

# falstaff

VINO  
GRANDI VINI  
GRANDI FESTE

GOÛMET  
CAVIALE E  
PANETTONE

VIAGGIO  
AUSTRIA  
GOÛMET



**Mangia. Brinda. Viaggia.**

LA BELLEZZA DELLA CONDIVISIONE

# CHAMPAGNE ELEGANZA SENZA TEMPO

Nella Champagne passato e presente si fondono armoniosamente da secoli. Qui vignaioli e maison danno vita, insieme, a una cultura vivace, capace di generare vini di inconfondibile eleganza. Da dieci anni riconosciuta come Patrimonio mondiale dell'UNESCO, la Champagne è e resta un simbolo luminoso dell'arte di vivere francese, affascinante ed eterno.

TESTO DI GERHILD BURKARD

La tradizione secolare della produzione dello Champagne si unisce oggi a tecniche moderne e a una costante ricerca innovativa.



## LO STILE DELLA FAMIGLIA BOURGEOIS-DIAZ È CARATTERIZZATO DA PRECISIONE BIODINAMICA E DA UN PROFONDO RISPETTO PER IL TERROIR.

**A**circa cinquanta chilometri da Parigi, sul margine occidentale dell'appellation Champagne, si trova il Domaine Bourgeois-Diaz, nel tranquillo villaggio di Crouttes-sur-Marne. I vigneti si adagiano con grazia sulle dolci colline della valle della Marna, offrendo un'ampia vista sui meandri del fiume.

Il particolare microclima, influenzato dal corso d'acqua, dalle aree boschive e dai suoli ricchi di calcare e argilla, dona ai vini una notevole mineralità e profondità.

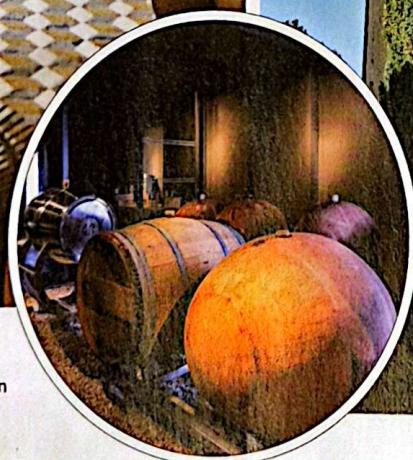
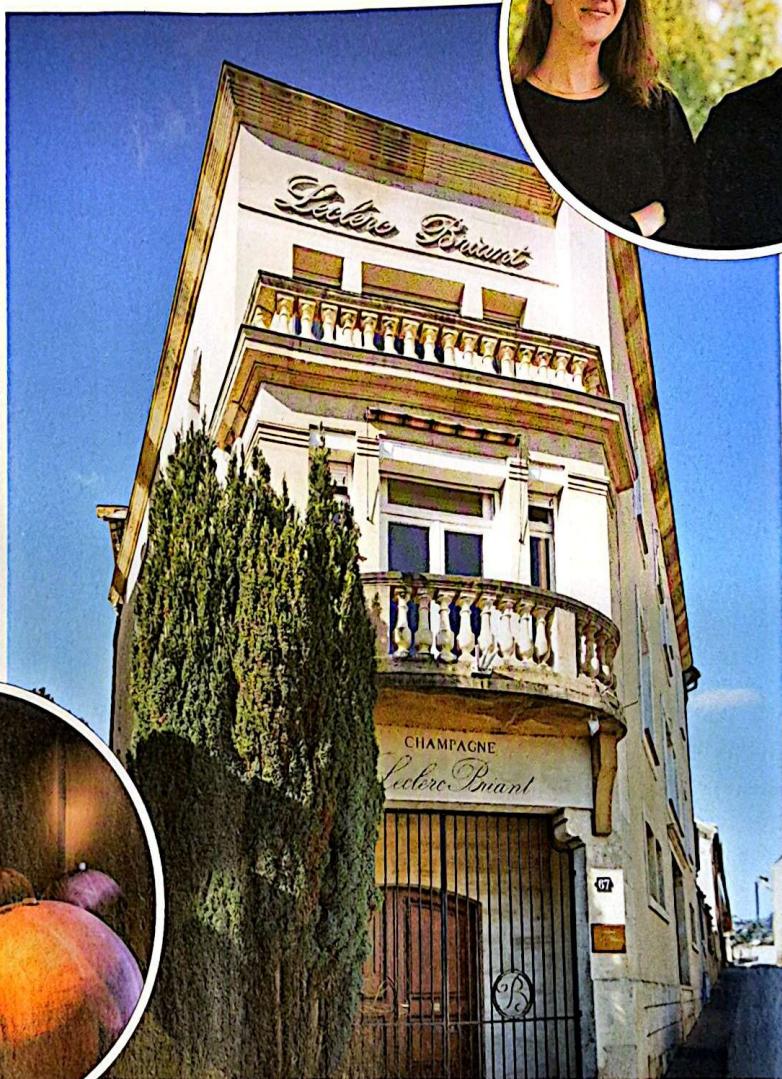
Da quattro generazioni, la famiglia Bourgeois-Diaz coltiva i suoi sette ettari secondo i principi biodinamici e con certi-

