

## LE NOVITA' 2019 DI CHAMPAGNE JACQUART

Publicato, 12/03/2019



La Maison Jacquart - distribuito in Italia dalla bolognese "Rinaldi 1957" - rappresenta una delle realtà più estese della Champagne, con 2.400 ettari di vigneti distribuiti all'interno di quattro zone: dalla Montagne de Reims alla Vallée de la Marne, dalla Côte des Blancs alla Côte des Bar. Una degustazione, presso l'Hotel "The Westin Palace" di Milano, con l'Associazione Italiana Sommelier (A.I.S.) ha permesso di assaggiare in anteprima l'ultima creazione Jacquart, il Blanc des Blancs Millésimé 2013, insieme alle solide conferme del resto del portafoglio.

In tutto cinque vini: Mosaïque Brut, Mosaïque Signature 5 ans d'âge, Blanc des Blancs Millésimé 2013, Cuvée Alpha Brut Millésimé 2010, Cuvée Alpha Rosé Millésimé 2010.

Floriane Eznak (Chef de Cave Champagne Jacquart) e Gabriele Rondani (Direttore Marketing "Rinaldi 1957") illustrano le novità della Maison per il 2019, rappresentate anche dalla nuova veste grafica. Da maggio 2019, tutte le referenze Mosaïque saranno interessate dal cambio innanzitutto dell'etichetta che diventa ovale (da rettangolare), con colori dorati e un logo più evidente che nobilita l'estetica del packaging (rappresentante la "Renommée", ossia Fama a cavallo di Pegaso).

Elementi caratterizzanti del visual: i colori dorati dell'etichetta riflettono la freschezza dello Chardonnay che connota Champagne Jacquart la "collareta" o collare grafico della bottiglia che dona movimento alla parte alta della bottiglia con una frangia elegante e distintiva.

**LA MAISON JACQUART e I PRODOTTI DEGUSTATI** Dal 1964 la Maison Jacquart profonde le proprie, migliori energie per diventare uno dei più grandi marchi internazionali di Champagne. Nata dall'alleanza di tre unioni di viticoltori indipendenti, la Jacquart 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. 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.

A guidare la degustazione, Luisito Perazzo, Miglior Sommelier di Lombardia nel 2004, Miglior Sommelier d'Italia nel 2005, Sommelier dell'anno 2006 e 2013. Brut Mosaïque È un assemblaggio leggermente dominato 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. Esame visivo: sottili bollicine, colore pallido, dai riflessi oro bianco. Esame olfattivo: aromi di frutta fresca (mandorla, fico, pera) e di fiori d'arancio. L'aerazione lascia trasparire note più mature di pane e di miele. Esame gustativo: attacco fresco, bocca morbida, finale fruttato e persistente. Signature 5 anni La cuvée è costituita da una speciale selezione di Brut Mosaïque. Sono stati scelti 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. 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. La sboccatura si completa con un dosaggio leggero di 7 g / l. Il risultato è una cuvée perfettamente bilanciata, dotata di una ricchezza eccezionale pur mantenendo la freschezza e la finezza caratteristiche dello stile della Casa. Esame visivo: sottili bollicine più intense, colore pallido, dai riflessi oro. Esame olfattivo: il primo naso evoca profumi di caprifoglio e fiori d'arancio cuciti delicatamente ad una mineralità calcarea. Quindi sviluppa aromi di pasticceria, nocciola, caramello, miele, marshmallow e pasta di mandorle. Esame gustativo: all'ingresso si sviluppa ampio all'assaggio, la cuvée Signature sviluppa una polpa fruttata e carnosa sostenuta da una nota citrica.

