

BarTales



ANNO XIII | N. 3 | NOVEMBRE 2025

ZOOM
SOLARE, VIBRANTE E BIO

LIQUID STORY
FUMO DI TORBA

HOT SPIRIT
NEW STYLE

REPORT
VIAGGIO
NELLO CHAMPAGNE



VIAGGIO NELLO CHAMPAGNE

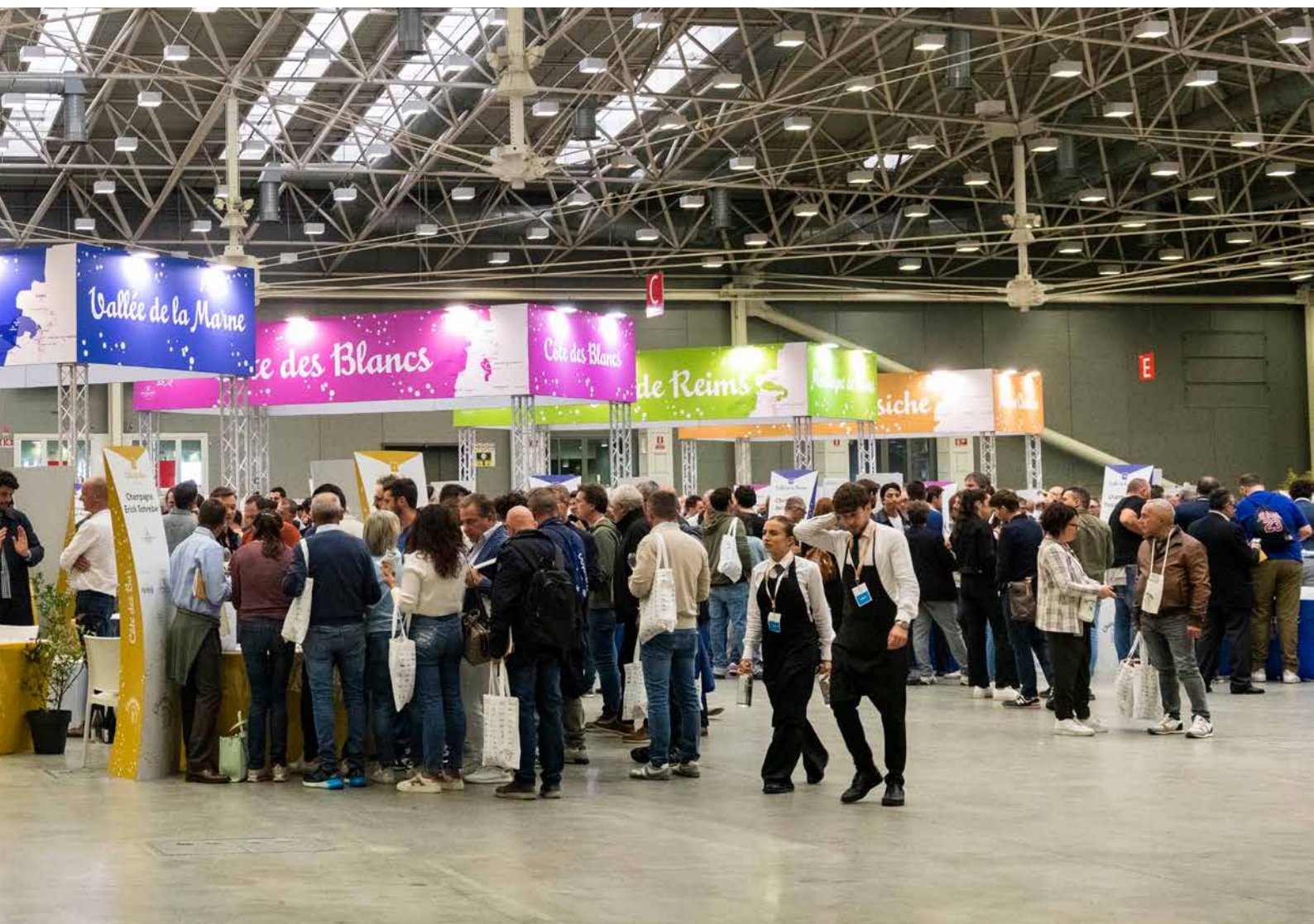
A Bologna, l'ottava edizione di Modena Champagne Experience

