



GUIDA ALLA CHAMPAGNE SE È LA PRIMA VOLTA CHE CI ANDATE

Quanti hanno sognato di visitare almeno una volta nella vita, la regione francese che battezza a suo nome il vino più famoso del mondo? Visitarla per la prima volta può essere spiazzante, ma anche i neofiti con le giuste dritte possono approfittare per approfondire l'anima di questo fantastico terroir da vino, ricco di storia e di cultura

parole di Giovanni Angelucci -
sogni di Emiliano Gucci e Nicola Ravera Rafele

Il segreto per cominciare fin dalla prima visita ad andare oltre lo Champagne da cartolina, sta nel dedicarsi sì alle stelle che la rendono riconoscibile nel mondo (Dom Pérignon, Krug, Taittinger, Veuve Clicquot tra i tanti), ma senza fermarsi qui. Per capire realmente cos'è la regione champenoise bisogna visitare le piccole maison, parlare con chi qui vive tutto l'anno, dal vigneron (viticoltore) che lavora con la famiglia fino al grande chef de cave (maestro di cantina) che si occupa delle bottiglie più richieste al mondo.

Posizionata a circa 150 chilometri a nord-est di Parigi, l'area di produzione a denominazione protetta (Aoc) si estende per poco più di 34mila ettari con 320 cru (comuni) dislocati in cinque dipartimenti: la Marna (66%), l'Aube (23%), l'Aisne (10%), la Haute-Marne e la Seine-et-Marne. Per quanto riguarda invece i vigneti, sono quattro le grandi zone che segnano le maggiori differenze: la Montagne de Reims (dove si coltivano prevalentemente Pinot Nero e Pinot Meunier con una piccola parte di Chardonnay), la Vallée della Marne (Pinot Meunier), la Côte des Blancs (esclusivamente Chardonnay) e la Côte des Bar (quasi esclusivamente Pinot Nero). I paesi che godono storicamente della denominazione "grand cru" sono 17, mentre 44 sono classificati "premier cru". Questa piccola parentesi spiega per grandi linee l'organizzazione territoriale della Champagne e delle diverse zone produttive in un'area molto vasta. È la zona di Reims a costituire il cuore della regione: Montagne de Reims, Côte des Blancs e Vallée de la Marne; qui sono tutti i 17 comuni grand cru: un quadro di piccoli giardini, magnifiche maison e antichi castelli che compongono un'opera paesaggistica di raro pregio. Tant'è che i "Coteaux, Maisons et Caves de Champagne" dal 2015 sono iscritti nella lista del Patrimonio mondiale Unesco. Ma è Epernay, attraversata dall'Avenue de Champagne, ad essere considerata la vera capitale dello Champagne: non a caso si dice che

LE CRAYÈRES RUINART E TAITTINGER

Nel sottosuolo di Reims corrono centinaia di chilometri di gallerie, proprietà delle maison della regione Champenoise. Due tra tutte assolutamente da visitare: Ruinart e Taittinger. Fu Claude Ruinart, nel Settecento, ad acquistare le crayères (le cave di gesso anticamente utilizzate per la costruzione di Reims e delle sue fortificazioni) per conservarvi il vino: un labirinto a 38 metri di profondità su tre piani, appena illuminato, che si snoda per otto chilometri offrendo le condizioni ideali per la fermentazione e la maturazione dello Champagne. Riconosciute monumento storico già dal 1931, le crayères offrono uno spettacolo incredibile. Lo stesso vale per Taittinger e le sue cantine ospitate in quelle che erano le cripte dei monaci dell'abbazia di Saint-Nicaise. «Le nostre gallerie gallo-romane del IV secolo si trovano a diciassette metri sotto il livello del terreno, alcune cuvée riposano in un forziere antico di 1700 anni, a 12°C, a volte anche per dieci anni, prima di essere baciata dalla maturità che infine dona loro la vita e, con essa, il diritto di risalire in superficie» racconta Pierre-Emmanuel Taittinger, che accoglie ogni anno più di sessantamila visitatori insieme ai figli Vitalie e Clovis.



