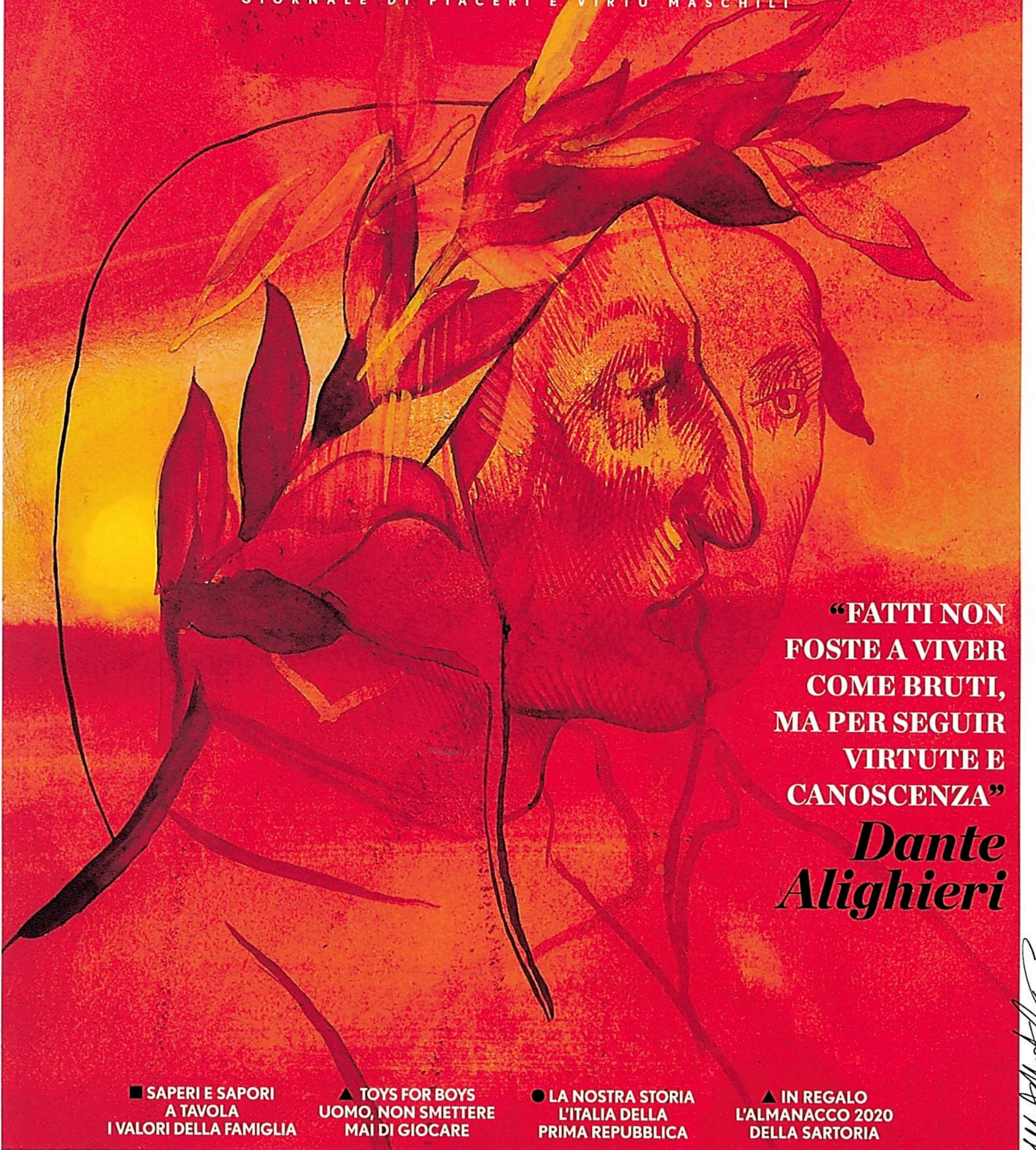


Arbiter

GIORNALE DI PIACERI E VIRTÙ MASCHILI



**“FATTI NON
FOSTE A VIVER
COME BRUTI,
MA PER SEGUIR
VIRTUTE E
CANOSCENZA”**

***Dante
Alighieri***

■ **SAPERI E SAPORI
A TAVOLA
I VALORI DELLA FAMIGLIA**

▲ **TOYS FOR BOYS
UOMO, NON SMETTERE
MAI DI GIOCARE**

