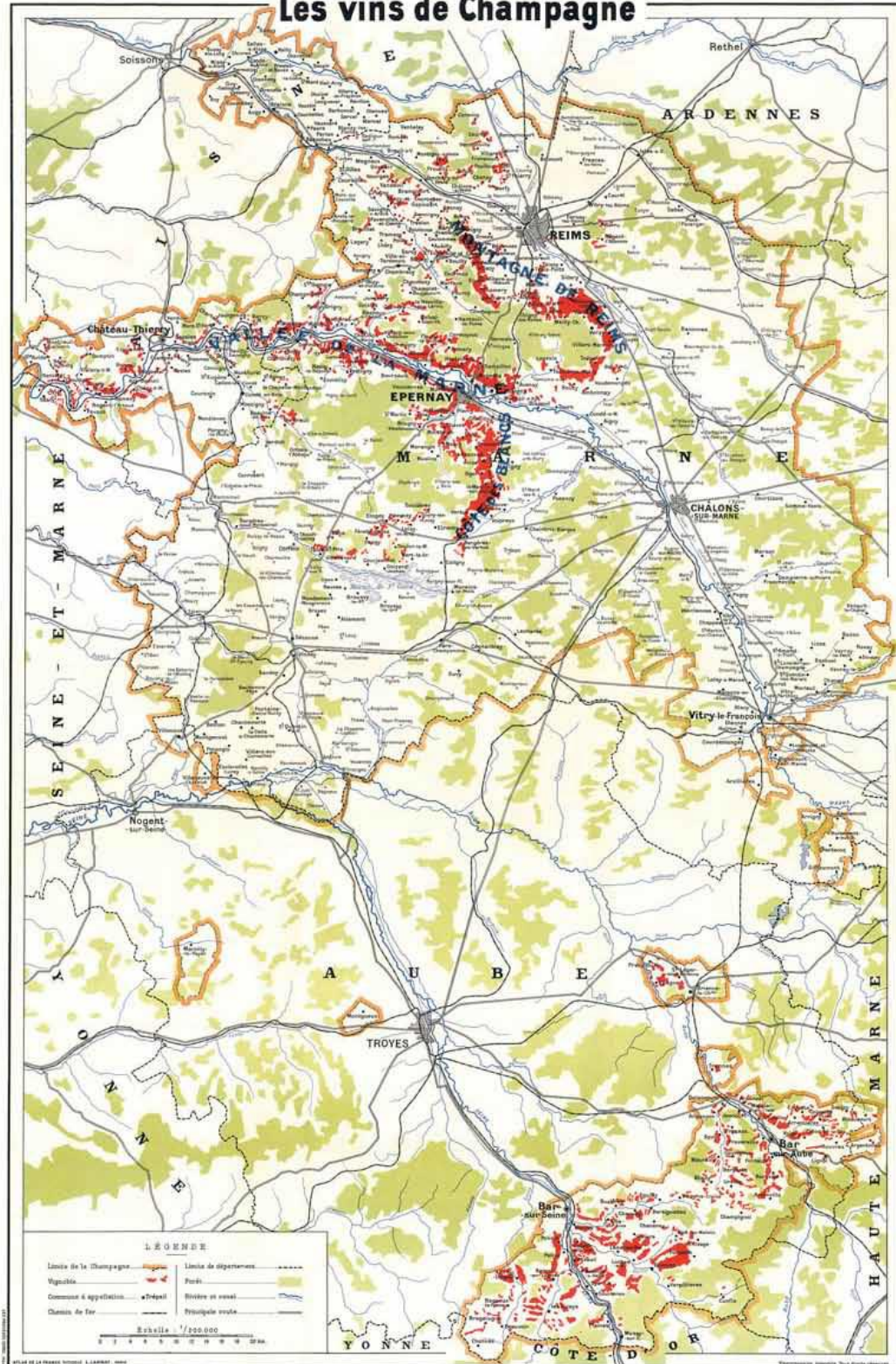


Tutto quello che avreste voluto conoscere sullo

Champagne

ATLAS DE LA FRANCE VINICOLE L. LARMAT
 Les vins de Champagne





Champagne Marie – Noelle – Ledru – Ambonnay

Foto Andrea Capobianco

Champagne: un nome che evoca tutto il fascino e il piacere del più conosciuto e rinomato vino con le bollicine del mondo. Un mito che ha attraversato secoli di storia connotando, con il proprio allure, non solo eventi di levatura straordinaria ma anche piccoli istanti di gioia familiare.

La danza del suo fine perlage che nobilita le tinte del giallo oppure del rosa, gli eleganti profumi, la struttura avvolgente e screziata, la freschezza e la longevità, sono solo alcuni degli aspetti che rendono davvero unico e inimitabile questo vino.

Champagne è una regione, un lembo di Francia dove da cinquecento anni si producono, appunto, i più prestigiosi vini con le bollicine del mondo.

Champagne è anche un luogo dove la terra, le pietre, le colline hanno una composizione unica e irripetibile; il gesso e le fossilizzazioni marine sono la dimora su cui si appoggiano e crescono splendide vigne.

In questa area geografica c'era un mare. Un mare che, presumibilmente settanta milioni di anni fa, ritirandosi, regalò al suolo stratificazioni gessose alte anche più di duecento metri (chiamate craie).

In seguito a un terremoto poi, circa quindici milioni di anni fa, si aprirono falde enormi tra i gessi che si mescolarono con la terra e con molti minerali. Un'area del tutto peculiare che connota fortemente l'uva e il

vino. Il gesso del sottosuolo assorbe il calore dei raggi solari durante il giorno, la notte lo rilascia lentamente e regola inoltre assai bene il flusso delle acque, trattenendo quelle in eccesso per poi rilasciarle in caso di siccità.

La terra sa anche assecondare i fattori atmosferici e climatici: l'area della Champagne si trova, infatti, nel nord della Francia e il sole non è così forte come in altre aree vocate alla viticoltura. Alcune zone sono collinari e boschive, l'aria dell'Oceano non fatica, però, ad arrivare. Questo è un perfetto microequilibrio territoriale che concorre a determinare la finezza delle uve, l'importante acidità che permette una lunga conservazione del vino e l'eleganza dei suoi profumi.