DI ANTONELLA PAOLINO

Nuova sede, a Bologna, per l'ottava edizione di Modena Champagne Experience, l'evento più grande d'Italia dedicato allo Champagne, organizzato da Excellence SIDI, realtà composta da ventuno tra i maggiori importatori e distributori italiani di vini e distillati di alta qualità. MCE si conferma ancora una volta sempre più

determinante per interpretare in modo efficace le evoluzioni e le esigenze del mercato.

Il 5 e 6 ottobre scorsi, tra appassionati Champagne lover e professionisti del settore, sono state circa 7.000 le presenze registrate. Un dato importante conferma il crescente interesse del mercato italiano che, nonostante la congiuntura attua-



le, si mantiene come il quarto bacino di riferimento per lo Champagne.

L'edizione di quest'anno ha avuto la partecipazione di 145 realtà produttive, che hanno messo in degustazione poco più di 700 etichette. A completare l'offerta, anche un ricco programma di master class che ha permesso di approfondire alcune delle tante sfaccettature dello Champagne, in particolar modo quelle espresse dagli attuali trend di mercato, che meritano di essere sostenuti e raccontati.

Una novità di quest'anno è stata la presentazione della U25 Academy, un innovativo programma formativo ideato da

Excellence SIDI per rispondere concretamente alle esigenze di rinnovamento espresse dalla filiera e per facilitare l'ingresso delle nuove generazioni nel mondo della distribuzione.

Molto ricco il programma di master class. Tra i tanti, Alberto Lupetti ha parlato di grandi formati con focus sui jero-boam e magnum Jacquesson 748 Extra Brut, di De Venoge e Charles Heidsieck. Luca Boccoli ha presentato "Oltre i colori, Champagne al buio", una degustazione al buio di vini di piccole e grandi realtà artigiane.

In occasione dei suoi 25 anni Champagne Devaux ha presentato un tasting dei



suoi magnum simbolo di maestria enologica ed eleganza.

Altri eventi hanno trattato di parcelari e monovitigni, come nel caso della Maison Sylvie Moreau. Il passaggio di testimone ad Alexandre Moreau nella conduzione enologica della cantina è ormai giunto al termine, e il compimento di questo percorso lo si vede nei nuovi Champagne parcelari e monovitigni. Il lavoro maniacale svolto in vigna esprime la nuova filosofia del domaine, alla ricerca della massima espressione del terroir, che dà vita a Champagne di grande eleganza, complessità e profondità.

Molto attivi anche i marchi co-partner dell'evento, come il Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, che ha

proposto interessanti abbinamenti tra le sue tre stagionature e Champagne a base Pinot Meunier.

Tante le novità presenti a Modena dagli importatori italiani. Pellegrini ha partecipato con diverse maison: **R. Pouillon, Francis Urban, Pascal Agrapart, Fourny et Fils**, e **Jacquesson** con le cuvée n° **748 Extra Brut** e la n° **743 Dégorgement Tardif Extra Brut**. Vino e insieme Champagne. Questo l'obiettivo dei fratelli Chiquet sin da quando si sono occupati di Jacquesson. Secondo loro il perlage non è tutto nello Champagne, ma una parte di esso. Per questo la ricerca di uno stile e quindi di un gusto proprio passa dalla valorizzazione delle proprie parcelle, sommata a una soggettivizzazione del gusto.



Simbolo di questo concetto è la cuvée numerata, di fatto, un vino che fa dell'irregolarità il proprio elemento di eccellenza.

