

Roederer e Starck, quando due iconoclasti si incontrano

Dal numero 131 – 06.02.2015

Ci sono uno Champagne, una Maison e un architetto-designer, tutti di fama mondiale. Dalla loro unione è nato il Brut Nature 2006 di Roederer disegnato da Philippe Starck. Lui però non si è limitato solo a disegnare l'etichetta ma è intervenuto anche sul gusto e sull'anima dello Champagne che doveva essere essenziale e dunque a dosaggio zero. Inoltre la filosofia di Louis Roederer è stata condivisa appieno da Philippe Starck: entrambi impegnati in una ricerca di autenticità. L'artista parigino è un iconoclasta, virtuoso della creatività, maestro d'arte leggera e lineare. Nel corso degli ultimi 30 anni, ha progettato alberghi, ristoranti di lusso, musei come il "Groninger Museum" in Olanda, e yacht, il più famoso su tutti, quello disegnato per **Steve Jobs**, varato nel 2012.

La cosa strabiliante è che la Maison non è incline a cambiamenti o novità, tant'è che sembra che l'ultima novità risalga al 1974 con l'uscita del Roederer Cristal Rosé. Lo racconta proprio Frederic Rouzard, direttore di Louis Roederer, al magazine britannico **Decanter**. Questa volta, invece, è un Brut Nature a zero dosaggio, fortemente voluto da Starck per la sua visione di Champagne ideale. Di solito il Brut Nature è uno Champagne dallo stile secco e con un massimo di 3 g per litro di zucchero residuo, uno stile molto popolare tra i produttori della Champagne, mentre il suo appeal tra i consumatori è spesso motivo di dibattito.

La base di vendemmia su cui iniziò la collaborazione Roederer-Starck è il 2006, un'annata solare, calda e secca ottima per uno Champagne a dosaggio zero. Le tre uve di questo Champagne (Pinot Noir al 56%, Chardonnay e Pinot Meunier) provengono da un particolare vigneto situato nella Vallée de la Marne: 10 ettari di vigneto biodinamico a Cumieres. La particolarità sta nel fatto che i tre vitigni sono ubicati tutti insieme su un'unica collina dove con esposizione a sud-ovest c'è il Pinot Meunier, a sud il Pinot Noir e a sud-est lo Chardonnay. Inoltre le uve vengono raccolte lo stesso giorno e vinificate insieme. **Jean-Baptiste Lécaillon**, il cantiniere di Roederer, dice: "Non volevo qualsiasi gusto varietale. L'idea era quella di eliminare i caratteri varietali e lasciare il terroir a parlare." Jean-Baptiste Lécaillon suggerisce che va servito a 13°C alla fine del pomeriggio, come un ristoro, come aperitivo per stuzzicare il palato, o alla fine di un pasto, per apprezzare veramente il suo sapore ricco. Il Brut Nature di Roederer non fa malolattica, il 100% della fermentazione avviene in vasche di legno e le atmosfere sono ridotte non superando le 5. Il prezzo si aggira intorno agli 80 euro. In Italia non si sa quando sarà in vendita e sarà solo per pochi eletti; "voci di corridoio" parlano di poche bottiglie per il mercato italiano. Per il momento è approdato solo in Francia, nel **Regno Unito** e negli **Stati Uniti**. Il Brut Nature non uscirà tutti gli anni, solo quando le variazioni climatiche renderanno perfette le uve per questa tipologia di Champagne e la prossima annata a essere realizzata sarà probabilmente quella del 2009.



In etichetta è scritto: "C'est un Champagne Brut Nature Millesimé Elaboré en 2006 par Louis Roederer et Philippe Starck a Reims, en France". L'etichetta è fatta dal testo, in sfumature di grigio, tranne la "t" di Starck, che è di giallo dorato, nient'altro: eleganza e semplicità. Inoltre l'etichetta ha una carta di **ispirazione giapponese** resistente all'acqua e che può essere stampata e groffata. Un'etichetta essenziale e, proprio per questo, tremendamente bella. In fondo lo stile Starck è caratterizzato dall'unione di gusto, gioco ed essenzialità che rende le sue linee sempre contemporanee, all'avanguardia e la Maison Roederer, nella sua classicità, è sempre stata in sintonia con la modernità. Starck ha sempre avuto un'attrazione verso la "leggerezza" e la sua illustre carriera iniziò nel 1968 proprio con dei mobili gonfiabili e sarà dunque un caso, il suo amore verso il perlage?