

LES ENFANTS DU CHAMPAGNE

Da Vittorio

CON GLI CHAMPAGNES

Jacquesson

paolo baracchino
fine wine critic
info@paolobaracchino.com
www.paolobaracchino.com

È sempre una gran gioia trascorrere una serata tra bollicine d'alto livello e la cucina tri-stellata del ristorante da DaVittorio a Brusaporto. Che dire poi della cantina del ristorante, che è cresciuta a dismisura anche con vini di difficile reperibilità? A metà ottobre Les Enfants du Champagne si sino ritrovati per fare una verticale-orizzontale degli champagnes della Maison Jacquesson.

Presenti alla serata Jean Hervé Chiquet, proprietario della Maison Jacquesson e Pietro Pellegrini, importatore esclusivo per l'Italia. Del gruppo mancava Maurizio Tarquini, assente per motivi di lavoro, mentre erano presenti: Stefano Azzolari, che ha organizzato la serata in modo perfetto, Leo Damiani, Roberto Schneuwly, Valerio Mearini, Orazio Vagnozzi, Marco Maffei e Paolo Baracchino. Qualcuno di noi è rimasto a dormire in loco perché il ristorante ha anche un piccolo albergo dotato di suites, facente parte della prestigiosa associazione "Relais e Chateaux". È piacevole rimanere a dormire sia perché le camere sono stupende e confortevoli, ma anche perché la mattina viene servita una principesca prima colazione. I tavoli per la prima colazione sono 5 e il personale di servizio conta uno chef e 2 cameriere che esaudiscono ogni desiderio



culinario. Tornando alla serata Stefano Azzolari aveva deciso il menù insieme allo chef Chicco Cerea, pensando agli Champagnes che ci sarebbero stati serviti. La Maison Jacquesson si trova a Dizy e la proprietà attuale è di Jean Hervé Chiquet, che si occupa della vigna e dal fratello Laurent, che si occupa della cantina. Le vigne sono circa 36 ettari, di cui 26 di proprietà e 10 in affitto. I terreni della Maison, tutti Premiers Crus e Grands Crus, sono ubicati nella Vallée de la Marne e nella Coté des Blancs. La produzione annua è di circa 350mila bottiglie. I fratelli Chiquet utilizzano solo il mosto estratto dalla pressatura soffice, mentre conferiscono ad altri produttori la seconda pigiatura. Per la prima fermentazione e per la fermentazione malolattica vengono utilizzate grandi botti di rovere da 40-45 ettolitri. Non vengono effettuate filtrazioni poiché i vini, grazie alla microossigenazione del legno, si stabilizzano naturalmente. Si tratta di Champagnes nei quali, normalmente, si sente la presenza del legno nuovo. Ritornando alla serata, venivamo accolti in cantina dove ci veniva servito

Da sinistra: Stefano Azzolari, Valerio Mearini, Pietro Pellegrini, Marco Maffei, Roberto Schneuwley, Paolo Baracchino, Jean Hervee Chiquet, Orazio Vagnozzi e Leo Damiani

lo champagne Curvée 738 in formato magnum, abbinato a piccoli assaggi di mini MC alla Vittorio, mini hot dog, mini toast alla senape e altre leccornie. Terminato questo piacevole aperitivo in compagnia di Francesco Cerea, fratello di Chicco, venivamo accompagnati in un salotto del ristorante dedicato a noi per la serata. Gli Champagnes da degustare e bere sarebbero stati 12 e pertanto alla tavola c'erano i necessari bicchieri per ciascun commensale. Mi





preme far presente che ogni bottiglia è diversa dall'altra e che i bicchieri possono evidenziare le bollicine, come pure le possono smorzare, dipende dalla tipologia più o meno giusta degli stessi. Inutile dire che ero emozionato perché questo mi succede quando devo degustare i vini e concentrarmi per poter esprimere le mie sensazioni. Le 8 portate sono iniziate con "Il dado è tratto, marshmallow alle erbe" servito con 3 tipologie di Champagne annata 2008. A seguire: "crostino di Altamura, acciuga cantabrica, salsa tonnata e nocciola. Castagna di foie gras", accompagnata a 3 Champagnes annata 2005. Il "carpaccio di ricciola con crema di

carote pompelmo" è stato bagnato da un raro 2003. A seguire il "roast beef di tonno, coda di scampo glassata alla barbabietola con crema di ricotta in salvietta" pensato per l'abbinamento con l'annata 2000. La piacevole serata è continuata col "risotto con straccetti di granchio reale mantecato al pepe rosa" abbinato al Les Clos annata 1998, dégorgement giugno 2018. In successione i "ravioli del plin, sugo d'arrosto, nuvola di parmigiano, tartufo" servito col 1996: Millesime D.T., dégorgement giugno 2018. Imperterriti e allibiti dal piacere, ci è stata servita la "pancia di maiale, sedano e mela verde" abbinato allo Champagne Avize annata 1989,

