Signorvino STORIES Champagne

SIGNORVINO

Lo Champagne

Lo Champagne è probabilmente il vino più famoso del mondo. Simbolo di eleganza, lusso, qualità, classe e stile. Nei secoli ha trovato la sua definizione il metodo di produzione "Champenoise" ossia tramite rifermentazione in bottiglia di un vino "base" lasciato poi affinare all'interno della bottiglia stessa dopo la presa di spuma sui lieviti inerti per un numero di mesi che può variare da produttore a produttore in base a scelte stilistiche ed importanza del vino in oggetto (minimo 12 mesi + 3 post sboccatura). Tale metodo prende il nome appunto di Champenoise. **La zona nota come Champagne si trova a circa 150 chilometri a nord-est di Parigi.** La storia enologica della Champagne inizia con l'Impero Romano. Solamente a partire dal XVII secolo, grazie ad una serie di circostanze dovute alle particolari condizioni ambientali e climatiche dell'area, i produttori iniziano ad interpretare, sfruttare e controllare le varie fasi produttive, fino ad arrivare alla metà del 1800 a ciò che definiamo oggi "Champagne".

La storia dello Champagne

I vini spumanti sono nati nelle diverse zone del mondo in maniera quasi involontaria, solo nel corso del 1700 e soprattutto dell'800 grazie alle evoluzioni degli studi sulle fermentazioni si è iniziato a capire il processo alla base della "presa di spuma". Soprattutto nelle regioni enologiche più fredde i vini venivano spesso imbottigliati con un residuo zuccherino importante in quanto sotto determinate temperature la fermentazione subisce un arresto. Con la primavera e il riscaldarsi del clima le rifermentazioni ripartivano in bottiglia con due possibili conseguenze, una presa di spuma più o meno intensa o nel caso in cui il residuo zuccherino fosse particolarmente elevato, lo scoppio delle bottiglie. Proprio questo ci fa capire quanto, oltre ad uno studio attento delle relazioni tra residuo zuccherino e pressione prodotta in fermentazione, **lo sviluppo tecnologico di bottiglie in vetro e tappature sia stato fondamentale per arrivare alla produzione di vini spumante metodo classico** (Champenoise) come li conosciamo oggi.

L'aspetto più interessante è che queste "prese di spuma" involontarie rappresentarono per anni (ed in alcune denominazioni rappresentano tutt'oggi) un fattore di rischio che si voleva evitare assolutamente. **La nascita del vino Champagne è sospesa tra realtà e leggenda, il merito della sua invenzione viene attribuito al monaco benedettino Pierre Perignon (Dom Perignon)**, figura realmente esistita nel monastero di Saint-Pierre d'Hautvillers dove svolgeva il ruolo di incaricato alla cura delle vigne e alla vinificazione delle uve dei monaci. Il merito del monaco fu quello di approfondire il fenomeno della ri fermentazione in bottiglia come causa della presa di spuma, suoi i primi tentativi di controllare il fenomeno. **Sembra anche che fu Dom Pérignon se non ad inventare, sicuramente a perfezionare l'assemblaggio dei vini in cuvées, ossia vinificare separatamente le uve di diversi vigneti.**
I "vini con le bollicine" avevano comunque preso piede e, vista anche l'impossibilità di evitare la ripresa della fermentazione, i produttori della Champagne utilizzarono l'effervescenza per produrre un vino diverso da tutti gli altri e che riscuoteva già un buon successo commerciale. Molti problemi rimanevano comunque da risolvere per arrivare dallo "Champagne" che si produceva ai tempi di Dom Pérignon a quello che conosciamo oggi. L'intorbidimento del vino a causa della rifermentazione in bottiglia venne inizialmente risolto facendo decantare lo Champagne fino all'eliminazione dei sedimenti, facendo però disperdere l'effervescenza e ottenendo un vino piatto e senza bollicine.