● **LA NOSTRA STORIA
L'ITALIA DELLA
PRIMA REPUBBLICA**

▲ **IN REGALO
L'ALMANACCO 2020
DELLA SARTORIA**

9 77242 1064008



Arbiter

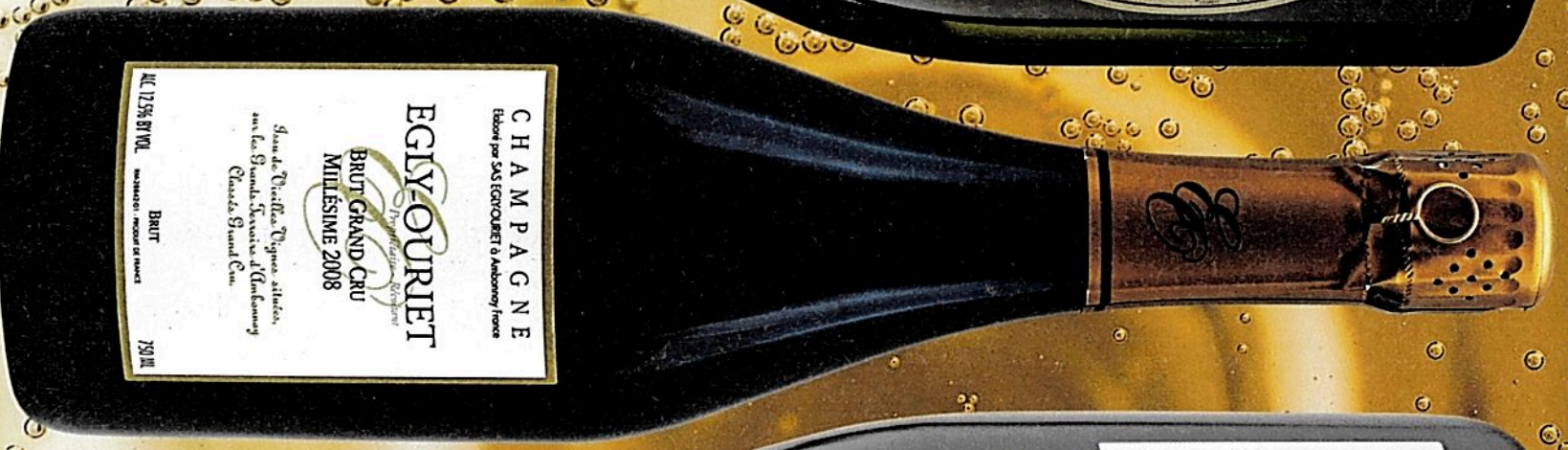


CHAMPAGNE
BOLLINGER
 LA GRANDE ANNÉE
 2012
Élaboré en France
Strawberry & Raspberry à la mer
 PRODUCE OF FRANCE
 BRUT

