

GAMBERO ROSSO®



90 CHAMPAGNE PER IL 2018. PERCHÉ GLI ITALIANI NE BEVONO SEMPRE DI PIÙ?



BOLLICINE

400 Champagne di altissimo livello provati per voi dal nostro imbattibile team di degustatori. La classifica dei top 90. Una guida al terroir

ANNI '70

In Francia nasceva la Nouvelle Cuisine, e noi? Vuoi vedere che proprio negli Anni '70 si cementava l'identità della cucina italiana di oggi

ALAJMO

Un grande chef, ma anche una grande azienda. Il sistema Alajmo osservato, approfondito e analizzato dal punto di vista economico

NOMA 2.0

A Copenaghen apre il nuovo ristorante di Redzepi. 20 opinion leader del mondo del cibo dicono cosa s'aspettano da lui



Come mangia(va)mo



Provate a fare un test, tre piatti simbolo degli anni Settanta. Tortellini alla panna, penne al salmone, cocktail di scampi: nove volte su dieci la risposta sarà questa. Piatti ricoperti da salse, affogati in un mare di crema di latte, una cucina senza storia. Eppure, se ci ferma un momento a riflettere, se si rimettono insieme protagonisti e date, ci si accorge che dopotutto non era poi una "notte così buia e tempestosa". Anzi. Che ne direste se vi raccontassimo che in quel decennio così complesso e tormentato che va dalla rivoluzione studentesca al rapimento di Aldo Moro, dal 1968 al 1978, si sono gettate le basi della cucina italiana contemporanea? Nell'immaginario collettivo la grande rivoluzione culinaria in Italia arriva con Gualtiero Marchesi nei primissimi anni Ottanta (i Settanta, del resto lo stesso Maestro afferma "di averli saltati" - vedi pag. 73) ma il nostro affresco, un lunghissimo racconto da diluire con calma negli interminabili giorni di festa, regala belle sorprese a chi, magari, di quegli anni non ha grandi ricordi. Nei famigerati Settanta alcuni grandi cuochi gettavano le basi del futuro: basti pensare che al di là del fenomeno San Domenico di Imola con Bergese e Marcattili, nel 1971 apriva i battenti la Frasca di Castrocaro Terme di Gianfranco Bolognesi e che nel 1975 Angelo Paracucchi protagonista di una storia incredibile (vedi pag. 81) poteva finalmente cominciare il suo percorso in solitaria alla Locanda dell'Angelo. Senza contare che nel 1974, al ritorno dal viaggio di nozze in Francia, Nadia e Antonio Santini, cominciano a introdurre grandi cambiamenti nel locale di famiglia (Dal Pescatore a Canneto sull'Oglio) e che nel 1976 prende il via l'avventura dell'Antica Osteria del Ponte di Ezio e Renata Santini a Cassinetta di Lugagnano. Ma non basta ancora. Da metà degli anni Sessanta, Erminio Alajmo con la moglie Rita getta le fondamenta di quella che sarebbe diventata una delle più belle storie della cucina italiana (vedi servizio da pag. 94): una galassia di ben dieci insegne dove tutto funziona come un orologio, dove, come Massimiliano e Raffaele tengono a ribadire, si cerca la perfezione in ogni servizio e in ogni piatto, ma che, fedele al motto della casa, "ciò che diventa, era", guarda al futuro mantenendo i piedi ben saldi nelle radici.

Grandi anni, dunque, gastronomicamente parlando i Settanta, anni in cui da un lato esplodevano grandi maestri come Marchesi destinato a formare una generazione di incredibili cuochi contemporanei (da Berton a Cracco, da Lopriore a Crippa, a Oldani) e dall'altro mettevano radici le grandi famiglie (oltre agli Alajmo e ai Santini, i Cerea, gli Alciati, gli Iaccarino, ad esempio) che hanno contribuito non poco al successo della cucina italiana nel mondo, valorizzando territorio e prodotti, facendo sempre marciare di pari passo tradizione e futuro. Con intelligenza si può far tutto. Anche proporre all'alba del 2018 un indimenticabile piatto di tortellini alla crema di parmigiano e panna. Bottura insegna.

– Laura Mantovano

E l'Italia?



Questo numero dedica uno spazio rilevante allo Champagne. Ospiti della Modena Champagne Experience abbiamo potuto assaggiare oltre 400 cuvées di 100 diverse maison. Le carte che gioca la Champagne per essersi imposta, e continuare a farlo, in Francia come nel mondo (va ricordato che la metà dei 300 milioni di bottiglie prodotte va all'estero) sono diverse e le conosciamo bene: 300 anni di storia, un territorio vocatissimo per composizione del terreno e microclima (esaltato dalla scelta appropriata dei diversi vitigni per differenti aree), un'azione di marketing brillante, coesa e mai conflittuale.

E l'Italia? La situazione non è certo così florida e, come spesso accade da noi, il problema non riguarda la qualità. La produzione di Metodo Classico nel nostro Paese è concentrata in quattro diverse zone: due in Lombardia – Franciacorta e Oltrepò Pavese –, Trento e Alta Langa. E questo è, a mio avviso, il problema preminente. I vini della Champagne, con le sue 4 aree produttive (Vallée de la Marne, Montagne de Reims, Côte des Blancs, Aube) si chiamano Champagne.

È un territorio nei fatti unico, e per quanto le differenze tra le zone siano significative (e lo dimostra la più o meno alta vocazione alla coltivazione di un vitigno piuttosto che un altro) quello a circolare sulle tavole rimane un unico brand: Champagne.

In Italia l'unico territorio che può mostrare la stessa forza è quello del Prosecco (parliamo quindi di un altro campionato). Ogni zona produttiva da noi, perciò, gioca la sua partita, con numeri che presi singolarmente non possono che risultare ridicoli se confrontati a quelli dei cugini d'Oltralpe. Questo è certamente il secondo grande problema per i nostri Metodo Classico. 17 milioni in Franciacorta, 8 per il Trento, quasi 2 dall'Oltrepò Pavese (contando anche i vini non a denominazione), quasi 1 nella recente Docg piemontese Alta Langa. Neanche 30 milioni di bottiglie in tutto, un decimo della produzione dello Champagne. Con numeri così la cosa più complicata è essere presenti nel mondo, considerato soprattutto quanto a oggi sia ricettivo il mercato nazionale per il Metodo Classico nostrano.

Infine l'azione di marketing, anche questa frammentata secondo le diverse denominazioni, è nei fatti poco incisiva nel far valere la qualità della produzione italiana di Metodo Classico.

Ecco sì, la qualità. Di quella non c'è tanto da dire. È sotto gli occhi di tutti. Peccato che non riesca a essere un argomento forte come i precedenti.

– Eleonora Guerini



I 90 MIGLIORI CHAMPAGNE DAI VIGNETI PIÙ VERDI E SOSTENIBILI DEL MONDO

Uno dei privilegi della professione di critico enologico? Avere la possibilità di assaggiare i migliori vini del mondo. Te ne rendi conto in occasioni come Modena Champagne Experience, organizzata dal Club Excellence.

Lì tutto il nostro team (secondo qualcuno "il Real Madrid dei degustatori") in un tasting ben organizzato ha potuto valutare, assistito da bravi sommelier, oltre 400 cuvée.

Vi presentiamo la nostra selezione delle migliori 90 etichette

parole di Marco Sabellico - disegni di Finnano Fenno -
infografica di Alessandro Naldi

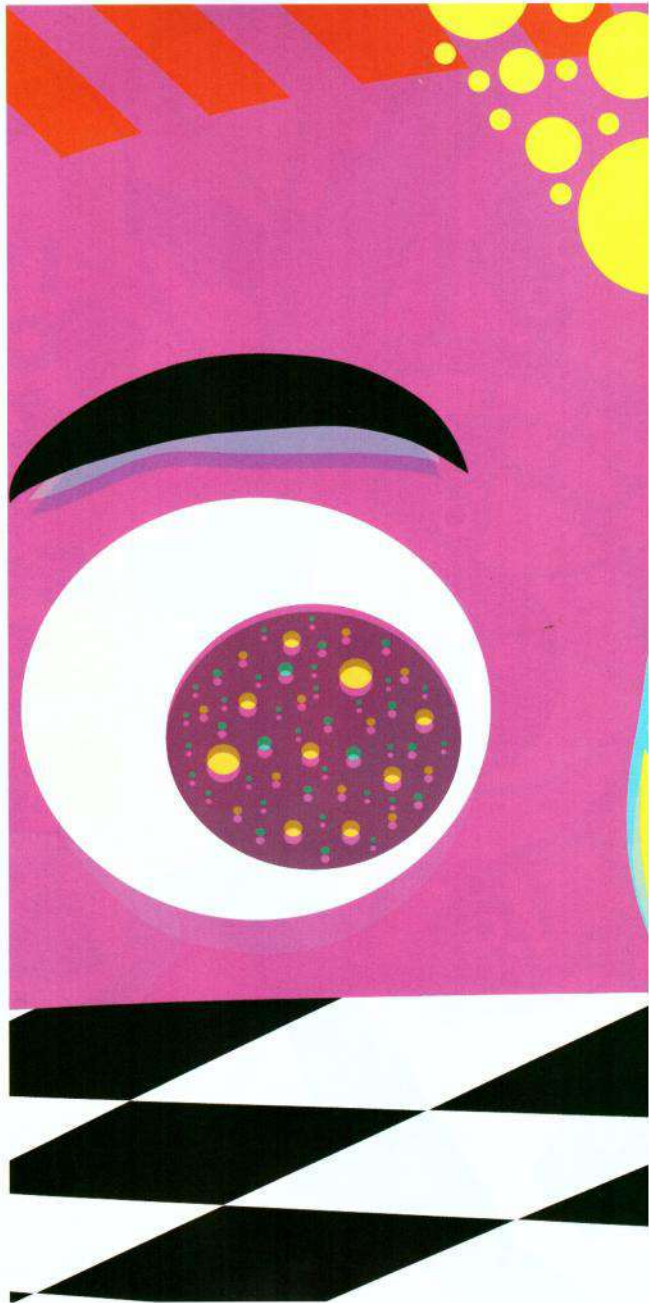
Delle mille definizioni che si possono dare dello Champagne, e che fanno parte della sua agiografia, una è particolarmente fredda quanto intrigante: Indicatore Economico.

