

Modena Champagne Experience 2018, una passeggiata tra le bollicine d'Oltralpe

scritto da Redazione | 16/10/2018



«... Venite qui in fretta! Sto degustando le stelle!». (Dom Pérignon dopo aver inventato lo Champagne, XVII sec.).



Si racconta che ebbe inizio così la storia del più celebre *methode champenoise* al mondo, lo [Champagne](#).

Oggi sono esattamente 33.868 gli ettari ammessi per la produzione di questo vino e si trovano a circa 150 Km a est di Parigi in un'area che fu circoscritta, nel 1927, dall'[INAO](#) (Istitute National des Appellations d'Origine).

La Champagne è classificata in accordo al sistema "*Echelle des Crus*" il quale suddivide i vari comuni in base al valore commerciale delle uve lì coltivate; si parla così di **Grand Cru** (100%), **Premier Cru** (90-99%) e infine **Cru** (80-89%).

La percentuale riportata definisce il valore commerciale delle uve (quindi anche la qualità) e viene fissata in base al prezzo stabilito ogni anno nella zona dello Champagne. Questo vuol dire che i grappoli provenienti da un comune Grand Cru saranno pagati esattamente il valore dell'annata mentre quelli provenienti da un comune Primer Cru saranno pagati tra il 90 e 99% del valore.

Il vitigno che qui la fa da padrone è certamente il **Pinot Nero** (38% del totale), seguito da **Chardonnay**, **Pinot Meunier** e due vitigni minori **Petit Meslier** e **Arbanne**.

Glossario essenziale - Termini utili

Per conoscere lo Champagne è opportuno apprendere una serie di termini utili che sentiremo sicuramente in ogni degustazione, quando i vari vignaioli raccontano il loro vino. Ecco quindi il "**Glossario essenziale degli Champagne**":

- **CUVÉE**: vino base composto da diversi vini provenienti da diverse annate
- **MILLÉSIME O VINTAGE**: i vini assemblati appartengono tutti a una sola e unica annata;

solitamente la scelta viene fatta in caso di annate valide e degne di essere esaltate al massimo.

- **BLANC DE BLANCS**: ottenuto solo da uve bianche
- **BLANC DE NOIRS**: assemblaggio di sole uve nere di Pinot Noir e/o Meunier
- **ROSÉ D'ASSEMBLAGE**: solitamente sono il risultato dell'assemblaggio di vini bianchi con un vino rosso fermo a denominazione Champagne; si tratta della tipologia più comune
- **ROSÉ DE SAIGNÉE**: consiste nell'utilizzare Pinot Noir e/o Meunier ed effettuare una macerazione più o meno lunga per dare sfumature rosa, dal tenue all'intenso, e un gusto decisamente più fruttato. Lo Champagne Saignée è ancora una chicca poiché prodotto da pochissime Maison!

In generale è importante sapere che **tutti gli Champagne si affinano per un minimo di 15 mesi nelle cantine degli elaboratori**; per i **millesimati** sono necessari tre anni e molto più per le cuvée speciali.

Il tempo permette loro di arricchire il quadro aromatico dei vini. In ultimo, si noti che il 90% degli Champagne oggi in commercio sono di **tipologia Brut**, termine riferito al dosaggio finale di zuccheri che conferiranno un'ulteriore particolarità al prodotto (quello che i francesi chiamano **goût maison**).

Sotto il profilo della quantità di residuo zuccherino negli **Champagne, essi si suddividono** :

1. Nature
2. Extra Brut
3. Brut
4. Sec e Demi Sec
5. Dou.

Le degustazioni e le scoperte al Modena Champagne Experience 2018

Parlare di Champagne in questo periodo vuol dire anche raccontare la visita alla seconda edizione di **Modena Champagne Experience** che si è svolto il 7 e 8 ottobre, un evento promosso e organizzato da Club Excellence, il club dei distributori e importatori nazionali di vini e distillati di eccellenza.

La manifestazione, che conta 115 Maison, 63 importatori e quasi 500 etichette presentate, si è contraddistinta soprattutto per la sua impronta didattica con le cantine distribuite in base alle diverse aree di produzione dello Champagne. Tale organizzazione ha dato modo, anche ai meno esperti, di poter approfondire la conoscenza delle varie aree, così vicine geograficamente ma così diverse.

Al centro della kermesse le **Maison classiche**, seguite da **Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Cote des Blancs** e la più meridionale zona dell'**Aube**. Queste ultime si differenziano sostanzialmente per la composizione dei terreni, un fattore determinante sul prodotto finale.



Un elenco delle etichette che abbiamo apprezzato

Louis Roderer (storica Maison fondata nel 1776 a Reims ... quella del Cristal per intenderci) che mi stupisce con il **"Brut Nature 2009"**, due terzi Pinot Noir restante Chardonnay con sosta sui lieviti per ben 60 mesi! Nulla da dire: di corpo, spessore ma pur sempre fresco.

Veuve Clicquot che, a sorpresa, mi propone **"La Grand Dame, BRUT 2006"**; questo è il loro prodotto di punta dedicato appunto a Madame Clicquot che prese le redini della maison a soli 27 anni poiché rimasta vedova.

Proseguo poi con le altre Maison più IN (instagrammabili, come una vera millennial): **JM Gobillard et Fils** (situato nell'abazia dove si racconta che Dom Pérignon fece nascere le prime bollicine di Champagne), **Moët & Chandon**, **Pommery e Bruno Paillard** (da segnalare il "Cuvée 72 ed.2018" con sosta di 40 mesi sui lieviti e 6 g/l di residuo zuccherino).

