

OSTERIA LE TERME & URANO CUIPISTI

Sparkling Maciuccoli

Le grandi Maison dello Champagne Parte 2°

Venerdì 22 agosto 2025

- ***Perché, ancora oggi, lo Champagne è un vino unico ed inarrivabile? La risposta è semplice ma: è un prodotto estremo, che nasce in una zona geografica dove la vitis vinifera non potrebbe (almeno sulla carta e non tenendo conto del cambiamento climatico in atto), produrre grappoli di qualità a causa della latitudine, delle temperature e delle poche ore di insolazione...e invece l'uomo ci mette la sua mano, inventandosi qui un terroir che realizza una sinergia unica fra clima, suolo e tradizione produttiva.***
- ***Alcuni numeri:***
 - ***Il 72,4% del mercato è appannaggio delle grandi Maison;***
 - ***i vigneron si debbono spartire circa il 5%;***
 - ***i Brut Sans Année trionfano con il 76% del totale prodotto;***
 - ***le Cuvée Prestige raggiungono il 5%.***

Durante la serata abbiamo approfondito:

- **I Negotiant**
- **Leggere bene l'etichetta**
- **L'importanza della liquer**
- **La differenza nel dosaggio**
- **Perché Grandi Maison Champagne e le sigle**
- **L'importanza della cuvée e i vini di riserva**
- **Le scelte sulle permanenze sui lieviti**

LA CHAMPAGNE VITICOLA IN SINTESI

- **34.298 ettari vitati, di cui 33.803 in produzione, 319 Cru, di cui 17 Grand Cru e 44 Premier Cru;**
- **10 uve consentite per la produzione: 34% pinot noir, 28% pinot meunier e 28% chardonnay, il resto, circa 10% gli altri sette vitigni. Dal 2023 è consentito**

l'impiego del VOLTIS, un vitigno PIWI a bacca bianca che apporta al vino una buona freschezza (per via della sua acidità);

- 320.000.000 bottiglie prodotte in media ogni anno;

- 4.172 produttori imbottiglieri, suddivisi in 420 fra Maison, négociants e 3.752 produttori vigneron a vario titolo, in maggioranza conferitori.

DUE PAROLE SUL NUOVO VITIGNO: VOLTIS.

La varietà Piwi VOLTIS approvata nella AOC Champagne. La Champagne ha introdotto nel disciplinare della propria AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) una nuova varietà resistente alle malattie fungine, un PIWI a bacca bianca, il VOLTIS. Una buona base acida e alcolica è particolarmente interessante se abbinato ad altri vitigni come lo Chardonnay. Il disciplinare prevede che il Voltis potrà occupare fino al 5% dei vigneti di una singola proprietà e concorrere fino al 10% nella cuvée dello Champagne prodotto. Già dal 2021 erano in fase di valutazione 4 varietà preventivamente iscritte nel 2018 al catalogo francese: Floreal, Voltis, Artaban e Vidoc. Floreal e Voltis derivano da incrocio interspecifico tra Villaris (Sirius x Vidal blanc) e muscadinia rotundifolia. Artaban e Vidoc derivano da incrocio interspecifico tra Regent (Diana x Chambourcin) e muscadinia rotundifolia.

Quali funzioni del nuovo vitigno introdotto?

I nuovi impianti avranno principalmente la funzione di ridurre i trattamenti fitosanitari in prossimità dei centri abitati e aiutare lo chardonnay ad acquistare le acidità perdute a causa dei cambiamenti climatici. Il VOLTIS andrà ad aggiungersi agli altri nove vitigni permessi dall'AOC: Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay, Arbanne, Petit Meslier, Fromenteau (Pinot Grigio), Pinot Blanc, Pinot de Juillet, Pinot Rosé o Enfumé o Meunier Rosé.

LE GRANDI MAISON DELLO CHAMPAGNE PARTE 2°

- 1. Brut Reserve Exclusive Feuillatte, 20% Chardonnay, 40% Pinot Nero, 40% Pinot Meunier. 24 mesi sui lieviti. CM. **Abbinato all'Aperitivo di benvenuto.****

La cuvée perfetta per accompagnare i momenti di festa! Una bella palette aromatica e un'ottima complessità. La cuvée emblematica Réserve Exclusive Brut incarna alla perfezione lo stile della Cooperativa Nicolas Feuillatte.

