

MATRIMONIO TRENTENNALE

Una liaison che dura da tre decenni. Il connubio Billecart-

Salmon e Velier ha ottenuto un grande successo. Ne parliamo con **Luca Gargano**, titolare di **Velier**.

Da quanti anni Velier importa e distribuisce Billecart-Salmon?

Billecart Salmon è l'unico prodotto attualmente a listino Velier a essere arrivato prima di me. L'azienda ha infatti iniziato la distribuzione nel 1979, e io sono arrivato quattro anni dopo.

Come si sta chiudendo per Billecart-Salmon in Italia, questo incerto 2009?

Un anno difficile per tutto il comparto, non c'è che dire. Attualmente a fine agosto le vendite di Billecart sono in decremento del 5%, ma confido e sono speranzoso di chiudere la stagione con il segno più.

Quali sono i principali aspetti che negli anni hanno decretato il successo per questi Champagne fini, equilibrati ed eleganti?

Il fatto che in Champagne si vinifichino delle uve a bacca rossa 'in bianco' significa che l'obiettivo filosofico di questo gruppetto

è la ricerca della finezza e dell'eleganza. Più che alla produzione di bollicine, la famiglia Billecart è da sempre interessata a produrre un grande vino, ricercando quindi l'espressione del frutto, la finezza e l'armonia. Tutto questo, negli anni, è stato premiato dagli appassionati.

Il Brut Rosé Billecart-Salmon è un must per il pubblico italiano dell'alta ristorazione. A cosa si deve questo enorme successo?

Innanzitutto il rosé di Billecart è prodotto con una tecnica unica. Non viene effettuata alcuna macerazione sulla buccia per dare colore, bensì si aggiunge allo champagne 'classico' l'8/9% di Pinot Nero vinificato tradizionalmente. Questa tecnica permette di mantenere tutta la finezza dello champagne, oltre che a donare il classico colore 'occhio di pernice, buccia di cipolla'.

La cuvée Nicolas François Billecart; un esempio di piacere perfetto. Vuole raccontarci il suo rapporto con questa Cuvée de Prestige?

Durante una delle mie prime visite alla maison Billecart, Jean-Roland Billecart mi fece degustare la cuvée Nicolas François 1959. Non sono un collezionista di tappi, ma i due tappi di quelle bottiglie sono ancora oggi sulla mia scrivania. Questo è stato l'inizio della mia storia d'amore con la cuvée Nicolas François. La mia intuizione di tenere i due tappi dello champagne che mi è piaciuto di più in vita mia è stata poi confermata nel 2000 quando, nel corso della mitica degustazione di Stoccolma per eleggere il miglior champagne del secolo, fu proprio la Cuvée Nicolas François del '59 a vincere, battendo altri 180 millesimati delle maison più prestigiose, dal 1910 al 1990.

Il Rosé de Saignée (Jean Vesselle) ha una tonalità intensa e sanguigna, con un amalgamarsi sapiente tra le note della natura e i piccoli frutti del bosco

Grand Millésimé 1999,

Gosset (degustato nel gennaio 09)

Amiamo lo stile Gosset e amiamo il millesimo 1999 in generale.

Questo esemplare rivela tutta la freschezza di cui è capace. Champagne de "plaisir" per eccellenza nei richiami ai fiori freschissimi, alla frutta a polpa bianca, ai fragranti arbusti mediterraneo-vegetali. E poi quella delicata armonia al palato, viva e persistente.

La struttura è dinamica, dal nervo spiccato senza avere bisogno di note eccessive o troppo possenti ed evolute.

Grand Tour Brut,

Per Tenuta Sette Ponti (degustato nel settembre 09)

Convincente davvero questo Champagne Premier Cru che l'imprenditore aretino Antonio Moretti si fa realizzare nella Maremma, tutto giocato su freschezza e acidità, lineare e armonico. Note floreali-vegetali vicine a tonalità bianche, poi la frutta: pera decana del convento, mela renetta, scorza di lime; in chiusura un piccolo controluce di muschio. Al palato è molto fresco, persistente la nota fruttata e seducente la chiusura di pane lievitato, cotto nel forno a legna.

Brut,

Stephane Breton (degustato nel settembre 09)

Gli 8 ettari di proprietà della famiglia Breton si trovano nell'Aube, nel comune di Arrentières.

Champagne a base Pinot Noir e Chardonnay, non imponente e difficile, piacevole nella verticale acida che spicca a partire dagli aromi primari, nei richiami al pompelmo rosa, al lime e alla frutta a polpa gialla, come il passion fruit. Al palato è fresco e croccante, ottimo aperitivo ma anche compagno per carni bianche, perfetto sulla faraona.