

Primo Piano

Rendez-vous con Ruinart nel Labirinto della Masone

di: **Manlio Giustiniani**

31 agosto 2019



Nata nel 1729 tra le intuizioni del Dom Thierry, monaco benedettino di Saint-Maur, e i tessuti del nipote Nicolas, Ruinart è una delle Maison di Champagne più antiche di Francia, forse la prima ad essere chiaramente documentata.

Le particolarità di questa celebre casa non mancano, tra queste le Crayères, 8 km di gallerie e 24 grotte scavate nelle cave di gesso fuori dalle mura di Reims (patrimonio Unesco dal 2015), luoghi indispensabili nel regolare umidità e temperatura durante la permanenza sui lieviti e nell'affinamento. La consacrazione nel 1817 con Luigi XVIII, re di Francia e di Navarra, fratello minore dello sfortunato Luigi XVI ghigliottinato durante la rivoluzione francese, il quale investì François Irénée Ruinart con il titolo nobiliare di Visconte di Brimon.

A distanza di 200 anni, lo Chardonnay è ancora oggi alla base di tutti gli assemblaggi della Maison. Le uve provengono prevalentemente dalla Côte des Blancs e dalla Montagne de Reims.

La Maison è stata acquistata nel 1963 da Moët & Chandon, sua volta nella multinazionale LVMH, acronimo di Louis Vuitton, Moët e Hennessy, la conglomerata francese con sede a Parigi. La stessa è proprietaria di oltre settanta marchi divisi in aziende di alta moda come Christian Dior, Bulgari, DKNY, Fendi, Céline, Guerlain, Givenchy, Kenzo, Loro Piana e Louis Vuitton, di orologi come TAG Heuer, Sephora, Le Bon Marché e di alberghi di lusso.

Manlio Giustiniani, nostro massimo esperto di “*vin de bulles*”, ha assaggiato le ultime release aziendali e condivide con noi le sue valutazioni.

FP

Rendez-vous con Ruinart nel Labirinto della Masone
di *Manlio Giustiniani*

La Maison Ruinart ha presentato il **Dom Ruinart 2007**, sia Blanc che Rosé, nella scenografica location del Labirinto della Masone, a Fontanellato (Parma). Il parco si estende per sette ettari ed è realizzato interamente in bambù, nel rispetto dell'ambiente, valori insiti nel DNA della Maison. Un ettaro di bambù produce, infatti, la quantità di ossigeno di un intero bosco e ha un'alta capacità di assorbire l'anidride carbonica.

Durante la cena di gala sono stati presentati il Dom Ruinart Blanc de Blancs 2007 e, in anteprima assoluta, la Dom Ruinart Rosé 2007. Oltre questi, è stata l'occasione per testare prestigiose Cuvée, il Dom Ruinart Blanc de Blancs 1993 Magnum, il Dom Ruinart Rosé 2002 Magnum e il Ruinart Rosé.

Frédéric Panaiotis Chef de Caves della
Maison Ruinart

Per Frédéric Panaiotis, Chef de Caves della Maison Ruinart, il 2007 è stato il primo millesimo, un'annata insolita con una primavera molto calda e soleggiata e i mesi estivi piuttosto uggiosi, con abbondanti precipitazioni. La Maison è legata alla freschezza aromatica dello Chardonnay, alla finezza e all'eleganza, e la cuvée Dom Ruinart è prodotta unicamente da uve Chardonnay Grand Cru, provenienti dalla Côte des Blancs: Avize, Cramant, Chouilly e Le Mesnil sur Oger e dal versante nord della Montagne de Reims: Sillery, Verzenay e Puisieulx, queste ultime danno peso, struttura e quei toni di Borgogna che vengono acquisiti dopo una maturazione in bottiglia, da cui il carattere vinoso, conosciuto come: "*Goût Ruinart*". La prima annata il 1959, poi commercializzata nel 1966. I vini assaggiati:

Dom Ruinart Blanc de Blancs 2007

Ruinart Dom Ruinart, Blanc de Blancs 2007

Il 2007 è precoce, l'inizio della vendemmia in agosto. Dopo una primavera molto calda e soleggiata è seguita una estate piovosa. Eccellente la qualità delle uve Chardonnay, bassa la resa. Assemblaggio (Chardonnay Grand Cru): il 75% provengono dalla Côte des Blancs, Avize, Chouilly e Les Mesnil sur Oger, il 25% dal versante settentrionale della Montagna di Reims, Sillery e Verzy. Il vino è rimasto sui lieviti per 10 anni, il dosaggio di 5 gr./lt.. Naso elegante, molto fresco, con note di frutta pesca gialla, frutta tropicale, leggermente agrumato, limone, e nota leggermente erbacea con un floreale di taglio, note speziate ed aromi di coquillage miscelati con cenni di pietra focaia e fumé di tabacco biondo. Al palato è intenso e strutturato, con un inizio morbido, poi vira su un'emozionante tensione. Tornano le note agrumate di pompelmo, finale sapido e gessoso. È armoniosamente strutturato con un'elegante sfumatura amara. Il carattere dinamico e la meravigliosa freschezza sono il tratto distintivo di Ruinart.

