



Champagne

Bollinger

In questa pagina parleremo di :

- [La Storia](#)
- [La produzione](#)
- [I grandi vini Champagne di Bollinger](#)
- [La vinificazione in legno](#)

La Storia



Bollinger è una delle più vecchie e importanti Maison di Champagne e vanta una tradizione che si può far risalire a cinque secoli fa, anche se la casa Bollinger vera e propria fu costituita nel 1829 ad Ay per opera di Joseph Bollinger, tedesco di Württemberg, Hennequin de Villermont e Paul Renaudin, un cittadino locale che però abbandonò abbastanza presto l'azienda anche se il suo nome in etichetta sarebbe rimasto fino agli anni 60 del diciannovesimo secolo. Joseph Bollinger, dopo aver sposato nel 1865 una De Villermont, fu il primo ad esportare, nel 1865, lo Champagne moderno in Inghilterra, così come lo

intendiamo oggi. Un vino secco, al contrario degli spumanti dolci perché addizionati con zucchero dagli inglesi per aumentarne il grado alcolico.

Nel giro di pochi anni il suo Champagne conquistò il principe di Galles e futuro Re Edoardo VII. Seguì l'esportazione negli Stati Uniti a partire dal 1870, inizialmente con poche spedizioni finché la distribuzione non venne affidata a Julius Wile, uno dei più preparati commercianti di vino newyorchesi che ne mantenne l'esclusiva fino al 1988, con una breve parentesi solo a causa del proibizionismo negli anni 30. La direzione dell'azienda è passata di mano in pochissime occasioni, sempre a causa del decesso del vecchio amministratore e sempre a favore di un membro della famiglia. Dopo Joseph Bollinger fu la volta di Jacques, il nipote, e, durante la seconda guerra mondiale, a sua moglie Lily, ormai rimasta vedova. La signora Lily si dimostrerà all'altezza della drammatica situazione bellica tanto da poter comprare, a guerra finita, nuovi terreni di prima qualità, nonostante i bombardamenti avessero distrutto almeno un terzo del paese di Ay. La Tante Lily, come venne soprannominata, continuò a condurre con successo l'azienda fino alla sua morte, nel 1977, girando quotidianamente per i vigneti con la sua bicicletta. A sostituirla come presidente ancora un nipote, Christian Bizot, che ha dimostrato fino ad oggi di saper mantenere la grande tradizione della Maison Bollinger. Nel 1991, per mettere ordine nella gran confusione che la fama degli Champagnes aveva ormai raggiunto, Bizot pubblicò la *Carta dell'etica e della qualità*, autentica bibbia per i produttori di questo vino.

La produzione

Oggi la Maison possiede 140 ettari, la maggior parte ereditati dalla famosa *Zia Lily*, e quasi tutti nella montagna di Reims ad Ay. Da questi terreni l'azienda ricava quasi il 70% delle uve necessarie alla sua produzione, permettendogli di avere un controllo diretto sulla qualità.

Ben il 60% dei vigneti di proprietà è nella categoria *Gran Cru* e il 30% è classificato come *premier Cru*. La Bollinger tradizionalmente vinifica solo la prima spremitura delle uve, rivendendo la seconda *Cuvée* ad altre cantine per la produzione di Champagne a basso costo. Le sue *Cuvée* sono così pregiate da consentire una fermentazione ottimale in legno, che lo rende molto personale. Il riposo sulle fecce è di minimo tre anni per i vini non millesimati, mentre si aspettano cinque anni per i millesimati. Per le grandi *Cuvée* storiche invece si arriva agli otto anni.

I grandi vini Champagne di Bollinger



La *Special Cuvée* è uno Champagne non millesimato che viene fermentato in acciaio. L'assemblaggio è composto dal 60% di Pinot Noir, il 25% di Chardonnay e il restante di Pinot Meunier. Grazie alla fermentazione malolattica il vino è rotondo e morbido, e il Pinot Nero gli conferisce splendidi aromi fruttati. Il corpo è ben pieno, con palato secco e un finale lungo e persistente. È un ottimo aperitivo, pieno.

Il *Grande Année* invece è un millesimato dal 62% di Pinot Nero, il 35% di Chardonnay e appena un 3% di Meunier. Bella l'elegante spuma e il perlage fine e pieno. Ancora il Pinot Nero protagonista nei profumi e nei sapori, fruttati e sottili. Al palato colpisce per la sua lunga e compatta persistenza. Bene negli abbinamenti con il pesce crudo, con fermentazione in legno.

L'*Année Rare* è uno degli Champagne di punta della casa, con ben otto anni passati sulle fecce. Il vino è completo, complesso e vinoso, impreziosito ancora dai profumi di frutti rossi ben maturi e strutturati. Incredibilmente lungo, è un vino Brut prezioso da aprire solo nelle grandi occasioni. L'annata più vecchia suggerita è il 1975.

La vinificazione in legno

La vinificazione in legno è la grande particolarità di Bollinger. Contrariamente a quanto succede generalmente nella Champagne, questa azienda trova nel legno il luogo ideale per le sue fermentazioni, grazie soprattutto alla grande qualità delle sue uve che riescono a fornire un mosto che diventerà un nettare maturo ben sviluppato. Tutti i grandi Champagne di Bollinger vengono fermentati in rovere, che fornisce anche quella giusta struttura per ottenere dei grandi prodotti longevi e di grande personalità. Tutte le botti utilizzate sono state già usate, in modo da avere basse concentrazioni di tannini e quindi non avere

una cessione di questi elementi. Non è infatti la ricerca del tannino lo scopo di questo metodo, ma la garanzia di longevità che la giusta miscela di queste grandi uve fermentate in rovere, riesce a garantire.

Champagne Ardenne

In questa pagina parleremo di :

- [La regione della Champagne-Ardenne](#)
- [Le ricchezze della regione](#)
- [L'enogastronomia regionale](#)

La regione della Champagne-Ardenne



La Champagne-Ardenne è la regione amministrativa a cui fa capo anche la Champagne, e comprende la parte di territorio che va dall'Ile de France ad est, con Parigi quindi, fino al confine belga a nord, la Lorena a ovest e la Borgogna a sud.

Il capoluogo è Chalon-en-Champagne, mentre le altre città principali sono, Reims, la regina della Champagne, e Troyes. A sud la regione, che comprende ben quattro

dipartimenti, è attraversata dalla Senna.

È una delle regioni storiche della Francia, con una serie di accadimenti storici che l'hanno resa protagonista fin dalla caduta dell'Impero Romano. Qui infatti vennero incoronati i Re di Francia, ma si assistettero anche a numerose e storiche battaglie, dalle incursioni di Attila, fino a quelle che decisero le sorti delle due guerre mondiali.

