

L'arte di De Sousa in 1.212 bottiglie

di Manlio Giustiniani

Erick De Sousa, aiutato dalla moglie Michelle e dai figli Charlotte, Valentin e Julie, lavora nella Côte-des-Blancs 9 ettari e mezzo di vigne ad Avize, Oger, Cramant e Le Mesnil-sur-Oger oltre ad alcune vigne di Pinot noir ad Ay e Ambonnay, in pieno equilibrio con la natura. Trasforma le sue vigne in agricoltura biologica tra il 1989 e il 1999, è certificato biologico dal 2010 e biodinamico dalla vendemmia 2011. Insomma, grande passione, volontà e una filosofia di amore viscerale per la terra sono il credo della famiglia De Sousa. Erick, infatti, ama dire: «Non è sufficiente possedere un grande territorio, ma bisogna rispettarlo e permettere alla vigna di esprimere il suo carattere. L'essenziale è sviluppare la diversità dei microorganismi presenti nel suolo con pratiche naturali, rispettose dei suoli con trattamenti biodinamici. I prodotti chimici, i diserbanti e il compattamento del suolo sono pratiche assolutamente negative per il terreno». Le sue vigne beneficiano di un'ideale esposizione sud, sud-est, e un suolo craieux che dona agli Champagne finezza, eleganza e una splendida mineralità.

La Cuvée Mycorhize è il risultato di un lavoro rispettoso della vigna che necessita più tempo e un lavoro del suolo particolare al fine di non farlo compattare, ma per lasciarlo respirare in modo tale che le mycorhize si sviluppino meglio. Il termine francese mycorhize significa letteralmente «fungo della radice». Questi microorganismi si attaccano alle radici della vigna per cercare nutrimento, ma permettono allo stesso tempo alla pianta di nutrirsi dei minerali presenti nel sottosuolo. Creando una relazione simbiotica con le radici, rendono certi elementi del sottosuolo subito disponibili e permettono l'accumulo dei nutrienti in esse, accelerando lo svilup-

po della vigna. Da circa sei anni le parcelle di vigna destinate a questa cuvée sono lavorate esclusivamente con il cavallo, metodo che fa parte della filosofia De Sousa, e permette di offrire il meglio del territorio. L'uso del cavallo nell'arare il terreno tra i filari di vigne consente di non far compattare il terreno, lasciando la possibilità alla flora microbica di svilupparsi e permette alle radici di svilupparsi in profondità, assorbire gli amminoacidi che trasmettono l'individualità e l'unicità del territorio e di attingere dal suolo tutti quegli elementi oligominerali che permetteranno agli acini di arrivare meglio alla maturità e si trasformeranno in un esclusivo Champagne. Il Mycorhize Extra Brut è 100% Chardonnay, base di vendemmia 2010, messo in bottiglia nel luglio 2011 con dégorgement 16 luglio 2015, circa 4 anni su lieviti indigeni naturali, dosaggio 4,5 grammi/litro, vinificato in fûts de chêne da 225 litri. Il colore è dorato luminoso. All'olfatto, sentori floreali di rosa e pompelmo, poi si esprime il fruttato di mela, pera e agrumi maturi, con una bella nota iodata e mentolata, il tutto con una mineralità gessosa ben presente.

In bocca spicca la vibrante mineralità, con una bella freschezza, e un ritorno gusto olfattivo degli agrumi, come il pompelmo e il mandarino. Finale denso, delicatamente speziato, con una lunghezza in bocca infinita. Si tratta di un grande Champagne, raffinato e charmant. Questa cuvée è il simbolo del rispetto della simbiosi naturale tra le radici e i microorganismi presenti nel suolo. Erick De Sousa ha messo la biodinamica e un'oenologia precisa al servizio di uno Champagne d'eccezione, per offrirci un momento di grazia che purtroppo dura pochi istanti e di cui solo pochi potranno godere poiché sono state prodotte soltanto 1.212 bottiglie. Quelle per l'Italia vengono importate da Sarzi Amadè di Milano (www.sarziemade.it). 🍷

