

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ



RASSEGNA STAMPA

Estratto da: Spirito DiVino - Ottobre/Novembre 2009 - Pag. 100/104

www.spiritodivino.biz - Bimestrale Anno 6 N.34 Ottobre/Novembre 2009 - € 5,50

# SPIRITO diVINO

la rivista per meditare centellinando



## La fucina dove vincono i migliori

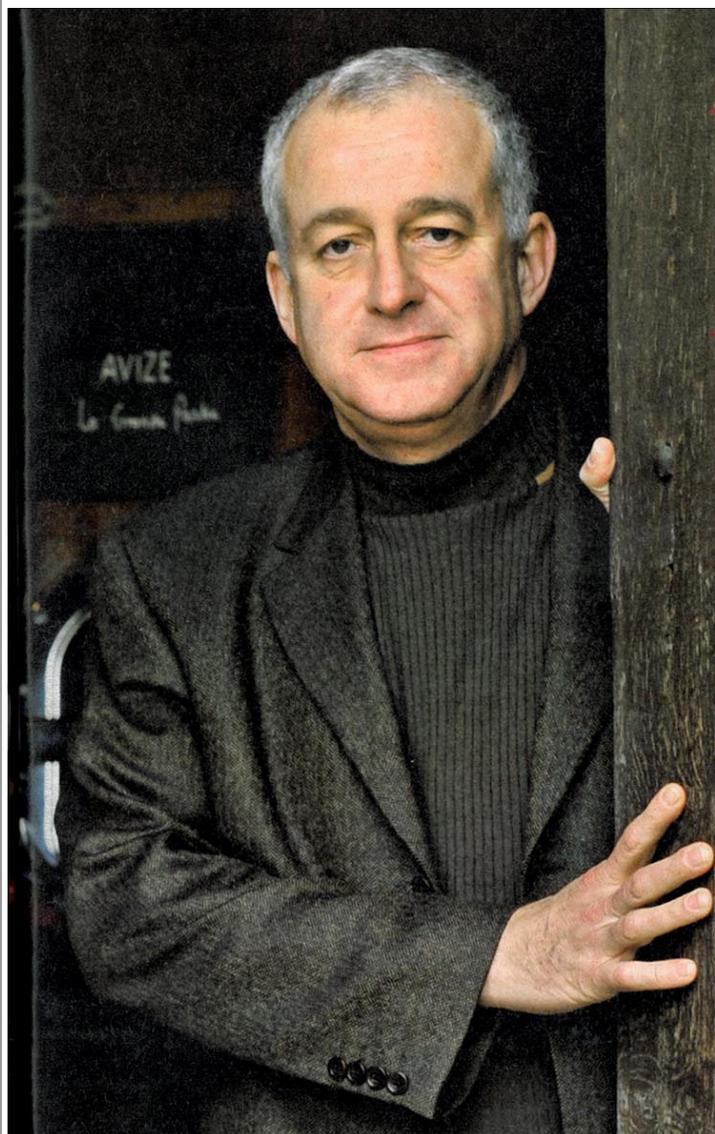
Solo 350mila bottiglie l'anno e una meglio dell'altra. Ecco Jacquesson, condotta abilmente dai fratelli Chiquet in un'ottica di rigore e tradizionalità che va dalla vigna fino alla cantina



## RASSEGNA STAMPA

Estratto da: Spirito DiVino - Ottobre/Novembre 2009 - Pag.

