



JACQUART, ELOGIO DELLO CHARDONNAY

Febbraio 20, 2019 / [Alberto Del Giudice](#) / Champagne / Primo Piano

Jacquart è una delle più grandi ed estese realtà della **Champagne**, con 2.400 ettari di vigneti, dalla *Montagne de Reims* alla *Vallée de la Marne*, dalla *Côte des Blanc* alla *Côte des Bar*. E una sola *chef de cave* al comando, **Floriane Eznak**, ma con idee molto chiare, ben espresse nei cambiamenti apportati nella grande maison negli ultimi anni. La sua missione che si può riassumere in poche parole: *audacia, innovazione, qualità e ...Chardonnay*.



Tutti aspetti evidenti negli ultimi champagne rilasciati da Jacquart. Cinque etichette di gran pregio, dove, appunto, lo Chardonnay svolge la parte del leone, forte della sua “mineralità”, cioè della sua facoltà di attribuire allo champagne una marcata struttura, sapidità, acidità e freschezza. Inoltre la maison può vantare **60 Crus** in Reims, che consentono di creare assemblaggi di altissima qualità.

Volare alto, insomma. Volare alto verso nuovi orizzonti. Perché l'antica tradizione dello champagne non è conservativa. Anzi. Lo champagne è cultura. E la cultura è un fenomeno dinamico, che si alimenta di novità. Pur facendo tesoro del passato, il passato lo rimette sempre in discussione. E ogni Maison de Champagne, a suo modo, è come un collettivo di artisti, con la propria singolare poetica che si esprime nel suo lavoro in vigna, in cantina e, infine, nelle bottiglie.

MOSAÏQUE BRUT



Chardonnay Grand Cru dal 35 al 40%, Pinot Noir (30/35%) e Meunier Grand Cru e vini di riserva Grand Cru che invecchiano in botti di acciaio con minimo tre anni di invecchiamento. Più che un mosaico è un sapiente intarsio ricco di aromi, in bocca cremoso, vellutato e setoso.

MOSAÏQUE SIGNATURE 5 ANS D'ÂGE



Anche in questa cuvée lo Chardonnay Grand Crus (40%) ricopre un ruolo importante. Ma è l'assemblaggio sapiente nel suo insieme che fa la differenza e fa che questo champagne assuma caratteristiche davvero uniche sia al naso sia in bocca. Il Pinot Noir è presente quasi nella stessa percentuale, ma c'è anche il tocco notevole del Meunier da vigneti selezionati che imprime ulteriore ricchezza al vino. Polpa, carnosità e insieme finezza ed eleganza.

BLANC DES BLANCS MILLÉSIMÉ 2013



Anche questo vino è un piacevole mosaico. Un mosaico di Chardonnay in purezza. Annata deliziosa e uve provenienti da terroir notevolissimi. Grand Cru da quattro differenti comuni (Avize, Chouilly, Cramant e Oger) che donano al vitigno differenti accordi olfattivi e gustativi. Le bollicine finissime come le spazzole sul rullante segnano il ritmo dello swing nel calice. Un vino da masticare come un acino d'uva.

CUVÉE ALPHA BRUT MILLÉSIMÉ 2010



Notevole. Nel senso che va davvero preso nota di questo champagne. Bevuto oggi a oltre otto anni dalla vendemmia sembra ancora un pargolo. Un fanciullo che promette grandi cose. Qui Jacquart compone una vera e propria ballata. Una ballata in versi in lode dello Chardonnay. Chardonnay Premier Cru (Villers Marmery e Trépail) dalle marcate note floreali e fruttate, assemblato con Pinot Noir della Montagne de Reims. Una cuvée davvero prestigiosa, una tela di chiaroscuri.

CUVÉE ALPHA ROSÉ MILLESIMÉ 2010



Ultimo tra i primi, il componimento rosato, che sempre fa rima con lo Chardonnay che ne rappresenta una parte importante (fino al 60%) unita al Pinot Noir (vinificato in rosso per circa il 20%). Una rima alternata, ma che suona come un bacio di frutta rossa di bosco. Una radura rifugio per gli amanti. Con note dolci e amare. Gli agrumi aspri, la liquirizia benefica, il cacao afrodisiaco, briciole di marzapane che piovono dal cielo.

CHAMPAGNE-JACQUART.COM