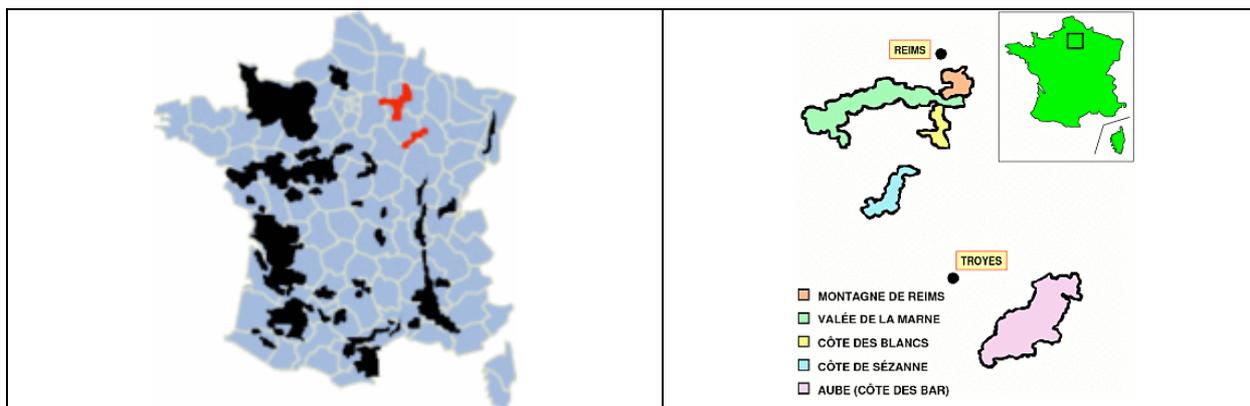


CHAMPAGNE:



L'area di produzione del *Vin de Champagne* (in rosso) fra le aree vitivinicole francesi

L'attuale regione della Champagne, ha una superficie vitata di circa 24.000 ettari, questo territorio viticolo è il meno esteso e il più settentrionale della Francia. L'area di produzione fu definita e delimitata nel 1927 dall'INAO (Institut National des Appellations d'Origine, Istituto Nazionale delle Denominazioni di Origine). Attualmente operano nella Champagne circa 15.000 viticoltori che conferiscono le uve a 110 Maison de Champagne con lo scopo di produrre il celebre vino con le bollicine. Alcuni viticoltori - circa 5.000 - oltre a vendere le proprie uve alle maison, trattengono una parte del raccolto per produrre il proprio Champagne e spesso i risultati di questi piccoli produttori sono semplicemente straordinari. La Champagne è classificata in accordo ad un sistema - detto Echelle des Crus (scala dei cru) - e noto come Classificazione dei Vigneti. Questa classificazione fu stabilita nel 1911 sulla base della qualità di ogni singolo cru e alla sua distanza dal cuore commerciale della Champagne, cioè Reims e Epernay. Essenzialmente il sistema classifica i diversi comuni della Champagne in base al valore commerciale delle uve coltivate nel comune stesso ed espresso con un valore percentuale. I comuni sono classificati in tre categorie: Grand Cru (100%), Premier Cru (90-99%) e Cru (80-89%). Il valore percentuale definisce il valore commerciale delle uve - e quindi anche la qualità - in base al prezzo stabilito per le uve della Champagne. Questo significa che le uve provenienti da un comune Grand Cru - la cui classificazione è 100% - saranno pagate esattamente il prezzo stabilito. Le uve provenienti da un comune che, per esempio, è classificato come 85%, saranno pagate per l'85% del prezzo stabilito. In termini pratici se il prezzo delle uve è fissato, per esempio, a € 10, le uve provenienti dai Grand Cru saranno pagate € 10, mentre quelle provenienti dai comuni a 85% saranno pagate € 8,50. Attualmente solamente 17 comuni sono classificati come Grand Cru, 41 come Premier Cru e i restanti 255 come Cru.

