

La Francia del nord e il futuro della vite

Bretagna, Normandia, Piccardia, Île-de-France sono in pieno sviluppo viticolo

L'enografia d'Oltralpe a noi nota si forma nel Novecento, ma i secoli precedenti ci raccontano che la viticoltura nel Nord non è un'improvvisazione dettata ora dal cambiamento climatico, bensì una rinascita dalle grandi prospettive

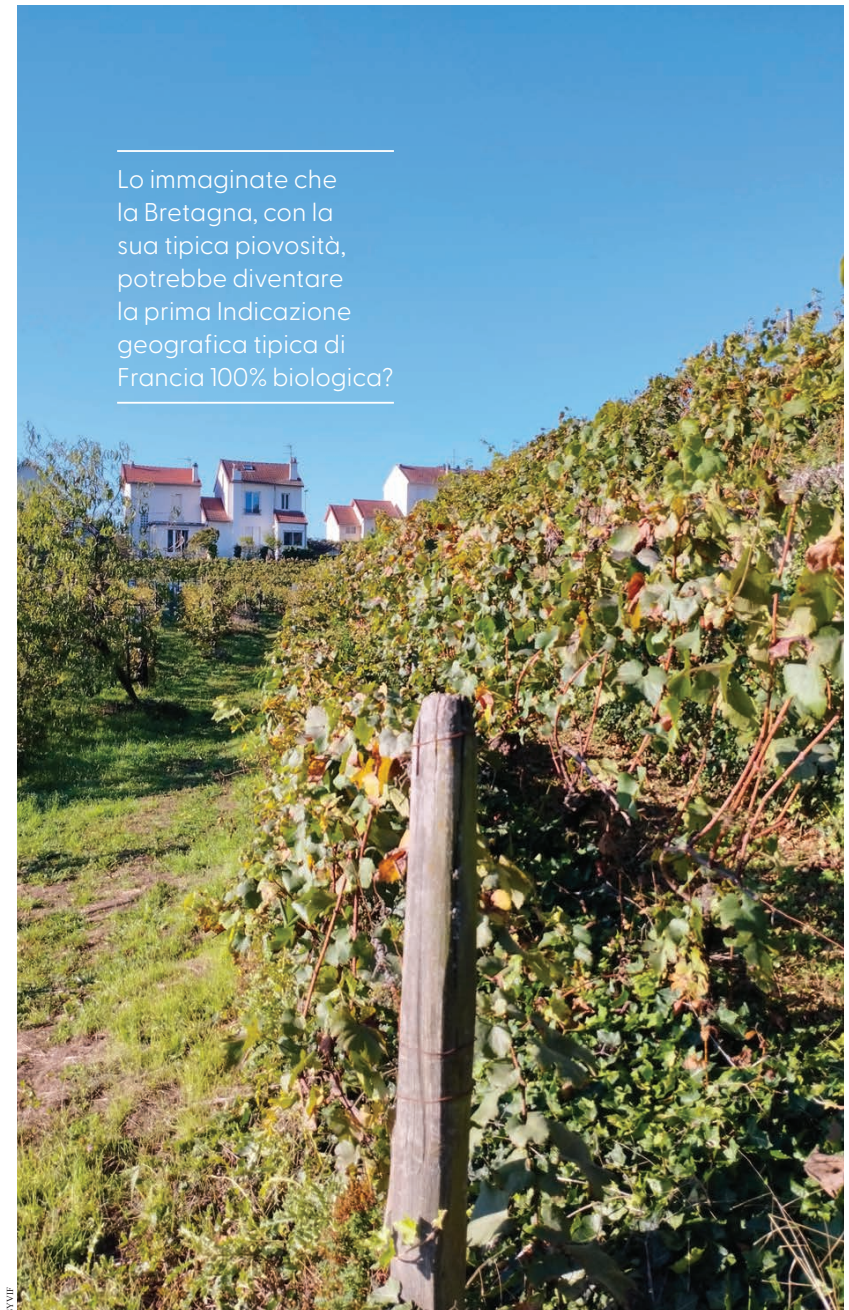
di SAMUEL COGLIATI GORLIER

Il nord della Francia sta vivendo una nuova giovinezza viticola. Nell'ultimo secolo si è ritenuto che la linea Vannes–Charleville–Mézières, che congiunge il sud della Bretagna alle Ardenne, tracciasse il confine settentrionale della viticoltura commerciale, ossia capace di andare oltre l'autoconsumo. I cambiamenti climatici stanno facendo carta straccia di questa regola enografica. La Loira, la Borgogna settentrionale, la Champagne, l'Alsazia non possono più rivendicare il primato delle produttrici di vino più nordiche del Paese. In effetti, se l'Inghilterra, il Belgio, l'Olanda, la Danimarca o la Svezia vedono espandersi la propria superficie vitata, la Francia del nord, circondata dall'Oceano Atlantico e dalla Manica, non sta a guardare. Siamo ben oltre un fenomeno folkloristico, bensì al cospetto di una vera e propria rinascita. Perché rinascita? Perché basta consultare qualche fonte storica per accorgersi che questi territori sono tutt'altro che privi di passato viticolo.

UN SORPRENDENTE MEDIOEVO

Nel 1224 il poeta Henri d'Andeli compone una lirica in 204 versi allo scopo di celebrare i migliori vini. Ambientata alla tavola del Re Filippo Augusto, la tenzone si configura come una specie di "guida enoica" *ante litteram*. I nettari bacchici in lizza sono eletti o scomunicati da un frate britannico, sorta di Jancis Robinson o Hugh Johnson *d'antan*. È sorprendente, per il lettore del XXI secolo, constatare che questa classifica riguardi solo i bianchi – veri e propri eletti dell'epoca – e che, tra i vini premiati, figurino numerosi campioni nordici, provenienti soprattutto dalla Piccardia, dall'areale parigino e dalla Champagne. Certo, tre vini normanni o bretoni sono messi al bando, ma proprio come altre referenze provenienti dalla Champagne, dalla Borgogna o dalla Loira.

La *Bataille des vins* di Andeli dipinge un panorama del tutto difforme da quello novecentesco: dei 50 vini premiati,