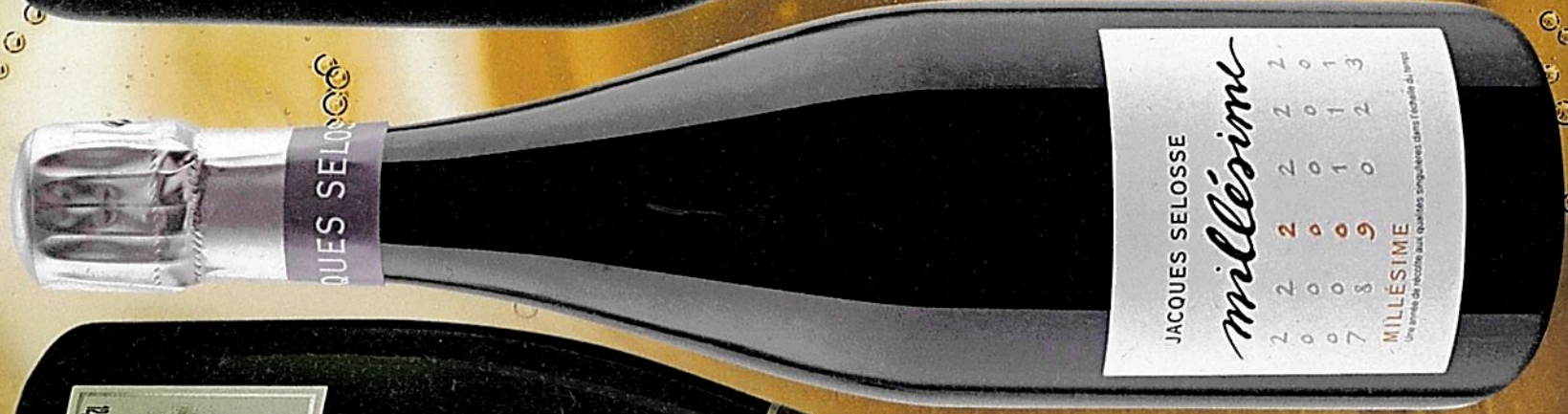
BOLLINGER
 1829
 REIMS
 FRANCE



REIMS
 DOM PÉRIGNON
 Champagne
 Dom Pérignon
 Vintage 2010
 BRUT



CHAMPAGNE
 Réserve pour SAs ECRIVAINET à Ambonnay France
EGLY-ORRIET
 Brut Grand Cru
 Millésime 2008
*Maison de Crépelles, Vignes situées
 aux lieux Grand Crépelles à Grand-Cru
 Chardeux Grand Cru.*
 BRUT
 750 ML
 12,5% VOL



JACQUES SELOSSE
millésimé
 2 2 2 2 2 2 2
 0 0 0 0 0 0 1
 7 8 9 0 1 2 3
MILLÉSIMÉ
 Une année de récolte aux quantités singulières dans l'échelle de l'année



CHAMPAGNE
KRUG
 Clos du Mesnil 2006
 Brut Blanc de Blancs
 PRODUCE OF FRANCE
 750 ml

KRUG
 Clos du Mesnil 2006

CHAMPAGNE

I 10 DA NON PERDERE

DI CHIARA GIOVONI

È il vino dei re e il re dei vini, ma anche un metodo, una filosofia nonché espressione di valori, territorio e tradizioni. Ecco i migliori del 2020 secondo la Guida di *Spirito diVino*

PRIMA DI QUALSIASI ALTRA DEFINIZIONE, LO CHAMPAGNE È UN VINO, IL CUI FASCINO NON HA EGUALI NEL MONDO, NON SOLO IN QUELLO ENOLOGICO. È ANCHE UN METODO, QUELLO DELLA rifermentazione in bottiglia. È la filosofia dell'interprete, che lo dà alla luce. È lo stile della Maison, il cui nome è impresso sull'etichetta. È espressione del territorio: ogni parcella racchiude storia e valori degli uomini che se ne sono presi cura nel corso degli anni, vendemmia dopo vendemmia. In ogni bottiglia, insomma, è racchiusa una tradizione di saperi tramandati da generazioni, evoluti nel tempo per continuare a onorare la produzione di quello che, per secoli, è stato definito «il vino dei re e il re dei vini». Ed è anche quello, aggiungiamo, per celebrare le festività. Nelle pagine che seguono, i dieci migliori di *Arbiter* per il 2020 tratti dalla selezione della *Guida Champagne* di *Spirito diVino*.

🌀 *Bollinger • La Grande Année* 🌀

Il nome di questa cuvée certifica come solo nelle grandi annate la Maison produca questo millesimato. Nel 1992 Bollinger ha redatto la *Carta etica e di qualità* con la propria filosofia di gestione, non solo dell'incredibile patrimonio viticolo di 172 ettari certificati Hve, ma anche delle pratiche di cantina, dove avvengono le vinificazioni separate per 430 vini base di 60 differenti cru, a cui si aggiunge il sapiente uso del legno, tanto che è l'unica Maison con tonnellerie interna per realizzare le 3mila barrique destinate all'affinamento. L'ultima Grande Année 2012 è un capolavoro di equilibrio e raffinatezza, dall'intensità radiosa e freschezza avvincente, uno

Champagne paradigmatico con note di zenzero candito e agrumi, avvolte da sfumature di nocciola, miele e pasticceria secca (160 euro, champagne-bollinger.com, distribuito da Gruppo Meregalli, meregalli.com).