di Alberto Lupetti



**L'**omonima Maison di Champagne fu fondata nel 1798 a Châlons da Memmie Jacquesson. La figura chiave è però suo figlio Adolphe, che gli succede nel 1835, dimostrandosi un talento nato: mette a punto insieme al dott. Jules Guyot (il nome dice qualcosa?) la vigna a filari anziché en foule, nel 1844 inventa e brevetta il muselet, la gabbietta di metallo che ferma il tappo, quindi sviluppa assieme al farmacista locale Jean-Baptiste François il sistema per calcolare esattamente la quantità di zucchero necessaria alla seconda fermentazione. E, a coronamento di tutto ciò, nel 1860 produce già 800mila bottiglie, il che fa di Jacquesson una delle cinque maggiori Maison di Champagne. Ma deve subire anche una tragedia, la perdita dei due figli, per questo nel 1875 vende a un tale Paul Goerg che, solo mezzo secolo più tardi, cede a sua volta alla famiglia di proprietari terrieri de Tassigny, spostando la Maison a Reims. Fin qui la storia, ma il bello deve ancora venire. Nel 1974, una famiglia di vigneron con una tradizione champenoise di oltre due secoli, la Chiquet, acquista Jacquesson e la trasferisce a Dizey, dove ha le proprie cantine e la maggior parte dei vigneti. Oggi la Maison ha sede ancora qui, ma è questo nuovo e ultimo cambio di proprietà a segnare il destino di Jacquesson. In positivo, naturalmente, perché quando nel 1988 Jean-Hervé Chiquet prende dal padre le redini dell'azienda e inizia a condurla assieme al fratello Laurent, il marchio diventa da grande e eccellente. I due fratelli, infatti, si mettono in testa di fare «il miglior vino del mondo» e così rivoluzionano ogni cosa, dalla conduzione del vigneto alla vinificazione. Anzi, per gli Chiquet la vigna è fondamentale, tanto che sono tra i pochissimi nella regione ad affermare con decisione che «il grande Champagne nasce nel vigneto». Per questo sono per il 75% autosufficienti dal punto di vista delle uve («coltivano 30 ettari e acquistano per 10», come amano dire), ma soprattutto lavorano la vigna in maniera molto scrupolosa pretendendo che facciano lo stesso i conferitori.

I loro vigneti si trovano solamente in villaggi Grand (Avize, Ay e Oiry) e Premier cru (Dizey, Hautvillers e Mareuil-sur-Ay) e sono condotti in maniera estremamente rispettosa della natura, ma senza esagerazioni. In Jacquesson stanno anche sperimentando la coltivazione organica al 100%, ma non nell'ottica di diventare azienda biologica bensì di produrre sempre grandi uve, quindi grandi vini. Uve che arrivano rapidamente nei centri di spremitura (nella stessa Maison e ad Avize), dove sono impiegate le classiche (e storiche: sono del 1926 anche se ora a controllo elettronico) presse champenoise, tuttora impiegate perché imbattibili quanto a gentilezza di azione e uniformità di estrazione. Dalle presse, per gravità, i mosti vanno in tini di acciaio per la decantazione (in Jacquesson non si filtra mai né si chiarifica) di 24 ore, quindi, suddivisi per parcelle, passano in botte per la vinificazione. Botte da 47 ettolitri, dove i vini svolgono anche la malolattica e rimangono a maturare fino alla selezione, prima dell'assemblaggio. I fratelli Chiquet, infatti, tra marzo e aprile assaggiano tutte le botti e decidono se una è buona per i vins de réserve, nel qual caso il contenuto è trasferito in appositi tini di acciaio, o se eccelle, e quindi diventerà una singola etichetta; oppure se è da impiegare nell'assemblaggio della Cuvée 7 o, ed è raro, se è da vendere visto che non raggiunge i loro standard.



(VERTICALE ESCLUSIVA)

**La fucina dove vincono i migliori**

Solo 350mila bottiglie l'anno e una meglio dell'altra. Ecco Jacquesson, condotta abilmente dai fratelli Chiquet in un'ottica di rigore e tradizione che va dalla vigna fino alla cantina