Lo immaginate che la Bretagna, con la sua tipica piovosità, potrebbe diventare la prima Indicazione geografica tipica di Francia 100% biologica?

solo 12 appartengono al centro-sud del Paese, uno è straniero e ben 37 provengono dal centro-nord. Alcune aree sono note e ben rappresentate anche oggi: la Champagne, la Borgogna, soprattutto la Loira. Altre però esulano dal panorama odierno dell'appassionato enofilo: sette vini sono originari di quella che oggi è la regione Île-de-France e quattro sono piccardi.

Il XIII secolo ha una climatologia ben diversa dal periodo in cui nasceranno i "grands vins" d'Oltralpe, quel Sei-Settecento segnato dalla piccola era glaciale. Quella fase del Basso Medioevo aveva temperature più vicine ai valori attuali (ma non facciamoci ingannare dagli scetticisti: l'innalzamento della temperatura attuale è di origine antropica e infinitamente più grave e rapido delle variazioni naturali dell'epoca). È quindi più comprensibile che aree non più vivate nel Novecento lo fossero ottocento anni fa.

IL DECLINO OTTOCENTESCO

Pur già declinanti, territori come la Normandia o la Piccardia erano ancora caratterizzati da una discreta presenza della vite quando, nel 1868, il celebre Docteur Jules Guyot recensì lo stato della viticoltura francese su mandato dell'amministrazione imperiale di Napoleone III. Secondo Guyot, la regione parigina contava ancora oltre 10 ettari di vite, più di 10 la Mosella, la Normandia superava i 10 mentre la Bretagna, ormai scesa sotto i 10 ettari, ne poteva vantare ancora quasi 2.000 sotto la Seconda repubblica, meno di vent'anni prima.

L'arretramento viticolo del nord/nord-ovest della Francia ha svariate ragioni. Ma quelle climatiche non sono prevalenti, se è vero che nel corso del rigido Settecento la situazione appariva ancora fiorente. Le motivazioni furono di tipo socio-economico, a cominciare dall'emergere di una clientela operaia urbana, che per un verso richiedeva vini dozzinali e in quantità, e per altro verso svuotò le campagne. Altre cause sono da attribuirsi alla tecnologia: l'arrivo della ferrovia sotto il Secondo impero permise di trasportare facilmente verso nord i vini del mezzogiorno, più abbondanti ed economici da produrre. Infine, la comparsa dei patogeni (oidio, peronospora, fillossera) che fecero tabula rasa della viticoltura, la cui ricostruzione muoverà da basi diverse. Per finire, due guerre (1870 e 1914-18) falcidiarono la manodopera maschile, inviata al fronte.

Il Novecento di fatto confermerà le grandi linee della nuova enografia d'Oltralpe.

IL NUOVO MILLENNIO

I presupposti del III millennio sono del tutto differenti. Lo sconvolgimento climatico martoria la viticoltura mediterranea, ma d'altro canto consente di ottenere maturità un tempo del tutto impensabili oltre il 47° o il 48° parallelo nord. Si assiste anche a una netta trasformazione della domanda, che ha preso le distanze da vini correnti per focalizzarsi su una produzione di pregio e un consumo occasionale. Questi presupposti si sposano con le tecniche produttive odierne, in grado di consegnare validi risultati anche molto a nord. Così, se solo vent'anni or sono fare vino a Parigi o nei dintorni era un'attività dilettantistica che faceva sorridere i più e i "vigneti" consistevano di qualche filare isolato, oggi le cose sono cambiate: un'offerta commerciale, superfici in crescita ogni anno, richieste di riconoscimenti ufficiali ormai del tutto doverosi, progetti di impianto sempre più consistenti, nascita ed espansione di diverse associazioni di categoria. Rilanciata nel 2016 dalla liberalizzazione dell'Ue a ripiantare vigna, l'avventura del Nord è oggi proiettata verso un futuro chiamato a superare una dimensione epica. Non si tornerà alle decine di migliaia di ettari vitati di inizio Ottocento, ma siamo di fronte a una svolta.



L'Igp Île-de-France conta oltre 450mila bottiglie prodotte nel 2025 e annovera ben 73 vitigni autorizzati, segno di grande sperimentazione

PARIGI E L'ÎLE-DE-FRANCE

Dal 9 il Clos Montmartre occupa, con un po' di sfortuna, un appezzamento esposto a nord tra la rue des Saules e la rue Saint-Vincent (santo patrono dei vignaioli!), producendo un migliaio di bottiglie di un vino mediocre (a detta di chi l'ha assaggiato). La piccola vigna non è più una curiosità per turisti, ma è diventata il portabandiera di un fenomeno cui fanno capo il Clos de Belleville nel 20° arrondissement, il Clos des Morillons nel 15°, o il Clos des Arènes, con i suoi filari aggiranti ai pendii delle Arènes



LE REGIONI DEL NORD

Un paesaggio geografico nell'immaginario odierno legato alla birra o al sidro, che invece cresce di anno in anno con progetti vitivinicoli sempre più consistenti e domande di riconoscimenti ufficiali

di Lutèce, l'antico teatro romano ricostruito sulle ceneri del suo rudere, in pieno centro città.

La rinascita della viticoltura della regione parigina si è estesa a tal punto da ottenere nel 2020 una Indicazione geografica protetta "Île-de-France", dedicata ai soli vini fermi, con ben cinque unità geografiche complementari, tra cui una denominata "Paris", riservata alla capitale, geniale trovata di marketing!

Questa realtà nasce con la fondazione, nel 2000, dell'associazione amatoriale Vignerons Franciliens Réunis, realtà poco più che folkloristica. Quindici anni dopo, la VFR diventa Syndicat des Vignerons d'Île-de-France, compiendo un salto di qualità nelle ambizioni dei suoi membri, e tracciando la via verso la professionalizzazione del settore, con anche attività di sostegno e formazione. Oggi il sodalizio raggruppa una settantina di associati, 15 dei quali attivi, e 208 ettari vitati (di cui 135 Igp), per lo più nella Seine-et-Marne, lungo la direttrice che porta in Champagne. A dire il vero i dipartimenti coinvolti sono ben undici, alcuni dei quali estranei all'Île-de-France amministrativa (l'Oise, l'Aisne, l'Eure-et-Loir afferiscono ad altre regioni). I vitigni autorizzati sono addirittura 73, riprova di una dinamica volontà di ricerca e sperimentazione! Nel 2025 la produzione totale ha sfiorato i 3.500 ettolitri (oltre 450 mila bottiglie). L'azienda più estesa è il Domaine de la Bouche du Roi, tra Saint-Germain-en-Laye e Versailles, a 30 km da Parigi: 26 ettari di vigneto biologico e una gamma costruita su vitigni "nobili": chenin, sauvignon, chardonnay, pinot noir, cabernet-sauvignon, merlot, messi a dimora alla fine dello scorso decennio da due imprenditori, Adrien Pelissié e Julien Brustis.

