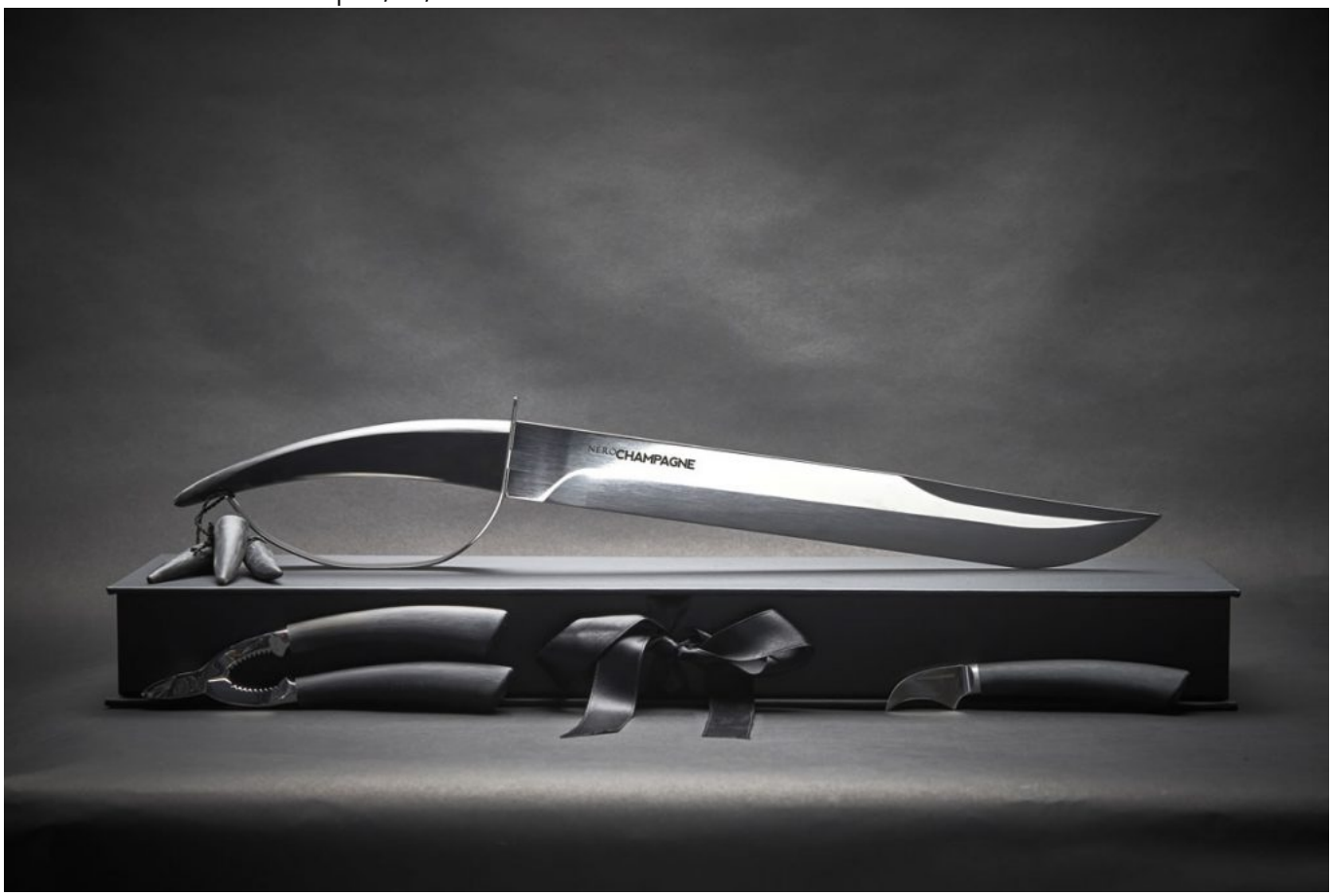
Jeux de Froid: tredici sfumature di Nero Champagne

scritto da Malinda Sassu | 18/04/2019



Storie di alchimie, di uomini e passioni: il fascino in “Nero” dello champagne.