La Champagne è divisa in cinque aree di produzione: la Montagne dei Reims (Montagna di Reims), Côte des Blancs (Costa dei Bianchi), Vallée de la Marne (Valle della Marna), Côte de Sézanne (Costa di Sézanne) e Aube (o Côte des Bar):

- Montagne di Reims (dipartimento della Marna): le colline, principalmente esposte a Sud, sono caratterizzate da terreni gessosi che assicurano un ottimo drenaggio ed il cui colore chiaro riflette intensamente i raggi del sole. Il vitigno predominante è il pinot noir. Nelle cantine (caves) delle montagne di Reims riposano degli champagnes rinomati per la potenza, la struttura e la nobiltà;

- Valle della Marna (Marna ed Aisne): le colline sono caratterizzate da terreni argillosi e calcarei, a tendenza marnosa. Il vitigno principale è il pinot meunier. Gli champagnes della valle della Marne, grazie alla loro grande varietà, possiedono un seducente *bouquet* fruttato ed un'elevata morbidezza;
- Côte des blancs (Marna); il vitigno principale è lo chardonnay, l'unica uva a bacca bianca autorizzata per la produzione dello champagne. I terreni, gessosi, assicurano elevate riserve d'acqua e di calore del sottosuolo. La Côte des Blancs dà vita a champagnes pregiati, caratterizzati da vivacità e carattere, e dagli aromi leggeri e delicati, simboli di finezza ed eleganza;
- Vigne dell'Aube, Bar-sur-Aube, Bar-sur-Seine (dipartimento dell'Aube): nei terreni gessosi a tendenza marnosa il vitigno principale è il pinot noir. Gli champagnes della Côte des Bar sono vini di carattere, rotondi e dagli aromi complessi.

I 17 Grand Cru della Champagne sono: Louvois, Bouzy, Ambonnay, Verzy, Verzenay, Mailly-Champagne, Beaumont-sur-Vesle, Sillery e Puisieulx (Montagne de Reims); Aÿ e Tours-sur-Marne (Vallée de la Marne); Oiry, Chouilly, Cramant, Avize, Oger e Mesnil-sur-Oger (Côte des Blancs). Le più grandi cantine della Champagne si trovano a Épernay e a Reims.

Storia

Lo champagne è uno dei pochi vini ai quali sia stato attribuito un inventore, l'abate benedettino Dom Pérignon, anche se esistono varie versioni sulla sua origine. I vini della regione della Champagne erano conosciuti fin dal medioevo; venivano prodotti principalmente dai monaci delle numerose abbazie presenti nella regione, che lo usavano come vino da messa. Ma anche i regnanti francesi apprezzavano molto questi vini, fini e leggeri, tanto da offrirli in segno di omaggio agli altri regnanti europei. Si trattava però principalmente di vini fermi, quindi senza spuma, e rossi. Le guerre ed i saccheggi, che nel 1600 devastarono la regione, causarono la distruzione e l'abbandono delle abbazie e dei conventi, e quindi il decadimento delle annesse vigne. Intorno al 1670 Pierre Pérignon, giovane frate benedettino, giunse all'abbazia d'Hautvillers, vicino ad Épernay, con l'incarico di tesoriere; egli trovò il convento, e le vigne, in uno stato di totale abbandono e si adoperò per rimetterle in sesto. Il suo lavoro fu indirizzato principalmente alla produzione del vino; da perfezionista qual era, si applicò alla selezione delle uve migliori (la sua scelta cadde sul pinot noir), al privilegiare i terreni più vocati alla produzione, ad affinare le tecniche del taglio dei vini (**assemblaggio** di uve dello stesso tipo provenienti da zone diverse), ed a preferire una spremitura dolce per ottenere un mosto chiaro anche se da uve a bacca nera (tutte tecniche caratteristiche, ancora oggi, della produzione dello champagne). Rimane il dubbio sulla genesi della trasformazione del vino fermo in vino spumante:

Una versione afferma che lo champagne sia nato casualmente per errore durante il processo di vinificazione di alcuni vini bianchi; tale errore avrebbe causato lo scoppio di alcune bottiglie poste ad affinare in cantina e quindi portato alla scoperta, da parte dell'abate, della "presa di spuma".

Un'altra versione afferma che l'abate, per rendere più gradevole il vino prodotto, vi aggiungesse in primavera dei fiori di pesco e dello zucchero, tappando successivamente la bottiglia con tappi di legno di forma tronco-conica; allo stappare della bottiglia si produceva della spuma.