Rilevante anche la tenuta dei Coteaux du Montguichet. A Chelles, una quindicina di chilometri a est dalla capitale, Maura Pollin e Pierre Petit coltivano 7 ettari tra chardonnay, pinot gris, savagnin, con un quarto di pinot noir, syrah, tutti in regime biologico.

A Le Heaulme, un'ora a nord-ovest di Parigi, Bruno Lafont ha dato vita nel 2017 al Clos Ferout, una realtà viticola di un paio di ettari, che si colloca all'interno di una struttura agricola più grande, fatta di allevatori, cereali, ortaggi

e allevamento, frutto dell'iniziativa, nata all'inizio degli anni Novanta, di associazioni e realtà sociali, preoccupate di rilanciare un tessuto vitale e partecipato.

Tra i vigneti emblematici dell'areale parigino non va dimenticato il Clos du Pas Saint-Maurice, a Suresnes, un ettaro che dal 1984 è gestito da un'associazione di volontari sulle pendici dello storico Mont Valérien, colle argilloso-calcareo un tempo ampiamente vitato. Qui lo chardonnay e il sauvignon danno ogni anno un numero sufficientemente consistente di bottiglie da poter essere proposte alla vendita dalla proloco locale. Anche se siamo in una logica amatoriale, la vigna di Suresnes, con vista sulla Tour Eiffel, è una preziosissima testimonianza di quella che un tempo fu la rigogliosa viticoltura periurbana di Parigi. E il livello qualitativo è sorprendente.

LA PICCARDIA E IL NORD

Immaginare la vite nel nord della Francia, regno della birra e avamposto di Fiandra, sembra inconcepibile. Eppure il nostro Jules Guyot cita l'antica reputazione dei vini di Laon, Craonne, Vic-sur-Aisne e Soisson, dal terroir siliceo, calcareo o argilloso-calcareo, nell'Aisne, così come i cru di Méru, Creil, Liancourt, Compiègne e Noyons, nell'Oise. Tutti luoghi di acclarato valore viticolo e climaticamente non così dissimili dalla Champagne.

Questi territori si stanno riaffacciando con decisione e fiducia al mondo del vino.

Il Vignoble Saint-Paul consta di 3 ettari di vitigni resistenti (soprattutto souvignier gris), piantati nel 2021 a Corcy, non lontano da Soisson, e certificati biologici dalla seconda vendemmia, la 10.

Ben più ambizioso è il progetto di "Les 130 - Ch'tis Vignerons", un collettivo di una cinquantina di vignaioli e vignaioli, nato nel 10 nei dipartimenti dell'Aisne e della Somme. Coinvolge 8 ettari di terra e si è dato un duplice obiettivo: ottenere la certificazione bio e raggiungere appunto 10 soci. Anche le mire quantitative non sono da poco: arrivare a 10 mila bottiglie, da produrre nella cantina già ben attrezzata di Dompierre-Becquincourt, a est di

Amiens. Il marchio commerciale “Les 130” vanta una boutique online (www.les130.com), dove si possono acquistare varie referenze, tutte ottenute dallo chardonnay, tra cui un vino frizzante.

Proprio lo chardonnay è al centro di esperienze ancora più estreme, come quella di **Olivier Pucek**, che a Haillincourt, nel Pas-de-Calais (a 50° e 28’ di latitudine nord!), ha messo a dimora 3.000 barbatelle su un antico terroir, ovvero una balza artificiale fatta con residui di materiali dall’attività mineraria, un tempo fiorente. Il vino è stato scherzosamente battezzato “Charbonnay”.