🌀 *Dom Pérignon • Vintage 2010* 🌀

Il classico dei classici in un'annata millesimata da pochi, ma lo chef de cave Richard Geoffroy era solito spingersi oltre il limite alla ricerca dell'espressività più alta di ogni vendemmia. E Vincent Chaperon, che ne ha raccolto il testimone, non è da meno: è stato lui a «chiudere» questa cuvée con il suo mentore. Un'annata difficile, la 2010, con piogge insistenti e maturazione rapida ad agosto, ma gestita con temperanza e savoir-faire (oltre a un'enorme selezione delle uve), con una raccolta anticipata che ha salvato intensità, equilibrio e freschezza. L'inconfondibile profilo minerale incontra un'eleganza austera con note di ananas maturo, pesca tabacchiera, tè Earl grey e un'intensità al palato in cui la densità è dinamizzata da un'agrumata freschezza e una grande sapidità (170 euro, domperignon.com, distribuito da Moët Hennessy Italia, moethennessy.it).

🌀 *Egly-Ouriet • Vintage 2008* 🌀

L'epitome dell'annata 2008 passa per l'interpretazione di Francis Egly, che realizza una delle bottiglie che ogni appassionato dovrebbe bere almeno una volta nella vita per capire quando un grande Champagne è prima di tutto un grande vino. Intenso, complesso e preciso nella struttura, con l'annata 2008 Egly-Ouriet raggiunge il vertice della perfezione e l'ingrediente principale resta il tempo. Vinificazione in legno con lenta fermentazione naturale, solo con lieviti indigeni ed élevage sulle fecce fini per circa un

anno, poi la chiarifica per deposito come si faceva 50 anni fa. Preciso e completo, con note di rabarbaro e mandorle tostate al miele, zenzero per la scintillante freschezza e l'anima iodata avvolta in una cremosità vinosa che conquista (380 euro, distribuito da Moon import, moonimport.it).

❧ Jacques Selosse • Millésime 2009 ❧

Cosa non è ancora stato scritto su Anselme Selosse? Forse che ha saputo lasciare un'eredità importante al figlio Guillaume, che ha reso il Blanc de blancs di Avize un assemblage che attinge dalle parcelle del domaine di famiglia, selezionando il meglio dalle barrique alla ricerca della «expression du minéral». Quattromila bottiglie per l'annata 2009, che vede uniti sei villaggi in un congegno di precisione che, nella densità minerale e tesa ma raggianti di energia dello Chardonnay, inserisce inneschi di Pinot nero. Il profilo aromatico è cangiante e vibrante, e il frutto, tra albicocca, mango e zenzero candito, scava nell'austera progressione del sorso teso, tra note iodate e gessose di terroir, con una mano che guida lucidamente tra finezza, compostezza e intensità (550 euro, selosse-les-avis.com, distribuito da Moon import, moonimport.it).

❧ Krug • Clos du Mesnil 2006 ❧

L'espressione del primo violino dell'orchestra di Krug, il «solista» Chardonnay dalla celebre parcella di 1,84 ettari Clos du Mesnil, delimitata da mura nel 1698, debutta con l'annata 2006. Oliver Krug, sesta generazione della famiglia, racconta l'eccezionalità della vendemmia che ha dato un'aura di gioiosa vivacità all'impronta riconoscibile del terroir e la purezza iperdefinita al taglio laser che sin dall'esordio nel 1979 marca la cuvée. Un'annata calda dal clima capriccioso, che si manifesta con complessità aromatica tra agrumi come yuzu e fingerlime e note di pasticceria alla mandorla, che armonizzano il sorso in una progressione continua che il tempo benedirà in tridimensionalità. Solo 14.973 bottiglie e 800 magnum per i #kruglovers del pianeta (1.300 euro, krug.com, distribuito da Moët Hennessy Italia, moethennessy.it).

❧ Laurent-Perrier • Grand Siècle N°24 ❧

Finalmente il numero di Itération, sequenza che rivela l'unione delle annate che la compongono, anche per questa cuvée de prestige. Fondata nel 1812, Laurent-Perrier rifece nel 1948, quando Bernard de Nonancourt chiamò alla guida Edouard Leclerc, ideatore di Grand Siècle, che Michel Fauconnet rese un riferimento. Un assemblage exceptionnel, frutto di tre millesimi e uve Grand Cru con leggera prevalenza di Chardonnay (Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Cramant, Avize, Chouilly) sul Pinot noir (Ambonnay, Bouzy, Tours-sur-Marne, Mailly, Verzy, Verzenay). L'Itération N°24 unisce il meglio del 2007, 2006 e 2004: note di susine gialle e scorza di limone candita, elementi iodati e legno di cedro, sorso pieno e cangiante dalla dorsale gessosa con finale agrumato di grande finezza (150 euro, laurent-perrier.com, distribuito da Laurent-Perrier Italia Spa, laurent-perrier.com).

