

Le Bureau du Champagne a Bologna: 4 cuvée raccontate da Claudia Nicoli

scritto da Enzo Radunanza | 20/05/2019



Sabato 18 maggio a Bologna, presso il ristorante VIVO Vincenzo Vottero Tast Lab, è andata in scena una “effervescente” degustazione di Champagne nell’ambito del ciclo di seminari di alta formazione riservati ai professionisti del vino. Perfetta la conduzione della prima Ambasciatrice dello Champagne italiana.

Pioggia e Champagne. Così potrebbe rinominarsi l’appuntamento dedicato al [celebre vino francese](#) che si è svolto **sabato 18 maggio a Bologna** in un clima autunnale, nell’ambito de [“Gli Incontri del Bureau du Champagne”](#), progetto ideato dal *Comité Champagne*.

Il Ristorante VIVO Vincenzo Vottero Taste Lab di via Saragozza ha ospitato uno dei tanti

seminari che si tengono in giro per l'Italia con lo scopo di approfondire la cultura della Denominazione d'Oltralpe, coinvolgendo i vari professionisti del vino accorsi numerosi. L'appuntamento felsineo è stato organizzato in collaborazione con la delegazione regionale dell'**Associazione Nazionale Italiana Le Donne del Vino**.

Un pomeriggio piacevole e istruttivo, con una **sofisticata degustazione di 4 cuvée** rappresentative di diverse aree dell'area di produzione a denominazione Champagne (AOC), ottenute dai tre vitigni principali (pinot noir, meunier e chardonnay) e il tutto condotto da **Claudia Nicoli**, Ambasciatrice dello Champagne per l'Italia nel 2006, nonché abilissima narratrice del vino che riesce a presentare con parole semplici ed evocative delle sensazioni riscontrate.

Champagne: da un'area di produzione all'eleganza nel calice

L'**area di produzione a denominazione Champagne** si estende per circa 34.000 ettari sul territorio francese a 150 km da Parigi e **comprende 320 Comuni (o cru) e 5 dipartimenti**: la Marne (66%), l'Aube (23%), l'Aisne (10%), la Haute-Marne e la Seine et Marne. La superficie vitata si divide in 4 macro regioni: la Montagne de Reims, la Vallée della Marne, la Côte des Blancs e la Côte des Bar.

Ci troviamo in un territorio eterogeneo dal punto di vista orografico e climatico, con conseguenze importanti sulla coltivazione della vite e sulle caratteristiche impresse all'uva. I terreni sono posti tra i 90 e i 300 metri di altitudine, con pendenze varie che possono arrivare fino al 60%. Sussistono, da un lato, un **clima oceanico** con basse temperature, sbalzi termici tra le stagioni, piovosità regolare (quindi apporto idrico soddisfacente) e variazioni termiche annue poco incisive e, dall'altro, un **clima continentale** soleggiato in estate ma con gelate invernali che possono anche diventare molto insidiose per le viti.

Le Bureau du Champagne a Bologna: la degustazione di 4 cuvée

Nell'incontro del 18 maggio, sono stati **4 gli Champagne degustati**, ottenuti dai tre vitigni autorizzati a confluire nella Denominazione ossia **chardonnay** (che conferisce uve bianche), **pinot noir** e **meunier** a bacca rossa. Ognuno di essi trasmette al prodotto finale determinate specificità di freschezza, acidità, mineralità ma il vino è anche il risultato dell'intervento umano; sono proprio i vignaioli che orientano, in un senso o nell'altro, le caratteristiche nel nettare che arriva nei nostri calici.

1. Champagne Bruno Michel Extra Brut La Demi-Lune

Il primo Champagne degustato è l' **Extra Brut "La Demi-Lune" della cantina Bruno Michel**, situata in Vallée de la Marne (nel paese di Pierry) e che prende il nome dal suo fondatore, convinto sostenitore del biologico.

Il **Demi-Lune**, senza solfiti e contraddistinto dalla certificazione bio, è ottenuto da uve **Pinot Meunier al 100%**. Colpiscono immediatamente la brillantezza, l'insolito colore giallo dorato che tende al ramato e le bollicine fini e persistenti che si riveleranno anche successivamente al palato.