Réserve Exclusive Brut riunisce tutte le aree della Champagne e dimostra una sapiente sintesi. Si tratta infatti di uno Champagne dinamico e fresco, dai frutti decisi, espressivi e animati da una buona maturità. **Le note di pera e di albicocca si sono mescolate intorno ad un perlage fine.** Semplice nella sua complessità, rinfrescante, perfetto per l'aperitivo incarnando alla perfezione lo "spirito dello Champagne d'ingresso", di quello che se ne beve più di una bottiglia. Il gruppo oggi riunisce più di **80 cooperative** e rappresenta più di **5000 viticoltori** sparsi nei territori della Champagne. Champagne Nicolas Feuillatte commercializza circa 10 milioni di bottiglie all'anno, posizionandosi come il primo Champagne in Francia e il terzo a livello mondiale, grazie alla gestione di 2.100 ettari tra proprietà e conferitori. **Il mio giudizio: Ottimo nella sua categoria. 89/100. Abbinamento perfetto.**

2. Brut Le Black Creation Lanson. 50% Pinot Nero, 35% Chardonnay, 15% Pinot Meunier. 48 mesi sui lieviti. NM. Abbinato a Tartare di pescato.

Uno Champagne consensuale, in cui note fruttate, potenza e freschezza si sono mescolate con eleganza. Grazie ad uno stile ben definito *che mira a bloccare la conversione malolattica* guadagnando in vivacità, in carattere ed in longevità. **Si è presentato nel calice con un colore brillante. Perlage persistente . Si è percepito un buon equilibrio. Mela, pera, prugna e limone. Anche note di miele e lime. Boulangerie in trasformazione verso la brioche.**

Nel corso dei secoli, gli Chefs de Caves della Lanson hanno creato una vera e propria **biblioteca di vini di riserva dalla tradizione pluriventennale.** Per portare ancora più lontano la profondità aromatica degli assemblaggi. **Nel 2013 è stata avviata una "riserva perpetua" arricchita ogni anno con l'ultimo assemblaggio.** Una parte di questa riserva, maturata in acciaio inox, è un segno di identità. L'altra, maturata in tonneaux, è guidata verso la sua migliore espressione grazie **allo spazio di respirazione extra che solo il legno offre.** Da una selezione **di 96 Crus, tra cui 49 Grands Crus e Premiers Crus.** Lanson, con i suoi oltre 260 anni di storia, **produce una media di 4,7 milioni di bottiglie all'anno.** Le cantine di Lanson ospitano milioni di bottiglie, tra cui la

più antica del 1904 e la sua collezione di annate vecchie. **Il mio giudizio: sprecato sull'aperitivo, meritava abbinamento migliore. Eccellente, 91/100;**

- 3. Cuvée Brut Piper Heidsieck. 24 mesi sui lieviti. Chardonnay 20%, Pinot Noir 40% e Pinot Meunier 40%. NM. **Abbinato a Tocchetti di polpo.****

Ha brillato nel calice con un giallo cristallino. Il perlage è risultato elegante e persistente. Ha offerto aromi di citronella, pompelmo, limone, mela cotogna, spezie di pan di zenzero, spezie orientali e brioche. Piper Heidsieck fu fondata da Florence-Louis Heidsieck a Reims nel lontano 1785 e da allora fino ad oggi si è impegnata per distinguersi con classe nella produzione di champagne. Alla fine degli anni ottanta, la casa è stata acquistata dal grande gruppo **Rémy Cointreau** e dal **2011 i due marchi principali Charles Heidsieck e Piper Heidsieck, sono di proprietà sono del gruppo Européenne de Participation Industrielle (EPI).** Lo Champagne Cuvée Brut di Piper-Heidsieck è il frutto dell'unione dei classici vitigni del blend di Champagne, composto in prevalenza da uve Pinot Nero provenienti da oltre **100 cru** distribuiti nella denominazione, e Pinot Meunier provenienti dalla Grande e Petit Montagne di Reims. **La cuvée si completa con una buona percentuale di vini di riserva.** La maturazione si protrae sui lieviti per almeno 24 mesi. Oggi la Piper-Heidsieck produce più di 6 milioni di bottiglie all'anno. **Il mio giudizio: perfetto sull'antipasto. Il mio giudizio: Champagne adatto alla facile beva, voto 88/100;**

