CONFRATERNITA DELLA VITE E DEL VINO
DEL VENETO ORIENTALE E DEL FRIULI VENEZIA GIULIA
*(**T**orre di **S**econda **P**orta - **S**esto al **R**eghena - **PN**)*

Viaggio 2011

------ ooo ------

REIMS – Arte, Cultura e Champagne

A cura del Confratello Prof. Rosario Di Gaetano

---

9 – 12 Giugno 2011

2011 - VIAGGIO IN FRANCIA

Territorio della Champagne: Reims – Epernay – Ay

La Confraternita della Vite e del Vino del Veneto Orientale e del Friuli Venezia Giulia, quest'anno, nell'ambito del viaggio programmato, ha reso omaggio ad una delle zone vitivinicole più famose del mondo: quella di Champagne (F).

Detto viaggio si è svolto dal 9 al 12 giugno seguendo un itinerario accuratamente scelto e rispondente alle esigenze e consuetudini della Confraternita.

Giorno 09.06.2001

All'appuntamento per la partenza, fissato alle ore 08:00 all'aeroporto Marco Polo di Venezia, dopo il parcheggio delle autovetture presso l'autopark Brusutti, tutti i confratelli arrivano puntuali.

L'imbarco programmato alle ore 10:00, su aereo della Compagnia Air France (**1**), si svolge regolarmente(**2**) e si giunge a Parigi, aeroporto Charles De Gaulle, alle ore: 11:50 (**3**).

Ad attendere, in aeroporto, una corriera Vip Gran Turismo (**4**) che oltre a condurci a Reims ci seguirà, poi, per l'intero soggiorno in Francia.

Durante il trasferimento, da Parigi a Reims, ci fermiamo lungo il percorso in un grill per la colazione di mezzogiorno. Il locale: ***Buffalo Grill*** (**5**), molto caratteristico e accogliente ci consente di rifocillarci (**6**).

A Reims si giunge alle ore 16:00 con leggero ritardo sulla tabella di marcia per cui la sistemazione in albergo: hotel **Holidey Inn** - *46 Rue Buirette* (**7**), si svolge in maniera rapida per recuperare parte del ritardo accumulato.

Ore 17:00 Inizio visita guidata: La Cattedrale Notre Dame di Reims.

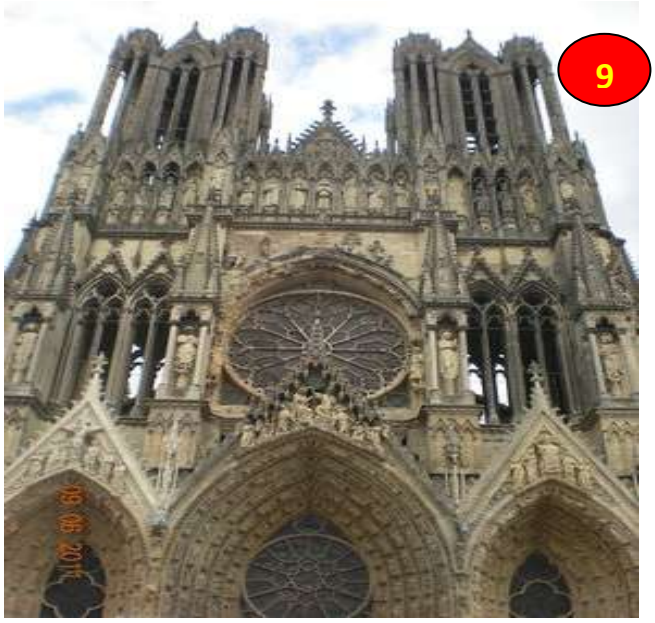
L'appuntamento con la guida, fissato nel piazzale antistante la facciata principale della Cattedrale (**8**), dà inizio alla visita guidata di uno dei più importanti siti architettonici francesi. Si procede con un giro esterno seguito, subito dopo, da quello interno. La guida, persona molto esperta che parla correttamente l'italiano, inizia con la presentazione storica di tutta la struttura, uno dei più alti esempi di arte gotica in Europa. Racconta che in essa si svolsero le incoronazioni di tutti i re di Francia, a partire dal 987, quando vi fu incoronato Re il conte di Parigi Ugo Capeto, iniziatore della dinastia dei Capetingi, fino al

1825, quando vi si celebrò l'incoronazione di Carlo X, ultimo Re di Francia. Tra le incoronazioni di Re francesi che in essa si svolsero, sono inoltre da ricordare:

- 1226 incoronazione di San Luigi IX, il Pio;
- 1429 incoronazione di Carlo VII, avvenuta in presenza e dietro le pressioni di Giovanna d'Arco.

Costruita sul sito dove sorgevano le precedenti cattedrali di cui la prima, per volere del vescovo Nicasio, nel IV secolo d.C., sui resti di una chiesa protocristiana che sorgeva sulle terme gallo-romane dell'antica Durocortorum. Fu consacrata nel 401, dallo stesso san Nicasio, che nel 407 sarà poi martirizzato dai Vandali sul suo sagrato. In essa Clodoveo fu battezzato da San Remigio, Vescovo di Reims, nel 496, divenendo così il primo re cattolico dei Franchi. Nell'852 fu ampiamente restaurata e ristrutturata e nuovamente consacrata dal vescovo Hincmar. Nel 1210 fu completamente distrutta da un incendio che si sviluppò nel centro della città. Il 6 maggio 1211, l'arcivescovo Aubry de Humbert iniziò la costruzione dell'attuale cattedrale gotica. La costruzione fu condotta da quattro architetti che si succedettero (Jean d'Orbais, Jean-le-Loup, Gaucher di Reims e Bernard di Soissons) e gran parte della costruzione fu completata nel 1275. Le torri furono poi portate a termine nel 1475. Durante la Rivoluzione francese fu trasformata in "Tempio della Dea Ragione" e gran parte degli antichi arredi furono dispersi o distrutti.

