

Champagne Rosé Brut Tolérance Franck Pascal

Denominazione: Champagne

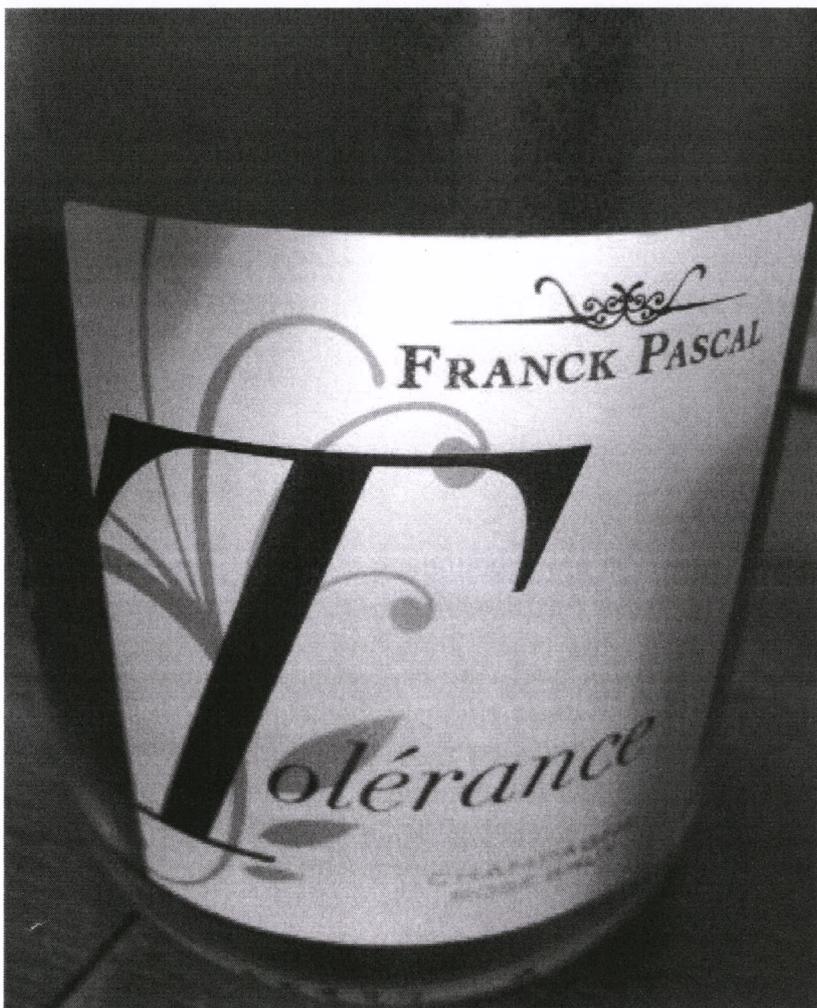
Metodo: classico

Uvaggio: Pinot meunier, Pinot noir, Chardonnay

Fascia di prezzo: più di 50 €

Giudizio:

9.5



Con buona pace dei Langone e di chi sfotte l'approccio, serio, al biodinamico

Io non so come la pensate voi sullo spinoso tema, che per alcuni diventa un tabù, oppure un oggetto di fede, una garanzia, o ancora una parolaccia, dei **vini biologici** e, peggio ancora **biodinamici**.

Non so se condividiate le parole, che io, pur non seguace in senso stretto del biodinamismo enoico, giudico deliranti e prive di senso, del talvolta ottimo Camillo Langone, che sul **Foglio** del 20 ottobre, in un articolo sciatto e tirato via con la mano sinistra, dal titolo "Bersele tutte, in quest'estate incivile, perfino la balla del vino sporco", annota "l'ultima moda è il vino sporco. Il vino bio non bastava perché ormai lo hanno capito pure gli scaffali che il monosillabo non significa

24/08/2015

nulla: tutto il vino è biologico, non esistono vini sintetici, anche il peggiore bianchino in brick deriva da una vigna”.

E poi rincara la dose osservando che “il vino biodinamico non bastava: è vero che tanta gente crede ancora agli oroscopi e all’omeopatia, ma per credere nel biodinamico bisogna credere ai biofotoni e all’energia astrale attirata dai corni di vacca (quelli di toro non vanno bene) interrati nei campi, e in pochi ci riescono”...



