

NUMERO 3/4  
Anno 3 | Marzo - Aprile 2022



# WINE GOUTURE

## LE STORIE DEL VINO

Dipinti, ritratti e nuovi colori di un mondo che sta cambiando




# La Champagne 100% uva di Fabrice Pouillon

Una visione che si è fatta Méthode.  
La rivoluzione del Vigneron di Mareuil sur Aÿ

DI FRANCESCA MORTARO E MATTEO BORRÈ

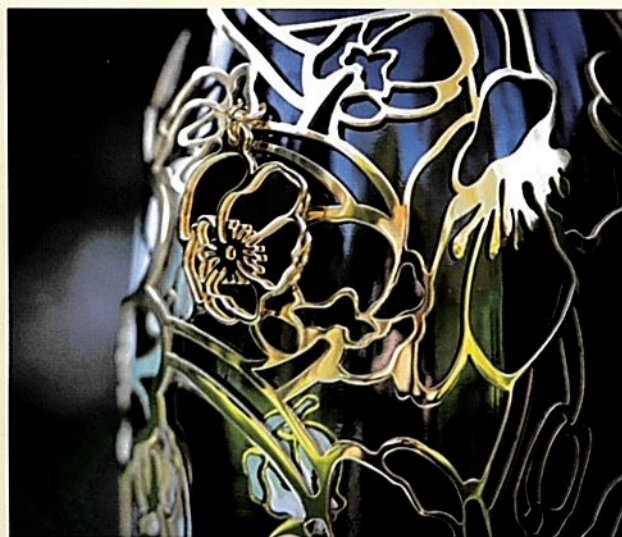
La storia di Fabrice Pouillon potrebbe apparire come una delle tante della Champagne. Vigneron, vini da sole uve di proprietà dei 7 ettari del Domaine, circa 50mila bottiglie prodotte, a seconda dell'andamento dell'annata, l'Italia tra i mercati di riferimento (dov'è distribuito da Pellegrini), una tradizione di famiglia ereditata da chi è venuto prima di lui, in epoca moderna il nonno Roger, fondatore della Maison nel 1947, e il padre James, che subentrò nel 1965. Ma la storia di Fabrice Pouillon non è come le altre. La sua, infatti, è una rivoluzione in Champagne, che ci ha spiegato in prima persona in una masterclass lui dedicata in occasione del Sabrage Tour Le Grand Gala, andato in scena il 26 marzo a Reggio Emilia. In Champagne, infatti, Fabrice Pouillon è stato il primo, nel 2006, a introdurre il tiraggio con mosto per innescare la seconda fermentazione. Una scelta che oggi è diventata marcatore dei suoi vini e della sua visione. In sintesi, come un noto giornalista commentò all'epoca dell'esordio della Cuvée Chemin du Bois, che è all'origine della rivoluzione di oggi, siamo innanzi a uno Champagne "100% uva". In che senso è presto spiegato: il Vigneron di Mareuil sur Aÿ ha dato vita a un suo metodo che si separa dai dettami della presa di spuma classica, così come tradizionalmente concepita, non aggiungendo in questo decisivo passaggio saccarosio e lieviti esogeni che non abbiamo effettuato la prima fermentazione. Ma perché la scelta del tiraggio con mosto? Per comprenderla c'è da fare un passo indietro, spiegando l'offerta del Domaine Roger Pouillon & Fils. "La maggior parte delle nostre vigne sono nella Vallée de la Marne", racconta a **WineCouture** Fabrice Pouillon. "Solo una parcella si trova sulla Montagne de Reims, nel villaggio di Tauxières, ed è quella in cui nasce la Cuvée Les Terres Froides". Sono 6 i villaggi coperti e 40 le parcelle, tutte condotte e vinificate singolarmente. "Per noi è decisivo individuare la personalità e le caratteristiche di ciascuna parcella e di ciascun villaggio, per poi offrire nel calice, anche grazie a dosaggi Extra Brut studiati su misura, la migliore espressione del territorio". Per questo la gamma degli Champagne di Fabrice Pouillon è stata costruita seguendo un principio geografico. "Si parte dalla prima Cuvée, oggi denominata Grande Vallée, una sorta di denominazione regionale col suo assemblaggio delle uve di 5 villaggi della Vallée de la Marne. Poi, ci sono

