

Quel che occorre sapere è nel calice

Quando un vino è davvero grande, riesce a mettere d'accordo complessità e immediata gradevolezza e si fa apprezzare senza bisogno di tante spiegazioni su come è fatto

Il bello delle degustazioni alla cieca è che giudicando quel che c'è nel bicchiere senza aver prima visto l'etichetta si trovano molte sorprese. Purtroppo, spesso capita di dover constatare che vini di grande prestigio e ancor più grande prezzo non riescono a tener fede alle loro promesse di qualità e unicità. Qualche volta, però, succede di vedere i degustatori che, arrivati a un certo bicchiere, si soffermano sull'assaggio e non riescono a nascondere l'entusiasmo. È andata così la mattina in cui i nostri esperti si sono ritrovati davanti un bicchiere che conteneva il "Vieille Vigne de Cramant" di Larmandier-Bernier.

Complessità e immediatezza

Fra i molti luoghi comuni di cui si nutre la critica dei vini, c'è quello secondo cui esisterebbe una distinzione netta fra vini "facili" e vini "complessi". Distinzione che spesso viene usata per giustificare l'esistenza – e il prezzo – di vini che chiedono a chi li beve uno sforzo di comprensione spropositato rispetto al piacere che riescono a dare.

Champagne Blanc de Blancs Extra Brut "Vieille Vigne de Cramant - Grand Cru" 2004 Larmandier-Bernier
19, avenue du Général de Gaulle
Vertus - France
tel. +33.326.521324
fax +33.326.522100
www.larmandier.com
71 euro

Il succo di queste posizioni è qualcosa del tipo: "Se non ti piace è perché sei un povero ignorante che non è in grado di capirne la grandezza". Sciocchezze che riprendono i ragionamenti altrettanto privi di senso che si sentono fare anche a proposito di letteratura e arti figurative. E che, come nel caso delle arti, non reggono per un istante quando ci si trova davanti a lavori davvero fuori dal comune. La grandezza di uno scrittore è nel riuscire a raccontare storie che riescano ad appassionare chi le legge in maniera superficiale e, allo stesso tempo, diano soddisfazione a chi ha le competenze specifiche per andare più a fondo. Lo stesso è per i vini, e il Vieille Vigne de Cramant è un esempio da manuale: è uno Champagne che riesce a coniugare l'immediata piacevolezza di un buon Prosecco con la profondità e complessità di un grande vino.

Equilibrio e personalità

Per quanto i produttori di Champagne ci abbiano abituati alla loro capacità di controllare le bollicine, la spuma e il perlage di questo Larmandier-Bernier sono esemplari per la loro finezza coniugata a una briosa vivacità che dà subito il segno di quello che verrà dopo. Le descrizioni del profumo sono un catalogo di quanto di meglio si può trovare in un vino con le bollicine: dalla freschezza delle fragranze di agrumi fino allo

spessore delle arachidi, del tostato, persino dell'affumicato, passando per un ricco bouquet floreale dove si riconoscono mughetto, gelsomino e giglio. Il tutto in grande armonia e con l'intensità giusta: non sfumature sfuggenti da cercare con attenzione ma neanche profumi "strillati". Dopo tante promesse al naso, è facile restare delusi al momento dell'assaggio. Invece no: anche in bocca parte con una immediata piacevolezza data dalla freschezza marcata ma leggera, che non raggiunge fastidiose sensazioni metalliche o citrine. Subito dopo si nota la complessità di un gusto che offre anche una struttura robusta, sottolineata anche da una notevole sapidità. Impeccabile il lungo finale, nel quale ritroviamo tutta la complessità aromatica già sentita al naso.

Dopo scopriamo che il nome si riferisce al fatto che si tratta di uno Champagne prodotto con le uve provenienti da una vigna con viti che hanno un'età compresa fra 50 e 70 anni; scopriamo che i giovani proprietari, Pierre e Sophie Larmandier, praticano una viticoltura completamente naturale, non in ossequio a principi astratti o a una tradizione altrettanto astratta ma perché, come dicono loro "è sensato farlo"; che la fermentazione alcolica è affidata ai lieviti spontanei. Dettagli interessanti, certo. Ma interessanti soprattutto perché stanno dietro a un vino che non ha bisogno di spiegazioni. 

