



200 ANNI DI FAIVELEY

Dalle umili origini ai lustri odierni: una storia di famiglia e dedizione totale al terroir

COLLINE CIOCIARE

La rivoluzione francese del cuoco Salvatore Tassa che dice addio al menù

DOLCEZZE DI LOIRA

In anteprima i Demi-Sec di Clos Naudin, l'anima più trasognata dello Chenin

SPIRITO di VINO

UN INNO ALLA GIOIA
L'immaginario idilliaco di Simon Porte Jacquemus per La Grande Dame 2018 di Veuve Clicquot: un mondo radioso e gentile fatto di materiali semplici e profumi puliti per suggellare una Cuvée di lunga prospettiva che colpisce per precisione e profondità

Supplemento al numero 263 di *l'Espresso*



Percezioni liquide

AUTUNNO IN SORSI

di Leila Salimbeni,
Chiara Giovoni e Marco Tonelli

Coi primi freddi la cantina si tinge del foliage dei boschi: rosso e giallo intenso per vino e Champagne, altrettanto calore per spiriti e distillati

• 4. ESSENZA DI MEUNIER

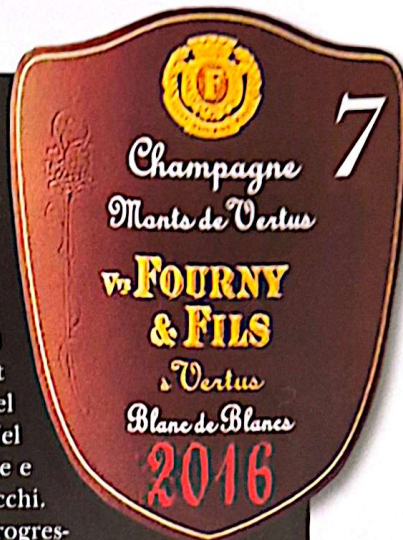
È figlio di una parcella unica, piantata nel 1965 nel comune di Saint-Euphrase, Le Poteau de Coulommès, questo Champagne 100% Meunier prodotto in appena 714 bottiglie numerate, disponibili solo su assegnazione. Una cuvée parcellare che sintetizza la visione sempre più radicale della famiglia Moreau, oggi guidata da Alexandre, figlio di Sylvie e Olivier, e segnata fin dalle origini dalla lungimiranza di André Moreau, che nel 1962 impiantò le prime vigne nel villaggio e avviò la conservazione delle riserve dal 1964. Siamo nella Vallée de l'Ardre, in una zona dai forti dislivelli e con suoli complessi di argilla e marne di diversa consistenza, dove il Meunier si esprime con densità e carattere. La vinificazione avviene senza chiarifica né filtrazione, con fermentazione e affinamento in barrique da 50 litri per almeno sei mesi, seguiti da 20 mesi sui lieviti in bottiglia e un dégorgement Extra Brut. Il risultato è uno Champagne di pulizia ma anche spessore, che bilancia l'energia varietale del Meunier con l'impronta artigianale del piccolo contenitore in rovere e un'attenzione all'espressività che Alexandre ricerca in ogni vinificazione, da vigneron che sceglie di raccontare il terroir per singola parcella, in un linguaggio sempre più diretto, essenziale e contemporaneo. Champagne Sylvie Moreau, passionfrance.it

• 5. SFUMATURE DI PINOT NOIR

Dalla prima uscita nel 2015, la serie PN di Bollinger ha rappresentato una delle più brillanti esplorazioni del Pinot noir in Champagne. Con PN TX20 la Maison prosegue la sua narrazione di terroir e annate tornando a scegliere Tauxières come epicentro di un assemblaggio che ribadisce la visione rigorosa e identitaria di uno stile. Basata sulla vendemmia 2020 (48%), integra il 52% di vini di riserva da 2019 in acciaio, include anche vini di riserva delle annate 2019 e 2018 conservati in magnum. L'assemblaggio è completato da una parte di vini provenienti da Avenay, Verzenay e Mutigny. La vinificazione in legno di una parte della cuvée, l'assenza di fermentazione malo-

• 7. LA VERTICALITÀ DI MONTS DE VERTUS

Nella lettura verticale del terroir di Vertus, Monts de Vertus è forse la cuvée che più definisce l'approccio della famiglia Fourny. Un Premier cru in purezza da Chardonnay vinificato solo nelle annate più espressive, come la 2016: equilibrata, capace di unire freschezza e definizione in un registro sottile e profondo. Le uve provengono da vigne di oltre 50 anni allevate su pendii calcarei esposti a est e sud-est, da cui emerge un'espressione cristallina del gesso di Vertus enfatizzata dal dosaggio minimale. Nel calice si muove tra agrumi canditi, buccia di limone e pompelmo, crema di mandorla, brioche e fiori secchi. Il sorso è affilato ma cremoso, sostenuto da una progressione gustativa gourmand. Un Blanc de Blancs di sostanza con un cuore minerale e un tocco di ricercatezza. Veuve Fourny & Fils, pellegrinispa.net



lattica e un dosaggio di 6 g/l concorrono a restituire un profilo preciso e vibrante, nel segno della tensione e della struttura. Uno Champagne dal profilo luminoso e cesellato: agrumi freschi, pesca e mela cotogna introducono un sorso ampio e salino, con note di ribes rosso e frutta cotta a sottolineare il carattere. Una cuvée di profonda eleganza, pensata per appassionati desiderosi di conoscere le mille sfumature del Pinot noir. Bollinger, meregalli.com

• 6. ELEGANZA FRANCIACORTINA

Uve Chardonnay in prevalenza (68%) con un apporto importante di Pinot nero (29%) e un tocco di Pinot bianco (3%), ma soprattutto il terroir a raccontare il millesimo 2020 con l'ambizione stilistica della linea Vintage Collection di Ca' del Bosco. Un Franciacorta Extra Brut di complessità ma anche di grande purezza espressiva. Le uve provengono da 43 parcelle selezionate tra Erbusco, Adro, Cazzago San Martino, Corte Franca e Passirano, con un'età media dei vigneti tra i 23 e i 31 anni. La vendemmia 2020 ha richiesto attenzione per via delle piogge intermittenti, ma ha anche regalato vini di grande eleganza, con una profondità floreale e agrumata. Dopo il passaggio nelle «terme degli acini», un esclusivo sistema di lavaggio e asciugatura delle uve attivo dalla vendemmia 2008, la fermentazione è avvenuta in barrique per cinque

mesi seguita da 48 mesi di maturazione sui lieviti, e dal dégorgement, effettuato in assenza di ossigeno secondo il brevetto Ca' del Bosco, per preservare integrità e freschezza. Il dosaggio finale è di 1,5 g/l. Nel calice rivela tensione, nitidezza agrumata, finezza di materia piena e un'energia vibrante, ma soprattutto un affascinante equilibrio. Ca' del Bosco, cadelbosco.com

