

Il terzo 2009 di Roederer quest'anno è... il Brut Nature! Eccolo svelato in anteprima...

Scritto da: [Alberto Lupetti](#) 15 settembre, 2016



È metà giugno, il sottoscritto e la mia compagna d'avventure *champenoise*, Vania Valentini, accompagniamo un piccolissimo gruppo di appassionati alla **Louis Roederer**. Dopo la visita alle cantine, ci accoglie lo *chef de cave*, l'ottimo **Jean-Baptiste Lécaillon**, per la degustazione. Ovviamente si spazia tutta la gamma, tra cui l'anteprima del **Brut Vintage 2009**, ma, a un certo punto, ecco saltare fuori una bottiglia anonima... Jean-Baptiste la stappa, nasconde subito il tappo con la *capsule*, la versa e ci guarda, curioso e divertito. Io dò subito un'annusata, mando giù un sorso e faccio a Vania: “*ma è il nuovo Brut Nature, il 2009!*”. Vania mi dice che potrebbe essere, Jean-Baptiste sghignazza sotto i baffi... allora sì, è 'lui', il nuovo **non-dosato** di Roederer.

Ci viene chiesto di non parlarne fino alla presentazione ufficiale, ciò nonostante con Vania riusciamo a prendere qualche appunto di degustazione e a scattare più o meno di nascosto una foto alla *capsule*. Ma rispettiamo la consegna di segretezza. Fino a oggi, quando nel Regno Unito si inizia a parlare di questo champagne: chiamo Jean-Baptiste e chiedo se posso finalmente rompere il silenzio: posso. Eccomi, allora, con l'anteprima!



Il blocco di vigneti a Cumières dai quali nasce il Brut Nature sono rigorosamente allevati in biodinamica.

Del **Brut Nature** di Roederer s'è detto e scritto tantissimo, anche a sproposito, anche con errori grossolani. Da parte mia, avevo svelato in anteprima il **Brut Nature 2006** già a giugno del 2014, salvo poi tornare sull'argomento più tardi, in occasione della **presentazione ufficiale in Italia**. Non mi piace allungare il brodo con le ripetizioni, pertanto rimando ai due articoli summenzionati per chi volesse approfondire l'argomento con dati certi e di prima mano.

In questa occasione, invece, voglio porre l'accento sul fatto che il *Brut Nature* è uno champagne frutto di un lunghissimo progetto nato proprio perché lo champagne, alla fine, fosse tale, quindi senza dosaggio. Il che ha richiesto l'individuazione di uno specifico blocco di vigneti (a **Cumières**) a conduzione **biodinamica** (che in Roederer significa maggiore ricchezza dei vini e non slogan per riempire la bocca), fermentazione in parte in **legno** (25%, contro il 50% del *2006*), niente **malolattica** come nella tradizione Roederer, tiraggio a pressione minore (circa **5 atm.**) al fine di favorire la cremosità e, quindi, compensare la grande tensione data dall'assenza di dosaggio, poi circa sei anni di maturazione sui lieviti e ulteriore riposo di almeno altri sei mesi dopo il *dégorgement*. Questo, però, non accade sempre, ma solo in annate di eccezionale **maturità**... Come la *2006* del debutto, questa *2009* della seconda uscita, poi *2012* e *2015*, che rappresenteranno terza e quarta annata di questo champagne; in seguito chissà.



Il trio delle meraviglie alla presentazione del precedente (il primo) Brut Nature: Frédéric Rouzaud, Presidente Louis Roederer, il designer Philippe Starck e Jean-Baptiste Lécaillon, chef de cave e Directeur Général Adjoint della maison.

Poi c'è **Starck**, il celeberrimo designer d'Oltralpe che ha legato il nome a questo champagne. Qualcuno ha fatto passare il messaggio che Starck fosse il creatore di questo champagne... Falso! Il designer ha dichiarato di aver semplicemente assaggiato lo champagne e poi ideato l'*habillage* sulle base delle sue sensazioni, volendo esaltare la purezza di questo champagne. Punto. E lo ha fatto per il piacere di farlo in nome della sua amicizia con **Frédéric Rouzaud**, discendente del fondatore e attuale vertice della *maison* di Reims. Chiaro?

A proposito di *Habillage*, si pensava fosse sempre uguale, come le altre etichette Roederer... invece, no! Ogni annata è diversa dalle altre e così saranno anche le etichette del *Brut Nature*; pertanto, per questo 2009 Starck ha avuto una visione diversa. La mia opinione? La nuova etichetta è veramente **bella**, accattivante, stacca di gran lunga quella del 2006. Forse perché... anche lo stesso champagne è migliore!



Brut Nature 2009

55% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 25% Meunier

Naso elegantissimo e di eccezionale pulizia, ma anche articolato, profondo, ricco. È innanzitutto minerale, molto, con un bel sostegno agrumato e spunti floreali (gelsomino), quindi note di thè e pure di mandorla fresca, con un tocco fumé e un'intrigante piccantezza di pepe a completare l'espressione. Insomma, ha complessità e sembra pure più immediato e 'concreto' del 2006. La bocca? Nettissima più che tagliente, per questo più equilibrata del 2006 (ancora!), ovvero meno affilata, tesa, asciutta, quindi ancora più godibile, anche grazie alla coinvolgente espressione fruttata a centro bocca, mentre il finale è un trionfo di *craie* e ritorni piccanti. Concludo con la definizione di Vania, a mio avviso perfettamente calzante: *“è energico, vibrante, prorompente nella sua mineralità e pulizia, addirittura esplosivo, brillante. Nonché croccante. E assolutamente puro”*.

Voto: 94/100

In conclusione, a me (ma pure a Vania...) questo **Brut Nature 2009** è piaciuto. Molto. Moltissimo. Più del 2006? Sì, anche se non mi piacciono i paragoni. Sarà l'annata (la 2009 è superiore alla 2006 e certi, pur paragonandola alla 1989, dicono che potrebbe rivelarsi addirittura migliore di questa), sarà la maggiore esperienza in tal senso di Lécaillon, fatto sta che è notevole già al debutto. Mi sembra più ricco e meno non-dosato come sensazione, o, se preferite, più piacevole, per questo ancor più facilmente approcciabile. Così, se il *Brut Nature 2006* ha fatto registrare un successo straordinario, soprattutto in Italia (sì!), questo 2009 potrebbe andare sold-out in un lampo. Anche perché le bottiglie prodotte sono circa 90.000...

Bravo Frédéric Rouzaud. Bravo Philippe Starck. Soprattutto, bravo Jean-Baptiste Lécaillon.

Gli champagne Louis Roederer sono distribuiti in esclusiva da:

Sagna – tel. 011/8131632 – www.sagna.it