

Viaggi La Dolce vita

Dalle bottiglie antilusso di Florence Guyot al Brut di Carol Duval-Leroy prodotto nella sua azienda sin dal 1859



Carol Duval-Leroy
La prima donna presidente della Association Viticole Champenoise

Florence Guyot
Produce 30 mila bottiglie per l'Italia, diventeranno 200 mila entro un decennio

Agnès Corbon
Affianca il padre Claude nell'azienda con 150 anni di vita nella Côte des Blancs

ILLUSTRAZIONE DI GUIDO ROSA

Le cantine e i produttori

Le donne dello Champagne tra Matisse e Jack London

«Volevo sognare e ci sono riuscita». Florence Guyot è una anomala produttrice di Champagne. E per metà (e forse più) italiana e si destreggia come una *one-woman-band*: fa tutto da sola, dalle etichette alla vendita porta a porta delle bottiglie. Ha un'idea ludica e antilusso dello Champagne, che vende dai 20 euro in su. La stessa visione di Jack London: «Mi piacciono i discorsi spiritosi, le risate allegre, le voci degli uomini che, bicchiere in mano, dimenticano la monotonia dell'esistenza, e si eccitano il cervello per accelerare il loro polso, il loro buon umore e la loro follia», scrisse in *Memorie di un bevitore* (Franco Muzzio editore). E Florence: «Voglio trasmettere una sinfonia di sensazioni, mi ispirò alla sensualità femminile dipinta da Alphonse Mucha e dall'Art Nouveau, cerco atmosfere di allegria e convivialità».

Il mondo dello Champagne sta attraversando un periodo non troppo allegro. A novembre il calo delle vendite è stato del 7 per cento. L'anno si chiuderà con una flessione del 3 per cento, a quota 312

I numeri

L'ultimo mese
Il mondo dello Champagne sta attraversando un periodo difficile: a novembre il calo delle vendite è stato del 7 per cento

La flessione
L'anno 2012 si chiuderà con una flessione del 3 per cento: 312 milioni le bottiglie vendute.

I francesi, ma anche gli italiani, gli spagnoli e i britannici comprano meno

milioni di bottiglie. I francesi, ma pure gli italiani, gli spagnoli e i britannici, comprano meno. Va meglio sui mercati asiatici, su cui punta anche Florence Guyot che sta preparando lo sbarco a Singapore. Con lei un piccolo drappello di donne, una delle novità nell'esercito maschile dei vigneron.

La madre di Guyot era fiorentina (il nome della figlia è un omaggio alla città). Da quando ha iniziato la sua carriera, Florence ha puntato tutto su Milano più che su Parigi. Per 12 anni ha venduto migliaia di casse di una mezza dozzina di maison di Champagne a ristoranti ed enoteche italiane. Ora ha creato il suo di Champagne. Il nome è Marguerite Guyot, in onore alla nonna. Due mesi fa la consacrazione è arrivata con il primo posto tra 200 etichette nella classifica di «Scatti di gusto» nella Giornata dello Champagne a Roma.

I vini Marguerite Guyot nascono a Damery, nella valle della Marna. L'idea è, appunto, quella della margherita. Cinque petali, altrettanti Champagne. Ogni etichetta un sentimento. Spiega Florence: ««Désir», etichetta verde, evoca il deside-

rio: un Blanc de Noirs realizzato con un Pinot Meunier; «Sédution», etichetta bianca, è un Blanc de Blancs con soave Chardonnay. «Passion», etichetta rossa, è un altro Blanc de Noirs, con un energico Pinot Noir. Dall'assemblaggio in parti eguali dei tre vitigni, con un'aggiunta di Côteaux Champenois, nasce invece il Brut Rosé, il petalo rosa. Poi Millesimato Blanc de Blancs Grand Cru 2002, da uve chardonnay, ovvero l'«Extase», etichetta avorio. Un anello floreale, un cerchio universale delle emozioni. Sono i fiori di Flo». Vini sapidi ed equilibrati, prodotti in 30 mila bottiglie ben distribuite sul mercato italiano, destinate a diventare 200 mila entro un decennio.

Se Florence si ispira a quadri di Mucha, un'altra donna dello Champagne, Agnès Corbon ha scelto invece di raffigurare nell'etichetta i danzatori di Matisse, un quadro del 1909. «La ritmica ondulata delle braccia dei danzatori nel girotondo dà l'idea della progressione del calice tra note eteree», spiega Agnès che da quando ha

affiancato il padre Claude ha cambiato volto all'azienda con 150 anni di vita ad Avize, nella Côte des Blancs. Il risultato è un vino a suo modo classico, il Brut d'Autrefois, una cuvée *perpétuelle* composta da 80% di Chardonnay Avize Grand Cru delle vigne più vecchie, con oltre 60 anni, e da 20% di Pinot Noir de Vandières.

Assieme all'enologa Sandrine Logette-Jardin, Carol Duval-Leroy, alla guida dell'omonimo gruppo di Vertus, firma il Brut di Pinot Noir e Chardonnay che l'azienda produce dal 1859, ma anche la cuvée Femme de Champagne, floreale e cremoso, selezionato solo nelle annate migliori. Da quando ha preso il posto del marito morto nel 1991, ha raddoppiato i 3 milioni di bottiglie vendute grazie a nuove idee. È stata la prima donna presidente della Association Viticole Champenoise, che si occupa della qualità dei vini. Una iniezione di allegria che sarebbe piaciuta anche a Jack London.

Luciano Ferraro
divini.corriere.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA