



C H A M P A G N E

*"Faccio champagne per me stesso e quelli che non riesco a bere... li vendo". Victor Lanson*

# LANSON.

## IL GRANDE AMBASCIATORE DELLA CHAMPAGNE

BY ALESSANDRA PIUBELLO

Lanson è una delle più antiche Case di Champagne, fondata da François Delamotte. Nei primi anni dell'Ottocento Jean-Baptiste Lanson, amico e socio dei Delamotte, prende totalmente in carico l'azienda ribattezzandola con il nome J.B. Lanson (poi nel tempo restò solo Lanson). Nel 1900 diventa fornitore ufficiale della Corte d'Inghilterra (lo è tuttora), poco più tardi di quella del Principato di Monaco (rapporto che prosegue fino al 2004). Ma è con Victor Lanson, che prende le redini dell'azienda nel 1928, che si faranno dei progressi illuminanti. Soprannominato "il grande ambasciatore della Champagne", Victor fa una serie di scelte innovative: è il primo nel 1930 a impiegare il Pinot Noir dell'Aube, nel 1937 focalizza le vendite della maison sul brut sans année e lo ribattezza Black Label. Non solo, nel 1959 decide, primo in tutta la Champagne, di passare all'acciaio per la vinificazione. Nello stesso anno lancia il millesimato Gold Label e l'anno successivo crea la Rosé Label (fu uno fra i primi). Uno dei suoi punti forti fu quello di continuare la tradizione producendo i propri champagne senza fermentazione malolattica. Certamente, una delle sue maggiori fortune era quella di possedere i migliori vigneti, quelli meglio esposti al sole più intenso. Le vicissitudini della casa vinicola hanno portato purtroppo alla perdita di quasi tutto il patrimonio vitato. Infatti LVMH acquista la maison nel 2006 e dopo ap-

*Lanson is one of the oldest Champagne Houses, founded by François Delamotte. In the early nineteenth century, Jean-Baptiste Lanson, a friend and partner of Delamotte, takes full charge of the company by renaming it with the name J.B. Lanson (then only Lanson was in time). In 1900 he became the official supplier of the Court of England (still today), just later than that of the Principality of Monaco (report continuing until 2004). But it is with Victor Lanson, who takes the reins of the company in 1928, which will make some progress. Nicknamed "the great champagne ambassador", Victor makes a series of innovative choices: he is the first in 1930 to use the Pinot Noir of the Aube, in 1937 he focused the sales of the maison on the brut sans année and the black label. Not only that, in 1959, it was the first in Champagne to go to winemaking. In the same year he launched the millennial Gold Label and the following year he created the Rosé Label (he was one of the first). One of his strong points was to continue the tradition by producing his own champagne without malolactic fermentation. Of course, one of his greatest fortunes was to own the best vineyards, the ones best exposed to the most intense sun. The vicissitudes of the winemaker unfortunately brought to the loss of almost all the legacy. In fact, LVMH buys*



pena 175 giorni la rivende a Philippe Baijot, co-presidente del Gruppo BCC insieme a Bruno Paillard, senza i vigneti. Grazie agli ottimi rapporti con i vigneron, a un'indiscutibile abilità personale e a uno staff di prim'ordine capitanato dallo storico chef de cave Jean-Paul Gandon, Monsieur Baijot riesce non solo a superare brillantemente "l'handicap" di partenza, ma a riportare nel giro di soli dieci anni la maison su livelli di eccellenza assoluta, come hanno dimostrato anche i nostri assaggi. Jean-Paul Gandon è un altro uomo chiave per il successo di questa casa vinicola. Inizia a lavorare nel 1972 per Lanson, ne diventa chef de cave per oltre venticinque anni e prosegue lo stile Lanson, evitando la malolattica in tutte le etichette: "non facciamo la malolattica e non la faremo mai, per favorire l'espressività del frutto, del corpo, dell'energia". Gandon costruisce uno stock di vin de réserve che oggi ammonta a oltre trentamila ettolitri e impone una maturazione minima sui lieviti di tre anni (per il sans année, mentre per le altre etichette si arriva anche a dodici anni). Hervé Dantan (ex Mailly Grand Cru) che gli è subentrato dopo qualche anno di affiancamento, prosegue la sua opera, restando guardiano dello stile Lanson. Uno stile che si può riassumere in alcuni punti fondamentali: una dominanza di Pinot Nero come principale varietà di uva presente nel blend, privilegiando le caratteristiche di corpo