dégorgement giugno 2003. Alla fine di questa kermesse di piacere, sia visiva che gustativa, ci è stata addolcita la bocca con il "pre dessert kermesse di dolci" ben coniugato con un millesimo 1988, dégorgement luglio 1998. Inutile dire che sia il cibo che le bollicine erano ad alti livelli, in particolare per il perfetto abbinamento cibo-vino. Alla fine della serata eravamo tutti estasiati anche dalla cucina di Chicco Cerea e a detta di tutti non avevamo mai mangiato così bene da loro. È stata sicuramente una delle più belle serate del nostro gruppo. Prima di passare alla note di degustazione degli Champagnes della serata mi preme far presente che i punteggi assegnati sono la somma di quelli dati da ciascun membro de Les Enfants du Champagne. Le note sono state scritte da me e pertanto potrebbe accadere che ci siano apparenti contraddizioni tra le note e il punteggio dato, ciò è dovuto al fatto che le note sono riferite solo a me, mentre i punteggi sono del gruppo.

JACQUESSON

CURVEE 738

S.A. in formato magnum

L'annata utilizzata è la 2010.

Dégorgement 2015.

(uvaggio: 61% Chardonnay, 21% Pinot meunier, 18% Pinot noir)

Giallo oro chiaro, lucente. Le bollicine sono abbastanza fini e numerose. Mix olfattivo con profumi di resina di pino, boisé, iodio, cuoio biondo per finire con soffi di crema zabaione. All'assaggio le bollicine sono fini e abbastanza presenti. Labbra sapide e sapore di limone. Il corpo è sufficiente e il vino ben equilibrato con ricca acidità che domina la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa grazie alla freschezza che lascia spazio al sapore. Finale di limone e boisé. Rimane in bocca un pò d'amaro del legno. (92/100)

JACQUESSON

DIZY CORNE BAUTRAY 2008

(uvaggio: 100% Chardonnay)

Color giallo oro. Le bollicine sono abbastanza fini e numerose. Al naso rilascia profumi di mela renetta, amido del panno caldo, iodio e liquirizia. Al gusto il corpo è medio sufficiente e si percepisce subito la presenza del legno nuovo. Ricca acidità che non fa percepire minimamente la massa alcolica. Le labbra sono sapide. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale agru-

mato un pochino aspro. A causa dei tannini del legno la gengiva superiore si asciuga lievemente. (93/100)

JACQUESSON

AVIZE, CHAMP CAIN 2008

(uvaggio: 100% Chardonnay)

Manto giallo oro lucente. Le bollicine sono abbastanza fini e numerose. Al naso esprime profumi di mela renetta maturina, iodio, cuoio biondo, capperi, acciuga, pan brioche per terminare con sentori di colla coccoina (latte di cocco e mandorla). Al gusto è fine ed elegante. Il corpo è medio e il vino ben equilibrato con la spalla acida che domina la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa. (94/100)

JACQUESSON

AY, VAUZELLE TERME 2008

(uvaggio: 100% Pinot noir)

Veste giallo oro lucente. Le bollicine sono abbastanza fini e numerose. Naso con profumi d'erba tagliata, boisé, iodio e lieviti rimandi di crema zabaione. Al gusto ha una buona struttura, sapore di limone e boisé. Il vino è ben equilibrato con la spalla acida che domina, senza ripensamenti, la massa alcolica. Il corpo è medio. Lunga è la sua persistenza gustativa. Il tannino del legno asciuga lievemente la gengiva superiore. (95/100)

JACQUESSON

DIZY, CORNE BAUTRAY 2005

(uvaggio: 100% Chardonnay)

Color giallo oro lucente. Le bollicine sono abbastanza fini e numerose. Inebrianti profumi fumé (tizzone del legno), acqua di mare (melone bianco) e resina di pino. All'assaggio si sente una bollicina un pò evidente. Vino con corpo medio sufficiente, sapido, minerale e ben equilibrato con la freschezza in evidenza sulla massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa grazie alla freschezza che lo sorregge. Per me è migliore al naso che al gusto. (94/100)

JACQUESSON

AVIZE CHAMP CAIN 2005

(uvaggio: 100% Chardonnay)

Giallo oro lucente con poche bollicine abbastanza fini. Corredo olfattivo di buccia di melone, note di frutta matura, lieviti di crema zabaione e mela renetta. Il corpo è medio sufficiente. Il vino è equilibrato grazie alla generosa freschezza. Lunga ma non lunghissima è la sua freschezza. La struttura va un pò via ma è la freschezza che gli permette d'avere più lunga persistenza. (94/100)

JACQUESSON

AY VAUZELLE TERME 2005

(uvaggio: 100% Pinot noir)