Fu solo all'inizio del 1880 che un dipendente della celebre vedova Clicquot sviluppò il sistema ancora oggi noto con il nome di rémuage, cioè la rotazione delle bottiglie per fare scivolare il sedimento verso il collo ed eliminarlo più facilmente. **La forte acidità e durezza dei vini rendeva poi necessaria l'aggiunta un una "liqueur de dosage" per renderli più armonici**, così in realtà i primi Champagne erano poi molto più dolci di quanto lo siano oggi. Il miglioramento delle tecniche di produzione fece aumentare anche la qualità dello Champagne e progressivamente la sua dolcezza diminuì fino ad arrivare ad ottenere i primi brut verso la metà dell'800. Anche se inizialmente lo "stile secco" non fu capito, finì però per affermarsi e oggi le versioni demi-sec e doux sono decisamente poco diffuse.

Il territorio

La coltivazione delle uve nella Champagne, la zona vinicola posta più a nord in Europa, è resa possibile da una combinazione di fattori del tutto singolare. Infatti **il clima locale è caratterizzato da pioggia, umidità e gelate invernali**. Le viti vengono quindi lasciate basse (max 60 cm.) in modo da sfruttare il calore riflesso dalla terra. Il suolo della Champagne contiene poi quantità variabili di sedimenti di gesso, molto poroso e quindi in grado di trattenere molta acqua e assicurare quindi alla vite una buona sussistenza, senza però offrire le migliori condizioni vegetative e fertili e costringendo la vite ad affondare le sue radici in profondità alla loro ricerca: com'è noto la vite è capace di dare i migliori risultati proprio in condizioni difficili. Anche **i singoli vitigni coltivati nella Champagne hanno ciascuno il proprio ruolo: lo Chardonnay per il frutto, la morbidezza e l'ampiezza del sorso, il Pinot Nero per la struttura e gli aromi e il Pinot Meunier per la ricchezza e la complessità aromatica e la sapidità**. Le cinque aree di produzione della Champagne sono: Montagne de Reims, Côte des Blancs, Vallée de la Marne, Côte de Sézanne e Aube.

Le più importanti sono le prime tre che si trovano tutte nelle vicinanze di Reims ed in cui si trovano tutti i 17 comuni Grand Cru. Nella Montagne de Reims si coltiva prevalentemente Pinot Nero e Pinot Meunier con una piccola parte di Chardonnay; nella Côte des Blancs si coltiva quasi esclusivamente lo Chardonnay, nella Vallée de la Marne domina invece il Pinot Meunier. La Côte de Sézanne, più a sud rispetto all'area principale dà prevalentemente Chardonnay ed infine nell'Aube si coltiva quasi esclusivamente Pinot Nero.

Montagne de Reims

Si trova tra i fiumi Marna e Vesle, formando un ampio promontorio ondulato di foreste e boschetti che si estende da est a ovest per circa 30 km e da nord a sud per 6-10 km. I vigneti abbracciano i suoi fianchi occidentali e settentrionali, piantati in un enorme semicerchio che si estende da Louvois a Villers-Allerand. Le viti tappezzano i pendii calcarei e le ripide vallate dei famosi villaggi della Champagne di Bouzy e Ambonnay, seguendo i contorni della montagna da Trépail a Villers-Marmery, prima di scomparire alla vista tra le pieghe e le pieghe del suo fianco settentrionale, costeggiando la pianura di Reims e i famosi e pittoreschi villaggi di Verzenay, Mailly e Verzy. I vigneti sono prevalentemente piantati a Pinot Nero tranne a Trépail e Villers-Marmery dove viene coltivato anche lo Chardonnay. L**a regione produce vini robusti con un palato fresco e un naso fragrante, caratteristiche che rappresentano l'anima di questi Champagne.**