gli Champagne di origine locale, da singoli villaggi: come nel caso del Rosé e della Solera, che nascono a Mareuil sur Aÿ. Seguono le Cuvée che arrivano da un solo Lieu-Dits o da un Terroir ben specifico di qualità superiore, che si distinguono tra quelli per cui applichiamo un invecchiamento sui lieviti più corto, come nel caso di Le Montgruguet e Les Terres Froides, e quelli invece che vantano tempi di affinamento prolungati, come Les Valnons, Les Blanchiens e Les Chataigniers. Ultimo e prima applicazione del Méthode Fabrice Pouillon, lo Champagne Chemin du Bois". La visione che Fabrice Pouillon persegue, e che dal 2019 ha trasferito dal Chemin du Bois alla Grande Vallée e al resto della gamma, è di creare un legame tra la prima e la seconda fermentazione. A essere utilizzati nel Méthode Fabrice Pouillon, infatti, sono gli stessi lieviti che hanno fatto la prima fermentazione e gli zuccheri dell'uva che sono stati conservati per il passaggio della messa in bottiglia. "Già al momento della vendemmia, realizziamo una prova di prima presa di spuma con i lieviti isolati per il millesimo, così da verificare che siano capaci di attivare anche alla seconda fermentazione, non solo la prima". A cosa conduce questa scelta? "Una migliore integrazione dell'effervescenza nel vino, perché è come se la prima fermentazione proseguisse il suo cammino in bottiglia qualche mese dopo". Dal 2019 tutti i vini del Domaine sono prodotti seguendo questi principi. Da quest'anno, Grande Vallée (ex Brut Réserve) e Rosé sono sul mercato nella prima versione Méthode Fabrice Pouillon, nel 2023 arriveranno Le Montgruguet e Les Terres Froides, nel 2024 la cuvée Solera e poi tutti gli altri Champagne. "Di anno in anno, l'obiettivo è utilizzare i lieviti del millesimo identificati per la messa in bottiglia dei vini dell'annata, non concepire una selezione Pouillon da poter sfruttare per i prossimi 20 anni. La sfida, poi, è assicurarsi che quelli che hanno fermentato il vino in barrique, siano in grado di far partire la seconda fermentazione". L'obiettivo di Fabrice Pouillon, dunque, è quello di lavorare più naturalmente possibile, ma ancor prima di fare grandi vini e grandi Champagne. "Per far questo c'è bisogno di una garanzia: per raggiungere il traguardo, ci deve essere il controllo dell'essere umano. La vigna senza l'uomo non produce uva. E le uve senza l'uomo non si trasformano da sole in vino". In un grande Champagne Méthode Fabrice Pouillon, per la precisione. 



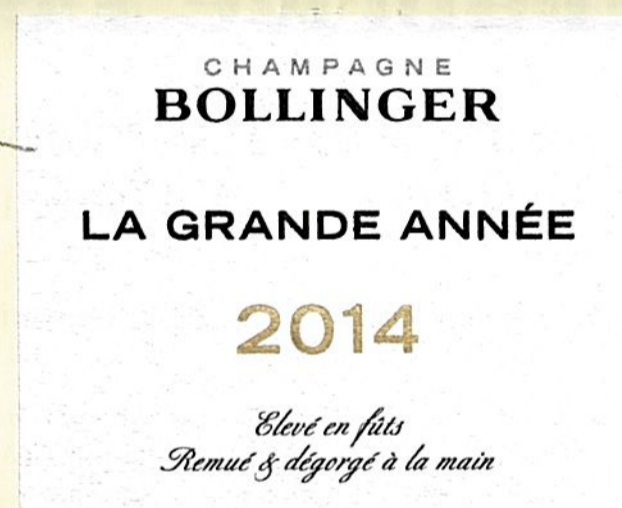
## Laurent-Perrier rarity Millésimé

Laurent-Perrier, negli anni, ha fatto della sostanza dei propri annunci una delle sue cifre distintive. Mai la Maison guidata dalla famiglia de Nonancourt parla, senza aver qualcosa d'importante da dire. Uno stile che si rispecchia nell'uscita dei suoi Champagne, che avviene sempre esattamente quando il momento è quello giusto. Il lancio del nuovo Brut Millésimé 2012, al suo esordio in Italia, ne è riprova. Parliamo di un'annata speciale, che nei suoi 12 mesi racchiude sia una grande vendemmia, sia la celebrazione del bicentenario della Maison. Ma nel Brut Millésimé 2012 ritroviamo un ulteriore elemento di eccezionalità: già, perché Laurent-Perrier è marchio che molto raramente millesima, meno di un'annata su due a fronte di una media di mercato di più di tre annate su quattro. Dunque, la curiosità non può che essere tanta innanzi a questo nuovo Champagne in uscita, figlio di 50% Chardonnay dei cru della Côte des Blancs (Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Cramant, Chouilly) e di 50% Pinot Noir della Montagne de Reims (Bouzy, Ay, Verzy, Mailly, Rilly-la-Montagne). A venire espresso nel calice è il carattere dell'annata in stile Laurent-Perrier. E oggi, dopo un invecchiamento di quasi 10 anni in cantina, abbiamo la conferma che la Maison della famiglia Nonancourt ha dato vita a uno dei suoi millesimi migliori. Il Brut Millésimé 2012 è, infatti, un vino cesellato e perfettamente equilibrato ed esprime tutta la freschezza, la finezza e l'eleganza che caratterizzano lo stile Laurent-Perrier. Al palato l'attacco è vivace, la sua grande finezza lascia poi spazio ad una bella mineralità per finire con note di pompelmo. Un nuovo capitolo scritto dalla Maison della famiglia de Nonancourt, proseguendo in quello spirito pionieristico e innovativo che da sempre ne determina l'approccio e le bollicine.



