

ISSN 0027-240X  
9 770027 240697

N. 19 - A. VI - 08.2023 - € 10

# JAMES<sup>®</sup>

CHAMPAGNE WINE FOOD TRAVEL ART HOTEL LIFESTYLE

MAGAZINE

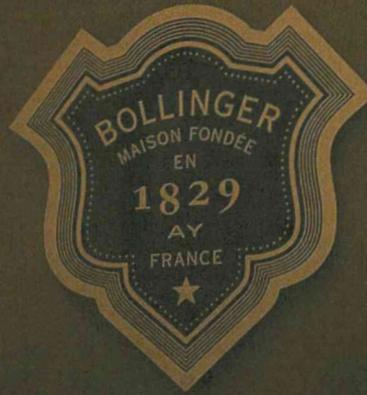




di Manlio Gustiniani

# LA METAMORFOSI DI BOLLINGER

Dopo due secoli di vita,  
con un cambiamento radicale,  
la celeberrima Maison  
di Champagne si aprirà al mondo



La presentazione della nuova Cuvée La Côte aux Enfants 2012 è stato il primo passo verso la preparazione del bicentenario di Bollinger, che prevede un vasto programma da qui fino al 2029. La missione è quella di dare nuovo dinamismo ad Aÿ: tutta la zona intorno alla Maison, circa un quinto della superficie del villaggio, cambierà aspetto. Verrà aperto un hotel da 20 camere, ci sarà anche un ristorante, con l'obiettivo di accogliere gli amanti dello Champagne nel sito storico, per proporre esperienze enologiche uniche ed esclusive, con la creazione di sale di degustazione che guarderanno le vigne e, soprattutto, sarà costruita una cantina cattedrale per accogliere barrique e tonneaux. I lavori termineranno nel 2025. È una visione a lungo termine della strategia della Maison, che è proiettata verso i due secoli a venire. Se il momento cruciale per una Maison di Champagne è la vendemmia, con i suoi ritmi e i suoi fenomeni naturali, partendo da questo concetto si progetta il passaggio all'agricoltura bio prima del bicentenario. Si sono moltiplicati i test di permacultura – dottrina che si identifica con la biodinamica ma senza dogmatismi – e sono

stati piantati a titolo sperimentale antichi vitigni come l'Arbane, caratterizzato da una maturità tardiva, che potrà essere utile considerando il contesto del riscaldamento climatico. Allo stesso tempo si cerca di sviluppare la tonnellerie, dato che l'impiego dei tonneaux è una delle specificità della Maison. Tutti gli Champagne millesimati sono vinificati in legno e in Maison vi è un tonnelier che produce dei fûts con il legno degli alberi della foresta di Cuis di proprietà della famiglia. Con l'inaugurazione della nuova cantina il numero di barrique aumenterà da 4.000 a 5.000. In cantina è Denis Buner che supervisiona la produzione dei vini e si occupa sia della ricerca e dello sviluppo. Gaël Vuille è il responsabile del vigneto, dove si cerca di espandere la biodiversità. La Maison desidera abbassare ancora del 40% il suo bilan carbone, diminuendo il peso delle bottiglie e installando pannelli fotovoltaici, cercando di eliminare definitivamente l'utilizzo dei prodotti petrolchimici. In questa dinamica futura, rientra il progetto di nuove Cuvée destinate a magnificare il Pinot Noir.



## LA CÔTE AUX ENFANTS 2012

Vi è una bianca falesia di gesso nello storico villaggio Grand Cru di Aÿ, nella Grande Vallée della Marna, che rivendica di essere il più noto lieu-dit di Pinot Noir: La Côte aux Enfants. Parcella leggendaria di quattro ettari, che a causa del suo dislivello impervio era stata battezzata La Côte aux Enfants e successivamente divenne La Côte aux Enfants, poiché solo i bambini riuscivano a scalarla. In passato era divisa tra circa 50 proprietari e Jacques Bollinger, tra il 1926 e il 1934, acquistò tutti gli appezzamenti e costituì un Monopole, di cui oggi Bollinger è proprietaria. Dal 2009 la vigna è lavorata secondo i principi dell'agricoltura biodinamica.

Da questa parcella è sempre stato creato un coteaux champenois, utilizzato come vino rosso nell'assemblage de La Grande Année Rosé. Con l'annata 2012, per la prima volta, vede la luce una creazione speciale e Maison Bollinger elabora un grande Champagne da Pinot Noir in purezza, proveniente dal versante nord-est della parcella: nasce quindi La Côte aux Enfants. Bollinger sa esaltare sempre il terroir champenois e il continuo lavoro di ricerca e innovazione ha permesso di approfondire la conoscenza dei diversi profili di questo leggendario lieu-dit, un terroir d'eccezione che regala Pinot Noir di grande intensità, l'espressione più

pura del Grand Cru d'Aÿ. La vinificazione avviene in barrique e il tiraggio con bouchon liège. Dopo un affinamento di 9 anni sui lieviti il dégorgement è avvenuto nel gennaio 2022 con un dosaggio di 8 g/l.

La Côte aux Enfants si caratterizza per la sua opulenza. All'olfatto si rivela con profumi dall'impressione voluttuosa, di piccoli frutti rossi, aromi agrumati di arancia rossa e chinotto, fruttato di albicocca e pesca, note di miele di zagara, sentori di frutta secca ed erbe aromatiche, bouquet floreale di rose rosse, caffè in torrefazione, cioccolato bianco, cacao e speziature, note di legno orientale, cedro e sandalo. Al palato si presenta con una straordinaria struttura, di elevata profondità e ottimo equilibrio: ha materia, complessità, densità, un'effervescenza setosa, la craie quasi affiorante apporta la salinità e la mineralità gessosa. Il finale è intenso, sapido ed agrumato con una lunga persistenza che va sull'umami. In questo Champagne si ritrova l'anima di Bollinger.

Bollinger è importato e distribuito in Italia da  
[www.meregalli.com](http://www.meregalli.com)