La facciata, la parte più bella dell'edificio (9), è uno dei grandi capolavori del Medioevo. Nel 1914, durante la Prima guerra mondiale, il fuoco d'artiglieria tedesco distrusse parti importanti della cattedrale: crollarono il tetto, la gran parte del soffitto a volte, numerosi elementi decorativi (tra cui i cicli scultorei del portale maggiore), mentre le



vetrate andarono in frantumi. Al disastro arrecato dalla guerra seguì una notevole opera di restauro e ricostruzione.

I tre portali sono ricoperti di statue di grandi e piccole proporzioni. Il portale centrale (11) , dedicato alla Vergine Maria (10), è sormontato da un rosone, laddove la lunetta risulta solitamente ornata, nel panorama gotico, con motivi scultorei in tutto il suo spazio. Una simile scelta, adottata anche per i portali minori, garantisce maggiore illuminazione alle navate poste in corrispondenza di detti ingressi. La "Galleria dei Re", che si snoda tra il

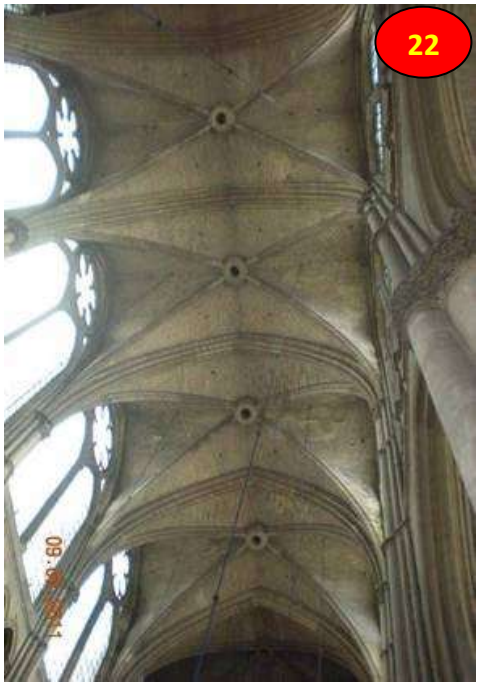
rosone centrale e le torri campanarie, raccordando queste ultime al resto della facciata, mostra al centro la statua di Clodoveo, colto nel momento del battesimo, mentre ai lati si collocano i ritratti dei suoi successori.

l'Angelo del Sorriso (**12**) è l'angelo più conosciuto di quelli presenti nella chiesa, questo è situato sul portale di sinistra della facciata principale.

Nel portale della facciata Nord (**13 - 18**) spiccano una serie di statue e di rappresentazioni allegoriche

in particolare le statue poste ai due lati dell'ingresso: a destra (**13**) San Calisto circondato da San Remi e Clovis e a sinistra (**14**) San Nicasio con la sua testa tra le mani, la sorella Santa Eutrope e un angelo (**15**) .
Il timpano, sormontato da Cristo tra due angeli, presenta alcune significative miracoli di Saint Remi.

L'interno della cattedrale (**19**) è lungo 138,75 m, largo 30 e alto 38 metri al suo centro. Esso comprende una navata centrale con navate laterali (**20**), transetti con navate (**22**), un coro con doppie navate e un abside con ambulatorio e cappelle disposte a raggiera. Contiene statue in profusione, simili a quelle presenti all'esterno, e vetrate colorate del XIII secolo (**21**). Il rosone sopra il portone principale e la galleria sottostante sono di rara magnificenza.



L'esperta guida (**23**) sottolinea che la cattedrale possiede raffinati arazzi. Di questi la serie più importante è quella presentata da Robert de Lenoncourt, arcivescovo durante il regno di Francesco I, che rappresenta la vita della Vergine. Il transetto settentrionale contiene un organo in stile gotico. L'orologio del coro è ornato con curiose figure meccaniche. Diversi dipinti di Tintoretto, Nicolas Poussin e altri. Anche gli intarsi e le ringhiere del coro meritano una menzione. L'opera del famoso pittore russo Marc Chagall può essere ammirata nella cattedrale grazie alle vetrate successivamente installate sul retro e sul fianco della cattedrale.

Il tesoro della cattedrale contiene la Santa Ampolla (Sainte Ampoule), erede dell'antica ampolla che conteneva l'olio crismale con cui venivano unti i re di Francia, che fu rotta durante la Rivoluzione Francese e di cui un frammento è contenuto nell'ampolla odierna. La platea attenta e interessata (**24 - 26**)segue le affascinanti spiegazioni della guida che continuando nella sua esposizione accenna al tesoro che trovasi al Palais du Tau, ove è esposto anche un pendente ritenuto il talismano di Carlo Magno (sec. IX).

La Cattedrale di Notre-Dame di Reims insieme all'Abbazia di Saint-Remi e il Palazzo di Tau sono inclusi nella lista dei Patrimoni dell'umanità dell'UNESCO dal 1991. Terminata la visita all'interno della Cattedrale (**24**) Viene fatta una sintetica presentazione del Palazzo di Tau.