ficazione Demeter. Jérôme Bourgeois e moglie Charlotte appartengono a quella generazione di viticoltori indipendenti che, con lavoro rigoroso e costante, si sono conquistati un posto di rilievo nel panorama champenois. «Il rispetto per il terroir e un equilibrio armonioso tra frutto, complessità e piacevolezza: questa è per-

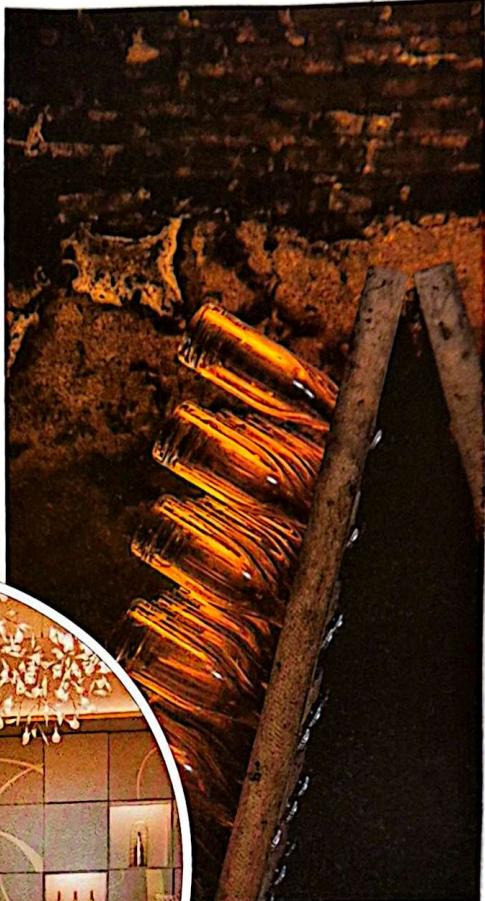
Jérôme e Charlotte Bourgeois rappresentano una nuova generazione di produttori anticonformisti di Champagne biodinamico.



Leclerc Briant è tra i pionieri della viticoltura biologica e biodinamica in Champagne.



Viticoltura sostenibile e lavorazione delicata del suolo garantiscono il futuro dell'appellation Champagne.



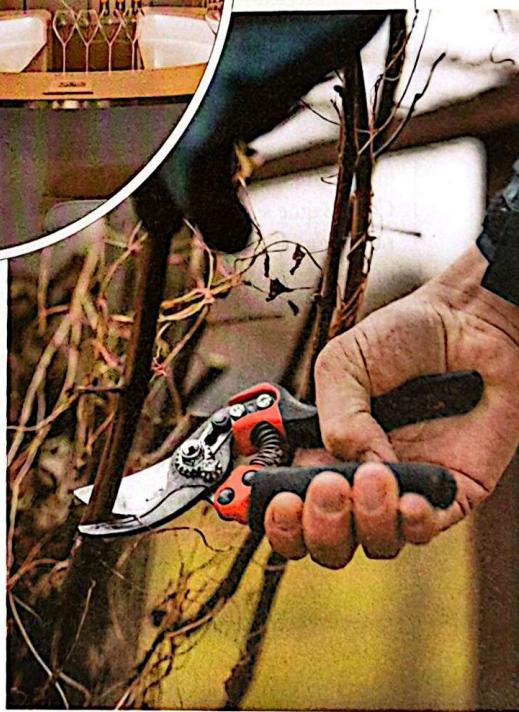
me l'essenza dei miei Champagne», spiega Jérôme. «La ottengo grazie a preparati biodinamici autoprodotti, a un'attenta osservazione della natura e a interventi minimi in cantina». Il suo «Blanc de Noirs Brut Nature 2022», ottenuto da 100% Meunier, ha conquistato la giuria per la sua finezza cristallina e l'eleganza succosa. Merita inoltre menzione il suo impegno nell'agroforestazione: piantando alberi tra i filari, contribuisce attivamente alla biodiversità e alla fertilità del suolo.