Un'ulteriore versione afferma che i viticoltori che usavano vinificare le uve di pinot si fossero resi conto che il vino ottenuto invecchiava male nelle botti, per cui decisero di imbottigliarlo subito dopo la fermentazione; nelle bottiglie questo vino conservava efficacemente gli aromi, ma aveva il difetto di diventare naturalmente spumante, il che comportava lo scoppio di molte bottiglie.

Quale che sia la versione, l'abate arrivò alla conclusione che la spuma fosse dovuta ad una rifermentazione (dovuta o ad errori nella vinificazione o all'aggiunta di lieviti - contenuti nei fiori di pesco - e di zucchero) del vino, con conseguente produzione di anidride carbonica. A questo punto, resosi conto della gradevolezza del vino "spumante", decise di perfezionarne la produzione. Messe da parte le versioni più o meno romanzate, i veri grandi meriti di Dom Pérignon nell'evoluzione della tecnica di produzione dello champagne furono quelli di definire il vitigno più adatto (il pinot noir), di applicare metodicamente la tecnica dell'**assemblaggio** e di sostituire i tappi di legno a forma tronco-conica, usati fino ad allora, con tappi di sughero, ancorati al collo della bottiglia per mezzo di una gabbietta metallica. Da quel momento in poi anche altri proprietari di vigne della zona iniziarono a produrre il vino seguendo le indicazioni dell'abate ed i nuovi produttori contribuirono all'affinamento ed al miglioramento della tecnica di produzione dello champagne. Ad esempio il problema della formazione di un deposito nelle bottiglie durante la permanenza in cantina per la seconda fermentazione (la cosiddetta feccia) fu risolto dai tecnici dell'azienda di Barbe Nicole Ponsardin, vedova Clicquot (la famosa "Veuve Clicquot"); essi idearono le **pupitres** (strutture a "V" rovesciata costituite da due tavole di legno incernierate su un lato e dotate di fori in cui inserire i colli delle bottiglie) e misero a punto il **remuage sur pupitres**, tecnica che consentiva di effettuare la separazione dei lieviti dal vino, dando così allo champagne la limpidezza che lo caratterizza. La crescita della popolarità dello champagne ha portato alla nascita di aneddoti e leggende difficilmente verificabili, quali il fatto che Dom Pérignon fosse un esperto assaggiatore di vini (in realtà egli era astemio ma, essendo anche vegetariano, era un eccellente assaggiatore di uve), la confessione in punto di morte da parte di Dom Pérignon della ricetta segreta dello champagne (non di ricetta si trattava, ma soltanto dell'indicazione di aggiungere al vino zucchero e miscela di liquori), il fatto che la forma del bicchiere a coppa in cui veniva servito fosse stata modellata sulla forma - considerata perfetta - del seno di Madame de Pompadour, ed altre ancora. Rimane il fatto che lo champagne è un vino la cui notorietà è diffusa in tutto il mondo ed il cui uso ha assunto valenza simbolica in varie situazioni (basti pensare al varo delle navi, alle premiazioni delle gare automobilistiche e ciclistiche ed in generale a tutte le celebrazioni di eventi particolarmente importanti).

Dati tecnici

Lo champagne è un vino che presenta varie caratteristiche particolari rispetto agli altri grandi vini:

- la vendemmia viene effettuata manualmente (il disciplinare vieta l'uso delle macchine vendemmiatrici) in quanto è essenziale che l'uva arrivi al corretto grado di maturazione e perfettamente integra alla pigiatura. Lo champagne in effetti è un vino bianco ottenuto principalmente con uve a bacca nera - il pinot - ed è perciò importante che il succo (che deve essere incolore) non venga macchiato dal contatto con l'esterno della buccia (evento che può accadere anche durante la fase di raccolta effettuata meccanicamente).quasi sempre viene effettuato l'assemblaggio tra vini di provenienza e di millesimi (annate) differenti, al fine di assicurare una continuità delle caratteristiche qualitative ed organolettiche. L'indicazione del millesimo, facoltativa, è possibile solo quando vengono assemblati vini della stessa annata; ciò è generalmente indice di un'elevata qualità. E' un vino spumante mantenuto in pressione nella bottiglia per mezzo di un tappo a forma di fungo (contrariamente alla forma cilindrica dei tappi normalmente utilizzati), coperto da una capsula metallica e trattenuto da una gabbietta in fil di ferro. All'apertura, il tappo tenderà saltare e lo champagne a fuoriuscire rapidamente producendo molta schiuma, il che ne rende il servizio leggermente complesso. Una volta versato nel bicchiere, che è di preferenza una "flûte" da champagne, si ha la produzione più o meno persistente di bollicine (pèrlage) che tendono a salire verso la superficie del liquido.
- la marca (non obbligatoria) è un elemento essenziale per l'identificazione; gli champagnes più pregiati sono champagnes di marca.