Il Palazzo di Tau (**27**) è un edificio che si trova a Reims; fu sede dell'arcivescovo della città ed è associato ai re di Francia, la cui incoronazione si teneva nella vicina Cattedrale di Notre Dame.

Nel VI e VII secolo il sito era ancora occupato da un'antica villa romana, che più tardi venne trasformata in un palazzo carolingio. Il primo uso documentato del nome Palazzo di Tau risale al 1131 e deriva dalla pianta dell'edificio, a forma della lettera greca tau.

La maggior parte dell'edificio originale è scomparsa: la parte più antica conservatasi fino ai giorni nostri è la cappella, del 1207. L'edificio venne infatti quasi completamente ricostruito in stile gotico fra il 1498 e il 1509, per poi essere ulteriormente modificato fra il 1671 ed il 1710 da Jules Hardouin-Mansart e Robert de Cotte, per assumere l'aspetto barocco che mostra oggi. Il 19 settembre 1914 venne danneggiato da un incendio, ma venne riparato solo dopo la fine della seconda guerra mondiale.

Il palazzo di Tau era la residenza dei re di Francia prima di essere incoronati nella vicina cattedrale: in quell'occasione il re veniva vestito a palazzo prima della processione che lo avrebbe portato alla cattedrale; dopo la cerimonia, nel palazzo si teneva un banchetto. Il primo di cui si abbia notizia risale al 990, mentre

l'ultimo si tenne nel 1825.

Dal 1972 il Palazzo di Tau ospita il Musée de l'Œuvre, che contiene statue ed arazzi provenienti dalla Cattedrale oltre a numerosi oggetti associati con le incoronazioni dei re francesi. Nel tesoro proveniente dalla Cattedrale vi è anche dell'oreficeria sacra tra cui il pendente, come già detto, che viene ritenuto il talismano di Carlo Magno (sec. IX) ed il calice di S. Remi (sec. XIII). Il programma giornaliero si conclude con la consueta foto di gruppo (**28**).

Ore 20:00 Cena al ristorante Versione Originale, rue du Temple 25 bis – tel. 0033.0326026932

Locale caratteristico, con gastronomia tipica del territorio (**29**), aperto dal lunedì al venerdì, lavora molto su prenotazione e accetta max 40 persone; pertanto, tutto il locale è stato a disposizione del gruppo Confraternita per tutta la serata. Avviato nel 2002 dallo chef Christophe Mertes che ha proposto questo nuovo stile di offrire un sevizio.

Dal punto di vista enologico la serata è iniziata con la degustazione di uno Champagne Henri Giraud veramente ottimo (**30**) e …

… proseguita con un Traminer da ricordare per le sue caratteristiche organolettiche di assoluta rarità. Il Cerimoniere, che sa apprezzare le cose belle, non s'è lasciata sfuggire l'occasione per fare lodevoli

commenti su questo vino (**31-32**), coinvolgendo vari tavoli della comitiva e manifestando entusiasmo e apprezzamenti.

Giorno 10.06.2001

Ore 09:00 Incontro col CIVC a Epernay.

Ci accoglie il Dott. Laurent Panigai (**33**), responsabile del settore viticolo, nella sede sperimentale di questo complesso Ente vitivinicolo. Dopo i convenevoli il Dott. Panigai inizia a presentarci l'organizzazione della struttura di cui Lui fa parte (**34 -35**).

Il Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC), con sede a Epernay, fondato il 13 aprile 1941, riunisce tutte le Maison e i viticoltori della Champagne, sia essi piccoli coltivatori che cooperative, insieme ai commercianti, sotto la direzione del governo. Ha lo scopo di organizzare e controllare la produzione, la distribuzione e la promozione dei vini di Champagne, nonché svolgere e promuovere l'attività di ricerca. Fino al 1990 fissava il prezzo delle uve, oggi invece, interviene per regolare il volume del raccolto e quindi limitare la produzione al fine di mantenere i prezzi di mercato.

Una delle attività di spicco del CIVC è di salvaguardare il nome Champagne, che è una denominazione di origine protetta così come un marchio di grande valore. Il CIVC è pronto a ricorrere al contenzioso in qualsiasi circostanza in cui si fa uso non autorizzato del nome Champagne.

Il CIVC estende la propria attività anche in altri paesi, sia per educare i consumatori che per avere rappresentanza nazionale ai fini di tutela della denominazione Champagne. Esempi tipici sono: lo Champagne Bureau negli Stati Uniti e il CIVC Italia.

Dopo la presentazione della struttura si va in mezzo ai vigneti (**36**) dell'azienda sperimentale del CIVC dove sono presenti i vitigni che concorrono alla produzione dei vini base per la produzione dello champagne nelle diverse zone di coltivazione. In questo contesto il dott. Panigai traccia una panoramica di tutto il territorio dello champagne e descrive i vitigni, il clima e il terreno che lo caratterizzano (**37– 38**).

La zona di produzione dello champagne AOC (il nostro DOC) è stata delimitata nel 1927 e copre un'area di oltre 34000 Ha; è situata a 150 Km a est di Parigi e comprende 319 cru (ossia comuni); è caratterizzata da un clima rigoroso, temperato dall'influenza oceanica e da un sottosuolo sovente calcareo che favorisce un drenaggio naturale.

