



di SPIRITO di VINO

CHAMPAGNE

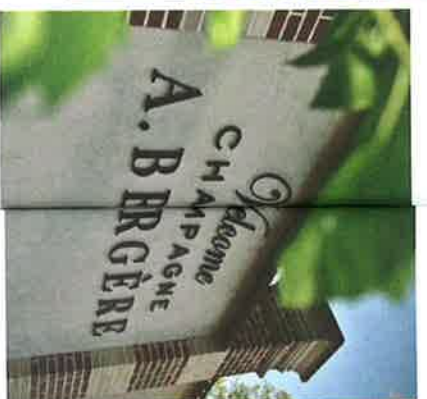
Esclusività e contemporaneità



*di Chiara Giovoni
e Andrea Gori*



NOVITÀ SOTTO CAPSULE



Con sede a Épernay, Champagne A. Bergère produce circa 300mila bottiglie all'anno e il Blanc de Blancs 38-40 (sotto) è il top di gamma. (www.champagnebergereitalia.it).

GIOVANI MA DI LUNGA TRADIZIONE

La famiglia Bergère rappresenta una delle più interessanti novità in Champagne, con un crescente successo tra gli Champagne-lovers italiani, tanto che è stata creata la filiale italiana fondata da Massimo Fabiani e Flaviano Lenzi grazie a cuvée sempre più convincenti e dal notevole rapporto felicità/prezzo. La nuova sede nella prestigiosa avenue de Champagne a Épernay è l'inequivocabile segnale che la Maison fa sul serio. Champagne A. Bergère è un nome legato a una storia familiare dalla lunga tradizione champenoise, ma debutta come marchio di produzione solo nel 1949, quando Albert Bergère comincia a elaborare i propri Champagne seguito poi dal figlio André che con la moglie Brigitte

amplia il patrimonio viticolo, fino alla terza generazione con Adrien, enologo, e sua sorella Annaëlle. Le vigne di proprietà si trovano a Fèrebrianges, Étoges, Congy, Sézanne, Bethon, Charly-sur-Marne, Pavant, Mont-Saint-Père, Essômes, ma anche Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Avize, Chouilly e Cramant. La Maison produce oltre 300mila bottiglie e in cantina sceglie di effettuare alcune vinificazioni in legno per aumentare sia la complessità sia le sfumature.

Tra le cuvée, la punta di diamante è il Blanc de Blancs 38-40, un millesimato di grande mineralità che deve il suo nome al numero civico della sede in avenue de Champagne. Molto interessante anche il Blanc de Blancs sans année, dotato di grazia e freschezza, tratto comune in realtà a tutta la gamma. Recente scoperta è la piccola gemma de Le Clos, Meunier in purezza da Fèrebrianges, cru a metà strada geologica tra Côte des Blancs e Côte de Sézanne.



A. BERGÈRE

Les Clos

**TRA LE 100
ETICHETTE IN
EVIDENZA UNA
TOP TEN DI
CHAMPAGNE
IMPERDIBILI
CON IL NOME
NEL FULGIDO
COLORE ORO**

ideale, per amplificare la vostra esperienza di degustazione di ciascuno degli Champagne, aggiungendo per ogni produttore una breve curiosità. Immancabile il simbolo che accompagna le bottiglie, scelto tra Bio per le produzioni biologiche o biodynamiche, Must Have per gli Champagne da intenditori, la coccarda con il simbolo dell'euro per indicare le cuvée dal miglior rapporto qualità/prezzo, Coup de Coeur per le cuvée che ci hanno sorpreso e Gourmand quando si presta particolarmente agli abbinamenti enogastronomici. Sicuramente tra i nostri 100 troverete anche il vostro nuovo Champagne del cuore. La selezione dei 100 Champagne di questa guida, va ribadito, nasce senza alcuna presunzione di esaustività, né con l'ansia del primato sull'assaggio inedito per anticipare il mercato, ma anzi con il desiderio profondo di imparare da ogni singola degustazione e da ogni scambio di opinioni con le appassionate persone che contribuiscono a rendere grande lo Champagne, non soltanto in Francia, ma anche nel nostro Paese.

ideale, per amplificare la vostra esperienza di degustazione di ciascuno degli Champagne, aggiungendo per ogni produttore una breve curiosità. Immancabile il simbolo che accompagna le bottiglie, scelto tra Bio per le produzioni biologiche o biodynamiche, Must Have per gli Champagne da intenditori, la coccarda con il simbolo dell'euro per indicare le cuvée dal miglior rapporto qualità/prezzo, Coup de Coeur per le cuvée che ci hanno sorpreso e Gourmand quando si presta particolarmente agli abbinamenti enogastronomici. Sicuramente tra i nostri 100 troverete anche il vostro nuovo Champagne del cuore. La selezione dei 100 Champagne di questa guida, va ribadito, nasce senza alcuna presunzione di esaustività, né con l'ansia del primato sull'assaggio inedito per anticipare il mercato, ma anzi con il desiderio profondo di imparare da ogni singola degustazione e da ogni scambio di opinioni con le appassionate persone che contribuiscono a rendere grande lo Champagne, non soltanto in Francia, ma anche nel nostro Paese.

LEGENDA DEI SIMBOLI NEI MAGNIFICI 100

				
BIOLOGICO, BIODINAMICO	MUST HAVE	BION RAPPORTO QUALITÀ/PREZZO	COUP DE COEUR	GOURMAND



Dal 1848 proprietari e vigneron, la famiglia Bergère inizia la produzione a marchio proprio nel 1949 dai vigneti tra la Vallée de la Mame, la Côte des Blancs e la Côte de Sezanne (tra cui vecchie vigne Grand cru) con una dominante dallo Chardonnay, che caratterizza tutte le cuvée. Fa eccezione Les Clos, dal Ferebrianges in Val du Petit Morin, millesimato 2014 non dichiarato da singola parcella di Meunier, vinificato in inox con malolattica, che trasferisce nel calice la fragranza fine e delicata di quest'uva che anche in vinificazione separata sta ottenendo crescente consenso. Sorprendente profilo floreale con note di ginestra, osmanto e fiori di frangipane, sfumature di mela disidratata e miele allo zafferano, lunghezza appagante dalla trama agrumata e dal finale di brioche.

UVE: 100% Meunier
MATURAZIONE SULL'LEVITI: 36 mesi
DOSAGGIO: 4 gr/lit
FOOD PAIRING: Capesante crema topinambur e caviale
MUSIC PAIRING: At Last - Etta James



La storia di manipulant inizia nel 1949 con Albert Bergère, poi col figlio André, oggi affiancato dai figli Albert, André, Annabelle e Adrien; da qui la A, nel nome della Maison, con sede al 38/40 dell'avenue de Champagne di Epernay, accanto a Poi Roger.