Foto Andrea Capobianco

Le aree territoriali



Attualmente nella regione della Champagne la vigna coltivata è innestata su ceppi di vite americana, necessità imposta dal flagello della fillossera che ha distrutto tutti i vigneti europei tra la fine dell'800 e gli inizi del '900. In Champagne questa calamità appare attorno al 1890 e raggiunge il suo apice nel 1911, quando si inizia decisamente a ripiantare con viti innestate. Oggi esistono, nella regione, solo due piccoli appezzamenti di mezzo ettaro ciascuno con viti su piede originario:

si trovano ad Aÿ e sono di proprietà della Maison Bollinger che vi ricava 2000 bottiglie all'anno di Champagne "*Vieilles Vignes Françaises*".

Come ormai tutti sanno le uve quasi per intero coltivate sono tre: lo **Chardonnay** (uva a bacca bianca) che apporta freschezza, finezza e nerbo agli assemblaggi. Se vinificato in purezza (viene chiamato Blanc de blancs) origina vini leggeri, adatti da aperitivo o apertura pasto.

Il **Pinot Noir** (a bacca rossa) conferisce corpo e spessore agli uvaggi anche se risente in modo particolare degli andamenti climatici. Vinificato da solo o con il Pinot Meunier dà origine al "Blanc de Noirs".

Il **Pinot Meunier** (a bacca rossa) dona ai vini fruttuosità e immediatezza grazie anche a una acidità contenuta. Serve spesso a legare i due caratteri, solitamente inconciliabili, di Chardonnay e Pinot Noir.

Prima di parlare, nello specifico, dell'aree di produzione è necessario introdurre il concetto di Cru, che non significa solo vigneto ma è vocabolo a cui è stata attribuita, nel tempo, una valenza molto complessa e difficilmente traducibile con una sola parola. Il termine indica insieme i concetti di notorietà, originalità e qualità di un vigneto, quindi esprime le caratteristiche "superiori" di un particolare terreno, dei vitigni che vi sono coltivati e delle uve che vi vengono raccolte. In Champagne la scala dei Cru sta ad indicare la classificazione dei vigneti su tassi percentuali qualitativi rispetto al migliore a cui si attribuisce il 100%. Esistono 17 cru al 100% (Grand Crus) che sono: **Ambonnay, Avize, Aÿ, Beaumont-sur-Vesle, Chouilly, Cramant, Bouzy, Louvois, Mailly, Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Oiry, Sillery, Puisieulx, Tours-sur-Marne, Verzenay e Verzy**.

Come dicevamo, la natura del sottosuolo e l'esposizione degli appezzamenti hanno determinato la distribuzione dei vitigni della Champagne nei diversi territori.

La **Côte des Blancs**, la **Côte de Sézanne** e **Vitry-le-François** poggiano su terreni gessosi affioranti esposti a est. Qui si coltiva in prevalenza lo Chardonnay, che richiede un regime idrico regolare.

Esposta a mezzogiorno, con gli strati gessosi sepolti a profondità maggiori, la **Montagne de Reims** è soprattutto coltivata a Pinot Noir.



La **Vallée del la Marne**, con le piccole vallate e i massicci che circondano Reims (Massiccio di St-Thierry, Vallata dell'Ardre, Montagna occidentale) sono tendenzialmente marnosi, argillosi o sabbiosi, con esposizione variabile tra sud, est e nord. I terroir locali sono coltivati per lo più a Pinot Meunier.

Nella **Côte des Bar**, costituita in ampia misura da marne, i vigneti più comuni sono di Pinot Noir.

Agli inizi del secolo scorso, i vigneti contavano un gran numero di vitigni differenti.

La selezione qualitativa dei vitigni è uno dei fattori alla base della qualità dei vini della Champagne e ha progressivamente condotto gli esperti, come in precedenza riferito, a raccomandare l'impiego di Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier, seppure siano ancora presenti e permessi dal Disciplinare AOC Champagne (oggi riscoperti e rilanciati) altri 4 vitigni. Si tratta del **Pinot Blanc**, dell'**Arbanne**,

del **Petit Meslier** (tutti a bacca bianca) e del **Fromentau** (a bacca grigio-ramata, parente diretto del Pinot Gris). Per la sensibilità di alcuni produttori in alcuni vigneti queste 4 insolite uve sono state protette e tramandate e da esse vengono realizzati interessantissimi Champagne.

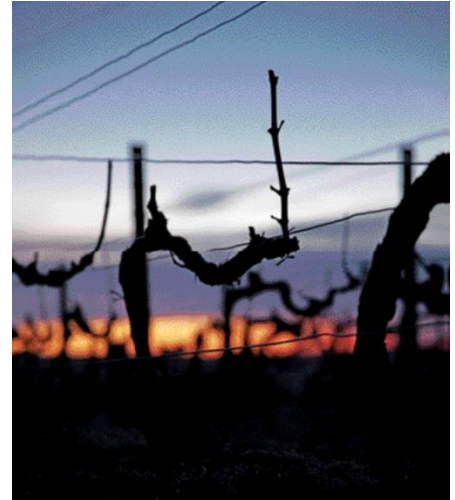
Le ricerche sugli esemplari di più elevata qualità hanno condotto alla selezione di questi tre vitigni, in virtù delle loro caratteristiche ottimali: equilibrio particolare tra zuccheri e acidità, armonizzato con l'effervescenza; ricchezza e delicatezza di gusto, propensione alla presa di spuma.

Benché la AOC abbia confermato la scelta di questi tre grandi vitigni, che occupano oggi la quasi totalità della superficie a vigneto, la loro selezione è oggetto di attenzione costante.

Per questa ragione si parla di selezione massale.

In generale, ogni vignaiolo tenta di selezionare le piante da vite "ideali". La vite ideale deve essere innanzitutto in grado di dare piena soddisfazione sotto il profilo della salute delle uve, che devono essere belle e integre.

