

## REGALI DI NATALE

Più rosate, più *terroir specific*, cioè provenienti da uno stesso vitigno o da una singola vigna, biologiche, prodotte dai vigneron oltre che dalle maison: breve guida alle bollicine francesi in evoluzione

BRUT



## IL SAPORE DELL'AUBE

Lo Chardonnay arrivò in Francia (da Gerusalemme) con i nobili di ritorno dalle Crociate. I primi ceppi furono piantati nell'Aube, nelle terre di Comte de Montaigne. Oggi la firma della casa è il «Brut Grand Réserve»: 30% Chardonnay, 70% Pinot Noir, complesso ma fresco (45 euro).

ROSÉ



## OMAGGIO ALLA SIGNORA

Il primo Champagne rosato ottenuto per assemblaggio (di vino bianco e rosso) porta la firma di madame Clicquot: era il 1818. Oggi il «Rosé» (con cofanetto Pencil che mantiene la temperatura per due ore) omaggia quell'idea con un vino potente ed equilibrato dai sentori fruttati (90 euro).

VINTAGE



## UN'OTTIMA ANNATA

Dopo oltre 15 anni in cantina il «Dom Pérignon Brut Plénitude 2» racchiude il meglio dell'annata 2002, eccellente per il contrasto di vento e calore che ha maturato l'uva alla perfezione. Una bottiglia preziosa e opulenta seppur fruttata (da 400 euro).



## TENDENZA CHAMPAGNE

100% CHARDONNAY



## BRINDISI MINERALE

«Les Champs Renard» è una collina soleggiata della tenuta Jacques Picard, piccolo produttore vicino a Reims. L'extra brut 2013 (100% Chardonnay) è generoso e minerale. Azzecato per gli aperitivi e i piatti a base di pesce, crudo e non (circa 60 euro).

100% MEUNIER



## L'ALTRO PINOT

Il Pinot Meunier è il secondo vitigno più diffuso in Champagne dopo il Pinot Noir, ma anche il più sottovalutato. Ora vive la sua rivincita: il «Carte Or Brut» di Ardinat è 100% Meunier biologico. Leggermente affumicato, fresco, regge un intero pasto, dai primi alle carni (circa 30 euro).

EXTRA BRUT



## QUESTIONE DI FAMIGLIA

Piccoli produttori da otto generazioni, Pierre e Antoine Paillard hanno chiamato «Parcelles» gli extra brut che derivano dalle uve dei loro 22 vigneti a Bouzy, vicino Reims. «Parcelles 2012» (60% Pinot Noir, 40% Chardonnay) è pieno ma pulito. Perfetto per l'agrodolce (da 30 euro).

di **Alessandra Dal Monte**  
illustrazione di Felicità Sala



**D**i cosa parliamo quando parliamo di Champagne, in un momento in cui le vendite calano — del 4 per cento in Francia, dell'1,3 per cento in Europa, solo le esportazioni extra continentali reggono — e in cui la regione è minacciata dai cambiamenti climatici, con la temperatura media salita di 1,1 gradi in trent'anni? La risposta è solo una: «Qualità estrema: è l'unica reazione possibile. E in effetti in Champagne non si è mai lavorato bene come oggi». A dirlo è l'inglese Jancis Robinson, una delle *wine critic* più influenti, che all'ultima Modena Champagne Experience ha tratteggiato le tendenze in atto nel mondo delle bollicine francesi. Innanzitutto, la diminuzione della chimica, in vigna e in cantina. La presenza sempre più internazionale dei piccoli produttori,

che ha innalzato una competizione positiva con le grandi case: «I vigneron sono ottimi storyteller, perciò hanno spinto anche le maison a raccontarsi, oltre che a basarsi sulla reputazione». E poi: la rivincita delle uve più sottovalutate come il Pinot Gris e il Pinot Meunier, «sempre più Champagne provenienti da singole vigne e da singoli vitigni, quindi sempre più *terroir specific*, il che è una ricchezza», meno aggiunta zuccherina, «visto che l'acidità è in calo a causa del surriscaldamento globale», più rosé, più invecchiamento (in anfora, in rovere). «Tutti segni che lo Champagne è un vino mobile, che evolve e si aggiorna». Ecco allora una piccola selezione di bottiglie per gustare, in queste Feste, le tante sfaccettature delle bollicine 2019.

© RIPRODUZIONE RISERVATA