



## Champagne Experience, un effervescente successo post Covid

**Cresce del 30% la partecipazione alla quarta edizione della kermesse dedicata allo champagne**



Riccardo Isola ai banchi d'assaggio di Champagne Experience 2021 (Foto © Riccardo Isola).

L'effervescenza d'Oltralpe affascina, seduce e appaga. Sempre e comunque. La due giorni modenese di **Champagne Experience**, evento organizzato da Excellence e dedicato all'omonimo vino, ha ottenuto un grande successo, con oltre 6.000 accessi, tra espositori, operatori del settore e appassionati.

## **Champagne Experience 2021: il racconto della quarta edizione**

Una quarta edizione che, il 10 e 11 ottobre, ha visto presenti **18 tra i maggiori importatori e distributori di vini e distillati di eccellenza**. **Modena Champagne Experience 2021** ha regalato un parterre d'assaggio di grandissimo spessore in cui caratteristiche e peculiarità di questo grande prodotto della terra e della "culture du vin" si sono lasciate trasportare e sostenere da perlage finissimi, eleganti e in alcuni casi sbalorditivi.



La partecipazione all'edizione 2021 di Champagne Experience è cresciuta del 30% (Foto © Riccardo Isola)

Una quarta edizione che, stando ai dati rilasciati dall'organizzazione, si è **chiusa con una crescita del 30% di accessi rispetto all'ultima**, svoltasi nel 2019 prima dell'arrivo della pandemia, e il sold out di tutte le master class.

«Siamo davvero soddisfatti per la grande risposta che abbiamo ricevuto sia da parte degli espositori, ben 121 che hanno messo in degustazione oltre 600 etichette, che dei visitatori – sottolinea il direttore di Excellence, Lorenzo Righi -. Un aspetto decisivo nel successo e nella crescita di Champagne Experience è il ruolo ricoperto dagli importatori: oltre che essere organizzatori di questa manifestazione, sono anche parte attiva nel coinvolgimento dei clienti. Si tratta di un elemento fondamentale e che ha come conseguenza un'elevatissima presenza di operatori del settore, che rappresentano più del 75% dei visitatori totali, un elemento assolutamente differenziante rispetto a tutte le altre manifestazioni del vino che si svolgono in Italia».

## Un percorso tra le bollicine dei banchi d'assaggio

Al di là delle formalità di rito, il lungo percorso fatto tra i banchi abbastanza affollati, ha portato a toccare in punta di palato decine e decine di espressività provenienti dalle aree di produzione distintive di questo capolavoro assoluto.

---

Stiamo parlando dei territori della *Montagne de Reims*, *Côte des Blancs*, *Vallée de la Marne*, *Côte de Sézanne* e *Aube*. Sorsi in cui il lessico più strutturato e complesso del **Pinot Noir** (caratteristico soprattutto delle firme territoriali provenienti dalla Montagne de Reims e dall'Aube) si alternano a quelli dello **Chardonnay** in cui finezza ed eleganza ne tracciano le linee distintive (*Côte des Blancs* e *Côte de Sézanne*), per arrivare agli assoli dati soprattutto dal **Pinot Meunier** (*Vallée de la Marne*) in cui struttura e complessità aromatica hanno fatto la voce del padrone.

Questi sono assolutamente “scatti” approssimativi e riassuntivi che ci aiutano a rendere facile un approccio a chi di questo caleidoscopico, seppur molto stringente, terroir enoico non ne conosce le profondissime e campanilistiche diversità.

## **Alcune degustazioni del “nostro” Champagne Experience 2021**

**Non è possibile qui riassumere cosa si è distinto in assoluto** al Modena **Champagne Experience 2021** ma possiamo comunque tracciare un resoconto complessivo del viaggio organolettico fatto.

Tra i **non millesimati** (*sans année*), praticamente il 90% della produzione nello Champagne, è emerso un **equilibrato livello tra finezza, freschezza e complessità aromatica** mentre tra i millesimati (*millésime*), ma bisognerebbe segnare caso per caso e quindi anno per anno (non basterebbe uno dei 166 volumi dell'Encyclopédie), esplose in modo netto, nitido e incontrovertibile il senso autentico di quello che chiamiamo “terroir”.



Gli champagne della Maison Rochet-Bocart (Foto © Riccardo Isola).

### **Rochet-Bocart di Mathilde Devarenne**

Ci sentiamo però di segnalare una piccola realtà che ci ha veramente colpito tantissimo, soprattutto per l'amore e per la dedizione curate dalla giovane vigneron **Mathilde Devarenne** che dal 2014 ha preso le redini della cantina.

Siamo nel territorio Montagne de Reims e parliamo dello champagne di [Rochet-Bocart](#). Realtà di Vaudemagne (comune Premier Cru) in cui si sviluppa un enclave dedita allo Chardonnay in terra di bacca nera.

Per quanto concerne il **Pinot Noir** (da vigne Grand Cru di Verzy) il lessico del sorso è classico ma fortemente improntato al rispetto dell'emersione territoriale della texture organolettica. Uno champagne che si può tranquillamente bere da solo ma che grazie alle sue caratteristiche e fattezze è assolutamente gastronomico.



Un momento della degustazione di Rochet-Bocart (Foto © Riccardo Isola).

Il **Blanc de Noirs** ha millesimo non dichiarato al 2015 ed è frutto di un 100% Pinot noir con dosaggio molto basso (3 gr/l) e 36 mesi di sosta sui lieviti. Un vino sottile e tagliente, molto fresco e cremoso, in cui il fruttato agrumato si accompagna a una sensuale mineralità gessosa che si chiude con sapidità perfettamente equilibrata.

Il **Blanc de Blancs**, anch'esso con stesso millesimo non dichiarato, è prodotto da **100% Chardonnay** con sempre bassissimo dosaggio (3 gr/l) e 36 mesi sui lieviti. Qui la grammatica è composta da schiettezza, vivacità, croccantezza ed eleganza. Agrume e mineralità si intersecano all'interno di un perlage finissimo e molto cremoso sorretto da una complessità organolettica che dalla frutta attraversa campi di fiori bianchi e gialli.

#### Data di creazione

13/10/2021

#### Autore

riccardo-isola