

# È lo Chardonnay il cuore di Duval-Leroy

Barbara Amati

La Maison distribuita da Pescarmona ha presentato al ristorante Ceresio 7 di Milano i suoi Champagne fortemente legati allo Chardonnay accostati alla cucina di Elio Sironi

**L**a Maison Duval-Leroy è una delle poche aziende familiari rimaste nella Champagne. Fondata nel 1859, è totalmente di proprietà della famiglia Duval-Leroy da sei generazioni e crea i suoi Champagne con uno spirito esigente e innovativo su tutti i fronti: stabilità qualitativa e costanza produttiva, collaborazione con i sommelier e gli chef internazionali più importanti; inoltre, è partner ufficiale della prestigiosa catena Relais & Châteaux. A partire dagli anni Novanta, la Maison ha avviato un cambio di passo che ha visto protagonista Carol Duval-Leroy, un'altra grintosa veuve de Champagne che, alla morte del marito Jean-Charles, dimostrando grande intuito e capacità, prese in mano le redini dell'azienda per trasformarla, nell'arco di qualche anno, in una delle più importanti e riconosciute Maison, grazie anche all'acquisto di nuovi vigneti. Oggi, infatti, sono 200 gli ettari vitati di proprietà che coprono il 35% del fabbisogno di uve e comprendono 50 ettari nella Côte des Blancs, la zona più vocata dalla quale provengono le migliori uve chardonnay che permette di ottenere vini fini ed eleganti.

“Duval-Leroy è conosciuta come una marca di grande prestigio -osserva Luca Pescarmona, presidente di Pescarmona Importatori di Torino che ha iniziato nel giugno scorso la distribuzione di questi Champagne in Italia- Fra le sue peculiarità ha quella di essere un'azienda familiare con una produzione di qualità e rapporti consolidati con la clientela”. Da questi punti fermi parte la collaborazione tra Pescarmona e una Maison che ha una forte impronta femminile, con una squadra composta al 40% da donne, compresa la chef de cave, e propone Champagne dallo stile elegante in eccellente equilibrio tra freschezza e vinosità.

Le etichette più rappresentative della Maison sono state proposte in degustazione a enotecari e ristoratori nel corso di un pranzo al Ceresio 7 di Milano, accostate alla cucina di Elio Sironi. All'aperitivo è stato proposto il Jeroboam di Brut Reser-

ve dal perlage fine e persistente, composto da 60% Pinot Noir, 30% Chardonnay e 10% Pinot Meunier, con 8 grammi di zucchero per litro. “È uno Champagne ben bilanciato, rotondo al quale la scelta dei Pinot Noir dona eleganza e struttura -spiega Pietro Pescarmona- Perfettamente equilibrato tra finezza e potenza, sviluppa aromi di biscotto, cioccolato fondente, cannella, fichi gialli ed esprime una vinosità che avvolge sottilmente la bocca”.

Lo Chardonnay è, invece, prevalente in Fleur de Champagne Premier Cru dal colore giallo con sfumature verdi, perlage fine e persistente, aromi di fiori bianchi, note di mandorle e pane tostato e attacco vivace seguito da un equilibrio vellutato ed elegante. La delicatezza dello Chardonnay contribuisce a un finale equilibrato del Pinot Noir. All'inizio del '900, in occasione della prima degustazione di questo vino, Raymond Duval-Leroy individuò un aroma di fiori bianchi che evocava il “fleur de vigne”. Nacque così Fleur de Champagne, elegante, dal perlage fine e satinato, che vanta anche un buon potenziale d'invecchiamento. Lo chef l'ha accompagnato con la Ricciola, sedano in due cotture, lamponi e bottarga: “Un pesce delicato, adatto a non contrastare un vino di grande freschezza, agilità e facile beva; l'acidità del lampone e il contrasto salato della bottarga hanno contribuito a esaltare le caratteristiche dello Champagne”.

Il Duval-Leroy Millésime 2006 Prestige Blanc de Blancs è una cuvée che rappresenta l'affermazione dello stile Duval-Leroy, esaltato da una squisita freschezza. “L'annata 2006 è espressione degli chardonnay delle migliori parcelle Grand Cru -racconta Charles Duval-Leroy, direttore commerciale e marketing dell'azienda di famiglia, che affianca la madre Carol insieme ai fratelli Julien e Louis, presente all'evento milanese- Ha un colore giallo brillante con riflessi dorati, un perlage fine e persistente e al naso rivela aromi complessi di fiori bianchi, mandarino, mandorle tostate, brioche. In bocca è vellutato e morbido,



Charles Duval-Leroy, direttore commerciale e marketing della Maison di famiglia di cui rappresenta la sesta generazione. La madre Carol, dinamica e intraprendente, ha preso in mano con i figli le redini dell'azienda alla scomparsa del marito Jean-Charles all'inizio degli anni '90





A sinistra, Pietro Alexandre Pescarmona, Ad marketing di Pescarmona Importatori che distribuisce in esclusiva gli Champagne Duval-Leroy, e il presidente Luca Pescarmona, al Ceresio 7 di Milano per l'evento di presentazione delle etichette della Maison a enotecari e ristoratori. Sotto, alcune delle etichette in degustazione: Fleur de Champagne, Rosé Prestige e Femme de Champagne

caratterizzato da grande equilibrio e da una grande struttura. Il finale è caratterizzato da aromi intensi di agrumi con note boisée". Questo Champagne è stato accompagnato dal Risotto, burrata e olive, mantecato con olio d'oliva extravergine: un piatto delicato che non è andato in contrasto con l'opulenza del 2006.

Champagne sicuramente intrigante è Femme de Champagne Brut Grand Cru non più millesimata (l'ultima è la 2004), ma unione di diverse annate, con la 2004 preponderante. Omaggia la tradizione femminile della Maison, benché sia stata creata nel 1990 da Jean-Charles Duval-Leroy e poi ribattezzata Femme da Madame Carol a cui si deve anche la forma sinuosa della bottiglia. È prodotta con le uve dei migliori lieux-dits di proprietà, tutti Grand Cru. Il 15% dei vini è fermentato in barrique, la maturazione sui lieviti è di 6 anni e il dosaggio di 5 grammi di zucchero per litro. Questo Champagne è un simbolo di eleganza, ricco, profondo e incisivo, legato allo Chardonnay per gli agrumi e le note fumé che aprono le porte alla mineralità delle craie. Un vino vincente per la rotondità, travolgente nella sua succosità, elegantissimo nel suo equilibrio perfetto, che ben si è sposato con il Branzino, melanzana e fumetto di cipolla alla brace, sapori molto mediterranei più salati, con contesti di mare che contrastano con lo Champagne dalla spiccata acidità, molto minerale, in un perfetto bilanciamento.

Infine, il rosé, una tipologia di vino in cui la Maison esalta in maniera particolare il proprio savoir-faire: il Rosé Prestige Premier Cru è un Pinot Noir vinificato in rosa per macerazione e poi unito allo Chardonnay proveniente dai vigneti della Côte des Blancs per sostenere la trama acida. L'assemblaggio si esalta in nuance ambrate, il bouquet libera un ampio ventaglio aromatico, ciliegie selvatiche, fichi, con una nota di zenzero e geranio. Perfetto l'abbinamento con il cioccolato, ingrediente non facile, ma che in questo caso si è avvalso della felice intuizione della freschezza della liquirizia.

