



## Champagne francese 2

## I migliori Champagne

In questa pagina parleremo di :

- [I più quotati](#)
- [Salon](#)
- [Taittinger](#)
- [Vilmart](#)
- [Billecart Salmon](#)
- [Henri Billiot](#)
- [Charles Heidsieck](#)
- [Krug](#)
- [Laurent-Perrier](#)
- [Pol Roger](#)
- [Alain Robert](#)
- [Luis Roederer](#)
- [Ruinart](#)
- [Jacques Selosse](#)

## I più quotati



È abbastanza difficile fare una classifica dei migliori Champagne , sia per numero, sia per gusti personali. Ci riferiremo quindi a quelli più quotati nel panorama vinicolo francese, che nei decenni hanno conquistato la fama per costanza di risultati e livello qualitativo.

Abbiamo già parlato di Bollinger, in un articolo dedicato, ne rimandiamo quindi il lettore alla visione, e cominciamo da quello che forse è il più reputato attualmente in Francia.

## Salon

La Salon è l'unica Maison che produce una sola tipologia di Champagne, il più reputato, il Blanc de Blancs e soltanto millesimato nelle migliori annate, mentre le produzioni vengono interrotte nelle annate che non si reputano sufficientemente buone per qualità. Una cantina che lavora esclusivamente per ottenere il massimo pregio dal vino, dichiarando solo tre o quattro millesimati ogni decennio. La sua storia inizia nel 1911 quando Eugène Aimé Salon, prima insegnante e poi pellicciaio e politico di successo nella Parigi di inizio secolo, decise di acquistare dei terreni per produrre uno Champagne inizialmente distribuito senza etichetta e solo agli amici come regalo. Dopo qualche anno la richiesta per questo fantastico Champagne divenne talmente elevata che Salon decise di commercializzarlo. Oggi divenuto un autentico mito per gli appassionati, la Maison Salon continua a mantenere gli stessi concetti del suo fondatore pur avendo

cambiato da tempo proprietà.

## Taittinger



Pur essendosi affacciata solo recentemente tra le grandi case, Taittinger ha una tradizione antica nella Champagne che risale al 1743, quando Jacques Fourneaux cominciò la sua produzione. L'attuale azienda nasce ufficialmente nel 1930 quando Pierre Taittinger, ufficiale durante la prima guerra mondiale, acquistò il castello e le terre dei Fourneaux, dando vita ad una delle cantine più attive nella Champagne, con un volume d'affari consistente che permise nei decenni successivi numerose acquisizioni. Oggi, nonostante i 260 ettari di proprietà, la casa è costretta all'acquisto di quasi la metà del suo fabbisogno di uve visto

l'enorme produzione e vendita che la pone tra le prime per giro d'affari. Il suo Champagne di punta è *Comtes de Champagne Blanc de Blancs 1986*, tra i migliori in assoluto, stupendamente profumato, setoso, con un fantastico retrogusto di noce che ricorda la Borgogna.

## Vilmart

Da molti definiti i migliori vignaioli della Champagne, alla Vilmart si usano metodi assolutamente naturali e manuali, tanto che l'erba tra i filari viene zappata a mano. Nata nel 1890, è tra le più piccole case della regione, ma con una produzione di altissima qualità. Il suo Champagne di punta è il *Grand Cellier d'Or*, fermentato in barrique.

## Billecart Salmon

Una piccola Maison che è sinonimo di gran qualità e garanzia. Molto innovativa nelle tecniche di produzione, questa cantina fu fondata nel 1818. Il suo proprietario sposò una Salon, apprendendo così le tecniche di vinificazione del mito degli Champagne. Dei grossi problemi finanziari per delle vendite andate male a New York fecero eclissare dal panorama mondiale per lunghissimo tempo, finché dopo la prima guerra mondiale l'azienda riuscì a riprendersi definitivamente e a rilanciarsi come una delle migliori, con il suo Champagne migliore, la *Cuvée Columbus*, considerato da molti eccezionale.

## Henri Billiot

Questa è un'azienda piccolissima, con solo due ettari di vigneti e una produzione limitatissima di non più di 12.000 bottiglie l'anno, ma la qualità è superlativa. Lo Champagne di Billiot è ricercatissimo a Londra, negli ambienti più altolocati della capitale britannica.

## Charles Heidsieck

Grandissima qualità riconosciuta nei due continenti fin dalla sua fondazione, nel 1851, quando l'azienda segnava già 300.000 bottiglie vendute nei soli Stati Uniti. L'azienda subì però un forte tracollo finanziario a causa della guerra di secessione a cavallo degli anni 60 dell'ottocento e fece molto fatica per tornare in vetta. Solo negli anni 70 del novecento la cantina, acquisita dalla Remy martin, è riuscita a tornare ai vertici, grazie ai finanziamenti della casa madre che ha permesso la scelta delle uve e delle tecniche migliori. Oggi la *Cuvée la Royale* è un sogno quasi irraggiungibile per moltissimi appassionati, anche i più facoltosi finanziariamente, soprattutto nell'annata del 1981 dove il Pinot Nero conferisce uno splendido aroma di caffè tostato.

Da non confondere con le cantine Heidsieck-Monopole e Piper Heidsieck, sicuramente molto inferiori dal punto di vista qualitativo.

## Krug

È forse il nome più conosciuto e prestigioso della Champagne insieme ad altri tre o quattro grandi. La casa fondata dal tedesco Johann Joseph Krug nel 1843 e da allora si è sempre distinta per i suoi vini distinti, molto ricchi e di grandissima personalità, ottenuti dalla fermentazione in barrique. Prezzi decisamente fuori dalla portata dei più, i Krug sono uno degli emblemi della Champagne. Il Krug Clos de Mesnil Blanc de Blancs è uno Chardonnay puro che arriva a maturazione dopo almeno 15 anni, raggiungendo la complessità e l'aristocrazia dei grandi bianchi di Borgogna. L'annata migliore per questo fantastico Champagne è il 1982.

## Laurent-Perrier

Un'altra grande e famosissima casa di Champagne, quella forse con la gamma più varia e per tutti i gusti della tipologia. Presente già alla metà dell'ottocento, la cantina ha attraversato indenne tutte le problematiche belliche, anche quando la famiglia fu colpita da gravi perdite famigliari durante la guerra. Il suo vino migliore è lo splendido *Grand Siècle*, anche millesimato se pur raramente. Ma la sua gamma di prestigio è molto ampia, e non si può non menzionare l'Alexandra Brut Rosé ormai tra le liste dei migliori ristoranti.

## Pol Roger

Considerato tra i migliori in assoluto, lo Champagne di Pol Roger è anche tra i più costanti. Magnifica la *Cuvée Sir Wiston Churchill*, magari del 1985, dedicata al grande statista e vinificata con un assemblaggio segreto dove spicca sicuramente il Pinot Noir che conferisce splendidi aromi di lillà. Ha bisogno di almeno 15 anni di invecchiamento prima di raggiungere la completa maturazione.

## Alain Robert

Sempre a Mesnil ha sede l'azienda Alain Robert, la cui famiglia fa risalire la sua tradizione vinicola al XVII secolo. Grandissima qualità, con il Blanc de Blancs de Mesnil tra i migliori della Champagne, equilibrato e squisito. La migliore annata resta il 1982.

## Luis Roederer

Ecco un'altra delle "grandi case". Chi non ha mai sognato o sentito parlare del *Cristal*, forse lo Champagne più richiesto del primo decennio del 2000. Questo Champagne fu creato addirittura nel 1876 per Alessandro II, su specifica richiesta dell'imperatore che desiderava uno spumante più dolce dei tradizionali. Le esportazioni di Cristal furono enormi fino all'avvento della Rivoluzione Russa, che pose fine allo zarismo, ma il Cristal continuò imperterrito la sua marcia trionfale nell'olimpo degli Champagne.

## Ruinart

È la più antica Maison des Champagne ufficiale, creata nel 1729 da Luis Reinart, figlio di un noto vinificatore amico intimo di Dom Pérignon. La qualità è tra le migliori della Champagne, con un ruolo da protagonista indiscusso. Il vino più prestigioso della casa è il *Dom Ruinart Blanc de Blancs*, con il 1986 come millesimato migliore. È un puro Chardonnay che somiglia a un grande Pinot Noir, burroso e aristocratico.

## Jacques Selosse

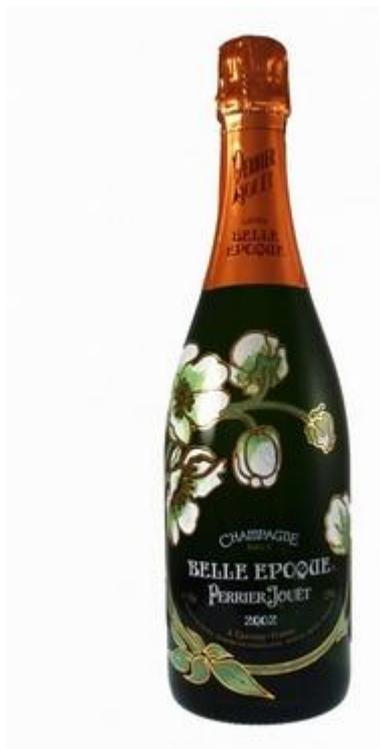
L'azienda è molto piccola ma tra le migliori produttrici di Champagne. Nata negli anni 40 del novecento, vede come vino di prestigio la *Cuvée d'Origine*, fermentato in barrique e dai gusti affumicati ed elegantemente fruttati. Per chi può permetterselo, la migliore annata è il 1987.

## Le annate dello Champagne

In questa pagina parleremo di :

- [La decisione del millesimo](#)
- [Le annate migliori per lo Champagne nel dopoguerra](#)
- [Le annate rare dei primi del secolo](#)
- [Le annate discrete](#)
- [Le annate da evitare](#)

## La decisione del millesimo



Nella Champagne il clima piuttosto freddo crea spesso problemi di maturazione delle uve, con risultati quindi molti diversi tra loro a seconda dell'anno di raccolta delle uve. Non è certamente obbligatorio dichiarare l'annata, o il millesimo, dal francese *millésime*, in etichetta. Questa è prerogativa esclusiva del produttore, ricordando che la legislazione francese, a differenza degli altri paesi, prevede che se ci si vuole fregiare in etichetta dell'annata di produzione, l'assemblaggio deve essere composto al 100% dall'anno menzionato.

Ovviamente le grandi aziende, quelle che favoriscono in assoluto la qualità, sono molto attente a dichiarare il millesimato, e spesso nel caso di annate “cattive”, preferiscono non fregiarsene in etichetta, evitando così critiche da parte degli addetti ai lavori e le conseguenti ricadute d'immagine. Discorso diverso per le case minori, che spesso usano l'annata, anche se non buona, come specchio per le allodole per i consumatori meno esperti. Comunque i professionisti del settore sanno già quali sono

state le annate più favorevoli per lo Champagne, millesimati che descriveremo di seguito. La dichiarazione del millesimato a seconda dell'anno di produzione dipende da molte variabili, a cominciare dal clima. Piogge abbondanti sono nocive allo Champagne ad esempio. È quindi essenziale tenere d'occhio la meteorologia della regione.

## Le annate migliori per lo Champagne nel dopoguerra

Nel dopoguerra sono state considerate le migliori annate il 1947, 1949, 1953, 1955, 1959, 1964, 1966, 1971, 1982, 1985, 1989 e il 1990. Queste ultime quattro sono forse le più considerate, forse perché più recenti ben bilanciate e ricche di aromi ed acidità per l'invecchiamento. Del 1985 si segnalano il Bollinger Grande Année, il Dom Pérignon e il Perrier-Jouet Belle Epoque. Il 1982 è considerato invece l'anno del Krug.

Gli addetti ai lavori più anziani invece ci parlano molto bene del 1966 e del 1971, con vini di una grande eleganza, quasi perfetti.

## Le annate rare dei primi del secolo



Ormai molti dei grandi sommelier dell'epoca sono morti, ma le bottiglie dei primi del novecento, rarissime, ancora esistono nelle cantine di pochi facoltosi. Le cronache ci parlano dei grandi Champagne del 1904, 1911, 1914, 1919, 1921, 1928, 1929 e del 1934. Purtroppo è veramente raro, se non impossibile, degustare una di queste bottiglie, con prezzi decisamente inimmaginabili, e comunque sia ormai vendute soltanto nelle aste.

## Le annate discrete

Tra le annate discrete, in cui si possono trovare ottimi Champagne a prezzi inferiori dei grandi millesimati, abbiamo il 1969, il 70, il 73 considerato invece l'annata del secolo per i bianchi francesi fermi, il 75, 76 e 79, il 1981, l'83 e l'88. Per il 1969 si possono trovare ancora ottimi Champagne, grazie all'elevata acidità che ha caratterizzato quest'annata, conservando i vini in ottimo stato finora. Il Salon *Le Mesnil* di quest'anno è meraviglioso. Stesso discorso per il 1973, con un occhio speciale al Krug, eccezionale. Per il 1975 ormai sembra troppo tardi, con vini che stanno purtroppo deteriorandosi ormai, dopo essere stati messi tra i migliori. Il 1979 e il 1983 sono ora molto rivalutati, dopo un'iniziale acidità troppo elevata, mentre il 1988 è considerato molto ben bilanciato, con vini più secchi del solito che sembra avranno una grossa tenuta.

## Le annate da evitare

alcune annate sono decisamente da evitare, e non sembra abbiano nemmeno qualche rara buona riuscita. Si sconsigliano quindi il 67 e 68. il 1972 è considerato addirittura orribile, mentre per il 74 si considerano solo rari rosé. Da evitare il 77, il 78 e l'80, considerati poveri di gusti. Il 1984 è considerato il peggiore del decennio, mentre l'87 è decisamente scialbo, tranne che per il *Pommery* e il *Jacques Selosse*. Mediocri il 91, 92 e il 93. Le successive annate sono ancora in attesa di un'attenta valutazione.

## Lo Champagne francese

In questa pagina parleremo di :

- [Il vino in Francia](#)
- [Lo Champagne](#)
- [Londra e il suo rapporto con lo champagne](#)
- [Le tradizioni storiche aziendali](#)

## Il vino in Francia



La Francia è considerata la patria dei vini, con qualità anche superiori a quelle italiane e questa in parte è vero.

Tutto nasce dal fatto che questa nazione ha approvato le prime normative a difesa dei suoi prodotti già dalla metà dell'ottocento, mentre in Italia si è riusciti a capire l'importanza che queste leggi hanno sulla qualità dei prodotti con un secolo di ritardo verso la metà dell'ottocento.

Questo è chiaramente provato dal fatto che, da quando sono state approvate le denominazioni di origine italiane, il Bel paese ha ridotto, se non quasi annullato, il gap qualitativo

che aveva con i cugini d'oltralpe.

La prima normativa francese a difesa del vino fu approvata da Napoleone III nel 1855 per regolamentare i vini di Bordeaux. Con l'inizio del novecento ci fu una vera e propria "pioggia" di normative in tutte le regioni di Francia, a partire dalle più famose, il Cognac e la Champagne. Questo ha fatto sì che la Francia ha avuto un primato indiscusso per molti decenni, a premio della sua intelligenza programmatica.

## Lo Champagne

Lo champagne per normativa può essere solo francese e solo prodotto nella zona delimitata a est di Parigi. Questo riguarda naturalmente l'utilizzo del nome in etichetta, mentre chiaramente sia gli assemblaggi che il metodo di lavorazione possono essere utilizzati e infatti sono utilizzati nei migliori spumanti del mondo, come ad esempio gli ottimi Franciacorta.

La normativa vigente è molto restrittiva, in modo da aumentare al massimo i livelli qualitativi. Questo incrementa certamente i prezzi, da qui il motivo per cui gli champagne sono così costosi.

La normativa decide le classificazioni di qualità e i prezzi delle uve ad esempio, la distanza dei filari

e le rese massime in vino.

Anche il metodo di lavorazione è lungo e complicato, e incide sul prezzo.

Il Metodo Classico è rimasto invariato da secoli nel concetto, anche se opportunamente migliorato con la tecnologia nel corso del tempo, ed è il procedimento che ha la migliore resa qualitativa tra quelli in uso, grazie ai suoi tempi lunghi che lasciano le uve maturare e aromatizzare il vino.

La scelta delle tre uve principali e il metodo di spumantizzazione sono nel concetto le stesse messe a punto ai primi del seicento da Dom Pérignon. Non sono frutto del caso, ma la lunga evoluzione dell'esperienza che ha portato ad osservare il lavoro della natura e della storia del commercio mercantile.

La Champagne infatti, ha un clima particolare, che a prima vista non è adatto alla produzione di vini di qualità, perché freddo e piovoso, che crea notevoli problemi alla maturazione delle uve.

Questo problema fu risolto con la spumantizzazione, ottenuta con la seconda fermentazione quasi per caso dai commercianti inglesi, maggiori importatori, che aggiungevano zucchero allo champagne per aumentarne il grado alcolico piuttosto povero.

L'aspetto dell'esportazione in Inghilterra è altrettanto importante per la storia dello champagne. Probabilmente, senza il popolo inglese, grande importatore di vino, lo champagne non avrebbe avuto gli stimoli di evoluzione che lo hanno portato a divenire il vino più famoso al mondo, ma sarebbe rimasto relegato a vino di rango locale.

Si deve pensare che nei secoli passati, i trasporti, sia marittimi che terrestri, erano molto più difficoltosi e non era certo agevole ed economico come oggi, e la Champagne era la regione più prossima a Londra da dove importare il vino.

## Londra e il suo rapporto con lo champagne



Londra ha sempre avuto un rapporto di amore con lo champagne con il vino francese in generale, ed è sempre stata, fino all'avvento degli Stati Uniti come potenza economica e mondiale, il primo importatore di vini. Anche quando il vino della Champagne era molto leggero, questo veniva importato e addizionato con lo zucchero. Questa pratica si rifletterà anche su altri vini divenuti un simbolo nel mondo, come ad esempio il Porto, che soffriva degli stessi problemi dello champagne, con la sola differenza che qui l'addizione veniva svolta con il brandy.

I ristoranti londinesi hanno tutti una lunga e fornita lista di champagne, spesso completa con vere e proprie convenzioni di fornitura per i più grandi ed importanti.

Anche se alcuni spumanti italiani come il Prosecco iniziano oggi a far breccia in qualche bar di nicchia, è sempre lo champagne a dominare il mercato. Qui è facile, al contrario dell'Italia e tanti

altri paesi, avere la possibilità di degustare lo champagne al bicchiere, senza il bisogno di dover acquistare l'intera bottiglia.

## Le tradizioni storiche aziendali

Questa lunga storia dello champagne si riflette sulle grandi aziende che lavorano questo vino. Solo in Francia sono presenti moltissime cantine che possono vantare natali e origini che affondano in alcuni casi anche al XV secolo. Le più grandi sono tutte nate tra la fine del settecento e l'inizio dell'ottocento, in piena era napoleonica, e sono state le prime ad avvantaggiarsi delle nuove rotte commerciali aperte dal mercantilismo anglosassone, soprattutto via mare, un'assoluta novità per il mondo dell'epoca. Le *grandes marques* hanno contribuito a proseguire il lavoro di Dom Pérignon, trasformando lo champagne in un simbolo di ricchezza e eleganza.

## Regione della Champagne

In questa pagina parleremo di :

- [L'area geografica](#)
- [Un po di storia vinicola](#)
- [L'importanza di Dom Pérignon](#)
- [Il dopo Dom Pérignon](#)

### L'area geografica



La regione della Champagne-Ardenne, questo il nome completo, si trova nella Francia settentrionale, a 150 chilometri ad est di Parigi. Questa vicinanza con la capitale francese ha indubbiamente favorito questa regione negli scambi commerciali fin da quando i Franchi scelsero la città sulla Senna come centro amministrativo del loro regno. Anche la vicinanza con la costa inglese ha favorito i commerci, essendo i Britannici i maggiori importatori al mondo, soprattutto di vino, per quasi quattro secoli, fino all'avvento degli Stati Uniti come potenza

mondiale economica indiscussa. Inoltre anche il confine tedesco e belga non è distante, anche se la Germania e il Belgio non hanno avuto lo stesso impatto degli inglesi nelle importazioni tranne che per brevi periodi storici.

La regione è composta da quattro dipartimenti, e vanta tra le sue città principali anche la famosa Reims con la sua cattedrale dove venivano incoronati re e imperatori di Francia.

### Un po di storia vinicola

Non c'è una datazione precisa sull'inizio della coltivazione della vite nella Champagne, quel che è certo è che questa era già molto praticata durante la tarda Repubblica Romana, quando Giulio Cesare conquistò tutta la Gallia con una guerra molto cruenta intorno al 50 avanti Cristo. Dopo un breve periodo di fama, cento anni più tardi la regione subì una forte battuta d'arresto nella produzione vinicola dovuta a un editto protezionista dell'imperatore Domiziano che fece sradicare tutte le piante per favorire le coltivazioni italiane. L'editto fu abrogato solo nel 282 dopo Cristo grazie a Marco Aurelio Probo, un imperatore di origini umili, figlio di un giardiniere che doveva la sua incoronazione al suo valore dimostrato nell'esercito. I Romani tornarono così ad amare il vino della Champagne, che anche dopo la caduta dell'Impero nel V secolo, continuò a essere considerato un vino strutturato e di ottima qualità fino al XV secolo, nonostante le alterne vicende politiche e belliche spesso ne minacciavano l'esistenza e ne interruppero la produzione, come nel caso dei saccheggi degli Unni. La geografia consentiva infatti un facile accesso alla regione, che da un lato favoriva i commerci ma dall'altro anche le invasioni. Così Reims fu saccheggiata e distrutta sette volte tra il V e il XV secolo, mentre Epernay almeno una ventina di volte. Ma lo status di Reims come città

spirituale di Francia per la sua cattedrale risulterà decisivo per la produzione dei vini nella regione, grazie alle numerose donazioni di terre fatte dai re ai vari ordini monastici, custodi, fino alla Rivoluzione Francese, dei segreti e della produzione del vino.

## L'importanza di Dom Pérignon



All'epoca i vini della Champagne erano fermi, e solo a partire dal settecento, dopo gli studi effettuati da Dom Pérignon tra il 1668 e il 1715, che il vino della regione si trasformò in quello splendido vino spumante che conosciamo oggi.

Comunque, dato il clima freddo della regione, la vendemmia veniva effettuata tardi e così i lieviti non avevano il tempo di convertirsi completamente in alcol, dando ai vini una naturale tendenza a divenire frizzanti. Il vino così imbottigliato, a causa del freddo invernale, subiva un blocco della fermentazione che spesso riprendeva con la bella stagione.

Prima degli studi del famoso abate, questa tendenza alla spumantizzazione naturale veniva considerata un difetto di questi vini, soprattutto perché, mancando le giuste conoscenze scientifiche, non era possibile controllarla e i risultati erano sempre spontanei e molto altalenanti, rendendo le produzioni molto difformi e spesso non all'altezza.

Anche se a Limoux, in Linguadoca, i monaci benedettini avevano già ottenuto nel 1531 un vino spumante con il *Méthode Rurale*, è a Dom Pérignon che dobbiamo il primo studio scientifico atto ad ottenere la spumantizzazione degli Champagne, con metodi certi e regolari, che riuscivano a garantire una produzione qualitativamente e tipologicamente costante ed elevata.

L'abate fu il primo a capire i legami tra la regione fredda e le viti coltivate, contribuendo così non solo alla corretta aggiunta di lieviti e zuccheri per la spumantizzazione, ma anche al giusto assemblaggio delle diverse varietà di uve da impiegare. Questo tipo di ricerca iniziò in verità perché Dom Pérignon inizialmente cercava di ottenere un vino bianco tranquillo e limpido da uve nere, in special modo dal Pinot Noir, completamente a suo agio nel freddo della Champagne. Ma poi capì che il clima freddo della regione era adatto molto di più alla spumantizzazione e alla seconda fermentazione in bottiglia che ai vini tranquilli. Così produsse il suo primo Champagne nel 1690.

Da allora fu un successo, anche grazie all'invenzione delle particolari bottiglie che resistevano alla pressione interna del vino ad opera dei vetrai inglesi nel XVII secolo, per ridurre i rischi di rottura.

## Il dopo Dom Pérignon

Già nel 1712 i poeti a Reims decantavano il nuovo tipo di Champagne e la sua *mousse* argentata, anche se la consacrazione definitiva avverrà solo un secolo più tardi, con la disfatta di Napoleone. Fino ad allora gli ortodossi del vino attribuivano l'effervescenza alla birra e non reputavano gli spumanti all'altezza dei grandi

di Borgogna o del Bordolese. Le vendite però intanto crescevano considerevolmente nei 50 anni precedenti la Rivoluzione per raddoppiare fino a quasi 300.000 bottiglie vendute dopo il 1789. intanto già dal 1735 furono approvate leggi a favore degli Champagne che riguardavano il confezionamento e la commercializzazione e nel 1743 venne fondata la Maison Moët & Chandon, forse la più famosa tra le case della regione. Ma la produzione non era ancora stata affinata e il vino spesso soffriva di problemi per la pressione e i depositi. Le cose migliorarono notevolmente grazie a Antoine Muller, capo cantina della Veuve Clicquot che nel 1818 inventò le *pupitres* per migliorare il *remuage*, la tecnica della rotazione delle bottiglie per portare lentamente i depositi sul collo della bottiglia. Prima questa operazione veniva eseguita prendendo la bottiglia dallo scaffale, agitando in questo modo tutti i sedimenti. L'altra invenzione che diede allo Champagne gli strumenti per divenire un grande vino spumante fu nel 1836 lo zuccherometro ad opera di M. François per la misurazione esatta degli zuccheri da aggiungere. Da quel momento possiamo dire che lo Champagne divenne un vino pronto a conquistare i mercati di tutto il mondo, prima a prezzi molto bassi, e oggi a prezzi decisamente più elevati di cui parleremo in un articolo dedicato.

Il resto è ormai storia recente.

## Foto champagne

In questa pagina parleremo di :

- [Lo champagne e la fotografia](#)
- [Lo champagne e le bottiglie](#)
- [Le locandine](#)

## Lo champagne e la fotografia



Il successo dello champagne non è dovuto solo alla sua straordinaria qualità, ma anche ad un'attenta strategia commerciale e pubblicitaria messa a punto fin dagli inizi dalle *grandes marques* nate tra la fine del settecento e gli inizi del novecento.

Infatti, queste, oltre ad aver innovato i metodi di produzione degli spumanti, a partire da Dom Pérignon in poi, hanno portato delle grandi innovazioni a livello d'immagine e di marketing, che hanno reso lo champagne immortale, seguendo per prime tutte le innovazioni tecnologiche anche in questo campo.

Dalle prime operazioni di marketing della vedova Roederer che utilizzava i suoi cavalli nelle migliori corse nei paesi in cui intendeva esportare i suoi vini, alle sponsorizzazioni fiume del tardo novecento nello sport, soprattutto motoristico, simbolo di bellezza, dei piloti e dei frequentatori dei paddock, e di ricchezza, per gli enormi investimenti in questo sport tecnologicamente avanzatissimo.

Non da meno la fotografia ha avuto un ruolo via via sempre più essenziale nella diffusione dello champagne, dalle prime, sbiadite foto in bianco e nero pubblicate sulle famose locandine ora oggetto morboso di numerosi collezionisti, fino all'affidamento del design delle bottiglie a esperti del settore, che hanno trasformato delle semplici foto in opere d'arte.

## Lo champagne e le bottiglie

Un bellissimo esempio di come una bottiglia può diventare un'opera artistica è il *Belle Epoque* di Perrier-Jouët, un design che richiama lo stile di quel periodo straordinario che vide Parigi al centro del mondo culturale di inizio novecento. Una bottiglia che sembra dipinta a mano, con i temi floreali che ispira gli aromi sprigionati dall'apertura della bottiglia.

Ma forse il consumatore "normale" ha perso quelle che erano le migliori tra le migliori confezioni prodotte, dedicate ed inviate solo alle grandi dinastie monarchiche europee.

Ne è un esempio chiaro la bottiglia del *Cristal* di Roederer concepita per la corte russa alla metà

dell'ottocento, che, come indica il nome, era realizzata in cristallo. Oggi chiaramente si usa del vetro di buona qualità, altrimenti il prezzo sarebbe davvero “reale”. Ma il concetto e il design sono rimasti quasi identici e chiudendo gli occhi possiamo immaginare una bellissima bottiglia risplendente di luce. Il Cristal infatti ha una delle bottiglie che meglio esaltano la fotografia, con i suoi riflessi brillanti e dorati, che invitano il consumatore a immaginare uno champagne fresco e avvolgente.

Splendida anche la bottiglia della Cuvée de Luxe Josephine di Joseph Perrier, che ricalca lo stile di quella di Belle Epoque. Il tema qui è però la vigna e le sue foglie verde oro che risplendono durante la vendemmia autunnale. Il campo nero accentua la brillantezza dei colori, e sembra di vedere in questa bottiglia delle bellissime foto della campagna francese, quando le donne con i cesti in testa attraversavano i vigneti.

Ricamata e preziosa è l'etichetta di Alain Robert nel suo *Tradition Mesnil*, uno dei migliori champagnes di lunga tradizione. E l'etichetta sembra richiamare proprio questa storia secolare.

Krug, per il suo *Clos de Mesnil*, sembra fermare il tempo come in una foto, con una litografia dei campi arati e del villaggio immersi nei vigneti.

## Le locandine



Le famose locandine dello champagne comparvero già agli inizi dell'ottocento nella Parigi napoleonica in festa per la ritrovata potenza della nazione sotto l'imperatore corso. Queste sono state le prime forme pubblicitarie per lo champagne, in un periodo dove con le guerre napoleoniche, insieme alle armate francesi, viaggiava anche lo champagne di cui Napoleone era un amante, tanto che la Moët & Chandon, fece costruire due

bellissimi e raffinati padiglioni in stile Versailles, immersi nel verde, nella sua sede proprio per ospitare l'imperatore durante le pause belliche.

Dalle prime, incerte litografie e raffigurazioni si passò presto alle fotografie, che fu una tecnica elaborata proprio in Francia nei decenni seguenti a partire dal 1813 quando il francese Joseph Nicéphore Niépce, su precedenti esperimenti di Thomas Wedwood. Alla fine dell'ottocento erano già state perfezionate le prime tecniche per ottenere delle variazioni cromatiche nelle foto, anche se la fotografia a colori soppiantò quella in bianco e nero solo a partire dal secondo dopoguerra.