*the house in 2006 and after just 175 days it resells to Philippe Baijot, co-chair of the BCC Group together with Bruno Paillard, without vineyards. Thanks to the excellent relationship with the vigneron, an indisputable personal skill and first-class staff led by historian Jean-Paul Gandon's chef cave, Monsieur Baijot can not only brilliantly overcome the "starting handicap" but Bring the maison back in ten years' time to levels of absolute excellence, as our assays demonstrated. Jean-Paul Gandon is another key man for the success of this winery. He began working in 1972 for Lanson, becoming a chef of caves for over twenty-five years and continuing the Lanson style, avoiding malolactics in all labels: "We do not do malolactics and we will never do it, to favor the expressiveness of the fruit, Body, energy". Gandon builds a stock of vin de réserve that today amounts to over thirty thousand hectoliters and requires a minimum maturation on yeasts of three years (for sans année, while for other labels it reaches even twelve). Hervé Dantan (formerly Mailly Grand Cru), who has been replaced by a few years later, continues his work, being a guardian of the Lanson style. A style that can be summed up in some key points: a dominance of Pinot Noir as the main variety of grapes present in the blend, privileging the characteristics of*



ed intensità. Un minimo del trenta per cento è riservato allo Chardonnay per dare equilibrio tra corpo e finezza. Il cinquanta per cento delle uve proviene da Grands e da Premiers Crus. Lo Champagne viene composto in media dal trenta per cento dei vin de réserve di almeno dieci millesimi differenti.

Tra gli assaggi il Black Label, cuvée simbolo della maison (rappresenta il settanta per cento della produzione), che mostra note di crosta di pane, agrumi, miele, una leggera speziatura invitante. Il sorso è spinto dall'acidità ma è ben equilibrato, scende in profondità e chiude con una lunga, sapida persistenza. La Rosé Label all'olfatto richiama aromi di petali di rosa, di bacche rosse, di frutti di bosco. Intenso l'attacco fruttato, prosegue dinamico in un centro bocca dai toni agrumati e si lancia in un finale luminoso. Con la Gold Label 2008 e i suoi sei anni sui lieviti si percepisce, dopo averne annusato le note di frutta candita, di tiglio, di miele, l'energia sferzante, la carica della materia, la grande stoffa. Di una droiture monumentale, saprà regalarci altre emozioni nel tempo. L'Extra Age Brut proviene dal matrimonio di tre annate: 2002, 2004 e 2005. Il ventaglio olfattivo si espande su note di pasticceria, frutta secca, spezie dolci, miele. L'attacco è pieno, avvolgente per poi svilupparsi in vibrante acidità, sostenuta da una materia imponente che spinge un corpo dalle sfumature agrumate e gessose. L'Extra Age Blanc de Blancs assembla tre millesimi: 2000, 2002 e 2004 ed è gioia pura per il palato. Un grande vino. Si apre su note di miele, frutta secca, gesso, biancospino per poi espandersi in bocca in ampiezza e profondità, il passo è incalzante, sfodera una grinta avvincente fino al finale di spessore, infinito. Fiori di campo, nocciola, cannella e miele nello spettro olfattivo della Noble Cuvée Brut 2002, capace di grande tensione nonostante la morbida rotondità. Si chiude una memorabile degustazione con il Gold Label Vintage Collection 2002, dall'accattivante evoluzione al naso che rapisce i sensi, mentre il sorso scorre vivace e corroborante.

*body and intensity. A minimum of thirty percent is reserved for Chardonnay to balance body and finesse. Fifty percent of the grapes come from Grands and Premiers Crus. Champagne is composed on average of thirty percent of the vin de réserve of at least ten thousand different. Among the tastes, the Black Label cuvée symbol of the maison (representing seventy percent of the production), showing notes of crust of bread, citrus, honey, a slight inviting spice. The sip is pushed by acidity but is well balanced, descends deeply and closes with a long, persistent persistence. The Rosé Label with smell invokes aromas of rose petals, berries, and berries. Intense the fruity attack, it continues dynamic in a mouth center with citrus tones and slides into a bright finale. With the Gold Label 2008 and its six years on yeast, it is felt after having sniffed the notes of candied fruit, lime, honey, lustrous energy, filling matter, great cloth. Of monumental shyness, he will give us more emotions over time. The Extra Age Brut comes from the three-year marriage: 2002, 2004 and 2005. The olfactory fan expands on pastry notes, dried fruits, sweet spices, honey. The attack is full, enveloping and then developing into vibrant acidity, backed by an imposing material that pushes a body with agglomerated and chalky shades. The Extra Blanc Blancs de Blancs assembles three thousandths: 2000, 2002 and 2004 and is pure joy for the palate. A great wine. It opens up hints of honey, dried fruit, chalk, hawthorn and then expands into the mouth in amplitude and depth, the pace is intensifying, exudes a grimy grin to the end of thickness, infinite. Field flowers, hazelnuts, cinnamon and honey in the olfactory spectrum of the Noble Cuvée Brut 2002, capable of great tension despite the soft roundness. It closes a memorable tasting with the Gold Label Vintage Collection 2002, from the ingenious evolution to the nose that abducts the senses, while the sip is flowing lively and corroborating.*