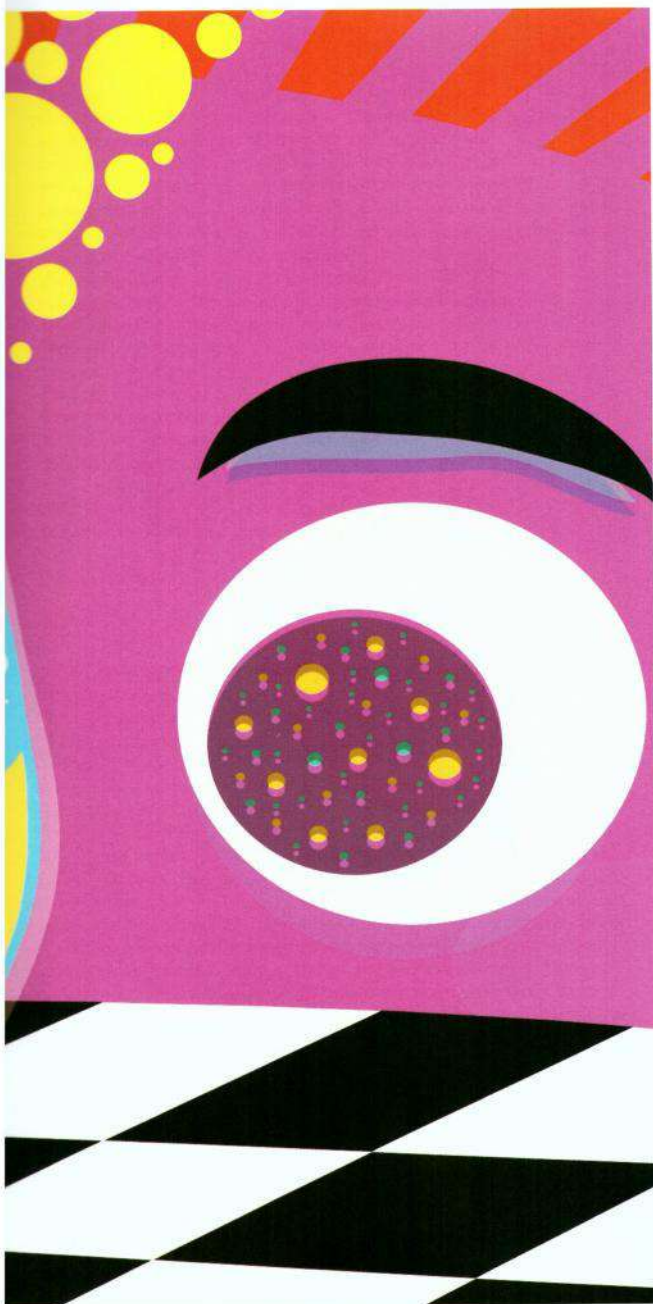
Senza addentrarci in complesse analisi (e semplificando al massimo) se ne ricava una regola: quando le cose vanno bene e l'economia corre, si beve più Champagne. I dati recentemente rilasciati dal CIVC, l'associazione interprofessionale che regola la vita della più celebre denominazione d'origine del mondo, ci mostrano i numeri del 2016 (306 milioni di bottiglie commercializzate rispetto ai 312 del 2015) leggermente in calo, anche se ancora c'è strada da fare per recuperare quei 338 e passa milioni del 2007, ovvero l'ultimo anno pre-Lehmann. Il dato che ci interessa di più però è l'import italiano, che nel 2016 si assesta su 6,6 milioni di bottiglie, con un bel +6,4%.

Vuol dire, in soldoni, che la ripresa dell'economia – di fatto – c'è, e gli italiani stappano con maggior spensieratezza. I dati negativi vengono invece da Francia e Belgio, che hanno avuto un turismo pesantemente condizionato dal terrorismo, e dall'Inghilterra, primo mercato europeo, che inizia a pagare il dazio della Brexit e della svalutazione della sterlina con un -9%. Insomma, quei 6 milioni di bottiglie in meno vengono proprio da questi tre paesi. Detto questo, nel resto del mondo (Usa, Canada e Giappone in testa) si cresce eccome. E le proiezioni per il 2017 sono confortanti.

Il fascino delle bollicine francesi è indiscusso, inossidabile. Chi temeva che il fenomeno Prosecco con i suoi numeri da capogiro (tra Docg e Doc oltre 500 milioni di bottiglie vendute nel mondo) potesse essere un problema per i produttori transalpini, deve invece ringraziare lo spumante italiano, che ha sdoganato la bollicina da evento riservato alle ricorrenze a piacere quotidiano, convertendo al "tappo a fungo" mercati e fasce di consumatori, come i millennials e la Generation Z (o post-millennials: i nati dalla metà degli anni '90), che prima sembravano piuttosto insensibili al suo charme. E che hanno imparato ad apprezzare, o lo faranno, il fascino delle grandi cuvée di Champagne.

Ma cosa rende questo vino così appassionante, al di là delle mode e delle congiunture economiche? Sicuramente il fatto che è il frutto di una viticoltura di alta qualità in una zona assolutamente vocata alla tipologia, vuoi per le varietà di uva (pinot nero, meunier e chardonnay) vuoi per le caratteristiche del suolo (terreni calcarei che assicurano ai vini ►





**IMPORTATORI CHE FANNO CULTURA.
COS'È CLUB EXCELLENCE**

Importare e vendere i migliori marchi enologici del mondo è lo scopo fondamentale del Club Excellence, un gruppo di 12 importatori e distributori di vini e distillati di pregio da tutto il mondo, che negli ultimi anni è stato protagonista di una notevole crescita sul mercato italiano. Il presidente del Club è **Massimo Sagna**, che è anche al timone dell'azienda di famiglia e che insieme al Club ha realizzato lo scorso ottobre Champagne Experience, il più grande evento italiano dedicato allo Champagne. «Il Club Excellence nasce nel 2012, su iniziativa di Luca Cuzziol, quando come ristretto gruppo di soci (all'inizio eravamo in sette) ci siamo confrontati, concludendo che, poiché nel nostro lavoro avevamo tutti gli stessi problemi, insieme li avremmo potuti risolvere più facilmente. L'obiettivo comune è quello di promuovere e diffondere la cultura del vino di qualità e di evitare che il Club sia visto solo come un insieme di importatori di Champagne, perché questo è solo un elemento» dice il Presidente Massimo Sagna. Al suo fianco c'è **Lorenzo Righi**, direttore da circa un anno del Club: «In questo momento diversi importatori ci chiedono di entrare nel Club - ci racconta Lorenzo - È chiaro che ci siamo imposti qualche limite per non creare una struttura disomogenea. Cerchiamo quindi di avere dei colloqui con organizzazioni che abbiano già una distribuzione nazionale e internazionale e contratti esclusivi per i vini importati». E a chi chiede perché in Italia si beve sempre più Champagne, Massimo risponde: «L'Italia è il sesto consumatore al mondo per numero di bottiglie e il quinto come fatturato. L'italiano avrà tanti difetti, ma è un conoscitore di vino, perché ne apprezza la qualità e le differenze. È importante che il vino possa dare delle emozioni. Il vino non è religione, non è filosofia: è un piacere e deve essere tale».

– Paolo Cuccia



la giusta acidità e quindi la freschezza del gusto) e infine per il clima più freddo di tante regioni viticole europee. Ma anche e molto per il know-how accumulato dai produttori champenois in trecento anni: è straordinario, e continua a fare scuola, in campo enologico, di marketing e di strategie commerciali. Chi conosce la Champagne e le grandi maison con la loro storia non può che rimanere affascinato dalla loro capacità di innovare e di rinnovarsi continuamente, dettando l'agenda al resto del mondo delle bollicine che, Prosecco escluso (ma è un altro campionato...), è perennemente costretto a inseguire. ▶

IL TRATTO DELL'ILLUSTRATORE



Lo Champagne mi ha subito ricordato il momento tipico e riconoscibile da chiunque: l'esplosione che genera la festa. Stappare lo Champagne ridà vita a un processo iniziato molto tempo prima. I colori utilizzati per le illustrazioni richiamano la festa del palato e del convivio: il giallo acceso, il fucsia, l'azzurro, il rosso e tante, tantissime bollicine che si scontrano a un ritmo ben preciso.

– Finnano Fenno



PER NOI SPUMANTISTI LO CHAMPAGNE È UN FARO

Lo Champagne è sempre un riferimento per noi spumantisti, e non faccio eccezione. Lo Champagne che mi piace è un vino di grande freschezza, tagliente, minerale... dotato di un'eleganza nitida. Un vino che ha queste caratteristiche, e tutte le componenti in equilibrio tra loro. L'elemento fondamentale è la freschezza, ma il vino deve essere anche piacevole, morbido, scorrevole. In questo senso lo Champagne è un'ispirazione. Ma non si può copiare pedissequamente, non si possono applicare ricette che prescindono dal terroir dove si opera. Per me la sfida è coniugare eleganza e morbidezza, come nelle cuvée delle maison che preferisco. E quello che ho imparato negli anni è che i fattori cruciali della creazione di una cuvée di metodo classico sono la scelta del momento della vendemmia, il portare le uve in cantina alla temperatura più bassa possibile e fare una pigiatura quanto più soffice e lenta. In Langa abbiamo terreni calcarei che sono ideali, e vigne di Pinot Nero dai 300 ai 500 metri di quota che danno uve straordinarie. Sono vini che dopo 10 anni non hanno un filo di ossidazione. Quello che ho imparato dai grandi Champagne è la cura certosina, l'attenzione maniacale ai dettagli. Ma noi italiani abbiamo la nostra identità...

– Piero Cane

(enologo di cantina Marcalberto di Santo Stefano Belbo – Piemonte)



CI ISPIRIAMO, IMPARIAMO, MA NON COPIAMO

C'è tanto di buono da bere in Champagne. Un vino che è un riferimento. Ma noi non vogliamo imitarlo, bensì ispirarci. Abbiamo terroir diversi, e poi loro hanno 5.000 aziende e fanno quel vino da 300 anni: diciamo che c'è sempre qualcosa da imparare. La mia ultima cuvée, il Perlé Zero, si ispira ad alcune tecniche che ho visto applicare dai cugini d'Oltralpe. Quel che mi affascina delle grandi cuvée francesi? Che riescono a essere grandi vini anche con tenori molto bassi di alcol, meno del 12%. Da noi non è facile, per avere maturità aromatica abbiamo necessariamente arrivare a una gradazione più alta. Ma le nostre vigne più alte danno dei vini base molto equilibrati. Uve mature ma non troppo ricche di zuccheri. Il segreto della finezza è tutto lì. I francesi hanno inventato la rifermentazione in bottiglia, e tante tecniche diverse. Ma non possiamo lavorare in fotocopia. Ognuno deve interpretare il terroir, e noi italiani in questo siamo molto bravi. Si possono fare ottimi metodo classico anche molto diversi dallo Champagne. Noi ad esempio abbiamo abbassato i dosaggi molto prima di loro, dalla fine degli anni Novanta. Ora anche loro si stanno adeguando. Ma ognuno fa la sua strada...

