



Maison Pommery

Il prestigio di Cuvée Louise, un modello di eccellenza nel mondo che, oggi, festeggia un sorso lungo 40 anni

La Maison Pommery, parte del gruppo Vranken Pommery Monopole, celebra quest'anno il 40esimo compleanno di uno dei suoi più noti ed eleganti champagne: la Cuvée Louise, un modello di qualità, esperienza e ricercatezza in tutto il mondo.

Ma facciamo un salto all'indietro nella Storia. Era il 1836 quando Alexandre-Louis Pommery fonda la Maison di Champagne Pommery. Alla sua morte, nel 1858, la moglie Jeanne-Alexandrine Louise Pommery decide di prendere le redini della Maison, donna dalla grande verve innovatrice capace di creare un stile vinicolo, unico per raffinatezza e purezza: secco e, allo stesso tempo, morbido e armonico, grazie all'utilizzo di nuove tecniche di affinamento e di dosaggio uve. Nel 1874, Madame Pommery creava il primo brut millesimato della storia dello champagne. La sua visione innovatrice avrebbe ispirato tutti i vini della Maison, in particolare, il raffinato Cuvée Louise, messo a punto nel 1979 dal Principe Alain de Polignac, il quale avrebbe lasciato il testimone a all'allievo Thierry Gasco destinato a diventare il nuovo Chef de Cave, nel 1992. Oggi questo savoir-faire viene custodito dallo Chef de Cave Dominique Pierlot, attuale depositario dello stile Pommery.

Tra i vigneti. Dove tutto ebbe inizio

Una Cuvée speciale, con un dosaggio ridottissimo che le consente di mostrare la

sua anima pura e naturale: la Cuvée Louise nasce da una rigorosa selezione delle migliori parcelle dei vigneti più esclusivi della Maison: Avize, Cramant e Ay sono le tre "Grands Cru". Avize e Cramant le best choices degli Chardonnay, Ay il fiore all'occhiello del Pinot Noir. La posizione congeniale e la ricchezza aromatica fanno del vigneto Cuvée Louise un perfetto esempio dello stile Pommery.

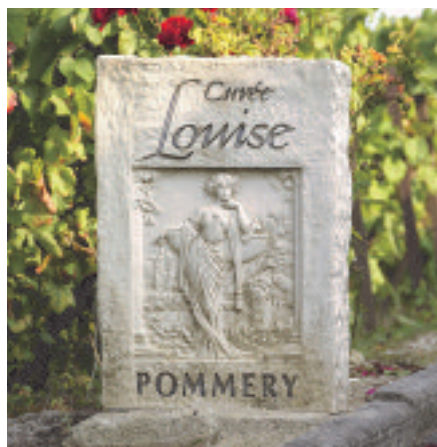
Un processo di selezione esclusivo

Ogni anno, a fine agosto, vengono selezionate le parcelle migliori del vigneto per testarne il livello acido e zuccherino. La selezione definitiva avviene solo al momento della vendemmia, ad opera dello Chef de Cave e dell'agronomo. Il meticoloso processo selettivo continua nella fase di scelta dei grappoli e di raccolta dei mosti, grazie a 500 vendemmiatori specializzati e sensibilizzati agli standard qualitativi della Cuvée.

I grappoli subiscono diversi controlli prima di essere condotti nei centri di pressatura, dove, con una tecnica *ad hoc*, una soffice pressatura salvaguarda la purezza del vino: vengono scartati i primi 200/250 litri di succo e di 4000kg restano solo 1800 litri, invece dei 2550 autorizzati dalla normativa.

Dopo la pressatura, il succo si lascia a decantare nel tino per diverse ore. Il processo di selezione procede con una serie di degustazioni preliminari che servono a scegliere i mosti più puri, quelli che con-





feriranno struttura e carattere al Cuvée Louise.

Dai centri di pressatura soffice i mosti vengono trasferiti poi nelle *cuverie* della Maison de Reims, dove, in vasche termoregolate di acciaio inossidabile, inizia la fermentazione.

Un assemblaggio a regola d'arte

Dalla fermentazione alcolica si ottengono i vini base, analizzati da una commissione di esperti che stabilisce se l'annata è idonea ad essere millesimata Cuvée Louise. Dalla successiva fermentazione detta *malolattica* si ottengono vini più puri e aromatici. Lo Chef de Cave inizia un primo assemblaggio fra le varie vasche che provengono da uno stesso Cru per costruire tre lotti omogenei.

Dopo diversi tentativi e studi attenti, lo Chef de Cave perfeziona il suo assemblaggio definitivo: sarà quello del vino perfetto, un sottile equilibrio di freschezza e vivacità. Il vino viene, quindi, trasferito nelle bottiglie riposte nelle Caves, dopo aver aggiunto una piccola dose di *liqueur de tirage*.

Grazie a un affinamento sui lieviti di almeno 10 anni, gli aromi si espandono in tutta la loro variegata complessità. Questo periodo di maturazione avviene nelle *crayères* all'interno della suggestiva galleria sotterranea: le bottiglie risposano a 30 metri sottoterra, in gallerie lunghe 18 km che ospitano imponenti cantine, ricavate da 120 antiche cave di gesso di origine gallo-romana. Ad esse si accede tramite 116 gradini.

Dal vino all'incanto del Cuvée Louise, prodotto anche nella versione Rosé

È il gesso delle cave a dar luogo alla suggestiva trasformazione. Con la sua fun-

zione termoregolatrice garantisce una temperatura costante di 10° che consente al vino di rifermentare e generare la *prise de mousse*. I lieviti, che si depositano sul fondo della bottiglia e conferiscono al vino il suo bouquet aromatico, vengono poi spinti nel collo della bottiglia con un *remuage* delicato e quindi rimossi attraverso il *dégorgement*. Il ridotto apporto zuccherino, con l'aggiunta del *liqueur d'expédition*, non ne altera la purezza. Prima di arrivare sul mercato lo champagne riposa altri 12 mesi.

Cuvée Louise è prodotto solo nelle annate migliori, dal 1982 anche nella sua versione Rosé, in cui emergono la freschezza dello Chardonnay e la nota fruttata del Pinot Nero.

Cuvée Louise conserva i valori dell'artigianalità, rispetta la tradizione e nel millesimo 2004 trova la sua più espressione più pura con la Cuvée Louise Nature, uno champagne dall'essenza agrumata e minerale da sembrare eterea...

Chiara Temperato

