



3 “Maison” e 6 champagne da provare, pensando alla mia Nizza

Lo champagne non è un prodotto di lusso, è un'eccellenza legata a un territorio e, soprattutto, dei contadini che lavorano la vigna impegnandosi a produrre un vino di altissima qualità



3 Maison e 6 champagne da provare (Foto © unsplash.com).

Nizza dolce Nizza, quando ti rivedrò? In queste settimane di stravolgimento delle nostre vite, tra le tante problematiche c'è anche quella di chi, come me, vive in differenti luoghi e non può tornare in una delle proprie abitazioni.

Da ormai 5 anni trascorro parte della mia esistenza in **Piemonte**, nel verde Roero, e parte in **Costa Azzurra**. Mi divido tra il Nord Ovest, quando sono in Italia, e il Sud Est quando vivo in Francia ma attualmente, come tutti, sono bloccato e non posso passare la frontiera.

3 Maison e 6 champagne da provare

Per meglio ricordare la mia Nizza, vi parlo di **sei champagne molto interessanti**. Chiaramente Nizza non ha nulla a che vedere con la zona di produzione di questi vini ma potete ben comprendere quanto [champagne](#) si beva in città con il grandissimo giro turistico che ha la Costa.

1. Champagne De Barfontarc: “Tradition Brut” e “Noir”



Champagne De Barfontarc: "Tradition Brut" (Foto © Fabrizio Salce).

Inizio con due espressioni enologiche della maison [Champagne De Barfontarc](#). La sua sede è a Baronville, nella Côte des Bar, ed è una **cantina nata nel 1962** grazie all'iniziativa di circa 50 récoltant che diedero vita alla **Coopérative Vinicole de la Région de Baronville**.

La proprietà conta **112 ettari di vigne** dislocate sui territori di 7 villaggi circostanti. Negli anni, De Barfontarc si è **distinta per la produzione di una gamma di etichette decisamente ampia**, champagne capaci di esprimere il carattere della parte più meridionale della terra della Champagne, vini che si caratterizzano per lo **stile evidenziato da una cremosità fruttata**.

Il primo che ho scelto è il **100% Tradition Brut** mentre il secondo è il **Noir**. Il **Tradition**, 80% Pinot Noir e 20% Chardonnay, ha un **colore giallo chiaro**, un bouquet che esprime note di agrumi, albicocca e fichi, sfumature che si ritrovano in bocca accompagnate da una forte ma elegante, **cremosa freschezza**. Il secondo, prodotto con uve 100% Pinot Noir, ha un bel colore giallo chiaro con lievi riflessi ramati, il sapore esprime note di frutti rossi e gialli canditi, sentori di brioche e un **armonico tocco speziato**. Molto apprezzabile come aperitivo, abbinato a piatti strutturati come per esempio il riso allo zafferano.

Tornando alla mia Nizza, facendo una pausa tra un assaggio e l'altro, ammetto che inizi a mancarmi, è una **città viva dove c'è sempre qualcosa da fare**. Anche in Francia, come in Italia, le differenze tra le varie regioni sono notevoli, diversità territoriali, architettoniche, di clima, di tradizioni e di storia. Un parigino non è paragonabile a un marsigliese, e la Bretagna non è la Provenza, ma lo champagne credo che unisca tutti tranquillamente all'unisono.

2. Michel Mailliard: “Mont Vergon Millesimee” 2008 e “Gregory”

La seconda maison che vi presento è **Michel Mailliard**, con sede a Vertus nel cuore della Côte des Blancs. Gli ettari di vigneto della cantina sono classificati come **Premier Cru** e situati a circa 20 km a Sud-Est di Epernay.

La storia aziendale è molto interessante e testimoniata da documenti risalenti al 1894, anche se si deve andare oltre con **Alexis Mailliard**, più di un secolo fa. La maison è guidata dalla terza e dalla quarta generazione della famiglia e possiede **23 ettari di vigneto** metà dei quali sono ubicati a Vertus e il resto nei territori circostanti.

Per Michel Mailliard lo Champagne non è solo una questione di tecnica enologica, ma un valore emozionale e culturale. Ho assaggiato la **Cuvee Mont Vergon Millesimee 2008** e la **Cuvee Gregory**.



Michel Mailliard: “Mont Vergon Millesimee” 2008 (Foto © Fabrizio Salce).

Il **Mont Vergon** è un **100% Chardonnay** dal colore giallo intenso, con un bouquet che esprime note di fiori bianchi, susina, burro e pasticceria e un finale in bocca con cenni di meringa. Uno champagne straordinario con primi piatti a base di pasta ripiena e con secondi di pesci e crostacei.

Il **Gregory**, è un vino dal colore giallo paglierino, ha un sapore con note di fiori bianchi, frutta a polpa bianca e cenni di pasticceria e una cremosa freschezza.

