



Champagne: fresche cremosità e fragranti perlage in sorsi d'Oltralpe

Nuovo appuntamento del Bureau du Champagne Italia per conoscere e promuovere il simbolo dell'enologia francese in calice.

Sette sono le tipologie con la quali è possibile incontrare il **perlage champegnoise**:

- **Brut nature** (meno 3 gr di zucchero per litro),
- **Extra brut** (fino a 6 gr/l)
- **Brut** (meno di 12 gr/l)
- **Extra-dry** (12-17 gr/l)
- **Sec** (17-32 gr/l)
- **Demi-sec** (32-50 gr/l)
- **Doux** (oltre i 50 gr/l).

La degustazione di 4 cuvée al Fico Eatly World di Bologna

A Bologna, all'interno di **Fico Eatly world**, grazie alla guida della competente e carismatica sommelier **Claudia Nicoli**, prima **Amassadeur du Champagne pour l'Italie del 2006**, è stata proposta una meravigliosa e interpretativa rappresentanza in bolla di queste diverse tipologie del *méthode champenoise*.



Le nostre impressioni sulla degustazione (Foto © Riccardo Isola).

Champagne “De Venoge”, Extra Brut

È il risultato dell'assemblaggio tra Pinot Noir (50%), Chardonnay (25%) e Pinot Meunier (25%)

. È l'apoteosi della freschezza. Si presenta di un **giallo paglierino brillante** in cui al naso spiccano note agrumate, fiori di tiglio e arancio. Non manca un richiamo alla cotogna e piccoli frutti rossi acerbi. Subentra in seconda fase anche quella nota tostata, leggera, di nocciola appena sgusciata.

Sbalorditiva l'acidità e la **freschezza al sorso**. Un perlage fine, persistente e potentemente brioso riempie con la sua cremosità rotonda, pungente e piacevole. Lungo il finale di cotogna e mandorla, dovuto soprattutto alla sosta di quattro anni dei lieviti. Un vino elegante, maestoso nella sua leggiadria che supera abbondantemente il concetto di equilibrio. **Punteggio:** 91/100.

Champagne Charles Heidsieck, Grand Cru, Blanc de Blancs, Brut

Siamo all'eleganza fatta finezza enoica. Si presenta di un **giallo paglierino con riflessi verdognoli**. Effervescenza vivace e persistente ma sempre fine.

Note più vegetali al naso con quel **tocco di erba cedrina** che si sposa con note agrumate delicate come pompelmo e cedro. Appare in filigrana quella nota ossidativa che si accompagna ad una struttura data da una mineralità chiaramente evocativa del gesso.

Al sorso è frutta elegante. Polpa gialla (albicocca non troppo matura), sapidità e tocchi iodati quasi salmastri si alternano a sentori di anice stellato che si intersecano con una fine cremosità, quasi da creme brûlées, di un corpo effervescente, lungo e molto elegante.

Anche questo vino, prima uscita assoluta per la tipologia, arriva dopo una sosta di quattro anni con un residuo che non arriva ai 10 gr per litro. **Punteggio:** 89/100.

Champagne Devoux, Blanc de Noirs, Brut

Sua maestà il **Pinot Noir!** Che sorso meravigliosamente emozionante. Tagliente, minerale, fresco e cremoso. Si parte con un giallo paglierino scarico con **effervescenza sottile e persistente**.

Al naso la mela cotogna esplose in richiami di tropicalità acerba (ananas e mango) che fanno eco ad un substrato balsamico quasi officinale (mentuccia e anice). In bocca è potente, fresco, molto grintoso con una cremosità intensa e persistente che esplose in una **sapidità equilibrata e molto minerale**. Evidenti i richiami di gesso e di frutti rossi di sottobosco. Un vino tagliente e complesso. La sosta è di 3 anni e siamo sui 9 gr/l. **Punteggio:**(90/100)

Champagne Collard-Chardelle, Pinot Meunier 100%, Dosage Zero

Che suadente e persuadente sorpresa. Il colore è il più intenso nelle sue sfumature giallo paglierine intense. **Perlage fine e molto ricco** si appropria al naso con un'esplosione di mela e pera cotogna intervallata da richiami tostati di nocciola e frutta secca. A tratti anche verde con polvere di caffè non tostato, castagna e frutta esotica ([mango](#), [avocado](#), papaya).

C'è anche una firma piacevolmente candita. In bocca è un tripudio di mineralità, frutta tropicale, erba tagliata con leggere note di tabacco. Un velluto che avvolge e si espande in una complessità vinosa a suo modo calda e appagante. La freschezza è disarmante e molto persistente. Una sorpresa, come detto, che permette a questa interpretazione in purezza del Meunier di solleticare

l'animo. Viene prodotto da vigne di 35/40 anni, in dosaggio zero, con riserve del 2009.
Meraviglioso. **Punteggio:** 93/100.

Data di creazione

23/10/2018

Autore

riccardo-isola