Anche altri produttori biodinamici brillano per qualità: Pierre Deville e Augustin hanno ottenuto punteggi elevati, mentre Leclerc Briant, pioniere del movimento, si è distinto con il suo «Blanc de Blancs Millésime Extra Brut 2018». Tutti questi vini condividono complessità, energia e finezza, offrendo interpretazioni spesso sorprendenti, lontane dal mainstream. Sono espressione di una Champagne che evolve con coraggio e creatività.

#### SOSTENIBILITÀ COME STRATEGIA PER IL FUTURO

Anche nelle grandi maison, la gestione biologica e biodinamica è ormai una realtà consolidata. Da Louis Roederer si punta deliberatamente sulla forza espressiva: la Cuvée de Prestige Cristal è stata vinificata, con l'annata 2016, nella sua quinta edizione biodinamica. Apprezzate, in particolare, la raffinata eleganza, la precisione della struttura e la profonda mineralità.

Per lo chef de cave Jean-Baptiste Lécaillon, tuttavia, l'agricoltura biologica è solo uno dei pilastri per garantire il futuro della Champagne: «Per me si tratta anche di biodiversità e del patrimonio genetico delle nostre viti». Dal 2008, Roederer gestisce una propria scuola di selezione delle viti, dove vengono individuate e preservate le migliori varietà. Sotto la guida del CIVC >



Louis Roederer promuove la biodiversità nei vigneti, per assicurare un'eredità viticola duratura alle generazioni future.

La maison Drappier celebra quest'anno, con orgoglio, il decimo anniversario della propria neutralità carbonica.

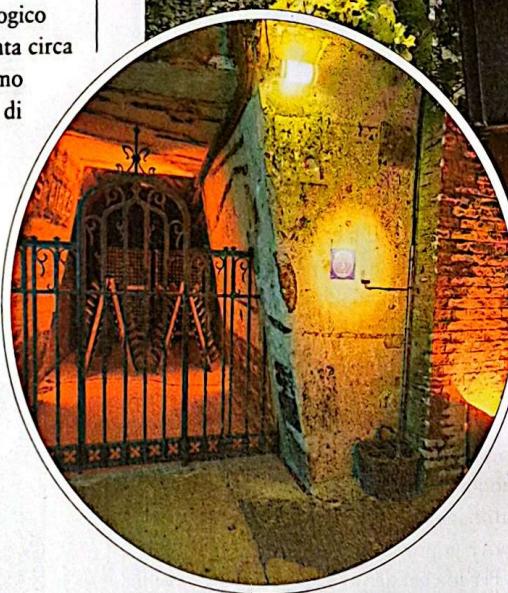
> (Comité interprofessionnel du Vin de Champagne), diversi produttori hanno unito le forze per creare una banca genetica che conservi la massima diversità possibile. Le selezioni più promettenti tornano nei vigneti: un investimento in qualità, resilienza e futuro dell'appellation.

Anche altre iniziative sostenibili si stanno imponendo: Champagne Drappier ha celebrato il decimo anniversario della propria neutralità CO<sub>2</sub>, ricevendo ottime valutazioni per il suo "Quatuor Extra Brut NV". Moët Hennessy investe in progetti di tutela climatica, biodiversità e stoccaggio del carbonio. Alla più recente Trophy, la maison ha ottenuto punteggi eccellenti con "Krug Grande Cuvée 173ème Édition Brut NV" e "Dom Ruinart Blanc de Blancs Brut 2013". Un successo offuscato però dalla scomparsa del leggendario chef de cave di Ruinart, Frédéric Panaïotis, che dal 2007 aveva definito l'identità enologica della maison.