Côte des Blancs

Si estende da nord-est a sud-ovest e si trova perpendicolare alla Valle della Marna; situata a pochi chilometri da Epernay, i suoi pendii e le sue colline costeggiano l'altopiano di Brie nella Champagne per circa 10-15 km. Come suggerisce il nome, in Côte des Blancs circa il 93% delle viti coltivate è composta da Chardonnay, tranne che a Vertus, nell'estremo sud, dove la sua supremazia è sfidata dal Pinot Noir. Le caratteristiche di questa area (terreno gessoso, discreta altitudine) fanno sì che il vitigno Chardonnay dia il meglio di sé proprio qui, affiancando ad una buona concentrazione e alla dolcezza del frutto, una grande acidità e mineralità. **La raffinatezza dello Chardonnay viene poi combinata abilmente con il Blanc de Noirs della Montagne de Reims e della Valle della Marna per creare le cuvée di prestigio che sono l'orgoglio e la gioia delle Maison dello Champagne.**

Côte des Bar

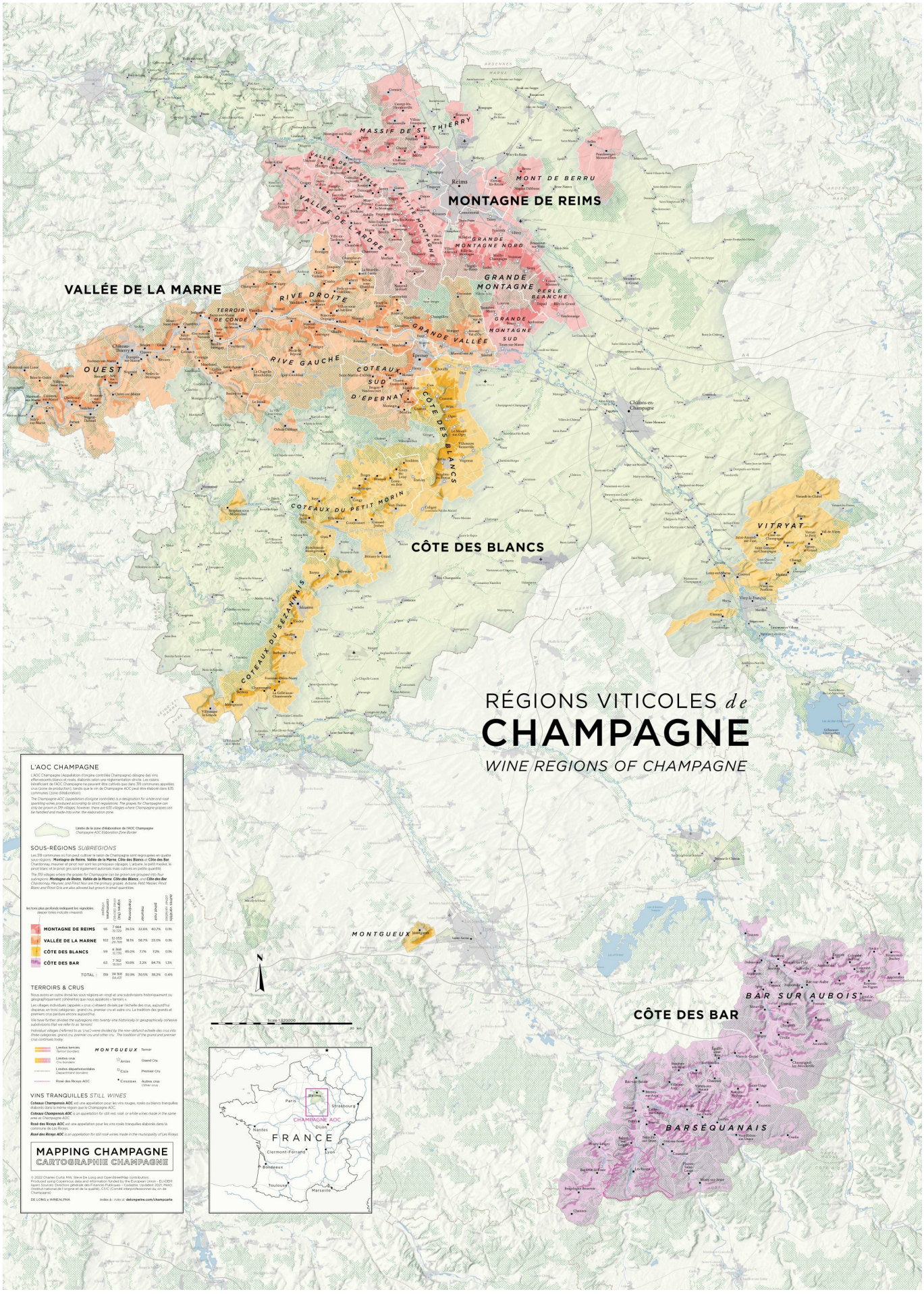
Si trova nella parte meridionale della zona di produzione dello Champagne. Attraversata da piccole valli lussureggianti che si collegano con quelle della Senna e dell'Aube, la Côte des Bars racchiude un mosaico di vigneti con altrettante esposizioni diverse. **L'impianto predominante è il Pinot Noir, che grazie al clima, alla geologia e ad un'attenta coltivazione della vite, produce champagne dalla spiccata leggerezza**, che rappresentano il fiore all'occhiello delle Maison della zona.

