

RÉGIS CAMUS, REGISTA DI RARE, MITICO CHAMPAGNE

di Alessandra Piubello

RARE: RARO. SOLO UNDICI CUVÉE
IN QUARANTATRE ANNI. BOLLICINE
PREZIOSE, PERLAGE DI PERLE PRE-
GIATE: GIOIELLI. LA LORO STORIA
È INTARSIATA DAI GIOIELLIERI PIÙ
FAMOSI AL MONDO E SPLENDONO
DELLA CORONA DI FRANCIA.

Only eleven cuvées in forty-three years. A precious bubble, wrapped in elegant casing, has been passed down to us via a plot whose origin dates back to 1885, the centenary year of the presentation of the Piper-Heidsieck cuvée dedicated to Queen Marie Antoinette of France. In 1997 Régis Camus, Head winemaker of Piper-Heidsieck and Charles Heidsieck,

decided to make some magnums from that year's vintage. They were kept in secret for twenty years, and finally unveiled in 2018. The magnums are precious creations of the historic jeweller Mellerio, and tell the story of a world of refined bubbles of which Régis Camus was, at the same time, keeper and standard bearer.

*Niente è più raro di ciò che è unico.
(Gabriel Girard)*





La trama originale risale al 1885, anno del centenario dalla presentazione della cuvée di Piper-Heidsieck dedicata alla Regina Maria Antonietta di Francia, che allora, nei brindisi del 1785, fu immortalata anche in un dipinto impressionista. Per celebrare dunque il centenario in modo regale fu chiesto a Pierre-Karl Fabergé, il gioielliere dello zar Alessandro III, di realizzare una bottiglia preziosa e unica, cesellata d'oro, diamanti e lapislazzuli.

CENT'ANNI DOPO, NEL 1985, VAN CLEEF & ARPELS, IL RINOMATO GIOIELLIERE PARIGINO, ISPIRANDOSI ALL'ORIGINALE DEL 1885, CREÒ UNA BOTTIGLIA DI ALTA GIOIELLERIA PER IL PRIMO MILLESIMATO DI RARE, IL 1976. ED ECCO, LA STORIA NASCONDE UN SEGRETO.

Régis Camus *chef de cave* di Piper-Heidsieck e Charles Heidsieck, nel 1997, decide di produrre alcune magnum di questo millesimo, custodite in segreto per vent'anni, fino allo svelamento nel 2018. Inevitabilmente si chiamò un altro celebre gioielliere, il più antico al mondo, Mellerio. Entrambe le celebri maison familiari avevano avuto la stessa musa: Maria Antonietta (per lei Mellerio creò un bracciale con camei e pietre di granato). E solo per quel millesimo, l'unico non dosato, si diede vita a Rare Le Secret.

Il detto "cosa rara, cosa cara" mai fu più azzeccato. Le magnum, in versione Rare Le Secret Golsmith Edition (meno costosa) e Rare Le Secret Fine Jewellery Edition (in duplice versione, una composta da 510 diamanti, ovviamente la più cara, l'altra con rubini, zaffiri e smeraldi) sono meraviglie in edizione

limitatissima. D'altronde, stiamo parlando della bottiglia di Champagne più costosa mai prodotta (tra i 130 e 150.000 euro a seconda delle pietre preziose).

L'autore, Régis Camus, gentiluomo dai modi raffinati e gentili, all'interrogativo sulla produzione di Rare sorride e dice: "Questa è l'unica domanda alla quale non rispondo". L'abbiamo incontrato all'Enoteca Pinchiorri di Firenze, dove abbiamo assaggiato insieme con lui le annate di Rare 2006, 2002, 1998, 1988 e di Rare Rosé 2008. Il suo fascino e la sua fama lo precedevano. Dal 2004, l'International Wine Challenge l'ha eletto per ben otto volte, di cui sette consecutive, Sparkling Winemaker of the Year.

Curiosi di conoscerlo, l'abbiamo intervistato, per capire meglio il creatore di quelle bollicine così rare e sublimi (lo Champagne, non dimentichiamolo, è un vino che richiede pura maestria nell'assemblaggio). Régis è originario della Thiérache, regione nel nord-est della Francia a due passi dalla Champagne. Dopo aver studiato biologia, va a diplomarsi in enologia a Reims. Nel 1994 su chiamata dell'allora *chef de cave* Daniel Thibault entra da Piper Heidsieck e Charles Heidsieck. Nel 2002 è già *chef de cave*. E ci resterà fino al 2018, anno in cui si ritira, lasciando le redini a Emilien Boutillat.

"Dopo 40 anni di professione, mi sembrava giusto lasciare lo spazio al mio successore. Ma mi hanno chiesto di restare per il progetto Rare, al quale continuo a de-

dicarmi". Nei suoi 24 anni in Piper ha fatto sentire profondamente la sua opera. "Inizio con le vinificazioni cru per cru, introduco – dopo Lanson, è tra i primissimi a farlo (ndr) – il 30-35 per cento di Pinot Noir della Côte de Bar nell'assemblaggio, creo il Rosé Sauvage e la Cuvée Sublime, mi occupo del passaggio di tutta la gamma Charles Heidsieck nelle bottiglie speciali, tanto per citare le innovazioni più importanti".

CAMUS È UN PROFESSIONISTA DI CHIARA FAMA, EPPURE È UN UOMO UMILE, RISPETTOSO E CHE HA SCELTO DI GIOCARE IN SQUADRA. SERIO, COME PASSATO, HA DEI GUIZZI NEGLI OCCHI VIVI CHE TRADISCONO L'ATTITUDINE ALL'UMORISMO. AMA LO CHAMPAGNE, PROFONDAMENTE, E LO BEVE A TUTTO PASTO, CONSIDERANDOLO ADATTO AL PIACERE MA ANCHE ALLA DIGESTIONE.

Il rapporto con gli altri *chef de cave* è intenso e di amicizia, tutti lo stimano per il suo talento ineguagliabile. Si ritrovano spesso ad assaggiare insieme, anche nella sua casa a Reims, e discutono su come far progredire la loro amata regione. "Sogno un mondo più sereno – afferma con un sorriso luminoso – dove la gente riprenda a parlarsi e ad aiutarsi vicendevolmente".

