

Quel “suono” delle bollicine francesi che ci ha emozionato al Salone dello Champagne

scritto da Augusta Boes | 20/10/2023



L'edizione 2023 di Modena Champagne Experience, svoltasi il 15 e 16 ottobre, è stata da mille e una notte. Due giorni travolgenti all'insegna della gioia e della condivisione che hanno confermato le consuete vibrazioni ed energie positive

A prescindere dai gusti personali, dalle preferenze di territorio e dalla predilezione di stile, su una cosa possiamo dire di essere tutti d'accordo: si esce da **Modena Champagne Experience** con la voglia di ritornarci presto. Due giorni travolgenti all'insegna della gioia e della condivisione che riescono a concentrare, ogni volta, una quantità enorme di vibrazioni ed energie positive.

La spumeggiante manifestazione targata **Società Excellence** continua a crescere e, alla sua sesta edizione, schiera ben [176 Maison da mille e una notte](#). Un vero paradiso per gli amanti delle bollicine più famose del mondo, ma anche una palestra dal valore incommensurabile per chi desidera approfondire la conoscenza con il mondo infinito dello Champagne.

5 aree tematiche per un'organizzazione perfetta

Impeccabile come sempre l'organizzazione, con la suddivisione dello spazio fieristico in cinque aree tematiche e territoriali chiaramente delimitate: **Côte des Bar**, **Côte des Blancs**, **Montagne de Reims**, **Vallée de la Marne** e le **Maison Classique**. Nonostante la forza impetuosa di questo brioso tsunami, così è davvero impossibile perdere la bussola.



Il “suono” emozionante dello Champagne

Più lo si assaggia e più ci si rende conto che la **degustazione dello Champagne** segue regole tutte sue. È **l'unico vino che coinvolge anche l'udito**. Che sia solo un sibilo prerogativa del sommelier esperto, oppure col botto nelle celebrazioni, fino alla doccia generale nelle premiazioni, lo Champagne si fa sentire già all'apertura della bottiglia. Riempie i calici con lo **scintillio delle bollicine**, e il loro ritmo musicale si affievolisce gradualmente mentre affiorano alla superficie.

Seduce con il suo impatto in ingresso e la morbida carezza della spuma, ma è nella chiusura del sorso che sprigiona la vera potenza del suo incantesimo. Lo Champagne si aggrappa in fondo al palato con una persistenza tale che, a distanza di giorni, basta chiudere gli occhi per sentire ancora nettamente il suo sapore.

Il nostro racconto di Modena Champagne Experience

Più si assaggiano le iconiche bollicine francesi, più crollano le certezze e le preferenze di ognuno di noi. Alcuni Brut ed Extra Brut, come i **Grand Cru Gonet Sulcova** o le eleganti interpretazioni di

Hélène Beaugrand, sono talmente perfetti nell'equilibrio e nell'armonia generale del sorso, che riescono a conquistare anche gli irriducibili del dosaggio zero.

Gli amanti della Montagne de Reims, con i suoi Pinot Noir tesi, vibranti e taglienti alla stregua dei **Grand Cru** firmati **Jacques Rousseaux**, non potranno fare a meno di provare un brivido di trasalimento al cospetto della profondità multidimensionale delle espressioni de la Vallée de la Marne. La fusione perfetta tra Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay, assemblaggio ampiamente utilizzato in questa zona, regala un'esperienza intensa che si spiega chiaramente nei sorsi emozionali di **Bourgeois-Diaz** e **Jeunaux-Robin**.



Etichette Jeunaux-Robin (Foto © Augusta Boes).

Chi ama i tratti di estrema eleganza, precisione e finezza di etichette come **Jacquesson Couvé 746**, rimarrà ugualmente conquistato dal carattere unico, inimitabile e imprevedibile dei Pinot Noir di confine di **Amaury Beaufort** e **Quentin Beaufort**, due voci sincere, piene di estro e decisamente fuori dal coro. Questione di geni in tutti i sensi verrebbe da dire.

Per coloro poi che difendono a spada tratta la tesi che la "mineralità" non sia una sensazione gusto-olfattiva, c'è da scommettere che il profumo del **gesso** di **Bassuet** in **Côte des Blancs**, che ritorna con precisione nel bouquet e nel sorso dei meravigliosi **Champagne Bolieu**, possa diventare motivo di numerose diserzioni da questa singolare crociata.

Lo Champagne è sempre un'esperienza che ci porta lontano, nei luoghi della memoria, dei sogni e delle fiabe, e qui **Pascal Douquet** riesce a creare una suggestione davvero incomparabile. Assaporando il suo **Diapason Grand Cru Blanc de Blancs** ci si ritrova immediatamente in un

bosco incantato, tra felci, funghi e tartufi, e perché no anche qualche simpatico folletto e graziosa fatina. Un tuffo nel **Anthocyanes Rosé Premier Cru**, invece, è come una gita su una spiaggia della Bretagna, inebriati dal profumo delle onde, degli scogli e delle ostriche.



Alcune etichette Pascal Douquet (Foto © Augusta Boes).

Tirando le somme, un viaggio alla scoperta dello Champagne è sempre un viaggio alla scoperta di sé stessi. Lo Champagne gioca con la logica, sfida le certezze, sovverte le credenze, stimola sempre ad andare oltre limiti e parametri, in un affascinante gioco di seduzione fatto di intrecci sottili, verità sussurrate e colpi di scena. Se ritenete di non amare le famose bollicine d'oltralpe, allora è evidente che non avete mai partecipato alla grande festa di [Società Excellence](#). Provate a mettervi in gioco la prossima volta, ne uscirete irrimediabilmente conquistati.