



Modena Champagne Experience 2018: quasi 200 note di assaggio e non solo

di Andrea Gori

[15/10/2018 - 10:15](#) [10 commenti](#)

Quattromila persone per **115** maison di **63** importatori, **750** partecipanti alle **15** masterclass e una fiera tutta al servizio dello Champagne mostrano lo stato di salute del vino più chiacchierato e discusso anche se, spesso, bevuto solo a parole in Italia: i numeri della seconda edizione di **Modena Champagne Experience** sono impressionanti ma impressionante è stata soprattutto la macchina organizzativa. Al netto di qualche inevitabile pecca, stavolta praticamente tutto è andato alla grande e oggettivamente era possibile effettuare decine di assaggi in pace e relativa tranquillità, con la possibilità di crearsi percorsi intriganti e di livello, un momento insomma non solo di festa business e ritrovo tra amici, ma anche e soprattutto crescita personale e professionale.

Dal punto di vista di tendenza generale si assiste alla progressiva acidificazione del comparto con vini sempre più secchi immediati e diretti che strizzano l'occhio al filone naturista (comprese molte cuvèe delle maison "classiche"), calo dei dosaggi complessivo

molto pronunciato e la voglia di raccontare il territorio con *lieu dits* e molte etichette da parte di un singolo produttore. Una complessità produttiva sempre più apprezzata da un mercato che richiede prodotti di nicchia e più differenziati.

Tra le maison presenti anche le più spinte sul lato naturale e biodinamico hanno mostrato pulizia pazzesca e ricerca del sorso preciso e lineare, a mostrare che almeno qui la ricerca al *famolo strano* ha avuto un esito positivo, le etichette freak erano davvero una manciata all'interno di un mare di cuvée ben fatte. Magari, come lo scorso anno, si assiste ad un po' di stanchezza sulle nuove proposte dei cataloghi, la ricerca di 2-3 produttori per ogni zona produttiva porta ad inserire maison non di altissima qualità e, in effetti, il calo di qualità media è sensibile senza essere preoccupante. D'altro canto era comunque impossibile per qualsiasi professionista entrare là dentro ed uscirne senza nuove idee e linfa vitale per gli acquisti natalizi e per le carte dei vini.



Assaggi Modena Champagne 2018

(i testi di presentazione e le schede dei vini sono tratti dal libretto della manifestazione, [scaricabile da qui in pdf](#))

.....*Omissis*.....

50. Champagne A. Bergère

La Maison Bergère si trova a Epernay in Avenue De Champagne 38-40. Le migliori uve dei tre classici vitigni: Chardonnay (50%) Pinot Nero (30%) e Pinot Meunier (20%) provenienti dai principali terroir quali Avize, Oger, Mesnil Sur Oger, Fèrebrianges, Etoges e Congy sono saggiamente utilizzate per creare un vasto assortimento di cuvèe. La gamma Bergère riflette l'espressione più pura della Champagne. Le Cuvèe sono originali e rispettose della tradizione. Qualità è la parola d'ordine della Maison.

Nature bdb

Millesimo: 2013

Uvaggio: 100% Chardonnay

Dosaggio (g/l): 2

Mesi sui lieviti: 40

Affilato e arcigno, floreale di tiglio e rose, bocca sottile e raffinata, piacevolmente piccante. **90**

Prestige

Millesimo: 2009

Uvaggio: 50% Chardonnay, 40% Pinot Munier, 10% Pinot Noir

Dosaggio (g/l): 6

Mesi sui lieviti: 72

Mele renette, arancio e resina, gesso e sale. Bocca ampia, carnosa e ricca. Nel finale molto gesso ma frutta di bosco bellissima che torna a ondate nel palato sapido. **92**

Les Clos

Millesimo: 2014

Uvaggio: 100% Meunier

Dosaggio (g/l): 4

Mesi sui lieviti: 32

Sorprendente meunier da singola parcella. Note floreale di ginestra, pepe e zafferano, poi osmanto, cumino, pepe e menta. Lunghezza e freschezza che sorprendono e appagano il sorso. **93**