– Ruben Larentis

(enologo di Ferrari F.lli Lunelli – Trento)



PIÙ IDENTITÀ: LA LEZIONE DELLA CHAMPAGNE

Sono stato in Champagne per la prima volta nel '72: ho visto questo territorio cambiare radicalmente, negli anni. All'epoca tutte le maison vinificavano in legno, nelle pièces della Champagne da 205 litri. Poi c'è stato l'avvento dell'acciaio e dell'enologia moderna: una rivoluzione paragonabile a quella della Nouvelle Cuisine. La vecchia lavorazione dava allo Champagne grande stabilità e longevità, e ha segnato il mio modo di intendere il Metodo Classico. Oggi si fanno vini più contemporanei: più facilmente approcciabili, ma meno identificativi. La tecnologia ha ridotto le punte di biodiversità, e negli anni il gap tecnico tra la Champagne e il resto del mondo si è enormemente ristretto. Ma oggi in Champagne c'è voglia di ritornare alle origini: si lavora la vigna in biodinamica, si torna al legno. C'è voglia di vini più autentici e meno prevedibili. A quei tempi non si pilotava la fermentazione malolattica: se veniva... veniva, e si imbottigliavano vini con altissimo tenore di acido malico. Che però dopo 30 anni sono ancora perfettamente bevibili e ricchi di fascino. Il vero problema, oggi, è controllare il cambiamento climatico. Si vendemmia 20-30 giorni prima di quanto si faceva una volta. Il risultato è un vino più affabile, più morbido, ma meno temperamentale. Nel mio lavoro cerco di esaltare – nei millesimati – la personalità di ogni vendemmia. Per fare grandi vini non puoi andare troppo verso il mercato. Si deve rispettare la personalità della vendemmia, le sue differenze: la grande lezione della Champagne.

– **Mattia Vezzola**

(enologo di Bellavista – Franciacorta)



LI AMMIRO, LI FREQUENTO... MA VIVA LA DIFFERENZA!

Sono nato alla scuola di uno chef de cave della Champagne, André Dubois. Ho capito con lui cosa volesse veramente dire eleganza, intensità aromatica, complessità... Per farlo abbiamo degustato molte grandi bottiglie insieme. André è arrivato a Ca' del Bosco dopo una carriera brillante in maison di prestigio e ha colmato la nostra lacuna di storia e di esperienza; e in pochi anni siamo riusciti a fare cuvée eleganti e di personalità. Ma le 5.000 aziende della Champagne non sono certo tutte eccezionali: in proporzione c'è più eccellenza in Franciacorta che ha terroir diversi ma di grande vocazione. La lezione più importante forse è stata imparare a pensare oggi il vino di domani e non stancarsi mai di sperimentare e innovare. Attualmente tutti i nostri vigneti sono in regime biologico, riusciamo a sboccare in assenza di ossigeno e abbiamo tenori di anidride solforosa bassissimi. I nostri dosaggi sono fatti con zucchero d'uva cristallino, non più di canna o barbabietola. Una cosa che ammiro dei francesi è che mettono a disposizione di tutti il frutto delle loro ricche e importanti ricerche. In Champagne vado spesso, mi piace confrontarmi con loro. Ma noi abbiamo una differenza sostanziale: trasformiamo in Franciacorta dei buonissimi vini base, grazie al nostro terroir. Le basi della Champagne hanno bisogno della presa di spuma, di tanto tempo o di vin de réserve – e quindi di uno sviluppo degli aromi terziari. Noi abbiamo una grande facilità a fare dosage zéro e i nostri vini sono buoni anche da giovani... Loro hanno mosti di grande acidità ma i nostri hanno ph naturalmente bassi... Viva la differenza!

– **Stefano Capelli**

(enologo di Ca' del Bosco - Franciacorta)

TOP 5 DEI MARCHI PIÙ RICCHI PER FATTURATO

- 1 **1,38 miliardi di euro**
Gruppo: Lvmh – Moët Hennessy
Marchi: Moët & Chandon, Mercier, Ruinart, Veuve Clicquot, Krug
- 2 **300,1 milioni di euro**
Gruppo: Vranken Pommery
Marchi: Vranken, Pommery, Heidsieck & Co Monopole, Charles Lafitte, Bissinger
- 3 **211,8 milioni di euro**
Gruppo: Lanson Bcc
Marchi: Lanson, Burtin Besserat de Bellefon, Boizel, Chanoine, Philipponnat, De Venoge, Alexandre Bonnet
- 4 **206,2 milioni di euro**
Gruppo: Laurent Perrier
Marchi: Laurent-Perrier, De Castellane, Salon-Delamotte
- 5 **202 milioni di euro**
Gruppo: Nicolas Feuillatte
Marchi: Nicolas Feuillatte

Bilanci consolidati 2016.



I NUMERI DELLO CHAMPAGNE

382 maison
4.363 i récoltant che producono Champagne
42 coop di produzione e commercializzazione



33.805 ettari di vigneto

306.036.369



Bottiglie prodotte in Francia (2016)

148.082.097



bottiglie esportate - Francia esclusa (2016)



IL BOOM DEI ROSÉ

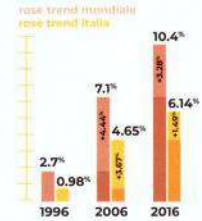
15.000.000



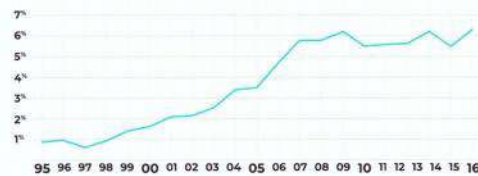
Bottiglie vendute fuori dalla Francia (2016)

400.000

Bottiglie vendute in Italia (2016)



20 anni di mercato di Rosé in Italia



6.632.799

bottiglie spedite in Italia (2016)

↑+4,3% sul 2015



672 etichette sul mercato italiano

I NUMERI. QUANTO CHAMPAGNE BEVONO I CONSUMATORI ITALIANI?

Siamo ancora lontani dal record del 2007, anno ante-crisi in cui in Italia si consumavano circa 10 milioni di bottiglie, con un giro d'affari di 220 mln. A 10 anni di distanza, nonostante la congiuntura negativa, l'Italia si sta dimostrando nuovamente una delle piazze più solide per l'export di bollicine francesi. Un effetto combinato della lenta ripresa dei consumi delle famiglie, del momento d'oro delle bollicine a livello nazionale e internazionale, ma anche di quello che i sociologi hanno definito il fenomeno del "neo-lusso", atteggiamento del consumatore che, proprio in periodi difficili, sposta le attenzioni su prodotti ad alto contenuto simbolico.

Il nostro Paese nel 2016 ha fatto registrare per la terza volta consecutiva una risalita dei consumi dopo gli alti e bassi vissuti tra 2008 e 2013, anno in cui si è raggiunto il punto più basso, con appena 5,79 milioni di bottiglie. Da lì in poi, è partita una fase di crescita costante che oggi consente all'Italia di occupare la quinta piazza di destinazione, davanti al Belgio e all'Australia, e dopo la Germania, come si ricava dai dati del Comité Champagne (Civc). L'Italia, con 6,6 milioni di bottiglie, vanta un giro d'affari di 138,8 milioni di euro, e ha registrato

crescite del 4,3% a volume e del 6,4% a valore, con una spesa media a bottiglia di 20,9 euro, ben più alta rispetto agli altri mercati Ue.

C'è, infatti, una particolarità che porta a considerare il mercato italiano non soltanto solido e dinamico, ma anche ben informato e conoscitore della bevanda: il continuo spostamento delle preferenze d'acquisto verso Champagne d'alta gamma. Le bottiglie di pregio hanno rappresentato lo scorso anno il 75% dell'import, con una quota coperta dalle "cuvée de prestige" che è tra le più alte al mondo.

– Gianluca Atzeni

TOP 5 MERCATI STRANIERI

- 1** Stati Uniti - 540.056.000 €
- 2** Regno Unito - 440.350.000 €
- 3** Giappone - 252.879.000 €
- 4** Germania - 194.562.000 €
- 5** Italia - 138.830.000 €

Dati 2016 - Fonte: Comité Champagne

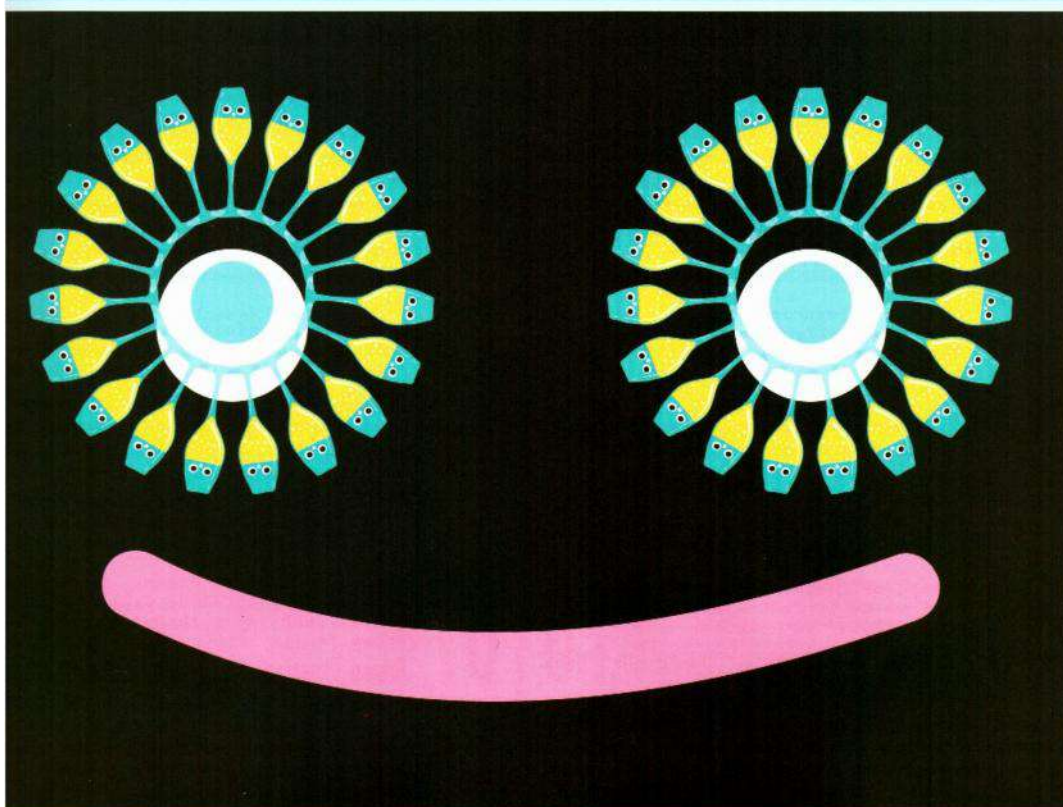
Il territorio poi è bellissimo da visitare (vedi l'articolo nelle pagine successive) e pullula di ottimi ristoranti a qualsiasi livello. Il paesaggio è tutelato con accanimento, e dal 2015 è patrimonio mondiale dell'UNESCO (come speriamo diventino le colline di Conegliano e Valdobbiadene: iter avviato), e inoltre da qualche anno è in atto una vera e propria "rivoluzione verde": è uno dei territori mondiali con il più alto tasso di crescita della viticoltura biologica e biodinamica, e la parola "sostenibilità" non è solo una chiacchiera, ma è entrata nei protocolli delle grandi maison come in quelli delle cooperative e dei vignaioli. È stata questa la prima regione vinicola del mondo a calcolare, nel 2003, la sua impronta carbonica e a fissare una tabella di marcia che l'ha portata a ridurre le emissioni del 15% in 10 anni, che sarà del 25% nel 2025 e del 75% nel 2050. Il livello qualitativo è indiscusso – come dimostrano le nostre degustazioni – ed è in crescita. Champagne sempre più buoni e più verdi, insomma, che noi italiani, che siamo uno dei mercati dove si consumano più bottiglie di Champagne di alta gamma (vedi box), apprezziamo sempre di più. ❖