Il nero è misterioso, infinitamente elegante, straordinariamente forte e potente nelle emozioni che suscita. Il nero è il colore-non-colore per eccellenza, modesto ma signorile al tempo stesso, unico e inimitabile. Può essere uno scudo o una spada, difendere o attaccare, può scaldare o rendere leggiadri. Come lo Champagne.

Nero Champagne, la ricerca della perfezione durata vent’anni

Per **Enrico Mazza**, **Alessandro Natali** e **Andrea Delfini**, il nero è anche passione, è un colore luminoso che nulla ha di cupo e di buio. Il nero **È** champagne.

Un lavoro meticoloso e un progetto lungo vent’anni, alla **ricerca dei terroir e delle uve perfette**, parcella dopo parcella, produttore dopo produttore, inseguendo l’artigianalità di eccellenza. È la storia di una **produzione tutta italiana nel cuore della Francia**, un intreccio di alchimia e passioni che nasce con un messaggio ben preciso: **stile, eleganza e carattere**.

Tre imprenditori italiani per una storia di successo, di identità e gusto raffinato, che spazia dal

mondo dell'hôtellerie a cinque stelle con la catena **Nero Hotels**, arriva all'Alta Moda e abbraccia il mondo dell'arte e dell'editoria. Lifestyle a tutto tondo, insomma.

Nero Champagne punta in alto, molto in alto e non è per nulla un limite, anzi. Sa di sfida l'idea di creare un prodotto di nicchia da proporre in contesti di lusso, non ultimo l'inserimento nella prestigiosa carta dei vini di **Heinz Beck** a La Pergola.

Tredici etichette a produzione limitata, come tredici volumi da collezionare, ciascuno con un'impronta caratteristica, ognuno con una sorprendente diversità; bottiglie che non mirano a confondere ma si snodano in un percorso sensoriale fatto di accenti e sfumature dai territori più vocati della Champagne. A partire dalla ricercata sensualità di **Jeux de Froid**.

Jeux de Froid: antichi metodi e "profumi del freddo"

Jeux de Froid gioca sui "profumi del freddo" e su metodi antichi, «*privilegia il ricordo di lunghe passeggiate nei boschi innevati*» spiega **Enrico Mazza,** noto stilista e fashion designer, sommelier e passione sfrenata per lo champagne.

Viene quasi da chiedersi se la **bottiglia numero 1** della collezione firmata Nero Champagne non sia quasi un mondo evocativo o una personale ricerca autobiografica. Infatti, all'eleganza dell'etichetta siglata in numeri romani, si contrappone l'agricoltura votata al naturale, su terreni dove il gesso è prima roccia per poi diventare polvere a soli 15 centimetri dalla superficie.

Il rispetto per l'essenzialità è dato dalla **mancata malolattica** e dal vecchio e sapiente uso di barrique esauste che hanno già dato il meglio di sé in Borgogna. Volutamente non filtrato, la notte gioca con le basse temperature nelle cantine aperte al freddo, unico responsabile di questa decantazione naturale.

Uno scudo termico che avvolge quel **lungo riposo sui lieviti**, come in un abbraccio tra vecchi amanti: 48 mesi per il sapiente assemblaggio tra il bon ton dello **Chardonnay della Côte des Blancs** (qui al 70%) unito al 25% di **Pinot Noir** e 5% di **Pinot Meunier**.

Una serata dedicata a 3 etichette della Collezione Nero Champagne

Brillante protagonista della riuscitissima serata superbamente ideata e condotta dal giornalista **Agostino Palomba,** Jeux de Froid si è rivelato nella sua forma migliore, in compagnia di altre due etichette della **collezione Nero Champagne**.

Il vino è stato accompagnato in un percorso di gusto e ha incontrato i piatti gourmet di **Gianluca, Laura** e **Diego Consiglio**, patron degli eleganti spazi del **Ristorante Cielo FCO di Fiumicino**. Ha conquistato con le sue **bollicine avvolgenti e persistenti**, sensuale nel suo colore dorato, accattivante ed elegante nel suo naso complesso, quasi una piramide olfattiva.

Uno **champagne** **dal tocco vellutato e caldo**, gentile e forte al tempo stesso, sorprendente ma rassicurante. Testimone di un'alchimia tra uomini e passioni, *savor-faire* italiano e fascino indiscusso delle bollicine francesi.