



N. 27 A VIII 08 2025 1 € 10

JAMES

SPARKLING FOOD WINE TRAVEL

MAGAZINE



sparkling



BOLLINGER

geografia del Pinot Noir

geografia del Pinot Noir

Con PN TX20, la sesta edizione della sua cuvée più dinamica e sperimentale, la Maison continua a scolpire l'identità del vitigno principe di Aÿ attraverso una collezione di rara coerenza ed eleganza.

Manlio Giustiniani

C'è un fil rouge che attraversa tutta la storia di Bollinger, ed è quello del Pinot Noir. Vitigno identitario, spina dorsale dello stile della Maison, protagonista assoluto di una collezione concepita per celebrarne la forza espressiva: nasce così Bollinger PN, una cuvée in continua evoluzione, in grado di esplorare una molteplicità di terroir attraverso un unico vitigno. Nel 2015 Gilles Descôtes, allora Chef de Cave, lancia una sfida al suo team: creare il miglior assemblaggio non millesimato possibile a base esclusiva di Pinot Noir. Da quell'esperimento nacque un progetto ambizioso: una cuvée, ciascuna con base un'annata precisa, un cru protagonista e una riserva costruita su misura per valorizzare l'identità sensoriale del Pinot Noir. Con il debutto di VZ15, la cuvée PN, un Blanc de Noirs permanente, mai uguale, entrò stabilmente nella gamma Bollinger, affiancandosi al *Vieilles Vignes Françaises*. Ma se quest'ultima rappresenta un'icona assoluta, PN si rivolge agli appassionati con uno spirito più accessibile, dinamico e interpretativo. Ogni nuova edizione è una variazione originale, un esercizio di stile in cui terroir, annata e savoir-faire si fondono per dare voce a un Pinot Noir sempre diverso, ma coerente con l'identità Bollinger.

"Questa cuvée, prodotta interamente con Pinot Noir, è in linea con l'essenza del DNA della nostra Maison, una visione singolare di questo vitigno emblematico e un'opera per portare avanti la missione che ci guida dal 1829: essere creatori di gusto" ci racconta Charles- Armand de Belenet, General Manager di Champagne Bollinger. PN Unisce rigore e libertà, profondità e grazia, potenza e tattilità. È un vino pensato per chi ama andare oltre, senza compromessi. Un vino per il tempo. Con la sesta edizione della sua cuvée PN, TX20 la Maison Bollinger prosegue l'esplorazione delle infinite sfumature del Pinot Noir, firmando un nuovo assemblaggio che pone al centro il cru di Tauxières. La collezione PN arriva così a sei espressioni: VZ15, VZ16, TX17, AYC18, VZ19 e TX20. Ciascuna cuvée è una fotografia del Pinot Noir da un punto di vista preciso, mai replicabile. VZ per Verzenay, AYC per Aÿ-Champagne, TX per Tauxières. Ogni sigla racconta una trama di suoli, esposizioni, annate e affinamenti pensati per esaltare la ricchezza espressiva di un vitigno nobile e sfaccettato.