In secondo luogo, deve regalare grande piacere al palato. L'espressione consacrata dall'uso per descrivere questa operazione, quella appunto di "selezione massale", sottende la ricerca dei piedi di vite che producono le uve migliori al fine di moltiplicarli. La selezione clonale invece serve a individuare una serie di ceppi sani e di soddisfacente qualità e si attua grazie all'analisi scientifica e costante dell'evoluzione delle migliaia di campioni prelevati in vigneto e reimpiantati a fini di ricerca.



Il clima

Il terroir della Champagne si distingue dagli altri per la collocazione geografica a latitudini settentrionali e per la duplice influenza climatica, oceanica e continentale, a cui è sottoposto.

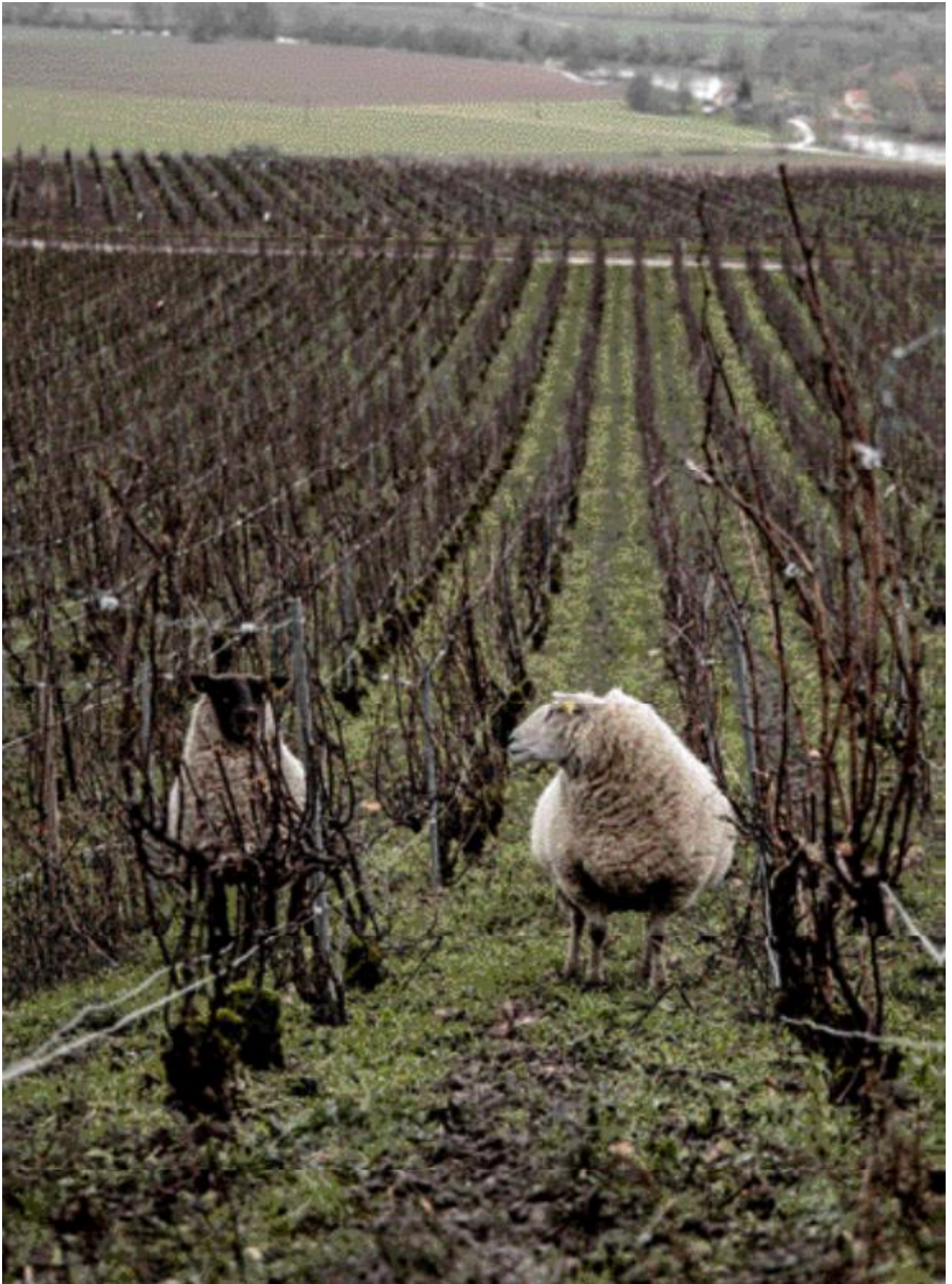
La vite esige condizioni climatiche particolari. Nell'emisfero boreale, è difficile ottenere uve di qualità a nord del 50° parallelo e a sud del 30°. La particolarità del territorio della Champagne è di trovarsi al limite settentrionale della coltivazione della vite (Reims è 49,5° latitudine nord, Épernay a 49°), dove la temperatura media annua, l'isoterma, è di 10°C e il clima è quindi severo per la viticoltura.

Il clima oceanico apporta al terroir acqua in quantità regolari e con sbalzi termici poco significativi tra stagione e stagione.

Il clima continentale è invece responsabile di gelate talvolta devastanti in inverno, ma anche di preziose giornate soleggiate d'estate.



Foto Andrea Capobianco



L'irraggiamento dei vigneti in Champagne è pari a 1650 ore in media, contro le 2069 ore nel Bordolese e le 1910 ore in Borgogna. Di conseguenza, crescita e sviluppo della vite sono limitati, mentre la maturazione delle uve è consona alla freschezza e alla finezza propria dei vini della Champagne.

Dell'influsso continentale, la vite teme le terribili gelate primaverili e invernali.

Le gelate primaverili si verificano al momento del germogliamento, ossia nel momento in cui erompono le gemme, che possono andare distrutte.

Le gelate invernali (in media 3,8 giorni a temperature inferiori a -10°C) possono colpire le gemme, ma anche i ceppi della vite.

