

PRIMO PIANO

L'ALCHIMISTA

Passaggio di mano nella cantina di Claude Corbon dove la figlia Agnès sta rivoluzionando la tradizione di famiglia

di Delphine Veissiere



< Dagli anni 60, la maison Corbon produce Champagne nel villaggio di eccellenza, Avize Grand Cru. 100% sulla scala dei cru, i versanti di Avize sono coltivati esclusivamente con Chardonnay. Le uve che provengono dalle parti più ripide delle colline danno i vini più delicati mentre quelle maturate nella parte bassa e pianeggiante del villaggio sono più robuste e conferiscono equilibrio e potenza ai "blanc de blancs" di Avize. Le vigne di Corbon sono esclusivamente collocate nella parte bassa e pianeggiante del villaggio.

Dal 1971, annata di nascita di suo figlio Jerome, Claude Corbon produce Champagne ogni anno e decide di "millesimare" o no il suo vino secon-

do l'intuito del suo palato, tenendo anche conto delle necessità economiche della famiglia.

Un millesimato richiede infatti una permanenza in cantina di un minimo di tre anni dalla data delle vendemmie secondo il disciplinare prima di poter essere venduto.

Produttore di Champagne Blanc de Blancs, cioè 100% Chardonnay dalle vigne di Avize, Claude ha deciso da un paio di anni di passare la mano alla figlia, ingegnere logistico di formazione. In seguito è nata una nuova cuvée brut che non è "grand cru" avendo introdotto nell'assemblaggio Pinot Nero e Meunier dei villaggi della valle della Marne dove Corbon ha comprato recentemente delle

CHAMPAGNE CORBON



vigne. Da una logica di nicchia tutta rivolta alla produzione di riserve familiari, 100% Avize, la casa sta così mettendo con la figlia Agnès i pali per aumentare in maniera significativa la produzione di Champagne di assemblaggio e di entrata di gamma. Si tratta dell' "Absolument brut", assemblaggio di 60% Chardonnay 40% Pinot.

Claude Corbon di fatto non vende quasi mai un Brut Sans Année (BSA) blanc de blancs, 100% Avize avendo la possibilità così di farli entrare nella classe dei vecchi millesimati, in genere proposti a un prezzo più elevato di uno Champagne base.

Peraltro, la maison Corbon ha ormai la convinzione che da una realtà familiare può nascere un nome all'insegna di Anselme Sélosse residente nello stesso villaggio.

Agnès Corbon investe su delle barriques nuove e sta affinando, in un primo passaggio, la sua prima cuvée assemblata con Chardonnay e Pinot

della Marne.

Utile ricordare che, geneticamente, il Pinot Meunier è il risultato delle varie mutazioni del pinot nero ed è tipicamente un vitigno da produzione. Non teme mai le gelate primaverili tardive. L'aborto del fiore viene naturalmente colmato dalla doppia ramazione sottostante che permetterà comunque di produrre uva.

In entrata di gamma, casa Corbon propone ad oggi, un vino più tecnico ed in linea con il gusto facile, unendo nel vino la freschezza dello Chardonnay di Avize e la materia opulenta e fruttata del Meunier. La produzione di Champagne "più romantico" perché imperfetta e frutto delle numerose prove fatte dal padre di famiglia Claude Corbon in cantina per aggiustare eventuali imperfezioni nelle fermentazioni e nell'affinamento è archiviata.

Infine, parte della produzione d'uva di Avize continua ad essere conferita al gruppo Vranken Pommery sulla

base di contratti decennali rinnovati. Personalmente, mi chiedo ancora come mai Claude Corbon non propone i millesimati che sono riconosciuti come annate di alto livello e eccezionali dagli esperti della regione. Sarà la genialità del produttore "chef de cave" o la mano in cantina che sceglie e aggiusta il suo Champagne per proporlo al pubblico? Va detto che gli Champagne Corbon sono strutturati e potenti essendo il frutto della parte più "terrosa" e piangente del villaggio. Sono quindi problematiche le annate calde che oltre a dare una maturità precoce ad un vitigno già potente di suo, rischiano di generare un livello di acidità naturalmente basso, rendendo problematica la leggendaria freschezza dello Champagne. Le imperfezioni a volte "piacevoli" degli Champagne di Claude risultano nella difficoltà di capire e gestire la qualità dei lieviti aggiunti nella seconda fermentazione.