Al naso, il bouquet offre tanti aromi che vanno dai fiori bianchi e fiori d'arancio alla frutta matura fresca (mela cotogna e pera), dalla pasticceria (mele al forno, torta di mele e pasticcini, soprattutto) all'erba appena tagliata. Il sorso fa pizzicare piacevolmente la lingua, il vino entra con molta acidità e freschezza e si avverte, soprattutto in questa fase, la gessosità conferita dalla marna, una roccia

sedimentaria presente nella Vallée de la Marne.

2 Herbert Beaufort “a Bouzy” Grand Cru Tradition Carte D’Or

Il secondo Champagne è della cantina **Herbert Beaufort** e viene prodotto nel paesino di Bouzy nei pressi del monte Reims. Un Metodo Classico ottenuto da **Pinot nero 100% vinificato in bianco** e questo fa presagire un’eleganza che, dall’analisi multisensoriale, non verrà delusa. Siamo in presenza di un’azienda che si è impegnata nella cura dei vitigni, nell’attenzione posta nella raccolta e nel miglioramento delle tecniche di vinificazione per esaltare le peculiarità dell’uva che cresce soprattutto nella Montagne de Reims e Côte des Bar ossia su terreni calcarei e clima fresco.

Herbert Beaufort “a Bouzy Grand Cru” ha un colore delicato o, volendo utilizzare una definizione tipicamente francese, è un “**giallo lunare**”. Eleganza, mineralità e freschezza di questo Champagne si manifestano tanto nell’esame olfattivo che in quello gusto-olfattivo.

Frutta e fiori (tiglio, acacia, pera) si mescolano ai profumi del mare e alla mineralità. Al palato è secco, pungente e acido e stuzzica con le sue bollicine finissime e persistenti. La nota leggermente allappante è trasmessa dai terreni gessosi su cui crescono le viti.

3. Champagne Devaux Grande Reserve Brut Veuve

Il terzo Champagne è prodotto da Devaux , una cooperativa di viticoltori della zona di Bar-sur-Seine che gestisce 1500 ettari di vigneti. Il **Devaux Grande Reserve Brut Veuve** è ottenuto da pinot nero (70%), chardonnay (30%) e da altri vini di riserva. Dopo la fermentazione in vasche di acciaio, subisce una fermentazione malolattica non inferiore e sei mesi.

Il **colore è di un bel giallo dorato** mentre i profumi sono dolci; dal naso, infatti, arrivano sentori di frutta candita, frutti rossi (fragoline di bosco, lamponi) e caramelle gelee ma non manca il tipico profumo di pan brioche. In bocca il vino è tagliente, procura salivazione e ha una decisa nota sapida che fa venir voglia di accompagnarlo con tartine di pesce crudo, ostriche , crostacei vari o altri antipasti. Piacevolissime le note agrumate di buccia di limone, pompelmo e cedro, su tutti.

4. Champagne Pommery Blanc de Blancs

Si chiude con una delle regine tra le Maison d’Oltralpe: **Pommery** di cui viene servito il “**Blac de Blancs**”, un **100% Chardonnay dal colore giallo oro-verde** più pallido dei precedenti vini degustati ma dalla ricchezza aromatica sorprendente.

Già tenendo il calice sul tavolo, arrivano crosta di pane, lieviti, fiori bianchi ma anche agrumi come il cedro, lime e il pompelmo rosa. L’ingresso in bocca è prorompente per la sua freschezza, per le bollicine fittissime e persistenti e la decisa acidità. Anche qui ricorre la mineralità che evoca il mare in tempesta.

L’Associazione Nazionale Le Donne del Vino

L’**Associazione Nazionale Le Donne del Vino** è nata nel 1988 e comprendente oltre 850 iscritte tra produttrici, ristoratrici, enotecarie, sommelier e giornaliste. Lo scopo è promuovere la cultura del vino ed evidenziare le capacità imprenditoriali delle donne che hanno anche apportato delle peculiarità stilistiche che mancavano, in un settore soprattutto maschile.

L’associazione è molto attiva con iniziative lungo le Stivale e coinvolge istituzioni e organizzazioni del vino italiane ed estere per formare, raccontare e godere del vino.