La duplicità del clima (lo ribadiamo ancora una volta, oceanico e continentale) assicura al territorio della Champagne una piovosità regolare (influsso oceanico) e moderata (influsso continentale) e favorisce un apporto idrico ideale, essenziale per la qualità delle uve.

I rilievi del *terroir champenois* sono sufficientemente inclinati e interrotti da valli da consentire l'adeguato irraggiamento solare delle viti. L'inclinazione media dei pendii, del 12%, con punte fino al 59%, facilita inoltre l'eliminazione dei ristagni d'acqua. I vigneti sono tipicamente impiantati sui versanti, esposti per lo più a sud, sud-est e est. Questa dislocazione spiega l'immagine tipica delle colline della Champagne, con sommità boschive che dominano ampi dorsali coltivati a vigneto, tanto che, nel Seicento, lo Champagne era anche noto con il nome di "vino di collina".



Emmanuel Brochet

La vendemmia

Ogni anno, il Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (C.I.V.C.) fissa la data di inizio delle vendemmie per ogni comune viticolo in funzione del grado di maturità delle uve. Stabilisce anche, in accordo con l'Institut National des Appellations d'Origine (I.N.A.O.), la quantità di uva per ettaro che avrà diritto alla denominazione Champagne. La regolamentazione, in particolare quella relativa alla potatura, alla densità di piantagione e alla limitazione della resa, garantisce un livello minimo di maturità. Tuttavia, la determinazione della data ottimale per la vendemmia è sempre un'operazione delicata. La legislazione impone la torchiatura dell'uva intera.

Per questo motivo, la vendemmiatrice, allo stato attuale delle tecniche, è rigorosamente vietata. L'uva viene raccolta in cassette di plastica forate. Per evitare che si schiacci, le cassette ne contengono soltanto 45-50 chilogrammi.

Come nasce lo Champagne - Il metodo Champenois

La pressatura



Raphael & Vincent Bereche

Una caratteristica della vinificazione in Champagne è la produzione di un vino bianco, per i due terzi a partire da uve con buccia nera. Per questo motivo, vengono imposte regole di torchiatura molto severe:

torchiatura di uva intera per evitare la macerazione;

bassa resa di pressatura: 160 kg di uva per 102 litri di mosto;

frazionamento dei mosti.

A partire da un "marc" di 4.000 chilogrammi di vinaccia, l'unità tradizionale di torchiatura, si estraggono 20,50 hl di cuvée (mosto fiore) e 5 hl di *taille*, in due spremiture, chiamate "serrage" o "serre".

Nel caso di un torchio tradizionale, tra una spremitura e l'altra, l'uva situata alla periferia del torchio che è stata sottoposta a una pressione più debole ed è quindi meno ben pressata, viene riportata verso il centro. Le norme specifiche di pressatura permettono di ottenere mosti con caratteristiche analitiche ben specifiche. Nello stesso modo il frazionamento ha un'importanza considerevole ai fini della qualità dei vini ottenuti. I vini prodotti con la cuvée hanno in effetti una maggior finezza e freschezza e una miglior tenuta nel tempo rispetto a quelli ottenuti con la *taille*. Parallelamente i torchi sono stati adattati per ottenere una qualità di mosto ottimale. Sono caratterizzati da un rapporto superficie di spremitura/volume molto importante, che porta all'estrazione dei mosti a pressioni molto ridotte.

La decantazione

La chiarificazione dei mosti si limita il più delle volte a un illimpidimento statico di 12-15 ore, praticato sul luogo di pressatura in tini riservati a quest'uso, che prendono il nome di "belons".

La decantazione permette di eliminare dopo sedimentazione l'insieme dei depositi contenuti nei mosti. Dopo la decantazione, i mosti travasati vengono trasportati nelle sale di vinificazione dove vengono messi a fermentare senza stoccaggio preliminare.

La lavorazione del vino base

La fermentazione alcolica

Dal momento del ricevimento, i mosti schiumati sono sottoposti a zuccheraggio, se necessario (per ottenere 11% di alcool).

Per molto tempo, la fermentazione alcolica è stata effettuata in fusti di legno da 250 litri. Attualmente la vinificazione si svolge il più delle volte in tini di acciaio inossidabile con un volume che varia da 50 a 100 hl. Anche se in questi ultimi anni si assiste a un ritorno della vinificazione in legno.

La regolazione della temperatura permette di mantenere una temperatura di 16-20°C, nel corso della fermentazione. In Champagne si fa largo uso dell'inoculo di lieviti secchi attivi. Questi preparati sono aggiunti direttamente, con un dosaggio di circa 10 g/h, dopo reidratazione nel mosto.

L'impiego di ceppi di lieviti selezionati permette un miglior controllo del processo di fermentazione, in particolare con:

- ridotta formazione di schiuma nel corso della fermentazione;
- assenza di zuccheri residui;
- tenore ridotto di acidità volatile del vino (inferiore a 0,4 g/l di acido solforico);
- nessun aumento del tenore di anidride solforosa.

La fermentazione malolattica

La fermentazione malolattica, che si svolge al termine della fermentazione alcolica, trasforma l'acido malico in acido lattico. Come qualsiasi fermentazione, essa comporta l'evoluzione degli aromi del vino.

La fermentazione malolattica non è obbligatoria, tanto che alcuni produttori della Champagne preferiscono evitarla per conservare la freschezza e gli aromi floreali e fruttati delle uve. I più, tuttavia, preferiscono indurla al fine di ottenere un bouquet più morbido, maturo e leggermente lattico.



L'assemblaggio o cuvée



L'assemblaggio, frutto dell'esperienza di maestri di cantina ed enologi, permette di conferire al vino la personalità che sarà la firma del vinificatore e che potrà essere ricostruita nel corso degli anni.

L'elaborazione dell'assemblaggio o "cuvée" viene effettuata a partire da vini di diversi vitigni, di diversi Cru, provenienti dall'ultima vendemmia, ma anche con vini di riserva di altri anni, a eccezione dei millesimati che sono l'espressione di una sola annata.

Le caratteristiche di ogni cuvée sono strettamente collegate al *terroir* di origine dei vini e alla percentuale di vitigni diversi che la compongono.