Vitigni utilizzati

Per la produzione è autorizzato l'uso di cinque vitigni, di cui tre principali:

- Chardonnay (uva a bacca bianca, 26 % della superficie piantata),
 - pinot noir (uva a bacca nera, 37 % della superficie piantata),
 - pinot meunier (uva a bacca nera, caratterizzata da una maturazione leggermente più tardiva rispetto al pinot noir, 37 % della superficie piantata),
- e due vitigni tradizionali (superficie piantata molto limitata oramai quasi scomparsi):
- arbanne,
 - petit meslier.

Resa: la legislazione prevede che per ogni 4000 kg di uva solo 2550 litri di mosto possono essere usati per elaborare lo champagne.

le uve coltivate nella Champagne e con le quali si può produrre il celebre vino sono lo Chardonnay - responsabile della finezza ed eleganza - il Pinot Nero - responsabile per la struttura e gli aromi - e il Pinot Meunier, a cui si riconosce il merito di aumentare la ricchezza e la complessità aromatica di frutti così come la struttura.

Vinificazione

Il vino Champagne viene prodotto secondo il metodo classico, chiamato anche metodo champenoise, che consiste principalmente nell'operare una doppia fermentazione del mosto, la prima volta nei tini, la seconda volta nelle stesse bottiglie, in cantina, con l'esecuzione del "remuage" (rimescolamento) regolare delle stesse. Il procedimento di vinificazione prevede numerose fasi. Le uve vengono raccolte manualmente in maniera selettiva, cioè scegliendo solo i

grappoli che hanno raggiunto la giusta maturazione, e trasportate alla pressatura cercando di mantenere il più possibile l'integrità degli acini. Successivamente si pressano le uve in maniera soffice, si separano rapidamente le bucce dal mosto e si mette il vino in botte per la fermentazione. La prima fermentazione, chiamata fermentazione alcolica è identica a quella che subiscono i vini *tranquilli* (cioè non effervescenti). Quando questa prima fermentazione si conclude (di solito in primavera), si imbottiglia il *vino di base* con un tappo cavo (solitamente in plastica) dopo avergli aggiunto dei lieviti selezionati (prelevati da ceppi della zona dello champagne) e dello zucchero al fine di far avviare la seconda fermentazione; questa seconda fermentazione produce anidride carbonica che determina la formazione di bollicine, cioè della spuma. Tuttavia, questa seconda fermentazione provoca anche la formazione di feccia, che intorbidisce il vino, e che è necessario eliminare. Per far ciò occorre sistemare le bottiglie sulle **pupitres** strutture a "V" rovesciata costituite da due tavole di legno incernierate su un lato e dotate di fori in cui inserire i colli delle bottiglie. Ogni giorno le bottiglie vengono ruotate con un movimento secco (**remuage sur pupitres**), con una rotazione inizialmente di un ottavo di giro e successivamente aumentata a un sesto e, alla fine del processo, a un quarto di giro. Tale operazione ha lo scopo di staccare la feccia dalla parete interna della bottiglia e farla scendere in basso verso il collo della stessa. Nello stesso tempo le **pupitres** vengono allargate, in maniera che l'angolo di inclinazione delle bottiglie rispetto al suolo aumenti fino a diventare quasi verticale. Dopo alcuni mesi le fecce sono tutte raccolte all'interno del tappo. Per eliminare le fecce si inserisce il collo della bottiglia in una soluzione salina a bassissima temperatura, che provoca l'istantaneo congelamento delle fecce; a questo punto si toglie il tappo (questa operazione si chiama **dégorgement**, e se fatta a mano è definita "à la volée"), e con esso il deposito di feccia. Dopo il **dégorgement** si effettua il **dosage**, cioè si rabocca la bottiglia con una miscela (chiamata **liqueur d'expédition**) di vini vecchi, zucchero e liquori tipo cognac o armagnac; ogni produttore custodisce gelosamente la composizione di questa miscela, che determina sia le caratteristiche organolettiche finali dello champagne sia, per la quantità di zucchero presente, la sua tipologia o **dosage brut, sec, demi-sec**, ecc. Una volta eseguita questa operazione non resta che tappare la bottiglia con il caratteristico tappo di sughero, la capsula metallica e la gabbietta in fil di ferro. Le bottiglie vengono lasciate ad affinare ancora e, dopo alcuni mesi sono pronte per il consumo.