Tra le maison di Visconti 43, abbiamo assaggiato il **Meunier** e il **Palmyre** di

Champagne Apollonis. Siamo a Festigny, dove dal 1675 dodici generazioni danno voce al locale terroir. Michel Lorient ha creato una gamma nella quale l'espressività dei suoi vini tocca il cuore di chi li



degusta. Visconti 43 era presente anche con **Bonnaire Champagne** e **Paul Clouet**. La Maison Paul Clouet si trova nel villaggio di Bouzy a sud delle Montagne de Reims. È qui che la famiglia Clouet si è stabilita più di un secolo fa e dove Marie-Thérèse Clouet-Bonnaire continua il lavoro del nonno Paul. Qui produce i vini dalla sua vigna in Bouzy, il regno del Pinot Nero, famoso per i suoi Champagne e per il suo Bouzy Rouge.

Gruppo Montenegro è il nuovo distributore di **Telmont**, uno Champagne nato nel 1912 dal coraggio di un viticoltore locale, Henry Lhopital, all'indomani delle rivolte dello Champagne. Tramandata per quattro generazioni, oggi Telmont unisce tradizione e sostenibilità, puntando alla produzione 100% biologica con un forte impegno per la tutela dell'ambiente e l'u-

so di energie rinnovabili.

Pierre Gimonnet et Fils, importato dal Gruppo Meregalli ha cominciato a vinificare i propri Champagne a partire dagli anni '50, dopo un passato da coltivatori che risale addirittura alla metà del '700. Le loro etichette mostrano sempre grande spessore gustativo e grande capacità di affinamento in bottiglia.

Lo stile dei vini di Gimonnet è essenzialmente basato sulla qualità dei loro Chardonnay, provenienti da circa 25 ha, dislocati in alcuni dei migliori villaggi (Cuis, Cramant e Chouilly) per la produzione di questa varietà. Oltre la metà delle loro piante supera, in media, i 30 anni di età.

Quindi le maison classiche. Meregalli era con **Bollinger**, **Ayala** e con l'ultima acquisizione, **Leclerc Briant**, un "domai-



ne en biodynamie” certificato dal 2004 (i primi esperimenti risalgono agli anni '50 del '900).

I prodotti godono tutti di dosature molto basse (a parte il Demisec) e il risultato sono vini croccanti, fini, purissimi ma di sorprendente beva, lontanissimi da certi improbabili biodinamici. La gestione si indirizza alla vinificazione per singolo vigneto ottenendo Champagne di forte personalità: **Les Selections Parcellaires**. Ultimo nato lo Champagne **Les Clos des Trois Clochers Premier Cru 2014**.

Champagne Jacquart, importato da Rinaldi 1957, dal 1964 produce vini, con uve selezionate da oltre 60 differenti

Crus. Questo fa sì che i loro vigneti siano, di fatto, un mosaico di piante, come viene ribadito anche dal nome del loro prodotto d'entrata: il **Brut Mosaïque**. I loro terroirs, in gran parte dedicati allo Chardonnay, sono condotti cercando di trovare alternative naturali alla chimica, tanto che dal 2017 il 20% dei loro vigneti sono certificati in conduzione sostenibile.

Nel panorama della Champagne le etichette di Jacquart spiccano in virtù di una grande armonia.

Louis Roederer, importato da Sagna fu fondata a Reims nel 1776, e negli anni è rimasta un'azienda indipendente e familiare. Vanta una proprietà di



circa 243 ettari classificati tra il 95% e il 100% nella scala dei Cru, nelle tre principali zone di produzione: Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs. Essi coprono la quasi totalità del fabbisogno d'uve della maison, che merita così l'appellativo di "Champagne de propriétaire".