Ma la fotografia non riuscirà mai del tutto a soppiantare la litografia, e fino alla seconda guerra mondiale la stampa delle locandine rimarrà il mezzo principale nella pubblicizzazione del champagne.

Oggi queste locandine sono oggetto di adorazione da parte dei collezionisti, che si sono organizzati in vere e proprie associazioni e svolgono dei meeting annuali con esposizioni a volte del valore di parecchi euro. Si è organizzato anche un scambio tra i vari collezionisti di locandine e foto su internet, e a volte si può partecipare anche a delle aste sui noti siti web, come e-bay, dove è possibile reperire dei pezzi storici, a volte vecchi anche di due secoli.

## Champagne Fleury

In questa pagina parleremo di :

- [La storia](#)
- [I vigneti](#)
- [I vini](#)

### La storia



L'azienda Fleury nasce nel 1895, e fu tra le prime ad utilizzare i porta innesti americani per combattere la fillossera nel 1901. Inizialmente soltanto fornitrice di uve, la Maison guidata da Robert Fleury, succeduto a Emile, iniziò la produzione del suo Champagne nel 1929, proprio all'inizio della grande depressione, in modo da ampliare le attività e non rischiare di rimanere soffocato dalla dipendenza dalle grandi case delle regione.

La storia della cantina scorre tranquillamente fino al 1970, quando la proprietà iniziò a rivolgere lo sguardo verso le metodologie biodinamiche naturali, iniziando una lenta conversione dei propri vigneti a partire dal 1989, che terminò nel 1992, quando tutte le proprietà dell'azienda, erano state reimpostate con la coltivazione biodinamica.

Oggi infatti, tutti i 25 ettari di vigneti ubicati a Courteron, sono coltivati con queste metodologie naturali ed organiche. Sono tre le generazioni che si sono succedute alla guida di Fleury, sempre della stessa famiglia. Oltre ai già citati Emile e Robert, oggi al comando abbiamo il successore Jean-Pierre Fleury.

### I vigneti

I vigneti di Fleury sono tutti nella *Côte de Bars*, nel bacino della bassa valle della Senna, che una volta era sommersa dal mare. Questo fa sì che il terreno sia molto calcareo, una condizione ideale per la produzione di champagnes. C'è inoltre una forte presenza di marne e argille, che lo rendono permeabile e ricco di nutrienti.

I vigneti sono posti sui pendii delle colline, in ottima esposizione, e godono di quel clima continentale che caratterizza la produzione di questo vino e ne ha delineato i processi di produzione.

### I vini



Fleury produce una gamma abbastanza ristretta di champagnes, di cui il base è il *Carte Rouge Brut*. È un vino delicato e fruttato ottenuto dall'assemblaggio dei Pinot, che esprime un palato delicato e rotondo.

Il *Fleur de l'Europe* invece è uno champagne più floreale, con l'acacia e il miele in evidenza, molto fresco al palato, che ben si esprime negli aperitivi o con i frutti di mare.

Il *Rosé* esprime ancora note delicate ma piene di frutta rossa di bosco, elegante e sottile, che si serve sia in aperitivo che con le carni bianche come pollame e cacciagione.

Ottimo il *Millesimato* del 1996, con le sue sensazioni burrose, ricche di intensi aromi d'uva. Palato persistente ed equilibrato ne fanno un compagno per un'ampia gamma di abbinamenti.

Oltre alla *Cuvée Robert Fleury*, un discreto e complesso champagne, l'azienda produce anche il *Vieux Millésimes Collection Fleury*, il suo prodotto di prestigio, che comprende tutti i millesimati più vecchio, fino 1982 ne caso del *Blanc de Blancs*.

## Champagne Gobillard

In questa pagina parleremo di :

- [L'azienda](#)
- [I vini classici](#)
- [La linea di prestigio](#)

### L'azienda



Gobillard è una piccola realtà situata nel cuore della Champagne, a pochi chilometri da Epernay, in quel villaggio che vide i lavori di Dom Perignon e tante altre sperimentazioni che diedero vita alla champagne moderno, il paese di Hautvillers.

L'azienda è proprietaria di 25 ettari nella zona, ed ha stipulato contratti di fornitura con gli altri viticoltori per sfruttare altri 100 ettari necessari al suo fabbisogno produttivo.

### I vini classici

La gamma di Gobillard è abbastanza ricca e varia con i suoi nove differenti champagne prodotti.

Il *Brut Tradizion* vede l'impiego delle tre uve in perfetto equilibrio, con un invecchiamento di due anni. È un vino ben equilibrato, morbido e leggero, non molto secco che l'azienda consiglia con i dessert.

Anche il *Rosé* viene vinificato con lo stesso taglio tra le tre uve, e colorato con il metodo tradizionale di un bel salmone. È uno champagne fruttato, lievemente vinoso e leggero al palato. Un ottimo aperitivo o un buon accompagnamento per carni bianche non elaborate o pesci grassi.

Discreto anche il *Blanc de Blancs*, chiaramente uno Chardonnay puro, dai lievi toni floreali, con la classica freschezza dell'uvaggio che si contraddistingue su un palato leggero ed elegante. Consigliato per gli aperitivi, è forse un po' troppo leggero per accompagnare i pasti.

Viene lasciato maturare tre anni prima della messa in commercio.

Gobillard è tra le poche aziende a produrre il *Blanc de Noirs* dove assembla il 90 per cento di Pinot Noir con il Meunier. Ne risulta uno Champagne molto corposo, di alta gradazione e potenza, ben vivace che si beve esclusivamente durante i pasti. Regge bene abbinamenti con carni bianche elaborate e cacciagione.

## La linea di prestigio



Lo Chardonnay è invece il vitigno principale del *Brut Grande Réserve Premier Cru*, assemblato con il 25 per cento di Pinot Noir e il 25 per cento di Meunier. Dopo tre anni di maturazione il vino è dotato di un buon corpo strutturato e gusti di frutti bianchi delicatamente ricamati da contorni floreali. Palato setoso e profondo, da accompagnare alle conchiglie e i gamberi crudi.

Nel *Prestige Millésimé* invece, il taglio è composto dal 60 per cento di Chardonnay e il restante da Pinot Noir. Le uve vengono scelte solo dalle vigne più vecchie, sui terreni

rocchi di creta ed argilla, dove le rese sono basse per favorire la qualità. Tre anni di maturazione per ottenere un vino molto ben strutturato e aromatico, dove la frutta secca si esprime ad ottimi livelli sprigionando aromi di noci e mandorle rese profonde dall'apporto del Pinot. Il palato è ben dotato di struttura ed equilibrio, ma conserva la leggerezza dello Chardonnay tanto da poter essere degustato anche in aperitivo, oltre che ad accompagnare pesci alle erbe o piatti di struttura elaborata, sempre ittici.

Anche il *Prestige Millésimé Rosé* si compone con lo stesso uvaggio, con colorazione ottenuta secondo il metodo tradizionale. Qui gli aromi ricalcano il suo fratello in bianco, ma con accentuati profumi di frutti rossi. Anche per questo champagne possiamo accompagnare i pasti o semplicemente berlo in aperitivo.

Tra gli Champagne infine il *Privilège des Moins*, un ottimo vino dal 70 per cento di Chardonnay e il 30 di Pinot Noir. Si distingue per la maturazione in botti di quercia, che gli conferisce i classici tocchi vanigliati del legno, con una leggera affumicatura. È un vino complesso, strutturato, per accompagnare i pasti. Predilige pesci grassi o le carni bianche elaborate.

Tra le curiosità Gobillard produce anche il *Ratafia de Champagne*, un ottimo vino dolce da dessert.