Si passa a **Montagne de Reims**, zona più a nord e patria del Pinot Noir ; ci troviamo sopra a un massiccio blocco di gesso che, grazie anche alle particolari esposizioni, permette a questo grande vitigno rosso di sviluppare le sue qualità; qui i vini si presentano minerali, dritti e a tratti taglienti.

André Beaufort con **"Ambonnay Grand Cru Brut Reserve"**, 80% Pinot Nero e 20% Chardonnay, stile austero e acidità spiccata. Maison degna di nota poiché il figlio di André, Jacques, è stato uno dei pionieri della viticoltura biologica nello Champagne sin dal 1969. Oggi Jacques cerca di limitare anche l'uso di rame e pare stia sperimentando omeopatia e aromaterapia ... discutibile ma apprezzabile!

Un alto prodotto interessante (considerato inoltre che parliamo di una cooperativa di vigneron) è il **"Brut Blanc de Pinot Noir"** con 48 mesi sui lieviti proposto da **Champagne Maily Gran Cru** i cui vigneti si trovano nel cuore del parco naturale della Montagne de Reims. Il vino si presenta austero e con spiccata mineralità. Un bel prodotto.

Mi sposto poi nella **Vallée de la Marne**: si passa a terreni argilo-calcarei fino a puri terreni argillosi. Siamo nella culla del Pinot Meunier, vitigno accattivante che dà il meglio di sé in gioventù.

Maison da segnalare assolutamente in questa zona è **Éliane Delatot Champagne**. Siamo nella parte più a ovest de la Marne e la proprietà è formata da un unico ettaro di terra lavorato interamente a mano e seguendo i dettami biodinamici. Qui ho avuto il piacere di sentire in anteprima (niente etichetta ancora) un 100% Pinot Meunier, 18 mesi sui lieviti, senza solfiti aggiunti e dosaggio zero: "**Impressions**" ... il nome dice più di mille parole.

Proseguo nel piccolo villaggio **Grand Cru di AY**, nel cuore de la Marne, dove trovo la storica **Maison Henri Giraud** che, da 2 anni ormai, ha smesso di vinificare in acciaio e utilizza esclusivamente anfore e botti di legno della foresta di Argonne. I prodotti sono tutti interessanti ma rimango estasiata dall'assaggio di "**AY Grand Cru Fût de Chêne BRUT**", il simbolo della Maison caratterizzato dall'aggiunta del 30% di vino riserva invecchiato con [metodo solera](#); dopo la presa di spuma riposa in bottiglia non meno di 6 anni.

Caratterizza invece la zona della **Cote des Blancs** il terreno ricco di gesso e di una particolare argilla, dove lo Chardonnay si sente a casa. Si trovano quindi prodotti vivi, freschi che ricordano frutti esotici e agrumi fino alla mandorla.

Da **Diebolt-Vallois** si va sul sicuro grazie allo Champagne lineare, classico ed equilibrato. Entrambi i prodotti ("Prestige Blanc de Blancs" con 48 mesi sui lieviti e "Blanc de Blancs Millesime 2011" che invece sosta ben 72 mesi) sono dotati di mineralità, buona aromaticità e acidità, considerandone l'età e si fanno apprezzare.

Altra storia è invece **Larmandier- Bernier** che lavora tutto il suo Chardonnay in modo naturale, lieviti indigeni e ricerca di massima espressività del territorio; degno di menzione "Terrede Vertus Blanc de Blancs 1er Cru" 2012 con 72 mesi di sosta sui lieviti.

Last but not least: l'Aube, la zona più a sud

Ci troviamo nella regione più meridionale della denominazione dello Champagne. Molto più vicina a Chablis, che a Reims o a Épernay, che sono a oltre 150 chilometri. Piantata principalmente a Pinot nero (per circa l'80%), vede anche una piccola presenza di vitigni ormai abbandonati nelle altre zone, come l'arbanne o il petit meslier. Troviamo perlopiù terreni marno-calcarei che regalano vini morbidi, cremosi e di personalità.

Imparo poi, parlando con produttori, che questa è anche la zona patria della biodinamica nella regione.

Inizio subito con il "Rosé de Saignée", 100% Pinot Noir e 8 g/l di zuccheri residui di **Comte de Montaigne**; colore rosa intenso, corpo e struttura, davvero una bella scoperta.

Troviamo qui infatti il pioniere della biodinamica in Champagne, **Fleury**, che propone vini di carattere e buona bevibilità (il mio preferito "Fleur de l'Europe" - dosaggio zero e 48 mesi sui lieviti).

Un altro biodinamico interessante è sicuramente **Erick Schreiber**, che propone tre prodotti tutti ugualmente validi e dotati di buona bevibilità, mineralità e freschezza (ho imparato che sono caratteristiche della zona quindi ci siamo!).

In ultimo vi consiglio anche "L'Audace", un 100% Pinot Nero con 40 mesi sui lieviti proposto dalla **Maison Pierre Gerbais**, il quale pare dedichi un'attenzione maniacale alla vigna e non metta in

commercio un prodotto prima di averlo fatto sostare almeno 30 mesi sui lieviti!

Queste sono solo alcune delle bollicine d'Oltralpe che ho avuto modo di degustare (si sono stappate ben 15.000 bottiglie di Champagne in due giorni a Modena) e quindi vi rimando al sito della manifestazione per ulteriori informazioni e approfondimenti: www.champagneexperience.it.

Vi salutiamo ricordando quanto affermava **F. Scott Fitzgerald**: «*Too much of anything is bad, but too much champagne is just right*».

© **Articolo di Sara Morozzi (Enologa)**