

Gourmet

A photograph of two middle-aged men standing in a wine cellar. The man on the left has grey hair and is wearing a dark suit jacket over a blue patterned shirt. He is holding a snifter glass filled with white wine. The man on the right has dark hair and is wearing a grey suit jacket over a white shirt. He is also holding a snifter glass filled with white wine and has his left arm around the shoulder of the man on the left. The background is filled with wooden shelves containing numerous wine bottles. The lighting is warm and focused on the men.

Il fascino dell'eccellenza



et

by Alessandra Piubello

Antica Bottega del Vino

“Essere Jacquesson, addicted”

Serata magica alla Bottega del Vino di Verona. L'aura effervescente degli Champagne di Jacquesson lascia viva e nostalgica una tensione alla riscoperta. A fine degustazione, mi sono scoperta una Jacquesson addicted. Non era certo la prima volta che assaggiavo i vini dei fratelli Laurent e Jean-Hervé Chiquet, ma mai mi era capitato di vivermi la Champagne nel bicchiere attraverso il racconto diretto di Jean-Hervé Chiquet. Nel bicchiere ho ritrovato anche lui, Jean-Hervé, significativa identificazione fra opera e creatore. La maison è oggi l'azienda più antica, ancora attiva, di proprietà privata. Rinomata fin dal 1798, anno di fondazione, Jacquesson fu rilevata nel 1974 dal padre dei due fratelli. Circa dieci anni dopo, il duo prese le redini, e ben presto dimostrarono quanto erano capaci di fare. Data storica è il 2000, che segna la svolta epocale nella filosofia della Maison. Nasce la cuvée 7, esattamente la numero 728 (il numero è l'indicazione progressiva delle cuvée a partire dalla numero uno, realizzata per celebrare il primo centenario, nel 1898), con un concetto unico in Champagne: valorizzare l'annata con la sua personalità distinta, utilizzando l'apporto dei vins de réserve (dal venticinque al trentacinque per cento, a seconda delle annate) per far aumentare la complessità, senza però far perdere la peculiarità espressiva del millesimo, filosofia all'opposto della tradizione champenoise del brut sans année. Non paghi, i fratelli nel 2002 introducono i Lieux-dits, concludendo definitivamente con la produzione del loro Millésime. Dare tempo al vino è fondamentale e questo i Chiquet lo fanno molto bene. Ecco che la Cuvée 728 appare in commercio alla fine del 2003, i Lieux-dits nel 2011 e la prima Cuvée a dégorgeement tardif, la 733 DT (dell'annata 2005), arriva nell'autunno del 2014. A quel che mi risulta, l'unico champagne non millesimato messo in commercio nove anni dopo... chapeau Chiquet! Ci sono altri elementi da sottolineare: una maison di Champagne che passa da 350.000 bottiglie a 260.000 nel nome della qualità è veramente una perla rara. Poi, via con il resto: gli Chiquet lavorano in biologico, pur non essendo certificati (dalla cuvée 736 usano uve total-

magical evening at the Bottega del Vino in Verona. Laura effervescent of Jacquesson Champagne leaves alive and nostalgic tension to rediscover. At the end of tasting, I discovered a Jacquesson addicted. It was not the first time I tasted the wines of the brothers Laurent and Jean-Hervé Chiquet, but never I happened to live the Champagne into the glass through the story directed by Jean-Hervé Chiquet. In the glass I also found him, Jean-Hervé, significant identification between work and creator. The house is today the oldest company, still active, privately owned. Renowned since 1798, year of establishment, Jacquesson was taken over in 1974 by the father of the two brothers. About ten years later, the duo took the reins, and soon showed what they were capable of doing. historic date is 2000, which marks the turning point in the Maison philosophy. Comes the cuvée 7, exactly the number 728 (the number is the progressive indication of the cuvée from number one, created to celebrate the centenary, in 1898), with a unique concept in Champagne: enhancing the season with his distinct personality, using the contribution of vins de réserve (from twenty-five to thirty-five percent, depending on the year) to increase the complexity, without immediately losing the expressive characteristics of the vintage, the opposite philosophy of the traditional champenoise brut sans année. It does not pay, the brothers in 2002 introduce Lieux-dits, finally concluding with the production of their Millésime. Give time to wine is fundamental and this Chiquet I know this very well. Behold, the Cuvée 728 appears on the market at the end of 2003, Lieux-dits in 2011 and the first Cuvée to disgorgement tardif, the DT 733 (vintage 2005), arrives in the fall of 2014. As far as I know, the only non-vintage champagne put on the market nine years later... chapeau Chiquet! There are other elements to be emphasized: a house of Champagne, which went from 350,000 to 260,000 bottles in the name of quality is truly a rare gem. Then, away with the rest: the Chiquet working on bio, although not certi-