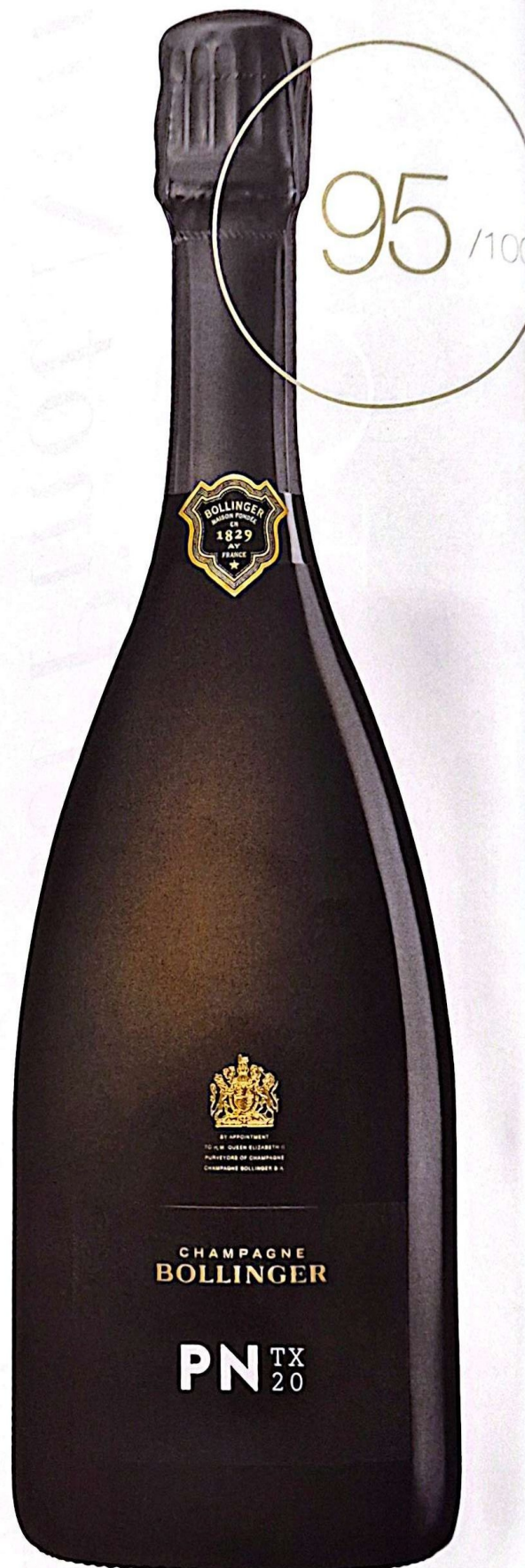
DE GU STA ZIO NE

PN TX20

Situato nella Montagne de Reims, su un versante meno conosciuto ma capace di regalare tensione, eleganza e definizione, Tauxières, villaggio classificato Premier Cru è noto per offrire un'espressione tesa e precisa del vitigno. Accanto a Tauxières, completano l'assemblaggio Aÿ (32%) e Avenay-Val-d'Or (21%), villaggi iconici della Maison, che ampliano la struttura e donano profondità.

La base dell'assemblaggio è l'annata 2020, caratterizzata da un inverno particolarmente mite e umido, seguito da una fioritura precoce il 28 maggio e da un'estate calda e secca, culminata in una vendemmia anticipata, cominciata già il 21 agosto. A questa base vinificata sia in acciaio che in legno si affianca una percentuale elevata di vini di riserva (52%), tra cui il 27% dell'annata 2019 vinificata in acciaio inox e il 25% delle annate 2008 e 2012, provenienti dal cru di Aÿ e conservati in magnum a ¼ de mousse. Una scelta che conferisce al vino una sorprendente complessità evolutiva. Dopo un affinamento sui lieviti di quasi quattro anni il dégorgement è avvenuto nel febbraio 2025, con un dosaggio di 8 g/l. Il risultato è uno Champagne di intensa finezza, con una texture cesellata e una lunghezza notevole. È la prima volta che, nella collezione PN, i vini di riserva in magnum raggiungono una proporzione così significativa, contribuendo a un profilo aromatico di grande intensità. *"L'edizione TX20 si distingue per la sua grande profondità e una texture raffinata. Rientra in una costante ricerca di perfezionamento delle nostre pratiche viticole e del nostro savoir-faire, al servizio del Pinot Noir"* commenta Denis Bunner, Chef de Cave della Maison.

All'olfatto si apre con un profilo stratificato e profondo: profumi di ribes nero, mirtillo, aromi agrumati di pompelmo si fondono a note floreali di fiori secchi e sfumature di sottobosco. Emergono poi le spezie, zafferano, pepe bianco e un'evoluzione verso la frutta secca fresca, sentori tostati di caffè e un'eco di tabacco chiaro. Sul fondo, una vena minerale di selce chiude l'arco aromatico con eleganza. Al palato è avvolgente e cremoso, con un'effervescenza dinamica che sostiene una materia ampia e cesellata. L'attacco è segnato da una trama sapida che attraversa il centro bocca. La vinosità si fonde a una freschezza sottile e persistente, e la salinità finale accompagna un ritorno ammandorlato, lungo e raffinato. La presenza dominante del Pinot Noir di Tauxières imprime al vino una tensione vibrante e una precisione millimetrica, completata dalla profondità di Aÿ e dalla finezza di Avenay. Ne risulta una cuvée ampia ma rigorosa, pensata per evolvere nel tempo e destinata a chi ama la complessità raffinata del Pinot Noir in purezza.



