

Bollicine insolite: un tour de France alternativo nel calice con iDealwine

Eloïse Rusier



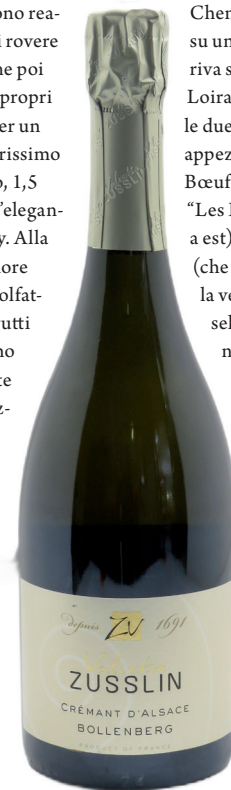
Dalla Francia con amore: è un vero e proprio tour tra le bollicine d'Ultralpe quello che ci vuole proporre. Eloïse Rusier, esperta di vini e buyer per la piattaforma transalpina iDealwine, il sito online di riferimento per le aste di vini pregiati e la valutazione dei Grand Cru. Un viaggio insolito e originale alla scoperta delle bolle più note e di quelle più curiose, in un percorso alternativo nel calice che dalla Champagne, passando per l'Alsazia, ci condurrà fino a uno dei nuovi territori del vino francese: la Loira del Chenin Blanc. Ma è dalla patria per eccellenza delle bollicine, la terra promessa dove nasce il Re dei vini, che il cammino ha il suo via: dalla Champagne con il Premier Cru Extra Brut Leclerc-Briant. Una cuvée che si distingue per il bouquet ricco e variegato, frutto di un vero lavoro di precisione, sia in vigna sia in cantina. Ancora poco conosciuta al grande pubblico, questa realtà champenoise non mancherà di conquistare gli appassionati delle produzioni di nicchia. La tenuta, infatti, fin da tempi non sospetti ha sempre adottato tra i filari i principi dell'agricoltura biologica e biodinamica. Poi, in cantina, metodi di vinificazione che nulla lasciano al caso, danno forma a una cuvée Extra Brut che è blend di 70% di Pinot Noir e il restante 30% di Meunier e Chardonnay, con le tre varietà assemblate, vinificate e invecchiate in legno, offrendo così una dose extra di complessità. Nel calice, a rivelarsi è tutto il savoir-faire Leclerc-Briant: dal colore dorato ravvivato da bollicine partico-



lamente fini che, quando raggiungono la superficie, sprigionano note variegata di frutta secca, burro, viennoiserie, agrumi e frutti bianchi, il Premier Cru Extra Brut è Champagne che al palato ritrova il medesimo bouquet sublimato da una bella mineralità.

Si rimane nel territorio d'elezione delle bollicine francesi, più nello specifico nel Grand Cru Mailly, anche con la seconda etichetta dei consigli iDealwine: il Fins Lieux No.3 Les Poules Grand Cru Extra Brut Pehu Simonet 2012. Frutto di uve biologiche, questo Blanc de Noirs è realizzato in quantità estremamente limitate: sole 3mila esclusive bottiglie. 100% Pinot Noir, figlio del lieu-dit Les Poules, in cantina la vinificazione e l'invecchiamento sono realizzati in barrique di rovere francese. Il vino viene poi lasciato riposare sui propri lieviti per 60 mesi, per un Extra-Brut dal leggerissimo dosaggio zuccherino, 1,5 g/l, che rivela tutta l'eleganza del terroir di Mailly. Alla

vista, si presenta con un colore dorato, ravvivato da bollicine fini e vivaci. L'olfatto sprigiona le note tipiche del Pinot Noir: frutti rossi e neri, spezie. Anche al palato ritroviamo lo stesso bouquet e una struttura mediamente intensa, dotata di una buona dose di freschezza: per un vino da degustare a 9-10°C in aperitivo o durante i pasti, in abbinamento a un buon piatto di capesante. Ma questo Grand Cru può anche garantire vita lunga: conservato a dovere, potrà tranquillamente restare in cantina fino a 10 anni. È un Crémant 100% biodinamico, non dosato e senza solfiti, la sorpresa che ci porta invece al cuore dell'Alsazia, storica terra francese del vino. Una bollicina che nella sua precisione aromatica fonde raffinate note di agrumi con una deliziosa armonia gustativa. Il Crémant d'Alsace Bollenberg Brut Zéro Sans Soufre Valentin Zusslin 2014 è la scelta ideale per un aperitivo diverso dal solito. Per una cuvée davvero unica, che nasce da uve, raccolte a piena maturità e sottoposte a una rigorosa cernita,



provenienti da uno speciale lieu-dit e frutto dell'unione tra Pinot Auxerrois, Pinot Gris e Riesling. Bollicina che non contiene zuccheri o solfiti aggiunti, regala un'incredibile finezza e una splendida tensione espressiva nel calice, presentandosi con il suo giallo brillante e un fine perlage. All'olfatto esprime piacevoli aromi di agrumi freschi e maturi, al palato la sua finezza regala freschezza, vivacità e accentua il volume del sorso in una cuvée di bella intensità espressiva.

A chiudere questo spumeggiante giro di Francia è un vino prodotto ad Amboise, nel cuore della Valle della Loira. Il Touraine-Amboise Brut d'Enfer Bonnigal-Bodet 2016 è una bollicina fine ed elegante che sprigiona note di albicocca e frutti esotici. La tenuta

Bonnigal Bodet vanta vigne di Chenin Blanc e Chardonnay su una collina situata sulla riva settentrionale della Loira. Questa cuvée coniuga le due varietà coltivate negli appezzamenti "Les Culs de Bœuf" (esposto a ovest), "Les Beauvoirs" (orientato a est) e "L'Ouchonnerie" (che guarda a sud). Dopo la vendemmia manuale, la selezione delle uve avviene nelle piccole cassette dove

sono disposte per poi essere dolcemente pressate in cantina. La fermentazione con metodi naturali e lieviti indigeni avviene in vasche di acciaio inox, l'invecchiamento è realizzato in barrique e botti di legno per 10 mesi, a seguire è una seconda fase di maturazione in bottiglia per 19 mesi. Questo vino spumeggiante non dosato si rivela con il suo bel colore dorato, ravvivato da bollicine fini ed eleganti. Il bouquet intensamente fruttato preannuncia un palato fresco ed equilibrato. A chiudere in bellezza la degustazione, un finale con gradevoli note amaricanti, per una bollicina consigliata da bere entro cinque anni dalla messa in commercio, in aperitivo o abbinata a una crostata ai frutti rossi. E dunque: santé!

