



HARMONIA MUNDI
*È un omaggio totale alla città
di Venezia il nuovo
Spumante di Santa Margherita*

CANTINE LUNAE
*Il design avveniristico
della tenuta più peculiare
dei Colli di Luni*

CA' DEL MORO
*Cena a sei mani e cinque
movimenti al resort & restaurant
de La Collina dei Ciliegi*

SPIRITO di VINO

RICCARDO COTARELLA

*Le cantine di famiglia,
la consulenza a
oltre 100 aziende nel mondo.*

*Intervista a uno
dei più autorevoli enologi
del panorama
internazionale, che ha scelto
i vini per il G7*



Grandi bottiglie

di Chiara Giovoni

LA STRAORDINARIA GENESI DI UNA GRANDE ANNÉE



Al debutto l'inedita versione della cuvée più rappresentativa della Maison Bollinger, singolare per condizioni climatiche e assemblaggio



La presentazione milanese della nuova annata della celebre cuvée La Grande Année di Bollinger, organizzata dall'importatore esclusivo per l'Italia, il Gruppo Meregalli, è stata un'occasione senza precedenti non solo per approfondire lo stile su cui si fonda la Maison, ma anche per comprendere come ci si adatta in Champagne all'eccezionalità, sempre più frequente, di un'annata caratterizzata da circostanze climatiche tanto straordinarie quanto impegnative. La rivelazione de La Grande Année 2015 è stata infatti preceduta da un'interessante degustazione tecnica dei vins clair di Pinot nero e Chardonnay che compongono l'assemblaggio del millesimato di Bollinger per approfondire l'uso del legno nella vinificazione. Il cuore di questa cuvée «de garde», ovvero che nasce con un certo potenziale di invecchiamento, risiede nella potenza e nella generosità del Pinot nero che, in occasione della 2015, è stato eccezionalmente affiancato da una presenza senza precedenti del 40% di Chardonnay nell'assemblaggio, una scelta inusuale per la Maison, motivata dalla necessità di mitigare la straordinaria esuberanza del Pinot nero, bilanciando l'opulenza del vino. L'annata 2015 è stata una delle più calde mai registrate nella Champagne, superando persino i notevoli picchi termici riscontrati nel 2003 e nel 1976, ed è stata anche molto secca, imponendo dunque allo chef de caves dell'epoca, Gilles Descôtes, una serie di com-

plesse scelte enologiche. Un'annata dalla generosa opulenza che è marcata dal carattere distintivo dei Pinot nero provenienti dai prestigiosi vigneti di Verzenay e Aÿ, che costituiscono rispettivamente il 26% e il 20% dell'assemblaggio, bilanciati dalla finezza degli Chardonnay di Chouilly e Avize per ottenere l'equilibrio aromatico e strutturale del vino, per un totale di 11 cru di cui 79% Grand cru e 21% Premier cru. La vendemmia, iniziata il 4 settembre, ha prodotto uve sane con acini piccoli e compatti, dal 10,5% vol. di alcol potenziale e buona acidità: elementi che secondo lo chef de caves attuale Denis Bunner danno la potenza e la concentrazione che sono alla base di un vino da invecchiamento. Con i suoi elementi esotici, l'agrumo confit, la pasta di nocciole, il miele e la confettura di susine, La Grande Année 2015 è un vino gastronomico, specie nel formato magnum, ed è stato interessante il parallelo fatto nel corso del pranzo con una jéroboam dell'annata 1989 che ha offerto una suggestione del potenziale evolutivo di questa singolare ma straordinaria annata. 🍷

La Grande Année 2015, a sinistra, è la nuova cuvée di Bollinger presentata al Four Season di Milano dal Gruppo Meregalli, che lo importa e ne cura la distribuzione in Italia da oltre 30 anni (meregalli.com). In alto, al centro, da sinistra, Corrado Mapelli e Marcello Meregalli del Gruppo Meregalli e Pierre Damidot di Champagne Bollinger. Di proprietà della stessa famiglia dal 1829, lo stile unico della Maison è un riferimento nel mondo dello Champagne, definito da quasi due secoli di storia.