Non bisogna dimenticare **La Ferme du Nortbert**, che a Mentque-Nortbécourt, nell’entroterra di Calais, cinque anni fa ha lanciato una scommessa viticola, affiancando pinot noir, meunier e chardonnay alla colza e al girasole, coltivati da tempo. Su un pendio argilloso-calcareo esposto a sud, nascono oggi uve destinate a un Metodo Classico denominato “La Folle Aventure”.



La Normandia spicca tra le regioni del nord transalpino, attirando l'interesse di alcuni viticoltori di Loira e Champagne

LA NORMANDIA

Tra le regioni del nord transalpino la Normandia è probabilmente quella che rivendica il progetto più avanzato. Qui anticamente la vite prosperava, come a Grisy, non lontano da Caen, dove il geografo Cassini a metà Settecento evidenziava senza equivoci la presenza della pianta di Bacco. Questa regione è anche quella che ha saputo strappare per prima alle istanze nazionali un riconoscimento ufficiale. Nel 2011 nasceva infatti l’**Igp Calvados** (dal nome del dipartimento, curiosamente lo stesso della celebre acquavite, con rischio di confusione), con la possibilità di aggiungere la denominazione complementare Grisy, appunto. Come in tutti questi casi, che risentono ancora di uno status sperimentale, la gamma dei vitigni autorizzati è ampissima, ben una sessantina!

Qui l’azienda storica è senza alcun dubbio gli **Arpents du Soleil**, che a Saint-Pierre-sur-Dives, dove la vite era presente già secoli or sono, ha piantato le prime barbatelle nel 1995 e raccolto le prime uve con il millesimo 1998. Oggi il domaine di Gérard Samson è senza alcun dubbio il capofila e punto di riferimento per la rinata viticoltura normanna. Dal 2024 è certificato biologico.

L’esempio degli Arpents du Soleil ha aperto la via a una serie di emuli, tanto da dare vita, nel 2022 all’Association Vignerons de Normandie.

«Oggi – spiega Maxime Gazeau, coordinatore dell’associazione – contiamo settanta adesioni, per una novantina di

ettari vitati su cinque dipartimenti. Per ora la produzione si attesta attorno a 400 mila bottiglie l’anno, un terzo delle quali bio, anche se solo 4 o 5 dei nostri membri producono in maniera stabile». Gli associati hanno origini e profili personali di vario tipo, dai giovani ai cinquantenni che hanno deciso di cambiare vita. «8 appiamo – prosegue Gazeau – che alcuni vignaioli della Loira o della Champagne stanno curiosando in Normandia, con l’idea di avviare progetti. Il vero vantaggio è il prezzo della terra, molto più basso che nelle loro regioni!»

Il vitigno rosso prevalente è il pinot nero, talora affiancato dal meunier. Per i bianchi, che sono maggioritari, chardonnay, chenin blanc, pinot grigio. Un quarto circa delle viti piantate è costituito da vitigni resistenti, come solaris, souvignier o floreal, che rappresentano un vantaggio per lo sviluppo del biologico», conclude Gazeau. I terroir sono di varia natura: argilloso-calcarei, scistosi, granitici, anche se i suoli sono spesso troppo fertili e profondi, donde la difficoltà di trovare le giuste giaciture. La prospettiva dell’associazione è quella di arrivare a 200 ettari e 200 mila bottiglie annue nel prossimo decennio. Per ora, le aziende più estese non superano gli 10 ettari.

Da sottolineare il **Domaine Saint-Expédit** di Édouard Capron a Freneuse, a monte di Rouen, lungo la Senna, che con oltre 2 ettari ha una piccola produzione ma grandi ambizioni per il futuro.

Ricordiamo inoltre l’azienda che, pur recente, ha già dato prova di una vera continuità qualitativa, quella del giovanissimo **Camille Ravinet**, che dal 2020 coltiva con successo lo chardonnay sui coteaux di Giverny, che sovrastano il corso della Senna. Come Grisy, anche Giverny è una sorta di riferimento storico per il vino normanno, e quello di Ravinet, biologico e naturale, spunta già quotazioni di tutto rispetto nelle enoteche di Parigi!

LA BRETAGNA

La Bretagna è forse il più difficile tra i territori da conquistare per la vite, a causa della sua estrema piovosità. Qui la viticoltura corre su un duplice binario ben strutturato.