Altra maison di Sagna è **Deutz**, che elabora Champagne dal 1838. Gli approvvigionamenti estesi su circa 245 ettari di vigneti, situati nei migliori Cru della Champagne "storica" e una rigorosa selezione sull'origine dell'uva, permettono a Deutz di disporre di una materia prima della migliore qualità. Un invecchiamento prolungato in tre chilometri di cantine scavate nel cuore del gesso a 30 metri di profondità regala ai suoi Champagne la fioritura e la complessità dei suoi aromi.

In conclusione le parole Luca Cuzziol,

presidente di Excellence SIDI: «Questa ottava edizione di Champagne Experience rappresenta per noi un passaggio fondamentale: non solo perché segna il debutto a Bologna con numeri interessanti, ma perché conferma quanto il modello di collaborazione e formazione che promuoviamo come Excellence SIDI sia oggi imprescindibile per affrontare le nuove sfide del settore. Il pubblico che abbiamo incontrato in questi due giorni – professionisti sempre più preparati e curiosi, operatori attenti alla qualità e alla sostenibilità – ci dice chiaramente che il mercato sta evolvendo, e che il nostro compito è accompagnarlo con visione e responsabilità. Bologna è solo l'inizio di un percorso ancora più ambizioso».

La prossima edizione di Modena Champagne Experience sarà il 4 e 5 ottobre 2025.

JACQUESSON CUVÉE N° 748 EXTRA-BRUT

Tipo: bianco

Millesimo: S.A.

Uvaggio: 1/3 Chardonnay, 1/3, Pinot Meunier, 1/3 Pinot Noir

Dosaggio (g/l): 1,5

Mesi sui lieviti: -



JACQUESSON CUVÉE N° 743

DÉGORGEMENT TARDIF EXTRA-BRUT

Tipo: bianco

Millesimo: S.A.

Uvaggio: 1/3 Chardonnay, 1/3, Pinot Meunier, 1/3 Pinot Noir

Dosaggio (g/l): 0

Mesi sui lieviti: 89



APOLLONIS MEUNIER

Tipo: bianco

Millesimo: S.A.

Uvaggio: 100% Pinot Meunier

Dosaggio (g/l): 8

Mesi sui lieviti: 24



APOLLONIS PALMYRE

Tipo: bianco

Millesimo: S.A.

Uvaggio: 40% Pinot Meunier, 40% Chardonnay, 20% Pinot Noir

Dosaggio (g/l): 0

Mesi sui lieviti: 48



TELMONT BLANC DE NOIRS

Tipo: bianco

Millesimo: 2015

Uvaggio: 61% Pinot Meunier, 39% Pinot Noir

Dosaggio (g/l): 7,6

Mesi sui lieviti: 84



**PIERRE GIMONNET ET FILS
ROSÉ DE BLANCS BRUT 1ER CRU**

Tipo: rosé

Millesimo: S.A.

Uvaggio: 94% Chardonnay, 6% Pinot Noir

Dosaggio (g/l): 5

Mesi sui lieviti: min. 18



**PAUL CLOUET SELECTION
GRAND RESERVE EXTRA BRUT**

Tipo: bianco

Millesimo: S.A.

Uvaggio: 50% Pinot Noir, 30% Chardonnay,
20% Pinot Meunier

Dosaggio (g/l): 4

Mesi sui lieviti: -



LECLERC BRIANT LES TROIS CLOCHERS

Tipo: bianco

Millesimo: 2018

Uvaggio: 100% Chardonnay

Dosaggio (g/l): 1,7

Mesi sui lieviti: 60

JACQUART MOSAIQUE BRUT

Tipo: bianco

Millesimo: S.A.

Uvaggio: 40% Chardonnay, 35% Pinot Noir,
25% Pinot Meunier

Dosaggio (g/l): 9-10

Mesi sui lieviti: 36



LOUIS ROEDERER COLLECTION 245

Tipo: bianco

Millesimo: S.A.

Uvaggio: 41% Chardonnay, 35% Pinot Noir,
24% Pinot Meunier

Dosaggio (g/l): 7

Mesi sui lieviti: 36