Contrariamente al pensiero di molti Nizza, che diede i natali a Giuseppe Garibaldi, non è mai stata

una città italiana, era terra di Savoia questo sì, ma non ha mai avuto il tricolore con il verde; dalla bandiera savoiarda è passata direttamente a quella francese. A differenza di Torino, la città in cui sono nato, che a tutti gli effetti è stata una città francese del Dipartimento del Pò (Département de l'Éridan – Eridano antico nome del fiume Po). Avvenne tra il 1802 e il 1814 con **Napoleone che a Torino fece cose importanti**: istituì la Borsa, la Camera di Commercio, la numerazione civica fu applicata in base a quella di Parigi attivata poco tempo prima. Il meraviglioso ponte che unisce la Gran Madre alla splendida Piazza Vittorio Veneto risale al quel periodo; periodo in cui ci si poteva sposare e divorziare senza alcun problema burocratico religioso.

3. Champagne Lepreux-Penet: “La Vie En Rose” e “Secret Des Bulles”



Champagne Lepreux-Penet: al centro “Secret Des Bulles” (Foto © Fabrizio Salce).

Tra storia, ricordi e nostalgia per Nizza (Nissa – Nice) ecco altri due vini eccellenti di [Lepreux-Penet](#), una **storica casa che fonda le sue radici al tempo della Rivoluzione Francese**. In quel tempo **Basle Penet** acquistò le prime parcelle di vigneto nei dintorni di **Verzy** vendendo le uve raccolte a chi poteva pressarle.

Arriva il 1929 e l'azienda di famiglia, con la gestione di **Louis-Gilbert Penet**, acquista una pressa e aderisce allo statuto di **Récoltant Manipulant**. Nel momento in cui il testimone passa al figlio Jean-Marie esce sul mercato la marca di **Champagne Jean-Marie Penet**. Passa qualche anno e la figlia Florence sposa **Jean-Paul Lepreux** e quasi per magia arriva lo champagne che abbiamo ora.

Otto generazioni e ancora **tutto è fatto manualmente nel rispetto delle tradizioni ancestrali**, conservando i metodi tipici di produzione dello Champagne. Le vigne sono situate a Verzy e

Verzenay, la classificazione è **Grand Cru** e i vini maturano nelle *crayères* del XIX secolo preziosamente conservate.

Qui parliamo di due champagne in particolare: **La Vie En Rose Brut Grand Cru** e il **Secret Des Bulles Brut Grand Cru**. Il primo è un **rosé dal meraviglioso colore rosa salmone**, al naso è fine, elegante e ricco di aromi di bacche rosse, ribes, lamponi e fragole. In bocca è fresco e fruttato con magici sentori di fragoline: 100% Pinot Noir. Il segreto della bolla, il **Secret Des Bulles**, è uno **Champagne con una leggera veste dorata** e un'effervescenza fine e regolare. Pulito, accattivante, unisce frutti a polpa bianca e frutti rossi. Al palato è pieno, fresco, croccante, con un buon equilibrio generale: 2/3 Pinot Noir, 1/3 Chardonnay.



Champagne Lepreux-Penet: al centro “La Vie En Rose Brut Grand Cru” (Foto © Fabrizio Salce).

Emozioni oltre il gusto

E così dopo avervi parlato delle **3 “Maison”** e di **6 “champagne”** aggiungendo qualche nota del passato miscelata alla mia attuale nostalgia transalpina, ringrazio **Sergio Bruno**, un uomo che cerca di diffondere la cultura del vino come elemento di lifestyle per creare emozioni al di là del gusto.

Sergio, è la persona che mi ha fatto conoscere i vini di cui vi ho parlato, ed è il fondatore e titolare di [Emozioni oltre il gusto](#), una moderna realtà di distribuzione di vini francesi provenienti da vari territori e non solo dalla Champagne.

L'attività è nata da un gruppo di amici con l'intento di trasformare la propria passione per il vino e per la cucina tradizionale in una sorta di movimento vocato alla diffusione della cultura

enogastronomica e del territorio. Dopo anni di studio, di approfondimento, di viaggi, di conoscenza dei territori di origine dei vini, sono arrivati a pensare e credere che un **grande vino trasmetta sempre l'essenza della sua terra di provenienza**. È stato un percorso di lavoro e passione, impegno e amore per una professione che riguarda lo champagne ma non solo, la Francia del vino, quella che conta, quelle terre, quelle cantine che si distinguono.

La storia di Sergio non posso e non voglio raccontarvela tutta, contattatelo, fatevi guidare dalla sua passione e dalla sua esperienza. Se volete bere qualcosa di francese, Sergio sarà un ottimo consulente che vi consiglierà al meglio. Champagne, Bordeaux, Borgogna e tanto altro.

Pensare che lo champagne sia un prodotto di lusso, per pochi, è un errore, lo champagne è un prodotto principalmente del territorio e soprattutto dei contadini che lavorano la vigna e si impegnano per produrre un vino di altissima qualità.

Data di creazione

08/05/2020

Autore

fabrizio-salce