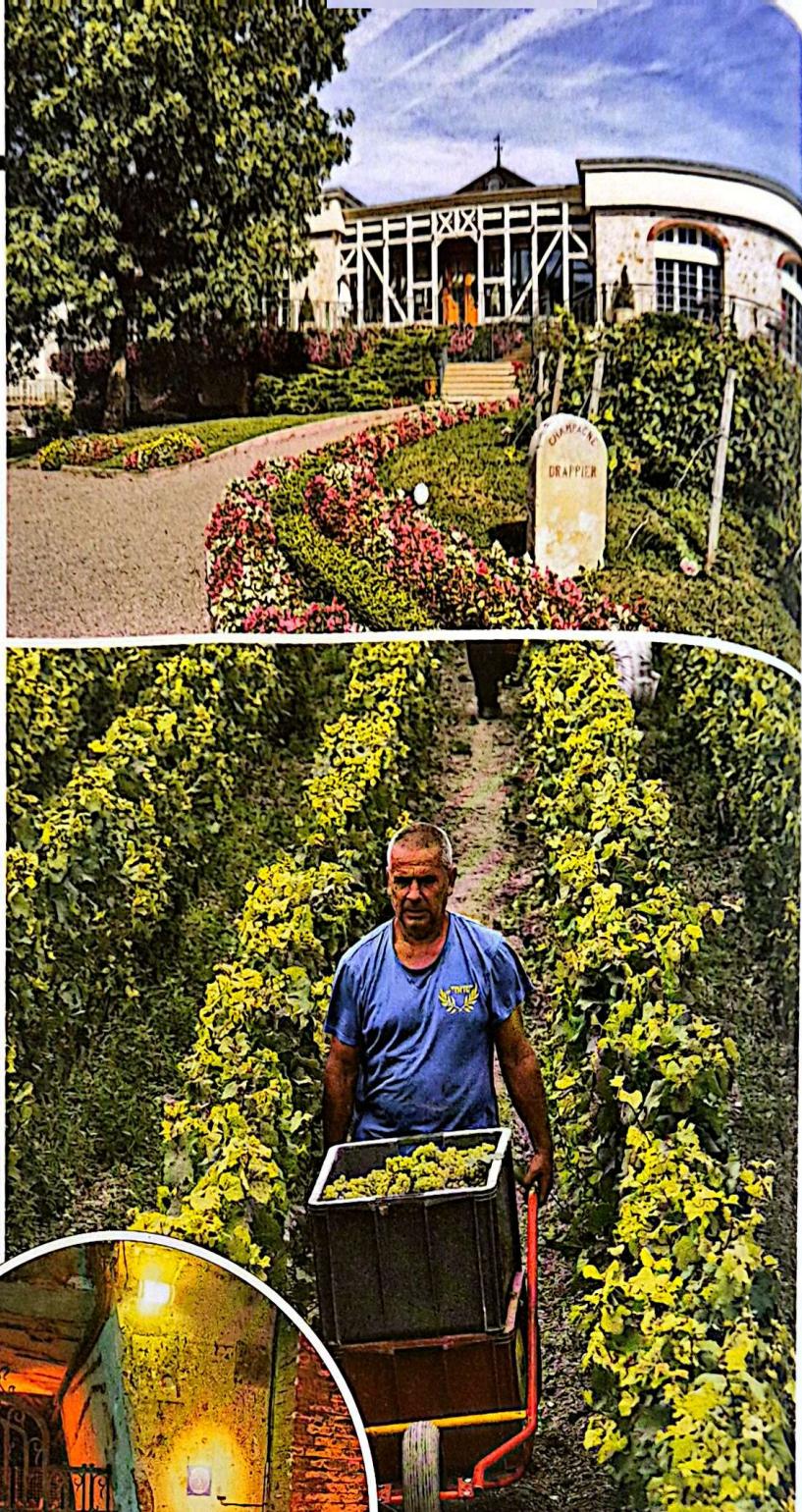
Parallelamente, cresce l'importanza del marchio "Viticulture Durable en Champagne", valido solo nella regione: il 43% dei 34.200 ettari di vigneti è oggi certificato. La produzione di Champagne biologico continua ad aumentare e rappresenta circa l'8% del totale. Nel corso dell'ultimo anno, il CIVC ha ampliato i criteri di sostenibilità, includendo anche aspetti sociali e condizioni di lavoro migliorate. In questo modo, la Champagne si prepara a un futuro più ampio e resiliente, capace di tutelare il proprio paesaggio culturale unico.

#### TRA SPLENDORE E REALTÀ

Dietro il fascino scintillante del settore si nasconde una realtà impegnativa: nel 2024, secondo il



CHAMPAGNE POMMERY È CELEBRE NON SOLO PER LE SUE CUVÉE, MA ANCHE PER I 18 CHILOMETRI DI CANTINE SCAVATE NEL GESSO.



Comité Champagne, sono state esportate 271,4 milioni di bottiglie, con un calo mondiale del 9% rispetto all'anno precedente. Le gelate primaverili e le estati umide hanno causato gravi perdite di raccolto. Per mantenere l'equilibrio tra domanda e offerta, il Comité ha fissato il limite di resa a 10.000 kg per ettaro nel 2024 e a 9.000 kg nel 2025.

Proprio in questo contesto complesso, alcuni produttori dimostrano con forza la loro fedeltà alla qualità assoluta. Tra questi, Laurent-Perrier con il suo straordinario "Grand Siècle Iteration N°24", una

cuvée dei millesimi 2004, 2006 e 2007, che incarna l'eleganza e la costanza che contraddistinguono la maison da decenni: un vino di grande complessità, profondità e persistenza. Altamente valutati anche gli Champagne di prestigio con millesimo "Winston Churchill 2015 Brut" di Pol Roger, la "Cuvée Louise Brut 2006" di Pommery, ancora vibrante e nobilmente evoluta, e il "Nicolas François Extra Brut 2012" di Billecart-Salmon, un omaggio al fondatore della maison.

