

UN UNIVERSO EFFERVESCENTE: DALLE MIGLIORI BOLLICINE ITALIANE E DEL MONDO A STRAORDINARI RISTORANTI  
GOURMET, RACCONTATI IN OGNI NUMERO DALLE MIGLIORI FIRME DEL GIORNALISMO ENOGASTRONOMICO

# Sparkling & Dining Magazine

1° NUMERO, DA COLLEZIONE

**Carlo Cracco:**  
"La libertà?  
Non te la regala  
nessuno"

**Frédéric Panaïotis**  
e il futuro secondo  
Ruinart

**Brut Nature**  
di Roederer:  
radicale  
e visionario

**The Golden List:**  
48 Sparkling  
e 18 Ristoranti  
recensiti

**La ricetta**  
**capolavoro:**  
I paccheri  
alla Vittorio

**Uliassi,**  
al limite della  
perfezione



N.1 - € 9,90



Filia Edizioni Srl  
Bimestrale - Agosto - Settembre 2025  
Prima immisione: 16-07-2025

# Brut Nature: radicale e visionario



**Jean-Baptiste Lécaillon, Frédéric Rouzaud e Philippe Starck raccontano la genesi delle nuove cuvée 2018: un dialogo che unisce natura, arte e intuizione, alla ricerca di una verità più profonda della Champagne.**

di Bruno Petronilli

Il Grand Palais, in un caldo pomeriggio parigino di fine maggio, è uno spettacolo: luce e spazio, un'atmosfera unica che solo qui si può percepire. Percorriamo i corridoi della Révélation 2025, la Biennale Internationale Métiers d'Art et Création: ogni due metri ci fermiamo ad ammirare piccoli e grandi capolavori dell'ingegno e dell'arte, un concentrato di stili e bellezza che non basterebbero tre giorni per capirle, assimilarle, comprenderle. Ma non siamo a Parigi per questo, la "deliziosa passeggiata" ci serve ad ingannare il tempo prima di un evento tanto atteso: la presentazione dell'ultima edizione delle cuvée Brut Nature della Maison Louis Roederer. Eccoci, il momento è arrivato, saliamo lentamente una preziosa scalinata e davanti ai nostri occhi si svelano i tre moschettieri di un progetto straordinario: Jean-Baptiste Lécaillon, Frédéric Rouzaud e Philippe Starck ci attendono con un sorriso malizioso.

"È un progetto radicale" ci spiega immediatamente lo Chef de Caves Jean-Baptiste Lécaillon, che "ha come essenza la libertà. Nessun dosaggio, nessun trucco. Solo il vino, il terroir e l'annata". Una filosofia nata nel 2006 e giunta oggi alla sua quinta edizione, con il millesimo 2018. "Ogni annata è una nuova voce



nello stesso dialogo", aggiunge Lécaillon. Il 2018 ha dato vita a un vino ampio, profondo, solare: "una luce dorata nel bicchiere". Ma ciò che più colpisce è la tensione continua tra energia, salinità e purezza assoluta. Oggi, il dialogo tra uomo e terroir si rinnova con un vintage che nasce in un'annata calda e asciutta che ha dato vita a due nuove interpretazioni del Brut Nature: un blanc e un rosé. Entrambi nati dalle argille fredde di Cumières, esprimono con forza l'identità del luogo e la visione della Maison. Su queste parcelle, le viti sono ripiantate, in massa o per filari, con Pinot Blanc, Arbanne, Petit Meslier e Pinot Gris. Sperimentazione e visione. Il Brut Nature 2018 blanc (55% Pinot Noir, 25% Meunier, 20% Chardonnay e ... tracce di Pinot Blanc) esordisce con effluvi minerali e agrumati, eleganti note di zafferano e cardamomo, buccia di limone, una tensione costante, una vibrazione assoluta che si ritrova al palato, con il ritorno delle nuances citriche e un finale sapido all'infinito. Il Brut Nature 2018 rosé (64% Pinot Noir, 20% Meunier, 16% Chardonnay e anche qui ... tracce di Pinot Blanc) è elegantissimo e verticale, un frutto rosso ribelle, dinamico, avvolto da immensa mineralità. E, vera firma del 2018, un finale di sapidità disarmante.

