

ISSN 0027-240X
9 770027 240697

N. 19 - A. VI - 08.2023 - € 10

JAMES[®]

CHAMPAGNE WINE FOOD TRAVEL ART HOTEL LIFESTYLE

MAGAZINE



SHOW CASE

Speciale Champagne 2002

di Manlio Giustiniani

L'annata 2002 è considerata la migliore annata del terzo millennio insieme alla 2008 e forse alla 2012. Fu un'annata dalle ottime condizioni climatiche, con una primavera calda e secca, e una fioritura quasi perfetta. L'estate fu soleggiata con il 30% in meno di piogge tra aprile e settembre: dal 1961, solo nel 1996, nel 1976 e nel 1962 ci furono precipitazioni inferiori al 2002. Il tempo perfetto a settembre, prima della vendemmia, compensò le piogge di fine agosto. Le viti erano in buono stato e la disidratazione delle uve portata dal vento del nord permise di concentrare lo zucchero e l'acidità contribuendo a far raggiungere alte vette di maturità con un'ottima concentrazione dei grappoli. Fu un'annata ricca, con una media di potenziale d'alcool di 10.5 gradi simile al 1990 e un'acidità totale di 7.0. La vendemmia si svolse tra il 12 e il 28 settembre con un raccolto di otti-

ma qualità e quantità. "È un vintage da sogno" dichiarò Richard Geoffroy, Chef de Cave di Dom Pérignon al tempo. Jacques Diebolt, fondatore dello Champagne Diebolt-Vallois, che vinifica dal 1959, disse che "la 2002 è la migliore annata che ho visto nella mia vita". Negli Champagne del 2002 vi è un senso di ricchezza e profondità che riflettono l'annata calda e la concentrazione dei grappoli, ma allo stesso tempo vi si trova un'importante equilibrio ed armonia, finezza ed eleganza con molta mineralità e purezza di aromi. Grazie a Marina Olsson di Gomseget Connoisseurs, collezionista privata svedese che annualmente propone delle degustazioni di Champagne di annate importanti, abbiamo avuto l'opportunità di scoprire come sono evolute 47 cuvée in degustazione. Ecco le migliori 12 selezionate per James Magazine.

SALON CUVÉE S 2002 VINO THEQUE 99/100

100% Chardonnay di Le Mesnil sur Oger. Dégorgement tardif nell'ottobre 2020, con un dosaggio di 3 g/l. Champagne di grande energia, rivela un bouquet di fiori di acacia e gelsomino, aromi di frutta esotica, sentori di agrumi confit, note burrose, crema pasticcera, frutta secca, speziature, sensazioni mentolate e gessose. Al palato è complesso, di grande finezza ed eleganza, con una bella freschezza ed effervescenza cremosa. È equilibrato, di grande intensità e profondità minerale, con un finale dai sentori iodati e una persistenza sui ritorni agrumati. Lascia un'emozione unica, di grande fascino.



BOLLINGER VIEILLES VIGNES FRANÇAISES 2002 98/100

Il dégorgement è avvenuto nel 2010 con un dosaggio di 4 g/l. La cuvée Vieilles Vignes Françaises, 100% Pinot Noir Grand Cru di Aÿ, è una delle più storiche e tesoro nazionale francese, poiché testimonianza della storia dei vigneti della Champagne, essendo il risultato di due vigne pre-fillossera. Stile unico, di grandissima complessità aromatica, che rileva la perfetta maturità di questo vino, che si esprime con dolcezze di miele, agrumi rossi, limone candito, frutta esotica, mango e papaya, e poi aromi speziati di pepe Sichuan, ginger e note di vaniglia. Al palato ha un'ottima struttura e grande equilibrio, di rara intensità e consistenza. Il finale è di grande intensità salina, minerale e gessosa. Incommensurabile.