1. La cantina della maison Taittinger ricavata all'interno delle cripte scavate dai monaci dell'Abbazia di Saint-Nicaise
 2. Ay, Cité du Champagne: Collet-Cogevi è la cantina cooperativa più antica della regione anche sede di un importante museo dedicato al vino e alla viticoltura. al suo interno, anche la storica Villa Collet (foto di Pierre-Emmanuel Rastoin)
 - 3 e 4. I giardini segreti di Krug a le Mesnil-sur-Oger dove nasce l'etichetta Clos du Mesnil (foto di Jenny Zarins)
 5. La cantina Collet-Cogevi all'interno della Cité du Champagne (foto di Pierre-Emmanuel Rastoin)
- Nella foto di apertura le crayères di Ruinart



“berlo qui è come ascoltare Mozart a Salisburgo”. Interamente circondata da vigneti, con le sue splendide facciate di ville e case borghesi che ospitano alcuni grandi marchi, vede sotto di sé oltre cento chilometri di cantine che si snodano a decine di metri di profondità (in tutta la regione sono 600 i chilometri di gallerie visitabili sottoterra che ospitano le preziose bottiglie).

Da queste parti, nella vicina abbazia di Hautviller, il monaco benedettino Dom Pierre Pérignon diede vita all'avventura, ignaro di ciò che sarebbe divenuto il mondo dello Champagne, ma estremamente consapevole di ciò che stava realizzando: fu lui, alla fine del Seicento, ad avviare la coltivazione di uve pinot noir, pinot meunier e chardonnay e fu lui a inventare la tecnica del loro equilibrato assemblaggio, che è l'essenza di questo vino. Il luogo di culto è visitabile, la porta dell'abbazia è sempre aperta, lì è se-

polto il monaco benedettino. Blindata è invece la parte adiacente acquistata nel 1829 da Pierre-Gabriel Chandon, marito di Adélaïde Moët e socio del papà di costei, il grande Jean-Rémy Moët: qui vive l'anima delle bottiglie **Dom Pérignon** e lo chef de cave Richard Geofroy trova la sua ispirazione per creare la perfezione (la cantina è visitabile solo su invito).

Scegliere Epernay come punto di partenza è la decisione migliore, nei suoi dintorni sono diversi gli itinerari che è possibile seguire: a pochi chilometri verso est si incontra Ay con le sue case a graticcio, si prosegue passando da Mutigny per i suoi panorami sui vigneti, da Louvois dove sorge il castello appartenuto al ministro di Louis XIV, e finalmente si raggiungono le seducenti cittadine di Bouzy e Ambonnay. I percorsi da compiere da una maison all'altra sono comodi da fare in auto ▶



LE STORIE

(ma se si vuole anche degustare, meglio il taxi!); Reims dista da Epernay appena 30 chilometri, e da Les Riceys (Côte des Bar a sud) circa 170, attraversando verticalmente l'intera regione. Lungo il tragitto che bordeggia il fiume Marna c'è l'imbarazzo della scelta tra le realtà produttive da visitare.

Una buona opzione per chi è ancora vergine del luogo potrebbe essere quella di iniziare proprio dalla Avenue de Champagne ad Epernay, un rettilineo lungo più di un chilometro ai cui lati si alternano gli alti cancelli dorati dai grandi nomi come **Moët & Chandon, Pol Roger, Perrier-Jouët, Boizel** per citarne alcune, tutte visitabili a pagamento e su prenotazione. Ma non è Champagne solo quel che luccica.

In una manciata di chilometri si raggiunge il paesino di Ay dove bussare alla porta della maison **Deutz**: fondata qui da Wiliam Deutz e Pierre Geldermann nel 1838 e oggi tra le maison d'eccellenza. «Qui l'80% della produzione (circa due milioni di bottiglie) è rappresentato dal Brut Classic che matura 36 mesi sui lieviti e riposa nelle cantine che vanno dai 20 ai 55 metri di profondità», racconta il giovane brand manager. Assaggiare i vini e visitare la maison, vale assolutamente la pena per iniziare con un ottimo assaggio. E perché non scoprire anche una cooperativa? Sono molte in Champagne e la più antica (1921) si trova proprio ad Ay: è la **Collet-Cogevi** a cui centinaia di agricoltori conferiscono le proprie uve per la produzione di una dozzina di etichette. I vini sono ben fatti e la visita è d'obbligo perché questa realtà dimostra le tante declinazioni che lo Champagne può avere. La Collet offre ai visitatori un viaggio culturale negli anni '20, epoca d'oro per la Champagne: ogni anno artisti internazionali sono chiamati a esporre qui loro opere che reinterpretano l'Art Déco; e un grande museo ripercorre la storia di questo vino, dal legame con la cultura contadina del territorio fino ai diversi aspetti produttivi.