Come abbiamo già ricordato in precedenza, lo Chardonnay apporta finezza ed eleganza; il Pinot Noir struttura e corposità e il Meunier aggiunge aroma fruttato e rotondità.

I criteri di valutazione delle cuvée rimangono quindi

essenzialmente collegati all'analisi sensoriale.

Tuttavia, un certo numero di criteri analitici, in particolare l'acidità totale e il PH, possono fornire indicazioni sulla qualità delle cuvée e, più particolarmente, sulla loro predisposizione all'invecchiamento.



L'imbottigliamento (*tirage*) e la presa di spuma (*prise de mousse*)

La seconda fermentazione in bottiglia, tipica del metodo champenois, è destinata a rendere effervescente il vino. Il metodo, almeno nel principio di base, non ha subito molti cambiamenti da quando è stato messo a punto nel XVII secolo.

La prima operazione è l'imbottigliamento, che non può avvenire prima del 1° gennaio successivo alla vendemmia. I vini destinati all'imbottigliamento hanno un tenore in zuccheri inferiore a 1 g/l e sono filtrati. Per garantire la seconda fermentazione, è necessario aggiungere il cosiddetto "liqueur de tirage" con concentrazione variabile da 500 a 750 g/l, uno sciroppo a base di zucchero di barbabietola o di canna sciolto in vino e lieviti. Questi lieviti (*Saccharomyces cerevisiae*) sono incorporati sotto forma di coltura liquida preparata in vino zuccherato.

Le bottiglie vengono poi chiuse ermeticamente con l'aiuto di una capsula metallica, munita di otturatore in plastica chiamato comunemente "bidule", e quindi portate in cantina a una temperatura di 10/12°C.

La fermentazione dello zucchero ad opera dei lieviti permette di ottenere una pressione di CO₂ vicina a 6 atmosfere. La crescita dei lieviti (2-3 generazioni) è all'origine del deposito che si forma sul fondo della bottiglia.

La presa di spuma dura da sei settimane a due mesi. Le bottiglie sono disposte in cataste (*sur lattes*) per tutto il periodo di invecchiamento.

La legislazione impone un tempo di permanenza in cantina di 15 mesi per i vini non millesimati e di tre anni per i millesimati, con decorrenza dalla data di imbottigliamento.

A questo punto l'I.N.A.O. procede all'analisi e alla degustazione obbligatoria previste dalla legislazione per poter rivendicare la denominazione di origine controllata Champagne.

L'invecchiamento sulle fecce



Maxime Ponson

Nel corso dell'invecchiamento il vino beneficia del contatto prolungato con i lieviti. Durante questo periodo, i lieviti liberano nel vino alcuni loro componenti, poi muoiono con un processo di autolisi.

Questi fenomeni complessi permettono l'evoluzione di un certo numero di composti, in particolare amminoacidi, precursori degli aromi di invecchiamento caratteristici dei vini effervescenti ottenuti con il metodo champenois. Questi aromi terziari o di invecchiamento sono estremamente raffinati e hanno bisogno, per esprimersi al meglio, di un vino di base con buone caratteristiche organolettiche.

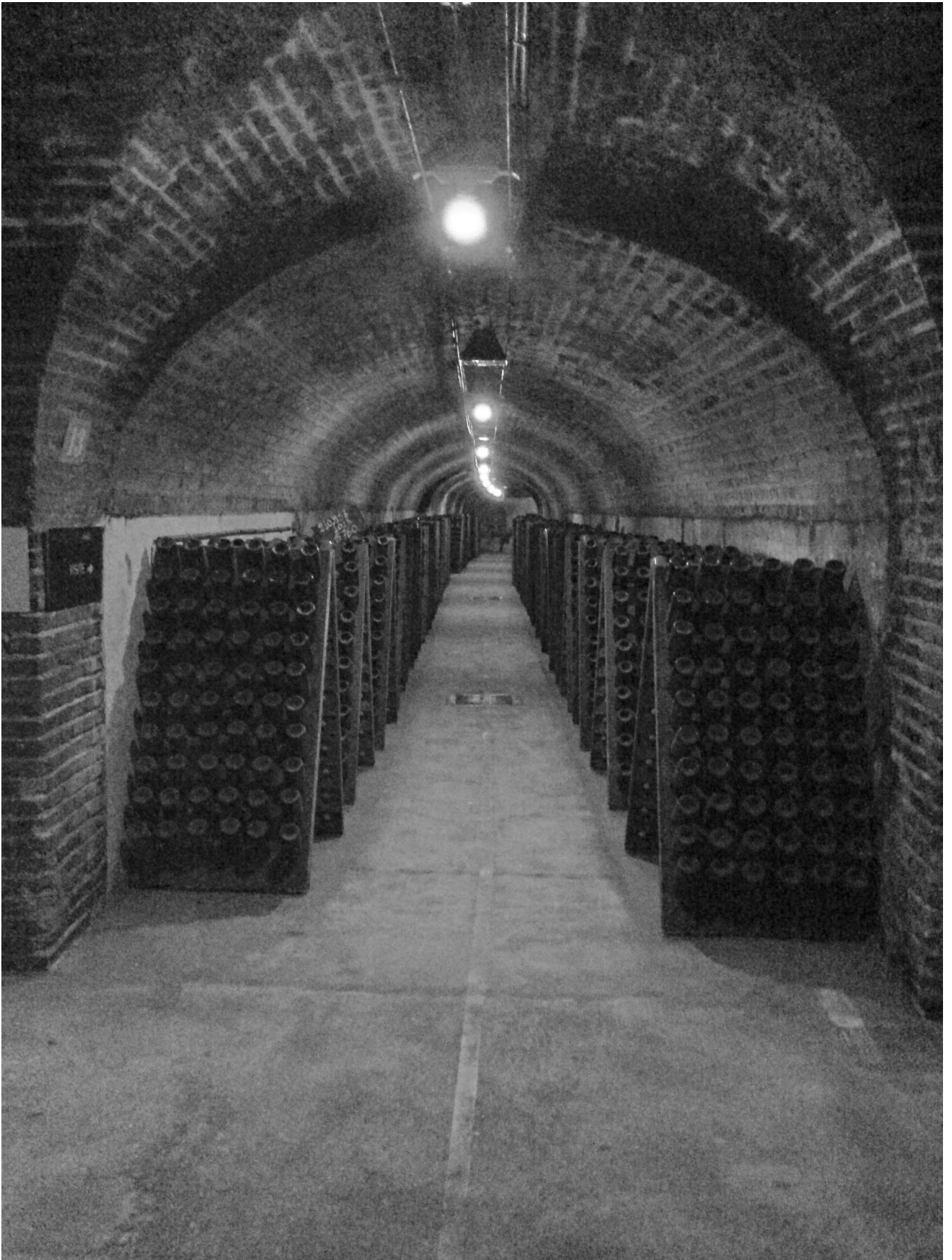
Il metodo champenois costituisce per questo una soluzione ideale per realizzare un invecchiamento dei vini su fecce di vari anni, il che è materialmente impossibile per il metodo in autoclave.