"Il 2018 è stato un anno eccezionale e storico", ci dice Jean-Baptiste Lécaillon, "un anno all'insegna del terroir, che ha regalato vini fruttati, audaci, di grande delicatezza". Il progetto Brut Nature si completa con un packaging essenziale, firmato Philippe Starck, che riflette la filosofia del "less is more". Toni terracotta e beige caldo, ispirati alla terra, incorniciano una bottiglia spoglia di etichette, con il solo obiettivo di lasciare spazio



alla verità del vino. Come afferma Starck "questi champagne non hanno bisogno di artifici. La loro bellezza si rivela nel cuore. L'unica cosa che resta da togliere è il tappo, per berlo". "Lavorare con Starck" aggiunge Jean-Baptiste Lécaillon, "non è un esercizio stilistico. È una ricerca di verità. Lui non è un enologo, ma è capace di leggere il vino in profondità, provocando e stimolando riflessioni che vanno oltre la tecnica". A ispirare questa ricerca è proprio Starck, la cui presenza nella Champagne può apparire atipica, ma che trova qui uno spazio di espressione autentica. "Non mi interessa aggiungere il mio nome a un vino. Mi interessa partecipare a un gesto di verità. In un mondo pieno di menzogne, il Brut Nature è un atto di sincerità", afferma. Per Starck, la purezza del vino è metafora di un rapporto etico con la natura: "la natura non ha bisogno di noi. È l'uomo che ha bisogno della natura, e dovrebbe ringraziarla ogni volta che beve un grande vino". Il dialogo tra artista e Maison si è rivelato fertile anche per Frédéric Rouzaud, Presidente della Maison Louis Roederer, che ne è stato il promotore sin dall'inizio. "Non volevamo una semplice etichetta firmata da un artista. Cercavamo un dialogo vero, uno scambio profondo tra la visione di Starck e la nostra identità" ci racconta. "La sfida era quella di creare una cuvée che fosse al tempo stesso un gesto artistico e una dichiarazione enologica, un vino che parlasse di essenzialità e che restituisse tutta la voce del terroir". Per Rouzaud questa esperienza ha influenzato la visione della Maison a lungo termine: "le grandi Maison sono come cattedrali, si costruiscono su generazioni. La nostra responsabilità è duplice: custodire ciò che ci è stato lasciato e trasmetterlo arricchito alle generazioni future. Volevamo che questo Champagne fosse un segno del nostro tempo, ma anche una traccia duratura". Il lavoro sul Brut Nature ha anche aperto nuove strade nella viticoltura e nell'approccio alla sostenibilità. "Ab-



biamo imparato molto sul valore dell'essenziale", continua Rouzaud. "Sottrarre, invece che aggiungere, ci ha aiutato a riflettere su come il nostro modo di coltivare, di vinificare e persino di comunicare potesse essere più coerente con la nostra filosofia di rispetto del vivente". In questo processo, l'ascolto del terroir è diventato ancora più centrale. Per Jean-Baptiste Lécaillon "l'obiettivo era lasciare parlare la terra. I suoli argillosi dei lieux-dits scelti hanno prodotto vini di grande densità, ma anche di grande tensione. Il nostro compito era non coprire quella voce, ma amplificarla". E anche Starck sembra affascinato da questa alchimia: "il vino è uno degli ultimi luoghi di libertà. Non si può mentire con un Brut Nature. Tutto è nudo, tutto è esposto. È come un'opera d'arte senza cornice, un pensiero senza filtro".

Tre voci diverse, ma straordinariamente coerenti, si rincorrono tra le navate del Grand Palais. C'è la voce del tecnico, che cerca l'equilibrio perfetto tra struttura e salinità; la voce dell'imprenditore, che ragiona sul tempo lungo, sulla responsabilità e sull'identità. E, infine, quella dell'artista, che spoglia tutto per lasciare spazio al senso. E forse è proprio in questo vuoto – in questa sottrazione consapevole – che le cuvée Brut Nature trovano la loro massima espressione. Non per stupire, ma per raccontare. Non per riempire, ma per rivelare. In un mondo rumoroso, la verità, a volte, bisbiglia.