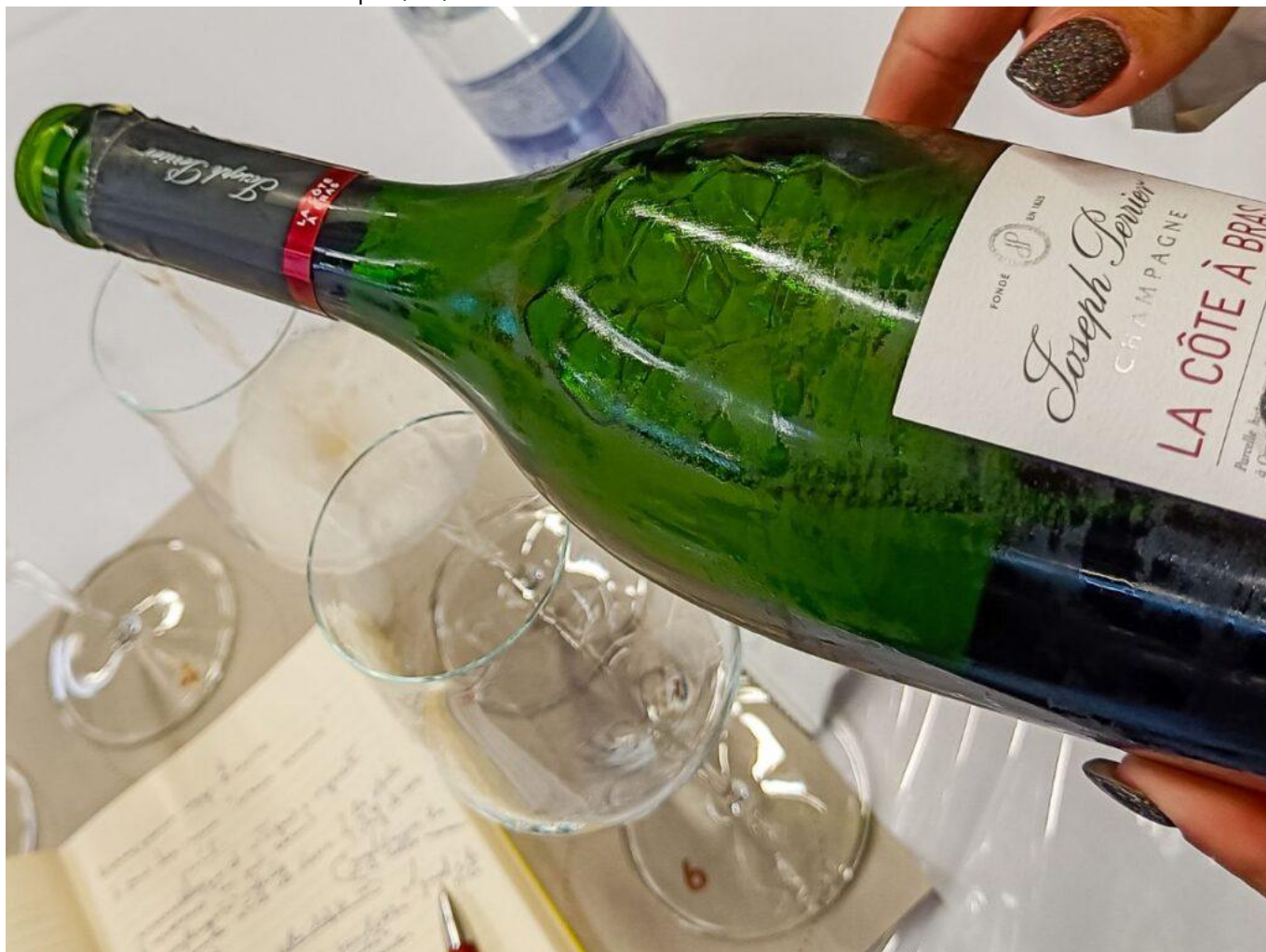


# Joseph Perrier, 200 anni di Champagne alla corte dei re

scritto da Giovanni Caldara | 26/10/2023



## Tra le chicche in degustazione, la Cuvée Joséphine 2014 nata nell'Ottocento per il matrimonio della figlia del fondatore

Intrigante incontro, durante [Modena Champagne Experience](#) - la kermesse dedicata alle più blasonate bollicine francesi che si è svolta a Modena lo scorso week-end (15-16 ottobre), e che ha visto la presenza di Nathalie Laplaige, *chef de cave* di **Joseph Perrier**, la maison di Châlons-en-Champagnes che nel 2025 festeggerà i duecento anni di storia.

Ed è stata una masterclass interessante, questa condotta insieme alla wine educator **Cristina Mercuri**, che ha permesso di conoscere più da vicino alcuni vini di punta di questa maison familiare (giunta oggi alla sesta generazione) che produce champagne da uve di proprietà, coltivate in 23 ettari dislocati in 34 parcelle quasi tutte lungo il fiume Marna.

### La storia dello Champagne Joseph Perrier

Maison, anzitutto, dalla tradizione internazionale (Joseph Perrier esporta il 70% delle sue bottiglie)

che nel 1889 diventa fornitrice di Champagne della casa reale inglese, prestigioso riconoscimento sottolineato del resto da quella *Cuvée Royale* per cui è conosciuta. Da segnalare le cantine storiche visitabili che si snodano lungo un percorso di quasi 3km e che risalgono, quanto ad architettura, all'epoca gallo-romana.

Nathalie Laplaige, responsabile della cantina ed entrata in azienda nel 2017 ci dice che la sua sfida consiste «*nel fare vini fortemente "terroir driven", guidati cioè dal terroir dove lo stile per cui è conosciuta la maison - fatto di freschezza, pulizia ed eleganza - viene fatto evolvere, sì, ma senza mai per questo venire stravolto o modificato*».

Un terroir, questo di Joseph Perrier, caratterizzato da un microclima continentale, mitigato però dal fiume che ne assicura la ventilazione e da suoli prevalentemente calcarei, drenanti e molto alcalini (per cui i vini sviluppano un'acidità importante).



Un momento della degustazione (Foto © Giovanni Caldara).

## La degustazione a Modena Champagne Experience

Tra le chicche in degustazione, *La Côte à Bras*, Blanc de Noirs Brut Nature, 100% Pinot noir, solo 7mila bottiglie da uve provenienti da un'unica parcella. L'annata è quella del 2014 (in cui un finale di estate molto mite ha offerto un clima ideale per affinare il processo di maturazione) e lo champagne che ne sortisce è di grande complessità, dallo stile austero, quasi "riservato" come annota Cristina Mercuri. Il vino iconico dell'azienda è invece quella *Cuvée Joséphine* (60% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 2014 sempre l'annata in degustazione) prodotto solo nelle migliori annate e nato nel lontano ottocento quando il fondatore Joseph Perrier decise di dedicare alla propria figlia Joséphine, nel giorno del suo matrimonio, uno champagne con le migliori cuvée della *maison*.

«In realtà - sorride Nathalie Laplaige - realizzare il nostro Champagne di punta è la sfida meno complicata, perché semplicemente abbiamo identificato le parcelle migliori e solo quelle abbiamo scelto». «Al naso - conclude Cristina Mercuri - troviamo uno champagne dalla grande complessità che si esprime con note biscottate, di frutta secca, ma anche di mela rossa e rabarbaro date dal pinot noir. Al palato troviamo invece un vino compatto, dalla grande acidità, ma anzitutto estremamente armonico ed elegante».

Info: [www.josephperrier.com](http://www.josephperrier.com)