La Champagne infatti ha dovuto subire numerose incursioni per la sua posizione strategica e le sue ricchezze agricole che nei tempi passati rappresentavano un bottino prezioso per altre popolazioni, soprattutto nei secoli scorsi, quando l'industria non era sviluppata.

La sua forza agricola nasce già prima della conquista romana tra il 58 e il 50 a.C. ad opera di Giulio Cesare, e si sviluppò ancora di più sotto la dominazione imperiale, tanto che, ad esempio per quel che riguarda la coltivazione delle uve, l'imperatore Domiziano provvide a limitarla emanando l'editto del 96 d.C. che ordinava lo sradicamento delle viti, in modo da favorire quelle italiane. Ci vollero più di 200 anni prima che un altro imperatore, Probo, annullasse questo editto nel 282.

Fortunatamente per gli amanti del vino, la coltivazione e la produzione riprese con forza e oggi la regione produce uno dei migliori vini al mondo.

Le guerre ebbero spesso conseguenze disastrose, e la sola Reims fu più volte incendiata.

Le ricchezze della regione

La Champagne-Ardenne non è soltanto la patria dei vini, ma contiene numerose opere di interesse storico e culturale, oltre a una produzione enogastronomica di tutto rispetto.

Oltre al prestigio nazionale rappresentato da Reims, si possono visitare in questi dipartimenti numerosi castelli e palazzi storici, e ben quattro cattedrali di importanza rilevante.

Sono più di 150 i luoghi di questo tipo, con le città di Hautvillers, Troyes, Chalon-en-Champagne e Langres che vantano un patrimonio storico invidiabile. Molte anche le abbazie cistercensi sparse sul territorio, centri non solo di culto, ma anche di cultura e tradizione vinicola. Non a casa si deve a un cistercense, Dom Pérignon, i primi studi approfonditi e il perfezionamento delle metodologie di spumantizzazione dei vini, che resero questa regione un simbolo mondiale della qualità.

La chiesa iniziò a stabilire la sua presenza nella regione intorno al VI secolo, nell'alto medioevo, con la conversione dei Franchi che ne fecero religione di stato e ne assicuraron la protezione.

Eccezionale anche il patrimonio ambientale, con le basse colline della Champagne e i suoi terreni dominati dal calcare, e le bellissime montagne delle Ardenne a nord. A sud di Troyes, famosa anche la foresta d'Orient, ricca di piccoli specchi d'acqua e alberi particolari. Ma anche nel resto della regione la fauna offre spettacoli entusiasmanti.

L'enogastronomia regionale



La Champagne-Ardenne non è solo vini champagne, e la regione offre numerose pietanze che meritano di essere degustate con escursioni e visite mirate ai ristorantini della zona, spesso economici e di qualità.

Sono molte le specialità regionali da segnalare, come ad esempio il *budino bianco di Rethel*.

Famose anche le pietanze di maiale, caratteristiche di tutto il nord della Francia, dalla Bretagna fino al confine tedesco. Ottimo il prosciutto, il famoso *jambon d'Ardenne*, quasi una tenera bistecca di cotto, che assomiglia più ad una fettina di vitella per consistenza e delicatezza, che al

classico cotto italiano, fino e molto saporito. Sempre dal maiale si può degustare un'altra specialità, il piede di porco *à la Ste Menéhould*, che ricorda il nostro zampone.

Come nel resto della Francia, di notevole importanza e qualità sono i formaggi, il langres, il troyen, il chaource e il coulommiers.

Di grande fama è anche il pollo delle Ardenne, l'*andouillette di tryes*, che viene cotto con champagne e fagiolini.

Le Ardenne sono protagoniste anche nei dessert, con i famosi dolci alla cioccolata preparati a Sedan, o la torta alla zucchero, quella classica torta bianca che sembra provenire da una fiaba medioevale, utilizzata ormai come icona negli auguri di compleanno digitali su internet.

Per i vini, oltre allo champagne, vengono prodotti gli ottimi rossi di Bouzy, mentre come digestivi si può degustare una sorta di grappa, la *Marc de Champagne*, che però non è la più rinomata fra le

grappe francesi.

Per i momenti semplici pomeridiani, in aperitivo, se non si vuole ordinare uno champagne come nella tradizione locale, ci si può affidare al cidro del Pays d'Othe di mele o pere, specialità della Normandia presente anche qui. Ma se passate da Reims, non dimenticate di chiedere champagne e croquignolles, le frappe francesi.

Champagne Aubry

In questa pagina parleremo di :

- [La Cuvée Aubry de Humbert Millésimé Classique](#)
- [La Cuvée Brut Classique](#)
- [La Cuvée Ivoire et Ebène](#)
- [La Cuvée Le Nombre d'Or](#)
- [La Cuvée Le Nombre d'Or Version Sable Blanc de Blancs](#)

La Cuvée Aubry de Humbert Millésimé Classique



Questo champagne è dedicato all'arcivescovo di Reims Aubry de Humbert che nel 1211 iniziò i lavori dell'importantissima cattedrale di Reims, che vide per lungo tempo l'incoronazione dei re di Francia.

Ottenuto con un taglio in perfetto equilibrio tra le tre uve provenienti da vigneti a bassa resa, viene maturato per 5 anni. Il naso esprime profumi di confettura alla frutta e alle spezie, immerso in una discreta mineralità. La bocca, equilibrata, è avvolta in sapori di frutta secca, ben supportati da una struttura fitta di tannini. Un ottimo abbinamento per le carni bianche o un aperitivo di compagnia.

La Cuvée Brut Classique

La *Cuvée Brut Classique* di Aubry viene assemblata con il 60 per cento di Meunier, con il restante 40 per cento suddiviso egualmente tra Chardonnay e Pinot Noir. I diversi crus utilizzati provengono dai vigneti di Pargny e Jouy-lès-Reims, e in piccola percentuale da Villedommange e Coulommès-La-Montagne, una parte della Champagne meno famosa ma dai buoni terreni agricoli.

Invecchiato fino a 24 mesi, questo champagne si apre con profumi di frutti bianchi quali la pesca, sfumati dai caratteri del Pinot che esprimono invece i frutti rossi a bacche come il lampone. Il palato è ben supportato dalla struttura del Meunier, che ne rilascia anche piacevoli sensazioni di frutti di bosco. Champagne di carattere, questo vino si accorda con il vitello o il pollame ugualmente ai pesci grassi.

La Cuvée Ivoire et Ebène



Questo champagne già dal nome ricalca le intenzioni del produttore di combinare l'aristocrazia dello Chardonnay rappresentata dall'avorio (*Ivoire*) con la rusticità dal Meunier, idealizzato dall'ebano (*ébène*). Per fare questo il taglio prevede il 70 per cento di Chardonnay e il 30 per cento di Meunier. Le parcelle di Chardonnay sono caratterizzate da una forte presenza ciottolosa e una buona esposizione solare, mentre quelle del Pinot Meunier dal limo e dall'argilla, con i vigneti a bassa resa di vecchie viti.