Con venti minuti di guida, si giunge al villaggio di Fleury-la-Rivière dove si in-

contra la prova vivente di quanto possa la passione umana: qui messieur Thibaut, della maison **Legrand-Latour**, ha scavato personalmente nel sottosuolo della sua proprietà alcune gallerie lunghe centinaia di metri, riportando alla luce i fossili marini che milioni di anni fa abitavano queste lande. Thibaut è un viticoltore prestato alla geologia che con la sua passione offre la possibilità a chi visita l'azienda di capire cos'era prima la Champagne: una terra ricoperta d'acqua, come dimostrano le grandi conchiglie che compaiono lungo il percorso che offre una prospettiva particolare con il suo approccio geo-enologico che fa protagonista il terroir.

Proseguendo lungo la strada principale si entra nella Vallée della Marne: andate a Baslieux-sous-Châtillon per scoprire la terra del Pinot Meunier. Sarà **Eric Tillet**, nella cantina che porta il suo nome, a raccontare questo viti-

IL GIARDINO SEGRETO DI KRUG

Più che un vigneto è il giardino segreto di Krug. È un appezzamento recintato da mura sin dal 1698: clos, in francese. Qui è si tocca con mano la cura estrema nella selezione dei singoli coloni e vitigni. I cosiddetti jardins (solo 1,84 ettari) di Le Mesnil-sur-Oger danno vita al prodigioso Krug Clos du Mesnil, uno Chardonnay fuori dal comune prodotto per la prima volta nel 1979 dai fratelli Remi e Henri Krug, esalta l'individualità, la purezza e l'intensità di un singolo appezzamento di vigna, una singola varietà di uva e una sola annata. Qualcosa di veramente unico e raro. E se non bastasse, ci sono anche sei ettari di viti (suddivisi in circa 15 appezzamenti) situati sempre a Mesnil-sur-Oger, dove viene prodotto il Clos D'Ambonnay: ma qui siamo sul fronte Pinot Noir. Un altro profumo, un'altra storia, un'altra magia Krug.

IL RACCONTO

E SENNÒ CHAMPAGNE!

di Emiliano Gucci

«E sennò una bottiglia di Champagne».

Come no: era fissata, lei, con lo Champagne.

“E sennò” voleva dire Champagne, punto e basta: cerca uno Champagne prima di rientrare dal lavoro, voleva dire, così stasera alla cena portiamo quello. Oltre alla torta fatta in casa, s'intende. E al regalino per la cuoca. E a un pensiero per i figli. E a un libricino per la nonna...

«Ma non potremmo prenderne uno dalla nostra cantina?».

«Perché, noi in cantina abbiamo Champagne?».

«Quelle bottiglie che tieni lassù in alto...».

«Quelle non si toccano!»

«Quelle che comprasti al supermercato?».

«Ma sono dozzinali!».

Champagne... Una bella bottiglia. Una Maison che si rispetti...

Guidava. Pioveva. La città buia, acquattata sotto il freddo, intasata dal traffico. Ci mise mezz'ora a percorrere il vialone centrale, lasciò l'auto in doppia fila, si coprì il capo col giaccone camminando fino all'enoteca.

Chiusa. Già chiusa. O forse era chiusa per più gravi motivi, chissà.

Soffrì tra i denti. Riprese a guidare nel caos, pensando a un nuovo approdo.

Gli giunse un sms: «Trovato?».

Champagne. Meglio sarebbe un blanc de blancs. Meglio sarebbe pas dosé. Meglio sarebbe...

GUIDA ALLA REGIONE DELLO CHAMPAGNE



condo negozio parcheggiò proprio davanti all'ingresso. È la svolta, pensò. Ma il gestore autore dell'autoctono: «Soltanto bollicine italiane», disse, mentre schierava il plotone sul tavolo, «metodo classico, prosecco sur lie...». «Ma per cedere all'acquisto, ma immaginò la discussione che ne sarebbe sorta e scappò via. «Io sono pronta, non facciamo tardi!», disse. «Lava. E vedeva semafori, fari, ombrelli e ascoltava clacson, tergicristalli, tempesta e sognava Champagne, colline, castelli, cieli infiniti, Reims, Épernay...»

