

Off Topic

Rare Champagne, l'eccezione legata al tempo, all'emozione, al terroir

di: **Manlio Giustiniani**

19 giugno 2020



Rare Champagne, è oggi la nuova sfida di Régis Camus, enologo di straordinarie capacità, uno dei personaggi più emblematici della Champagne, tra i più avanguardisti della sua generazione.



Regis Camus

Appassionato ed esigente sul lavoro, Chef de Cave della *Piper-Heidsieck* dal 2002 al 2018, è stato designato per otto volte *Sparkling Winemaker of the Year* dall'International Wine Challenge di Londra. Dal 2018 è un brand indipendente, "una sorta di alta moda dello Champagne", come piace dire a Régis Camus, affrancandosi dalla Maison *Piper Heidsieck* proprietaria del marchio.

In occasione del centenario della presentazione della prima cuvée della Maison Piper-Heidsieck alla regina Maria Antonietta, era il 6 maggio 1885, fu commissionata a Pierre-Karl Fabergé una bottiglia eccezionale, preziosa e unica realizzata in oro, diamanti e lapislazzuli. Questa fu la prima e unica edizione di questa *Cuvée de Prestige*.

Cento anni dopo, *Van Cleef & Arpels*, rinomato gioielliere parigino, ispirandosi all'originale del 1885 creò una straordinaria bottiglia di alta gioielleria per festeggiare il bicentenario nel 1985. Si decise di chiamare lo Champagne "Rare" e, visto il limitato numero di bottiglie prodotte, nacque così il *Rare Millésime 1976*, una cuvée prodotta solo in rarissime annate.

Nel 1985 la cuvée uscì con quello che è ancora oggi il suo design, un'opera di grande creatività creata dal designer e gioielliere **Arthus Bertrand**: una foglia di vite avvolge la bottiglia. È il frutto dell'incomparabile competenza e sensibilità di Régis, che dà vita a uno Champagne con il perfetto equilibrio tra le caratteristiche dell'annata, l'identità della Maison e la propria visione dello specifico millesimo, valorizzando la sinergia tra i diversi terroir. È un assemblaggio, 70% di Chardonnay e 30% di Pinot Nero: lo chardonnay proviene dai villaggi di Trépail, Villers Marmery, Verzy e Vaudemage, nella Montagne de Reims, da Avize, Chouilly, Le Mesnil-sur-Oger e Vertus nella Côte des Blancs e da Montgueux; il pinot noir dai villaggi di Mailly, Verzy, Verzenay e Bouzy, Grand Cru della Montagne de Reims, e da Aÿ, villaggio *Grand Cru* della Valle della Marna, vinificati individualmente per ottenere un assemblaggio complesso. In annate particolari nasce una cuvée eccezionale. Solo undici millesimi, fino ad oggi: 1976, 1979, 1985, 1988, 1990, 1998, 1999, 2002, 2006, et Rare Rosé 2007 e 2008. Questi sono i *gioielli* Rare Champagne: essi introducono allo stile e all'eleganza senza tempo dell'*Art de Vivre* francese dimostrando l'unicità e la vera eccezionalità di questa cuvée vinificata in acciaio, senza malolattica, prodotta solo in annate estreme quando la natura mostra il suo lato più "imprevedibile". Rare Millésime 1976 è nato, infatti, in un'estate torrida di eccezionale siccità. Il 1985 è invece frutto di un'annata dall'inverno molto freddo e con terribili gelate. Tanto avverse sono le condizioni atmosferiche quanto straordinario è il risultato delle cuvée. Lo Champagne trasforma gli ostacoli della natura in una continua ricerca di autenticità del terroir. Il tempo consolida la sua personalità unica di infinita freschezza e purezza con un periodo di affinamento in cantina mediamente tra 7 e 10 anni.

Per sintetizzare, possiamo dire che oltre al *terroir*, i parametri che enfatizzano la sua qualità sono: la maturità delle uve, il periodo di vendemmia, la ripartizione del mosto durante la pressatura, l'arte e la maestria dello *Chef de Cave* nel realizzare il blend, l'affinamento sui lieviti, l'arte del dosaggio e l'affinamento dopo il *dégorgement*. I tratti distintivi della cuvée sono una mineralità persistente, un'eterea giovinezza con uno stile elegante, fine e raffinato.

Le Maison Piper-Heidsieck et Charles Heidsieck, dal luglio 2011, sono sotto l'egidia del Gruppo EPI, di proprietà della famiglia Descours, che nel 2017 ha acquisito la Biondi Santi, e grazie al suo direttore commerciale Giovanni Lai, sono state svolte delle degustazioni in Italia alla presenza di Régis Camus. Questo ci ha permesso di degustare:



Rare Champagne 2006, Solare

70% Chardonnay e 30% Pinot Noir, provenienti per la maggior parte da 8 Villaggi della Montagne de Reims. È rimasto circa 11 anni sui lieviti con un *dégorgement* a settembre 2018 e un dosaggio di 8,5 g/l.