Dopo quattro anni d'invecchiamento ne risulta un vino dai profumi aranciati, dalla frutta bianca matura e piacevoli note di torrone. Il palato rispecchia le sensazioni olfattive nei sapori, sorrette da un buon equilibrio strutturale. È un ottimo aperitivo, o un accompagnamento per gli antipasti di terra e carni bianche leggere alle salse di bosco.

La Cuvée Le Nombre d'Or

La *Cuvée Le Nombre d'Or* è uno dei pochissimi champagne ad utilizzare anche le altre uve ammesse dal disciplinare, l'Arbanne, il Pinot Gris e il Petit Meslier oltre alle tra grandi nobili classiche Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier.

Ne risulta un vino pieno di aromi citrini e floreali, con lime e spezie in primo piano ma anche le prugne e il pane appena sfornato. Il palato è fresco e strutturato, molto potente, che avvicina il vino ad abbinamenti ricchi, con pietanze elaborate di carni bianche e pesci grassi.

La Cuvée Le Nombre d'Or Version Sable Blanc de Blancs

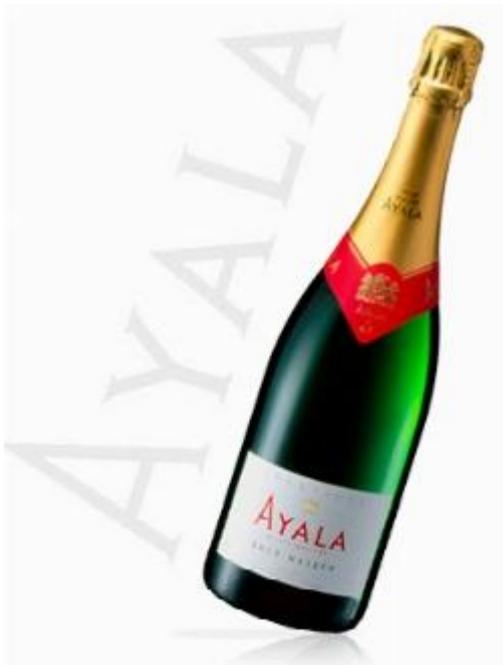
Questa Cuvée, nella versione con la bottiglia satinata, utilizza solo le uve bianche autorizzate, ma non è un puro Chardonnay come nei classici Blanc de Blancs, in quanto viene tagliata con il 40 per cento di Arbanne e il 30 per cento di Petit Meslier tutti provenienti da un solo cru e vinificata nella tipologia extra-brut. Al naso sono percepibili il bergamotto e lo zenzero, con i toni floreali classici delle uve bianche. Il palato molto fresco e vivace ne fa un ottimo aperitivo.

Champagne Ayala

In questa pagina parleremo di :

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

La storia



Ayala può essere considerata una nobile decaduta della Champagne, un'azienda una volta famosa e dal passato glorioso e oggi passata in secondo piano.

Era il 1860 quando Edmond d'Ayala, figlio di un diplomatico colombiano, fondava l'azienda omonima. Egli ricevette dei vigneti come dote di matrimonio quando si sposò con Gabrielle d'Albrecht, nipote del Visconte di Mareuil, con una ottima posizione e al 99 per cento classificati come cru.

Oggi Ayala è ancora una *grande marque*, ma la sua notorietà è notevolmente diminuita anche se ancora conserva una totale indipendenza in contro tendenza rispetto alle numerose acquisizioni avvenute negli ultimi decenni.

I vini

Gli Champagne di Ayala si caratterizzano per i loro pallidi colori, un corpo leggero e il palato molto secco. Il Brut si distingue ma soffre molto di incostanza, addirittura anche a seconda del luogo di degustazione.

Il Rosé, un puro Pinot Noir lavorato tradizionalmente, è un buon Champagne dal gusto rotondo e morbido, anche se avaro nei sapori.

I millesimati invece si esprimono completamente. Il 1985 è superlativo, con il Pinot Noir impiegato per il 70 per cento del taglio che rende il vino delicato e profondo.

Il Blanc de Blancs 1985 ha raggiunto una perfetta maturità già da una decina di anni, con l'acidità iniziale che ormai si è ammorbidita per garantire un vino perfettamente equilibrato.

Lo Champagne di prestigio di Ayala è la Grande Cuvee, un ottimo Chardonnay complesso in cui si esaltano aromi di noce e profumi floreali.

L'elaborazione



Come detto nel primo paragrafo i vini di Ayala sono molto secchi. L'azienda cerca di produrre dei vini non dosati, nature come ama definire, da cui è sempre complicato e difficile ottenere degli ottimi brut. Da qui forse viene la mancanza di costanza dei suoi prodotti, anche se quando sono ben riusciti, offrono spunti eccezionali.

Lo dimostrano le medaglie che hanno ottenuto i suoi Brut Nature. All'International Wine Challenge di Londra nel 2011 ad esempio è arrivata la medaglia d'oro e le critiche della stampa sono state molto positive. Anche la Le grand guide des vins de France ha assegnato punteggi molto alti nelle degustazioni, con una media di 16/20 per tutti i vini

Ayala. Da Wine Spectator sono arrivati complimenti e punteggi sui 90/100, mentre da Good Wine Guide 2011, i punteggi si sono alzati fino a 94/100.

Il 2011 è stato senza dubbio un ottimo anno per Ayala e i suoi millesimati, del 2002 presentati l'anno scorso.

Champagne Beaufort

In questa pagina parleremo di :

- [L'azienda](#)
- [I vini](#)
- [Riconoscimenti](#)

L'azienda



La Beaufort è una giovane azienda fondata negli anni sessanta che nel 1969 ha avuto l'ambizione di produrre i suoi vini in bio. L'iniziativa sembra sia nata a causa di un'allergia a molti prodotti sintetici del suo proprietario, che decise così, tra i primi nella Champagne, a dedicarsi a un nuovo tipo di coltivazione che fosse più naturale e compatibile con l'ambiente e la salute.

L'azienda possiede sei ettari e mezzo classificati grand cru, ad Ambonnay e Polisy, dove si utilizzano solo composti vegetali ed animali al posto dei fungicidi. Addirittura si vanta di utilizzare trattamenti omeopatici per le piante ricorrendo anche all'aromaterapia.

I risultati sono molto buoni per Jacques Beaufort e gli amanti del biologico, anche se le grandi marche, con la loro immensa qualità, lasciano poco spazio a queste piccole realtà che vogliono emergere con un concetto di coltivazione completamente diverso. Comunque anche le altre aziende, soprattutto grazie alla spinta dei consumatori europei che spingono verso prodotti più naturali, iniziano a comprendere l'importanza di determinate scelte, e lentamente si stanno adeguando applicando sempre più le nuove tendenze.

