

Viaggio nello Champagne in 22 bottiglie: quando il mito non è irraggiungibile

LA REPUBBLICA SAPORI di FRANCESCA CIANCIO 26 Ottobre 2018

*Tra grandi maison e piccoli produttori, una selezione delle bollicine francesi degustate alla Modena Champagne Experience. In Italia un mercato da 7 milioni di bottiglie e 153 milioni di euro. In Italia si beve sempre più Champagne. Il che vuol dire che se ne importa di più perché se ne vende sempre di più. Il nostro Paese infatti è il **quinto mercato mondiale** per le bollicine francesi con un fatturato di oltre 153 milioni di euro, sono oltre sette milioni le bottiglie arrivate sul territorio con una crescita, nel 2017, del 9,7% del valore delle spedizioni. A livello mondiale, le cifre sono da capogiro: quasi 5 miliardi di euro, con Stati Uniti in testa e con il continente asiatico a conquistare la migliore performance: incrementi a doppia cifra a Hong Kong, Taiwan e Corea del Sud. A "benedire" i numeri c'è anche l'ultimo resoconto vendemmiale: l'annata 2018, infatti, è stata definita eccezionale, con una resa di 100 quintali per ettaro in tutte le aree, dando la possibilità a vigneron e maison di mettere da parte il vino necessario per affrontare eventuali cali di produzione nei prossimi anni (le cosiddette riserve interprofessionali). Complessivamente parliamo di **307 milioni di bottiglie prodotte su quasi 34 mila ettari** - il 4 per cento della superficie vitata francese. I luoghi del mito sono la *Montagne de Reims*, la *Vallée de la Marne*, la *Côte des Blancs* e *l'Aube*. È la regione della **Champagne Ardenne**, a nord est di Parigi, dove prodotto, tipologia di vino e denominazione geografica combaciano perfettamente. Nel mondo enologico, una case history da manuale.*

Per coglierne i dettagli e le sfumature bisognerebbe muoversi in loco tra maison e piccoli récoltant e, tra questi, andare alla ricerca del particolare che contraddistingue i 319 villaggi, che vanno a formare il vigneto dello Champagne (ciascuno con un punteggio in termini qualitativi). Oppure andare a Modena, alla [Modena Champagne Experience](#) l'evento che a inizio ottobre, per il secondo anno consecutivo, ha convogliato nella città emiliana 115 maison, 63 importatori, quasi 500 champagne in assaggio e 4000 visitatori, tra addetti ai lavori e appassionati. Un'idea tutta italiana nata dall'esperienza del [Club Excellence](#), un gruppo di tredici soci tra importatori e distributori. E' nata l'idea di Modena Champagne Experience, un'iniziativa che il direttore **Lorenzo Righi** definisce "innanzitutto didattica", spiegando come "sul mercato dello Champagne c'era da demolire un po' il mito del prodotto irraggiungibile. Noi non consumiamo solo tanto Champagne, ma tendiamo a consumarlo anche un po' più buono rispetto ad altri mercati mondiali. Il triangolo Parma-Reggio-Modena poi tira la volata, grazie alla tradizione dei lambruschi che con bollicine e acidità riconducono alle sensazioni tattili dello Champagne".

Eventi del genere sono anche la cartina tornasole di alcuni trend: "Il successo dell'Aube, ad esempio - sottolinea il direttore - anche conosciuta come *Côte des Bar*, una zona storicamente rilevante per lo Champagne, che ha sempre avuto produttori buoni, magari tecnicamente un po' meno raffinati. Ora non è più così e le venticinque aziende presenti a Modena lo hanno dimostrato. Oppure il successo del *Pinot Meunier*, che da vino di supporto è diventato un'eccellente proposta in purezza. È la spia anche di un cambio di gusto importante. Il grande bevitore di bollicine francesi, al momento dell'acquisto, ha sempre cercato la resa costante del prodotto. Oggi il successo di produttori che non hanno da parte vini di riserva come le grandi maison, dipende anche da un consumatore pronto a "rischiare" un po' di più in cambio di peculiarità".

Anche noi ci siamo mossi tra etichette blasonate e piccoli produttori e questi sono gli Champagne che ci hanno colpito di più.

Maison classiche

La Grand Dame Brute Rosé 2009 | [Veuve Clicquot](#): un colore limpido tra il rame e il salmone, un naso profondo e leggermente esotico che richiama l'arancio e il dattero; in bocca ha la freschezza del pompelmo rosa ma anche il fascino di una chiosa che sa di tabacco e pepe.

Grand Vintage 2008 | [Boizel](#): chardonnay e pinot nero alla pari per un bicchiere dal giallo carico con riflessi ramati. Al naso esprime la frutta scura dell'uva rossa e del pinot mantiene anche una bella vinosità. In bocca vien fuori bene l'acidità e la lunga persistenza. Colpisce per un finale di cenere e sapidità.

Brut Rosé s.a | **Deutz**: buoni tutti gli Champagne in assaggio della maison di Ay, ma tra questi scegliamo il suo rosé, dal color salmone tenue e pur brillante, naso da lampone, fragoline di bosco e arancia sanguinella. Bocca raffinata e armonica, vivacizzata da un'acidità spiccata e anche da un richiamo al salmastro ben marcato che ricorda un po' i ricci di mare.

Blanc de Blancs Grand Cru s.a | [Bruno Paillard](#): un equilibrio sensazionale tra morbidezze e acidità, con la crosta di pane che dà la rotondità e la tensione acida a sferzare il sorso. Un agrumato elegante, quasi candito, su un finale di miele.