Annata solare, naso avvolgente, con la classica nota fumé dello chardonnay, frutta matura, albicocca e pesca, frutta esotica, ananas, kiwi e mango, note tostate di caffè, frutta secca, nocciola, nuance speziate e una nota pepata di pepe bianco, poi gli aroma dolci di miele millefiori, crema pasticceria con ricordi orientali di sandalo. Al palato, dualità tra il millesimo e lo stile della cuvée. I sapori intensi della maturità rappresentano l'annata generosa, la mineralità pura e la freschezza sono firma di Rare, con una salinità, e sentori iodati su un finale minerale e agrumato.

Voto: 94/100

Rare Champagne 2002, Iconico

70% di Chardonnay e 30% Pinot noir; 14 anni sui lieviti con un *dégorgement* nel 2017 e un dosaggio di 8,5 g/l.

Intenso, complesso, rivela aromi bouquet di fiori bianchi, poi all'olfatto viene fuori la frutta in confettura, frutto della passione, litchi, note speziate dolci, zenzero e cumino, sentori di legno esotico, incenso, frutta secca, note agrumate, erbe aromatiche con note mentolate. Equilibrato al palato, pieno, maturo, bella freschezza, con sviluppo di sentori esotici; thé alla menta e lime mettono in rilievo la purezza del millesimo. Complessa mineralità e sapidità con un ritorno della mandorla amara nel finale. Il finale lungo ed espressivo si esprime in una personalità imponente.

Voto 97/100

Rare Champagne 1998 Magnum, Radioso

70% Chardonnay e 30% Pinot noir, 16 anni sui lieviti; *dégorgement* nel 2015; dosaggio di 10 g/l.

Annata con una vendemmia abbondante e in un eccellente stato sanitario. Naso dai profumi intensi e di grande eleganza, floreale di rosa e *fleur d'orange*, frutta secca, note orientali dalle spezie, zenzero alle eleganti note di sandalo e cedro, dinamico, sentori di maturità, liquirizia, albicocca disidratata, note di pasticceria, frutta tropicale, confettura d'agrumi, note di cacao, sensazioni minerali, di sottobosco, e bergamotto, ma di grande energia. Alla gustativa, bella freschezza, assolutamente equilibrato, bocca rotonda e voluminosa, bella sucrosità, complesso effervescenza cremosa, lunga persistenza, con un finale minerale e agrumato.

Voto/98/100

Rare Champagne 1988, Imponente

70% Chardonnay e 30% Pinot noir. Il 1988 è stato un grande classico, millesimo fresco, ma dove la lenta maturazione dell'uva è risultata perfetta.

Naso molto complesso, note di sentori terziari, cera d'api, cuoio, cenere, tabacco di sigari cubani, Armagnac, Rum invecchiati. Spezie orientali, quali curry, zafferano e incenso, esplodono all'olfattiva, poi fiori secchi, frutta secca, datteri, humus e note di tartufo. Palato di gran fascino, di struttura, ancora con una certa freschezza e grande concentrazione e sul finale la nota di agrume dolce, cedro e pompelmo. E' un vino maturo, ma ancora energico, con una leggera nota di riduzione.



Voto 96/100

Rare Rosé 2008, Grazia & Precisione

70% Chardonnay e 30% Pinot noir, con un'aggiunta di 7-8% di vino rosso che proviene dall'Aube e una permanenza sui lieviti di 10 anni. Regis fa il rosé seguendo il colore e sulla frutta. Non cerca la potenza del Pinot Noir, né i suoi tannini. Colore rosa antico con riflessi ramati, di grande cromaticità, in bocca è leggiadro e difficile da riconoscere come Rosé. Bouquet di fiori, note agrumate di mandarino, litchi e verbena, sentori di sambuco, mandorle dolci, frutta nera, millesimo dal potenziale eccezionale. Al gusto consistenza vellutata, deliziosa vivacità in un secondo momento ritorna la tensione minerale, bellissima freschezza, vibrante, dinamico, e un finale decisamente sapido.

Voto 95/100

Rare Rosé 2007, Sensuale

70% Chardonnay e 30% Pinot noir, con un'aggiunta di 7-8% di vino rosso che proviene dall'Aube; permanenza sui lieviti di 10 anni. Color quarzo rosa brillante. Al naso petali di rosa, sentori di mandarino, melograno, aroma di ciliegia fresca e fragoline di bosco spezie orientali, paprika, leggermente boisé. Gusto di frutta rossa, elegante mineralità, richiami di zenzero, moka e liquirizia, legno di sandalo, lungo e persistente con un finale vibrante. Vino generoso, strutturato, raffinato.

Voto 93/100

di Manlio Giustiniani
