



Sopra, il 38-40, etichetta di punta di A. Bergère, i cui Champagne abbiamo degustato nella lounge di «Arbiter» a Pitti Uomo, Firenze. A fianco, le altre cuvée assaggiate: Prestige, Nature e Selection. La famiglia Bergère conta su oltre 70 ettari vitati ed è quella con più possedimenti terrieri: vende la propria uva a grandi cantine e produce circa 350mila bottiglie ([champagne-andrebergere.com](http://champagne-andrebergere.com)).

EVENTI (DA ÉPERNAY A FIRENZE)

# Champagne con la A maiuscola

A Pitti Uomo abbiamo degustato alcune etichette di A. Bergère. Maison giovane dal futuro effervescente



di Alessandro Botré foto di Marco Siracusano (AkaStudio Collective)





Come da tradizione, la testata *Arbiter*, anima della nostra casa editrice, ha partecipato a Pitti Uomo, la più importante rassegna mondiale di abbigliamento maschile che si tiene nella Fortezza da Basso di Firenze. La lounge *Arbiter* è un'oasi di bien-vivre all'interno della frenetica fiera, dove trovano rifugio clienti, lettori e amici per due chiacchiere, un caffè, un piatto di ribollita o un calice di vino in serenità prima di rituffarsi nel vortice dei padiglioni. Durante questa edizione, la 93esima, gli ospiti hanno potuto apprezzare alcuni capolavori della Maison de Champagne A. Bergère: le etichette Prestige, Nature, Selection, Rosé e 38-40. La Maison Bergère coltiva vitigni Chardonnay, Pinot noir e Pinot Meunier ad Avize, Oger, Le Mesnil-sur-Oger, Fèrebrianges, Étoges e Congy. È relativamente recente, fondata nel 1949 da André Bergère. Erano anni in

cui i produttori di Champagne si stavano riorganizzando dopo il conflitto mondiale, e il figlio di André, Albert, decise di sviluppare un proprio marchio sfruttando i vigneti di famiglia. L'azienda passò quindi a uno dei suoi tre figli, che si chiamava André come il nonno, sostenuto dalla moglie Brigitte Martin. Il giovane, negli anni 80, estese le vigne e fece conquistare al marchio importanti quote di mercato. Oggi la Maison è guidata da Albert, André, Annaelle e Adrien. Avrete notato che tutti i membri della famiglia hanno nomi che iniziano con la «A»: questo per perpetuare la tradizione e far sì che il nome A. Bergère rimanga sempre attuale. Oltre all'abbinamento con i prodotti toscani del catering Tuscan Excelsia, mercoledì 10 gennaio abbiamo ritagliato un momento per i più appassionati, i quali sono stati guidati dall'esperto Massimo Fabiani, dell'agenzia

di Champagne Bergère Italia

*La belle époque*, che importa e distribuisce i prodotti della Maison, in una degustazione di quattro etichette. Ha aperto il racconto il Nature, un 100% Chardonnay non dosato, cristallino, dalle note agrumate, perfetto con i frutti di mare. Quindi si è passati al Selection, 50% Chardonnay e 50% Pinot noir, elegante, puro, rotondo, dai sentori floreali e fruttati. A seguire, Prestige 2008: 50% Chardonnay, 40% Pinot Meunier e 10% Pinot noir. Preparato solo durante gli anni migliori, presenta aromi tostati e fruttati. Infine, la punta di diamante: il 38-40. Il nome deriva dal numero civico a cui si trova la sede della Maison, in avenue de Champagne 38-40, a Épernay. Prodotto nelle annate eccezionali, è composto da viti Chardonnay vecchie oltre 30 anni Grand cru del terroir di Avize. Una sinfonia di pesca, albicocca, mandorle tostate: un grande vino. 🍷

Sopra, una glacette di A. Bergère nella lounge di «Arbiter». A fianco, alcuni momenti dell'evento: 1. Lara Loreti. 2, 4, 6 e 10. Viene servito lo Champagne A. Bergère. 3. Da sinistra, Massimo Fabiani, Sara Cintelli, Giancarlo Maresca e Roberto Pignoni. 5 e 11. Gli ospiti della lounge. 7. Alessandro Botré stappa le bottiglie per la degustazione. 8. Luca Bondioli. 9. Franz Botré. 12. Massimo Fabiani.



L'azienda, storica conferitrice di uve, nel 1949 iniziò a produrre dei propri vini