Blanc des Millénaires 2004 | [Charles Heidsieck](#): un colore carico che prelude a un vino intenso. Personalità da vendere grazie ad acidità, freschezza, finezza. Più che sui profumi gioca su una trama fittissima che fa letteralmente vibrare il sorso che finisce assai lungo.

Cuveé n.737 D.T s.a, base 2009 | [Jacquesson](#): uno Champagne archetipo, nel senso che ha tutto quello che ci si aspetta da una maison e da una bottiglia importanti. Complessità di naso - frutta bianca matura, miele, frutta secca - e profondità di bocca - qui viene fuori anche la frutta rossa, l'agrume, il gesso, con un finale di pasticceria equilibrato da note saline e balsamiche -.

Brut Rosé 2012 | [Louis Roederer](#) : sceglie la via di un rosato chiaro, delicato, ma che al naso subito evidenzia un carattere deciso. Al primo giro vince la frutta con richiami all'arancia rossa, alla fragola, alla pesca. Poi subentra una leggera speziatura. La bocca colpisce per la matrice "verde" con la menta, l'eucalipto e la salvia.

Côte des blancs

Blanc de Blancs Grand Cru Chouilly "Les Sillons" Millésime 2012 | [Legras&Haas](#): spazia dagli aromi vegetali a quelli di pasticceria senza mai perdere di vista l'armonia: se da un lato ci sono il timo e la frutta tropicale, dall'altro ci sono la nocciola e la crema. In chiusura vince la tonicità che conclude la beva in maniera fresca.

Les Clos | [A. Bergère](#): un *pinot meunier* in purezza per un vino che gioca tutto sulle spezie: zafferano, menta, pepe e mineralità. Freschissimo in bocca e che non smette mai di lasciarsi bere.

Brut Reserve Grand Cru Blanc de Blanc | [De Sousa](#): colpisce subito per una nota evoluta che non è segno di cedimento, bensì di complessità. A spingerla infatti c'è anche una bella sapidità, nonché sentori di zenzero di pietra focaia.

Blanc de Blanc Brut Millésime 1er cru 2012 | [Mandois](#): una polpa cremosa ed elegante, si distingue per un sentore di vaniglia, piacevole e non invadente. Sulla lunghezza emerge anche la

sapidità che dà uno scatto finale alla persistenza.

Prisme 13 s.a | [Guiborat](#): un blanc de blancs elegante e fruttato, con tantissima polpa. Ben bilanciato sulle acidità, ma che lascia poco spazio alle rotondità. Gioca tutto sulla verticalità della beva e il suo compito è quello di lasciare un ricordo di sé freschissimo.

Longitude Blanc de Blancs | [Larmandier-Bernier](#): tutto virato sui bianchi, con la mela annurca, il gelsomino, il rafano. Sottile ma non scarno, tagliente fino alla chiusura, con un po' di vaniglia ben dosata che lo ingentilisce sul finale.

Terroirs | [Agrapart&Fils](#): la purezza dello *Chardonnay* cento per cento al suo meglio. Sa essere fresco e cremoso, acido in maniera calibrata e sapido. Sa di menta ma anche di nocciola e chiude sul caramello, ma una nota di zenzero lo tiene sempre sù di tono.

Vallée de la Marne

Impressions | [Eliane Delatot](#): un *pinot meunier* che colpisce per la sua vinosità e il carattere terragno. Sa di sottobosco e tè, ha una nota verde e balsamica spiccata e in bocca finisce lungo e sapido.

Caractères extra Brut | [Philippe Gamet](#): agrumato spinto, con il limone e il suo succo ad avere la meglio. Asciuttissimo e dritto, bollicina fine e vibrante. Zero concessioni alle morbidezze.

L'Arpent Rouge | [Nowack](#): presenti tutti e tre vitigni con le loro differenti peculiarità: abbiamo così il vegetale, il frutto rosso, le note terrose, il timo e la lavanda da macchia mediterranea. Un vino molto sfaccettato che cambia nel corso della beva.

Aube

Nature | [Rémi Leroy](#): come il nome stesso dice questo vino ha richiami "basici", come il salmastro, la roccia, la pietra focaia. Poi salgono anche le note agrumate e balsamiche. Colpisce per la nitidezza e la limpidezza di beva. Succoso e fresco.

Lalore | [Val' Frison](#): garbatamente esotico con tutti questi sentori di spezie come pepe, curcuma, zenzero. Più intenso che profondo, in bocca concede più spazio al lato gessoso. Non finisce lunghissimo ma ha una bella pienezza.

Rosé de Saignée | [Fleury](#): tra i pionieri della biodinamica, Fleury sceglie, per questo vino, la macerazione diretta del Pinot Nero che, nel calice, si traduce in profumi di fruttato intenso e di erbe aromatiche; in bocca è fragrante e goloso.

Montagne de Reims

Polisy Brut Nature Derriere l'Eglise 2013 | [André Beaufort](#): tutta la forza del Pinot Nero in purezza che vien fuori tannico, vinoso, salato, con note di arancia sanguinella. Non c'è molto altro spazio per fiori e frutti. Piuttosto chiude su una sensazione pepata di carattere.

Comtesse Marie de France Grand Cru 2006 | [Paul Bara](#): ancora un Pinot Nero in purezza dai profumi un po' fané con i suoi sentori di lavanda, timo, erbe secche. La bocca è sottile ma non magra. Pur non essendo intensissima, gioca bene sulle lunghezze, spingendo su polpa e succosità.