*di Alberto Lupetti*  
L'omonima Maison di Champagne fu fondata nel 1798 a Châlons da Memmie Jacquesson. La figura chiave è però suo figlio Adolphe, che gli succede nel 1835, dimostrandosi un talento nato: mette a punto insieme al dott. Jules Guyot (il nome dice qualcosa?) la vigna a filari anziché en foule, nel 1844 inventa e brevetta il muselet, la gabbietta di metallo che ferma il tappo, quindi sviluppa assieme al farmacista locale Jean-Baptiste François il sistema per calcolare esattamente la quantità di zucchero necessaria alla seconda fermentazione. E, a coronamento di tutto ciò, nel 1860 produce già 800mila bottiglie, il che fa di Jacquesson una delle cinque maggiori Maison di Champagne. Ma deve subire anche una tragedia, la perdita dei due figli, per questo nel 1875 vende a un tale Paul Goerg che, solo mezzo secolo più tardi, cede a sua volta alla famiglia di proprietari terrieri de Tassigny, spostando la Maison a Reims. Fin qui la storia, ma il bello deve ancora venire. Nel 1974, una famiglia di vigneron con una tradizione champenoise di oltre due secoli, la Chiquet, acquista Jacquesson e la trasferisce a Dizey, dove ha le proprie cantine e la maggior parte dei vigneti. Oggi la Maison ha sede ancora qui, ma è questo nuovo e ultimo cambio di proprietà a segnare il destino di Jacquesson. In positivo, naturalmente, perché quando nel 1988 Jean-Hervé Chiquet prende dal padre le redini dell'azienda e inizia a condurla assieme al fratello Laurent, il marchio diventa da grande e eccellente. I due fratelli, infatti, si mettono in testa di fare «il miglior vino del mondo» e così rivoluzionano ogni cosa, dalla conduzione del vigneto alla vinificazione. Anzi, per gli Chiquet la vigna è fondamentale, tanto che sono tra i pochissimi nella regione ad affermare con decisione che «il grande Champagne nasce nel vigneto». Per questo sono per il 75% autosufficienti dal punto di vista delle uve («coltivano 30 ettari e acquistano per 10», come amano dire), ma soprattutto lavorano la vigna in maniera molto scrupolosa pretendendo che facciano lo stesso i conferitori. I loro vigneti si trovano solamente in villaggi Grand (Avize, Ay e Oiry) e Premier cru (Dizey, Hautvillers e Mareuil-sur-Ay) e sono condotti in maniera estremamente rispettosa della natura, ma senza esagerazioni. In Jacquesson stanno anche sperimentando la coltivazione organica al 100%, ma non nell'ottica di diventare azienda biologica bensì di produrre sempre grandi uve, quindi grandi vini. Uve che arrivano rapidamente nei centri di spremitura (nella stessa Maison e ad Avize), dove sono impiegate le classiche (e storiche: sono del 1926 anche se ora a controllo elettronico) presse champenoise, tuttora impiegate perché imbattibili quanto a gentilezza di azione e uniformità di estrazione. Dalle presse, per gravità, i mosti vanno in tini di acciaio per la decantazione (in Jacquesson non si filtra mai né si chiarifica) di 24 ore, quindi, suddivisi per parcelle, passano in botte per la vinificazione. Botte da 47 ettolitri, dove i vini svolgono anche la malolattica e rimangono a maturare fino alla selezione, prima dell'assemblaggio. I fratelli Chiquet, infatti, tra marzo e aprile assaggiano tutte le botti e decidono se una è buona per i vins de réserve, nel qual caso il contenuto è trasferito in appositi tini di acciaio, o se eccelle, e quindi diventerà una singola etichetta; oppure se è da impiegare nell'assemblaggio della Cuvée 7 o, ed è raro, se è da vendere visto che non raggiunge i loro standard.

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ



RASSEGNA STAMPA

Estratto da: Spirito DiVino - Ottobre/Novembre 2009 - Pag.

(VERTICALE ESCLUSIVA)





## RASSEGNA STAMPA

Estratto da: Spirito DiVino - Ottobre/Novembre 2009 - Pag.

E qui è bene aprire una parentesi per comprendere la filosofia Jacquesson. Fino a oggi l'azienda ha prodotto un sans année (ma è riduttivo chiamarlo così) e dei millésimé, blanc e rosé, di assemblaggio e mono cru. Ora, nell'ottica di arrivare al «miglior vino», sarà sempre prodotta la Cuvée 7 ma, negli anni in cui il vino lo permetterà, anche etichette da singola parcella, tra Blanc de blancs, Blanc de noirs e Rosé de saignée. Sparirà il millesimato (è in arrivo il 2000 e poi vedremo il 2002 quale ultimo della serie), mentre degli ultimi Grand Vin Signature potremo godere solo come Dégorgement tardif. È destinato a sparire anche l'eccellente Avize, mentre il capitolo del rosé millésimé d'assemblage si è chiuso con la vendemmia 1997. In quest'ottica di qualità estrema sorprende vedere il rémuage meccanizzato (salvo che per i grandi formati), ma per Jean-Hervé Chiquet «è importante il vino, non quello che ruota attorno alla bottiglia». La prise de mousse avviene con i tappi a capsula, ma si stanno facendo esperimenti anche con il sughero. Un'altra caratteristica di Jacquesson è il dosaggio basso (sempre riportato nella controetichetta con la data del dégorgeement e al numero di bottiglie prodotte per quell'etichetta) ma non per moda, bensì perché è il vino a volerlo.



## Mai fatta prima una degustazione completa di Cuvée 728-733!

**CUVÉE 7** • Sicuramente uno dei migliori non millesimati in assoluto, già buono quando si chiamava Brut Perfection (fino alla vendemmia 1999), ma ora eccellente. E gli aspetti più confortanti sono la costante crescita qualitativa e lo stile ben definito, molto minerale e con una bollicina sempre fine e setosa. Ecco i giudizi nelle varie declinazioni.