Veste giallo oro lucente con bollicine fini e poco numerose. Immediatamente al naso si

percepisce la presenza del boisé, seguita da sentori minerali e di iodio. Al gusto si sente la presenza dei tannini del legno che asciugano un pò la gengiva superiore. Le labbra sono salate. Vino equilibrato con freschezza in evidenza sulla massa alcolica. Il corpo è medio. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di limone e boisé. **(92/100)**

**JACQUESSON
DIZY CORNE BAUTRAY 2003
dégorgement 11/2003**

(uvaggio: 100% Chardonnay)

Bel giallo oro intenso con tonalità ambrata. Le bollicine sono fini e poco numerose. Naso vario con profumi di boisé, erba tagliata, fiori gialli maturi, iodio, minerale, polvere idrolitica (che rende gassata l'acqua che non lo è), lievii di miele per terminare con rimandi di banana secca. In bocca il corpo è medio e le labbra sapide. Vino equilibrato con freschezza in rilievo. Lunga è la sua persistenza gustativa grazie alla freschezza che si sostituisce al corpo che si spoglia. **(92/100)**

**JACQUESSON
DIZY CORNE BAUTRAY 2000
dégorgement 06/2018**

(uvaggio: 100% Chardonnay)

Giallo oro maturo con bollicine quasi fini e numerose. Al naso il primo profumo da me percepito è stato quello dell'acido fenico (ricorda un pò lo zafferano). Si succedono profumi di pesca bianca, iodio, minerale, pepe bianco, boisé per terminare con un'intensa bacca di ginepro (è uguale all'odore della ceretta da scarpe solida). All'assaggio la bollicina è fine e il corpo è medio, al limite della sufficienza. Vino equilibrato con spalla acida che domina la massa alcolica. I tannini del legno asciugano un pò la gen-

giva superiore. Abbastanza lunga è la sua persistenza grazie alla freschezza che va a sostituire la struttura che va via. Per me è migliore al naso rispetto al gusto. **(94/100)**

**JACQUESSON
LE CLOS 1998
dégorgement 06/2018**

(uvaggio: 100% Pinot meunier)

Giallo oro pieno con poche bollicine. All'esame olfattivo esprime profumi di buccia d'arancia candita, limone, bacca di ginepro, ruggine, miele, albicocca secca, fico bianco secco e finocchio selvatico secco per terminare col fungo porcino secco. Al palato la bollicina è fine, delicata. Il corpo è al limite della sufficienza e il vino è ben equilibrato con la massa alcolica completamente dominata dalla freschezza. Lunga è la sua persistenza gustativa, anche se manca un pò di struttura. **(95/100)**

**JACQUESSON
DT, MILLÉSIME 1996
dégorgement 06/2018**

(uvaggio: 57% Pinot noir, 43% Chardonnay)

Giallo oro ambrato. Le bollicine sono abbastanza fini e poco numerose. All'olfatto si sentono profumi di miele, pasticceria e guscio duro di mandorla. Subito dopo si rende evidente l'odore di tappo che aleggiava nel bicchiere.

**JACQUESSON
AVIZE 1989
dégorgement 06/2003**

(uvaggio: 100% Chardonnay)

All'esame visivo mostra un bel giallo oro lucente con bollicine finissime e abbastanza numerose. Esplodono nel bicchiere intensissimi profumi di pop-corn appena fatti, pietra focaia, iodio e bacca di ginepro. Questi pia-

cevoli profumi m'impediscono la percezione di altri. Al gusto è suadente, le bollicine sono fini e si sentono sapori di pietra focaia, miele, pop-corn e bacca di ginepro. Vino sapido, minerale e ben equilibrato grazie alla freschezza e mineralità che non fanno sentire la massa alcolica. Il corpo è medio e lunghissima è la persistenza gustativa con finale sapido e con sapori di pietra focaia, pop-corn e bacca di ginepro. Grande Champagne! **(98/100)**

**JACQUESSON
MILLÉSIME 1988
dégorgement 07/1998**

(uvaggio: 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot noir, 1/3 Pinot meunier)

Quest'annata non è più in commercio. Color giallo oro lucente con bollicine fini e non tanto numerose. Mix olfattivo con profumi di bacca di ginepro, ananas maturo, intensi di popcorn e pietra focaia. All'esame gustativo mostra un corpo medio sufficiente. Vino ben equilibrato con acidità importante che copre completamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza con finale di bacca di ginepro. Sicuramente per me la 1989 è più importante per tutto rispetto alla 1988. **(97/100)**

Terminata la serata, sedendo nel giardino fuori del ristorante, dopo aver fumato un sigaro toscano Moro 2015 e bevuto un bas Armagnac Laberdolive annata 1945 potevamo andare a dormire in attesa della stupenda prima colazione che ci avrebbe aspettato la mattina successiva. Professionalità, classe, competenza sono una regola assoluta DaVittorio.

Leo Damiani