- 4. Brut Majeur Ayala. 36 mesi sui lieviti. Chardonnay (55%) Pinot Noir (30%) Pinot Meunier (15%).NM. **Abbinato a risotto champagne e scampi.****

Nel 1855, Edmond de Ayala si recò in Champagne e, nel 1860 insieme alla moglie, fondò la Champagne Ayala. Rimasta a conduzione familiare per lungo tempo, la Maison Ayala pone passione e qualità al centro delle sue ambizioni, con l'obiettivo di creare champagne puri, eleganti e raffinati. **Nel 2005, Ayala è stata acquisita dalla società familiare Bollinger.** La cuvée Brut Majeur di Ayala è ottenuta da **oltre 70 cru della Champagne**, tra cui **6 dei grandi terroir della Maison (Côte des Blancs, Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Sézannais, Vitryat, Côte des Bar).** Ogni cru, ogni vitigno e ogni annata vengono vinificati separatamente in una delle 120 vasche inox della tenuta

per preservarne l'integrità e la ricchezza aromatica unica. Il Brut Majeur di Ayala affina sui lieviti in cantina per una media di 3 anni. Il dosaggio è di 6 g/litro. **Si è presentato con un bellissimo colore oro pallido. Il perlage è risultato fine e persistente. Naso espressivo e delicato con fragranze di agrumi, fiori e frutta a polpa bianca. Al palato fresco con buona lunghezza ed equilibrio.** La produzione annua stimata per lo Champagne Ayala è di circa 2,5 milioni di bottiglie, come indicato dai suoi circa due chilometri di cantine che affinano questo numero di bottiglie. **Il mio giudizio: abbinamento poco confacente. Meglio su di un antipasto. Ottimo, voto 88/100;**

5. Brut Reserve Pol Roger. 48 mesi sui lieviti. Pinot Nero (1/3), Chardonnay (1/3) e Pinot Meunier (1/3). NM. Abbinato sempre con Risotto Champagne e Scampi

Fondata nel 1849, la Maison di Champagne Pol Roger è punto di riferimento ineguagliabile in tutto il mondo ed è il fornitore ufficiale della Corona britannica e dei migliori ristoranti stellati Michelin. *L'unicità di Pol Roger risiede nel suo stile, che esprime autenticamente tutto il potenziale degli eccezionali terroir della regione della Champagne.* La Maison di Champagne Pol Roger gestisce un vigneto eccezionale **di 92 ettari**, che comprende alcuni dei migliori appezzamenti della **Montagne de Reims e della Côte des Blancs**. Ottenuto da un assemblaggio di pinot nero, pinot meunier e chardonnay, questo iconico champagne Brut proviene **da 30 cru** meticolosamente selezionati con **il 25% di vini di riserva**. La fermentazione alcolica avviene a bassa temperatura (18°C) in tini di acciaio inox. **La vinificazione viene effettuata separatamente per varietà prima dell'assemblaggio finale. Segue la fermentazione malolattica.** Segue la ri-fermentazione in bottiglia e permanenza sui lieviti per 48 mesi. Dopo la sboccatura, viene effettuato un ulteriore affinamento di almeno 3-6 mesi prima della commercializzazione. Il dosaggio è di 8 g/L. **Colore giallo paglierino evidenziando fine nella sua abbondante effervescenza. Potente e aromatico, il naso ha rilevato fragranze di frutta (pera, mango), gelsomino bianco, note di brioche e vaniglia. Un attacco pulito e vivace è seguito al palato.**

Due curiosità: *Pol Roger possiede la cantina più fredda della Champagne: profonda fino a 33 mt, ha una temperatura che oscilla tra i 9 e i 10 °C; Pol Roger è l'unica grande maison a effettuare ancora il remuage manuale,*

operazione tradizionale effettuata da quattro rémuer ufficiali (sono solo 12 in tutta la Champagne) che impiegano 45 giorni per completare il lavoro, anziché una settimana usando le giropallett automatiche, spostando ognuno qualcosa come 10.000 bottiglie al giorno!