l'ultima spiaggia/wine-bar era ancora aperta, c'era luce, c'era gente, una ragazza lo accolse sorridendo, occhi verdi, denti bianchi: «Ha prenotato? Serata speciale a numero chiuso, dodici bottiglie di Champagne in degustazione...». «Ma fatti se ne stavano tutti appostati ai tavoli tra innumerevoli calici scintillanti. «Volei solo comprare una bottiglia. Di Champagne, per l'appunto». «Ma spiace ma non posso vendergliela. Non stasera. Non fino al termine della degustazione. «Ma le nostre Maison sono in assaggio, è un accordo preso coi distributori». «Ma scherzando?», e si sentì svenire. «Ma spiace. Forse un metodo classico? Prosecco? Un bianco, un rosso?». «Ma per uscire ma pensò di crollare. Steccchito, sul pavimento. «Ma il telefono vibrò: nuovo sms. «Ma la ragazza lo richiamò: «Ma se desidera può restare con noi, abbiamo un paio di defezioni...». «Ma aveva freddo. Deglutì. Guardò il messaggio: «Dove diavolo ti sei infilato? Non si può mai tornare su di te!». «Ma la ragazza: «Sarà una splendida serata, Champagne, solo Champagne, con gli abbinamenti a tuo gusto con il nostro chef...». «Ma occhi verdi. I denti bianchi. I calici scintillanti, lo Champagne, lo chef e di là il traffico, la macchina, la nonna, i nipoti, la torta fatta in casa...». «Ma prese il telefono, lo seppellì in tasca. «Ma ché no?» disse, «dove posso sedermi?».

INDIRIZZI

Mangiare

LE JARDIN

REIMS - 64, BOULEVARD HENRY VASNIER -
+33326249000 - LES CRAIYERES.COM
Formula brasserie firmata dallo chef Philippe Mille in cui mangiare la migliore insalata di escargot della zona

CHATEAU SACY

SACY - RUE DES CROISSETTES -
+33326076038 - CHATEAUSACY-REIMS.FR
Raffinato château in cui soggiornare circondati dai vigneti. All'interno anche un valido ristorante

L'ECURIE

EPERNAY - 33, AVENUE DE CHAMPAGNE -
+33326325472 - CHAMPAGNEDEVENOGE.COM
In questo Champagne bar & shop si possono mangiare pochi ma buoni piatti e acquistare bottiglie a prezzi vantaggiosi. A disposizione anche quattro appartamenti in cui pernottare

HOSTELLERIE LA BRIQUETERIE

VINAY - 4, ROUTE DE SÉZANNE -
+33326599999 - LABRIQUETERIE.FR
Un luogo incantevole in cui vivere un'esperienza notevole immersi nel verde, dalla cucina al relax che offre la struttura

ATTIS

CHENAY - 3, PLACE BOISSEAU - +330326040633
Un nuovo ristorante gestito da una squadra giovane che propone percorsi ben studiati con prodotti della zona

Comprare

AU 36

HAUTVILLERS - 36, RUE DOMAINE PÉRIGNON -
+33 (0) 326515837 - AU36.NET
A due passi dal luogo di culto di Dom Pérignon, il miglior luogo dove comprare (e assaggiare) Champagne a prezzi di cantina

ENTRE CAVE ET JARDIN

HAUTVILLERS - 178, RUE HENRI MARTIN - +33 (0)326593981
Fornitissimo negozio vintage in cui trovare centinaia di gadget a tema Champagne

CAFÉ DU PALAIS

REIMS - 14, PLACE MYRON HERRICK -
+33 (0)326475254 - CAFEDUPALAIS.FR
Un café retrò nel centro cittadino in cui fare una piacevole sosta tra statue ed opere d'arte

CHOCOLAT VINCENT DALLET

REIMS - 47, COURS JEAN-BAPTISTE LANGLET -
+33 (0)326354053 - CHOCOLAT-VINCENTDALLET.FR
Il luogo giusto dove comprare i tipici biscotti rosa

Dormire

LE CLOS DES TERRES SOUDÉES

VRIGNY - 25, RUE SAINT-VINCENT -
+33 (0)326039762 - CLOSDESTERRRESSOUDEES.FR
Residenza in cui pernottare e partecipare al workshop sul vino organizzati per gruppi.
Soluzione b&b e ristorante

CHÂTEAU DE CUISLES

CUISLES - 4, ROUTE DÉPARTEMENTALE -
+33 (0)326517489 - CHATEAU-DE-CUISLES.COM
Una bellissima maison che ospita la produzione di Champagne e château in cui soggiornare tra natura e vigneti

LA DEMEURE DES SACRES

REIMS - 29, RUE LIBERGIER -
+33 (0)6 79068068 - LA-DEMEURE-DES-SACRES.COM
Soluzione b&b informale e curata nel centro della città