Il remuage

Dopo l'invecchiamento, si procede all'operazione di *remuage*.

Tradizionalmente, il *remuage* viene effettuato sui cosiddetti "pupitres", cavalletti di legno. Una volta al giorno, mediante rotazioni e sollevamenti successivi, l'operatore fa scivolare il sedimento fino al

collo della bottiglia, lasciando il vino perfettamente limpido. Un buon remueur è normalmente in grado di trattare 40.000 bottiglie al giorno. L'insieme dell'operazione, ossia allestimento dei locali, caricamento dei *pupitres*, *remuage*, *dépointage* (operazione che consiste nell'impilare le bottiglie con il tappo verso il basso), dura almeno sei settimane.



Reims – Foto Andrea Capobianco



La meccanizzazione delle operazioni di remuage, grazie ad apparecchi (*gyropalette*) che permettono in particolare la rotazione di intere gabbie, consente un notevole risparmio di spazio e di tempo poiché le macchine computerizzate funzionano 24 ore su 24 e 7 giorni su 7, e la durata del *remuage* può essere ridotta a una quindicina di giorni. Molti test effettuati hanno dimostrato che il passaggio al *remuage* meccanico non modifica in alcun modo la qualità del prodotto.

La sboccatura (*dégorgement*)

È l'operazione che consiste nell'eliminare il deposito che il *remuage* ha concentrato nel collo. Un tempo, questa operazione veniva effettuata a mano, "a la volée". E come sapete è ciò che ancora e da sempre ha scelto di fare Marie Noëlle Ledru: singolarmente tutte le bottiglie vengono degorgiate da lei...

Oggi, pressoché tutti i produttori, grandi e piccoli hanno automatizzato la sboccatura con l'impiego del freddo artificiale. Le bottiglie, sempre

con la punta in basso, circolano su una piattaforma mobile e il collo è immerso in un bagno refrigerante, che racchiude una salamoia a -20/-22°C. Il deposito rimane così intrappolato in un cilindro di ghiaccio alto circa 4 cm, che può quindi essere facilmente espulso.

Dosaggio (*dosage*) e tappatura

Appena dopo la sboccatura, si svolge il "dosaggio". Si tratta dell'aggiunta del cosiddetto "liqueur d'expédition" (sciropo di dosaggio), concentrato preparato con zucchero di canna (600/700 g/l) e vini invecchiati, che permetterà di ottenere vini corrispondenti alle diverse qualità dei vini effervescenti definiti dalla legislazione:

- Demi-Sec tra 33 e 50 grammi
- Sec tra 17 e 35 grammi
- Extra Dry tra 12 e 20 grammi
- Brut meno di 12 grammi
- Extra Brut tra 0 e 6 grammi
- per un tenore inferiore a 3 grammi, si possono anche utilizzare le diciture Brut Nature, Pas Dosé" (non dosato) o Dosage Zéro (dosaggio zero).

Dopo il dosaggio, le bottiglie vengono tappate. I tappi impiegati sono di sughero agglomerato e hanno generalmente un'altezza di 48 mm e un diametro di 31 mm.

I tappi sono applicati mediante compressione (riduzione del diametro a circa 17 mm), infilati a forza nel collo della bottiglia per circa la metà della lunghezza, poi schiacciati a forma di fungo e sormontati da una gabbietta metallica tenuta ferma da una capsula. L'ermeticità della tappatura è fondamentale e il sughero utilizzato deve essere di prima qualità. Dopo un'altra permanenza in cantina per permettere una perfetta omogeneità del contenuto, la bottiglia viene "vestita" con un collare e con una capsula (che nascondono tappo e gabbietta) e infine viene applicata l'etichetta.

I tappi (*bouchons*), le scelte dei "nostri" produttori

Il sughero è un materiale elastico ricavato dalla corteccia dell'albero da sughero, un sempreverde con corteccia molto grossa e porosa con piccole foglie ovali. Le principali aree di diffusione della quercia da sughero, tutte localizzate nel Mediterraneo occidentale, sono il Portogallo, la Spagna, la Sardegna, la Sicilia, la Maremma grossetana, la Corsica, il sud della Francia e il Nord Africa. L'estrazione avviene solo nel periodo che va dai primi di maggio a fine agosto, quando il sughero si distacca più facilmente senza causare danni alla pianta. La prima decortica di una giovane quercia, la "demaschiatura", si effettua quando la pianta ha circa 25-30 anni e una circonferenza non inferiore ai 60 cm. Le successive estrazioni avvengono a intervalli di almeno dieci anni, come previsto dalle normative.

Ad ogni vino il suo tappo

Un tappo viene scelto in base alla tipologia di vino, alla pressione che esso esercita e al diametro del collo della bottiglia. L'esercizio della pressione è evidente nel tappo a fungo, tipico degli Champagne e degli Spumanti in genere, in cui la metà che sporge assume la classica forma a causa della pressione esercitata all'interno della bottiglia. Il tappo determina la conservazione del vino perché impedisce l'entrata di aria.