PN VZ19

La quinta edizione, il **PNVZ19**, esplora le peculiarità del terroir del Cru principale del suo assemblaggio, il Pinot Noir di Verzenay, che conferisce al vino tensione ed eleganza. 100% Pinot Noir, proveniente per il 47% da Verzenay e il 60% da Aÿ, Avenay-Val-d'Or, Tauxières, Mutigny e Louvois. Il 50% dell'annata 2019 fermenta in legno, per metà in barrique da 228 lt e per l'altra metà in pipe da 410 lt. I vini di riserva concorrono per il 50%, di cui il 25% dell'annata 2018 fermentati in acciaio e il 25% dei vini dell'annata 2009, provenienti dal Cru di Aÿ, affinati in magnum a ¼ di mousse, che contribuiscono all'eccezionale intensità aromatica del vino. Dopo un affinamento di quasi quattro anni sui lieviti, il *dégorgement* è avvenuto a gennaio 2024 con un dosaggio a 6 g/l. All'olfatto rivela degli intensi aromi agrumati di pompelmo e arancia candita, fruttati di albicocca e ribes rossi, frutta esotica, frutto della passione e litchi, note speziate di pepe bianco, curry e zafferano un tocco di vaniglia, sentori tostati di mandorle e note di legno orientale. Al palato ha profondità ed eleganza, è molto espressivo, vivido, energico e vibrante. L'effervescenza è la firma cremosa dell'espressione di Bollinger, con una freschezza minerale e balsamica che conduce ad un finale di forte personalità dalla significante salinità e una lunghezza interminabile.

PN AYC18

La quarta edizione, **PNAYC18**, esplora le peculiarità del terroir del Cru principale del suo assemblaggio, il Pinot Noir di Aÿ, che conferisce al vino profondità, precisione e complessità. 100% Pinot Noir, proveniente per il 47% da Aÿ, e il 53% da Verzenay, Avenay-Val-d'Or e un tocco di Tauxières. Il 50% dell'annata 2018 fermenta in legno, per metà in barrique da 228 lt e per l'altra metà in pipe da 410 lt. I vini di riserva concorrono per il restante 50%, di cui il 26% delle annate 2016 e 2017 fermentati in acciaio e il 24% dei vini dell'annata 2009, provenienti dal Cru di Aÿ, affinati in magnum a ¼ di mousse, che contribuisce all'eccezionale intensità aromatica del vino. Dopo un affinamento di quasi quattro anni sui lieviti, il *dégorgement* è avvenuto a gennaio 2023 con un dosaggio a 6 g/l. La quarta edizione, **PNAYC18**, rivela le caratteristiche del terroir del Pinot Noir di Aÿ, che conferisce al vino profondità, precisione e complessità. All'olfatto è ampio, con profumi di ribes neri, mirtilli, albicocca e pesca, sino alla frutta tropicale, il mango, sentori agrumati di cedro, tamarindo e chinotto, bouquet floreale di iris, note speziate di zafferano e leggermente burrose, che si sviluppano verso le tostature di frutta secca, aromi tabacco e nuance di craie e coquillage. Al palato ha un'ottima intensità e densità a centro bocca, è complesso, vivace e dinamico, di ottima struttura, un'effervescenza cremosa, con una bella freschezza, mineralità gessosa e salinità ben presenti che lo rendono equilibrato con un finale di liquirizia e zest di agrume scuro. Champagne di grande ricchezza aromatica.

Bollinger è importato e distribuito in Italia da
www.meregalli.it

JAMESMAGAZINE.IT