

# Champagne rosé, 5 etichette per apprezzarne le varie sfumature

scritto da Salvo Ognibene | 24/10/2023



**Modena Champagne Experience è un'occasione unica per degustare una vasta gamma di bollicine francesi, dalle cuvée più iconiche alle scoperte meno conosciute. Sono state 176 le maison presenti alla sesta edizione, con 7 masterclass di approfondimento, di cui vi raccontiamo quella sugli champagne rosati**

Famosa per la sua tradizione culinaria di alta classe, Modena ha ospitato la più grande manifestazione in Italia dedicata agli champagne che ha riunito, **domenica 15 e lunedì 16 ottobre**, operatori del settore, winelover e amanti delle bollicine francesi.

All'interno dei padiglioni di ModenaFiere, 176 realtà - suddivise tra storiche Maison e piccoli vigneron - hanno condiviso l'evento insieme agli oltre 6.000 professionisti e appassionati che hanno avuto modo di degustare oltre 900 etichette.

La sesta edizione di [Modena Champagne Experience](#), sempre organizzata da *Società Excellence*, ha previsto anche molti momenti di formazione, confronto, approfondimento e dibattito con l'obiettivo di offrire al visitatore un'esperienza sensoriale coinvolgente insieme a un supporto culturale di

grande livello.



## Le 7 masterclass di Modena Champagne Experience 2023

Le 7 le degustazioni guidate, suddivise nei due giorni di evento, sono state condotte da professionisti e profondi conoscitori del mondo dello champagne.

### **Bollicine al buio**

Si è iniziato domenica con ***Bollicine al buio***, un viaggio sensoriale nel quale i partecipanti sono stati bendati per non conoscere il nome dei produttori e le tipologie servite, e per non essere condizionati dal colore. Appassionante il racconto fatto da **Luca Boccoli**, Chevalier de l'Ordre des Coteaux de Champagne e selezionatore di vini, insieme a **Ilaria Giardini**, sommelier e appassionata ricercatrice di realtà vitivinicole artigianali.

**Vito Intini**, presidente nazionale Onav, ha condotto il primo dei due incontri dedicato alle **Top Cuvée** mentre il secondo è stato condotto da **Francesco Falcone**, degustatore, scrittore e divulgatore indipendente.

### **Blanc de Blancs**

Spazio ai **Blanc de Blancs** e alla loro vivace tensione e longevità: in cattedra **Luigi Bertini**, enologo di professione e docente Fisar, e **Manlio Giustiniani**, docente FIS e collaboratore di molte testate di settore che ha condotto un approfondimento dedicato al **millesimo 2008** con 5 grandi interpreti in degustazione.

## Vinification à l'ancienne

L'altra chicca è stata offerta da **Michel Bettane**, ideatore insieme a **Thierry Desseauve** di una delle più influenti guide del mondo del vino. Ha illustrato ai partecipanti che cos'è la cosiddetta "**Vinification à l'ancienne**", ovvero l'arte di realizzare champagne attraverso l'ausilio del legno.

## Champagne rosé, 5 etichette per apprezzarne le sfumature

Noi abbiamo seguito la degustazione "**Tutte le sfumature del rosé**" con **Paolo Porfidio**, head sommelier e coordinatore ASPI, e **Marco Tonelli**. Sono state presentate e assaggiate le seguenti 5 etichette di Champagne rosé.



Foto © Salvo Ognibene

### **Jeunaux-Robin, Rosé de Saignée Extra Brut nv**

Champagne di grande personalità, intenso, e di buona struttura. Pinot Meunier in purezza da vigne di 45 anni, macerazione sulle bucce di una quarantina di ore e circa 30 mesi sui lieviti durante la rifermentazione in bottiglia. Al naso note di frutta nera e ciliegia, al gusto leggermente tannico e vinoso ma di grande complessità e vivacità. Importato da [Vite e Vini](#).

### **Louis Roederer, Cristal Rosé Brut 2014**

Da un'annata catalogata con tre stelle, nasce questo Champagne Rosé a volte discusso tra la critica enologica. Proveniente da vecchie viti di Pinot Nero ad Ay e Chardonnay allevate in regime biodinamico, riposa sui lieviti per sei anni dopo una vinificazione in botti di legno per il 20% senza



l'uso della fermentazione malolattica. Frutto maturo e delicato, elegante e rotondo al gusto con un residuo zuccherino mai eccessivo ma presente. Dosaggio di 8 g/l, importato da [Sagna](#).

### **De Venoge, Louis XV Rosé Extra Brut 2006**

Champagne prodotto solo nelle migliori annate da 60% Pinot Nero e 40% Chardonnay, si distingue per l'aggiunta di vino rosso da vecchie vigne e la permanenza sui lieviti per 12 anni (sboccato nel 2019). Mandorle tostate, profumi esotici di frutta rossa al naso. Al palato è dotato di grande piacevolezza e gusto. Annata catalogata quattro stelle, importato da [Premiere](#).



Le 5 etichette degustate (Foto © Salvo Ognibene).

### **Tarlant, L'Aerienne Prestige Rosé 2004**

50% Chardonnay, 21% Pinot Noir, 15% Meunier e 14% Pinot Noir vinificato in rosso, nessuna malolattica, niente filtrazioni e chiarifica e affinamento di minimo 17 anni sui lieviti in bottiglia. Uno champagne a "strati", naso profondo con un racconto diversificato. Gusto ampio e sorso dritto e verticale. Solo 3000 bottiglie (sboccatura febbraio 2021), importato da [Teatro del Vino](#). Annata quattro stelle.

### **Veuve Fourny & Fils, Rosé Vinoteque MV 2000 (magnum)**

Pinot Noir e Chardonnay dal villaggio di Vertus, nella Côte des Blancs. Arricchito con vini di riserva, riposa per vent'anni in bottiglia, Bolla molto esile, profumi di agrumi e zucchero filato al naso. Discreta freschezza al gusto e delicate note saline. Annata quattro stelle, importato da [Pellegrini](#).