Essa è ripartita in 4 grandi zone (**39**), che si differenziano per la loro personalità e la varietà dei vigneti:

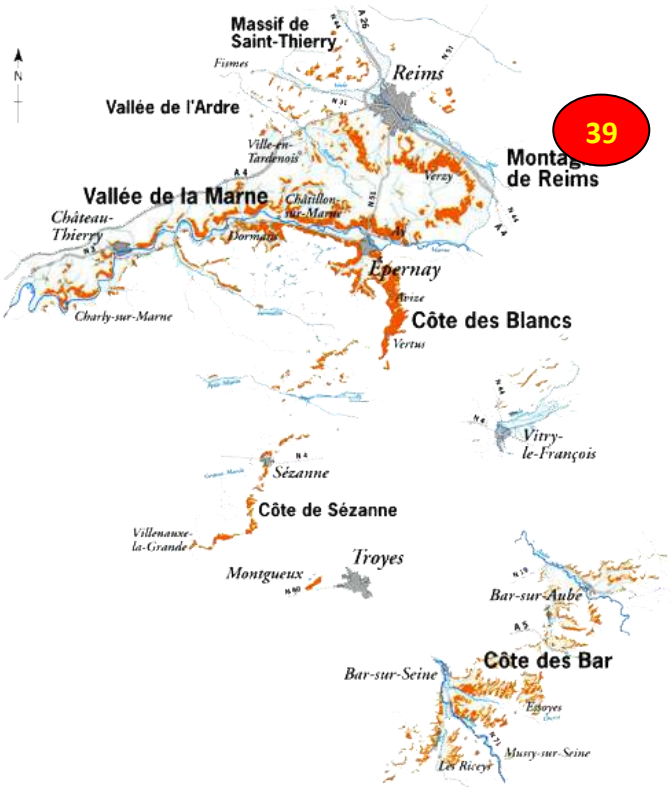
- La Montagna di Reims, che si estende a Nord Ovest di Reims fino a Epernay, un vasto piano con rilievi modesti, dove il terreno è prevalentemente cretoso ed il **Pinot Nero** è il vitigno prevalente

- La Vallèè de la Marne, a est di Epernay e ovest di Chateu-Thierry , è la zona del **Pinot Meunier**

- La Cote des Blancs, culla dello **Chardonnay**, a sud di Epernay

- La Cote des Bar, situata nei dintorni di Troyes da Montgueux fino a Bar-sur-Seine e Bar-sur-Aube, con terreni argillo-calcarei e netta prevalenza di **Pinot Nero**

17 villaggi beneficiano storicamente della denominazione "Grand cru" e 44 della



denominazione “Premier cru”; il criterio discriminante è relativo alle caratteristiche di suolo ed esposizione, anche se nella realtà, tali denominazioni, risultano concentrarsi ove sorgono i vigneti delle Grandi Maisons. E’ comunque da rilevare che ben il 90% dei vigneti di champagne sono di proprietà dei 15000 Vignerons della Champagne!

Gli Champagnes dei Vignerons sono vini rari ed espressivi, riflesso di una operosità originale, caratteristica di ogni produttore e trasmessa da padre in figlio. I vini sono il risultato di una lavorazione fatta artigianalmente, con uve provenienti da vitigni di proprietà e frutto di una conoscenza migliorata nel tempo e affinata con l’esperienza.

Dopo l’ampia panoramica sul territorio, sui vitigni e sulle prove in atto presso l’azienda, si osservano le varie parcelle sperimentali oggetto di prove di concimazione, tecnica colturale e sistema di allevamento (**40 - 41**).

La visita si conclude alle ore 11:00.

Trasferimento alla Moet & Chandon (**42 - 44**) nel cuore della città di Epernay. In questo comune sono addensate molte rinomate Maison della Champagne.

MOET & CHANDON è una maison che fa molta ricerca oltre ad essere la più grande, ogni 2-3 anni sforna un nuovo tipo di Champagne ed è la casa che conserva in cantina tutti i millesimi perlomeno degli ultimi 50 anni.

Queste bottiglie possono essere ordinate da chiunque, vengono sboccate al momento e per la particolarità, considerando gli anni di invecchiamento sui lieviti, si sta su prezzi accettabili.

Tenendo conto di quanto sia determinante il terroir per il carattere di un vino, ecco che di fatto lo Champagne diventa unico. Se poi il metodo della rifermentazione in bottiglia lo abbiano inventato i Francesi per merito del maestro cantiniere Dom Perignon (**39**) dell'abbazia

di Hautvillers (XVII secolo), oppure come si dice da altre parti che sia stato un frate francescano italiano, tale Dom Francesco Sacchi nel XIV secolo, beh, in effetti conviene lasciare a loro questa prerogativa visto che hanno saputo sfruttarla prima e meglio.

La visita alla Moet & Chandon (**45 - 46**) inizia alle ore 11:50. Divisi in due gruppi, ciascuno accompagnato da una guida dell'azienda (**47**), si fa il giro della struttura con informazioni e spiegazioni di carattere storico (**48**) e tecnico (**49**) confezionate su misura per il turista.

La guida, che parla bene l'italiano, illustra con dovizia di particolari l'origine dell'azienda che risale al 1743 quando Claude Moët cominciò a trasportare vini dalla regione della Champagne - Ardenne a Parigi. Il regno di Luigi XV coincise con un grande aumento della richiesta di vino frizzante. Moët si espanse rapidamente e alla fine del XVIII secolo esportava in tutta l'Europa e negli Stati Uniti.

