 cru differenti, Jacquart è la Maison mosaico per eccellenza. Una pluralità di aree e relative peculiarità geologiche, valorizzate dal lavoro di persone che conoscono a menadito quei luoghi, perché non solo ci lavorano, ma perché li abitano. Perché ogni tessera del suo mosaico venisse posata correttamente, la Maison ha costruito tre centri di raccolta e trasformazione delle uve, proprio là dove i rispettivi ettari erano più concentrati (Château Thierry, Oger e Ay). Più che un mosaico sembrerebbe un puzzle, ma di quelli difficili. Nessun problema, perché Jac-

quart ha messo in campo un gruppo di tecnici, guidato oggi dalla nuova chef de cave Joelle Weiss, in grado di dare la giusta collocazione a ogni singolo prodotto dei propri vigneti. Una volta in cantina l'assemblaggio è un'altra forma di mosaico. Dopo anni sui lieviti e dosaggi che pensano all'equilibrio del vino e non alle mode gustative, nascono gli Champagne di una gamma davvero ampia, ma molto tipica, sia rispetto all'annata nel caso dei millesimati sia rispetto allo stile gustativo della Maison nel caso delle Cuvée. Il vertice della produzione di questa Maison fondata nel 1964 sono i millesimati, a loro volta culminanti con la Cuvée Alpha. Come tutte le cose hanno un inizio, un'alfa appunto, quello di questa cuvée (oggi ne esiste anche in versione rosata) vede come punto di partenza una base di solo Pinot nero e Chardonnay. 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, ben sette anni, e dosaggio contenuto (sotto i sette grammi per litro) completano questa cuvée i cui dettagli, specie gustativi, ci vengono raccontati da Walter Gosso (ambassador per l'Italia di Jacquart): «Definisco la Cuvée Alpha 2012 come un vino gastronomico, importante. Il palato è carnoso, croccante quasi masticabile, ma senza perdere in eleganza. Questo Champagne è in grado di abbinarsi a numerosi piatti, essendo in grado di reggere anche il tartufo bianco». Altra nuova tessera della gamma del mosaico di Jacquart è il nuovo Blanc de Blancs 2014. Un'annata importante soprattutto per lo Chardonnay.

La filosofia della Maison è quella di lavorare sui territori che in questo caso sono quelli di Oger, Chouilly, Avize e Le Mesnil. Qui ritroviamo la mineralità di Chouilly e l'eleganza che invece identifica Mesnil-sur-Oger. A questa ricetta si aggiungono gli Chardonnay provenienti dalla Montagna di Reims e almeno cinque anni di riposo sui lieviti. In chiusura proprio in virtù del punto prospettico offerto da una Maison così rappresen-



Nella cantina Jacquart (sopra), il Blanc de Blancs e la Cuvée Alpha (sotto) riposano per 5-6 anni. In basso, a destra, la sede di Palazzo Brimont nel centro di Reims. Nella pagina a fianco, in alto, Walter Gosso, ambassador per l'Italia di Jacquart all'esame olfattivo del nuovo Champagne distribuito come gli altri della Maison da Rinaldi (rinaldi1957.it); in basso, il logo della Maison sul cancello d'ingresso (jacquart.com).



tativa, chiediamo a Walter Gosso un parere sullo Champagne, rispetto a quella frenesia, non solo nostrana, che ha portato molte Maison a esaurire tutti i prodotti ben prima delle fine dell'anno appena trascorso. Il suo punto prospettico viene inoltre completato in virtù della sua collaborazione con Rinaldi 1957, importatore unico di Jacquart in Italia. «L'anno appena trascorso, pur con tutte le difficoltà che tutti conosciamo, ha avuto una ri-crescita, grazie anche al fatto che abbiamo creduto in questo ritorno dello Champagne. Con Rinaldi 1957 siamo arrivati a un +100%

sul 2020 e quasi un +26% rispetto al 2019, anno comunque già molto buono dal punto di vista delle vendite. Da qui vedo un futuro importante per lo Champagne sotto diversi punti di vista, partendo da una migliore maturità delle uve, ma anche da un sempre basso impatto ambientale delle Maison. Il domani dello Champagne me lo immagino ricco di millesimati importanti, specie da accompagnare al cibo. A questa tendenza se ne affiancherà un'altra, che vedrà i brut d'entrata molto utilizzati in miscelazione, per la realizzazione di sparkling cocktail ».