Tipi di champagne

Gli champagne si possono differenziare per il colore, per il tipo di uve utilizzate, e per il dosaggio (quantità di residuo zuccherino).

Colore

Lo champagne può essere **bianco** o, più raramente, **rosé**. Lo champagne rosé può essere ottenuto mescolando vini bianchi e vini rossi o da una breve macerazione a contatto con le bucce delle uve a bacca rossa.

Uve

Lo champagne ottenuto da sole uve a bacca bianca si chiama **blanc de blancs**; lo champagne ottenuto da sole uve a bacca nera si chiama **blanc de noirs**.

Dosaggio

Tecnicamente è l'aggiunta allo champagne, prima dell'imbottigliamento, di una piccola dose di sciroppo composto da zucchero di canna, vini vecchi e, a volte, cognac o altri distillati. Lo scopo del dosaggio è duplice: da un lato serve ad 'addolcire' un vino che non ha residuo zuccherino e, di conseguenza, si presenta con un'acidità molto elevata, dall'altro lato è fondamentale per fornire allo

champagne (soprattutto se non millesimato) quelle sfumature di aroma e di gusto caratteristiche del produttore, cioè quello che in gergo viene definito **goût maison**.

Le bottiglie di champagne



Esempi di differenti formati di bottiglie (da sinistra a destra). Sulla scala: magnum, normale, mezza, quarto. Sul pavimento: Balthazar, Salmanazar, Mathusalem, Jeroboam

La bottiglia di champagne classica ha una capacità di 75 cl ed è più spessa e resistente delle normali bottiglie di vino.

I produttori di champagne hanno creato nel XIX secolo una serie di bottiglie di differenti capacità:

- la huitième: 9,4 cl (rara)
- il quarto: 18,75 o 20 cl
- la mezza: 37,5 cl
- la media: 60 cl (rara)
- la bottiglia: 75 cl
- la magnum: 1,5 l : 2 bottiglie
- la jéroboam: 3 l: 4 bottiglie
- la réhoboam: 4,5 l: 6 bottiglie
- la mathusalem: 6 l: 8 bottiglie
- la salmanazar: 9 l: 12 bottiglie
- la balthazar: 12 l: 16 bottiglie
- la nabuchodonosor: 15 l : 20 bottiglie
- la salomon 18 l : 24 bottiglie
- la souverain 26,25 l : 35 bottiglie
- la primat 27 l : 36 bottiglie
- la melchizédec 30 l : 40 bottiglie

Soltanto la mezza-bottiglia, la bottiglia e la magnum sono utilizzate per la seconda fermentazione; gli altri formati vengono generalmente riempiti con vino già fermentato. Alcuni produttori hanno recentemente messo in commercio bottiglie di capacità superiore alla

jéroboam (chiamati, ad eccezione del *souverain* e del *primat*, col nome di re biblici) come la **salomon** (18 litri) o la **melchizédec** (30 litri); tali formati sono poco usati, in quanto difficilmente maneggiabili, fragili e molto costosi da produrre.

Il tappo



☐
Sugheri di Champagne

Il tappo di sughero delle bottiglie di champagne è caratteristico per la forma a fungo che assume dopo la stappatura. In effetti il tappo non ha quella forma al momento dell'imbottigliamento, ma è cilindrico, di diametro decisamente maggiore di quello del collo della bottiglia in cui deve essere inserito. Affinché possa entrare (per circa la metà della sua lunghezza originaria) è necessario che sia compresso radialmente con forza tramite un'apposita attrezzatura, e immediatamente dopo, la parte di esso rimasta fuori della bottiglia deve essere "gabbiettata", essere cioè compressa assialmente per essere assestata sul "raso bocca" della bottiglia affinché si possa instaurare il cosiddetto "effetto tappo corona". L'insieme di queste due compressioni che il tappo subisce, dapprima quella radiale (introduzione in bottiglia) e, di seguito quella assiale (gabbiettatura), agendo in sinergia, consentono al tappo, sottoposto alla pressione dell'anidride carbonica presente nella bottiglia, di contrastare efficacemente la fuoriuscita di questo gas. Col tempo il tappo via via perde la sua elasticità naturale, e la parte situata più vicina all'imboccatura della bottiglia si degraderà più velocemente di quella situata più in basso, costringendo il tappo ad assumere la forma che si conosce.