Tappo agglomerato

Il tappo agglomerato è ottenuto interamente da un agglomerato di sughero e collante. Questa tipologia di tappo in sughero è usata principalmente per vini fermi, frizzanti e spumanti. Tappo agglomerato con rondelle.

Questa tipologia è detta anche Twintop o birondellato o 1+1, 0+1, 0+2. Il tappo agglomerato è composto nella parte centrale da sughero triturato e alle estremità da una o due rondelle di sughero naturale. A seconda del numero di rondelle e della loro posizione si dice: 1+1 se una rondella è posta ad una estremità e l'altra rondella all'altra estremità, 0+1 se una sola rondella è posta ad una sola estremità, 0+2 se due rondelle sono poste in coppia ad una stessa estremità. Il tappo agglomerato con rondelle 0+1 e 1+1 è usato per tappare i vini fermi, lo 0+2 è utilizzato per vini frizzanti e spumanti.

Tappo agglomerato di nuova generazione

Il tappo di sughero di nuova generazione è composto in prevalenza da micro-granina e legante alimentare. Questo sughero unisce tradizione e innovazione, infatti può essere efficacemente sterilizzato in modo ripetibile in modo da eliminare quasi totalmente la molecola di TCA (tricloroanisolo), principale responsabile dell'odore di tappo.

I nostri produttori

Quasi la totalità dei nostri produttori di Champagne utilizza bouchons in sughero naturale con due rondelle, di altissima qualità. Mai come ora si è investito in questo delicato e determinante "strumento". Pensate a quanto sia rilevante la funzione del tappo tra i produttori che realizzano Cuvée Bouchon liège. Qualche esempio.



Sébastien Mouzon

Sébastien Mouzon richiede solo qualità EXTRA ma anche con una certificazione FSC, cioè prodotti provenienti da foreste lavorate senza l'utilizzo dei pesticidi.

Frédéric Savart ha scelto Amorim NDtech, una nuovissima e costosissima selezione di screening per il controllo di qualità individuale dei tappi di sughero naturale monopezzo, in grado di garantire il primo tappo al mondo con TCA non rilevabile. Al momento in Champagne solamente Dom Perignon, Bollinger, Savart e Bérèche possono contare su questa gamma.

Raphaël Bérèche aggiunge che: "i nostri tappi sono della migliore qualità esistente; l'intera gamma prodotta sta per passare a un sughero naturale senza gusto di tappo con 3 rondelle (al posto di 2). Tutti i nostri tappi sono ordinati un anno prima del loro utilizzo, massima qualità.

Per contro, **Marie Noëlle Ledru** da sempre lavora con tappi tecnici di nuova generazione in DIAM che sfrutta le proprietà della CO2 supercritica per estrarre le componenti volatili del sughero e quindi eliminare le molecole che possono dare un sapore al vino, in particolare il rischio di "gusto di tappo", un prodotto di sughero che concilia scienza e natura incorporando un'emulsione di cera d'api e un legante composto di polioli al 100% vegetali.

Anche **Aurélien Laherte** utilizza il DIAM: "da oltre 15 anni utilizziamo i tappi Diam. sughero naturale con trattamento per rimuovere la molecola di TCA. Il grado

di permeabilità del tappo è sempre lo stesso rispetto a un tappo convenzionale. Ecco perché i nostri vini sono freschi e mantengono sensazioni fruttate e vinosità per molto tempo. E tutte le bottiglie sono identiche. Da diversi anni esiste un altro tappo DIAM che consente una maggiore permeabilità al vino. Abbiamo fatto 2 anni di test e oggi le cuvée Ultradition e Bdb Nature utilizzano questo tipo di materiale. Essendo vini a rotazione più rapida e un poco più giovani dei Millesimati, ciò consente di portare una generosità e un aroma più interessante, forse regalano più morbidezza, vinosità a metà palato, ma senza perdere tensione alla fine. Certo, è sempre il lavoro in vigna e la vinificazione che ci permettono di fare grandi vini, ma la scelta del sughero, come la scelta del dosaggio, rende possibile evidenziare davvero tutto il lavoro da noi svolto".



Bouzy

Foto Andrea Capobianco

Testo a cura di Marco Pozzali – Maurizio Cavalli Distribuzione

Il legno: barriques, tonneaux, fûts, foudres



Fino a una decina di anni fa, pressoché la totalità dei produttori di Champagne fermentava e affinava le proprie basi in acciaio termocondizionato.

La fermentazione in legno era cosa antica, da vecchia cantina dei nonni che, non avendo possibilità per l'acquisto di contenitori di nuova generazione, si adattava a fare il vino base in botti vecchissime, spesso sporche e completamente esauste. Sull'onda di alcuni esempi storici, da Bollinger a Jacquesson, solo per citare i più noti, molti vignérons hanno riletto in chiave contemporanea la fermentazione e/o l'affinamento in legno (totale o parziale), forse strizzando un poco l'occhio allo stile della vicina Borgogna.

Oggi è un fatto acclarato: moltissimi produttori scelgono il legno come principale materiale di fermentazione, tra i nostri, a vario titolo e con metodologie anche molto differenti tra loro, Fabien Cazé, Emmanuel Brochet, Frédéric Savart, Raphaël Bérèche, Mouzon Leroux, Stéphane Regnault, Etienne Clasac, Jean-Marc Sélèque, Aurélien Laherte, Jérôme Coessens utilizzano barriques, tonneaux, fûts.

Molto interessanti le parole di **Raphaël Bérèche** a riguardo: "I legni. Noi non acquistiamo più botti usate da 3 anni (fatta eccezione per le botti vuote del rosso della Romanée Conti). Oggi compriamo solo nuovi legni identitari della Champagne, in questo modo abbiamo le nostre sfumature per il legno e non le caratteristiche della Borgogna, perché non è lo stesso terroir, evidentemente... Utilizziamo le botti il primo anno con le seconde spremiture dello Chardonnay per avvinarle e solo dal secondo anno, usiamo poi i legni per le nostre cuvée. Per noi questo è centrale: rispettare l'origine dello champagne. Non è coerente utilizzare botti di Sancerre, Borgogna o Jura in Champagne perché le sfumature non sono le stesse. Lavoriamo solo con tonneaux da 350 litri, per noi offrono un migliore equilibrio e un migliore rispetto per il vino. Niente barriques e solo legni nobili, Allier e Tronçais da quattro diversi fornitori... un'unica regola solo la prima qualità".