I vini

La Beaufort, nonostante le ridotte dimensioni dei suoi vigneti, produce comunque una gamma ricca e varia, con brut e demi-sec anche millesimati e alcuni grand cru. Altra particolarità, è una delle poche maison a produrre uno champagne dolce.

Il *Brut* non millesimato classico è ad esempio un bel vino con dei toni aranciati. Al naso esprime con forza sentori di mela cotta, fichi e pane speziato. Al palato esprime potenza e vinosità, da accompagnare a formaggi molli o bigne all'arancia.

I grand cru sono di un colore oro intenso, con profumi di confettura in cui spiccano gli agrumi e le albicocche. Si consiglia di accompagnarli ai frutti di mare.

Di questa tipologia sono disponibili le annate fino al 1996, come per i brut classici, mentre per il

demi-sec abbiamo il 2004 e il 1996. la limitata produzione purtroppo non offre, a dispetto dell'ampia gamma, una grande disponibilità di bottiglie, non è quindi facile reperirlo al di fuori della Francia.

Anche le collezioni, ancora più rare, non sono facilmente reperibili al di qua delle Alpi, ma si possono ottenere le annate fino al 1986 per i brut e fino al 1988 per le altre tipologie.

Riconoscimenti



Jacques Beaufort ha comunque visto riconoscere il suo lavoro in varie competizioni, e al concorso Amphore 2000 è riuscito a conquistare la medaglia d'oro e quella d'argento.

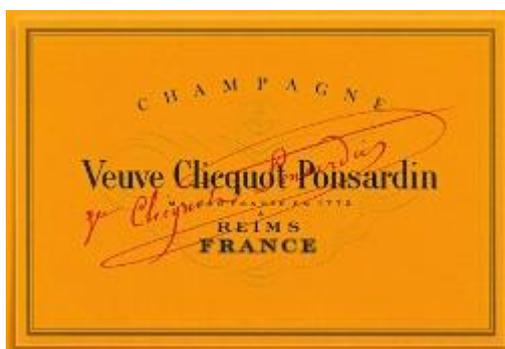
Ottime anche le recensioni delle riviste più attente alle problematiche ambientali e non, con numerosi articoli dedicati a questa piccola realtà.

Champagne Clicquot

In questa pagina parleremo di :

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

La storia



L'azienda nasce col nome Philippe Clicquot nel 1772, dal nome del suo fondatore, figlio di banchiere e mercanti tessili, possidente di molti vigneti nella Champagne.

Alla morte di Philippe, la vedova, Nicole-Barbe Clicquot, prese in mano le redini dell'azienda, cambiando il nome in Veuve -Clicquot Ponsardin, con Ponsardin in onore del suo paese natale.

La vedova, appena ventisettenne, rilanciò l'azienda nei nuovi mercati dell'est, inviando Heinrich Bohne, un audace e capace commerciante, a San Pietroburgo nel 1811. quest'anno viene ricordato nelle memorie storiche come uno dei migliori nelle raccolte dell'azienda. Per i successivi 50 anni la Clicquot fu l'azienda leader in Russia. Nel 1818 Antoine Muller, il capo cantina, perfezionò il *remuage* inventando le *poupitres* e nel 1828 la vedova Clicquot fece entrò in società con Edouard Werlé, che la salvò dalla liquidazione. Quando morì, nel 1866 a 89 anni, l'azienda aveva un fatturato molto alto, su tutti i mercati mondiali, con vendite per 3 milioni di bottiglie. Per i successivi 50 anni l'azienda si espanse ulteriormente sotto la direzione del Conte Bertrand de Mun, parente di Werlé, che migliorò le tecniche di vinificazione e di spumantizzazione. Intanto, nel 1877 venne registrata la famosa etichetta gialla, che contraddistingue inconfondibilmente tutt'oggi le bottiglie dell'azienda, rendendole riconoscibili ad una prima occhiata anche distratta.

Dopo quasi un secolo, il 1963 è l'anno della quotazione alla borsa di Parigi che darà il via dieci anni dopo al futuro dell'azienda.

Negli anni 70 infatti iniziarono le acquisizioni, entrando nella Canard-Duchêne e fondendosi con la Joseph Henriot. Oggi è nel gruppo Louis Vuitton.

L'azienda

La Veuve-Clicquot possiede una delle maggiori estensioni di vigneti di tutta la regione, con quasi 300 ettari, quasi tutti acquisiti dalla vedova Nicole, la più famosa signora dello champagne.

I vigneti sono per la maggior parte classificati come grand cru, a Avize, Cramant, Oger e Les Mesnil in Côte des Blancs, ed a Ambonnay, Verzenay e Bouzy nella montagna di Reims.

Questa grande estensione però non riesce a soddisfare l'enorme produzione della Clicquot, che deve acquistare i due terzi del suo fabbisogno.

Le vinificazioni sono coadiuvate dalle più moderne tecnologie, effettuate solo in acciaio, dopo l'abbandono del legno nel 1961. questo ha migliorato molto la qualità dei vini, più profumati ed aromatici, sempre più freschi e caratterizzati dal fruttato del Pinot Noir. Questo garantisce meno ossidazione nei vini. Grazie alla fusione con Henriot, poi risolta nel 1994, l'azienda ha giovato dei miglioramenti apportati dall'ex direttore tecnico Jacques Peters.

I vini



Lo stile estetico della Clicquot, la famosa etichetta gialla, introduce al *Brut* non millesimato, conosciuto al grande pubblico per il suo buon sapore fruttato, dove il 56 per cento di Pinot Noir aromatizza il vino di frutti rossi maturi, leggermente speziati dal 16 per cento di Pinot Meunier. Questo brut vivace viene rinfrescato dal 28 per cento di Chardonnay.

Il millesimato *Réserve Brut* con l'etichetta dorata ottiene quasi sempre il massimo dei voti nelle degustazioni, grazie alla sua complessità.

Lo champagne più prestigioso della Clicquot è la *Grande Dame*, che risulta sempre tra i migliori, conquistando quasi sempre il podio nelle degustazioni tutti gli anni. Tra le annate migliori si ricorda il 1985.

Infine il *Rosé* millesimato, non certo indimenticabile, ma con molti estimatori.

I riconoscimenti

L'azienda ha numerosi riconoscimenti da parte di tutto il mondo della Champagne, grazie al suo apporto alla storia di questo vino. Importantissima è la figura della Vedova Nicole, considerata da tutti come una capostipite e una donna eccezionale, a cui si dedicano mostre e iniziative importanti per tutti gli addetti ai lavori.