**728** (27% Pinot noir, 36% Chardonnay, 37% Pinot meunier; dégorgeamento marzo 2004, dosage 5 g/l) • Primo della serie, basato sulla vendemmia 2000. Naso piacevolmente maturo. Dolcezza di caramello e grassezze burrose. Sembra rotondo e concentrato. In bocca si ripropone maturo, con un ritorno alcolico, poi lo sviluppo dolce porta alla chiusura minerale. **87/100**

**729** (34% Pn, 34% Ch, 32% Pm; dég. I trim. 2005, dos. 5 g/l) • Olfatto pietroso con una punta di maturità e una chiara nota di latte. Palato grasso all'attacco, ma poi il ritorno lattico lascia un po' interdetti. Chiusura dinamica di mineralità gessosa. **85/100**

**730** (32% Pn, 48% Ch, 20% Pm; dég. II trim. 2006, dos. 3,5 g/l) • Approccio elegante e minerale molto bello e intrigante. Anche la bocca è nettamente minerale, ma poi si fa piacevolmente grassa. Assaggio di sviluppo profondo e molto setoso. Finale lunghissimo e nuovamente minerale. Grande vino e grande Champagne. **93/100**

**731** (17% Pn, 52% Ch, 31% Pm; dég. I trim. 2007, dos. 2 g/l) • Naso pieno e fine, meno evidente rispetto al precedente ma davvero attraente. Mineralità e spunti di nocciola. Palato bellissimo, molto vinoso, inizialmente largo e burroso, poi minerale. Bollicina finissima e finale anche dolce di caramello. Lungo e raffinato. Ottimo. **91/100**

**732** (25% Pn, 39% Ch, 36% Pm; dég. I trim. 2008, dos. 3,5 g/l) • Naso dolce e grasso nettamente segnato da un grande Chardonnay. Toni di nocciola e dolci di miele. Impresione di levigatezza che dà



eleganza. Bocca dinamica, profonda più che larga, decisamente minerale fino al lunghissimo finale. **90/100**

**733** (24% Pn, 52% Ch, 24% pm; dég. III trim. 2008, dos. 2,5 g/l) • Naso fresco e dolce di succo d'uva, arricchito da note di frutta secca e balsamiche. Ma sembra compresso. Bocca ampia pervasa da un netto slancio acido che tende a svuotare l'assaggio. Finale minerale e fruttato. Vino dalle enormi potenzialità, ma ancora giovanissimo. **89/100**

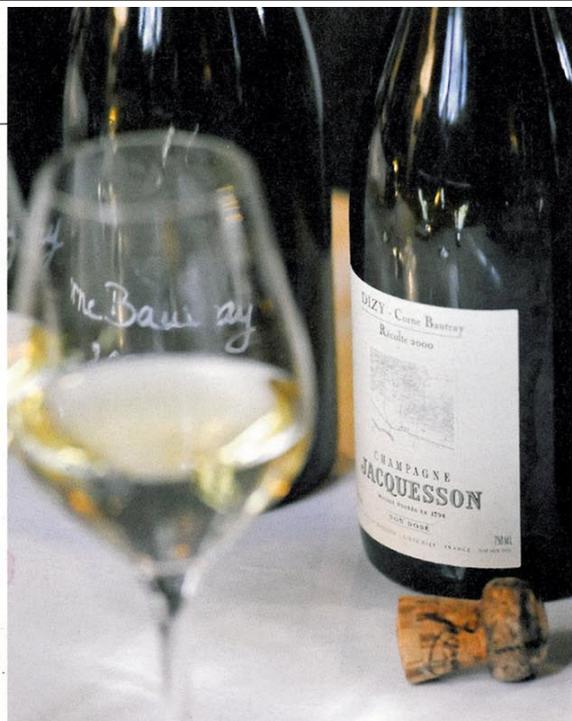
**CORNE BAUTRAY** • Sarà la punta di diamante di Jacquesson di domani. Un vino monoparcella che nasce dal più antico vigneto di proprietà: fu piantato dal padre di Jean-Hervé e Laurent nel 1960. Una parcella di Chardonnay molto particolare, posta nella parte più alta

In alto, alcuni degli Champagne degustati. Per Jean-Hervé Chiquet «è importante il vino, non quello che ruota attorno alla bottiglia». Sopra, la mano di Jean-Hervé che sta per versare nel calice un'anteprima assoluta: il Corne Bautray 2004. Nella pagina a fianco, uno scorcio dell'incantevole vigneto di Pinot meunier adiacente alla Maison che, di fatto, è un «clos».