THE PARENTHESIS

REIMS - 83, RUE CLOVIS -
+33 (0)613107554 - LAPARENTHESIS.FR
Guest house nel cuore di Reims da scegliere se si viaggia in gruppo (fino a 15 persone)

LIBERAMENTE TRATTO DA UNA STORIA QUASI VERA

parole di Nicola Ravera Rafele



LA CATTEDRALE DI REIMS SIMBOLO DELLA FRANCIA DA 800 ANNI

A Reims, "Cité du Sacres et du Champagnes", si innalza verso il cielo la maestosa cattedrale gotica dove sono stati incoronati i re di Francia da Ugo Capeto nel 987 a Carlo X nel 1825. All'interno le grandi vetrate colorate ritraggono la vita dedicata allo Champagne: Dom Pérignon al lavoro e i nomi di tutti i villaggi di produttori che hanno contribuito alla ricostruzione della cattedrale (quando si dice che i francesi sono i migliori in fatto di marketing). Capolavoro che risale al XIII secolo, adornata con oltre 2.300 statue, è l'unica cattedrale a esporre angeli con ali aperte, tra cui il famoso Angelo sorridente sulla facciata occidentale del portale nord. La cattedrale di Reims, che vanta il titolo di cattedrale gotica più ricca di sculture, è nota in tutto il mondo e più che essere un'opera architettonica è un vero e proprio simbolo della Francia.

gno che in pochi vinificano in purezza.

«Sono stato il primo a farlo, il mio amore per il Meunier è così grande che ho fondato anche l'associazione "Meunier Institut" in cui sono associati oltre cento produttori con cui condivido la mia passione». Oggi Taillet è giunto alla quinta generazione con sei ettari e una figlia che studia marketing a Bordeaux. Agricoltura molto tradizionale senza alcun lavoro meccanico e 35mila bottiglie prodotte: dalla fine degli anni '90 ha raggiunto grande splendore e i suoi vini valgono la sosta in una zona meno turistica e più "wild".

Venti chilometri verso nord-ovest, l'incontro giusto nella Montagne de Reims è a Sacy, presso la maison **Duménil**. «Il mio bisnonno Emile-Paul Duménil ha fondato l'azienda, ma oltre a coltivare le vigne possedeva anche una drogheria e un caffè qui vicino, a Chigny-Les-Roses: non avrebbe potuto immaginare che la produzione avrebbe avuto il successo che conosciamo oggi, a distanza di 140 anni!» – sorride la simpatica prinipote, Frédéri-

L'enoteca è minuscola, alle porte del paese. Da trent'anni ogni sera mi siedo dietro al bancone, e servo ai pochi ospiti, mai più di dieci, tartine e uova sode, filetti di pesce affumicato, e Champagne. Soltanto Champagne, come è inevitabile da queste parti. Sono arrivato a Epemay nel 1986 in fuga dall'Italia. Un posto valeva l'altro, ma lo Champagne mi piaceva. Non il vino, non le sue bollicine, ma il nome. Trovavo armoniosa e leggera quella parola che scendeva di tono e poi si apriva in una vocale festosa: Cha-mpagne. Avrei scoperto che il vino che si produceva qui aveva esattamente quei connotati.

Accolgo i turisti, ma sul tardi arrivano i paesani per bere un bicchiere in compagnia. Ho raccolto i segreti di tutti, non ho mai raccontato nulla di me, come fanno i bravi osti. Tranne una volta, una notte, la notte in cui arrivò l'inglese.

Era primavera, l'aria era calda. Prese posto nel locale vuoto, e per qualche minuto compulsò freneticamente un taccuino.

Alla fine disse: "Mi dia la migliore bottiglia che ha".

Risposi che gli sarebbe costata molto, e lui annuì: "È per questo che sono qui. Lei ha un Bollinger Vieilles Vignes Francaises del 1981".



Rimasi sorpreso: non lo sapeva nessuno. Quella bottiglia, comprata all'epoca con i soldi della rapina, era la mia assicurazione sulla vecchiaia.

"È una bottiglia da collezione. Non so nemmeno se è ancora...", lui prese diverse banconote da 500 euro.

Fu l'inglese a chiedermi di berla insieme. Il perlage era miracolosamente immutato. Invecchiando, il Bollinger aveva trovato profondità e spessore. Era una festa dei sensi, aveva a che vedere con l'idea stessa di libertà.