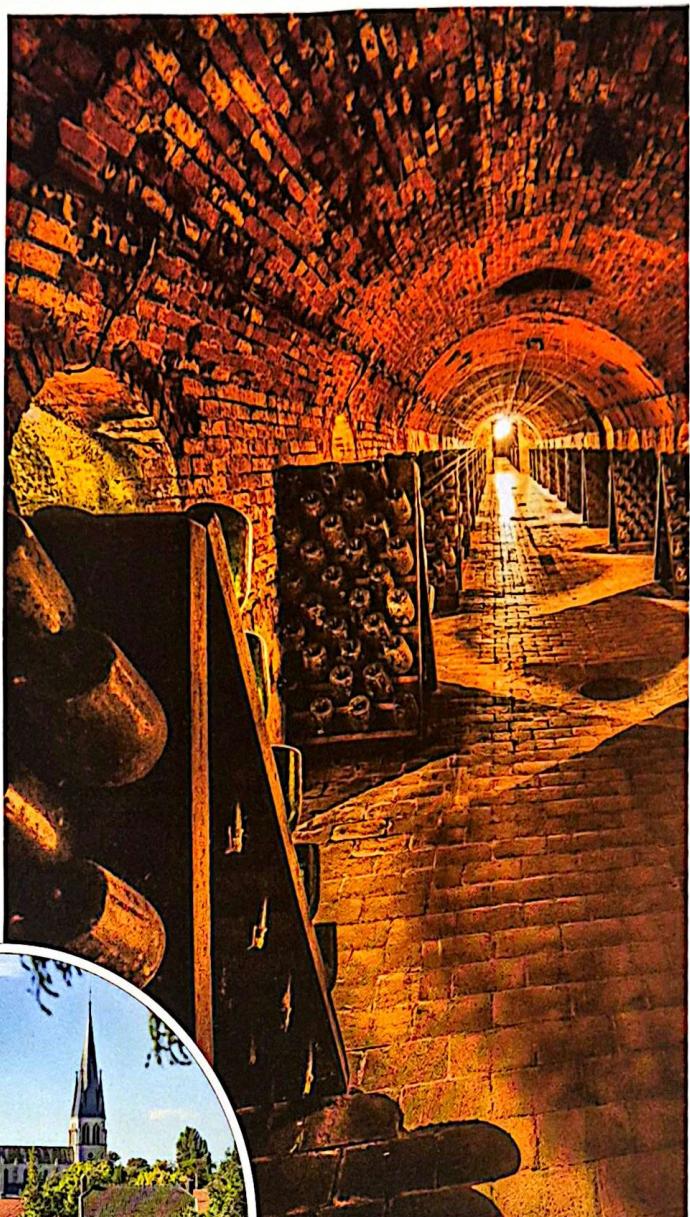
### LA VIE EN ROSE

Gli Champagne Rosé restano saldamente in cima alle preferenze, sia per domanda sia per qualità. Nelle degustazioni si sono distinti, tra gli altri, Laurent-Perrier con la rarità "Alexandra Rosé Millésimé 2012 Brut", Louis Roederer con il "Brut Rosé 2017", e Charles Heidsieck con il "Rosé Réserve Brut NV". In casa Heidsieck, Élise Losfelt ha passato il testimone di chef de cave a Émilien Erard, già figura chiave della maison dal 2018. Sul mercato tedesco, i Rosé sono ormai tra i più venduti, con una quota di mercato del 14%.

### CHAMPAGNE – CULTURA, STORIA E FUTURO

Tra sfide climatiche, calo delle vendite e crisi globali, le maison

Nelle cantine della Montagne de Reims maturano le Cuvée de Prestige "Grand Siècle Iteration", create da tre vecchie annate.



e i vignaioli indipendenti restano fedeli al loro rigoroso standard qualitativo. Con spirito innovativo, precisione artigianale e dedizione assoluta, guardano avanti. Il millesimo 2025 promette già ora qualità straordinarie, nonostante l'anticipo della vendemmia. Nuove idee, freschezza, varietà, responsabilità sociale e cura del terroir dimostrano che lo Champagne non è solo simbolo di lusso ed eleganza, ma anche un impegno a preservare un patrimonio UNESCO e a offrire momenti di piacere scintillante per il futuro. <

Pol Roger è una delle poche grandi maison di Champagne ancora a conduzione familiare, con oltre 150 anni di storia.