L'azienda ha anche creato un tributo a suo nome, con la quale vengono premiate le migliori imprenditrici che si segnalano per la loro intraprendenza. Creata nel 1972 per ricordare Giselle Picaud, negli anni ottanta la rassegna è stata protagonista anche in Gran Bretagna, Irlanda, Olanda e altri paesi dell'Europa del nord.

Intanto il 2011 ha visto la Clicquot vincere una seconda medaglia al Popai Awards di Parigi,

importante rassegna che vede la presenza di più di 250 vini, divisi in più di 40 categorie, in competizione tra loro. Le medaglie sono state vinte per l'estetica delle nuove buste confezioni dello champagne e per i nuovi frigo da esposizione.

La Clicquot infatti, ha sempre curato l'immagine, come molte aziende della regione, e tiene molto a questo tipo di competizioni. Naturalmente vanta anche dei premi nelle degustazioni, essendo una *grande marque*, anche se quelle più importanti vedono protagoniste altre case, come Salon e Roederer, certamente un gradino più alto in qualità.

Champagne Cocktail

In questa pagina parleremo di :

- [Il bartender e lo Champagne](#)
- [Come preparare lo Champagne Cocktail](#)
- [Lo Champagne Cocktail nella storia](#)

Il bartender e lo Champagne



Contrariamente a quanto si pensa, esistono molti cocktails a base di Champagne, tra cui i più famosi sono lo Champagne Cocktail, il Kir Royale, lo Champagne Pick Me Up, il Bellini, il Black Velvet e il Death in the Afternoon, creato dal famoso scrittore Hemyngway, noto appassionato del mondo dell'alcol, anche con qualche problema di alcolismo.

Questi cocktails appartengono tutti alla categoria Pre-dinner Sparkling Wines, che prevedono una percentuale di distillati

o succhi di frutta e del vino spumante, generalmente Champagne, anche se in Italia viene usato moltissimo il Prosecco o altri buoni spumanti.

Questi cocktails sono ottimi in aperitivo o in feste sia importanti o con amici. Il Bellini ad esempio rappresenta un vero e proprio culto ormai in tutto il mondo, mentre il Kir Royal è richiestissimo a Parigi e nella Francia settentrionale. Nel sud del paese transalpino invece è più bevuto il Death in the Afternoon, che prevede una parte di Pernod, il liquore all'anice di Marsiglia, amatissimo dai meridionali francesi, e nove parti di Champagne. In Inghilterra invece la richiesta è per il Black Velvet, che prevede una miscela di birra Guinness e Champagne.

Come preparare lo Champagne Cocktail

Lo Champagne Cocktail è molto semplice da preparare, e con pochi minuti di pratica potrete miscelare un ottimo aperitivo per voi e i vostri amici anche senza un bartender professionale.

Molto importanti chiaramente sono gli ingredienti, Champagne e Brandy, o Cognac di qualità avranno un impatto decisamente migliore sui gusti del vostro cocktail.

Gli ingredienti sono quattro, facilmente reperibili in qualsiasi negozio di alcolici. Avrete bisogno di uno Champagne a vostra scelta, secco, ovvero Brut, del Brandy o del Cognac, possibilmente di marca, una zolletta di zucchero e dell'angostura. L'angostura è un distillato molto amaro, ricavata dalla corteccia di un albero, con cui si preparano alcuni dei più famosi cocktails. Viene mescolata in gocce, dato il suo gusto molto amaro, e bisogna fare attenzione a non dosarlo troppo, soprattutto nel servizio alle ragazze, che generalmente non amano gusti troppo amari. Il contagocce è comunque

incluso nel tappo.

La ricetta di quest'articolo è quella ufficiale dell'IBA, l'International Bartender Association che decide le ricette internazionali per i cocktails.

La dose viene espressa in decimi, con cui suddividere il bicchiere (o lo shaker nei cocktails che prevedono il suo utilizzo), in modo da non avere degli sbagli a causa delle diverse dimensioni dei bicchieri in commercio.

Per lo Champagne cocktail servono 9/10 di Champagne, 1/10 di Brandy (meglio se Cognac), una zolletta di zucchero e 2 o 3 gocce d'angostura.

Se possibile lasciate gelare la flûte da Champagne nel freezer. Mettete quindi la zolletta di zucchero sul fondo del bicchiere e mettete sopra l'angostura, come nella foto. Versate quindi il brandy, meglio se preventivamente freddato o nel frigo e nello shaker per pochi secondi. A questo punto versate lo champagne a filo, facendo attenzione a non "rompere" la schiuma. Lo Champagne deve essere ben freddo.

Finite con la guarnizione, composta da una fetta d'arancio e una ciliegina rossa da cocktails. Fate attenzione nel porre delicatamente la fettina d'arancio in quanto la frutta fresca, se "gettata" nello Champagne, provoca molta schiuma che generalmente fuoriesce copiosamente dal bicchiere, causando ovvie figuracce.

Lo Champagne Cocktail nella storia



Lo Champagne Cocktail, come molti cocktails, ha subito qualche modifica durante gli anni. Questa qui presentata è la ricetta stabilita una ventina d'anni fa, mentre inizialmente veniva preparato senza brandy. Successivamente il brandy veniva messo a gocce, nella stessa proporzione dell'angostura.

Champagne Collet

In questa pagina parleremo di :

- [La storia](#)
- [I vini](#)
- [I pregiati di Collet](#)

La storia



La maison Collet nasce nel 1921 grazie a M. Raoul Collet, che aveva partecipato alle proteste del 1911 nella Champagne contro le numerose frodi che in quel periodo affliggevano la produzione del vino. Protagonisti di queste frodi furono alcuni produttori disonesti che con il loro comportamento rischiavano di pregiudicare la fama e la qualità del vino più famoso del mondo. Leader delle azioni contro le frodi, Collet era un uomo deciso e coinvolgente, tanto da essere scelto all'unanimità dai produttori onesti per rappresentarli.

Collet, impegnato in prima persona nella difesa dello Champagne, passò così successivamente da manifestante a produttore, grazie alla sua grande esperienza ereditata anche dal padre, un capocantiniere.

L'azienda Collet rappresentò così la protesta contro le frodi, e lo spirito dei produttori che intendevano il vino come arte e non come mero commercio e profitto, anche a discapito dei consumatori e degli affezionati. Le azioni che precedettero la prima guerra mondiale ebbero il merito di preservare e difendere la neonata denominazione geografica, ancora debole legislativamente e idealmente nelle menti dei consumatori. Oggi, un comportamento simile non sarebbe accettato dall'appassionato e lederebbe a tutta la regione senza nemmeno ricorrere alla magistratura. Un esempio su come sia cambiata la mentalità del cittadino nei confronti delle denominazioni di origine si è avuta in Italia un paio di decenni fa, quando lo scandalo etanolo, al di fuori di quelle che furono le conseguenze penali, incise profondamente per molto tempo su tutta l'immagine e il business del vino italiano. Ma ai tempi di Collet non c'era questa presa di coscienza, e questo ci fa apprezzare ancor di più la sua lotta.