❧ Perrier-Jouët • Belle Époque 2012 ❧

La bottiglia con gli anemoni disegnati da Émile Gallé esprime l'«Art du millésime» della Maison. Belle Époque rappresenta la sublimazione della freschezza in una materia cremosa e raffinata, nata per dare prova di longevità unendo la vitalità degli Chardonnay Grand Cru della Côte

des Blancs di Cramant, Avize, Chouilly e Le Mesnil-sur-Oger, l'energia e la profondità del Pinot noir di Mailly, Verzy e Ay, col tocco finale del Meunier fruttato di Dizy. L'annata 2012 ha una complessità raffinata che deriva dalla ricchezza dell'assemblaggio: note di sambuco e fiore di tiglio, pesca bianca e mela Fuji con mandorla ad anticipare la delicatezza espressiva al palato, dall'intensa vena agrumata e dal tocco sapido in un gioco di equilibri golosi con finale di brioche al miele (150 euro, perrier-jouet.com, distribuito da Marchesi Antinori, antinori.it).

❧ Pol Roger • Sir Winston Churchill 2009 ❧

Uno Champagne mito dedicato a Sir Winston Churchill, di cui la 2009 segna la 18ª uscita: l'esordio fu nel 1984, con la presentazione della vendemmia 1975, a dieci anni di distanza dalla morte di Churchill, per il 40º anniversario del D-Day. Con uve da vigne Grand Cru già coltivate ai tempi di Churchill, anche in questa annata, in cui specie i Pinot noir sono stati magnifici, manifesta le caratteristiche che lo rendono unico e aristocratico: ampiezza e complessità, struttura corposa ma tonica e definita, sostenuta da una spina dorsale di elegante freschezza e un finale di grande persistenza. Un eccellente grande classico che non si smentisce mai. Uno Champagne da lungo invecchiamento, in omaggio alla predilezione di Sir Winston per gli Champagne evoluti (300 euro, polroger.com, distribuito da Compagnia del vino, compagniadelvino.com).

❧ Taittinger • Comtes de Champagne 2008 ❧

Creata nel 1952, la cuvée de prestige stata realizzata solo 37 volte in annate eccezionali. Un Blanc de blancs frutto dell'assemblaggio dei migliori vigneti Grand cru di Le Mesnil-sur-Oger, Avize, Oger, Cramant e Chouilly, parte del patrimonio di 288 ettari di vigne che la Maison possiede in 34 diversi cru. Clovis Taittinger ha presentato la 2008 come un'attesa annata di freschezza, che ha dato ancor più carattere e finezza allo Chardonnay. Uno Champagne di grande eleganza, maturo e rotondo, delizioso nel profilo fruttato con elementi di pasticceria fine alla crema e composta di limoni di Sorrento dal tocco fumé, e caratterizzato da uno sviluppo raffinato al palato con una misurata progressione minerale e una soffice persistenza, che manifesterà nel tempo la sua complessità (180 euro, taittinger.com, distribuito da Polo del gusto, domori.com).

❧ Veuve Clicquot • La Grande Dame 2008 ❧

È lo Champagne che segna il momento di svolta della Maison, un cammino intrapreso da Dominique Demarville nel 2008 che ha debuttato nel 2019, appena prima del passaggio di testimone a Didier Mariotti, 11º chef de cave. L'audacia di Madame Clicquot è lo spirito guida che ha riportato il Pinot noir al centro della produzione, al punto da rendere la cuvée de prestige quasi un blanc de noirs. Esplosione concentrica di profumi floreali, verbena e agrume scuro, che si aprono a tonalità speziate e freschezze di melograno. Il palato è sublimazione di eleganza e definizione, miele e frolla di nocciola con struttura di frutto dai volumi ariosi in una texture setosa con proporzioni auree di mineralità gessosa, complesso e di enorme potenziale: decisamente un distillato di terroir (150 euro, veuvecliquot.com, distribuito da Moët Hennessy Italia, moethennessy.it).