TAITTINGER COMTES DE CHAMPAGNE 2002 96/100

100% Chardonnay proveniente da 5 villaggi Grand Cru della Cote des Blancs: Avize, Chouilly, Cramant, Le Mesnil sur Oger e Oger. La vinificazione si svolge in acciaio, con un 5% in barrique. Il dégorgement è avvenuto nel febbraio 2012 con un dosaggio di 9 g/l. Champagne complesso e di carattere, all'olfatto rivela profumi di frutta matura, aromi agrumati di cedro e pompelmo, bouquet floreale, note di sottobosco, torrone e mandorle tostate, crema di vaniglia, note gessose. Al palato ha concentrazione, struttura e una seducente mineralità gessosa. È equilibrato, con una bella profondità ed eleganza, finale di lunga persistenza iodata. Leggendario.



DOM PÉRIGNON P2 2002 97/100

Assemblaggio del 48% di Pinot Noir e 52% di Chardonnay. Il dégorgement dopo un affinamento di 15 anni sui lieviti è avvenuto nel 2018 con un dosaggio 4 g/l. All'olfatto esprime profumi agrumati di cedro, bouquet di fleur d'orange, mandorla fresca, note di tabacco, tostature di caffè e legni orientali, sentori speziati di zenzero e la pietra focaia. Al palato è complesso, vibrante, dinamico, di grande profondità e intensità, la struttura è in tensione tra la freschezza e la mineralità, con un finale sensuale di lunga persistenza e un ritorno gusto olfattivo salino e iodato. Infinito.

BOLLINGER RD 2002 96/100

60% di Pinot Noir e 40% di Chardonnay. Il *dégorgement* manuale effettuato nel 2013 con un dosaggio sotto i 3,5 g/l. All'olfatto un bouquet dal ventaglio ampio, aromi agrumati di cedro, la frutta matura, pesca, fiori bianchi, note di cacao, sentori speziati e dolci di miele, erbe aromatiche, frutta secca. I profumi virano poi verso note più balsamiche e mentolate. Al palato è di ottima struttura, equilibrato, di grande complessità, armonioso, una bella freschezza, mineralità crayeuse di Aÿ, una bollicina fine, con un ritorno gusto olfattivo preciso e un finale di una lunghezza incredibile. Emozionante.



KRUG 2002 96/100

ID115009, il *dégorgement* è avvenuto nell'inverno 2014/2015. I tre vitigni si intrecciano in un assemblaggio equilibrato ed elegante con il 40% di Pinot Noir, il 39% di Chardonnay e il 21% di Meunier. All'olfatto aromi di agrumi canditi, frutta tropicale, profumi fruttati di albicocca, pesca e ribes nero, miele, sentori terziari di cacao, cioccolato, note fumé e tostature, ma allo stesso tempo fresco con una bella intensità. Il palato è equilibrato, abbina armoniosamente l'intensità alla delicatezza e all'eleganza, con la sua freschezza e i ritorni gusto olfattivi fruttati. Finale vibrante e persistente sulle note agrumate. Carismatico.



RARE 2002 96/100

Assemblaggio di Chardonnay (70%) e Pinot Noir (30%). Il *dégorgement* è avvenuto nel maggio 2014 con un dosaggio di 9,5 g/l. Olfatto elegante, rivela profumi di frutta esotica, mango, papaya, frutta della passione e ananas, aromi agrumati di pompelmo e limone confit, leggera nota mielata, sentori di mandorla e nocciola fresche, note speziate dolci di zenzero, torrefazione, floreale di gelsomino, nuance leggermente balsamiche. Al palato è ampio, complesso e profondo con una bella mineralità e freschezza, accenni salmastrì, di grande eleganza. Finale avvolgente e salino. Voluttuoso.



PHILIPPONNAT CLOS DE GOISSES L.V. 2002 96/100

Assemblaggio di Pinot Noir (65%) e Chardonnay (35%). Il *dégorgement* è avvenuto a marzo 2022 con un dosaggio di 4,3 g/l. Olfatto di spiccata eleganza, emerge la matrice fruttata, gli agrumi scuri, zest di arancia, ricordi di panificazione, biscotti, fiori bianchi, vaniglia, legni orientali di cedro, note speziate, tostature, tabacco e cioccolato amaro. Al palato è ricco, profondo, dinamico, elegante, con una trama intensa e complessa. Finale dalla mineralità marina, quasi salmastrò, con una lunga persistenza. Straordinario.