I vini

La gamma degli champagnes Collet è tutta incentrata sui gusti secchi, con una buona varietà e una discreta qualità.

Lo champagne base, il *Brut*, è un vino dotato di personalità, ottenuto dall'assemblaggio delle tre uve dove il Meunier occupa un ruolo predominante con il 50 per cento del taglio. Fruttato e speziato, è

composto da 20 differenti crus e invecchiato 3 anni.

Con il *Brut Grand Art* invece il Meunier si riduce al 20 per cento per far spazio allo Chardonnay e al Pinot Noir in percentuali eguali, per un vino che rispecchia la mineralità dello Chardonnay e i toni fruttati del Pinot. Un ottimo abbinamento per i frutti di mare e pesci non saporiti.

Il *Brut Rosé* aumento di un 10 per cento il Pinot a discapito del Meunier, accentuando ancor di più i toni dei frutti rossi di bosco che risaltano anche in bocca, accompagnati da sfumature vanigliate e di miele. Ottimo con i dessert alla frutta.

Con il *demi-sec* torna il Meunier al 50 per cento, e con lui i toni fruttati e speziati dei fichi e dei datteri, immersi nelle vene minerali e floreali dello Chardonnay. Da abbinare sempre con i dessert, ma alle creme.

I pregiati di Collet



Il *Blanc de Blancs* è il classico Chardonnay in purezza, floreale e fruttato dall'acacia e dal pompelmo. Suggestivo in aperitivo e con dessert alla crema e frutta cotta.

L'*Extra Brut* ha i gusti dello Chardonnay, fini, minerali ed eleganti, sorretti dalla struttura del Pinot e del Meunier per accompagnare le ostriche o i crostacei, e leggere marinature.

Il *Brut Millésimé* ha i profumi predominanti del pane caldo, e la freschezza degli agrumi, da servire con gli antipasti, i piatti di vitello con creme di noci e funghi o pietanze grasse come il foie gras.

Champagne Cristal

In questa pagina parleremo di :

- [L'azienda](#)
- [Lo champagne Cristal](#)
- [Il Cristal Rosé](#)

L'azienda



Lo champagne Cristal è prodotto da Louis Roederer ed è probabilmente il vino della regione più prestigioso e ricercato degli ultimi anni.

La Louis Roederer vanta un prestigio ed una forza economica di primo piano nel panorama degli champagnes grazie ad una produzione di prima qualità.

L'azienda fu fondata a Reims da Louis Roederer nel 1833 sulla base della cantina vinicola preesistente di un suo zio commerciante di champagne, per il quale aveva lavorato dal 1827. alla morte del parente Louis Roederer ereditò l'attività commerciale e ne decise la trasformazione che ne avrebbe fatto una delle maison più prestigiose del mondo nella produzione di questi raffinati ed aristocratici vini.

Louis Roederer si dedicò con forza e lungimiranza alle esportazioni estere del suo vino, così da divenire nel 1870 la terza forza commerciale nelle esportazioni negli Stati Uniti, forza che gli permise di iniziare una battaglia con la Veuve Clicquot anche per il dominio dei mercati orientali, in particolare di quello russo.

E fu proprio per dominare questo mercato che nacque il Cristal, che fu pensato in base alle richieste della corte zarista.

Purtroppo per Roederer e per tutte le aziende che avevano fatto delle esportazioni verso San Pietroburgo la loro forza economica, la Rivoluzione d'Ottobre del 1917 significò un crollo non indifferente, con una forte perdita di profitti.

Non passò molto tempo comunque, e la Roederer si riprese con determinazione dallo shock provocato dal rovesciamento della monarchia russa e dal 1932, grazie ad una conduzione attenta verso altri mercati, le attività ripresero a pieno regime.

Tutto grazie ad una vedova, che sull'esempio della Clicquot, guidò per 42 l'azienda con determinazione, forza e una strategia pubblicitaria acuta e vincente.

Camille Orly-Roederer cominciò le sponsorizzazioni nel mondo dello sport, e per prima ne capì

l'importanza. Per ottenere la notorietà in un nuovo mercato, la vedova Roederer faceva partecipare uno dei suoi cavalli di razza alle migliori competizioni del paese, organizzando feste per ospiti di riguardo in modo da allacciare dei rapporti favorevoli per la sua cantina.

Alla sua morte, nel 1975, l'azienda venne ereditata prima dalla figlia e poi dal nipote, Jean-Claude, un enologo di grande esperienza e capacità, che ha ulteriormente migliorato la qualità dei prodotti.

Oggi l'azienda è proprietaria di 180 ettari di vigneti classificati al 98 per cento nella graduatoria cru (per saperne di più fare riferimento all'articolo sui Grand Cru), tutti in ottima posizione.

Lo champagne Cristal

Lo champagne Cristal ormai non ha bisogno di presentazioni. È uno dei più reputati e forse il più richiesto per le occasioni importanti, immancabile su qualsiasi lista vini di un ristorante o Hotel che si rispetti e che voglia competere per qualità e prestigio.

Il Cristal nacque nel 1876 su espressa richiesta dello Zar Alessandro II, che preferiva e richiese gusti più dolci per il suo champagne. La Roederer lo accontentò studiando uno degli champagne più raffinati ed eleganti che siano stati mai prodotti, utilizzando una bottiglia di cristallo bianco, da cui appunto deriva il nome, in speciale confezione esclusiva per la corte zarista.

Il *Cristal Brut Millésimé* oggi è un vino più secco rispetto a quello proposto allo Zar, in linea con le tendenze attuali.

Il sapore è equilibrato, elegante, sfumato da tocchi tostati di incredibile armonia con gli aromi fruttati e delicati che esprime sia in bocca che al naso.

Il 2002, appena commercializzato, viene ottenuto con il 55 per cento di Pinot Noir e il 45 per cento di Chardonnay fermentati in botti di quercia, senza fermentazione malolattica. I vigneti utilizzati sono ubicati nella Côte de Blancs, sulla montagna di Reims e nella valle della Marne.



Il vino viene invecchiato otto anni prima della commercializzazione e il risultato, per il 2002, è un champagne delicato che esprime i sentori tostati della nocciola immersi in delicati profumi di agrumi in confettura, leggermente sfumati in sentori dolci di polvere di cacao. Il palato è sontuoso, finemente ricamato sui sapori di frutti rossi classici del Pinot, sapido e con un finale lungo di caramello e cioccolato bianca.

