



SPIRITO di VINO

# CHAMPAGNE

*Cultura, identità e fascino*



*di Chiara Giovoni*

# I MAGNIFICI 1000

+70

**L**o Champagne è stato definito per secoli «il vino dei re e il re dei vini». Prima di tutto un vino quindi, ma anche un metodo, quello della rifermentazione in bottiglia che dà origine alla presa di spuma, e infine quale radice primigenia qualitativa, l'espressione del terroir, raccontato sempre più in dettaglio sia dai piccoli vigneron sia dalle grandi Maisson. Ogni parcella racchiude, accanto al suo intrinseco valore, la storia degli uomini che se ne sono presi cura nel corso delle vendemmie rendendola speciale, e il terroir diviene la quintessenza della viticoltura stessa, portando con sé un savoir-faire

straordinario. Che è poi l'altro cardine sui cui si poggia l'identità di uno Champagne, ovvero la filosofia dell'interprete, lo stile della Maison. Resta il fatto che lo Champagne è un vino la cui allure non ha pari in nessuna altra parte del mondo enologico. Il talento che ogni bottiglia racchiude si fonda su decine di decenni di gesti artigianali sapienti, dalla vigna alla cantina, che si sono evoluti nel tempo per rendere onore alla parola artigianalità stessa, pur nelle grandi produzioni. E, dunque, sebbene ci sia un numero eccezionale di Champagne di cui raccontare, questa è la selezione del meglio di ciò che oggi un appassionato può desiderare, articolato da una Top 10 e dai Magnifici 100 in ordine alfabetico. Immane il simbolo che accompagna le bottiglie, scelto tra Bio per le produzioni biologiche o biodinamiche, Must Have per gli Champagne da intenditori, la coccarda con il simbolo dell'euro per indicare le cuvée dal miglior rapporto qualità/prezzo, Coup de Coeur per le cuvée che ci hanno sorpreso e Gourmand quando si presta particolarmente agli abbinamenti enogastronomici. Sicuramente tra i nostri 100 troverete anche il vostro nuovo Champagne del cuore.

---

 LEGENDA DEI SIMBOLI DEI MAGNIFICI 100
 

---



 BIOLOGICO O  
BIODINAMICO

 MUST  
HAVE

 BUON  
RAPPORTO  
QUALITÀ/PREZZO

 COUP  
DE COEUR


GOURMAND

# BOLLINGER

## La Grande Année 2012

Il nome di questa cuvée certifica come solo nelle grandi annate la Maison produca questo millesimato. Nel 1992 Bollinger ha redatto la *Carta etica e di qualità* con la propria filosofia di gestione, non solo dell'incredibile patrimonio viticolo di 172 ettari certificati Hve, ma anche delle pratiche di cantina, dove avvengono le vinificazioni separate per 430 vini base di 60 differenti cru, a cui si aggiunge il sapiente uso del legno, tanto che è l'unica Maison con tonnellerie interna per realizzare le 3mila barrique destinate all'affinamento. L'ultima Grande Année 2012 è capolavoro di equilibrio e raffinatezza, dall'intensità radiosa e freschezza avvincente, uno Champagne paradigmatico con note di zenzero candito e agrumi, avvolte da sfumature di nocciola, miele e pasticceria secca.



**UVE:** 65% Pinot noir principalmente da Aÿ e Verzenay e 35% Chardonnay da Le Mesnil-sur-Oger e Oiry  
**MATURAZIONE SUI LIEVITI:** almeno 7 anni con bouchon liège  
**DOSAGGIO:** 7 gr/lt

**FOOD PAIRING:** Ravioli di zucca gialla, crema di parmigiano e tartufo bianco  
**MUSIC PAIRING:** Starman - David Bowie

160



Bollinger è una Maison artigianale, tra le ultime quattro Grandes Marques familiari indipendenti (con Pol Roger, Roederer e Billecart-Salmon). Il suo stile si basa sul Pinot nero da Aÿ, Bouzy e Verzenay. La sua tipicità conferisce ai vini ricchezza, vinosità e rotondità.



Champagne Bollinger 6, rue Jules Lobet - 51160 Aÿ  
 champagne-bollinger.com  
 Distribuito da: Gruppo Meregalli - meregalli.com