## Champagne Grand Cru

In questa pagina parleremo di :

- [La classificazione](#)
- [La classificazione cru nella Champagne](#)
- [Le grandi maison in grand cru](#)

## La classificazione



La classificazione *cru* è un sistema adottato da ormai più di un secolo in Francia, e successivamente ripreso da moltissimi altri paesi, per definire dei criteri qualitativi dei vigneti di provenienza delle uve.

Questo tipo di classificazione fu adottato per la prima volta nella regione del Bordeaux sotto Napoleone III nel 1855, quando fu emanata una legge, forse la prima al mondo, a difesa dei vini locali.

Oggi tutte le undici macro regioni vinicole francesi adottano questo tipo di classificazione per indicare la qualità dei propri vigneti, ponendo come base il *grand cru* come il terreno migliore per la coltivazione della vite e di conseguenza per i vitigni e i vini con essi prodotti.

A seconda della regione poi ci sono gli altri livelli qualitativi *cru*, che vanno dal *premier cru* fino, per alcune zone al *quatrième cru*.

Questa classificazione non solo difende la qualità dei prodotti, ma pone tutta una serie di conseguenze per le aziende, come il prezzo d'acquisto dei terreni che può salire vertiginosamente nel caso dei *cru* migliori.

## La classificazione cru nella Champagne

Nella Champagne la classificazione dei *cru* prevede tre categorie con cui vengono classificati i vari comuni sul cui territorio sono ubicati i vigneti, e la normativa dell'INAO, l'*Istitut National des Appellations d'Origine* che regola i disciplinari in Francia, stabilisce anche i prezzi a seconda della categoria.

Le tre categorie sono il *Grand Cru* al 100% del prezzo stabilito, il *Premier Cru*, al 90-99%, e il *Cru* dal 80 al 89%.

Le percentuali indicano il valore d'acquisto delle uve stabilito in riferimento al prezzo base deciso nella regione dall'INAO, con revisioni anche annuali. Ovvero, partendo dal prezzo base deciso, il *grand cru* deve essere pagato al 100% di quel prezzo, il *premier cru* dal 90 al 99% e così via.

L'INAO revisiona periodicamente la qualità dei vigneti, variabili nel tempo, decidendo quali comuni possano appartenere alle varie categorie. Quest'anno i comuni classificati come grand cru sono 17, mentre 41 appartengono alla categoria premier cru e gli altri 255 invece sono nella categoria cru.

Nei 17 comuni classificati grand cru troviamo tutte le cittadine più importanti della Champagne, ubicate in Côte de Blancs e intorno alla Montagna di Reims, come Bouzy, Ay, Verzenay, Ambonnay, Mesnil ed altri.

## Le grandi maison in grand cru



Le grandi maison sono quasi tutte nel grand cru, e basta sapere dove è la loro sede, controllando semplicemente su internet, per verificarne la classificazione. Sono in genere le più famose come Ruinart, Salon, Selse etc.

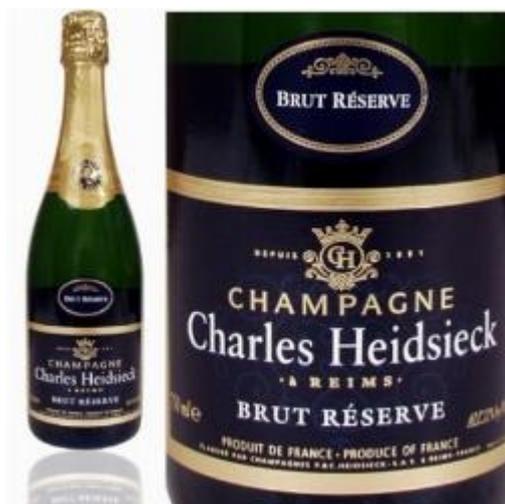
Ma altre grandi case, come Jout-Perrier o Pol Roger ad esempio, pur non essendo nei comuni grand cru, vinificano tra i migliori champagnes che si possano degustare.

## Champagne Heidsieck

In questa pagina parleremo di :

- [Le tre cantine Heidsieck](#)
- [Charles Heidsieck](#)
- [Heidsieck Monopole](#)
- [Piper-Heidsieck](#)

## Le tre cantine Heidsieck



Sono tre le cantine che portano il nome Heidsieck, ognuna indipendente dall'altra e con una sua storia. Charles Heidsieck è certamente la migliore, per qualità, mentre la Heidsieck Monopole e la Piper Heidsieck badano più al fatturato. Oggi anche la Piper-Heidsieck fa parte del gruppo Rémy-Martin come la Charles Heidsieck, e inizia a condividere le conoscenze con notevole miglioramento della qualità.

## Charles Heidsieck

L'azienda Charles Heidsieck è oggi tra le più prestigiose case vinicole della Champagne, con un successo che raggiunge anche gli Stati Uniti, dove la cantina è presente fin dalla metà dell'ottocento.

Infatti la maison Charles Heidsieck fu fondata da Charles-Camille Heidsieck e suo cognato Ernest Henriot nel 1851 e l'anno successivo subito sbarcò in America alla ricerca di nuovi clienti. In un anno furono già quattro i viaggi nel nuovo continente, in un'epoca dove la traversata atlantica era certamente impegnativa, ma i risultati non si fecero attendere e allo scoppio della guerra di secessione la Heidsieck importava circa 300 mila bottiglie l'anno. La fortuna però sembrò abbandonare Charles nel 1861 quando, proprio per gli eventi bellici, fu arrestato a New Orleans perché trovato ad offrire i suoi vini ai sudisti. Dopo quattro mesi di carcere Heidsieck poté tornare in Francia ma con una situazione economica disastrosa che lasciò l'azienda sul limite della sopravvivenza per un lungo periodo. Furono trovati nuovi mercati ad est, e successivamente si riuscirono a riallacciare i rapporti con gli Usa. Ma fu solo nel 1976, e successivamente nel 1985 con la vendita dell'azienda al gruppo Rémy-Martin, che l'azienda tornò ai livelli commerciali che si addicono a una *grande marque*.

Grazie ai nuovi investimenti anche la qualità degli champagne Heidsieck migliorò notevolmente, e oggi l'azienda si pone come una delle migliori per i suoi vini ricchi e preziosi di profumi.

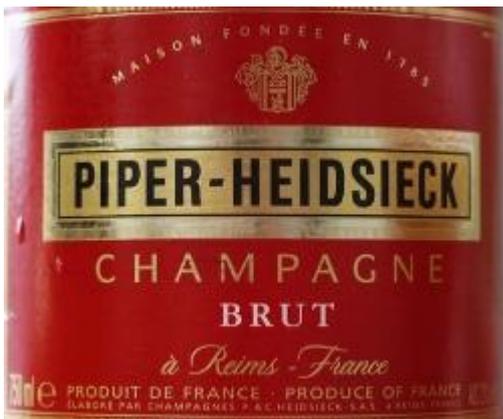
Con gli investimenti arrivarono anche le prime acquisizioni di terreni, mentre precedentemente l'azienda lavorava con l'acquisto delle uve dai viticoltori. Questo permise di migliorare le uve e

incidere direttamente sul prodotto elaborato. Oggi l'azienda possiede 30 ettari sparsi tra Bouzy, Orger e Ambonnay.

Il capo cantiere Daniel Thibault sta raccogliendo i frutti del suo lavoro e il *Brut Réserve* non millesimato è un vino splendido, complesso e maturo. Dal 1985 inoltre l'azienda utilizza soltanto la prima pigiatura per la vinificazione, con trattamenti esclusivamente naturali.

