

POP



NUMERO 9/10
Anno 3 | Ottobre 2022



WINECOUTURE

CHAMPAGNE

Perché non è più solo la bottiglia della festa



Tutto è pronto per alzare i calici al bicentenario di Champagne Bollinger. O quasi. No, non ci siamo confusi con le date sul calendario. Infatti, è iniziato ufficialmente ad Aÿ, casa della Maison che fu di una celebre donna dello Champagne come Elisabeth Bollinger, che lo scorso 1° luglio il noto villaggio ha omaggiato intitolandole un Boulevard, il conto alla rovescia per l'inizio dei festeggiamenti dei primi 200 anni di un simbolo della Champagne. Se, infatti, il bicentenario di Champagne Bollinger si celebrerà solo nel 2029, con sette anni di anticipo la Maison ha scelto di dare inizio ai grandi progetti, riflesso dei suoi valori e della sua storia, la cui realizzazione segnerà una vera e propria svolta per il marchio. La ristrutturazione della sede storica, una nuova cantina cattedrale che si apre sulle vigne, la creazione di un luogo che si sviluppa su larga scala destinato all'enoturismo per offrire esperienze uniche, un rinnovato impegno verso l'ambiente e la società: queste le iniziative che scandiranno le tappe di avvicinamento alla festa. E per brindare all'annuncio, Champagne Bollinger ha introdotto lo scorso 28 settembre, nel corso di un esclusivo tasting

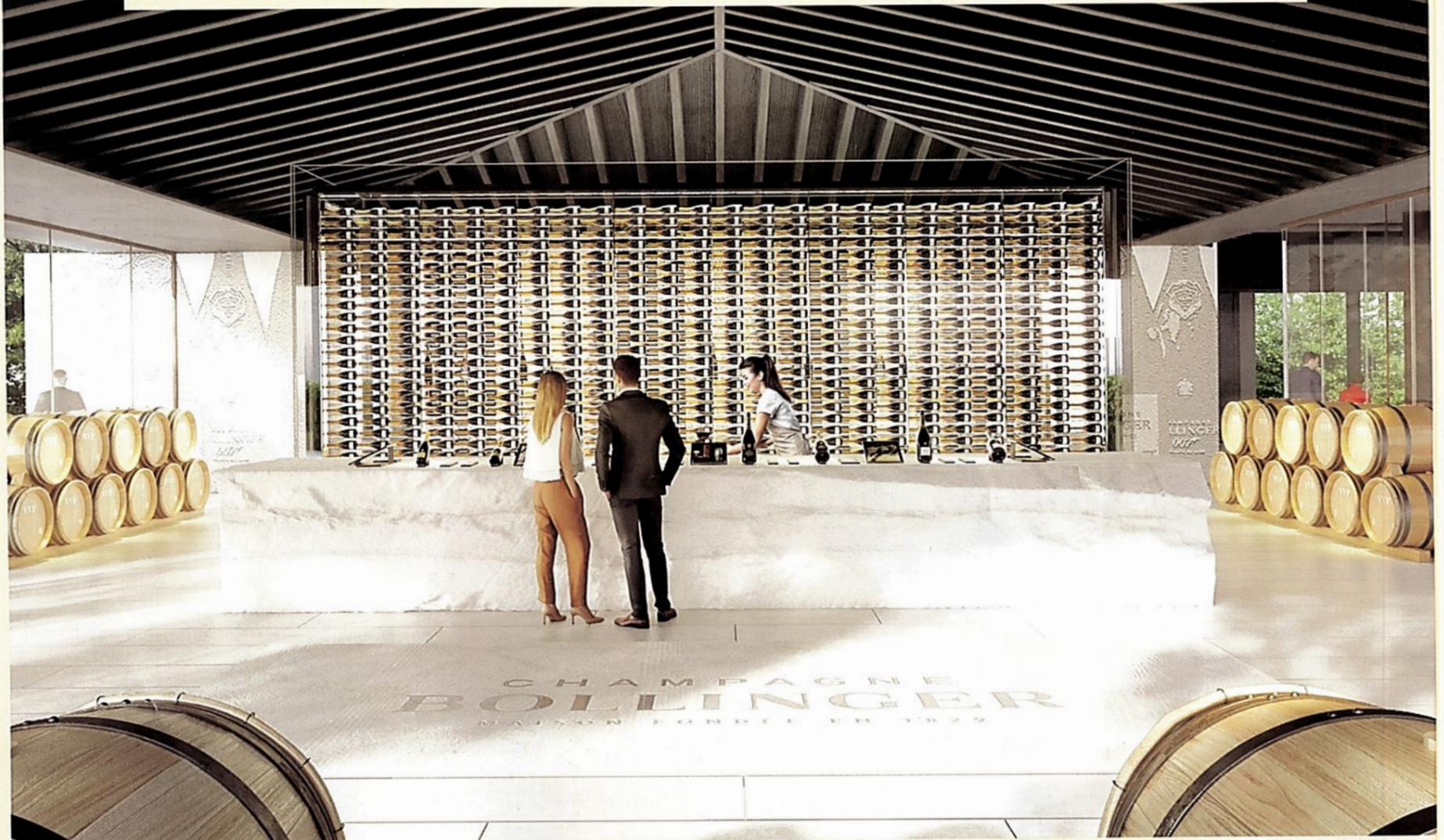
d'anteprima cui WineCouture ha preso parte, una nuova cuvée, figlia dell'expertise sul Pinot Noir della Maison e di un approccio parcellare che sempre più rappresenterà il suo futuro: La Côte aux Enfants Champagne 2012. Tutto ruota attorno ad Aÿ, dove ha sede l'azienda. In vista del bicentenario, il primo caposaldo delle celebrazioni è rappresentato, non a caso, dalla creazione di una nuova cantina in grado di contenere 5mila botti da 228 litri. In questo modo Champagne Bollinger intende aumentare la propria capacità di vinificazione in legno, ristrutturando e ampliando l'attuale storico edificio, dove rimarrà presente la bottaia dell'unico bottaio residente in una Maison di Champagne. La seconda svolta coinvolge un noto indirizzo: 16 rue Jules Lobet, sempre ad Aÿ. In quella che fu la casa di Elisabeth Bollinger, dove le botti riposavano nel cortile lastricato prima della vendemmia, troverà presto spazio un nuovo centro dedicato ad experience per intenditori di vino. Un centro d'accoglienza, composto di una boutique, sale di degustazione e una sala da pranzo privata, sarà affiancato da Maison Dueil, parte della tenuta, pronta a trasformarsi in hotel da 20 camere, che comprenderà anche un ristorante nel cuore dei vigneti e un'area benessere con piscina. Infine, sale riunioni attrezzate e una grande sala ricevimenti per ospitare fino a 200 persone saranno disponibili in affitto nell'edificio Horloge del complesso. Un cantiere di 22mila metri quadrati, dove i lavori sono iniziati a luglio scorso e si concluderanno nel 2026. Infine, il tema della sostenibilità, affrontato a tutto tondo stilan-