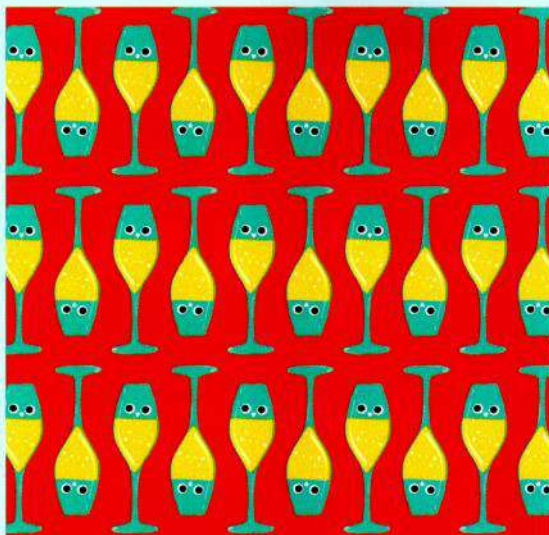
I MIGLIORI 90 CHAMPAGNE

I MIGLIORI 90 CHAMPAGNE IMPORTATI IN ITALIA

Ci sono tutte (o quasi) le maison e le cave le cui etichette sono reperibili in Italia: le abbiamo degustate a Modena per Champagne Experience, la kermesse organizzata dagli importatori del Club Excellence

la commissione d'assaggio: Stefania Annesse - Antonio Boco - Giuseppe Carrus - Gianni Fabrizio - Costantino Gabardi - Eleonora Guerini - Elena Mozzini - William Pregentelli - Lorenzo Ruggeri - Marco Sabellico
disegni di Finnano Fanno





Vallée de la Marne

92 Champagne Billecart-Salmon - Mareuil-sur-Ay - 40, rue Carnot - +33(0)326526022 - champagne-billecart.fr

Blanc de Blancs '06 Alla sesta generazione i Billecart-Salmon non hanno bisogno di grandi presentazioni. Questo millesimato è estremamente complesso al naso, con note di pera e prugna Regina Claudia, miele d'acacia, leggermente lattico e pastoso. La bocca ha una tensione graffiante e splendida, un finale affilato e lanciato, luminoso e brillante.

91 Champagne Éric Tailliet - Baslieux-sous-Châtillon - 37, rue Valentine Régnier - +33(0)326581142 - champagne-eric-taillet.fr

Sur Le Grand Marais Viticoltori prima che produttori, i Tailliet possono contare su circa 6 ettari distribuiti in sei comuni attorno a Baslieux-sous-Chatillon, nel cuore della Vallée de la Marne, patria del pinot meunier. Questa cuvée lo vede presente al 90%, con chardonnay a saldo. Profumi di fieno fresco e scorza d'arancia, per una bocca grintosa, fresca e molto asciutta.

90 Champagne Nowack - Vandières - 10, rue Bailly - +33(0)326580269 - champagne-nowack.fr

Extra Brut La Tuilerie Flavien Nowack coltiva una piccola parte delle vigne di proprietà, in regime biologico, e vinifica personalmente le uve che raccoglie. Il suo stile è originale quanto convincente. Molti degli Champagne che produce derivano da una sola varietà raccolta in un'unica parcella e vinificata distintamente. La Tuilerie è uno chardonnay intenso e trascinante, molto sapido e intenso.

89 Champagne Francis Boulard - Cauroy-lès-Hermonville - Route Nationale RD 944 (Reims-Laon) - Vendangeoir Luxembourg - +33(0)326615277 - francis-boulard.com

Les Rachais '10 Francis Boulard è un grande vigneron, convinto di una produzione il più naturale possibile, pochissima solforosa e assenza di qualsiasi additivo. Les Rachais è uno Champagne ottenuto esclusivamente da chardonnay, non dosato. Il 2010 offre note di scorza d'agrume e un palato sapido, molto fresco d'acidità e di profondità esemplare.

88 Champagne Françoise Bedel - Crouttes-sur-Marne - 71, Grande Rue - +33(0)323821580 - champagne-bedel.fr

Brut Entre Ciel et Terre Tra cielo e terra, appunto. Questo produttore biodinamico ci ha abituato a piccoli capolavori, sempre molto personali e dal tratto stilistico inconfondibile. L'etichetta prevede pinot meunier in prevalenza, fermentazione in acciaio e sosta sui lieviti di 60 mesi. Salmastro e saporito, ha intensità senza perdere mai grinta e tensione.

88 Champagne Leclerc Briant - Épernay - 67, rue de la Chaude Ruelle - +33(0)326544533 - leclercbriant.fr

Les Chèvres Pierreuses Première Cru Organic Millésime '09 Domaine che da più di 10 anni lavora secondo i dettami del biodinamico. Dosaggi molto bassi e produzione di etichette che parte dalle singole vigne caratterizzano la cantina di Épernay. Les Chèvres Pierreuses 2009 offre sensazioni salmastre, di ostrica, e nuance floreali che anticipano un sorso snello, grintoso e profondo.

87 Champagne Francis Orban - Leuvrigny - 23, rue du Général de Gaulle - +33(0)326588441 - champagne-francis-orban.fr

Cuvée Prestige Il nome della maison è mutuato da quello del suo giovane proprietario che, nel 2007, dopo aver frequentato gli studi di enologia, decide di avviare il suo progetto. Gli ettari coltivati sono poco più di 7 per un totale di bottiglie esiguo che viene venduto soprattutto in Francia. La Cuvée Prestige è complesso e fragrante, con profumi di risacca e bella polpa.

I MIGLIORI 90 CHAMPAGNE

86

Champagne Henri Goutorbe - Ay -
9, bis rue Jeanson - +33(0)326552170 -
champagne-henri-goutorbe.com

Brut Special Club Grand Cru '05 Nata nel 1949 per volere di Henri Goutorbe, figlio di vivaisti, l'azienda di Ay può contare su 22 ettari in una zona altamente vocata per il pinot noir. Vi proponiamo lo Special Club, millesimato del 2005 che riposa per 10 anni sui lieviti prima della sboccatura. Pinot noir con saldo di chardonnay per uno Champagne di grande struttura, dalle note di miele, lievemente ossidative, che anticipano una bocca sapida e minerale.

86

Champagne R. Pouillon & Fils -
Mareuil-sur-Ay - 17, rue d'Ay -
+33(0)326526362 - pouillon.webflow.io

Brut Réserve Da pinot noir al 70% e saldo paritetico tra chardonnay e pinot meunier questo Brut risulta intrigante e per certi versi distonico: fiori bianchi ed erbe officinali ma anche pasticceria e dolcezza al naso; bocca incisiva sulla quota acida ma anche alcolica e avvolgente in chiusura.

84

Champagne Autrèau de Champillon -
Champillon - 7, rue René Baudet -
+33(0)326594600 -
champagneautreau.com

Brut Blanc de Blancs Grand Cru Alla terza generazione gli Autrèau dispongono di 35 ettari vitati in 5 differenti terroir, tra Premier - Champillon, Dizy e Hautvillers - e Grand Cru - Chouilly e Ay. Da uve chardonnay in purezza conquista con sferzanti note di scorza di limone e leggera tostatura, per una bocca avvolgente, dai rimandi di miele di castagno in chiusura.

84

Champagne Apollonis Michel Lorient -
Festigny - 13, rue de Bel Air -
+33(0)326583401 -
champagneapollonis.com

Authentic Meunier Blanc de Noirs Brut Michel Lorient dispone di 7 ettari suddivisi tra una ventina di parcelle, la stragrande maggioranza delle quali coltivata a pinot meunier (80%). Dal vitigno principe della Vallée de la Marne nasce questo Blanc de Noirs che rispecchia alla perfezione le caratteristiche del vitigno: rotondo, avvolgente, fruttato e maturo.

82

Champagne Bauget-Jouette -
Épernay - 1, rue Chamfleury -
+33(0)326544405 - bauget-jouette.fr

Carte Blanche Maison storica forte della gestione di splendide vigne a Epernay, nella Cotes des Blancs e nella Valle della Marna. Vi segnaliamo il Carte Blanche, Champagne ottenuto da un assemblaggio classico che vede tutti e tre i vitigni protagonisti. Al naso spiccano i sentori agrumati e cenni di spezie. In bocca la carbonica è incisiva e dona un pizzico di rusticità affievolita da freschezza e sapidità.

82

Champagne Dourdon-Vieillard - Reuil -
8, rue des Vignes - +33(0)326580638 -
champagne-dourdon-vieillard.fr

Cuvée Tradition Brut Coltivatori dal 1812 e produttori di Champagne dal 1958, i Dourdon vedono oggi in prima linea Fabienne, agronoma ed enologa. Cuvée di pinot meunier al 50%, pinot noir al 42% e chardonnay, è un vino rotondo e avvolgente, al naso come in bocca. Sensazioni di frutta ben matura, susina e mela, dolcezza e ampiezza sul finale.

82

Champagne Joseph Desruets -
Hautvillers - 85, rue de
Bacchus - +33(0)326594013 -
champagnejosephdesruets.fr

Brut Réserve Premier Cru Coltivatori dal 1888 a Hautvillers, i Desruets sono ormai alla sesta generazione e non smettono di usare la Darcq Flamain per pressare le loro uve. Uvaggio di pinot noir e chardonnay, con saldo al 20% di meunier, questo Champagne ha naso floreale con note di cipria, bocca avvolgente, leggermente alcolica e aperta, dal finale di susina e mela.

82

Champagne Heucq -
Cuisles - 9, rue Eugène Moussé -
+33(0)326581008 - champagne-heucq.com

Brut Nature Fondata a inizio '900 a Cuisles, questa piccola cantina ha 6 ettari di proprietà e una particolare passione per il pinot meunier. Il Brut Nature è un vino che non fa sconti: profuma di erbe spontanee e ha un'impronta vegetal-balsamica davvero originale. La bocca è gradevole, equilibrata, di media finezza carbonica, capace di un sontuoso abbraccio alcolico finale.