Il Cristal Rosé

Come la maggior parte delle maison, anche la Roederer ha deciso di produrre il Rosé, seguendo le mode commerciali

odierne, e dal 1974 produce il *Cristal Brut Rosé*.

Ottenuto dal 60 per cento di Pinot Noir e dal 40 per cento di Chardonnay, anche questo champagne non prevede la fermentazione malolattica. La colorazione viene ottenuta con metodo tradizionale di contatto delle bucce con il mosto, per una durata variabile dalle 5 alle 8 ore.

Dopo 6 anni di maturazione si ottiene un delicato color salmone, con i profumi intensi del Pinot in primo piano. Frutti rossi ed agrumi naturalmente, ma sempre immersi nei toni tostati della mandorla, e del pane caldo, finiti dalla sfumata dolcezza del caramello e dei fichi secchi. Anche qui abbiamo un palato fragrante, che richiama gli aromi e le sensazioni olfattive, con tocchi anche di mela cotta al forno. Un grande rosato, che ben sviluppa l'eredità del suo illustre cugino bianco.

Champagne Deutz

In questa pagina parleremo di :

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

La storia



Anche la cantina Deutz è una delle aziende storiche della Champagne e come molte, affonda le sue radici nell'ottocento, che vide la nascita delle marche storiche agli albori dello Champagne, quando la spumantizzazione non era ancora stata perfezionata e si producevano degli spumanti dolci, non certo indimenticabili come i grandi effervescenti secchi che da lì a poco sarebbero seguiti, grazie soprattutto all'invenzione dello zuccherometro del 1836. Appena due anni dopo, nel 1838 ad Ay, veniva fondata da Wiliam Deutz e Pierre Geldermann, la Deutz. I due erano una coppia perfettamente compatibile ed equilibrata. Entrambi nati ad Aquisgrana, Deutz aveva già lavorato per Bollinger, e portava con se la sua esperienza, mentre a Geldermann spettava l'aspetto finanziario, grazie alla disponibilità di capitali.

Agli inizi del novecento, le cantine subirono dei gravissimi danni in seguito ai moti del 1911 e anche la Deutz risentì pesantemente delle conseguenze per i due eventi bellici mondiali che seguirono. Negli anni 80 l'attuale proprietario André Lallier-Deutz decise per una diversificazione delle attività acquisendo non solo delle nuove cantine in California e Nuova Zelanda ma anche delle compagnie di navigazione fluviali. I profitti della Deutz subirono un duro colpo sembra a causa di una recessione seguita alla guerra del Golfo del 1991, tanto da dover cedere il 63% della propria società alla Louis Reoderer. Oggi vanta una produzione di circa 600 mila bottiglie di eccellente qualità.

I vini

Gli Champagne della Deutz sono vini sottostimati e discreti, come si dice sia anche la famiglia Deutz. Tra le *grandes marques* è forse quella che ostenta meno la sua qualità con scelte nette, come quelle di non pubblicizzarsi sponsorizzando lo sport motoristico.

Il *brut Classique* è un bel vino dal perlage intenso e finissimo, con le tre uve perfettamente assemblate. Al naso rivela confettura di fiori d'acacia e mela avvolte dalla fragranza del pane caldo. Al palato risulta setoso e fresco, con tocchi fruttati tipici del Pinot Noir e la struttura del Pinot

Meunier con lo Chardonnay a aprire tutte le sfumature.

Il *Blanc de Blancs* è uno splendido champagne, elegante e profondo, con un naso ben minerale, floreale e pieno di frutta bianca matura.

Il *Brut* millesimato ricorda i grandi borgognoni, con profumi complessi di Pinot Noir che viene utilizzato fino al 60%. ottima persistenza al palato. Il *Rosé* è un puro Pinot Noir molto fruttato e strutturato. A tavola va servito con le conchiglie, granchi e i pesci grassi, per supportare la sua potenza.

Il vino più prestigioso è la *Cuvée William Deutz*, certamente un ottimo vino che però sfigura di fronte al Blanc de Blancs.

La collezione



Per chi ha disponibilità, esiste la collezione Amour Mathusalem millesimata, con il 2002 che quest'anno è prezzato a circa 3.500 euro. È il Blanc de Blancs millesimato in confezione speciale, da 600 cl che è stata prodotta in solo 365 esemplari, uno per ogni giorno dell'anno.

Champagne Dom Pérignon

In questa pagina parleremo di :

- [L'azienda](#)
- [Lo champagne Dom Pérignon](#)
- [Il Dom Pérignon Rosé](#)

L'azienda



Lo champagne Dom Pérignon è prodotto dalla Moët & Chandon, una delle *grandes marques* e colosso finanziario ed industriale della regione. Insieme alla Veuve Clicquot e a Pommery domina le esportazioni di champagne e fino al 1987, grazie anche alle sue consociate Mercier e Ruinart, rappresentava il 25 per cento delle vendite totali di questo vino.

È la maggiore proprietaria terriera per quel che concerne i vigneti per lo champagne, con ben 500 ettari che però non riescono a soddisfare che il 20 per cento appena del suo fabbisogno, calcolato su una produzione annua di 24 milioni

di bottiglie, tutte di eccellente qualità, per una media di una bottiglia stappata ogni due secondi in tutto il mondo.

La sua fondazione risale al 1743 ad opera di Claude Moët, e l'azienda si sviluppò enormemente negli anni successivi grazie ai suoi eredi, in particolare Jean-Remy Moët, nipote del fondatore, che sfruttò la sua amicizia con Napoleone per pubblicizzare il suo champagne, tanto che negli anni della sua conduzione, tra il 1805 e il 1841, divenne il più famoso produttore e i suoi vini conquistarono i mercati come nessuno aveva mai fatto fino a quel momento.

Addirittura nella sede dell'azienda c'è il palazzo Trianon, con stupendi giardini, nel quale Jean-Remy ospitava l'imperatore. Oggi il palazzo è tuttora utilizzato per gli ospiti di riguardo.

L'azienda assunse il nome attuale nel 1832, in onore del genero di Jean-Remy, Pierre Gabriel Chandon de Briailles. Dopo aver dominato i mercati fino alla fine dell'ottocento, la Moët & Chandon subì un periodo di crisi, ma fu risolta negli anni 30 del novecento dal conte Robert-Jean Vogüé, abile stratega commerciale che intervenne nell'acquisizione da parte della Mercier del 1930.

In questo momento storico infatti nacque lo champagne Dom Pérignon, con notevole ritorno pubblicitario. Prima ad essere quotata in borsa, l'azienda continuò a crescere ed acquisire altre società, tra cui Ruinart nel 1963, la stessa Mercier nel 1970, e la Christian Dior nel 1971. furono inoltre diversificate le attività, con l'apertura di sedi in California, Australia e in Brasile.

