

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](#).