Il nipote di Claude, Jean-Remy Moët, portò la società ad un altissimo livello di catering, servendo clientela d'élite come Thomas Jefferson e Napoleone Bonaparte. Il nome Chandon fu aggiunto quando Jean-Remy passò metà della società al genero Pierre-Gabriel Chandon nel 1832, e metà a suo figlio Victor Moët.

Quando si scende nei locali più interessanti dell'azienda (**50**), rappresentati dall'enorme rete di gallerie sotterranee (**51**) con accatastate le varie cuvée, dalle più giovani alle più vecchie (**52**), la suggestione è elevata, tutto risulta ordinato, bello e interessante da guardare.

Lungo il percorso fanno bella mostra le pupitres (**53**) che dovrebbero significare la fase conclusiva della lavorazione dello Champagne: il remuage, e qua e là trovasi capitelli (**54**) che rievocano momenti importanti della storia

aziendale. Insomma, l'intero percorso vuole sintetizzare, nel le varie fasi, la produzione dello Champagne.

Al termine del giro, viene offerta una degustazione di Champagne Réserve Imperiale (**55**).

La visita si conclude con il commiato dalle guide nel reparto commerciale e l'invito a fare shopping (**56 ÷ 60**).

Infine, la consueta foto di gruppo davanti al simbolo più significativo della Champagne (**53**).

Ore 13:30 Pranzo al ristorante La Table Kobus - Rue Dr. Rousseau, 3 – Epernay

Definito come locale a stile rustico ma chic, con arredamento tipico delle migliori brasserie parigine del novecento (**61 – 66**)

Alle pareti quadri d'epoca e in sala mobili in ciliegio creano nel loro insieme l'atmosfera tipica del "Bistrot".

0re 15:00 visita alla Mailly Gran Cru, rue de la liberation 28 – Visita guidata dal direttore Jean Francois Preau

67

La Cantina (**67**) prende il nome del villaggio Mailly dove la coltura della vite risale intorno al XIII secolo. E' nata per associazionismo di vignaioli spinti dalla necessità e dalla intraprendenza e nel tempo si è distinta per qualità produttiva e serietà amministrativa.

Accolti dal direttore, Jean Francois Preau (**68**), egli ci presenta l'azienda e ci conduce per la cantina soffermandosi sulla lavorazione delle uve (**69**) e sul trattamento dei vini base prima della costituzione delle cuvée (**70**). La presa di spuma e il successivo affinamento si svolgono lungo gallerie, scavate dagli associati dopo la crisi del 1929, su un percorso di oltre un km, in bottiglie accatastate ai lati dei tunnel.

68

69

70

Dopo il giro dell'azienda viene effettuata una degustazione professionale **71**): una verticale di 5 Champagne.

Sono stati presentati nel seguente ordine:

1) Brut Reserve, 75% Pinot Nero (PN) e 25% Chardonnay (CH);

2) Brut Rose, 90% PN e 10% CH;

3) Brut Millesime, 75% PN e 25% CH;

4) Blanc de Noir, 100% PN**;**

5) Les Echansons, 75% PN e 25% CH.

Il Direttore, dott. Preau, presenta uno per uno i vari vini (**72**), descrivendone l'origine e le lavorazioni del processo produttivo. A tutti, alla sboccatura, è stata aggiunta liqueur d'expédition nella misura di 6 – 10 ml/litro ed hanno seguito un affinamento di 6 mesi (12 mesi per il quinto che è annata 2000).

A livello organolettico sono stati apprezzati, in maniera crescente, come da ordine di presentazione. Tutti prodotti di buona fattura, In particolare sono molto piaciuti la struttura del quarto vino e la complessità olfattiva dell'ultimo (**73**).

0re 19:00 Serata di gala alla Vilmart – rue des Gravières, 5 – Rilly La Montagne – tel. 0033.0326.034001

Puntuali si arriva, in corriera, dall'albergo alla sede della Vilmart (**74**).

Ad attenderci i titolari di questa piccola ma prestigiosa azienda a conduzione famigliare (**75 – 78)**).

L'azienda nasce a Rilly la Montagne nel 1872, come azienda viticola, ad opera del fondatore Mr Désiré Vilmart. Nel corso di questi 140 anni di storia i discendenti della famiglia hanno apportato grosse modifiche, la più importante nel 1930 quando il discendente Renan Vilmart, prendendo

la direzione dell'azienda, avvia anche la produzione e l'elaborazione dei vini.

La produzione, ottenuta con sistemi di viticoltura sostenibile, oggi è molto diversificata e che quindi hanno il piacere di presentarci. Si inizia con il brindisi di benvenuto: uno Champagne Grande Réserve , 70% PN e 30% CH ed a seguire un Grand Cellier, 30% PN e 70% CH.

Prima di continuare la serata, come di consueto, si fa il giro della cantina e dei locali dell'azienda per osservare la filiera delle loro produzioni, in particolare la Bottaia (**79**) e la Reception de Prestige (**80**).

Prima di iniziare la cena si svolge la cerimonia di investitura del dott. Laurent Panigai a Confratello ad Onorem della Confraternita della Vite e del Vino del Veneto Orientale e del Friuli Venezia Giualia.

Come da tradizione, il rituale si svolge attraverso le seguenti fasi:

1) lettura delle motivazioni e rilascio dell'attestato (**81 – 82**);

2) Consegna dello statuto e dei simboli di appartenenza (**83**);

3) Battesimo del vino (**84**);

4) Giuramento di osservanza dello Statuto **(85**).

