

Redazione e
amministrazione:
Scesa Porta Laino, n. 33
87026 Mormanno (CS)
Tel. 0981 81819
Fax 0981 85700
redazione@faronotizie.it

Testata giornalistica
registrata al Tribunale di
Castrovillari n° 02/06
Registro Stampa
(n.188/06 RVG) del 24
marzo 2006

Direttore responsabile
Giorgio Rinaldi

Direttore editoriale
Nicola Perrelli



Una degustazione di champagne

di Marino Forcellini

Per chi ama le bollicine, e io ne faccio parte, una degustazione di champagne è sempre molto interessante, questo non è un giudizio di parte, anche tra gli spumanti italiani ottenuti con la tecnica del metodo classico ce ne sono di altissima qualità che non hanno niente da invidiare a quelli francesi, ma la tradizione e la varietà dello champagne permette sempre di poter trovare e confrontare vini con caratteristiche diverse, date dal terroir, dai vitigni, dalla vinificazione.

In una degustazione, che per alcuni versi si poteva definire quasi didattica abbiamo avuto la possibilità di degustare quattro tipologie di champagne, la cui zona di provenienza era abbastanza ravvicinata, ma diversi per vitigni e per tipologia di cantina.

I vini degustati sono i seguenti:

Louis Roederer Brut premier

Philipponnat Royale reserve brut

Jean Pierre Launois Brut blanc de blancs

Francis Boulard Extra brut.

Oltre ai differenti vitigni utilizzati, fra i quattro vini degustati vi era anche un'altra grande differenza. Due erano prodotti da grandi cantine, definite maison de neogce, in quanto si tratta di cantine che o non hanno vigneti di proprietà o solo in parte utilizzano uve provenienti dalle proprie vigne, ma che acquistano da produttori diversi, in zone diverse, le uve che poi utilizzano per creare le loro cuvée. La loro abilità è quella di produrre ogni anno un vino con le medesime caratteristiche, affinché quel marchio resti riconoscibile per i propri clienti. Per questo dopo aver individuato i cru più adatti per il vino che vogliono produrre cercano di avere con i diversi produttori dei contratti che durano a lungo nel tempo. I grandi marchi più noti e diffusi, che hanno una produzione altissima sono tutte delle maison de neogce, che normalmente hanno una lunga storia.

Gli altri due vini erano prodotti da cantine di Récoltant manipulant, viticoltori che producono e commercializzano Champagne con la propria etichetta, a partire da uve provenienti esclusivamente dai propri vigneti ed elaborate nelle proprie cantine. Normalmente sono cantine abbastanza giovani, con produzioni abbastanza limitate, che non hanno la diffusione mondiale dei marchi più noti, ma in taluni casi sono delle piacevolissime sorprese, perché ottengono dei prodotti di grandissima qualità, espressioni del territorio di origine delle uve e della mano di chi le vinifica.

Veniamo alle degustazioni. I primi due vini degustati sono prodotti da maison de neogce, anche se di dimensioni diverse: Louis Roederer è una delle cantine più grandi e più note, Philipponnat è un a cantina molto più piccola.

Louis Roederer Brut premier: 40% di chardonnay, 40% di pinot nero e 20% di pinot meunier.

Giallo paglierino brillante, al naso presenta profumi di frutta fresca, agrumi e crosta di pane. La nota più caratteristica è una piacevolissima freschezza, che si mantiene anche sul finale. Beva molto piacevole, classico accompagnamento degli aperitivi.

Philipponat Royale reserve brut: 65% di pinot nero, 30% chardonnay, 5% pinot meunier provenienti essenzialmente da grandi premier cru situati nel cuore della Champagne, con utilizzo di vini di riserva per circa il 20-30%.

Colore oro intenso, con riflessi ambrati. Naso complesso, bocca ampia, con sentori di tiglio e pane tostato con note di frutti rossi, agrumi e miele; finale lungo con nota di biscotto. Si può abbinare agli aperitivi, ma è un vino che accompagna tutto il pasto.

I prossimi due vini sono prodotti da Récoltant manipulant: Jean Pierre Launois, una cantina nel cuore della Cote de Blancs, vicino a Epernay e Francis Boulard, cantina orientata verso la coltivazione biologica, situata a nord-ovest di Reims, in una zona chiamata "La piccola montagna di Reims".

Jean Pierre Launois Brut blanc de blancs: 100% chardonnay.

Perlage fine e persistente, dal colore giallo dorato con riflessi verdi, al naso è intenso, fruttato, con note di crosta di pane e tiglio. Estremamente fresco con la freschezza tipica del chardonnay, con un finale lungo e persistente. Adatto sicuramente come aperitivo ma che può essere bevuto a tutto pasto.

Francis Boulard Les Murgiers Extra brut: 100% pinot meunier con un dosaggio di solo 3 gr.

Profumi di frutta secca, agrumi e fiori bianchi. Bocca ampia ed espressiva, che rende questo vino adatto ad accompagnare dagli antipasti ai piatti più importanti a tutto pasto.