bubble's

Bubble's Italia s.r.l.

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

Cristal

Quando è il nome a identificare lo *champagne*

di Piergiuseppe Bernardi

In the world of champagnes, its name is a guarantee: *Cristal*. It is a sparkling wine that has become, in over a century and a half, synonymous with such absolute excellence that it even overshadows the Maison that created it. And not only that. Given that after having developed it in 1876 for Tsar Alexander II, it has undergone a reimagining over the decades, it has come down to us without losing its seductive power at all. The *chef de cave* Jean-Baptiste Lécaillon reimagined it with the decision to think of Champagne as a wine rather than as a bubbly. He thus obtained results that are truly capable of surprising and relaunching Cristal towards a future yet to be written.

Nell'universo degli champagne, il suo nome è una garanzia: *Cristal*. Una bollicina divenuta, in oltre un secolo e mezzo, sinonimo di un'eccellenza talmente assoluta da finire col mettere addirittura in ombra la Maison che l'ha creata. Certo, se lo domanderete a un appassionato di effervescenze non esiterà a darvi la risposta giusta. Provate però a fare da voi stessi il test e ponete la stessa domanda a chi, nel momento in cui al tavolo di un blasonato ristorante ordinerete questa etichetta, vi guarderà compiaciuto per la scelta che avete appena fatto. E scoprirete che il Cristal è "il Cristal" e basta. Senza se e senza ma! Con un nome tanto esclusivo e impattante da far dimenticare il suo cognome. Che invece è, con la sua storia, il solido scenario di una pièce enologica non solo destinata a raccogliere il plauso di maniera di un pubblico *à la page*, ma soprattutto a continuare a lasciare stupito e senza parole chi, pur conoscendo il suo perlage, ne sorseggi in modo avveduto un prezioso calice, sentendosi le narici cullate dai suoi sentori unici e il palato pervaso dalla sua delicata forza.

A rendere effervescente il Cristal, oltre all'elegante perlage da cui verrete sedotti persino attraverso la trasparenza del calice che terrete in mano, è la sua storia. Quella che, nel suo aver attraversato lentamente il succedersi delle epoche, ha finito col trasformare una già eccellente bollicina in un vino tanto unico e inimitabile da essere identificato con *lo* champagne per antonomasia. Né potrebbe essere diversamente, visto che questa particolarissima "bolla" fu creata nel 1876 per andare incontro a una richiesta specifica dello Zar Alessandro II. Quest'ultimo infatti, grande appassionato di champagne e alla costante ricerca di effervescenza di altissima qualità, espresse il desiderio di poter disporre ogni anno di un certo numero di bottiglie della migliore cuvée della Maison Louis Roederer. E fu per lui che venne creata la bottiglia di cristallo a fondo piatto destinata non solo a dare a questo millesimato un nome legato al materiale di cui essa è costituita, ma anche a diventarne in qualche modo l'emblema stesso.

Anche la storia del Cristal, come ogni storia, non è però statica, ma trova forza nel dinamismo del suo continuo divenire. Se dunque a fungere da stella polare della produzione resta l'eccellenza che ha saputo trasformarlo in uno *status symbol*, peraltro fatto oggetto di non poche citazioni in film e canzoni, non per questo il Cristal è rimasto sempre uguale a sé stesso. Eccolo dunque, con lo scorrere dei decenni, trovare sempre nuove declinazioni: in grado non soltanto di renderlo più sintonico con i gusti delle varie epoche, ma anche di valorizzarne in chiave inedita la già elevatissima qualità di partenza. Una qualità migliorata anche attraverso la messa a punto di un accurato processo di invecchiamento destinato a dare risultati clamorosi. Quando infatti nel 2008 la Maison Louis Roederer decise di presentare una cuvée conservata con cura per dieci anni, l'esito fu una cascata di riconoscimenti internazionali che decretarono come il Cristal fosse tutt'altro che uno Champagne intento a cullarsi sugli allori del passato e su una fama ormai cresciuta a dismisura.

Quello che critici, degustatori e appassionati si trovarono di fronte fu infatti una bollicina strepitosa, "capace di unire in sé per dirla con Massimo Sagna, che della Maison Roederer è l'importatore italiano da oltre trent'anni bevibilità e struttura. Quanto basta per rilanciare ulteriormente la fama di questa etichetta davvero unica al mondo". Un rilancio peraltro implementato anche, sebbene paradossalmente, dal riscaldamento globale: "Quello che per il mondo contemporaneo sta rappresentando uno dei più gravi problemi con cui misurarsi continua Sagna per lo Champagne si sta curiosamente rivelando come uno straordinario vantaggio, visto che finisce col conferirgli a un tempo una potenza e una freschezza del tutto inedita. Proprio questo suo nuovo tratto rende il Cristal non più soltanto un vino di straordinaria qualità, fino a qualche tempo fa da degustarsi quasi religiosamente per afferrarne in tutta la loro interezza profumi e aromi. Il vino di punta della Maison Roederer si è finalmente trasformato in un vino, sempre di altissimo livello, ma semplicemente da bere con tutto il piacere che è capace di dare".

A seguire l'intero processo di ri-creazione parlare di produzione sarebbe assolutamente limitante! di questa autentica punta di diamante degli Champagne messi a punto dalla Maison Louis Roederer è stato ed è Jean-Baptiste Lécaillon, *chef de cave* successivamente divenuto direttore generale aggiunto dell'intera Maison. Un uomo che, con l'appoggio convinto dell'intera famiglia, ha saputo imprimere una svolta a questa bollicina simbolo puntando non tanto su un rilancio della sua immagine, ma piuttosto su una ulteriore e difficilissima crescita di qualità del Cristal. Un obiettivo radicato in un concetto chiave della strategia di Jean-Baptiste Lécaillon: pensare lo champagne, prima che come bollicina, come vino; certo valorizzato dal perlage che ne connota d'identità, ma tuttavia capace di esprimere appieno le sue enormi potenzialità soltanto radicandosi in una gestione sempre più biodinamica e in una cura quasi maniacale del processo di fermentazione in cantina. Una scommessa già vinta, quella di Lécaillon, ma tuttavia destinata ad aprire al Cristal un futuro ancora tutto da scrivere.