do un rinnovato modello di sviluppo per la Maison, con otto impegni da completare per il 2029, che condurranno Champagne Bollinger al raggiungimento della certificazione internazionale B Corp nel 2023. Tra gli obiettivi che l'azienda si è prefissata in vista del bicentenario, innanzitutto perpetuare il savoir-faire della Maison creando una Scuola del know-how di Bollinger capace di garantire una certificazione; poi, al centro un rinnovato impegno della sua politica in tema di risorse umane e benessere dei dipendenti; e, ancora, spazio alla sostenibilità in vigna, con azioni per migliorare la biodiversità, e in cantina, dove si punta a ridurre l'impronta carbonica dal packaging alle emissioni di gas serra; si favorirà, inoltre, lo sviluppo di un'economia circolare fondata su recupero e riciclo, ma anche si preserverà l'eredità della Maison, ristrutturando e valorizzando, come spiegato prima, il patrimonio immobiliare di Bollinger e rinsaldando il legame che la comunità di Aÿ. Un'unione, quella col villaggio dove lo storico brand ha la sua casa sin dalla fondazione dell'azienda nel 1829, che è esemplificata dal lancio che ha salutato il via ai lavori per il bicentenario. Già, perché attorno al Pinot Noir, essenza di Champagne Bollinger e uno dei suoi pilastri, nell'ambito di progettazione dei festeggiamenti per i 200 anni, la Maison si è posta l'obiettivo di rafforzare sempre più il proprio stile su questo vitigno, evidenziando anche la profonda conoscenza del terroir che è parte del suo DNA. L'approccio parcellare che sempre più caratterizzerà le scelte del marchio vede nel neonato La Côte aux Enfants

DI MATTEO BORRÈ

Il futuro di Bollinger è già iniziato

Partito il conto alla rovescia per i primi 200 anni della Maison di Aÿ, tra progetti ambiziosi e il primo Champagne da singolo vigneto



