

Sinonimo di festa ed esclusività, il re dei vini francesi celebra nuovi record di vendite e di popolarità nel mondo

| di Gaetano Belloni e Andrea Colombo

Festeoggiare a Champagne

La leggenda narra che Napoleone Bonaparte amasse così tanto lo Champagne da attribuirsi anche il titolo di «Sabreur» (scialabolatore) per celebrare le proprie vittorie (ma anche le sconfitte) sui campi di battaglia: «In caso di vittoria me lo meritai, in caso di sconfitta ne ho bisogno» affermava. Anche la Regina Elisabetta II consumava regolarmente Champagne, convinta che fosse utile per riposare bene. Champagne è diventato nel tempo sinonimo di

festa e lusso, simbolo di eleganza ed esclusività, una fama che si è costruita in 350 anni di storia. E l'Italia non fa eccezione: 9,2 milioni di bottiglie importate nel 2021 (settimo mercato al mondo in termini di volumi), per un valore di 200 milioni di euro, e una predilezione per le bottiglie di pregio. Gli italiani sono infatti da sempre consumatori molto legati ai grandi marchi (il 78,7% del mercato), che preferiscono rispetto agli champagnes di Vignerons e cooperative, che detengono



1. Dom Pérignon Vintage 2004 - Plénitude 2 - Millesimato in numero limitato. L'anno 2004 segnerà la storia della Maison per la sua ricchezza e generosità. 2. Mumm Grand Cordon - Soffisticata cuvée custodita in una bottiglia in vetro riciclato, senza etichetta frontale, la più leggera al mondo. 3. Moët & Chandon

Grand Vintage 2025 - Ogni Grand Vintage è unico nel suo genere ed esprime la libera interpretazione dell'annata da parte dello Chef de Cave. 4. Jacquart Cuvée Prestige Alpha 2012 - Solo Pinot nero e Chardonnay provenienti da vigneti classificati Premier cru e Grand cru. Affinamento di sette anni sul lievito. 5.

AMC Cuvée Mirede - 100% Chardonnay, con due Grand Cru di Avize (30%) e Oger (10%) della vendemmia 2019, fermentato per un terzo in barrique. 6. Taittinger Prestige Rosé - Rosé d'assemblaggio dall'eleganza e delicatezza tipiche della Maison. Da aperitivo, si abbina altrettanto bene a un dessert alla frutta.

7. Tanca Brands Cuvée Pascal Blanc de Blancs - Una sola parcella di vigneto e un solo anno di vendemmia, 80% Chardonnay e 20% Pinot bianco, aroma di agrumi e pompelmi. 8. Ruinart Dom Ruinart 2010 - Il millesimato della più antica Maison de Champagne presentato quest'anno con il nuovo