fied (by the cuvée 736 using totally organic grapes, the same cuvée which also sanctioned the transfer in Extra brut), no filter, do not make clarifications, never use second pressing, which is systematically sold, but not acquire grapes must or wines produced by third parties, on the back label reported a veritable wine identity card. The vineyards owned twenty-eight, (to which are added other eight of the bestower of grapes), located in the Grand Cru of Aÿ and Premiers Crus of Dizy and Hautvillers, in the Vallée de la Marne, and the Grands Crus of Avize and Oiry in Côte des Blancs. Relishing in this historic place of bien boire Scala, he has provided a preview glimpse of the 739 (chalk and citrus notes, vertical silhouette, yet expressive muted compared to the potential), the 738 (complex, round, vertical, yet elegant, persuasive), the 735 magnums (!), a dream in the bottle, minerality and depth for vintage, the 2007 changes in the glass, evolving. Then two Cuvée DT (Dégorgement Tardif), the 734 and 733, which are expressed complex, gustolfattivamente very rich, very long in the final but still surprisingly fresh, with a creamy and agile drink. Extraordinary opportunity to compare three Lieux-dits of the same vintage, the 2005 Champe Caïn Avise Grand Cru, Premier Cru Dizy Corne Bautreay 2005 Vauzelle Terme Ay Grand Cru 2005. The result is a clear demonstration of how a great champagne can reveal the unique features of the land where it was born. When the champagne is the culture of the distinction. It closes in pure beauty with Corne Bautreay Dizy Premier Cru 2002. unforgettable tasting, thanks to the gentleman from another time that Jean-Hervé and Amarone Families, guardians and owners of this incredible wine treasure that is the Bottega del Vino, known even overseas. Thanks also to Peter Pellegrini, who with his Pellegrini SpA, representing the peninsula la maison since 2002, has helped with its commendable professionalism to its success in Italy: after France, the second country with the largest sales is Italy.

mente biologiche, stessa cuvée che ha sancito anche il passaggio in Extra brut), non filtrano, non fanno chiarifiche, non utilizzano mai la seconda pressatura che viene sistematicamente venduta, acquisiscono uve ma non mosti o vini prodotti da terzi, sulla retro etichetta riportano una vera e propria carta d'identità del vino. I vigneti di proprietà sono ventotto, (ai quali si aggiungono altri otto dei conferitori di uve), situati nel Grand Cru di Aÿ e nei Premiers Crus di Dizy e Hautvillers, nella Vallée de la Marne, e nei Grands Crus di Avize e Oiry nella Côte des Blancs. La degustazione in questo luogo storico del bien boire scaligero, ha previsto l'assaggio in anteprima della 739 (note gessose e agrumate, silhouette verticale, espressività ancora in sordina rispetto alle potenzialità), della 738 (complessa, rotonda, verticale, eppur elegante e suadente), della 735 in magnum (!), un sogno in bottiglia, mineralità e profondità per un'annata, la 2007, che cambia nel bicchiere, evolvendosi. Poi due Cuvée DT (Dégorgement Tardif), la 734 e la 733, che si esprimono complesse, gustolfattivamente molto ricche, estremamente lunghe nel finale ma ancora sorprendentemente fresche, con una beva cremosa e agile. Straordinaria occasione quella di mettere a confronto tre Lieux-dits della stessa vendemmia, la 2005: Champe Caïn Avise Grand Cru, Corne Bautreay Dizy Premier Cru 2005, Vauzelle Terme Ay Grand Cru 2005. Il risultato è una dimostrazione chiara di come un grande Champagne possa rivelare le prerogative uniche del territorio in cui nasce. Quando lo champagne è la cultura della distinzione. E si chiude in pura bellezza con il Corne Bautreay Dizy Premier Cru 2002. Degustazione indimenticabile, grazie a quel signore d'altri tempi che è Jean-Hervé e alle Famiglie dell'Amarone, custodi e proprietarie di quell'incredibile tesoro enologico che è la Bottega del Vino, famosa persino oltreoceano. Grazie anche a Pietro Pellegrini, che con la sua Pellegrini S.p.A, rappresentando nella penisola la maison fin dal 2002, ha contribuito con sua commendevole professionalità al suo successo in Italia: dopo la Francia, il secondo Paese con le maggiori vendite è proprio l'Italia. ■

Cuvée n°
738
Grand Vin

CHAMPAGNE
JACQUESSON
— FAMILLE CHIQUET —

EXTRA-BRUT

ALCOHOL

Elaboré par Jacquesson

France - Produit de France

750 ML

JACQUESSON