

ALBERTO LUPETTI

La **mia** Champagne

Il racconto del vino
più famoso (e migliore...) al mondo
tra tecnica, storia e aneddoti

[Voir commentaires](#)

Geoffroy

Volupté

94/100



INTRODUZIONE

Un *blanc de blancs* di carattere, diverso dagli altri, che non punta alla facile immediatezza, ma ti conquista poco a poco. Allora non ti lascia più, anche perché sa mediare perfettamente tra l'essere un vino e l'essere champagne. Va bene la grande annata, ma la decisione di Jean-Baptiste di renderlo uno Chardonnay in purezza ha pagato. Eccome!

ASSEMBLAGGIO

100% Chardonnay

DOSAGGIO

3 gr/l

AREA DI PRODUZIONE

Cumières



2012

CARATTERISTICHE



SCHEDA TECNICA

È l'esatto reciproco dell'*Empreinte*, o, se preferite, l'altro Chardonnay, nel senso che è un *blanc de blancs* atipico, figlio di un territorio votato alle uve nere. Tradizionalmente assemblaggio a forte prevalenza di Chardonnay, con la vendemmia 2010 Jean-Baptiste lo fa coraggiosamente evolvere come *blanc de blancs*, sempre millesimato. Le uve provengono da due vecchie parcelle di Cumières, sempre le stesse, 'Les Chênes', esposta a sud-est, caratterizzata da grande maturità, e 'Tourne Midi', esposta a est, con una pendenza pazzesca e suolo di pura *croie*. Le uve della prima parcella sono vinificate in botte, in cuve quelle della seconda, poi assemblate. Per questa terza uscita (2012), sei anni e mezzo sui lieviti e 3 gr/l. Produzione limitata a 3.000 bottiglie.

RECENSIONE

dég. gen. 2020 - Sì, effettivamente è proprio l'altro Chardonnay, né della Côte des Blancs, né della Montagne, quindi diverso, di grande personalità. Il naso ti porterebbe verso una certa vinosità, forse anche con una certa sensazione *gourmand*, ma poi ti accorgi che c'è dell'altro. Ci sono la pulizia e la precisione tipici della mano di Jean-Baptiste, c'è una dolcezza da mollica di panettone mai esuberante, c'è il frutto bianco maturo piuttosto che l'agrumo, c'è una nota fumé, c'è la ricchezza dell'annata. Solo con l'attesa nel calice viene fuori l'agrumo, oserci dire 'amalfitano'. Va bene, forse è più vino, ma è senza dubbio un 'Grand Vin de Champagne'. La bocca, invece, ti riporta alla più pura essenza *champenoise*: tensione e mineralità prima di tutto, con uno spessore materico confortante e l'agrumo a ricevere il testimone dal frutto. Gioca più in ampiezza che in profondità, ma la progressione intensamente minerale e la chiusura rapida mettono il sigillo su un'interpretazione dello Chardonnay di eccezionale ispirazione, con una persistenza da record. Non è uno champagne per tutti, anzi è per pochi, e forse vuole proprio essere tale, ma chi lo capirà se ne innamorerà perdutamente. Credo il miglior *blanc de blancs* fuori dalla mitica Côte des Blancs...

ABBINAMENTO

Con gnocchi di patate e caviale (Arnaud Lallement, L'Assiette Champenoise, Reims)