Valle della Marna

Inizia da un lato a Tours-sur-Marne, di fronte allo sperone di Bouzy, sull'ultimo dei pendii che segnano il confine della pianura calcarea di La Champagne Pouilleuse, e dall'altro lato a Epernay, estendendosi verso Parigi lungo le due sponde del fiume. La zona discende per ampi altopiani che seguono i meandri della Marna, a volte avvicinandosi al fiume come per contemplarne il riflesso nelle sue acque verdastre, a volte arretrando per adagiarsi ai piedi di pittoresche conche.
A regnare sovrani qui sono il Pinot Noir, che produce vini notevoli dal corpo eccezionale, naso delicato, con qualità in grado di conferire allo stesso tempo finezza e potenza, e il Pinot Meunier, che produce vini più leggeri e freschi adatti a bilanciare le cuvée.

Côte de Sézanne

È essenzialmente una continuazione della Côte des Blancs, separata solo dalle paludi di Saint Gond e in gran parte dominata dalla stessa varietà, l'uva Chardonnay. **Qui la sua espressione è più ricca e rotonda e i vini non possiedono la stessa capacità di invecchiamento degli Champagne dei villaggi Grand Cru della Côte des Blancs**. Il sottosuolo è prevalentemente argilloso e limo argilloso con alcune sacche di gesso e le vigne sono orientate verso sud-est. Come la Côte des Blancs, è coltivata principalmente a Chardonnay (64%), ma circa un quinto è affidato al Pinot Meunier. Per la sua esposizione favorevole i vini tendono a maturare e ad essere più avanti e fruttati rispetto a quelli della Côte des Blancs, probabilmente con una tendenza più rustica e meno fine. Nonostante sia una zona meno rinomata rispetto alle altre aree dello Champagne, **è proprio a Sézanne che è stata ritrovata la più antica vite al mondo: vitis balbianii o sezannensis**.