Io penso che il ruolo che Langone vuole esercitare, quello dell’**enfant terrible** che si diverte à *épater les lecteurs* e più ne spara e più è contento, l’abbia portato a scrivere simili banalità.

Ma tornando a noi, penso che quello che conti sia la prova bottiglia e bicchiere, che ci sono vini naturali, biologici, biodinamici che sono fenomenali e altri che invece fanno decisamente ca..re, e quando due persone “seccano” la bottiglia e si rammaricano che fosse solo un sette decimi e non un magnum, allora le “filosofie” vanno a farsi benedire e quel vino ha decisamente vinto la propria partita, al di là del fatto che si dichiari in etichetta in un modo piuttosto che in un altro.



E così, quando recentemente mi sono trovato tra le mani una bottiglia del meraviglioso **Champagne Brut Rosé non millesimato Tolérance di Franck Pascal**, meritoriamente distribuito in Italia, insieme ad altre cuvées, da un benemerito come **Pepi Mongiardino**, alias Moon Import, anche se l'etichetta e l'esemplare retroetichetta parlavano chiaro, con tanto di dati sulla composizione della cuvée, ovvero **Pinot Meunier 74%**, **Pinot Noir 16%**, **Chardonnay 10%**, sul dosaggio degli zuccheri, 4 grammi di zucchero di canna bio, sulla data della sboccatura, 15 ottobre 2013, resa di 40 ettolitri ettaro massimo, e poi la dicitura "*vin issu de raisin en agriculture biologique*", non mi sono né esaltato né preoccupato.

Ho stappato, ho assaggiato, e ho goduto, "come un riccio", davanti alla qualità *strepitoserrima* del vino. E solo dopo sono andato ad informarmi, su Internet, sul produttore, appurando che di sé e della propria attività, Franck Pascal osserva che "sono in cerca di Champagne di terroir autentici, vorrei che il suolo che ho ereditato desse il meglio di se stesso alle vigne. Tutto poggia sul vivente che ha saputo organizzarsi in simbiosi e in sinergia al fine di co-esistere e di co-evolvere. Il suolo nutre la vigna e la vigna crea il suolo. Il suolo e la pianta sono uno. Curare la pianta cura il suolo e viceversa. La vita è mantenuta dalle energie da cui sono attraversati gli individui: le calorie, le reazioni biochimiche, l'elettricità, il magnetismo, le energie cosmiche e telluriche? Il mio ruolo in veste di vignaiolo è di mantenere queste relazioni bioenergetiche tra il suolo e la vigna in modo che il vino sia portavoce del terroir e delle energie vitali per il piacere del corpo e dello spirito."



Il che è un vero e proprio programma filosofico, che magari farà girare le scatole ai Langone, ma che a me non crea alcun problema o condizionamento nell'apprezzamento, sommo, del suo Champagne, come pure l'apprendere, lo leggo sull' enoteca on line Callmewine, che propone il suo vino a **79 euro**, on line lo si trova anche qui, che "Franck Pascal è un viticoltore e produttore di Champagne estremamente fedele ai principi della biodinamica. Ingegnere di formazione, Franck ha preso in gestione in piccolo podere familiare dopo la morte del fratello, convertendolo a poco a poco alla coltivazione biodinamica, fino a ricevere la certificazione nel 2004.

Il totale rifiuto di pesticidi, diserbanti e altri prodotti chimici artificiali è stato maturato a partire dall'esperienza del servizio militare e l'applicazione di sostanze tossiche e gas come armi belliche. Da quell'esperienza è maturato un totale rigetto per i pesticidi e le sostanze tossiche e l'interesse per la biodinamica, che Franck definisce come "una cultura biologica migliorata dall'applicazione delle soluzioni energetiche". Oggi Franck è affiancato dalla moglie Isabelle e da diversi collaboratori, in un clima lavorativo che mira alla cordialità tra i dipendenti e la vicinanza ai consumatori".



E ancora che “la coltivazione delle vigne è condotta con metodi sperimentali che, anno dopo anno, cercano di adattarsi al meglio alle esigenze e che prevedono l’uso di oli essenziali e di infusi di camomilla per nutrire le piante. A chi lo accusa di esoterismo e di eterodossia agronomica, Franck risponde dal suo blog, aggiornato costantemente: “ci prendiamo le responsabilità delle nostre scelte e scegliamo di annotare i risultati sul blog. Le possibilità di queste tecniche superano la nostra immaginazione”.