82

Champagne Jeunaux-Robin -
Talus-Saint-Prix - 1, rue de Bannay -
+33(0)326528073 - champagne-jr.fr

Le Talus de Saint Prix Azienda nata nel 1971 e ora condotta da Cyril Jeunaux che la rileva dalla propria famiglia e la converte subito in biologico. Negli assemblaggi spicca sempre il meunier. È il caso de Le Talus de Saint Prix, Champagne che prende il nome dal paese in cui si trovano vigne e cantina. Naso floreale, erbaceo a tratti salmastro e bocca minerale, sapida e molto affilata.

81

Champagne Beaumont Des Crayères -
Mardeuil - 64, rue De La Liberté -
+33(0)326552940 -
champagne-beaumont.com

Fleur Blanche '08 Fondata nel 1955, la Beaumont Des Crayères è una realtà che raggruppa ben 250 viticoltori e circa 90 ettari di vigna. Prende il nome da un costone di roccia gessosa che caratterizza non poco i vini prodotti. Lo Champagne Fleur Blanche è un millesimato 2008 ottenuto esclusivamente da chardonnay. Ha intensi profumi floreali e un bocca morbida, avvolgente, quasi dolce nella percezione gustativa.

LE CLASSIFICHE

81 Champagne Collet -
Ay - 14, boulevard Pasteur -
+33(0)326551588 - champagne-collet.com
Collet Brut Fondacia ad Ay, la maison Collet si approvvigiona delle migliori uve provenienti solo da vigneti Premier o Grand Cru. È così che nascono alcune interessantissime cuvée, tutte molto gastronomiche. Il Collet Brut è ottenuto dal 50% di pinot meunier con saldo di pinot noir e chardonnay. Profuma di spezie e miele di castagno; in bocca è dinamico e snello nonostante il dosaggio zuckerino.

80 Champagne Dom Caudron -
Passy-Grigny - 10, rue Jean York -
+33(0)326524517 - domcaudron.com
Sublimité '08 Cantina cooperativa nata negli anni '20 per volere dell'abate Dom Caudron. Assolutamente vocata alla produzione di pinot meunier, l'azienda della Valle della Marna ora può contare su più di 130 ettari vitati dei conferitori. Il Sublimité è frutto dell'assemblaggio tra meunier e chardonnay, regala note di mela golden, frutto maturo, mentre al palato è morbido e avvolgente.

80 Champagne J. de Telmont -
Damery - 1, avenue de Champagne -
+33(0)326584033 -
champagne-de-telmont.com
Grande Réserve Brut 30 ettari di vigna di proprietà (10 in biodinamica) e uve da più di 100 ettari nelle migliori parcelle Premier e Grand Cru. La maison J. de Telmont elabora dai primi del '900 cuvée interessanti ed equilibrate. La Grande Réserve Brut è frutto di un assemblaggio classico, profuma di fiori e frutta a pasta gialla; in bocca è snello e armonico.

79 Champagne Alain Couvreur -
Prouilly - 18, grande rue -
+33(0)326485895 -
champagne-alain-couvreur.net
Blanc de Noirs Pinot noir e meunier distribuiti tra Prouilly, Pévy, Branscourt, chardonnay a Unchair, l'azienda offre una vasta gamma di Champagne. Questo Blanc de Noirs è elaborato da uve pinot noir e meunier: è maturo al naso, con note di prugna, mandorla e cedro. La bocca asseconda la sensazione fruttata, con chiusura leggermente amaricante.

78 Champagne Collard-Picard -
Épernay - 15, avenue de Champagne -
+33(0)32652369 -
champagnecollardpicard.fr
Collard Picard Cuvée Prestige Giovane azienda nata nel 1996 per volere di Olivier Collard e Caroline Picard. La Cuvée Selection è ottenuta da pinot meunier e da pinot noir, riposa 36 mesi sui lieviti e regala note burrose, di mela gialla, pasticceria e agrumi canditi. La bocca è morbida, avvolgente; il dosaggio zuckerino si sente, ma non manca una bella sapidità per riequilibrare la beva.

81 Champagne Bruno Michel -
Pierry - 4, allée de la Vieille Ferme -
+33(0)326551054 -
champagnebrunomichel.com
Cuvée Blanche Produttore biologico fin dagli inizi, Bruno Michel vanta circa 12 ettari di vigna divisi in ben 35 parcelle distinte. La Cuvée Blanche è un assemblaggio di chardonnay e pinot meunier, con una quota di vino di riserva del 20%. Sapido, grintoso, combattivo, questo blend mostra una fascinosa e sapida rusticità.

80 Champagne Dehours & Fils -
Mareuil-le-Port -
2, rue de la Chapelle -
+33(0)326527175 - champagne-dehours.fr
Grande Réserve Azienda che si caratterizza per un notevole frazionamento delle vigne - 42 le parcelle divise sui territori di Mareuil-le-Port, Oeuilly et Troissy, Dehours & Fils - e per la preponderante presenza del pinot meunier in vigna, che copre quasi il 60% della superficie vitata. Frutto di una cuvée con una parte importante di vino di riserva da metodo Solera, ha naso iodato e bocca sapida.

80 Champagne Louis Casters -
Damery - 26, rue Pasteur -
+33(0)326584302 -
champagne-louis-casters.fr
Grande Réserve Brut Blanc de Blancs Maison familiare che produce Champagne da 5 generazioni. Abbiamo particolarmente apprezzato il Grande Réserve Brut, un blanc de blancs che riposa 60 mesi sui lieviti. È frutto dell'assemblaggio delle annate 2010 e 2011, profuma di frutta dolce (pera e albicocca) mentre in bocca è semplice, di buona armonia e caratterizzato da una sensazione fresca.





Montagne de Reims

94

Champagne Paul Bara -
Bouzy - 4, rue Yvonne -
+33(0)326570050 - champagnepaulbara.com

Special Club Grand Cru '04*

È difficile scegliere una bottiglia nella gamma di questa classica maison che risale al 1833. Grandi vigne e cure artigianali ne fanno da sempre un nome di spicco. Abbiamo optato per la bottiglia "special Club" dell'ottima vendemmia '04. Di commovente ricchezza e profondità, di grande forza espressiva nei suoi toni di frutto e bouquet garni, ci ha davvero incantato.

*** ANNATA
DEGUSTATA:
2006**

94

Champagne André Beaufort -
Ambonnay - 1, rue de Vaudemanges -
+33(0)326570151 - champagnebeaufort.com

Polisy Brut Millésimé '97

Jacques Beaufort è uno dei pionieri dell'agricoltura bio in Champagne, che pratica dal 1969. La famiglia elabora una serie di etichette di livello eccellente, come testimonia questo millésimato maturo che si esprime con straordinaria eleganza e finezza nei suoi toni di zafferano e fungo porcino, ma al contempo sapido, teso, complesso e profondo, con un frutto di bella integrità.

93

Champagne Monmarthe -
Ludes - 38, rue Victor Hugo -
+33(0)326611099 -
champagne-monmarthe.com

Brut Millésimé 1er Cru '09

Maison familiare diretta da Jean-Guy e Sandrine Monmarthe, vanta 17 ettari classificati premier cru. Nella sua curata gamma ci ha colpito questo millésimato che ha riposato in cantina ben 84 mesi prima del dégorgeage. Ha materia, è sapido, teso, verticale, cremoso e speziato al palato, elegante e di straordinaria beva.

92

Champagne Michel Arnould & Fils -
Verzenay - 28, rue de Mailly -
+33(0)326494006 -
champagne-michel-arnould.com

Memoires de Vignes Grand Cru '11

Ha solo 12 ettari di vigne la maison, ma tutti quotati Grand Cru. Eccellente, a dir poco, questo blanc de noirs. Esprime intensità ed eleganti toni di frutti rossi al naso come al palato, dove è polposo, sapido, di bella struttura ma anche di straordinaria beva nonostante la profonda complessità e il lungo finale fumé.

92

Champagne Paul Dethune -
Ambonnay - 2, rue du Moulin -
+33(0)326570188 - champagne-dethune.fr

Blanc de Noirs Grand Cru '12

Pierre Dethune è erede di una tradizione secolare di viticoltori e coltiva in regime bio le sue pregiate vigne di Ambonnay, circa 7 ettari. Di questo vino colpiscono il colore ramato brillante, la finezza del perlage, la freschezza del bouquet e le nitide note di frutto rosso. Complesso, armonico, moderno.

90

Champagne Mailly Grand Cru -
Mailly-Champagne - 28, rue de
la Libération - +33(0)3 26494110 -
champagne-mailly.com

Brut Blanc de Noirs Grand Cru

È difficile scegliere tra le ottime etichette di questa grande cooperativa che ha quasi 90 anni di esperienza e vanta 70 ettari a Mailly, Grand Cru, divisi in ben 280 parcelle. Per noi questa è quella che rappresenta meglio l'azienda e lo spirito della Montagna di Reims. Sapido, asciutto, dal frutto croccante e di grande tensione. À ne pas manquer...

89

Champagne Benoit-Lahaye -
Bouzy - 33, rue Jeanne d'Arc -
+33(0)326503

Blanc de Noirs Brut

La maison pratica una viticoltura completamente naturale nelle sue vigne di Bouzy, Ambonnay e Tauxières. Gli fa onore questa cuvée da uve nere dal colore brillante di grande fitezza al naso e al palato, dove ostenta toni eleganti di frutto rosso e nero, note balsamiche e toni di legno ben integrati.

LE CLASSIFICHE

88

Champagne Lallier -
Ay - 4, place Libération -
+33(0)326554340 - champagne-lallier.com

Blanc de Blancs Brut Grand Cru

La maison di Francis Tribaut, enologo, ha vigne ad Ay e nella Côtes de Blancs. Di qui le uve alla base di questo eccellente Champagne di grande e immediata freschezza, giocato sui toni dell'agrume e dei fiori al naso come al palato, dove mostra una struttura che non fa rimpiangere i Blanc de Noirs della Montagna. Lungo finale.

88

Champagne Roger Coulon -
Vrigny - 12, rue de la Vigne du Roy -
+33(0)326036165 -
champagne-coulon.com

Esprit de Vrigny

Davvero buone le cuvée della famiglia Coulon. Nascono da vecchie e vecchissime vigne, oltre cento parcelle di premier cru in ottime posizioni su cinque comuni della Montagne de Reims. Da Vrigny le uve alla base di questo Champagne che matura 72 mesi sui lieviti e non vede liqueur. Cuvée sapida, tesa e minerale; chiude su lunghe note iodate e fumé.

88

Champagne Troussel Guillemart -
Les Mesneux - D6 villemommange -
rue de Villemommange - +33(0)326497671 -
champagnetrousselguillemart.fr

Blanc Pour Chardonnay Anna T. Elevé en Fûts

1er Cru Tecnologia e tradizione per la maison récoltant di Jean-Philippe e Karine che ha le vigne (7,6 ettari) ai piedi della Montagne. Questo Chardonnay non dosato ci piace per la sua polposa opulenza e l'uso attento del legno che non va a scapito della beva. Vino gourmand.

