

Champagne: la Maison Perrier Jouët

La Maison Perrier Jouët è, innanzitutto, il frutto di un'unione: quella tra Pierre Nicolas Perrier e Rose Adélaïde Jouët, meglio conosciuta come Adèle. Lui venticinquenne appartenente a una famiglia di viticoltori e artigiani della regione, lei proveniente da una famiglia di commercianti della Normandia, decisero di dedicarsi al commercio di Champagne e nel 1811 fondarono la loro famosa Maison, acquistando, tre anni più tardi il grande edificio che ne diventerà la sede storica, in Avenue de Champagne n. 28 ad Épernay. Si dice che la Maison sia nata sotto una buona stella, ovvero durante il passaggio della cometa di Halley, osservata per la prima volta la notte del 25 marzo proprio del 1811, che fu anche l'anno della prima, eccezionale, vendemmia Perrier Jouët, di cui, già nel 1819, rimanevano soltanto 50 bottiglie.



Nel 1861 la Regina Vittoria decise di fare dell'azienda la fornitrice ufficiale della Corte d'Inghilterra, il che rappresentava un riconoscimento della grande qualità della produzione della Maison. Recentemente sono stati ritrovati in cantina anche gli ordini di champagne di altri clienti di altissimo livello, quali Napoleone III e Caterina II, imperatrice di Russia. La Maison possiede in proprio 65 ettari, classificati al 99,2% nella scala storica dei cru, ovvero ogni appezzamento è classificato quasi completamente come Grand Cru. Il fabbisogno aziendale viene coperto per un terzo da uve di proprietà, mentre la parte restante viene selezionata presso viticoltori che collaborano con la cantina da ormai molte generazioni. È lo Chardonnay, vitigno fine ed elegante, floreale e raffinato a caratterizzare la produzione Perrier Jouët che privilegia le vigne mature, ovvero con un'età media di circa 23 anni. Si tratta di poco meno di 40 ettari situati sui mitici Grand Cru di Cramant e di Avize. Tale vitigno viene poi unito al Pinot Meunier del Premier Cru di Dizy, generoso e fruttato e al Pinot nero della Montagna nord, come quello del Grand Cru di Mailly, certamente più delicato rispetto a quelli del sud. La Maison, fin dai suoi esordi, è stata strettamente legata all'arte, all'estro creativo e al design, a partire dall'esclusiva bottiglia della mitica *Cuvée Belle Époque*, il cui decoro di anemoni, creato nel 1902 dal maestro vetraio dell'*Art Nouveau* Émile Gallé, la rende, ancor oggi un sofisticato capolavoro estremamente attuale. La mitica Cuvée è invece nata nel 1969, quando è stata proposta al pubblico degli estimatori con il grande millesimo 1964.



A condurre l'importante degustazione, delle storiche annate 1999, 1998, 1996, 1995, 1988, 1985 e 1982, un personaggio d'eccezione come Hervé Deschamps, dal 1993 Chef de cave della Maison, uno dei soli sette uomini che si sono alternati in questo ruolo in ben due secoli della gloriosa storia di Perrier Jouët e attuale depositario della filosofia produttiva dell'azienda.

ANNATA 1999



Annata di difficile gestione, dall'inverno freddo, ma senza gelate, seguito da una primavera che ha alternato periodi caldi a temporali e da un'estate soleggiata. Alla vista si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, mentre al naso si rivela complesso con, in apertura, una nota di fiori bianchi, seguita da sentori di albicocche, frutta esotica, ananas e pera e a una sensazione agrumata apportata dallo Chardonnay, i quali evolvono verso sentori mielati, di frutta secca e brioche. In bocca appare caldo, rotondo, potente e generoso, con il Pinot nero che, oltre a presentarsi in quest'annata fruttato e leggero, offre al vino un'ottimale "ossatura". Lungo il finale che, in retrofazione, evidenzia gradevoli note di torrone, noce e mandorla.