Claude condivide le difficoltà che ha riscontrato nella gestione dei lieviti che non sono stati sempre in grado di trasformare pienamente gli zuccheri in alcol durante la fermentazione. Oltre alla struttura e alla potenza, gli Champagne Corbon hanno quindi la caratteristica di avere un residuo zuccherino significativo che viene bilanciato con un dosaggio limitato fra 7 e 8 g/l. Il residuo zuccherino totale non è stato comunicato. Esiste quindi il rischio secondo le annate di trovarsi davanti ad uno Champagne "dissociato" e non unito in bocca, che genera un finale appesantito e artificialmente cremoso e pastoso.

La qualità del dosaggio, che avviene al momento della sboccatura o "dégorgement" è stato anch'esso cambiato diverse volte nelle produzioni di Corbon. Di fatto, Claude ha dosato per anni con il Mosto Concentrato Rettificato (MCR), più economico e meno invasivo sullo stile del vino ma purtroppo non stabile provocando talvolta depositi di cristalli nelle sue bottiglie di Champagne.

Oggi, il dosaggio viene fatto secondo gli schemi della tradizione champenoise con la miscela di vecchi Champagne prendendo per altro il rischio di avere vini più pastosi e influenzati dall'età della liqueur, non sistematicamente rifatta ad ogni dégorgement.

Purtroppo Claude non si ricorda quando ha cambiato la qualità del dosaggio nei suoi vini.

Problematica quindi la valutazione del "Brut d'Autrefois", "cru sans année", assemblaggio di 80% Chardonnay e 20% pinot nero, alta gamma ed elaborato secondo il metodo Solera.

Di sicuro uno Champagne didattico e da specialista in cui il degustatore deve cercare di capire i cambiamenti eseguiti successivamente dalla mano di Corbon, dal 1981 a oggi, data iniziale della

Solera.

Le etichette che Euposia ha degustato sono sei: Absolutement Brut, Brut d'Autrefois, 2002 (sboccato fine febbraio 2011), 1991, 1981 e 1971. Solo i millesimati sono Grand Cru di Avize mentre le due prime etichette sono solo Cru.

L'**Absolutement Brut** fragrante e fruttato al naso lascia un palato pulito e agrumato, dando la predominanza alla componente Chardonnay di Avize, appesantito però da un perlage poco presente e dai sentori dissonanti e rustici di terra probabilmente proveniente da uve non perfettamente sane alla vendemmia.

Il **Brut d'autrefois**, Solera di 10 anni (dal 1981 al 2001) è il risultato dell'assemblaggio di Chardonnay e Pinot Nero e regala un colore oro brillante assieme ad un naso intenso, fresco ed una piacevole tostatura "Bourguignonne" grazie ad un affinamento di un anno in botte di rovere ed alla tecnica del "batonnage". Ha anche una grande vivacità che purtroppo non riesce a compensare una materia magra e poco persistente. Sarà l'assemblaggio di annate che terminano con il numero uno (*che un famoso detto francese associa a delle annate di "rien", cioè "les années en un ne sont rien"*)...

Penso, però, che sia piuttosto il risultato del tentativo di amalgamare delle partite di qualità non omogenee da un anno sull'altro, aumentando la percentuale del Pinot Nero della Valle della Marne (più rustico). Quando lo Champagne Corbon è comparso sul mercato italiano nel 2004 l'assemblaggio era di 95% Chardonnay e solo 5% di Pinot Nero, elaborato solo a metà in Solera.

Il **Corbon Grand Cru millesimato 2002 Brut** è in compenso profondo, lungo e persistente offrendo così tutte le potenzialità di un grande millesimato, come è noto per gli Chardonnay della Cote des



Blancs.

Naso e bocca si uniscono grazie a dei sentori di fiori bianchi freschi e un'esplosione di sapori agrumati lasciando una bocca ricca di sapori di limone e cedro confit. Il millesimato **1981** intenso, fruttato (albicocca) e agrumato dimostra una certa vinosità in bocca lasciando poco spazio all'eleganza e alla freschezza.

Il **1971** è infine una curiosità didattica più simile ad un vino passito "spumante" che a un vecchio millesimato della Champagne. Ossidativo al naso, con dei sapori di prugna cotta, pane tostato e noci ricoperti da un velo di polvere di cacao, questo Champagne ormai non ha più fascino.

Come per altri vigneron della Champagne, da Corbon non è l'alchimia di Claude che porta all'eccellenza, ma è la natura. >