Il tappo è formato da due parti ben distinte, le cui differenze sono facilmente individuabili anche a occhio nudo:

Il "corpo", costituito da un agglomerato di sughero di alta qualità (utilizzato per questa parte del tappo per ragioni economiche, ma anche per motivi tecnici). Questa parte non è a contatto con il vino e costituisce la totalità della parte superiore al "raso bocca" della bottiglia. Una parte del "corpo" (9-12 mm) viene introdotta nel "collo" della bottiglia.

La "testa", che è costituita (in genere) da due rondelle di sughero massiccio incollate una sull'altra alla base del "corpo"; si tratta della parte che entra nel "collo" della bottiglia ed è esposta al contatto con il vino.

Una volta assemblati, levigati e rifiniti, i tappi vengono selezionati, in alcuni casi, trattati in superficie con (paraffina), ma in ogni caso, devono essere lubrificati con prodotti adatti al fine di rendere possibile la loro introduzione in bottiglia, migliorare la loro tenuta e agevolare la loro futura estrazione.

Sulla testa del tappo viene poggiata una placchetta in alluminio (con impressa solitamente la marca dello champagne), ed il tutto viene chiuso con una gabbietta di fil di ferro, chiamata *muselet* che ha

la funzione principale di trattenere il tappo che, spinto dalla pressione sviluppata dall'anidride carbonica interna alla bottiglia, tenderebbe ad essere espulso dalla bottiglia stessa. Le placchette sono diventate oggetto di collezionismo.

L'etichetta

Sull'etichetta di una bottiglia di champagne si trovano numerose informazioni: la marca, il nome del vinificatore, il dosaggio (brut, sec, etc.), l'eventuale millesimo, il comune d'origine delle uve, e talvolta il livello qualitativo delle uve: **grand cru** per i diciassette comuni che hanno diritto a fregiarsi di questo titolo (il più pregiato) o **premier cru** per altri quarantuno comuni. Inoltre è obbligatorio indicare l'organizzazione professionale del produttore, con una sigla di due lettere (solitamente stampata con caratteri minuscoli sull'etichetta).

Questa sigla, che è forse l'indicazione più importante per definire la qualità ed il valore di uno champagne, ha i seguenti significati:

NM: **négociant-manipulant**; è il caso di una casa produttrice di champagne che compra le uve e le assembla per elaborare e commercializzare il vino; si tratta in generale degli champagne più pregiati, prodotto dalle case dai nomi più famosi

RM: **récoltant-manipulant**; raggruppa l'insieme dei vignaioli che elaborano e commercializzano le proprie uve; si tratta in generale di prodotti molto buoni

CM: **coopérative de manipulation**; è il caso di gruppi di produttori che assemblano le uve, le elaborano e le commercializzano; si tratta in genere di prodotti non eccelsi, ma accettabili

RC: **récoltant-coopérateur**; i viticoltori conferiscono le loro uve ad una cooperativa che ha l'incarico di eseguire la vinificazione; le bottiglie vengono quindi restituite ai singoli produttori per la commercializzazione

ND: **négociant-distributeur**; è il caso di un commerciante che acquista le bottiglie pronte per il consumo e le commercializza con il proprio marchio

Caratteristiche di produzione

Lo Champagne presenta molte caratteristiche d'originalità fra i grandi vini francesi, in particolare:

- la raccolta è manuale (le macchine per vendemmiare sono vietate) poiché è essenziale che le uve giungano in perfetto stato.