Il Brut Réserve è un fantastico vino ottenuto dal taglio del 75% di Pinot Noir e Meunier e il 25% di Chardonnay. Un vino ricco, dai sentori di miele e vaniglia senza utilizzare la vinificazione in legno, addirittura migliore degli stessi millesimati. Fantastico invece il Rosé, di un pallido color buccia di cipolla, leggermente fruttato, fine, con un buon invecchiamento. Il *Blanc des Millénaires* è tra i migliori Blanc de Blancs della Champagne, setoso e ricco con cremosi profumi di frutta esotica. Infine la *Cuvée Royale*, un fantastico champagne di Pinot Noir con un marcato profumo di caffè tostato. È ormai reperibile solo alle aste.

## Heidsieck Monopole



La Heidsieck Monopole fu fondata nel 1834 da Henri-Louis Walbaum, con il nome di Heidsieck & C, successivamente modificato nel 1923 in Heidsieck Monopole dal nuovo proprietario Edourd Mignon. Oggi fa parte del gruppo Seagram e condivide la tecnologia con la Mumm. Proprietaria di più di 100 ettari coltivati soprattutto a Pinot Noir, l'azienda deve acquistare i due terzi circa delle uve per soddisfare la sua produzione. Buona qualità per questi champagne che si caratterizzano per rotondità ed equilibrio. Il *Dry Monopole Brut* proviene dal taglio delle tre uve, assemblate in parti uguali. Aromatico, questo champagne ha un buon rapporto tra qualità e prezzo. Il prodotto

di punta, il *Diamant Bleu* utilizza un assemblaggio di Chardonnay e Pinot Noir in perfetto equilibrio, con il 1976 reputata come annata migliore ma difficilmente reperibile al di fuori del circuito dei collezionisti.

## Piper-Heidsieck

La Piper-Heidsieck deve la sua fama al mercato americano, dove è stata una delle regine incontrastate per lungo tempo. Fondata nel 1934 da Christian Heidsieck, l'azienda ha cambiato proprietà nel 1989, ovvero fino all'acquisizione della Rémy-Martin.

Questa acquisizione sembra aver portato un miglioramento nella qualità dei vini, sempre giudicati sfavorevolmente dalla critica perché ritenuti troppo leggeri e poveri di aromaticità.

Daniel Thibault, già a capo della cantina di Vharles Heidsieck, sta intervenendo anche nella cantina della Piper, migliorandone i vini, che ora appaiono più ricchi e saporiti. Certo si è ben lontani dalle migliori qualità, ma la critica inizia ad apprezzare gli sforzi fatti negli ultimi anni.

I suoi migliori vini sono ad esempio il *Brut Sauvage 1982* senza dosaggio, naturale e di buona maturazione.

Lo champagne di punta è lo *Champagne Rare 1985*, ottenuto dallo Chardonnay in purezza, dai profumi citrini e ben delineati. Ottimi risultati anche per il *Rosé Brut*, dai forti sentori vanigliati e di frutti di bosco, ben accolto dalla critica.

## Champagne Henriot

In questa pagina parleremo di :

- [La storia](#)
- [I vini](#)
- [Il futuro](#)

### La storia



La famiglia Henriot fonda le sue tradizioni nella Champagne già dalla metà del seicento, stabilendosi nella regione della Lorena attratta dal commercio dei tessuti. Immediatamente si dedica anche al vino, acquisendo dei vigneti e iniziando la produzione. Inizia così una lunga ricerca di qualità, che vedrà la fondazione ufficiale della maison nel 1808, in concomitanza con l'investitura a capo dell'azienda della vedova Apolline Henriot, donna tutta d'un pezzo che porterà l'azienda ai vertici nel 1850 divenendo la casa ufficiale della corte asburgica in Austria.

Da allora Henriot sarà simbolo di qualità, mantenendo inalterato il suo prestigio e le sue forniture alla corte austriaca.

Nel 1985 è avvenuta un'importante fusione con la Veuve Clicquot, e la famiglia Henriot ha gestito le due aziende fino al 1994.

### I vini

Lo Champagne Henriot si caratterizza per l'uso dello Chardonnay in una ottima produzione elegante e ricca. La gamma prodotta è molto ampia e riuscita, e soltanto il *Souverain Brut* sembra non all'altezza delle qualità dimostrate su tutta la linea.

Il *Blanc de Blancs* è un ottimo vino dai sapori citrini e leggeri, ottimo come aperitivo, mentre il *Rosé* viene prodotto sempre dallo Chardonnay tagliato con un 15% di vino rosso di Bouzy di ottima qualità. È un ottimo vino fine e leggero, fruttato ma non allappante.

Splendido anche il *Brut* millesimato, soprattutto per quel che riguarda il 1985. Bellissimo il colore oro antico, dalle sfumature verde smeraldo e leggermente ambrate. Al naso si distingue per l'aspetto floreale, con i fiori bianchi in evidenza, seguite dalle note tostate del caffè e della mandorla. Palato fruttato, con frutta bianca ed esotica in primo piano, corroborate da freschezza ed acidità e un lungo finale. Gli abbinamenti sono aristocratici, con associazioni che vanno dalle ostriche ai filetti di pesce azzurro alle erbe.

La *Cuvée des Enchanteleurs* è un ottimo Champagne ottenuto dallo Chardonnay tagliato con piccole percentuali di Pinot Noir. Il risultato è un bel giallo dorato brillante, con bei profumi agrumati e fruttati, in cui le essenze floreali seguono discretamente.

Molto fresco e fino, il palato offre finali speziati e caramellati avvolti dai sentori della frutta secca. Ottimi abbinamenti con la trota o il pollo al miele.

## Il futuro



Il futuro di Henriot sembra radioso. L'azienda ha già eliminato molto tempo fa il Pinot Meunier, e punta tutto sullo Chardonnay. I 35 ettari di proprietà però riescono a coprire solo un quinto della produzione e così l'azienda deve far fronte alle necessita di materia prima acquistandola dai vignaioli della Cote de Blancs e in altre parcelle Grand Cru e Premier Cru.

Da questi assemblaggi Henriot ottiene la forza della sua gamma, con una varietà nel taglio che gli permette una produzione ampia e ricca, sempre ben elaborata.

## Champagne in

In questa pagina parleremo di :

- [Lo champagne nei bar](#)
- [Lo champagne e gli scrittori](#)
- [Lo Champagne e il cinema](#)

## Lo champagne nei bar



Se è difficile trovare dello champagne al bicchiere nei bar italiani, è più facile paradossalmente invece trovare dei cocktail a base di champagne. Questi cocktail sono chiamati nel gergo dei bartender *pre-dinner sparkling wine cocktail* e alcuni di essi sono molto conosciuti, come il Rossini, il Bellini o lo Champagne Cocktail. A Milano va molto di moda il Verdi, con il succo di kiwi, un cocktail molto secco solo per determinati palati.

In Francia invece il cocktail principe con lo champagne è il Kir Royale, con la Crème de Cassis, un liquore ai lamponi universalmente conosciuto come il più dolce in assoluto. Contiene infatti 400 grammi di zucchero per litro. È una variante del Kir classico, la cui storia risale all'abate Kir, che per mitigare la secchezza del suo Aligoté di Borgogna, aggiungeva appunto della cassis.

## Lo champagne e gli scrittori

Molti scrittori hanno avuto un rapporto speciale con il vino e con lo champagne.

Il primo menzionabile è certamente Ernest Hemingway, che fu un grande amante del vino, anche con problemi di alcolismo, che inventò anche alcuni cocktails, tra cui il Death on the Afternoon, con champagne e Pernod.

Un altro grande scrittore che aveva un rapporto speciale con lo champagne fu Charles Baudelaire, noto anche per il suo alto consumo di droghe con cui usava trovare la concentrazione. Molti sono i riferimenti al vino nelle sue opere, da *I fiori del male con un capitolo completamente dedicato al nettare di Bacco*, a *I paradisi artificiali*, dove critica chi non riesce a cogliere l'essenza del consumo del vino.