ANNATA 1998

Annata dall'inverno mite e secco, caratterizzata da diverse gelate nel mese di aprile, alle quali è seguita la grandine,

nonché abbondanti precipitazioni. Abbastanza fresche le temperature di inizio dell'estate che è, invece, proseguita con un mese di agosto piuttosto caldo. Il Belle Époque 1998 si presenta come un prodotto non immediato, né semplice da degustare, ma di un'innata eleganza, e appare come una delle migliori espressioni dello Chardonnay. Alla vista offre un colore giallo paglierino dai riflessi ben pronunciati, sintomatici di un'ottimale concentrazione, mentre all'olfazione diretta appare intenso, esprimendo una grande ricchezza, caratterizzata da aromi floreali e fruttati, con richiami particolari al limone e alla pesca, oltre a note di miele di fior d'arancio. Al palato si presenta consistente e corposo, rinfrescato da un'acidità ben presente che si stempera in un lungo finale.

ANNATA 1996

Le condizioni climatiche inizialmente avverse del 1996 hanno, invece, consentito l'ottenimento di un'annata unica nel rapporto tra zuccheri e acidità. 50% di Chardonnay, 45% di Pinot Noir e 5% di Pinot Meunier per questo Champagne che all'esame visivo si presenta di un bel giallo paglierino, mentre al naso risulta caratterizzato da notevoli ed articolate note fruttate, arricchite da sensazioni minerali e un'invitante richiamo di tostatura. In bocca rivela una spalla acida ben presente, accomunata a un buon corpo e a una rilevante "potenza" gustativa, che si chiude con una notevole persistenza aromatica intensa con ricordi retrofattivi agrumati.

ANNATA 1995



Annata caratterizzata da molte piogge e poche giornate di sole, che ha costretto, in fase di vendemmia, a un'attentissima selezione dei grappoli. Il 1995 è il primo millesimo assemblato da Hervé Deschamps in qualità di Chef de cave e si compone del 48% di Chardonnay, 46% di Pinot Noir e 6% di Pinot Meunier. Alla vista appare di un bel giallo paglierino, mentre al naso si rivela ricco e invitante, con una spiccata e altrettanto delicata, nota floreale, che confluisce in sensazioni fruttate e in più evolute note di pasticceria, con un tocco di mineralità finale. L'attacco al palato è pieno, seguito, dopo una sorta di esitazione, da uno slancio fresco e agrumato. Lungo il finale per questo champagne elegante e di notevole espressività, dal particolare profilo organolettico.

ANNATA 1988

Le condizioni climatiche del 1988 hanno contribuito all'ottenimento di questo Champagne di un bel giallo paglierino carico con riflessi dorati. All'olfazione si presenta fine, di grande eleganza, dagli aromi evoluti, contraddistinti da note quasi burrose e di pasticceria, che lasciano quasi sorpresi quando all'assaggio il vino presenta un'acidità "importante", sintomatica di una potenziale, notevole longevità. Ottima P.A.I.

ANNATA 1985

Una grande annata, contraddistinta da basse temperature. Le gelate hanno rischiato di compromettere il raccolto (in particolare per quanto riguarda il Pinot Nero della Montagna di Reims), che si è, comunque, rivelato di altissima qualità. 48% di Chardonnay, 47% di Pinot Noir e 5% di Pinot Meunier donano un colore paglierino con riflessi dorati

che fa da anticamera a un naso di grande espressività. Particolarmente accattivante, dotato di un bellissimo e maturo fruttato, oltre a una notevole "rotondità" minerale, è arricchita da note di cuoio e fumée. L'attacco in bocca è intenso, cremoso, per lasciare poi spazio alle sensazioni pseudo caloriche dell'alcol e a una nota di piacevole freschezza. Il finale è lunghissimo.

ANNATA 1982

Una vendemmia di eccellenti livelli qualitativi, seguita a due annate particolarmente difficili, porta alla creazione di questa cuvée ottenuta da 49% di Chardonnay, 46% di Pinot Noir e 5% di Pinot Meunier. Qui lo Chardonnay mostra le sue potenzialità. La finezza olfattiva si gioca sul classico intreccio fruttato-minerale, su un sottofondo tostato. Emergono note burrose, mielate, con richiami alla brioche e al torrone. Al palato mostra una struttura più esile delle precedenti, che si chiude in un lungo, elegante, finale .

Autore: Tommaso Anibaldi (Tratto dalla rivista Devinis, di Davide Oltolini)