L'uomo mi raccontò che aveva insegnato matematica al liceo tutta la vita, a Birmingham. Single, senza figli, mai uno svago. Per anni aveva messo da parte i soldi per quel viaggio folle: bere, uno dopo l'altro, i migliori vini del pianeta. Mi mostrò il suo taccuino. Era stato in Australia e in California, in Italia e in Cile. Lo Champagne lo aveva tenuto per ultimo, e aveva scelto me.

"Non c'è nulla come lo Champagne", ripeteva con gli occhi chiusi. Parlammo per varie ore, con lunghe pause.

"Lei è un uomo in fuga. Lo sono anche io, li riconosco", disse.

"Da cosa fugge?". Lui alzò le spalle.

Fuggiva dalla vita stessa, si era sempre sentito inadeguato.

Fuori era quasi l'alba, quando raccontai la mia storia. A quell'uomo piccolo e ordinario dissi della rapina e della fuga, i soldi nascosti nelle mutande fino a qui, poi investiti nel piccolo locale dove eravamo, e nella bottiglia appena finita. Lui mi salutò con un sorriso enigmatico.

"Ora ho finito", disse sulla soglia.

E poi: "Per questo valeva la pena vivere".

Quando, la sera successiva, entrò la gendarmerie per dirmi che un uomo era stato trovato morto, sapevo già di chi si trattava. Mi dissero che era stato visto nel mio locale.

"Nessuno lo ha ucciso. Aveva finito..." dissi a bassa voce, mentre servivo da bere ai poliziotti. Il taccuino era rimasto lì in un angolo. Muto. Come i nostri segreti.



6. La Cattedrale di Reims, simbolo della Francia e sede delle cerimonie di incoronazione di tutti i re, da Ugo Capeto nel 987 e fino a Carlo X nel 1825 (foto di Hubert de Santana)

7. Una suggestiva immagine della cantina della maison Ruinart

8. Maison Lelarge Pugeot: si lavora ancora con i cavalli, all'insegna della sostenibilità e della naturalità

9. La regale Maison Krug, a Reims. La residenza è visitabile su appuntamento

que Poret, nel ripercorrere la storia della maison – *Oggi, insieme a mio marito Hugues, coltiviamo i nostri vigneti tutti premier cru... e a malapena riusciamo a far tutto tra vigna e cantina*». Uno spettacolo per gli occhi e un piacere gusto olfattivo.

Prima di giungere a Reims bisogna transitare da Vrgny ed ecco che si arriva alla porta della famiglia **Lelarge-Pugeot**. I due titolari hanno lo stesso nome, Dominique. «*Ci siamo conosciuti all'università di viticoltura di Beaune e mai avrei pensato di lasciare la mia terra enoica, la Borgogna, per la Champagne ma così è stato* – spiega la signora Peugeot – *Non ho rimpianti, abbiamo nove ettari in cui il vitigno dominante è il Pinot Meunier. E siamo anche tra i pochissimi a produrre vini fermi in questa zona: non poteva mancare un po' della mia terra, così riserviamo una parte della cantina alle barrique, soprattutto per il Pinot Nero e il Meunier*». Un'azienda di famiglia da qualche anno vocata alla biodinamica che mostra come si lavora facendo pic-

gundamair
London, United Kingdom



gundamair Duchampagne #AleKO #SantoTolone
#GabrieleDeSantis #gamberorosso
3 SECONDS AGO SEE TRANSLATION

"Duchampagne", artwork in esclusiva per Gambero Rosso a sei mani: Gabriele De Santis, Alek O e Santo Tolone

coli numeri e grande qualità. Assolutamente da visitare.

Finalmente si arriva a Reims, con i suoi centoventimila abitanti e le università che i ragazzi frequentano arrivando un po' da tutta la regione. Qui convivono i nomi delle grandi maison come **Tait-tanger** (l'unica potenza rimasta tutta in mano a una sola famiglia proprietaria di un piccolo impero fatto di 288 ettari distribuiti su 37 cru tra Montagne de Reims, Pierry e Côte des Blancs) e famosa per la Cuvée Comtes de Champagne realizzata da solo Chardonnay invecchiato per almeno dieci anni nelle antiche cantine a 18 metri sotto terra. Da qui, dunque, ripartite per un viaggio al contrario, perdendovi però tra filari e le colline che disegnano la Champagne, accompagnati dai venti che arrivano dall'Atlantico, e calpestando il terreno ricco di gesso e tufo, caratteristiche uniche di questo grande territorio da vino. ❖