*Poi ci sono tutte le letterature classiche, da Strabone a Plinio il Vecchio, a metà tra lo scientifico e il narrativo, ma si parla certamente di un modo di scrivere completamente diverso e lontanissimo dalla cultura moderna. Il medioevo fu caratterizzato dalla pubblicazione di molti trattati botanici, pratica ripresa dopo la seconda guerra mondiale, grazie alla forte alfabetizzazione delle popolazioni occidentali.*

## *Lo Champagne e il cinema*



*Oltre a tutti i riferimenti sullo champagne numerosissimi che si possono trovare nei films, negli ultimi tre anni sta prendendo piede la moda dei cinema di lusso che servono champagne e caviale durante la visione. La moda è partita nel 2009 dall'Australia ed è subito sbarcata in America, dove sta dando ottimi risultati. Certo, il costo è abbastanza proibitivo, con il prezzo d'ingresso a 29 dollari. Se poi si desidera lo champagne, ecco pronta una bottiglia per 50 dollari, e con l'aggiunta di altri 14 dollari si possono avere gli anelli fritti di seppie o del caviale.*

*Visto il successo riscontrato finora, a dispetto della recessione, è già pronto un progetto per l'apertura di alcune sale anche in Europa.*

## Champagne Jacques Selosse

In questa pagina parleremo di :

- [L'azienda](#)
- [La lavorazione degli champagne Selosse](#)
- [I vini](#)

### L'azienda



La Jacques Selosse è una piccola maison con una grande reputazione grazie ad una produzione di eccellente qualità, tra le migliori secondo tutti gli addetti ai lavori, che la affiancano alle grandi nell'Olimpo degli champagnes.

Oggi è diretta da Anselme Selosse, diplomato al Lycée Viticole di Beaume, e considerato tra i migliori sperimentatori della regione. Anselme ha introdotto con successo una vinificazione del tutto particolare che proviene dalla lavorazione artigianale dei grandi bianchi di Borgogna.

### La lavorazione degli champagne

#### Selosse

Le uve di Selosse sono vendemmiate esclusivamente a mano, e fermentate in botti di quercia. I vini sono lasciati a maturare sulle fecce per dai tre ai sei mesi, rimescolati una volta a settimana alla *Meursault* per aggiungere aromi caratteristici da questa lavorazione. La sboccatura, esclusivamente a mano, viene effettuata dopo otto anni. Altra rivoluzione nella lavorazione è stata l'introduzione del metodo *solera* negli assemblaggi dei non millesimati, consistente nello spillare un terzo della riserva per sostituirlo con l'annata corrente, lasciando così i vini evolvere costantemente negli aromi. Questa soluzione non solo ne aumenta la vinosità, ma anche la complessità degli aromi.

Gli champagne di Selosse sono esclusivamente dei puri Chardonnay, tra i più secchi prodotti nella regione, dotati di un'importante mineralità grazie al terreno ricco di calcare di Avize. Somigliano molto ai Meursault, saporiti e grassi, equilibrati, considerati da tutti ai vertici della spumantistica mondiale.

L'azienda possiede appena sei ettari tra Avize e Cramant, e mantiene la sua indipendenza nella conduzione familiare.

## I vini



Il *Tradition Blanc de Blancs* è un perfetto esempio dello stile Selosse, con vino equilibrato, ricco ma elegante con un perfetto dosaggio a esaltarne la secchezza.

L'*Extra Brut Blanc de Blancs* è il vino perfetto per gli amanti dello Champagne extra secco. Incredibilmente complesso negli aromi, austero, e non certo uno champagne per tutti i palati.

L'azienda vinifica anche il *Rosé* con fermentazione in botte, con l'assemblaggio di tre differenti annate. Il vino è saporito, aristocratico, profondo e strutturato.

Ma anche i suoi stessi Champagne classici Selosse spariscono di fronte alla cuvée di prestigio dell'azienda, il *Cuvée d'Origine* millesimato, invecchiato otto anni e fermentato, primo esperimento di casa Selosse, interamente in barrique nuove. Un vino splendido, eccezionale, per cui i complimenti non riescono nemmeno ad avvicinarsi alla qualità espressa. Meno austero in confronto al resto della linea, esprime tutti i profumi della frutta esotica e bianca, ricamati dai toni floreali dello Chardonnay. Indimenticabile il millesimato del 1987.

Con Selosse degusterete la migliore qualità possibile tra gli Champagne, con i Salon e i Ruinart.

## Champagne Roederer

In questa pagina parleremo di :

- [La storia](#)
- [L'azienda oggi](#)
- [I vini](#)

### La storia



Louis Roederer è una delle grandi marche della Champagne, e attualmente il suo Cristal è forse il più ricercato.

Come molti grandi marche Roederer fu fondata agli inizi dell'ottocento, esattamente nel 1827 dall'alsaziano Louis Roederer, che inizialmente lavorò nell'azienda vinicola di suo zio, che ereditò alla sua morte, dando via libera così ad una cantina a suo nome.

Roederer si mostrò subito un abile stratega commerciale, soprattutto per il mercato estero, tanto che quando morì nel 1870 l'azienda era la terza della Champagne nelle

esportazioni per gli Stati Uniti e aveva lanciato il suo guanto di sfida a Veuve Clicquot per la conquista della Russia.

E proprio per questo mercato e su richiesta della corte reale russa che la Roederer elaborò il Cristal.

La Russia era conquistata ma la storia avrebbe avuto il suo epilogo nel 1917, con la Rivoluzione Russa, che spazzò via le ambizioni di tutta la Champagne verso questa nazione, ormai avara di soddisfazioni.

Come molte aziende che avevano puntato molto sul mercato russo, anche la Roederer subì un forte ridimensionamento nel profitto, ma le fortune della famiglia furono risollevate dall'ennesima vedova tutta di ferro che, come alla Clicquot e in altre cantine, seppe gestire magistralmente la situazione e portare l'azienda ai fasti passati. La tattica commerciale di Camille Orly-Roederer era incentrata sullo sport equestre. Quando voleva inserirsi in un paese, la Roederer iscriveva uno dei suoi cavalli da trotto alla migliore corsa della nazione e cominciava a tessere le sue relazioni commerciali. Sempre Camille acquistò inoltre altri terreni che permisero di aumentare la produzione di vino. Dopo 42 anni di gestione ininterrotta dal 1932, la vedova Roederer morì e nel 1975 la figlia Claude Rouzaud prese le redini delle operazioni. Oggi alla guida di Roederer c'è il nipote, affermato enologo, Jean-Claude.

### L'azienda oggi

Oggi la Roederer possiede 180 ettari di vigneti che le garantiscono l'autosufficienza per la produzione. L'ottimo stato di salute finanziaria e l'accorta gestione fanno oggi della Roederer una delle migliori aziende.

L'impronta perfezionista di Jean-Claude si riflette sui vini. Il direttore ha ridotto la produzione in favore della qualità, in modo che le uve abbiano una resa migliore e siano sufficienti. Roederer infatti ritiene qualitativamente sconveniente acquistare le uve da terzi, e il 70% proviene dalle proprietà aziendali. I vigneti sono in ottima posizione, con il 98% di essi classificati come cru.

La vinificazione avviene in acciaio, mentre la maturazione in *foudres* di quercia per dare allo champagne quell'inconfondibile tocco di miele vanigliato.

## I vini



Oltre al famosissimo Cristal, a cui è dedicato un articolo, la Roederer produce tra i migliori champagnes che si possano degustare.

Il *Brut Premier* è tra i migliori della sua categoria, i non millesimati, con un dominante sapore di frutti rossi per l'impiego del 66 per cento di Pinot Noir. Anche questo vino ha forti sentori vanigliati derivanti dal legno. Ottimo anche il millesimato, ancora più caratterizzato dal Pinot. Elegantissimo il *Rosé*, sempre dal Pinot Noir con l'estratto

ottenuto con il metodo tradizionale.