Nel 2010 nasceva l’Association pour le Renouveau des Vins Bretons, che quindici anni dopo diventava Association des Vignerons Bretons. Oggi ne fanno parte una cinquantina di aziende professionistiche, che su circa 150 ettari coltivano vitigni presenti in Loira (cui la Bretagna è filologicamente prossima), come lo chenin, lo chardonnay, il meunier, il grolleau o il pinot noir, ma anche prevedibilmente varietà resistenti. Ormai non è coinvolta solo l’area meridionale, geograficamente e storicamente contigua con il Pays Nantais, ma anche la costa settentrionale, tra Roscoff e Saint-Malo. Questa realtà associativa ha avviato una riflessione, di concerto con il neonato Syndicat des Vignerons de Bretagne, per richiedere all’Inao il riconoscimento di una Igp. La particolarità dell’ambizioso progetto è che intende diventare la prima Indicazione geografica tipica di Francia 100% biologica. La pratica amministrativa dovrebbe richiedere alcuni anni, ma c’è da scommettere che sfoci in un inquadramento ufficiale, perché la crescita della viticoltura bretona è esponenziale. Nel 2021 circa 6 mila bottiglie, 10 mila nel 2022 con una proiezione a un milione di bottiglie nel 2025.

Parallelamente all’Avb, continua a vivere una Association pour la Reconnaissance des Vins de Bretagne, anch’essa erede del primo sodalizio, che raccoglie il lavoro di decine di vignaioli amatoriali. Qui il vincolo legale impone una superficie massima di 1.000 metri quadri a socio e l’autoconsumo. Questo sodalizio dilettantistico rimane però una palestra utilissima al settore professionistico, per via della sua esperienza e per la libertà che ha di sperimentare (nessun vincolo ufficiale). «La nostra ambizione non è solo quella di trarre piacere dalla viticoltura amatoriale, ma di contribuire alla formazione. Ad esempio, prestiamo le nostre vigne all’università di Rennes II, per i loro studi sul cambiamento climatico», spiega Yves Abautret, presidente dell’Avrb. ♦



Degustazioni sparse

Alcune aziende hanno avuto la gentilezza di rispondere alla nostra richiesta di campioni.

I due rossi degli **Arpents du Soleil**, **Calvados-Grisy Pinot Noir 2020** e **Calvados-Grisy Rouge "Résilience" 2021**, anch’esso pinot nero, colpiscono per la densità della materia che, alla cieca, farebbe pensare a ben altre latitudini: spezie, frutta schiacciata e, nel Résilience, caramella inglese e una dolcezza da rovere.

Più convincenti i bianchi, in particolare il **Calvados-Grisy Auxerrois 2019**, aromatico, potente, morbido, preciso e con un’armoniosa presenza di zuccheri residui. La cuvée “**Connivence**” 2020 (melon de Bourgogne, sauvignon gris e müller-thurgau) ha un profilo più tecnico, tenero e cremoso, segnata dalla barrique. Meno interessante il pinot gris 2022. Curiosamente, i progressi necessari non sembrano riguardare tanto la maturità delle uve, che appare soddisfacente, quanto l’approccio enologico un po’ invasivo.

Molto intrigante l’unico vino ancora disponibile del **Domaine du Chasne**, a Beauthel-Saints, in Brie, 50 km a est di Parigi. Agathe e Arnaud Maury hanno piantato pinot, chenin e chardonnay nel 2021 e lavorano in biologico. Lo chenin “**Ch’nin**” Île-de-France Igp 2024 risente della magrezza dell’annata fredda e piovosa, ma è nitido, preciso, di tagliente acidità e ben rifinito. Con i suoi 11,5 gradi ha piglio nervoso, non senza una certa spontaneità di beva. L’approccio è promettente.

L’annata 2020 del **Vin de France del Clos du Pas Saint-Maurice di Suresnes**, 100% chardonnay, è di insospettabile livello qualitativo. Cremoso e dal fruttato maturo e ben centrato, possiede definizione e cura dei dettagli, assieme a un fondo amarognolo-sapido che conferisce compattezza e lunghezza alla beva. Chapeau!