

# Lo spumeggiante mondo delle bollicine

di *Alberto Lupetti*

## Un piccolo che ha saputo fare grande lo Champagne

**L**a famiglia Legras è presente a Chouilly, villaggio Grand cru della Côte des blancs, da tempo immemore, e da un paio di secoli è dedita alla viticoltura. Nel corso del XX secolo, poi, ai 15 ettari storici di Chouilly se ne sono via via aggiunti altri 20, equamente ripartiti tra Les Riceys e Perthois. Solo nei primi anni 90, però, François, mettendo a frutto l'esperienza fatta in qualità di chef de cave presso la vicina R&L Legras, ha compiuto il grande passo e intrapreso la strada della produzione di Champagne. Nasce così Legras & Haas, con il cognome di famiglia affiancato da quello della moglie Brigitte. La combinazione tra uve di eccellente qualità e spiccate capacità enologiche ha portato la Maison a emergere prepotentemente e oggi l'opera è portata avanti, e per certi versi perfezionata, dai figli Rémi, Olivier e Jérôme. La Maison è caratterizzata da uno stile pulito ed elegante per vini cristallini e freschi che dimostrano un'esaltante progressione gustativa e qualitativa man mano che si sale all'interno della linea. Abbiamo degustato le tre etichette più rappresentative, completate in gamma da un classicissimo Brut Tradition, un Blanc de Blancs Extra Brut e un Rosé d'assemblaggio.

• **BLANC DE BLANCS GRAND CRU** • Bel naso e bello Chardonnay, molto minerale (calcareo) e compatto, ma anche complesso: note citrine, fungine, di panificazione e finanche dolci che legano l'insieme. Attacco in bocca splendido, fresco e piacevole di frutto, ma poi il vino sembra scindersi tra le note dolci e le amaricanti. Sviluppo minerale più in intensità che in lunghezza, ma molto persistente su questi toni minerali e dolci di crème caramel. Per essere un sans année è molto buono.

• **BLANC DE BLANCS GRAND CRU MILLÉSIMÉ 2002** • Il vino ha una marcia in più: naso intenso e molto vivace, fitto e rotondo. Su un delicato fondo grasso si muovono note floreali e minerali a disegnare una gran bella materia. Sensazione di finezza. Assaggio pieno, meno evidente dell'altro all'attacco ma davvero buono. È fresco e rotondo, con accenni di frutti tropicali e ritorni amaricanti, meno intensi del precedente. Manca di allungo, ma compensa con una grande piacevolezza di beva.

• **CUVÉE PRESTIGE** • Lo Chardonnay di Chouilly incontra il Pinot noir di Aÿ, entrambi delle vigne più vecchie, in un assemblaggio paritetico. Saliamo un gradino in più nella scala qualitativa: naso elegantissimo e dettagliato. Frutta gialla in evidenza molto bene espressa e indice di una profonda complessità che si spinge fino a toni esotici, grassi e minerali. L'ottima materia è evidente. Palato concentrato, più di gusto che di materia, largo e pieno, con il frutto rosso prevalente e la mineralità a dare slancio. Sempre elegante. Finale pulito di notevole persistenza. Emblematico della Maison: è una bella sintesi degli altri due. **Sarzi Amadè** [www.sarziamade.it](http://www.sarziamade.it)

