



Blog di Isabella Radaelli

19 febbraio 2013

The Lovely Girl

il Blog di Isabella Radaelli

Intervista a Florence Guyot, produttrice charmante dello Champagne Marguerite Guyot

Diario di una gourmet

I sogni son desideri...Come cantava Cenerentola nell'omonima fiaba. E per **Florence Guyot**, proprietaria della **Maison Marguerite Guyot**, i sogni o meglio il sogno con la s maiuscola si è avverato. Martedì 19 febbraio ho partecipato a Milano ad un aperitivo con **Valentina Oprandi**, amica e fotografa, e mentre lei scattava le sue foto meravigliose, io ho intervistato Florence Guyot.

Ecco l'articolo con l'intervista che ho pubblicato su **Egnews**:

Incontro Florence Guyot a Milano, al Mezzanotte Lounge Bar dell'hotel Chateau Monfort, in occasione di un aperitivo speciale, una delle tre serate con i tre diversi champagne abbinati alle eccellenze gastronomiche italiane ed internazionali. Questa, è la volta dello Champagne Cuvée Séduction Marguerite Guyot, Blanc de Blancs, 100% chardonnay in purezza, proposto con la versione Cotto del Pata Negra.

La location è da favola: un hotel cinque stelle situato in un palazzo d'epoca dei primi del novecento, progettato dall'arch. Paolo Mezzanotte e ristrutturato e arredato come se fosse il castello di una fiaba.

Florence Guyot, proprietaria della Maison Guyot, arriva vestita con una camicetta di seta color oro e pantaloni animalier in tinta. Nonostante per parte di madre sia italiana, ha molto charme e savoir-faire come solo alcune donne francesi hanno.

Ci racconti come è iniziata questa "avventura"?

F.G.: Arrivo dal mondo del vino, sono nata infatti a Lione da una famiglia che aveva una cantina del XII secolo e che, dal 1847 produceva un distillato di erbe oltre ad organizzare degustazioni di vini, champagne e liquori. Insomma sono cresciuta in questa atmosfera vignaiola e negli anni mi sono appassionata allo champagne. Dopo aver girato il mondo, sono tornata 13 anni fa e ho cominciato ad importare in Italia champagne di varie maison. Mi sono talmente appassionata a questo lavoro che tutti credevano che, quello che vendevo, fosse il mio champagne. È stato il destino, una sorta di magia che mi ha portato a voler creare il mio champagne, a personalizzarlo. Un mio amico, una persona della massima fiducia, con vigneti a Damery, nella valle della Marna, mi ha concesso una parte delle sue uve dandomi così la possibilità di produrre lo champagne, a cui ho dato il nome di un fiore che è anche il nome di mia nonna: Marguerite Guyot. In definitiva un omaggio alla mia nonna paterna. La maison è nata cinque anni fa, ma le prime bottiglie sono state commercializzate, sfidando la sorte, venerdì 17 febbraio 2012, una data considerata da molti funesta, ma che a me ha portato fortuna.

Che tipo di champagne produci?

F.G.: Ho voluto creare una gamma originale, anziché produrre un brut base che le tre uve dello champagne, ho preferito fare tre monovitigni in purezza. Tre brut, 100% chardonnay, 100% pinot noir e 100% pinot meunier che è una vera sorpresa, è uno dei vitigni di cui si parla meno ed è raro trovarlo così in purezza. Poi ho fatto un rosé con le tre uve e infine un millesimato 2002 Blanc de Blancs Grand Cru che nel 2012 ha preso un premio da Scatti di Gusto come miglior champagne. Ho voluto uno champagne molto vero, molto naturale, poco dosato, dove si sentisse la tipicità di ogni vitigno, quindi non nascosto dalla liquer, ma realizzato solo con una concentrazione di zuccheri che proviene solo dall'uva e nient'altro.

I tuoi champagne hanno delle etichette e dei nomi molto particolari, l'idea è stata tua?

F.G.: Ho voluto dare una speciale importanza all'abito della bottiglia, rivestendola reinterpretando un'epoca che non era mai stata interpretata in un'etichetta. Mi sono ispirata all'Art Nouveau, del 1890, e ad un artista cecoslovacco Alphonse Mucha. Questa era anche l'epoca della mia nonna Marguerite. In questo periodo gli artisti si ispiravano molto dalla natura, dai fiori e dalle donne, quindi tanta sensualità nei tratti, proprio come lo champagne. Ciascuna cuvée porta il nome di un'emozione in armonia col vitigno e col colore della margherita che è il simbolo dello champagne. Ho chiamato la trilogia di brut: "Trilogie Charnelle", basata sulle emozioni, la prima etichetta è verde, simbolo della speranza e del desiderio, cioè "Cuvée Désir" ed è lo champagne prodotto con 100% pinot meunier; la seconda è una margherita bianca, simbolo della purezza e seduzione in armonia col Blanc de Blanc, 100% chardonnay, l'ho chiamata "Cuvée Séduction". La terza etichetta invece è rossa, e rappresenta la passione e calore, 100% pinot noir, l'ho chiamata "Cuvée Passion". La quarta, la parte fantasiosa dello champagne, il rosé, infatti l'etichetta è color rosa, trovandomi a Verona, l'avevo chiamata Fleur de Juliette, poi i miei clienti mi hanno chiesto perché questo nome? tu ti chiami Flo e così l'anno battezzata "Fleur de Flo". L'ultima bottiglia che sarà la prima di una nuova trilogia, "Trilogie Spirituelle", con nomi più da meditazione, più adatti per i vintage, l'ho chiamata "Cuvée d'Extase", Blanc de Blancs Millesimé 2002. Le etichette sono state realizzate a mano, da quattro artisti italiani, di cui uno di origine di indiana, un altro egiziana: insomma un mix di culture. E ho voluto che il nome dello champagne fosse scritto come la scrittura che usava Mozart e con il punto sopra la i ben evidenziato, che ricorda i quadri di Mirò. Dettagli raffinati e chic tipici proprio di quell'epoca, come l'oro usato per le etichette. Per me lo champagne è un viaggio, parte dalla Francia, è stato rivestito da artisti italiani e gira il mondo, perché io desidero comunicare molto attraverso le varie culture. Non fermarmi solo all'abbinamento ostriche e champagne. A seconda dei Paesi e delle regioni dove ci troviamo lo proponiamo con cibi come la Cassoela, con salumi italiani, piatti orientali o come stasera con il Pata Negra. Lo champagne per me è un viaggio, una magia, perché tutto nasce dal lavoro, ma anche dal cuore. Un momento da condividere insieme agli altri in un crescendo di sapori ed emozioni. Il lusso è solo la cornice, ma è la parte umana, la bollicina che fa star bene.



PREC. 1 of 7 SUCC.



segue Blog di Isabella Radaelli

19 febbraio 2013

F.G.: Le mie prime bottiglie sono partite per Singapore pochi giorni fa. Abbiamo fatto un programma su dieci anni, prevedendo 30.000 bottiglie subito nel 2013, fino a 200.000. Poi vedremo come andranno le cose.

L'intervista è terminata? Mi chiede Florence. Le rispondo di sì. E lei aggiunge: allora adesso posso farti assaggiare la mia creatura: il mio champagne.

E con la mano indica sul tavolino le cinque etichette che messe in circolo sembrano proprio i petali di una margherita. Il fiore che rappresenta lo Champagne Marguerite Guyot.