I nomi dati agli Champagne richiamano i principi di naturalità, genuinità, equilibrio a cui Franck si ispira. In etichetta sono sempre riportate informazioni sui vitigni, sul dosaggio e sulla data di *dégorgement*. Si tratta di Champagne eleganti e raffinati, frutto di tecniche di conduzioni altamente sperimentali, tutti da provare e da scoprire”.

Se poi volete saperne di più sulla filosofia di Pascal, potete andare sul suo blog, oppure leggere, se capite l’inglese, il suo pensiero in un’intervista al suo importatore americano Louis Dressner, per me una garanzia assoluta. E mi diverte pensare che per rispondere al caldo torrido del **2003** (e come avrà fatto quest’anno?) Pascal ha preparato, attraverso un processo di *dinamizzazione*, un’infusione di camomilla con la quale ha dissetato le vigne...

A me basta sapere che l’azienda è situata nella **Vallée de la Marne**, a Baslieux sous Châtillon, che il giovane vigneron è proprietario di 7 ettari di vigna, che punta a produrre, e ci riesce, Champagne di carattere, di razza e unici, che è impegnato nella viticoltura bio non da ieri, ma dal 2005, ovvero vent’anni. Che dal biologico è passato al biodinamico, che la maggior parte delle sue vigne sono

destinate a Pinot noir e Pinot meunier (a maggioranza) e solo una piccola parte a Chardonnay, che produce meno di 50 mila bottiglie.

E che il vigneron sostiene, leggo altrove, che “non impone alla natura quello che deve essere ma ne cerca l’equilibrio energetico con gli elementi che ha a disposizione, senza correzioni invasive”. E “i nomi delle cuvée e le etichette delle bottiglie sembrano voler rimarcare questo concetto”, chiamandosi Quintessence (Extra Brut dal 2005 biodinamico), Reliance Brut Nature, Harmonie Extra Brut, Pacifiance metodo solera iniziato con 2006-2007, Serenità dal millesimo 2010 vino bioenergetico senza solfiti, e **Tolérance** come il **Rosé**, strepitoso, che ho bevuto in dolce compagnia.



E così questo **Tolérance**, da vigne di età variante dai 15 ai 40 anni, poste su suoli ricchi di argilla e calcare, dovrebbe aver trascorso almeno 40 mesi sui lieviti, prima di consegnarsi all’incontro con il pubblico. Che, almeno quello più intelligente, tipo i lettori di questo blog, giudica il risultato, la qualità e la piacevolezza del vino e non i proclami filosofici, seppure flamboyant o poetici...

Splendido e luminoso il colore, tra il melograno ed il salmone pallido, con sfumature rosee, perlage sottile e continuo, finissimo nel bicchiere, e naso inizialmente misterioso, compatto, in sé, che progressivamente si apre, si svela sgranando sfumature preziose di piccoli frutti rossi di bosco, pompelmo rosa, ananas fresco, pesca gialla, mandorle non tostate, burro, crema pasticceria, croissant.

La bocca rivela subito l’integrità, l’energia, la forza dirompente del vino, larga, piena, cremosa, anzi succosa, carezzevole e delicata sul palato, eppure decisa, con una componente vinosa ben pronunciata, e una capacità di allungare, partire con scatto deciso da grimpeur, andare in profondità, con nerbo vivo e salato, con persistenza lunga e golosa, piacevolezza infinita, capacità di lasciare la bocca pulita e far ripartire, ad ogni sorso, il gusto, ricreando sempre nuove emozioni ed una sensazione di armonia assoluta, di freschezza, di naturalezza, davvero notevoli.

24/08/2015

Per me (l'abbinamento suggerito da chi assaggiava con me e di vini e di cibi ne sa più di me, è una paella con gamberi, oppure scampi e gamberi rossi crudi o appena elaborati, o meglio ancora un'aragosta alla catalana o, dice lei, all'americana, con tanto burro, di quelle che, dice, si gustano a Boston...) uno degli **Champagne rosé** più buoni che abbia bevuto da anni a questa parte.



Chapeau bas, Monsieur Pascal!

Franck Pascal

1 bis, rue Valentine-Régnier

51700 Baslieux-sous-Châtillon

T. +33(0) 326 51 89 80

e-mail contact@franckpascal.fr