Champagne 2012 un ulteriore importante passo compiuto in direzione di un nuovo futuro. Un domani che già oggi si esprime attraverso produzioni d'eccellenza, che hanno affiancato l'esordio dell'ultima novità con la release delle nuove annate delle cuvée apripista di questa visione: la terza edizione di PN TX17, blend inedito che accentua le caratteristiche distintive del terroir di Tauxières, e il Vieilles Vignes Françaises 2013, straordinaria e commovente testimonianza, custodita in due leggendari Clos e in sole 2.477 bottiglie numerate, dello Champagne prima della fillossera. La Côte aux Enfants Champagne 2012 rende omaggio allo spirito visionario di Jacques Bollinger, presentando la prima cuvée della Maison da un singolo vigneto. Un'unica parcella, oggi monopole grazie alle graduali acquisizioni promosse dal marito di Madame Bollinger tra il 1926 e il 1934. Un lieu-dit che da sempre offre un'ampia varietà di espressioni dello stile del Pinot Noir, grazie alle numerose versioni di questo vitigno che vi sono piantate, tanto da garantire, nel suo versante meridionale, uve ideali da vinificare in rosso, mentre sul lato nord-occidentale si può trovare il volto nascosto della parcella storica di Maison Bollinger. I due ettari, su un totale di quattro, che compongono quest'ultimo appezzamento sono da sempre utilizzati esclusivamente per creare bollicine. E a fronte del loro potenziale qualitativo eccezionale, oggi Bollinger ha deciso di realizzarvi una grande cuvée dall'identità unica a partire dalla vendemmia 2012, che si svela ora dopo oltre sette anni di affinamento sui lieviti in cantina. Un vino ricco e dalla forte personalità, vibrante ed etereo. Una nuova visione del savoir-faire in vigna e in cantina di Bollinger, amplificato da un'annata eccezionale. Uno Champagne davvero unico e dal carattere deciso, che definisce un nuovo step dell'evoluzione della bollicina più amata al mondo quando si parla di quel Pinot Noir marchio di fabbrica della Maison di Aÿ, per cui questa nuova cuvée sarà quasi sicuramente foriera di una futura collection all'insegna dell'approccio parcellare.



Proprio guardando al domani di Bollinger, **WineCouture** ha intervistato Denis Bunner, chef de cave adjoint della Maison, sulle sfide che caratterizzeranno il prossimo futuro.

In che modo l'esperienza maturata in Champagne Bollinger l'ha arricchita professionalmente dopo l'arrivo in Maison?

Molto, per me che ho un background scientifico come agronomo ed enologo. Nel mio passato, infatti, ho lavorato per una decina d'anni per il Cive occupandomi di sviluppo e ricerca, avendo costantemente contatti e coordinando i progetti con i migliori centri del mondo, per poi trasferire ai professionisti queste conoscenze e stilare linee guida sulla qualità, oltre che approfondire i temi del terroir e dei metodi di vinificazione. Al mio arrivo in Champagne Bollinger ho scoperto un nuovo mondo, perché tra le mura di questa Maison è custodito un know-how davvero importante. Un savoir-faire che è sempre stato fatto progredire



con grande empirismo e a cui, da parte mia, ho cercato di apportare un contributo introducendo il mio personale stile caratterizzato da un approccio analitico. Questa combinazione sta dando forma a un'emulsione davvero interessante tra tradizione e modernità, permettendo a Champagne Bollinger di proseguire nel suo sviluppo in linea con quella che è da sempre la vocazione all'eccellenza della Maison.

Esiste una maniera per descrivere lo stile Bollinger in vigna e in cantina?

Dal mio arrivo, nel 2013, abbiamo fatto a livello di Gruppo un importante lavoro sotto questo profilo. All'epoca, infatti, tutti in Maison parlavano di uno gusto Bollinger, ma non c'era una definizione comune condivisa. Abbiamo dunque lavorato con la famiglia, gli enologi, i membri parte della direzione generale per andare alla fonte, individuare l'origine del nostro stile. Abbiamo gustato tutti insieme attorno a un tavolo lo Champagne Bollinger e individuato i tre elementi chiave per noi: la freschezza in ogni momento dell'evoluzione, l'effervescenza cremosa e una

sottile densità vinosa. Questa definizione del gusto è specchio dei nostri cinque pilastri: i vigneti, il Pinot Noir, la vinificazione in legno, l'utilizzo dei vini di riserva e il tempo, visto che in Bollinger l'invecchiamento degli Champagne è di norma due volte quello normale.

Come nasce questa vocazione al Pinot Noir e che responsabilità comporta per la vostra Maison?

