

Bergère 38-40: un indirizzo sicuro per lo Chardonnay

Scritto da: [Alberto Lupetti](#) 27 ottobre, 2016



Iniziamo con questo assaggio la conoscenza della *maison* **A. Bergère**, che può vantare la propria sede sulla prestigiosa Avenue de Champagne a Epernay. Il nome sta per Albert Bergère, che nel 1949 inizia a produrre i propri champagne dai vigneti di proprietà. Con il matrimonio del figlio il patrimonio vitato si estende e oggi comprende diversi villaggi della Côte des Blancs e della zona a sud di questa, fino a Congy. Pertanto è lo **Chardonnay** a farla da padrone, senza mancare, ovviamente, Pinot Noir e Meunier. Dal qualche anno, infine, è la terza generazione, con Annaëlle e Adrien, a essere diventata parte attiva della conduzione della *maison*, che produce circa 300.000 bottiglie.



La

famiglia Bergère, da sinistra: André, figlio del fondatore, Adrien, Brigitte e Annaëlle. Avremo certamente modo di riparlare di A. Bergère in altre occasioni, nel frattempo andiamo a conoscere quella che è un po' la loro *cuvée de prestige*, un **blanc de blancs** (ovviamente...) millesimato. Il curioso nome di **38-40** si rifà semplicemente ai... numeri civici della *maison* su Avenue de Champagne, mentre le uve provengono unicamente dal villaggio Grand Cru di Avize, segnatamente dalle parcelle più vecchie che la famiglia Bergère possiede nel prestigioso Grand Cru, accuratamente selezionate per questo champagne, che è poi vinificato in *cuvée* con svolgimento della malolattica; seguono circa sette anni sui lieviti. Completano il quadro un dosaggio di 6 g/l e l'*habillage* con una preziosa etichetta in metallo che sottolinea l'importanza di questo *blanc de blancs*, definito dai Bergère "*fleuron du champagne*".



Lo stile degli champagne A. Bergère è legato allo Chardonnay, che occupa il 50% dei vigneti di proprietà.

Cuvée 38-40 2008



100% Chardonnay

Il naso ti accoglie con una freschezza straordinaria che sembra quasi cozzare con le prime note tra il sottobosco, il selvatico e la frutta secca. Ciò nonostante, l'energia di questa

freschezza, al fianco di una mineralità marina, sale ben presto in cattedra, oltre alla tipicità dello Chardonnay della Côte con gli agrumi, i fiori, un tocco di miele. Così, finisce per essere molto pulito, che poi è la prima sensazione che si trova in bocca, giocata tra acidità agrumata e una vena veramente salata, oltre a una piacevole sensazione rinfrescante che torna e ritorna. Forse questo champagne non eccelle in progressione, in distensione, ma ancora la freschezza, la pulizia, la succosità risultano alla fine premianti. Nel senso che la bevibilità è a dir poco vincente...

Voto: 91/100

Insomma, uno champagne certamente molto interessante, figlio della sua annata senza esserne succube, intendendo con questo che è evidentemente giocato sulla freschezza, ma non arroccato su questa come è capitato a diversi 2008 in questo momento. Per questo, si rivela ottimo da solo, per il piacere di berlo, ma si è trovato a proprio agio – come abbiamo avuto modo di verificare alla **Stella d'Oro** di Soragna... – con la cucina emiliana.

Gli champagne A. Bergère sono distribuiti in esclusiva da:

Champagne Bergère Italia

Via Montenapoleone 8

20121 Milano

02 36102318 champagne@champagnebergereitalia.it

Autore Scritto da: Alberto Lupetti Categoria: Cuvée de Prestige Tags: Bergère