Il cerimoniale si chiude con la consegna dei piatti che raffigurano la sede della Confraternita di Sesto al Reghena (PN), sia ai titolari dell'azienda (**86**) che al Dott. Panigai (**87**)

Inizia la cena di gala, vengono serviti una serie di piatti tipici ed originali (**88**) accompagnati da vini dell'azienda tra i quali lo champagne Coeur de Cuvée Millésime 2002, 80% CH e 20% PN e col dessert il Ratafia, 100% PN. Il Coeur viene giudicato, da alcuni intenditori, tra i migliori champagne (**89 – 91**).

La serata si svolge nella Reception de Prestige, locale caratteristico con arredo tradizionale in legno e può ospitare fino a 200 persone.

Giorno 11.06.2001

Ore 09:45 Visita alla Cantina Doyard – Avenue general Le clerc, 39 – Vertus - tel. 0033.0326.521474

Ci accoglie il titolare dell'azienda (92), che dopo il rituale delle presentazioni ci illustra tutto il complesso. Vignaioli da 12 generazioni, ma solo da 4 hanno iniziato a produrre vini; oggi svolgono anche attività di agriturismo con disponibilità di camere. Si trovano in un villaggio nella Côte des Blancs (20 km a sud di Epernay) quindi il loro Champagne è prodotto col 100% di CH.

La visita ai vigneti, che si estendono dietro la cantina avvolgendo l'esposizione sud di una collina (93), viene effettuata con la guida del sig. Doyard. Quindi si prosegue visitando la bottaia (94 - 95) ove i vini base vengono affinati in fusti di rovere, prima di andare a costituire le cuvée in bottiglie.

Durante la visita alle cuvéè ci si trova a parlare di sboccatura (dégorgement à la volée oppure à la glace), allora il sig. Doyard ci mostra come si effettua una sboccatura alla volée: controllo posizione delle fecce (**96**), posizionamento della bottiglia e stappatura (**97**), chiusura immediata della bottiglia con un dito della mano l'istante dopo che sono state esplose fuori le fecce (**98**).

L'operazione è stata molto gradita dai Confratelli e alcuni di loro hanno voluto emulare il sig. Doyard … ma con una degustazione alla volée …

La bottiglia servita per la dimostrazione è stata prelevata da una cuvée particolare "Le Libertine" , una prova che dura da alcuni anni con l'obiettivo di arrivare il più vicino possibile al gusto caratteristico dei primi vini frizzanti di Champagne all'inizio del XVIII secolo.

A conclusione del giro aziendale si vanno a degustare gli Chanpagne più importanti della loro produzione (**101**). Come già detto, ci troviamo nella Côte des Blancs, quindi, Champagne a base di Chardonnay:

Vendémiaire Brut - Il ciclo di produzione dura 4 anni, pertanto viene proposto in degustazione l'annata 2006 (**102**).

Blanc de Blancs 2004 - Brut Vintage 2004, 100% Chardonnay, uveprodotte in località caratteristica della Côte des Blancs (**103**);

Blanc de Blancs 2000 - Brut Vintage 2000, 100% Chardonnay (**104**);

Oeil de Perdrix (Occhio di Pernice) – champagne ottenuto da uve di Pinot Nero vinificate in bianco, senza decolorazione, per cui il vino finale conserva una leggera tinta rosa .

Al termine della degustazione si manifesta un giudizio unanime di alto apprezzamento (**105**), in particolare vengono ritenuti eccezionali il Blanc de Blancs 2000 e il Blanc de Blancs 2004. Il giudizio complessivo può essere sintetizzato da una simpatica espressione del Confratello Braulin: "… dopo tanti anni, finalmente, ho fatto pace con lo Champagne!"

Ore 12:00 Pic nic presso l'azienda René Geoffroy – rue Jearson, 4 – Ay – tel. 0033.0326.553231

Il giorno della visita l'azienda Geoffroy è in festa, per cui nel cortile è allestito un pic nic a base di carni allo spiedo (**106 – 107**) e champagne, sia per i dipendenti che per i visitatori. Tra una portata e l'altra, è possibile degustare la gamma dei vini che l'azienda produce (nota negativa, si dispongono per la degustazione solo bicchieri di plastica):

Expression - 50% Pinot Meunier, 40% Pinot Nero e 10% Chardonnay.

Cuvée Rosé de Saigné - 100% Pinot Noir.
Champagne Rosé ottenuto col metodo saignée (salasso durante la macerazione delle uve)

Volupté "Tête de Cuvée" - 75% Chardonnay t 25% Pinot Nero
Prodotto con uve provenienti da vigneti con più di 30 anni e vinificate in botti di rovere.

Blanc de Rose - Questo "Blanc de Rose" Champagne, si ottiene con salasso (metodo saignée) da una macerazione miscelata di Pinot Nero e Chardonnay

Cumières Rouge - vino tranquillo invecchiato 4 anni, non filtrato, 100% Pinot Noir.

Millésime 2000 - 30% Pinot Nero e Chardonnay 70%
Produzione limitata, proveniente da uve selezionate e prodotte da vecchi vigneti. Non subisce fermentazione malolattica, la bottiglia della cuvée viene chiusa con tappo di sughero e lasciata in affinamento per almeno 7 anni.

Al termine del pic nic il sig. Geoffroy ci fa visitare i locali sotterranei delle cuvée, spiegando che l'azienda nasce nel cuore della Valle grande Marne nel 17 ° secolo, ma la struttura attuale (**108**) è stata acquistata da recente; nei suoi vigneti non si fa uso di diserbanti e nella difesa fitosanitaria si attua la lotta integrata.