87

Champagne Castelnau -
Reims - 5, rue Gosset -
+33(0)326778900 -
champagne-castelnau.fr

Blanc de Blancs '04

Questa maison nasce nel 1916, ma nel 2003 un gruppo di vignaioli che avevano creato la Cooperativa Regionale dei vini di Champagne la acquisisce. Esempio questo Blanc de Blancs dell'ottima annata '04: ha toni morbidi, suadenti e nitidi di vaniglia e frutto bianco, che sfumano al palato in piacevoli note burrose e floreali, di mela e di biancospino. Bella tensione.

87

Champagne Mary-Sessile -
Treslon - 49, rue de la Planchette -
+33(0)611457010 -
fabulleusesdechampagne.com

L'Inattendue Extra Brut

Claire Blin Lagille ha vigne a Treslon, nella Valle dell'Ardre, che coltiva con criteri sostenibili. Vi segnaliamo questa cuvée di meunier in purezza appena dosato (2 grammi). È fresco, sottile, tutto giocato sull'immediatezza del frutto rosso, sapido e agrumato, ma di irresistibile beva.

87

Champagne Stroebel -
Villers-Allerand -
4, place des Déportés -
+33(0)326072950 - despiédsetdesvins.fr

Héraclite Nature Brut Sous Bois 1er Cru '12

Vecchie vigne e coltura bio i segreti di questa famiglia che da un secolo coltiva vigne a Villers-Allerand. Questo vino, da pinot nero (60%) e meunier, non è dosato, matura tre anni sui lieviti mettendo in mostra doti di notevole complessità. Ha toni autunnali di sottobosco, eleganza e complessità.

87

Champagne Vilmart & Cie -
Rilly-la-Montagne -
5, rue des Gravières -
+33(0)326034001 - champagnevilmart.fr

Grand Cellier d'Or '12

Legni piccoli ma niente "malò" per questa bella cuvée di Vilmart dominata dallo chardonnay (80%) con un saldo di pinot noir. Ha tensione, nerbo e freschezza da vendere. Finale lungo e profondo di erbe aromatiche. Sapido e tagliente. Davvero buono oggi, ma con un potenziale da esprimere ancora nel tempo.

86

Champagne Gonet-Médeville -
Bisseuil - 1, chemin de la Cavotte -
+33(0)326577560 - gonet-medeville.com

Blanc de Noirs 1er Cru

I coniugi Xavier Gonet e Julie Médeville possono contare su 12 ettari in posizioni prestigiose della Montagne e della Côtes de Blancs. Il Blanc de Noirs ha un bouquet elegante, fitto e complesso all'insegna del frutto rosso e nero. Si esprime con grande fragranza e tensione, complesso nei suoi rimandi di pompelmo e spezie: sviluppa volume, pienezza e chiude lungo e minerale.

86

Champagne Nicolas Maillart -
Écueil - 5, rue de Villers
aux Noeuds - +33(0)326497789 -
champagne-maillart.fr

Les Francs de Pied 1er Cru '08

La famiglia Maillart è alla nona generazione e coltiva con passione le sue pregiate vigne di premier e grand cru di età superiore ai 30 anni. Da una parcella a piede franco vi suggeriamo questa elegante cuvée da pinot nero che ha maturato "sur lattes" per ben 9 anni, ma ha ancora fresche note vegetali intrise di iodio e suadenti toni fumé.

85

Champagne Hugues Godmé -
Verzenay - 10, rue de Verzy -
+33(0)326494166 -
champagne-hugues-godme.com

Fins Bois

Le vigne di Hugues Godmé sono appena 7,5 ettari ma tutte certificate in regime biologico e biodinamico e in splendide e pregiate posizioni. Fins Bois è una cuvée di pinot nero (60%) e chardonnay a dosaggio zero che riposa 4 anni sui lieviti. Ci piace per la sua spina acida che lo rende vivo fresco e vitale, per i suoi toni di frutti rossi e di agrume, le sfumature boisé.

85 Champagne Boulard Bauquaire -
Cormicy - 30, rue du Petit Guyencourt -
+33(0)326613079 -
champagne-boulard-bauquaire.fr

Grande Réserve Questa famiglia di récoltant coltiva con attenzione all'ambiente i suoi 8 ettari di vigne sparsi tra la Vallée de la Marne, la Montagne e il Massiccio di Saint Thierry. Questa cuvée vede le tre uve classiche in parti eguali, ed è ottenuta per il 50% da vini di riserva. L'attacco al palato è di assoluta mineralità, come bere l'acqua di un'ostrica. Ha ritmo, frutto e iodata vivacità.

84 Champagne Yann Alexandre -
Courmas - 3, rue Saint-Vincent -
+33(0)681038179 -
champagneyannalexandre.fr

Blanches Terres Rosé La piccola azienda di Yann e Sevrine Alexandre ha 6,5 ettari di vigne divisi in 30 parcelle su 9 comuni diversi. Dalla loro passione nascono cuvée di carattere, come questo bel Rosé dal colore scarico e brillante, ricco all'olfatto e al palato di bei toni di frutto rosso, che riempie bene la bocca e sfuma elegante su note di ciliegia e mora.

83 Champagne Christian Busin -
Verzenay - 1, place Carnot -
+33(0)326494094 - champagnebusin.com

Cuvée d'Uzès Grand Cru Classica maison récoltant, ha una manciata di ettari ma con lo status di Grand Cru in quel di Verzenay. Uvaggio paritario di chardonnay e pinot nero, questa cuvée colpisce per l'impatto minerale, quasi di roccia vulcanica, che sprigiona al naso come al palato. È cremoso, vibrante, snello e chiude su toni iodati.

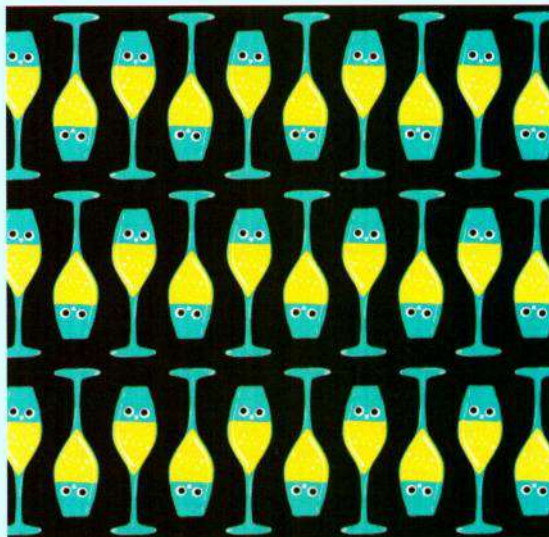
83 Champagne Maxime Blin -
Trigny - 17, rue des Lombards -
+33(0)326031097 -
champagne-maxime-blin.com

Carte Blanche Brut Maxime Blin coltiva con passione i 12 ettari di vigne di famiglia a Trigny, nel massiccio di Saint Thierry. Ne ricava una curata gamma di etichette, felice connubio di moderna tecnologia e tecniche ancestrali. Ha frutto, scorrevolezza e bei toni di agrume questo Brut, che sfuma su sentori più complessi di legno e cipria senza perdere in scorrevolezza.

80 Champagne Paul Clouet -
Bouzy - 1, place Tritant -
+33(0)326570731 -
champagne-paul-clouet.com

Grand Cru Cuvée Prestige Brut Siamo a Bouzy, patria di grandi pinot nero. Qui Marie-Thérèse Clouet-Bonnaire prosegue l'opera del nonno Paul e coltiva con passione le sue vigne. Questa cuvée (cinque anni sui lieviti) ha un colore paglierino ramato, naso di frutti neri maturi e bella polposità al palato. Bel finale vanigliato.

Aube



92 Champagne Drappier -
Urville - rue des Vignes -
+33(0)325274015 -
champagne-drappier.com

Cuvée Charles De Gaulle Una delle migliori aziende dell'Aube, e non solo, offre una serie di etichette di altissimo livello. Il Charles De Gaulle, da pinot nero (80%) e chardonnay riposa tre anni sui lieviti, ci ha conquistato per la struttura sapida e piena, per le note nitide di frutto sia bianco sia nero, per la fresca vena agrumata e l'eleganza dell'insieme.

92 Champagne Fleury -
Courteron - 43, Grande-Rue -
+33(0)325382028 - champagne-fleury.fr

Millésimé '04 Fleury è tra le aziende pioniere della biodinamica in Champagne. Jean-Pierre Fleury infatti ha convertito le sue vigne - 15 ettari - in biodinamica già nel 1989. Il '04, da pinot nero in prevalenza, ha maturato circa nove anni sui lieviti. Un vino dall'effervescenza cremosa, fine ed elegante nei toni di frutti rossi, di sapida e vitale fruttuosità, ha un avvincente finale boisé.

LE CLASSIFICHE

90 Champagne Stéphane Breton -
Arrentières - Chemin de Voigny -
+33(0)325271043 -
champagne-breton-fils.com

Brut La maison coltiva 8 ettari di vigna nella Côte des Bar, prevalentemente dedicati al pinot nero, che è il protagonista di questo Brut dal colore paglierino con riflessi ramati, dal finissimo perlage e dal bouquet intenso, complesso e fresco all'insegna del frutto rosso. Ha un carattere polposo e agile, è sapido, teso, elegante e lungo.

90 Champagne Chassenay d'Arce -
Ville-sur-Arce -
11, rue du Pressoir -
+33(0)325383070 - chassenay.fr

Cuvée Chardonnay Brut '06 Siamo nella zona più meridionale della Champagne, la Côte des Bar, dove 130 famiglie coltivano insieme 325 ettari di vigna. Questo blanc de blancs ha maturato nove anni sui lieviti prima d'essere degorgiato. Ha bolla finissima, bouquet all'insegna del frutto bianco e straordinaria freschezza e pulizia d'insieme. Finale sull'agrume e su toni floreali.

88 Champagne Delot -
Celles-sur-Ource -
3, place de l'Eglise -
+33(0)325385012 - champagne-delot.fr

Brut Legend Pinot Blanc Nata nel 1933, la maison è stata acquisita nel 2006 dalla famiglia Dangin. Jean Baptiste Dangin ne ha fatto un'azienda al passo coi tempi, attenta a qualità e innovazione. Da pinot bianco in purezza (cosa rarissima in Champagne) questa cuvée matura tre anni sui lieviti prima della sboccatura. Offre un frutto bianco sapido e croccante ravvivato da nuance agrumate, è polposo e fresco.

