Una Storia di Champagne…

> *Robert De Niro nel film il Cacciatore disse: "Quando un uomo dice di no allo champagne, dice no alla vita". Io aggiungo che – è lo stesso per una donna –*

Era da tempo che volevo conoscere una delle Maison di terra di Champagne. Leggere spesso della loro capacità di "*fare squadra*" mi piace molto. A tal proposito cito un'intervista di pochi giorni fa in cui Alfonso Isinelli, curatore insieme a Luca Burei della guida delle migliori 99 Maison di Champagne 2012/2013 dice: "*E' sorprendente la loro capacità di stare uniti, di fare squadra…*" Mi spiace dirlo, ma è un'attitudine che spesso manca in Italia. Andare avanti uniti e compatti è grande strategia vincente nel mondo del vino, e non sono…

Detto questo, come dico io, punto e a capo… Ora voglio raccontarvi la mia bella giornata passata alla **Maison Pannier a Chateau-Thierry** nel centro della Marna con una vera squadra… Una squadra in terra di Champagne!

L'amico Roger Sesto, coordinatore dell'avventura in rappresentanza del Seminario Veronelli, mi invitò poco tempo fa. Quando me lo disse ero in terra di Sardegna ma mi bastò un attimo per accettare! Accolgo sempre con grande entusiasmo i tour di vini! Nella squadra era presente oltre a *me* e a *Roger*, *Gigi Brozzoni Direttore del Seminario Veronelli*, *Silvano Piacentini distributore di Pannier in Italia*, *Elio Ghisalberti giornalista enogastronomico*, *Michelangelo Tagliente wine blogger*, *Claudia Rumi giornalista*, *Paolo Ianna wine consultant*.

Durante il viaggio, a parte l'ansia di Michelangelo per il volo, il tempo è passato allegramente tra racconti e risate, e… naturalmente tra brindisi! Brindisi che Mic ha fatto anche con i suoi "pantaloni" !

Al nostro arrivo ad aspettarci il caro Terence, una guida veramente da applauso per la simpatia e la disponibilità. Ci ha raccontato che la Maison Pannier è stata fondata nel 1899 da Louis Eugène Pannier. Dovete sapere che il Conte di Champagne Hughes Lambert circa mille fa, per costruire delle fortificazioni dovette far scavare nella roccia per estrarre la pietra necessaria. Si formarono così lunghe gallerie, per l'esattezza 12 km e mezzo, che Monsieur Pannier reputò ideali per la conservazione e l'invecchiamento del loro Champagne grazie alla costante temperatura presente.

Tradizione a braccetto con la tecnologia e uve provenienti dai vigneti del "*Pinot Noir dalla Montagne de Reims, Pinot Meunier dalla Valle Marna e Chardonnay dalla Cote de Blancs*" ci hanno fatto apprezzare il loro Champagne che abbiamo potuto degustare nel pranzo che ha concluso la nostra visita. Personalmente tra i tanti assaggi è scoccato un amore particolare con il Blanc de Blancs Vintage, senza nulla togliere però agli altri Champagne dagli intensi profumi e da quella eleganza che mi faranno ricordare nel tempo questa giornata…

aliven
I-BEDT
© Cinzia Tosini

aliven
I-BEDT
© Cinzia Tosini

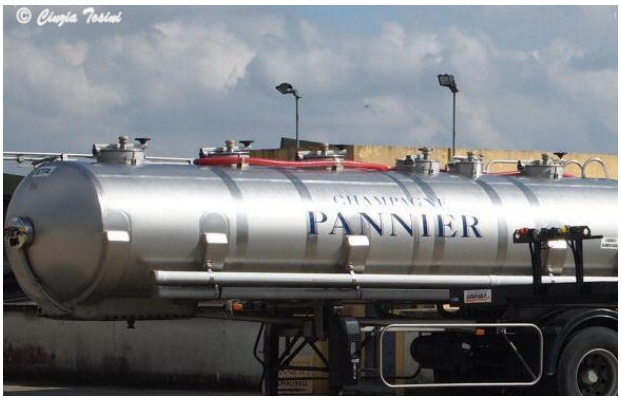
© Cinzia Tosini

© Cinzia Tosini

CHAMPAGNE
PANNIER
© Cinzia Tosini

Champagne
viticole

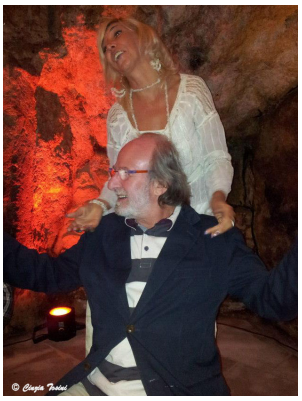
© Cinzia Tosini


© Cinzia Tosini
CHAMPAGNE
PANNIER

© Cinzia Tosini

© Cinzia Tosini

© Claude Toriot


© Claude Toriot

© Claude Toriot

© Ciuzia Tosini

© Ciuzia Tosini

© Ciuzia Tosini

© Ciuzia Tosini