Ore 16:00 rientro in albergo e shopping per il centro di Reims.

Ore 20:30 Pranzo al ristorante Café du Palais, Place Myron Herrick, 14 – Reims – tel. 0033.0326.475254

E' uno dei locali più famosi di Reims, la sua storia comincia con Louis Millet, il più giovane figlio di una famiglia di agricoltori in Alvernia, che dopo varie esperienze, compra nel 1930, il "Cafe du Grand Théatre", situato nel centro della città e lo ribattezza "Café du Palais".

Oggi le centinaia di oggetti esposti hanno la loro storia ed evocano i numerosi eventi che hanno avuto luogo in questa casa: concerti jazz, sfilate di moda, mostre e proiezioni di film.

Oggi è anche il luogo di incontro della Reims bene, di artisti, studiosi, scrittori e professionisti in genere.

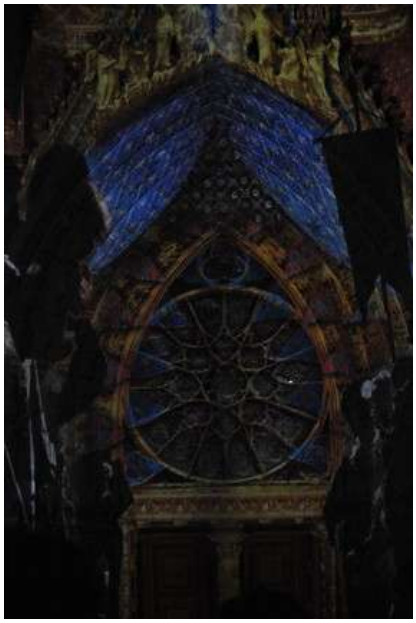
Il locale si caratterizza per un servizio bar raffinato ed elegante, oltre che essere ristorante tipico per i prodotti alimentari del territorio che vengono proposti in menu molto originali.

Ore 22:30 Suoni e luci per gli 800 anni della cattedrale de REIMS

Quest'anno Reims festeggia gli 800 anni della sua cattedrale, per cui molte iniziative si succedono nel corso del 2011: teatro di strada, mostre, concerti, conferenze, feste ... e come punto culminante delle manifestazioni, un gioco di suoni, luci e colori che si animano sulla facciata del Duomo al calar della notte.

Di seguito si riportano alcune immagini che sintetizzano l'originale spettacolo (**117 – 119**).

118



Giorno 12.06.2001

Ore 10:00 Visita guidata a Reims, Abbazia di Saint-Remi

Puntuale la guida ci aspetta per riprendere la ricca e interessante storia di Reims. Si continua con l'Abbazia di Saint-Remi (**120 – 122**) la cui storia è molto antica; fondata intorno all'anno 1000 per sostituzione di una abbazia carolingia, l'edificio conserva le reliquie di San Remigio, vescovo della città, che convertì al Cristianesimo il re dei Franchi Clodoveo I il giorno di Natale del 496, dopo che egli aveva sconfitto gli Alemanni nella battaglia di Tolbiac.

Vengono indicate dall'esterno le varie modifiche che la struttura ha subito nel corso dei secoli (**123 – 125**), sia per renderla più stabile con soluzioni architettoniche innovative che per ripristinare i danni che più volte l'edificio ha subito in seguito ad eventi bellici.

Molti monumenti di valore che si trovavano nell'ambito della chiesa in passato, sono stati saccheggiati durante la rivoluzione, ed anche la tomba del santo è in realtà una ricostituzione recente (**126 – 127**).

Restano tuttavia vetrate del XII secolo nell'abside, come pure arazzi che rappresentano la storia di San Remigio, donate da Robert de Lénoncourt (**128**).

Il XIX secolo vede la ricostruzione della parte nord e della cima della facciata a partire dal rosone. Le volte della navata vengono sostituite da volte in legno e viene costruito un nuovo mausoleo. Viene rifatta la "corona di luce", simbolo della Gerusalemme Celeste e le cui 96 candele ricordano la durata della vita di San Remigio (**129 – 131**)

Il 1 agosto 1918 alcune granate tedesche si abbatterono sulla basilica e il tetto prese fuoco crollando, le volte in legno ed intonaco crollarono per tutta la lunghezza della navata ed anche una parte del transetto. Pure l'organo viene seriamente danneggiato. La ricostruzione delle parti crollate e il restauro di quelle danneggiate riportano l'intera struttura al suo splendore originale. Però si deve attendere il 2000 perché la basilica possa vantare il possesso di un grande organo prodotto dal costruttore Bertrand Cattiaux (**132 – 134**).

Ore 13:00 – Pranzo al ristorante Glue Pot – Place Drouet d'Elon, 49 – Reims - tel. 0033.0326.473646
Ore 14:30 – Partenza per l'aeroporto di Parigi CDG e rientro a Venezia

Allegato A - Fasi del processo di spumantizzazione, metodo champenois:

1. **Cuvée/assemblage**: vendemmia anticipata per garantire un corredo acido che sia adeguato ai trattamenti che dovrà subire il prodotto; si possono utilizzare anche diverse annate dello stesso vino per garantire un prodotto dalle caratteristiche costanti nel tempo;
2. **liqueur de tirage**: per attivare la rifermentazione viene aggiunto al vino il liquore di tiraggio, uno sciroppo a base di lieviti, zucchero di canna (entro i 24g/bottiglia; 4g forniscono 1 atmosfera circa di pressione), sali minerali, caseina e argilla (questi ultimi per facilitare l'eliminazione delle fecce);
3. **imbottigliamento**: il vino viene immesso nelle bottiglie (champagnotte) che saranno a tutti gli effetti i contenitori definitivi per la futura commercializzazione; l'imbottigliamento avviene a tenuta stagna con tappi metallici del tipo a corona che presentano all'interno una piccolo cilindro di plastica, la **bidule**, che servirà a raccogliere meglio le fecce;
4. **presa di spuma (prise de mousse)**: il vino viene lasciato rifermentare per 4 mesi in posizione orizzontale e per l'azione dei lieviti sugli zuccheri si libera calore, si producono alcol e CO_2, ottenendo così uno spumante (bollicine piccole=qualità);
5. **maturazione**: per almeno 12 mesi i lieviti oramai esausti o morti si depositano sul fondo formando le fecce che gradualmente liberano sostanze aromatiche nel liquido; periodicamente le bottiglie vengono scosse (**sbancamento**) per evitare che le fecce si incrostino sulle pareti;
6. **rimescolamento (remuage sur pupitres)**: le bottiglie vengono poste su appositi cavalletti, le **pupitres**, sui quali sono ruotate ed inclinate periodicamente per veicolare le fecce verso il collo entro 1-2 mesi; alla fine di questo periodo le bottiglie si troveranno in posizione quasi verticale;
7. **sboccatura (degorgement)**: bisogna eliminare le fecce che si sono depositate sul tappo. I metodi sono due, uno tradizionale e uno moderno:
   - **a la volée**, un tempo il cantiniere toglieva il tappo, liberava la bottiglia dalle fecce e rapidamente la raddrizzava per cercare di non perdere troppo vino a causa della spinta dovuta alla pressione interna;
   - **a la glace**, oggi si immerge la bottiglia in una soluzione refrigerante a -25°C in modo che la parte di vino contenente le fecce si congeli. Si stappa la bottiglia e si asporta il cilindretto ghiacciato con le fecce;
8. **liqueur d'expedition (o liqueur de dosage)**: si esegue la colmatura del liquido perso (5-20ml) con il degorgement utilizzando un'apposito sciroppo, il liqueur d'expedition, costituito da vino/mosto/zucchero di canna che riporta a volume la bottiglia ma soprattutto caratterizza il prodotto della singola casa; se non viene eseguita la colmatura lo spumante si definisce **pas dosé** oppure **dosagé zero** oppure **nature**;
9. **chiusura (bouchage définitif)**: si tappa la bottiglia con il tappo di sughero che in origine è un cilindro perfetto e da questo momento assume la forma di fungo; a contatto con il vino ci sono due rondelle di sughero più pregiato per prevenire muffe e altro; le bottiglie sono conservate altri 2 mesi prima di essere immesse sul mercato; quando si stappa una bottiglia più il tappo tenderà ad allargarsi e più il prodotto sarà fresco;

vestizione (habillage): si completa la vestizione della bottiglia con la capsula sotto la gabbietta, l'etichetta (anteriore) e la controetichetta (posteriore).

Il **remuage** a mano viene ormai effettuato solo per i vini di punta, altrimenti il processo è meccanizzato con delle grosse gabbie che si chiamano **giro-palettes** le quali scuotono le bottiglie per circa 10 giorni (contro i 30 giorni manuali) fino a portarle in posizione verticale.

Per formare un remueur ci vogliono almeno 3 anni di esercizio perché arriverà a scuotere migliaia di bottiglie al giorno, ed è straordinaria la precisione che hanno nel ruotare la bottiglia di 1/4-1/6-1/8 di giro.

I produttori di Champagne qualche anno fa fecero opera di tutela del marchio, e i termini "**champagne**" e "**champenois**" non possono essere utilizzati in nessun altra parte del mondo.

INDICE

Giorno 09.06.2001

Ore 08:00 Ritrovo all'aeroporto Marco Polo di Venezia per la partenza Pag. 2

Ore 17:00 Visita guidata: La Cattedrale Notre Dame di Reims. " 3

Ore 20:00 Cena al ristorante V.O. rue du Temple 25 bis " 10

Giorno 10.06.2001

Ore 09:00 Incontro col CIVC a Epernay. " 11

Ore 11:40 Visita guidata alla Moet & Chandon " 14

Ore 13:30 Pranzo al ristorante La Table Kobus - Rue Dr. Rousseau, 3 – Epernay " 18

0re 15:00 visita alla Mailly Gran Cru, rue de la liberation 28 " 19

0re 19:00 Serata di gala alla Vilmart – rue des Gravières, 5 – Rilly La Montagne " 21

Giorno 11.06.2001

Ore 09:45 Visita alla Cantina Doyard – Avenue general Le clerc, 39 – Vertus " 25

Ore 12:00 Pic nic presso l'azienda René Geoffroy – rue Jearson, 4 – Ay " 28

Ore 20:30 Pranzo al ristorante Café du Palais, Place Myron Herrick, 14 – Reims " 29

Ore 22:30 Suoni e luci per gli 800 anni della cattedrale de REIMS " 31

Giorno 12.06.2001

Ore 10:00 Visita guidata a Reims " 33

Ore 13:00 – Pranzo al ristorante Glue Pot – Place Drouet d'Elon, 49 – Reims " 37

Ore 14:30 Partenza per l'aeroporto di Parigi CDG e rientro a Venezia " 37

Allegato A " 38

Indice " 39