Sébastien Mouzon utilizza solo legni usati che abbiano 4 o 5 passaggi perché non vuole che il contenitore sia un elemento coprente rispetto alla finezza dei vini di Verzy. Per Séb il legno serve solamente per una naturale micro ossigenazione delle basi che in esso fermentano e affinano. Cerca di acquistare legni che provengano dal Domaine Leflaive in Borgogna (per la scelta comune della biodinamica) oppure dalla Tonnellerie Cadus.

Frédéric Savart cerca solo il meglio tra le tonnellerie francesi e solo da 350 litri e 500 litri, perché ritiene sia la misura idonea per i propri Champagne.

Aurélien Laherte "... il legno e Laherte, è una storia lunga oltre 30 anni. Oggi abbiamo 350 fûts, 5 cuves troncoconiche e 3 foudres. Circa il 75% dei vini dell'azienda è fermentato e affinato in legno. Per quanto riguarda le scelte: barriques, solo da 228 litri. Diversi fornitori, ma la maggioranza proviene da Tonnellerie François Frères. Tostatura generalmente leggera da foreste del Tronçais o Vosges. Desideriamo avere una

grande diversità di legni per poter affinare ogni vino nel miglior contenitore. Sta a noi assaggiare i mosti e quindi scegliere le botti. Le botti da 54 ettolitri sono adatte a grandi appezzamenti di Meunier o Chardonnay, proprio per lavorare di più la vinosità e il frutto, come per l'Ultradition e il BdB Nature. I troncoconici da 30 a 50 ettolitri che hanno dai 2 agli 8 anni di vita, offrono un maggiore contatto con le fecce fini perché c'è più larghezza nella parte inferiore della botte e sono molto interessanti per la materia, lo sviluppo aromatico e l'equilibrio di volume/freschezza. Lavoriamo generalmente con due botti: Rousseau e



Allary, dalle foreste dei Vosgi, grana fine. Abbiamo una grande diversità nei vigneti e vogliamo avere la stessa diversità in cantina. Il rapporto legno/vino è molto importante perché determina la naturale evoluzione dei nostri mosti portando complessità insieme alla freschezza del frutto. Non cerchiamo mai note di legno che coprirebbero il "terroir". Attraverso i legni cerchiamo invece uno scambio e un processo di riduzione dell'ossidazione. È così che possiamo utilizzare poca solforosa, gli Champagne hanno una bellissima energia che deriva dal lavoro in vigna e che la vinificazione in legno ha permesso di mantenere".

Oeil de Perdrix, un (non) rosé di successo

Da qualche anno non si può più chiamare Rosé Oeil de Perdrix. Si chiama solo Occhio di Pernice, ma questo Champagne dal delicato ed elegante colore è diventato un successo. Nasce da un soffice, quanto attento contatto diretto (pressurage) di alcune ore (in genere mai più di tre) con le bucce del solo Pinot Noir da cui è prodotto. Creato alla fine del 1700 quando, per ragioni tecniche e di conoscenza, non sempre si riusciva a decolorare perfettamente la massa vino delle uve nere da spumantizzare: l'obiettivo sarebbe stato dunque quello di fare un Blanc de Noirs ma occasionalmente capitava di ottenere uno Champagne dal colore ramato, salmone tenue, simile in tutto e



per tutto all'occhio della pernice. Un prodotto antico e molto radicato, in particolare nelle vocatissime zone della Montagne de Reims dove impera il Pinot Noir.

Oggi si contano sulle dita di una mano i Vignérons che portano avanti la tradizione di questa cuvée tanto rara quanto difficile da realizzare, proprio perché necessita di estrema attenzione e sensibilità al momento

del contatto con le bucce: bastano solo alcuni minuti di differenza per estrarre troppo colore (e di conseguenza materia e profumi) o troppo poco (e si ricadrebbe in un Blanc de Noirs classico). Delphine Vesselle, alla guida della sua Maison familiare dal 1993 ha sempre fortemente creduto nell'Occhio di Pernice e nella sua estrema versatilità: dall'aperitivo al pasto, dal fuori pasto alla fine di tutto, è un calice di assoluta piacevolezza.

Il Rosé de Saignée, intensità, colore e gusto.

Nel variegato mondo degli Champagne Rosé, due sono le grandi famiglie che distinguono nettamente i prodotti ottenuti da metodi di vinificazione molto diversi tra loro.

Il primo, quello più diffuso e più facile da ottenere (usato dalla stragrande maggioranza dei produttori, in primis dalle grandi Maisons), è quello chiamato per Assemblaggio. Si realizza partendo da un vino base bianco, poco importa se da sole uve bianche, da sole uve nere o da uve bianche e uve nere, a cui al momento dell'assemblaggio, appunto, si aggiunge vino rosso, ottenendo così una base rosata. Il rosé per macerazione carbonica sulle bucce, chiamato Saignée, prevede passaggi più difficili e una maggiore attenzione. Saignée letteralmente significa sanguinamento ma, nel lessico enologico, si riferisce all'estrazione del colore attraverso il contatto del mosto con le bucce. Dunque per fare uno Champagne Rosé de Saignée si parte da una base vino rosata, ottenuto da uve nere, generalmente Pinot Noir (ma ci sono anche casi di Pinot Meunier), vinificate in rosato. Il Metodo Saignée consente di estrarre il colore in poche ore di contatto del mosto con le bucce, generalmente dalle 8 alle 12. Questa breve unione tra sostanze liquide e solide consente di estrarre molto colore (gli antociani), senza estrarre tannini (l'estrazione dei tannini richiede tempi più lunghi). Gli Champagne Rosé de Saignée sono ideali compagni della tavola: molto vinosi, si prestano particolarmente ai più svariati abbinamenti gastronomici.



Champagne Jean Vesselle – Bouzy

Foto Andrea Capobianco