Innanzitutto, c'è da ricordare che in Bollinger, qualunque sia l'assemblaggio che decidiamo di fare comporta un minimo del 60% di Pinot Noir. E questo vitigno rappresenta da sempre l'uvaggio maggioritario di ogni nostra cuvée. Abbiamo dunque la responsabilità di preservare questo gusto, mantenendolo inalterato innanzitutto a fronte delle pressioni esterne che oggi giungono a rendere più complicata la creazione dei vini: mi riferisco, in primis, alle conseguenze del cambiamento climatico. Il nostro compito è d'individuare come fare affinché il Pinot Noir si adatti sempre meglio ai nuovi contesti, per potere proseguire anche in futuro a realizzare grandi Champagne. In ottica di un approccio sempre più sostenibile, lavoriamo oggi guardando alla prospettiva: da una parte, come detto, in chiave di adattamento al contesto che muta, dall'altra di riduzione delle nostre emissioni, per una visione di miglioramento dell'attuale situazione che si lega a uno sguardo fisso su un orizzonte più lontano. Già per il bicentenario, non a caso, abbiamo in agenda il raggiungimento di specifici concreti traguardi per compiere importanti passi avanti in questa direzione.

Dall'alto di un passato professionale improntato sulla ricerca e anche in considerazione di questo discorso legato all'adattamento a nuovi contesti e scenari climatici, qual è il suo giudizio se parliamo di vignes semi larges in Champagne?

Se scegliamo di avere un'apertura mentale reale, occorre accettare di sperimentare davvero tutto. Per questo, ad esempio, apprezzo molto l'approccio della permacultura, perché si fonda sull'osservazione e la sperimentazione. Ora che le vignes semi larges sono state autorizzate, le andremo a impiantare per poter procedere a delle comparazioni sui medesimi terreni con le vigne tradizionali. Osserveremo e può darsi che tra venti o trent'anni decideremo di intraprendere quella direzione o meno. Ma quello che è certo è che esploreremo e verificheremo quelli che sono i risultati comunicati dal Cive in questi anni in tema di limitazione dei consumi d'acqua da parte delle piante e di contributo a una minore erosione dei suoli. È in gioco la viticoltura di domani nella risposta che decideremo di dare agli effetti del cambiamento climatico e il messaggio che voglio condividere è quello che serve essere aperti all'innovazione, osservando, degustando molto e tirando poi ciascuno il proprio personale bilancio. Essere dogmatici e opporsi per principio al progresso non è il cammino per donare un futuro allo Champagne: serve procedere con prudenza, sperimentare e, per conto mio, intendo vedere come ogni scelta si integra con il cammino di vinificazione che adottiamo qui in Bollinger. 

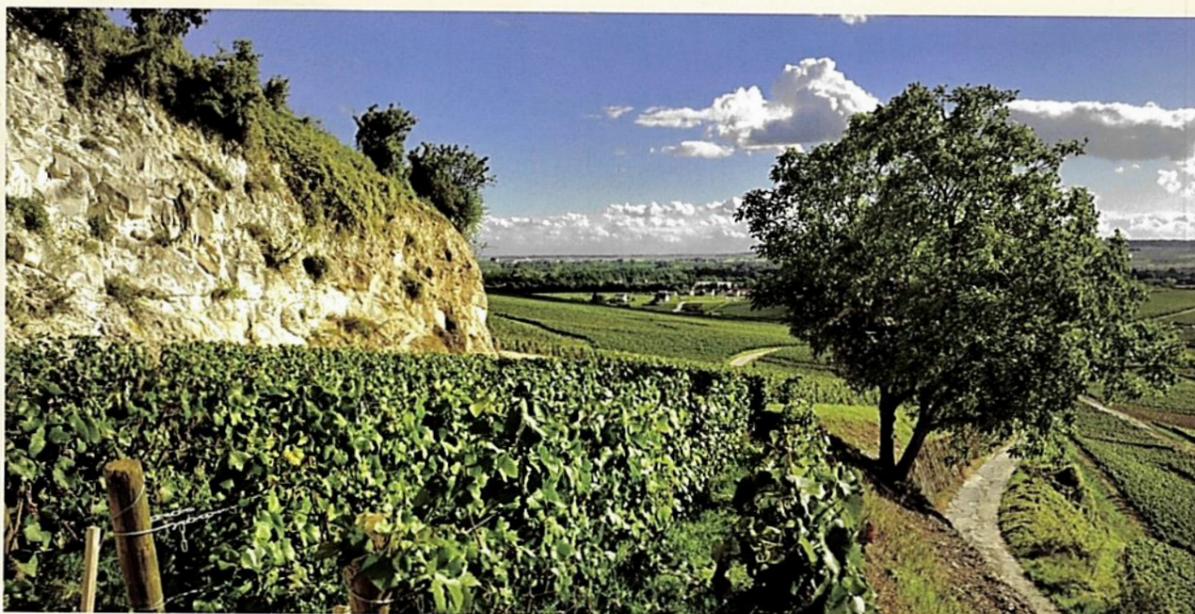


Photo: Leif Carlsson - La Côte aux Enfants