## RASSEGNA STAMPA

Estratto da: Spirito DiVino - Ottobre/Novembre 2009 - Pag.



la pietrosità e comunque chiuso, perfino contratto. Le medesime sensazioni si ritrovano all'assaggio, pur se il vino sfodera uno sviluppo notevole che porta a una chiusura molto sapida. In prospettiva: **92/100 2002** • Naso vivace pur rimanendo elegante. Ricco e preciso, ha una matrice olfattiva simile a quella del 2005 ma meno grassa e più tesa. La sensazione di grande profondità non fa che confermarne l'eccezionalità. La bocca, infatti, è ricca e fine, rotonda e succosa, appena un filo grassa e molto minerale, incoronata da una bollicina carezzevole. Grandissimo già da giovane, tanto che se già oggi vale **95/100** in prospettiva conquista un bel: **97/100**

**2000 (deg. marzo 2006)** • Naso da grande Champagne nel quale tornano le grassezze e la mineralità pietrosa, anche se la compiuta maturità lo porta a essere levigato e complesso, ma soprattutto molto invitante. La bocca ricorda molto quella del 2002, ma con meno dinamismo, per questo la beva si fa particolarmente facile e piacevole. Proprio per questo, però, si vorrebbe qualcosa in più... **95/100**

**1995** • Olfatto dolce su fondo minerale, con spunti di frutta secca. Impostazione borgognona, molto ricca, che si ritrova puntualmente al pa-

## La prise de mousse avviene al momento con i tappi a capsula



lato: pieno ed elegante. Cresce succoso supportato da una bollicina perfetta che porta il vino a rivestire letteralmente la bocca. E chiude lunghissimo. Forse il miglior 1995 mai provato. **94/100**

Una nota personale. Sono piuttosto contrario ai vini privi di dosaggio; ritengo, infatti, che quella piccola aggiunta serva a completare il vino, a definirlo nella sua interezza. Ebbene, con il Corne Bautre (e i Dégorgement tardif) non se sente minimamente la mancanza: i vini sono sempre perfetti così come sono, nella loro naturalezza.

**DÉGORGEMENT TARDIF** • Champagne monumentali, tra i migliori mai prodotti da questa regione vitivinicola unica. I tesori della cantina Jacquesson, tenuti a contatto con i lieviti per un periodo più lungo degli omologhi e degorgati in piccola quantità per la commercializzazione. A seconda delle vendemmie possono capitare etichette già non più prodotte. Sono privi di dosaggio.

**1989 Avize (100% Chardonnay, deg. luglio 2008)** • Naso freschissimo, costantemente minerale ma anche pieno e fitto. Ha una ricchezza imbarazzante, ma questa non è mai strillata per un'espressione di eccezionale finesse. Bocca densa ma ancora elegantissima, piena e succosa nel raccontare un'eccezionale Chardonnay e il suo terroir. Chiusura sapida di incredibile persistenza. Vino d'eccezione. **97/100**

**1988 Grand vin Signature (50% Pinot noir, 50% Chardonnay; deg. luglio 2008)** • Champagne molto tipico, dolce e fruttato su fondo minerale in un insieme anche complesso. Bocca di corrispondenza, molto sapida e materica. Sviluppo agrumato che conduce a un finale pieno e potente, pur non finendo mai sopra le righe, minerale e balsamico. L'evoluzione è talmente limitata da rendere il vino freschissimo, ancora giovane addirittura. Grandioso a tavola. **94/100**

della collina che domina Dizey, su suolo argilloso al limitare del bosco. È quindi un Blanc de Blancs, tra l'altro a dosage zero, prodotto per la prima volta nel 1995 (ma non commercializzato) e ora sul mercato con la vendemmia 2000. Abbiamo assaggiato in anteprima anche i prossimi, che saranno rilasciati man mano fino al 2015. Eccoli.

**2005** • Vino di grande stoffa già al naso, che disegna uno Chardonnay eccezionale, elegantissimo, pieno ma mai eccessivo, grasso senza essere burroso. Intrigante nota minerale. In bocca tradisce chiaramente la sua giovinezza, ma anche la notevole materia, ancora dominata dalla mineralità di sviluppo dinamico. Finale sapido appagante. Fantastico. In prospettiva: **96/100**

**2004** • Anche questo naso è molto minerale, seppure spostato verso

Sopra, un momento della degustazione dei vins clairs 2008, compreso il Pinot meunier di Moque Bouteille e il Pinot noir in rosso di Terres Rouges (il vigneto ha questo nome per via del colore del terreno). Si è trattato di vini molto espressivi, della varietà ma prima di tutto del terroir. La vendemmia 2008 è stata eccellente, e si sente: avremo grandi Champagne.