

# LA CUVÉE GIOIELLO

# PER

Dopo secoli di primati maschili, il mondo dello champagne è stato il 2020 e oggi non stupisce più di trovare una cuvée sensoriale delle case più prestigiose di Francia. I recensori sono impeccabili, emozione e razionalità. Per dar vita a

# OGNI DONNA

**C**onosciamo tutti l'esprit di Lily Bollinger, colei che, come da citazione ripresa ovunque, beveva champagne «solo» in qualunque occasione. Stappiamo i vini di Barbe-Nicole Ponsardin, la Grande Dame vedova Clicquot, e ringraziamo Jeanne Alexandrine Louise Mélin vedova Pommery, che nel 1874 inventò il brut, riducendo drasticamente il residuo zuccherino, altissimo negli champagne del tempo. Quello che non sappiamo forse è che...







della casa. Le sue parole guidano  
me a un culto, tra i cinque sensi, per il tatto,  
particolare sulla texture dei vini.

Quindi, se fino a pochi anni fa si contavano  
si occupavano perlopiù di comunicazione e p  
hanno spesso l'ultima parola su assemblaggi e  
la linea gustativa e sensoriale della maison, il  
riconoscibilità. Con il tanto sbandierato tocco  
te. Molte di loro non vedono differenze di gener  
riconoscono molte nelle doti manageriali, n  
nell'organizzazione. Alice Tétienne, chef de c  
sinistra), definisce le due qualità indispensabi  
lavoro: rigore e creatività. E continua: «È la m  
che unisce scienza e spirito creativo. Mi dom  
più alla mia personalità o alla mia femminilità

## RACCHIUDERE IN UNA SOLA BOTTIGLIA SETTE VINI E ALTRETTANTI TERRITORI. È LA SCOMMESSA, IN EDIZIONE LIMITATA, DI SETTE GIOVANI PRODUTTRICI



### DA COLLEZIONE

**Perrier-Jouët Belle Epoque 2013.** Séverine Frerson: «Assemblaggio dei tre vitigni principali (50% Chardonnay, 45% Pinot Noir, 5% Meunier), almeno 6 anni sui lieviti, riflette sia lo stile della Maison - floreal, in particolare il taglio, e fruttato di pompelmo su un fondo rotondo di pera Williams - sia l'annata, fredda e con una vendemmia tardiva. Il sorso è pulito, minerale, con un côté di iodio che sorprende per freschezza». Circa 130 euro.

**Henriot - Brut Souverain.** Alice Tétienne: «La cuvée più storica, che rappresenta la maison e il suo terroir, perché composta da minimo un vino per ogni Cru dei vigneti, che sono al momento 26». Circa 50 euro.

**Boizel - Joyau de France Rosé.** Evelyne Roques-Boizel: «La amo molto perché mi sono dovuta imporre di creare un rosé nella nostra linea prestige, che affina dai 10 ai 15 anni. E perché il nome glielo diede mio padre». Circa 135 euro per il millesimo 2007.

**Ayala - Cuvée Le Blanc de Blancs.** Caroline Latrive: «È quella che mi somiglia di più perché sono

Aggiunge Henriquez: «Non penso ci sia  
fare Champagne, ma senz'altro esiste una  
Quella che, dal 2013, l'ha portata a legare la  
tando musicisti a degustare e poi comporre  
zioni olfattive e gustative evocate dagli assag  
la sì, molto femminile. Le competenze pi  
«Definire la visione e la strategia. L'intuizio  
cuzione impeccabile, emozioni e razionalità  
trasmetterle alle nuove generazioni. Quello  
Krug ha fatto fondando con otto colleghe,  
vigne in Champagne, La Transmission, per  
appunto i valori di questo terroir unico come  
la co-fondatrice Anne Malassagne, ceo di  
famiglia (in alto a sinistra): «Entrata nel mo  
anni, donna e senza formazione nel mondo  
per affermare la mia credibilità. Per questo  
patia che nascono in una sinergia al femm  
smettere i valori che riteniamo importanti p

E da tramandare hanno molto, come  
ques-Boizel (a sinistra), quinta generazione



trasmetterle alle nuove generazioni. Quella di Krug ha fatto fondando con otto colleghe, dirigenti e proprietarie di vigna in Champagne, La Transmission, per condividere e trasmettere appunto i valori di questo terroir unico come i suoi prodotti. Concorda la co-fondatrice Anne Malassagne, ceo di AR Lenoble, la maison di famiglia (in alto a sinistra): «Entrata nel mondo dello champagne a 28 anni, donna e senza formazione nel mondo del vino, ho lottato anni per affermare la mia credibilità. Per questo credo nell'aiuto e nell'empatia che nascono in una sinergia al femminile. C'è la voglia di trasmettere i valori che riteniamo importanti per le generazioni future».

E da tramandare hanno molto, come nel caso di Evelyne Roques-Boizel (a sinistra), quinta generazione della maison che gestisce insieme al marito. Ne ha preso le redini giovanissima, nel 1973, pioniera al femminile delle bollicine francesi, e riassume così le qualità del suo lavoro: «Umiltà, perché lavori con i doni della natura, non puoi barare con la qualità dei grappoli e nessun libro o formula magica può suggerire come assemblarli. Apertura mentale, perché ogni anno ci sono modifiche da fare e devi cambiare le tue scelte. Dopo tanti anni, ancora mi affascina».

Una realtà, quella dello champagne delle donne, in grande fermento proprio come le bollicine che lo caratterizzano. Che ha portato anche a creare un "super champagne" nato dal progetto tutto femminile delle Fa'Bulleuses. Sette giovani produttrici che, nel 2015, si sono unite per dar vita a *Isos*, una cuveé che accoglie in un'unica bottiglia sette vini (tre rosé, due bianchi e due millesimati), sette anime, sette territori. Prodotta in sole 655 bottiglie, costa 75 euro.

E le produttrici intervistate che cosa consigliano di bere? Ognuna ci ha lasciato la sua bottiglia del cuore, legata a un ricordo, a una degustazione, a un'intuizione particolare. Le trovate raccolte e raccontate qui accanto. ■HTSI

**CAMBI AL VERTICE AR LENOBLE**, champagne-arlenoble.com. **AYALA**, www.champagne-ayala.fr. **BOIZEL**, www.boizel.com. **DRAPPIER**, www.champagne-drappier.com. **HENRIOT**, www.boutique.champagne-henriot.com. **KRUG**, www.krug.com. **LES FA'BULLEUSES**, fabulleusesdechampagne.com. **PERRIER-JOUËT**, www.perrier-jouet.com. **INFORMARSI LA TRANSMISSION FEMMINILE**