RÉGIONS VITICOLES de
CHAMPAGNE
WINE REGIONS OF CHAMPAGNE
MONTAGNE DE REIMS
VALLÉE DE LA MARNE
CÔTE DES BLANCS
CÔTE DES BAR
MASSIF DE ST THIERRY
MONT DE BERRU
VALLÉE DE LA VESLE
VALLÉE DE L'ARDRE
PETITE MONTAGNE
GRANDE MONTAGNE NORD
GRANDE MONTAGNE
PERLE BLANCHE
GRANDE MONTAGNE SUD
GRANDE VALLÉE
RIVE DROITE
TERROIR DE CONDÉ
RIVE GAUCHE
OUEST
COTEAUX SUD D'ÉPERNAY
CÔTE DES BLANCS
COTEAUX DU PETIT MORIN
COTEAUX DU SÉZANNAIS
VITRYAT
MONTGUEUX
BAR SUR AUBOIS
BARSÉQUANAIS
Reims
Châlons-en-Champagne
Épernay
Sézanne
Vitry-le-François
Bar-sur-Aube
Bar-sur-Seine
Chaumont
Troyes
Nantes
Clermont-Ferrand
Lyon
Bordeaux
Toulouse
Marseille
Paris
Strasbourg
Dijon
CHAMPAGNE AOC
FRANCE
Scale 1:320000
0
10
20 km
L'AOC CHAMPAGNE
L'AOC Champagne (Appellation d'origine contrôlée Champagne) désigne des vins effervescents blancs et rosés, élaborés selon une réglementation stricte. Les raisins bénéficiant de l'AOC Champagne ne peuvent être cultivés que dans 319 communes appelées crus (zone de production), tandis que le vin de Champagne AOC peut être élaboré dans 635 communes (zone d'élaboration).
The Champagne AOC (appellation d'origine contrôlée) is a designation for white and rosé sparkling wines produced according to strict regulations. The grapes for Champagne can only be grown in 319 villages; however, there are 635 villages where Champagne grapes can be handled and made into wine: the elaboration zone.
Limite de la zone d'élaboration de l'AOC Champagne
Champagne AOC Elaboration Zone Border
SOUS-RÉGIONS SUBREGIONS
Les 319 communes où l'on peut cultiver le raisin de Champagne sont regroupées en quatre sous-régions: Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs et Côte des Bar. Chardonnay, meunier et pinot noir sont les principaux cépages. Le blanc, le petit meslier, le pinot blanc et le pinot gris sont également autorisés mais cultivés en petite quantité.
The 319 villages where the grapes for Champagne can be grown are grouped into four subregions: Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs, and Côte des Bar. Chardonnay, Meunier, and Pinot Noir are the primary grapes. Arbane, Petit Meslier, Pinot Blanc and Pinot Gris are also allowed but grown in small quantities.
Les tons plus profonds indiquent les vignobles
deeper tones indicate vineyards
communes (villages) | vignes (ha) vines (hectares) | chardonnay | meunier | pinot noir | autres variétés (other varieties)
MONTAGNE DE REIMS 95 7 984 30 729 26.5% 32.6% 40.7% 0.1%
VALLÉE DE LA MARNE 102 12 055 29 769 18.1% 58.7% 23.0% 0.1%
CÔTE DES BLANCS 59 6 368 12 736 85.0% 7.7% 7.2% 0.1%
CÔTE DES BAR 63 7 762 19 103 10.6% 3.2% 84.7% 1.3%
TOTAL : 319 34 168 84 437 30.9% 30.5% 39.2% 0.4%
TERROIRS & CRUS
Nous avons en outre divisé les sous-régions en vingt et une subdivisions historiquement ou géographiquement cohérentes que nous appelons « terroirs ».
Les villages individuels (appelés « crus ») étaient divisés par l'échelle des crus, aujourd'hui disparue, en trois catégories : grand cru, premier cru et autre cru. La tradition des grands et premiers crus perdure encore aujourd'hui.
We have further divided the subregions into twenty-one historically or geographically cohesive subdivisions that we refer to as 'terroirs'.
Individual villages (referred to as 'crus') were divided by the now-defunct echelle des crus into three categories: grand cru, premier cru and other cru. The tradition of the grand and premier crus continues today.
Limites terroirs
Terroir borders
Limites crus
Cru borders
Limites départementales
Department borders
Rosé des Riceys AOC
MONTGUEUX Terroir
Arizé Grand Cru
Cuis Premier Cru
Courtoux Autres crus
Other crus
VINS TRANQUILLES STILL WINES
Coteaux Champenois AOC est une appellation pour les vins rouges, rosés ou blancs tranquilles élaborés dans la même région que le Champagne AOC.
Coteaux Champenois AOC is an appellation for still red, rosé, or white wines made in the same area as Champagne AOC.
Rosé des Riceys AOC est une appellation pour les vins rosés tranquilles élaborés dans la commune de Les Riceys.
Rosé des Riceys AOC is an appellation for still rosé wines made in the municipality of Les Riceys.
MAPPING CHAMPAGNE
CARTOGRAPHIE CHAMPAGNE
© 2022 Charles Curtis MW, Steve De Long and OpenStreetMap contributors
Produced using Copernicus data and information funded by the European Union - EU-DEM layers Sources: Direction générale des Finances Publiques - Cadastre, Updated 2021, INAO (Institut national de l'origine et de la qualité), CTIC (Comité interprofessionnel du vin de Champagne)
DE LONG x WINEALPHA
Index à : Index at: delongwine.com/champcarte