- la **spremitura** viene effettuata con torchi "tradizionali" o "pneumatici" in modo tale da non macchiare il mosto al contatto della pelle dell'acino; si tratta infatti di un vino bianco derivato in gran parte da un'uva nera è - il pinot -;

- impiego della mescolanza tra i tipi di uve di diversi allo scopo di garantire una continuità nelle qualità enologica e nelle caratteristiche organolettiche;

- l'indicazione della data (possibile ma non obbligatoria) avviene solo quando sono riuniti vini dello stesso anno. È generalmente il segno di una grande qualità;

- il vino spumante è mantenuto sotto pressione nella sua bottiglia da un tappo avente la forma di un fungo, fermato con una capsula di filo di ferro;

- è il solo vino francese che diventa rosa riunendo vino rosso (di Champagne) con vino bianco. Lo champagne rosato può anche essere ottenuto lasciando la pelle delle uve nere a contatto del mosto dopo la spremitura.

Il marchio

La denominazione « **champagne** » è una AOC (appellation d'origine contrôlée), corrispondente all'italiana DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita); ma anche il termine **champagne** è ugualmente tutelato da apposite norme internazionali contro l'uso non autorizzato.

Ad esempio il comune di Champagne, situato nel cantone di Vaud in Svizzera, ha dovuto rinunciare a riportare il nome Champagne sui vini (non spumanti) prodotti nel suo territorio - di 28 ettari - in virtù di un accordo internazionale stipulato tra la Svizzera e l'Unione europea nel dicembre 1998.

Per la stessa ragione lo stilista Yves Saint-Laurent ha dovuto annullare il lancio di un profumo al quale aveva deciso di dare il nome *Champagne*.

I produttori più famosi

Henriot
Louis Casters
Ruinart
Bollinger
Heidsieck Monopole
Krug (gruppo LVMH)
Laurent-Perrier
Moët et Chandon (gruppo LVMH)
Mumm
Piper-Heidsieck (gruppo Rémy Cointreau)
Louis Roederer
Taittinger
Veuve Clicquot-Ponsardin (gruppo LVMH)
Philipponnat
Jacques Selosse
Mercier (gruppo LVMH)
Perrier Jouet
Gosset
Billecart Salmon
Vranken (gruppo Vranken Pommery)
Pol Roger
Drappier
Tarlant
Francois Hemart
J.De Telmont
Lanson

Deutz

Ayala

Jacquart

Eric Rodez

Servire lo champagne

Lo champagne va servito sempre freddo, ma non ghiacciato, ad una temperatura tra i 5° e i 7° gradi centigradi.

Porre per tempo la/le bottiglia/e nel refrigeratore, mai nel congelatore; la temperatura uniforme si raggiunge in circa 2 ore, se si mantengono le bottiglie nella parte alta, la più fredda.

In caso di necessità di operare in tempi rapidi, utilizzare un secchiello con abbastanza ghiaccio e porvi la bottiglia; per accelerare il raffreddamento si possono aggiungere alcune manciate di sale.

Stappare la bottiglia estraendo il tappo con un movimento rotatorio, dopo averlo privato della gabbietta. Tenere la bottiglia leggermente inclinata. Nell'ultima fase di estrazione del tappo porre avvertenza a non farsi sfuggire lo stesso per non colpire il commensale che sta di fronte a noi e per non far sentire il botto: tipico, ma poco elegante.

Tenendo la bottiglia nella parte posteriore della stessa e reggendola con una sola mano, versare lentamente nei calici il prezioso liquido, facendo attenzione che la spuma non debordi. Imporre un movimento rotatorio alla bottiglia per non far gocciolare il vino al termine dell'operazione di versamento.

Lo champagne si versa in bicchieri appositi a forma di coppa con piede, o a forma di tubo allungato (questi ultimi, detti *flûte*). La preziosità e l'eleganza dei calici aumentano il piacere di questo brindisi.

Sabler o sabrer le champagne ?

Sabler : "Sabler le champagne ? C'est le boire d'un trait. Sauvages!". Con il termine '**sabler**' si intende il bere un bicchiere di champagne tutto d'un fiato.

Sabrer: "Sabrer le champagne ? C'est faire sauter le bouchon avec un sabre comme savait le faire la soldatesque. Sauvages!" La Sabre è la sciabola; con il termine "sabrer" si intende quindi una sciabolata, con la quale si fa saltare il collo delle bottiglie di Champagne. È una antica usanza, oggi molto più scenografica che altro, che non si usa quasi più se non per dimostrazioni; anche se ultimamente è tornata di moda, benché sia una vera offesa allo champagne.