Nella top ten dei Produttori il 1° posto va a Moët & Chandon (36.000.000 le bottiglie prodotte), seguito da Veuve Clicquot (22.000.000), medaglia di bronzo a Nicolas Feuillatte con 13.000.000 di bottiglie; in questa classifica, Pol Roger con circa 2.000.000 di bottiglie si piazzerebbe oltre il 10° posto. **Il mio giudizio: abbinamento giusto. Eccellente, 91/100;**

6. Brut Cuvée Prestige Taittinger. 40 mesi sui lieviti. Chardonnay (60%), Pinot Nero 40%. **Abbinato a Gnocchi Gamberi e Nocciole.**

La storia della Maison di Champagne Taittinger ha inizio all'inizio del XX secolo. Guidata da Pierre-Emmanuel Taittinger e dai suoi due figli, Clovis e Vitalie, Taittinger **ha mantenuto il suo spirito familiare** producendo champagne **dallo stile molto “chardonnay”**. I vigneti della Maison di Champagne Taittinger coprono **288 ettari** di vigne e comprendono **37 diversi cru**. Questo fa di Taittinger *il terzo vigneto più grande della Champagne*. La Cuvée Prestige è il risultato di un assemblaggio **di circa cinquanta (50) diversi cru**. **Un bel colore giallo paglierino brillante, che ha messo in evidenza il perlage fine e la persistenza della mousse. Il naso ha offerto note di frutta a polpa gialla e bianca associate a quelle di vaniglia. Al palato freschezza e armonia in evoluzione.** Con 6,2 milioni di bottiglie prodotto annualmente, Taittinger si attesta fra le prime 10 maison di Champagne. **Il mio giudizio: abbinamento perfetto. Ottimo, voto 89/100;**

7. Non Dosé Royale Reserve Philipponnat vintage 2020. 48 mesi sui lieviti. 65% Pinot Nero, 30% Chardonnay, 5% Pinot Meunier. NM. **Abbinato a calamari alla griglia.**

Stabilita da quasi cinque secoli a Mareuil-sur-Aÿ, nella Grande Vallée de la Marne, la Maison Philipponnat è una delle case storiche della regione della Champagne. **Unicità, eccellenza, generosità e semplicità sono i valori che guidano questa Maison, il cui spirito è rimasto familiare.** Da ricordare la proprietà, dal 1935, del leggendario **Clos des Goisses**, uno dei clos più antichi

e prestigiosi della Champagne. *Lo spumante prodotto da questo Clos è stato per decenni il preferito dall'Avvocato Gianni Agnelli. Amava ricordare che al mattino la sua colazione preferita era "salmone selvaggio irlandese e Clos des Goisses"*. Anche il Non Dosé Royale Reserve Philipponnat vintage 2020 proviene da un vigneto d'eccezione che **comprende 20 ettari di Premier e Grand Cru ad Aÿ, Mareuil-sur-Aÿ e Avenay**. Omaggio agli antenati della famiglia Philipponnat proprietari di vigneti, vinificatori, fornitori di Luigi XIV, magistrati e sindaci reali di Ay. **Il colore oro pallido ha nesso in risalto la finezza di un'effervescenza persistente e delicata. Al naso si è sviluppato da subito un bouquet floreale che ha richiamato il tiglio, il biancospino e note tostate. Vivo e teso, il palato ha conquistato, con la sua purezza, precisione e bellissime note agrumate acidule. Attenzione: Vendemmia base 2020 e non millesimato 2020 poiché aggiungono un 34% di vini di riserva affinati in legno.** Philipponnat produce circa 600.000-700.000 bottiglie di Champagne. **Il mio giudizio: abbinamento scontato. Eccellente, 90/100.**

Schede elaborate da Urano Cupisti