La miscela equilibrata e concentrata offre un finale fresco e gustoso, con polpa di frutta. Blanc des Blancs Millésimé 2013 Gradazione 12,5 % vol., 75 cl Il nuovo Blanc de Blancs Millesimato 2013 associa la nobiltà dello Chardonnay in purezza e di grandi origini alla qualità di un'annata eccezionale. Lo Chardonnay è stato vendemmiato nel momento della sua maturazione ottimale e solo negli appezzamenti più esclusivi della Champagne: i Grand Cru (Avize, Chouilly, Cramant e Oger). È un prodotto destinato alle migliori enoteche internazionali e alla ristorazione top. Ha un dosaggio zuccherino equilibrato di 7 g/l ed è fatto affinare per 5 anni sui lieviti. Il packaging è creato dal vincitore del "Champagne Jacquart Design Trophy" alla "Design Week" di Parigi. Composizione: 100 % uve chardonnay di cui: - 40 % dal comune di Avize: il tocco iodato. - 35 % dal comune di Chouilly (cru storico, con una bella espressione floreale, tendente verso la burrosità più matura il prodotto, dato che l'8% è senza fermentazione malolattica) - 15 % dal comune di Cramant: la forza, consistenza cremosa e mineralità "gessosa" - 10 % dal comune di Oger: finezza e tenerezza La sua capacità di invecchiamento consigliata dopo la sboccatura va dai 5 ai 10 anni. La temperatura di servizio consigliata è tra i 9 e i 14 ° C.

Esame visivo: questo Champagne sfoggia una tonalità di colore brillante, giallo limone con lampi argentei. Il perlage è fine, vivace, crea una trama di anelli effimeri nel bicchiere. La sensazione visiva introduce alla mente un vino fresco e di sensazioni indefinite. Esame olfattivo: al naso ricorda aromi minerali, di gesso umido, di iodio e di liquirizia intrecciati con mandorle sgusciate, scorza di limone e zabaione. L'ossigenazione aggiunge raffinatezza con delicati aromi di Acacia, Fresa e note di infusione di Verbena. Queste delicate note si mescolano a quelle più fresche di mela Granny Smith e pera matura. Esame gustativo: al palato è morbido e fresco, sulla lingua la sensazione tattile è cremosa, morbida ed effervescente. 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. Cuvée Alpha Tipologia: Prestige Cuvée Millesimata. Composizione: 40 % Pinot Noir, 60% Chardonnay. Provenienza delle uve: Pinot Noir della Montagne de Reims (Grand Cru Mailly e Verzenay), Chardonnay dei Premier Cru Villers Marmery e Trépail.

Affinamento: Sette anni sui lieviti. Dosaggio: 5 g/l. Esame visivo: Colore luminoso, brillante, un'autentica esplosione di luce. Esame olfattivo: Naso complesso, finissimo, espressivo ed elegante. Esame gustativo: al palato si colgono note di lieviti, di frutta secca, di agrumi e di rosa, unite assieme in una combinazione armonica di grande freschezza ed equilibrio. Confezione: Bottiglia dall'estetica minimalista, con rilievi e dettagli in oro sul fronte e nella capsula; astuccio bicolore modernissimo. Disponibilità: Poche migliaia di bottiglie, destinate ai principali mercati del mondo (Francia, Belgio, Italia, Gran Bretagna, Germania, Stati Uniti). Cuvée Alpha Rosé Tipologia: Prestige Cuvée Millesimata. Composizione: 40 % Pinot Noir (di cui il 16 % vinificato in rosso), 60% Chardonnay. Provenienza delle uve: Pinot Noir della Montagne de Reims (Grand Cru Ay, Mailly e Verzenay), Chardonnay dei Premier Cru Villers Marmery e Trépail. Affinamento: Sette anni sui lieviti. Dosaggio: 5 g/l. Esame visivo: colore rosa corallo con riflessi aranciati, luminoso, brillante. Esame olfattivo: seducente bouquet fruttato di pesca bianca, arancia amara, lampone e marzapane. Note floreali come il tiglio e la rosa canina si uniscono al ribes nero, albicocca, pompelmo, liquirizia e cacao. Esame gustativo: al palato si colgono note di lieviti e zest di limone, unite insieme in una combinazione armonica di grande persistenza, equilibrio e sapidità. Confezione: bottiglia dall'estetica minimalista, con rilievi e dettagli in oro sul fronte e nella capsula; astuccio bicolore rosa corallo e bianco modernissimo. Disponibilità: Poche migliaia di bottiglie, destinate ai principali mercati del mondo (Francia, Belgio, Italia, Gran Bretagna, Germania, Stati Uniti).