## Perrier-Jouët presenta l'esclusiva Collezione Anemone

La Maison Perrier-Jouët lancia la nuova Collezione Anemone, edizione esclusiva di sei cuvée Perrier-Jouët Belle Epoque decorate con una preziosa opera d'arte realizzata da uno dei più antichi artigiani orafi di Francia. Consolidando sempre più il legame tra vini rari e alta artigianalità, è disponibile in grandi formati e in quantità estremamente limitate, con solo 35 Magnum e 18 Jeroboam disponibili al mondo, ciascuno numerato. La Collezione Anemone di Perrier-Jouët mette in risalto lo stretto legame tra la Maison e il movimento Art Nouveau, oltre che il suo eccezionale savoir-faire nell'art du millésime. Le sei etichette selezionate e personalizzate dagli artigiani dell'Orfèverie Felix sono Belle Epoque 2007 e 2012, Belle Epoque Blanc de Blancs 2006 e 2007 e Belle Epoque Rosé 2010.



## La Grande Année 2014 Bollinger, pazienza ricompensata

Il savoir-faire artigianale di Bollinger si riaffaccia sugli scaffali con un nuovo capitolo de La Grande Année. Etichetta iconica, è Champagne figlio dell'annata 2014, che ha dato vita a un vino allo stesso tempo preciso, fine e complesso nella sua intensità e mineralità. Il risultato di un anno molto contrastato, che è stato interpretato da Bollinger attraverso un blend di 61% Pinot Noir e 39% Chardonnay. Uve di 19 cru, principalmente Aÿ e Verzenay per il primo vitigno, Chouilly e Oiry per il secondo, La Grande Année 2014 è vino intenso, in cui la varietà di aromi si rivela gradualmente. Con il palato ad aprirsi con un'effervescenza fine e intensa, seguita da una vinosità bilanciata da una delicata acidità.

Vallepicciola lancia  
la nuova linea

## Champagne Petite Vallée



Una nuova linea di Champagne, che porta un po' d'Italia al cuore della Montagne de Reims. Esordio per lo Champagne Petite Vallée, gamma nata dall'amicizia tra Bruno Bolfo, proprietario di Vallepicciola, e Michel Forget e Frédéric Jorez della Maison Forget-Brimont. La cantina toscana arricchisce così la sua proposta di vini d'alto livello, festeggiando i 35 anni di attività con la registrazione del marchio Champagne P. Vallée al Comité Champagne (MA-4696-33-00193). A comporre l'offerta, 4 etichette: il Brut Premier Cru, il Blanc de Blancs Premier Cru, il Millésime 2010 Premier Cru e il Brut Premier Cru - Riserva Jre, speciale cuvée, quest'ultima, destinata esclusivamente ai ristoranti della famiglia dei Jeunes Restaurateurs italiani in tiratura limitata di sole 5 mila mila bottiglie. Diversi tra loro, sono accomunati da classe, finezza e bevibilità, tre tratti caratteristici che ne determinano la cifra stilistica.

## I numeri da record dello Champagne in Italia e nel mondo nel 2021

Sono arrivati dal Comité Champagne i numeri ufficiali a raccontare l'anno record per le bollicine francesi in Italia. Nel 2021, le bottiglie spedite nel nostro Paese sono state 9,2 milioni, con un incremento del 32,8% rispetto al 2020 e del 10,8% rispetto al 2019. A valore, l'Italia raggiunge quota 200,1 milioni di euro e fa registrare una crescita del 36,3% sul 2020 e dell'11,3% sul 2019. Nello scenario globale, il mercato italiano si conferma il quinto sbocco per giro d'affari dello Champagne e il settimo a volume. Le spedizioni totali nel mondo, nel 2021, hanno raggiunto le 320 milioni di bottiglie (140 milioni destinate alla Francia e 180 milioni per l'export), in crescita del 31% rispetto al 2020 e del 9% rispetto al 2019. Il mercato francese è tornato al livello del 2019 (+25%), mentre le esportazioni hanno visto un incremento del 37% sul 2020 e del 15% sul 2019. Il giro d'affari globale dello Champagne nel 2021 ha raggiunto un nuovo record con 5,7 miliardi di euro e una crescita del 36% rispetto al 2020 e del 14% rispetto al 2019.

