

VOGUE

ITALIA

D.I.C.
2010
N. 724
€ 5,00
Italy only



VOGUE N. 724 - EDIZIONI CONDE NAST - DICEMBRE 2010 MENSILE

POSTE ITALIANE SPA - SPE
B 0350 - g 90 - g 90 - g 90 - g 90 - g 90 - g 90

03 ART. 1. CM 1.08 MI
2010

€ 5,00 Italy only

SS/2011 PREVIEW

GISELE BÜNDCHEN



Golden bubbles

by Fabio Gibellino

Pluripremiati, in edizione limitata. Persino tailor-made. Gareggiano in esclusività i nuovi champagne millesimati delle case più blasonate. Da stappare con cura

Sono passati più di due secoli da quando la celeberrima Madame de Pompadour sentenziò che «lo champagne è il solo vino che rende una donna bella dopo aver bevuto». Oggi le cose non sono cambiate, le bollicine francesi sono ancora le più ambite e venerate. E non solo per la loro bontà, ma anche per tutto quello che rappresentano: esclusività, storia, prestigio. Non a caso, quando qualche maison decide che è giunto il momento di svelare un proprio millesimato, la notizia fa il giro del mondo. L'ultimo in ordine di battesimo è firmato da Moët & Chandon. È il Grand Vintage 2002, massima espressione della cantina di Épernay. Creato dallo chef de cave Benoît Gouez, questo brut si fa notare perché è arrivato dodici mesi dopo il fratello più giovane, il Grand Vintage 2003, e perché è il primo millesimato dagli anni Trenta che la maison lascia invecchiare in cantina per un settennio. Il risultato è una bottiglia perfettamente matura ma che non rinuncia alla tipica freschezza emblema di famiglia. Gli altri protagonisti del 2010 arrivano invece da Reims. Il più atteso è stato Louis Roederer, che

ha svelato il suo pezzo da novanta: il Cristal 2004. Etichetta blasonnée che, nonostante sia una delle più care al mondo, finisce sempre con il diventare introvabile; uno di quegli champagne che stupiscono già all'atto di essere mostrati e che, una volta in calice, si riconoscono per un perlage ultrasottile e persistente. Per contro, Charles Heidsieck ha fatto sfoggio di un Brut Vintage 2000 che ha conquistato il titolo di miglior champagne dell'anno, assegnato dall'International wine challenge di Londra; allora che fa il paio con quello di miglior winemaker, ottenuto per la quarta volta consecutiva – e quinta in assoluto – dal suo chef de cave Régis Camus. Ma per la maison questa non è l'unica novità, perché, in occasione delle feste natalizie, il suo Piper-Heidsieck sarà proposto in un'edizione limitata in abbinamento a un cestello in resina firmato dal designer spagnolo Jaime Hayon. Il colore sarà ovviamente quel rosso che è simbolo dell'esprit extravagant della casa produttrice. Già, perché lo champagne non è solo un vino, ma anche un modo di vivere. E allora non poteva mancare Perrier-Jouët, che

quest'anno dedica al suo Belle Époque 2002 una Dandy bag disegnata da Isaac Reina e prodotta da Borsalino in edizione talmente limitata che in Italia ne arriveranno solamente cinque. Ma da una cantina la cui bottiglia – disegnata nei primi del Novecento da Émile Gallé – è già di per sé un'opera d'arte non poteva mancare l'eccesso di uno champagne su misura. Per averlo occorrono 50mila euro e una giornata con lo chef de cave Hervé Deschamps trascorsa a ricercare la giusta alchimia. La base

FOCUS ON
Risposta italiana alle bollicine made in France è un millesimato appena presentato dalla Cuvée Annamaria Clementi, prestigiosa etichetta di Ca' del Bosco. Figlio della vendemmia 2003, ottenuta da tre sole vigne, è un Franciacorta superiore, un rosé extra brut realizzato con uve di Pinot Nero in purezza.

è il già prestigioso Blanc de Blancs Vintage 2000, da cui si parte per ottenere dodici bottiglie che, prima di essere consegnate, dovranno restare in cantina per un anno. Poi potranno essere stappate. Operazione che, come sempre con i grandi vini, va eseguita delicatamente; certo non con la sciabola, considerata un affronto dai veri cultori. Qualora invece preferiate conservarlo, nessun problema: in condizioni ottimali, lo champagne saprà evolversi nel tempo.