88 Champagne Morel -
Les Riceys -
93, rue du Général de Gaulle -
+33(0)325291088 - champagnemorel.com

Cuvée Réserve Brut Cantina e vigneti si trovano a Les Riceys, famosa per la qualità dei suoi pinot nero e dei suoi Rosé. Ma di questa maison che vanta cinque generazioni di tradizione vi segnaliamo un blanc de noirs di grande finezza e mineralità, che si offre su note di biscotto e di frutto nero per chiudere lungo su suggestioni di cassis.

86 Champagne Marie-Courtin -
Polisot - 8, rue de Tonnerre -
+33(0)325385745

Résonance '14 Dominique Moreau è una vignaiola che sin dall'inizio della sua carriera si è impegnata nel seguire protocolli di viticoltura biodinamica. Zero dosaggio e lunghe maturazioni fanno delle sue cuvées bellissime espressioni del terroir. Come Résonance, blanc de noirs di eccellente nitore stilistico, fresco e filante, dalla bella chiusura d'erbe aromatiche.



86 Champagne Elise Dechannes -
Les Riceys -
1, place des Héros de la Résistance -
+33(0)351632036 - elisedechannes.com

Chardonnay Millésimé Brut '11 Elise Dechannes ha fondato l'azienda nel 2008, è una Vigneron Indépendant che non usa prodotti chimici né in vigna né in cantina, dove lavora su lieviti indigeni e bassissimo tenore di solfiti. Ottimo il suo Brut '11, dai toni floreali e di frutti bianchi al naso, che al palato è nitido, sapido snello ma dotato di una bella e sapida verticalità.

86 Champagne Gautherot -
Celles-sur-Ource - 29, gr Grande rue -
+33(0)325385003 -
champagne-gautherot.com

Exception Françoise Gautherot coltiva con piglio magistrale le sue vecchie vigne nella Valle dell'Ource, che insistono su terreni argillo-calcarei e ben esposti. Nella sua gamma vi segnaliamo questa cuvée che prende il nome dalla rarità della diffusione del pinot bianco (qui comprimario del pinot nero) in Champagne.

Côte des Blancs

94 Champagne Larmandier-Bernier - Vertus - 19, avenue du Général de Gaulle - +33(0)326521324 - larmandier.fr
Vieille Vigne du Levant '08 Pierre Larmandier è uno dei più apprezzati produttori di tutta la Champagne. Coltiva le sue vigne in regime biologico in vari comuni della Côte de Blancs, realizzando vini affilati e personali. Il Vieille Vigne du Levant è l'espressione lucente delle vigne di chardonnay a Cremant. È una scheggia di sale e frutta, purissimo nell'affondo mentolato. Rigenerante.

91 Champagne De Sousa - Avize - 12, place Léon Bourgeois - +33(0)326575329 - champagnedesousa.com
Brut Réserve Grand Cru Blanc de Blancs Erick De Sousa ha vigne Grand Cru nei comuni di Avize, Oger, Cramant e Le Mesnil, per quanto riguarda lo chardonnay, ma anche parcelle di pinot noir ad Ay e Ambonnay. Tutte allevate con metodi biodinamici e tecniche che valorizzano il terroir. Questo Champagne è la quintessenza della Côte de Blancs, esaltata da vini di riserva che danno complessità.

90 Champagne Pierre Gimonnet & Fils - Cuis - 1, rue de la République - +33(0)326597870 - champagne-gimonnet.com
Oenophile Brut Nature '08 Circa 20 ettari il patrimonio vitato, disseminati in Côte de Blancs, con un'età media elevata e punte che superano i 100 anni. Oggi la cantina è gestita dai nipoti di Pierre: Didier e Olivier. L'Oenophile è uno Chardonnay in purezza che graffia per allungo e progressione: freschissimo e particolarmente secco, dal finale irradiante su toni di mandorla e cedro.

90 Champagne Mallol-Gantois - Cramant - 290, rue du Général de Gaulle - +33(0)326579614
Blanc de Blancs Millésimé Grand Cru Cramant '12 L'attività familiare di Mallol-Gantois si concentra a Cramant anche se parte dei 7 ettari vitati sconfinano nel comune di Chouilly. La gamma riflette la ricchezza e la mineralità del terroir come fa questo millesimato che sosta 60 mesi sui lieviti. Risulta fine, floreale e arioso al naso, con una bocca compatta e solida che nel finale ha ricordi balsamici di mentuccia.

94 Champagne Agrapart & Fils - Avize - 57, avenue Jean Jaurès - +33(0)326575138 - champagne-agrapart.com
Extra Brut Terroirs Uno Champagne semplicemente fantastico, come ci si aspetta da una maison di récoltant manipulant (RM) di questo livello. Chardonnay in purezza, sui lieviti per quattro anni, unisce una mineralità luminosa e quasi elettrica a sensazioni fruttate mature ma elegantissime, amalgamate da un raffinato tratto di panetteria e lieviti nobili. Una meraviglia.

92 Champagne Pascal Doquet - Vertus - 44, chemin du Moulin de la Censé Bize - +33(0)326521650 - champagne-doquet.com
Diapason Grand Cru Le Mesnil sur Oger Brut L'azienda rinasce sulle ceneri della storica Doquet-Jeanmaire nel 2004, quando Pascal Doquet rileva l'attività di famiglia. Dal Mesnil-sur-Oger proviene il Diapason, una cuvée di solo chardonnay che affina 8 anni sur lies. Uno Champagne complesso (fiori bianchi, agrumi e brioche) e raffinato dove tensione e ricchezza si bilanciano perfettamente.

90 Champagne Bonnaire - Cramant - 120, rue d'Épernay - +33(0)326575085 - bonnaire.com
Blanc de Blancs Cuvée Prestige Grand Cru Brut L'azienda nasce nel 1932 per impulso di Fernand Bouquemont e dal 1962 prima André e oggi Jean-Louis Bonnaire hanno preso le redini dei 13 ettari di chardonnay e 9 di pinot nero, coltivati a Cramant, Grand Cru della Côte de Blancs. Chardonnay in purezza, la Cuvée Prestige sbuffa di refoi gessosi, ha bocca cremosa e solida, di grande progressione.

90 Champagne Mandois - Pierry - 66, rue du Général de Gaulle - +33(0)326540318 - champagne-mandois.fr
Clos Mandois '04 La Maison nasce a Epernay nel 1760 ma è nel 1905 che Auguste Mandois si trasferisce a Pierry. Oggi è Claude Mandois a gestire i 40 ettari di vigneto. Il Clos Mandois è un pinot meunier in purezza da uve provenienti da un vigneto di un ettaro e mezzo impiantato nel '55. Frutta secca e disidratata al naso, ha grande pienezza e sottofondo sapido coniugando volume a tensione.

86 Champagne R&L Legras - Chouilly - 10, rue des Partelaines - +33(0)326545079 - champagne-legras.fr
Grand Cru Brut Blanc de Blancs Nel cuore della Côte des Blancs, Legras elabora questo Brut dalle uve chardonnay provenienti da Chouilly, tra i più vocati Grand Cru della Côte. Le note di finocchio selvatico si amalgamano a quelle agrumate di pompelmo e scorza di limone, aprendo a una bocca severa e asciutta, non elegantissima ma dotata di grip.

LE CLASSIFICHE

84 Champagne Diebolt-Vallois -
Cramant - 84, rue Neuve -
+33(0)326575492 - diebolt-vallois.com
Blanc de Blancs Prestige La cantina nasce nel 1978 e sta scalando posizioni su posizioni nel cuore degli appassionati più esigenti. Le uve del Prestige provengono da alcuni grand cru celeberrimi per la produzione di chardonnay: Cramant, Chaouilly e Les Mesnil. L'assemblaggio finale, che prevede il 30% di "riserva" di 3 annate, maturate in legno, è una delizia di tensione e carattere.

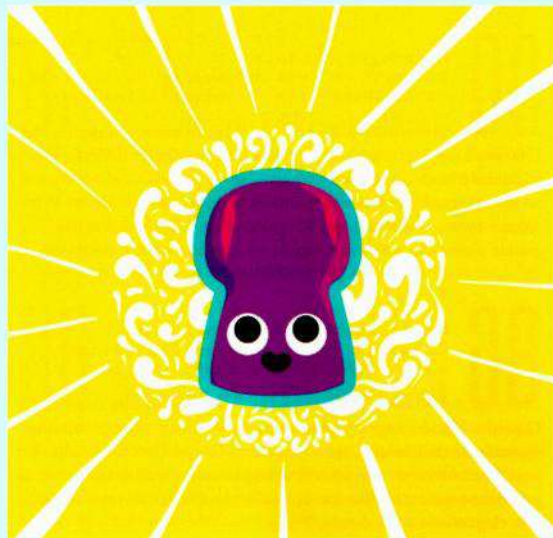
83 Champagne Nicolas Feuillatte -
+33(0)326595592 -
nicolas-feuillatte.com
Grand Cru Blanc de Blancs Brut Millésimé '06 Più di 5000 viticoltori, oltre 2250 ettari vitati, vigneti che insistono su 13 dei 17 Grand Cru e 33 dei 42 1er Cru: sono i numeri di Nicolas Feuillatte. A Modena abbiamo apprezzato in particolar modo il Blanc de Blancs '06, con un naso che gioca tra eleganti note di alloro e dolci sfumature di miele su una bocca avvolgente e di buona progressione.

82 Champagne Duval-Leroy -
Vertu - 69, avenue de Bamental -
+33(0)326521075 - duval-leroy.com
Brut Réserve Una donna, Carol, al comando (mano nella mano ai suoi tre figli) è il presente di Duval-Leroy che produce in Champagne da metà Ottocento. Assemblaggio di chardonnay, pinot noir e meunier, il Brut Réserve ha naso floreale, con sensazioni di caramella di lampone, bocca agrumata e increspata su un'acidità che non fa sconti a nessuno.

84 Champagne Encry -
+39(0)498725989 - champagne-encry.com
Brut Grand Cru Le Mesnil-Sur-Oger La Maison che più parla italiano: Enrico Baldin e Nadia Nicoli hanno riportato alla ribalta una maison dormiente situata a Le Mesnil-sur-Oger, nel cuore della Côte de Blancs. Il Brut Grand Cru è chardonnay in purezza che sosta 42 mesi sui lieviti; profuma di fiori e frutti bianchi mentre in bocca sfodera una bella tensione sapida arricchita da un sottofondo agrumato.

82 Champagne Colin -
Vertus - 101, avenue du Général de Gaulle
+33(0)326588632 - champagne-colin.com
Cuvée Blanche de Castille Brut Blanc de Blancs 1er Cru Richard e Romain Colin guidano l'azienda di famiglia che può contare su un vigneto di 10 ettari, piantato perlopiù a chardonnay. Lo Champagne scelto è composto per il 60% da vino di riserva perpetua "solera" e per il restante 40% da vino d'annata: profuma di susina e uva spina, leggermente rustico, del tutto gastronomico.