Lo champagne Dom Pérignon

Come già accennato nel paragrafo precedente, il Dom Pérignon nasce come operazione commerciale per rilanciare l'azienda in piena crisi nei primi decenni del novecento.

La sede di Moët & Chandon è infatti ad Epernay, ma possiede i terreni di Hautvillers dove c'è l'abbazia in cui il famoso monaco lavorò al perfezionamento delle tecniche di vinificazione e in cui produsse i suoi primi champagnes.

L'idea venne al conte de Vogüé, e fu subito un gran successo. Nel 1935 iniziarono le esportazioni verso Londra, e appena un anno dopo verso New York. In pochissimo tempo questo champagne divenne il più famoso al mondo.

Naturalmente lo champagne Dom Pérignon non è solo un'operazione commerciale, ma è supportato da un'ottima qualità.

Con un'alta percentuale di Chardonnay e l'utilizzo di uve Pinot Noir molto mature, il Dom Pérignon è un eccellente ed equilibrato champagne, tra i più raffinati.

Sono disponibili ancora i millesimati del 1962, 1971, 1975, 1995, 1996, 2002 e l'ultimo commercializzato, il 2003.

I più vecchi hanno ottimi sentori di legno, leggermente affumicati, con toni di sandalo e cedro, supportati da profumi di confettura, biancospino e le note floreali caratteristiche dello Chardonnay.

I più nuovi, invece esprimono più il Pinot Noir, che andrà ammorbidendo negli anni.

Il Dom Pérignon Rosé



Splendida anche la tipologia Rosé del Dom Pérignon, con un eccezionale color pesca e un equilibrio perfetti tra i gusti floreali e pieni dello Chardonnay e quelli di frutti di bosco del Pinot.

Un ottimo champagne che può essere servito sia in aperitivo che con crostacei o pesci grassi, saporiti ma non stucchevoli.

È oggi uno dei migliori rosati prodotti nella Champagne, e il suo prezzo, piuttosto alto, è ampiamente giustificato dalla qualità espressa in questa bottiglia. Il millesimato del 2000 è realizzato con uve mature e piene di sapori, con il Pinot Noir che apporta un forte sostegno alla struttura e rende il palato ben solido e con un finale molto lungo. Sono disponibili il 2000, il 1998 e il 1990. Per quanto riguarda questo ultimo millesimato, questo è il primo Dom Pérignon Rosé prodotto dalla Moët & Chandon.

Dom Pérignon è uno champagne talmente famoso che la Moët & Chandon ha sempre più ridotto la grandezza della scritta che ne segnala la sua proprietà per esaltare in etichetta il famoso nome del monaco cistercense.

Oggi infatti, questo champagne vive di vita propria, come se fosse una casa vinicola a parte e non inclusa nella produzione Moët & Chandon.

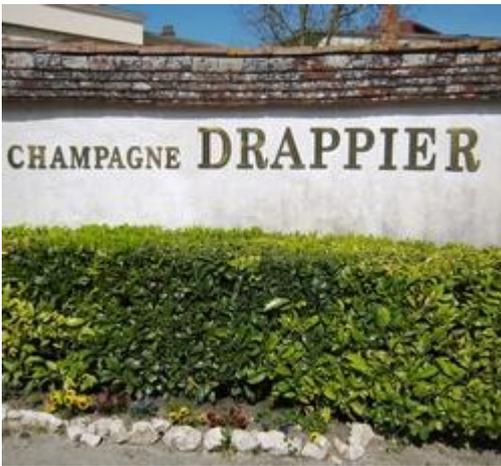
Così sono molti i profani oggi a non comprendere la vera proprietà e il vero produttore di Dom Pérignon, e pensano che essa sia una cantina indipendente. Questo champagne invece è supportata da un vero e proprio colosso finanziario, particolare non indifferente per la sua fama, anche se la qualità rimane indubbia.

Champagne Drappier

In questa pagina parleremo di :

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

La storia



La storia della famiglia Drappier risale addirittura al XIII secolo, quando San Bernardo costruì un caseggiato a Urville per l'Abbazia di Clairvaux tuttora occupato dall'azienda, che si dedicò alla viticoltura già in età napoleonica.

Nel novecento lo Champagne Drappier era il favorito del generale De Gaulle, che fu un affezionato cliente quando si ritirò dalla vita politica e si stabilì a Colombey-les Deux-Eglises. Successivamente gli anni 90 del novecento videro questi champagnes conquistare il mercato inglese e giapponese, grazie all'ottima qualità espressa. Le cantine di Drappier sono tuttora le stesse costruite nel XIII secolo dai monaci cistercensi, e rappresentano un'attrattiva unica per l'azienda.

L'azienda di oggi

Oggi l'azienda possiede 35 ettari principalmente coltivati a Pinot Noir, e una delle migliori e più moderne cantine della regione, incastonata nel caseggiato medioevale.

La famiglia, condotta dal giovane Michel Drappier, diplomato in enologia a Digione, in piena Borgogna, conserva ancora l'indipendenza della piccola maison, restando al di fuori delle grandi acquisizioni finanziarie che hanno caratterizzato gli ultimi decenni.

Oggi produce circa 600 mila bottiglia di pura qualità, rinomate ed apprezzate da tutti gli addetti ai lavori.



I vini

Gli Champagnes di Drappier offrono un'eleganza unica, immersa

nei profumi dei frutti rossi caratteristici del Pinot.

Il *Carte Blanche* non millesimato viene realizzato con il 90 per cento di Pinot Noir tagliato con il Meunier che apporta una speciale sfumatura speziata al vino, già di per se morbido e rotondo. Il *Carte d'Or* millesimato è preziosamente equilibrato e ricco di frutti rossi bilanciati da una splendida acidità che ne promette un ottimo invecchiamento. Meno interessante il *Signature Blanc de Blancs*, mentre il vino di prestigio, la *Grande Sèndrée* rappresenta una delle massime espressioni della spumantistica mondiale, dominato dal Pinot Noir ma con una buona percentuale di Chardonnay, che arriva fino al 45 per cento. Ne risulta un vino sensuale e aristocratico.

Infine il *Val des Desmoiselles*, il Rosé di casa Drappier, tra i pochi rosati ottenuti con il metodo della *saignée*, che colora di rosa il vino grazie all'aggiunta delle bucce rosse del Pinot nel mosto qualche giorno prima della fermentazione. Ne risulta uno champagne affascinante, ricco e seducente.

Tra le migliori annate del *Grande Sèndrée* si segnalano il 1982 e il 1988, e gli esperti raccomandano anche il 1983 e il 1985. per il *Carte d'Or* gli addetti ai lavori indirizzano il consumatore sul 1988.

