



*Pierre Larmandier, l'esemplare e talentuoso viticoltore che si sforza di imprimere ai suoi vini la personalità del sud della Côte des Blancs a Vertus.*

*Il giorno della mia illuminazione è arrivato circa una decina di anni fa, a Chalons-en-Champagne, durante una semplice cena da Dominique Denis. Il vino era una bottiglia di Champagne: Larmandier Bernier Terre de Vertus. Il cibo: una terrina con una spessa fetta di fegato di anatra acquistato in un ristorante del luogo. La mia prima impressione è stata che lo Champagne non sarebbe stato adatto per un cibo così ricco e grasso. Dominique aveva semplicemente preso la bottiglia dalla cantina e versato il vino nel bicchiere. Era fresco ma non freddo. "Non dovrebbe essere ghiacciato?" gli chiesi. "Non ti preoccupare" mi rassicurò. "Quello che stai per bere è, prima un vino, e poi uno champagne." Questa era una frase che avrei sentito altre volte durante le mie seguenti visite alla regione.*

*Appena versò il vino rimasi disorientato. Intensi aromi di terra, scaglie di sale e gesso pressato salivano dal bicchiere. Niente dei caratteri tostati, di pane e di lievito che lo champagne si suppone abbia. Questo profumava come l'oceano, e come terra rocciosa ricca di calcare subito dopo la pioggia. In bocca aveva qualcosa che non avevo mai assaggiato nella regione: un'esplosione minerale che era ricca ma allo stesso tempo anche intensamente saporita; come essenza di acqua minerale ferrosa e con un lungo, citrino, finale salino. Era meravigliosamente secco e detergente e non aveva la struttura sciropposa e dolce guidata dal dosaggio che puoi trovare in così tanti champagne. Si abbinava perfettamente ai cibi senza perdere la sua personalità o la sua intensità. Rendeva più golosa la terrina e scese giù come un fiume in piena.*

*Ero senza parole. Questo era un vino estremamente complesso, con una impetuosa mineralità che puoi associare ad un grande Mersault Perrières ma certamente non ad uno champagne. C'erano elementi nocciolati che mi ricordavano i più eleganti bianchi del nord Italia e una punta di salato e iodio che richiamava i più grandi Manzanilla. Nonostante la sua complessità ed energia, il vino era meravigliosamente puro e trasparente: fresco, pungente e tanto altro di più. Lo trangugiavo appena lo versavo nel bicchiere. "Merda - questo è proprio buono!" esclamai. "Sempre un poeta" rispose Dominique. La verità era che non avevo parole per un simile vino, così ho imprecato. Se c'era qualcuno che poteva capirlo questo era un francese.*

*Dominique mi disse che questo vino era il prodotto di un singolo terroir, di media inclinazione, nel comune di Vertus, un villaggio a sud della Côte des Blancs. 100% Chardonnay, da una singola vendemmia e da vigne con una età media di 40 anni, con qualcuna anche superiore ai 50 (le vigne in Champagne vengono ripiantate quando raggiungono i 25-30 anni quando non vengono considerate abbastanza produttive). I vigneti sono arati e lavorati senza prodotti chimici (usando anche pratiche biodinamiche) ed hanno una resa di 50-60 hl/ha, ben al di sotto della media regionale. Il vino matura lentamente e naturalmente, senza aggiunta di lieviti, senza raffinamento, senza filtrazione, e niente dosaggio. Un solo vitigno, un solo terroir, un solo anno. In breve, tutta la viticoltura e la vinificazione sono studiate per minimizzare l'influenza del coltivatore e massimizzare l'espressione del vigneto. Di qui il nome: Terre de Vertus. Il produttore voleva farci conoscere il territorio dove il vino cresceva e, per rendere possibile questi risultati aveva eliminato tutti gli stop in vigneto e aveva interferito il meno possibile in cantina.*



*The World of Fine Wine n. 34*