Punti: 96/100

Dom Ruinart Rosé 2007

Assemblaggio: 80% di uve Chardonnay Grand Cru, provenienti dalla Côte des Blancs, Avize, Chouilly e Les Mesnil sur Oger e dal versante settentrionale della Montagna di Reims, Sillery e Verzy; 20% di Pinot Nero proviene da Ay. Stupendo il colore rosa ramato. Naso elegante, fresco, intenso, note agrumate di pompelmo rosa, leggiadra la speziatura orientale, curcuma, frutta secca, noce. Gradevole in bocca, grande equilibrio. Torna l'agrume con un piacevole aroma di mandarino, poi frutta rossa. È sostenuto da una fantastica mineralità salina. Lo stile della Maison è qui rappresentato dalla freschezza aromatica e da un'ottima bevibilità. Prezzo, circa 170 euro.

Punti: 97/100

Dom Ruinart Blanc Blancs 1993, Magnum

Andamento climatico: l'inverno e la primavera sono state nella norma, l'estate, piuttosto variabile, lasciava presagire bene. Tuttavia, in vendemmia, dall'8 al 20 settembre, si sono susseguite parecchie piogge che hanno causato il blocco della maturità e una diluzione nei grappoli. L'assemblaggio: 100% Chardonnay proveniente dalla Côte des Blancs e dal versante settentrionale delle Montagne di Reims. Sboccatura 18 anni fa nel 2001. Magnifica profondità, l'evoluzione dona un bouquet di note mielate e frutta candita, poi note di frutta matura e tropicale, sentori erbacei. Piena la maturità evidenziata da una leggera nota ossidativa, frutta secca e noci. Molto bello il palato, affascinante, con note agrumate di cedro. La freschezza è ancora presente, piacevoli note tostate e la salinità sul finale, così come una bella dolcezza a fine bocca.

Punti: 96/100

Dom Ruinart Rosé 2002 Magnum

80% Chardonnay della Côte des Blancs, Avize, Cramant, Le Mesnil sur Oger, e della Montagne de Reims, Sillery e Puisieulx e il 20% di pinot nero di Verzenay e Sillery vinificato in rosso. La fermentazione alcolica avviene in tini di acciaio inox termoregolati, la fermentazione malolattica viene svolta, il Pinot Nero vinificato in rosso ha una macerazione di circa 10 giorni, e dopo il dégorgeement viene dosato a 5,5 g/l. Colore ramato, naso raffinato, note di frutta esotica, agrumi, arancia sanguinella, cedro e pompelmo rosa, bouquet floreale di viole e rosa, note muschiate, sentori di tostature. Universo aromatico armonioso, Bella maturità, ritorna l'agrumato rosso del bergamotto e del tamarindo sostenuto dalle note speziate, nuance di tabacco biondo, di brioche e caramello, di miele, di cioccolato, caffè torrefatto, Champagne intenso e di ottima complessità aromatica.

Punti: 98/100

Ruinart Rosé

Assemblaggio: 45% di Chardonnay della Côte des Blancs e della Montagna di Reims, 55% di Pinot Noir della Montagna di Reims (tra cui Chigny les Roses) e della Vallée della Marne (tra cui Cumières), di cui il 18-19% vinificato in rosso, con la maggior parte dei vitigni classificati Premier Cru, e 20-25% di vini di Riserva delle due annate precedenti. La fermentazione alcolica si svolge in tini di acciaio inox, la fermentazione malolattica è svolta. Il vino, vinificato in rosso, ha una macerazione breve; dopo il dégorgeement è dosato a 9 gr./lt. L'alta percentuale di Chardonnay conferisce eleganza e freschezza aromatica, la golosità e il fruttato sono apportati dal Pinot Nero. È l'espressione del Gusto Ruinart. Il colore è corallo brillante con riflessi buccia d'arancia. Naso fresco, dominato dagli aromi di frutta a bacca rossa, amarena, fragole e lamponi, frutti esotici, note agrumate scure, sentori floreali di rosa; una nota di mineralità completa il profilo aromatico complesso. Al palato si percepisce una bella freschezza, si esprime con un tocco balsamico, equilibrato e una bella nota agrumata; mentre, la sensazione di gelso rosso regala piacevolezza di beva, con un finale che vira verso note di china e un fondo minerale mai troppo dolce. Ruinart Rosé è uno Champagne di grande convivialità, piacevole da consumare in ogni momento del pasto, dall'aperitivo al dessert.

Punti: 90/100

Il Gran Finale della serata: una maschera bianca luminescente firmata Ruinart ha accompagnato gli ospiti in una passeggiata lungo i sentieri del Labirinto della Masone, un percorso caratterizzato da invasioni lunari, figure luminose e insolite simboleggianti l'essenza e la luminosità dello Chardonnay. Il sottofondo musicale ha completato lo spettacolo d'incanto.