80 Champagne Philippe Gonet -
Le Mesnil-sur-Oger - 1, rue de
la Brèche d'Oger - +33(0)326575347 -
champagne-philippe-gonet.com
Brut Réserve La famiglia Gonet ha una storia di sette generazioni di viticoltori: oggi Chantal e Pierre Gonet conducono i 25 ettari di proprietà a Le Mesnil-sur-Oger. Il Brut Réserve è una cuvée composta da pinot nero (60%), chardonnay (20%) e pinot meunier; brilla per la pulizia del bouquet che rimanda agli agrumi. In bocca è teso, affilato e sapido.



Maison Classiche

93 Champagne Jacquesson -
Dizy - 68, rue du Colonel Fabien -
+33(0)326556811 -
champagnejacquesson.com
Cuvée 736 Dégorgement Tardif Jacquesson fu acquistata nel 1974 da Jean Chiquet che, con i figli Laurent e Jean-Hervé, iniziò a produrre Champagne senza compromessi. Poche bottiglie (350mila) da vigneti di proprietà, lunghe permanenze sulle fecce e dosaggi minimi. La 736 D.T., frutto del blend paritario dei 3 vitigni e base '08, abbina struttura, freschezza, profondità e persistenza di gran classe.

I MIGLIORI 90 CHAMPAGNE

92 Champagne Bruno Paillard - Reims - avenue de Champagne - +33(0)326362022 - champagnebrunopaillard.com
Blanc de blancs Extra Brut Grand Cru Sugli scudi la batteria proposta. In particolare, ci piace il carattere essenziale e luminosissimo di questo Blanc de Blancs che sosta 50 mesi sui lieviti. Ha un incedere naturale e molto puro, con suggestioni di cedro e tè verde: sorso lieve, delicato, lunghissimo. Bevibilità fuori dal comune: per noi la migliore versione di sempre.

92 Champagne Charles Heidsieck - Reims - 12, allée du Vignoble - +33(0)326844350 - charlesheidsieck.com
Rosé Vintage '06 Solidissima la batteria di Champagne presentata da questo celebre marchio. In un livello qualitativo medio molto alto, eccelle il complesso Rosé 2006, affinato per 9 anni sui lieviti, frutto di pinot noir e chardonnay. Si offre sfaccettato su toni intensi di fiori rossi, caffè e nocciola. Denota un sorso ampio e reattivo, dall'allungo finale di grande classe ed energia.

92 Champagne Louis Roederer - Reims - 21, boulevard Lundy - +33(0)32644211 - louis-roederer.com
Brut Rosé '11 Una vera delizia. Il 2011, 63% pinot nero e 37% chardonnay, si offre smalzato su fresche sensazioni floreali, e di menta, con un frutto rosso maturo e golosissimo. La bocca è cremosa e dirompente, con un finissimo profilo tostato che allunga un finale di straordinaria fragranza e lunghezza. Chiude tonico e vibrante.

91 Champagne Pol Roger - Epernay - 1, rue Winston Churchill - +33(0)326595800 - polroger.com
Brut Vintage '08 La Casa creata da Pol Roger più di 160 anni fa, deve il suo successo allo statista inglese Winston Churchill. Posseduta ancora oggi dai pronipoti del fondatore, la Maison può contare su 92 ettari di vigne. Il Brut Millesimato (pinot noir 60% e chardonnay 40%) si fa apprezzare per la potenza unita alla finezza. Ha un frutto rosso più che carnoso, grande slancio e incisività.

91 Champagne Bollinger - Ay - 16, rue Jules-Lobet - +33(0)326533366 - champagne-bollinger.com
La Grand Année '07 Il classico tono di caffè e liquirizia si avverte intenso in questo millesimo; poi, tocco di miele d'arancio e un profilo di cedro. La bocca esalta una polpa matura e succosa, con un finale intenso e prolungato su sensazioni di nocciola. Più pronto rispetto ad altre versioni, gioca una carta speziata affascinante e complessa.

90 Champagne Deutz - Ay - 16, rue Jeanson - +33(0)326569400 - champagne-deutz.com
William Deutz Brut '06 La forza di questa storica cantina, fondata nel 1838 da un commerciante tedesco, risiede nei vigneti che, tra proprietà e affitti stabiliti da lunghissimo tempo, sono in massima parte situati in zone Grand Cru e Premier Cru. Il William Deutz si propone maturo e complesso su toni di sottobosco e tè nero; ha succo, passo felpato, finale lungo e cremoso su toni fumé.

89 Champagne Henriot - Reims - 81, rue Coquebert - +33(0)326895300 - champagne-henriot.com
Blanc de Blancs Brut Fondata nel 1808, la casa Henriot è rimasta interamente indipendente e appartiene ancora alla famiglia Henriot. Dai 25 ettari - quasi interamente a chardonnay - da uve di proprietà e selezionate presso viticoltori di fiducia, nasce questo Blanc de Blancs, reso più ricco e complesso dall'aggiunta di 30% di vini di riserva. La sua struttura ricca non sconfinava mai nella dolcezza o nella pesantezza.

88 Champagne Thiénot - Reims - 14, rue des Moissons - +33(0)326775010 - thienot.com
Cuvée Garance '08 Otto anni sui lieviti per questa prestigiosa cuvée, frutto delle migliori parcelle di pinot nero d'Aÿ, Maily-Champagne e Avenbay-Val-d'Or. Naso intenso su sensazioni marine e toni di erbe mediterranee, dalla salvia al rosmarino, con un frutto rosso particolarmente integro: la bocca schiocca e affonda, il finale è di lungo sapore.

88 Champagne Palmer & Co - Reims - 67, rue Jacquart - +33(0)326073507 - champagne-palmer.fr
Brut Millésimé '02 Palmer è un marchio giovane che nasce dall'associazione di 7 viticoltori nel 1947. Oggi, questa cooperativa controlla 415 ettari in tutta la Champagne (ripartiti su una quarantina di Cru). Il millesimato targato Palmer è un blend di chardonnay e pinot noir al 50%: si caratterizza per l'armonia olfattiva e l'equilibrio gustativo. Ha carattere solare e cremoso, dall'allungo sapido incisivo.

87 Champagne Piper-Heidsieck - Reims - 12, allée du Vignoble - piper-heidsieck.com
Vintage Brut '08 Piper-Heidsieck appartiene al gruppo francese EPI che spazia a 360 gradi tra i marchi di lusso. Tornata al vertice grazie all'attuale chef de cave Régis Camus, Piper-Heidsieck continua la sua opera di mecenatismo nel mondo del cinema. Frutto di un'ottima vendemmia, con assemblaggio di 20 cru diversi, il 2008 sfoggia un carattere focoso e delicatamente minerale.

LE CLASSIFICHE

85

Champagne Canard-Duchêne -
Ludes - 1, rue Edmond Canard -
+33(0)326611160 - canard-duchene.fr

Parcelle 181 Extra Brut Dal cuore del Parco Naturale della Montagne de Reims, una cuvée d'ingresso accattivante. Blend di chardonnay, in maggioranza, poi pinot nero e pinot meunier, offre un profilo arioso e immediato, con un carattere sottile e sostenuto: toni di macchia e mela matura si alternano in un sorso netto, lineare e ficcante.

85

Champagne Pannier -
Château-Thierry -
23, rue Roger Catillon -
+33(0)323695130 - champagnepannier.co

Blanc de Noirs '11 Peschiamo il Blanc de Noirs della storica maison di Château-Thierry, nel cuore della Vallée de la Marne. Insiste su toni di crema pasticcera e lamponi, per un sorso particolarmente ricco ma al contempo ritmico e vivido. Perlage cremoso e molto ben intonato nella struttura; chiusura raffinata su toni di tè nero e caffè.

85

Champagne Joseph Perrier -
Châlons-en-Champagne -
69, avenue de Paris -
+33(0)326682951 - josephperrier.com

Cuvée Royale Brut Fondata nel 1825, è la più antica maison di Châlons-en-Champagne (allora Châlons-sur-Marne); dal 1980 alla guida troviamo Jean Claude Fourmon. La Cuvée Royale Brut - chardonnay, pinot nero e pinot meunier in parti uguali - ha un naso molto fresco che ricorda il lime; il sorso è diretto e lineare, senza fronzoli, ma compatto, solido, fragrante e di discreta lunghezza.

83

Champagne AR Lenoble -
Damery - 35, rue Paul Douce -
+33(0)326584260 -
champagne-arlenoble.com

Grand Cru Blanc de Blancs Chouilly Batteria costante quella mostrata dalla famiglia Malassagne, forte di 18 ettari vitati tra Bisseuil, Damery e Chouilly. Da quest'ultimo villaggio proviene questa cuvée che matura 48 mesi sui lieviti. Si offre su toni fragranti di pane tostato e una smalzata nota di fieno e pepe bianco; bocca ben articolata, fresca e ampia.

82

Champagne Boizel -
Épernay - 46, avenue de Champagne -
+33(0)326552151 - boizel.com

Brut Réserve Fondata nel 1834, la Maison Boizel si trova a Épernay e grazie alla profonda conoscenza del territorio raccoglie le uve dei migliori vigneti della regione. Il Brut Réserve è una cuvée di pinot nero (55%), chardonnay (30%) e pinot meunier. Il profilo aromatico è giocato su note di fieno e caramella d'orzo; la bocca è di bella pienezza, a tratti gradevolmente rustica.

82

Champagne de Venoge -
Épernay - 33, avenue de Champagne -
+33(0)326533434 - champagnedevenoge.com

Cordon Bleu Brut La maison fondata da Henri-Marc de Venoge è stata la prima azienda nel mondo del vino a utilizzare etichette illustrate e nomi di fantasia per le sue bottiglie. Il Cordon Bleu Brut, da pinot nero (50%), chardonnay e pinot meunier in parti uguali, sosta 36 mesi sui lieviti. Si offre ampio nel suo profilo di frutti gialli e toni di nocciola; la bocca è opulenta e morbida, lievemente erbacea nel finale.

81

Champagne Barons De Rothschild -
Reims - 2, rue Camille Lenoir -
+33(0)326858092 - champagne-bdr.com

Brut Blanc de Blancs Matura 36 mesi questa cuvée molto nitida nell'impronta floreale, con profumi netti e ariosi. L'assaggio rivela una mineralità ben declinata capace di dare ritmo a un sorso reattivo e tonico. Lo sviluppo aromatico è preciso e armonico, rinvigorito da un timbro agrumato fresco e una carbonica soffice e cremosa.

80

Champagne Ayala -
Ay - 1, rue Edmond de Ayala -
+33(0)326551544 - champagne-ayala.fr

Brut Nature La storica maison fondata da Edmond De Ayala mette in luce solo uve provenienti dai vigneti di proprietà, in totale 80 ettari. Selezioniamo il Brut Nature (40% chardonnay, 40% pinot nero, 20% pinot meunier), godibile nel suo carattere agrumato, dal sorso lineare e continuo, rinfrescato da una sottile vena balsamica.