La Classificazione

La regione della Champagne come la conosciamo oggi risale al 1927 grazie al lavoro svolto dall'INAO (Institut National des Appellations d'Origine). In pratica **i vigneti della Champagne vengono classificati con un sistema del 1911 detto Echelle des Crus** (scala dei cru), sulla base della qualità di ogni singolo cru e alla sua distanza dal cuore commerciale della Champagne, cioè Reims e Epernay. **Essenzialmente il sistema classifica i diversi comuni della Champagne in base al valore commerciale delle uve coltivate** nel comune stesso ed espresso con un valore percentuale.

Le tre categorie sono:

- **Grand Cru**
- **Premier Cru**
- **Cru**

Il valore commerciale delle uve provenienti da un comune Grand Cru è fatto 100%. Le uve provenienti da un comune Premier Cru saranno pagate dal 90 al 99% del prezzo stabilito per il Grand Cru. Quelle provenienti dai comuni rimanenti saranno pagate dall'80 all'89%. Attualmente solamente 17 comuni sono classificati come Grand Cru, 41 come Premier Cru e i restanti 255 come Cru. I 17 Grand Cru della Champagne sono: Louvois, Bouzy, Ambonnay, Verzy, Verzenay, Mailly-Champagne, Beaumont-sur-Vesle, Sillery e Puisieulx nella zona nota come Montagne de Reims; Aÿ e Tours-sur-Marne nella Vallée de la Marne; Oiry, Chouilly, Cramant, Avize, Oger e Mesnil-sur-Oger nella Côte des Blancs.

Tipologie di Champagne

Gli Champagnes sono sempre elaborati a partire da vini base detti cuvées, che hanno in genere caratteristiche organolettiche poco invitanti se bevuti prima dell'inizio della rifermentazione in bottiglia, essendo generalmente piuttosto acidi e poco alcolici. Nel caso dei cosiddetti Sans Année la cuvée è composta da diversi vini provenienti da diverse annate, mentre da vini diversi della stessa annata per i Millésimes o Vintage. **La cuvée è generalmente composta da un numero variabile di vini che può anche arrivare a 60 o anche di più**. Champagne creati a partire da un solo vino rappresentano quindi un'eccezione. **Gli Champagne Rosé devono il loro colore alla presenza di una piccola parte di vino rosso nella cuvée**, oppure alla tradizionale tecnica di estrazione del colore detta Saignée (sanguinamento) più complessa ed oggi impiegata da pochissime Maisons.

Nella Champagne operano circa 15.000 viticoltori (récoltants) che forniscono le uve a circa 110 maison (NM=négotiants-manipulants) che effettuano l'elaborazione dello spumante. Circa 5000 viticoltori (RM=récoltants-manipulants), oltre a vendere le proprie uve alle maison, ne trattengono una parte per produrre il proprio Champagne. Vi sono poi i Récoltants-Coopérateurs (RC) che producono e vendono il proprio Champagne attraverso l'aiuto e il supporto di cooperative (CM=Coopérative de Manipulation).

In Champagne si possono produrre anche vini fermi immessi sul mercato come Coteaux Champenois, alcuni di essi, in special modo i pinot noir vinificati in rosso sono molto interessanti pur presentando dei costi abbastanza elevati.