

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

scritto da Riccardo Isola | 23/10/2018



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

Dopo le **tappe di Parma il 2 e 4 ottobre**, prosegue l'attività del [Bureau du Champagne Italia](#) che da sei lustri porta la conoscenza dello Champagne in giro per lo Stivale.

Si sta parlando di una regione vitivinicola, a 150 km a est di Parigi, che conta **34 mila ettari di superficie vitata in Aoc** (*Appellation d'origine contrôlée*) con circa 320 cru (inteso in questo caso come Comune). Cinque sono i dipartimenti nei quali è possibile produrre questo prezioso nettare della vite: la Marna, l'Aube, l'Aisne e la Haute-Marne y la Seine-et-Marne. Qui predominano **tre tipologie di uve**: Pinot Noir (38%), Meunier (32%) e Chardonnay (30%) a cui si aggiungono anche tipologie che coprono appena lo 0,3% (Arbane, Petit Meslier, Pinot Blanc e Pinot Gris).

Da quattro grandi regioni è invece la **distribuzione dei vigneti**: la Montagne de Reims, la Valle della Marne, la Côte des Blancs e la Côte des Bar.

Lo **Champagne** è per lo più terra di vini "sans année" e d'assemblaggio, i **Millesimati** sono pochi sulla percentuale produttiva, in cui il corpo e la struttura del **Pinot Noir** interagiscono con la rotondità e l'aromaticità del **Meunier** e la finezza ed eleganza dello **Chardonnay**.

Quella dello **Champagne** è **terra di stratificate morfologie** con terreni calcarei sedimentati e

sedimentari (gesso) che donano ai frutti della vite caratteristiche imprescindibili e iconiche di gusto come freschezza agrumata, fragrante taglienza e sottile mineralità. In definitiva eleganza.

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 Eataly World di Bologna

A Bologna, all'interno di **Fico Eataly 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.

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 esplode 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 esplode 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 avvicina 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 candida. 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 dosage zero, con riserve del 2009. Meraviglioso.

Punteggio: 93/100.