

La Francia dei crémant Storie di metodo e di nomenclature

Non si tratta solo di assecondare una tendenza attuale: sono molte le regioni viticole francesi a vantare dimistichezza con la spumantistica da secoli

di SAMUEL COGLIATI GORLIER

L'effervescenza francese non è solo Champagne. Certo: Reims ed Épernay rimangono l'incrollabile e indiscusso punto di riferimento della spumantistica d'Oltralpe. Ma il mondo dell'anidride carbonica intrappolata in bottiglia ha da secoli esplorato anche altre latitudini, altre longitudini e altri vitigni. La *méthode* ancestrale prima, la *méthode champenoise* poi (in seguito ribattezzata *méthode traditionnelle*), allungano le loro radici in regioni transalpine meno note, talora insospettite: il Sud-ovest e il Languedoc, la Loira, lo Jura...

Con il tempo alcuni di questi areali hanno assunto denominazioni specifiche, ratificate dal sistema delle *appellations d'origine*: Saumur brut, Vouvray, Saint-Péray, Blanquette de Limoux, Clairette de Die... Altre realtà hanno invece gradualmente sposato un nome suggestivo ma fallace, che solo da qualche decennio è stato inquadrato sul piano normativo: *crémant*.

CHE COSA C'ENTRA LA CREMA?

Crémant è un sostantivo derivato da un aggettivo, a sua volta derivato dal participio presente del verbo *crémer*, attestato fin dal 1580 con il significato di "coprirsi di crema".

Che cosa c'entra la crema? In questo caso non si tratta di un prodotto del latte, bensì di un sinonimo di *mousse*, ovvero "spuma". *Crémant* evoca dunque la generosità con cui il vino genera una spuma così delicatamente compatta da aderire al calice e sormontare il liquido. Un'immagine poetica, di ben altre classe e raffinatezza rispetto alle prosaiche metonimie *bolle* o *bollicine*, oggidi incresciosamente predominanti nella comunicazione dei vini spumanti.

Forse però *crémant* possiede nella lingua di Molière una connotazione leggermente più blanda di *mousseux*, vocabolo più energico e impetuoso. Non a caso, cento o duecento anni or sono, *crémant* era impiegato in Champagne per designare vini effervescenti con una minore *sovrappressione* dei *mousseux*, dunque in grado di produrre solo una crema, anziché una spuma tumultuosa. La Champagne si è servita di questo termine per decenni, sempre allo scopo di indicare uno spumante più mansueto¹.

Nel corso del Novecento però altre regioni transalpine iniziano a usare questa parola, destinandola ai loro spumanti. A metà anni Settanta, alcune di esse ottengono il riconoscimento delle prime *appellations d'origine contrôlée*, a iniziare dalla Loira e dalla Borgogna. A poco a poco si determina così un conflitto tra "mamma Champagne" e le sue emuli. Attrito che diviene pressoché insanabile, finché non risulta evidente che una regolamentazione ad hoc è indispensabile.



CRÉMANT FRANCESI: I NUMERI

SUPERFICIE VITATA	12.473 ETTARI
AZIENDE VINIFICATRICI	1.100
PRODUZIONE ANNUA MEDIA (ultimi 5 anni)	747.074 ETTOLITRI (= 99,6 mln bott./anno)
BOTTIGLIE VENDUTE (ultimi 5 anni)	92,3 MLN/ANNO

¹ Proprio come, in seguito, farà la Franciacorta, scegliendo la parola *satèn* – improbabile calco di un *satin* francese – per i suoi vini con minor sovrappressione di CO₂.



La sosta sui lieviti di un crémant è di almeno 9 mesi, mentre il residuo zuccherino non può superare i 50 g/l

le per pacificare i contendenti. Occorre attendere il 1985, e il regolamento CEE 3309, affinché si sancisca che, otto vendemmie più tardi, ossia dal 1° settembre 1994, il termine *crémant* sarà riservato a un novero limitato di denominazioni d'origine (dal quale è esclusa la Champagne) e obbligatoriamente legato a un toponimo.

CRÉMANT... DI CHE?

In base all'attuale normativa è dunque necessario specificare la provenienza geografica di un crémant. Per legge, il crémant *tout court* non esiste*. Possono rivendicarlo otto regioni d'Oltralpe, cui si aggiungono il Lussemburgo e la Vallonia (Belgio), assimilate al mondo francofono e anch'esse inquadrare dalla legislazione europea. Con il regolamento dell'85 la Champagne perde il diritto di servirsi di questo nome (che peraltro correva il rischio di essere fuorviante, se si pensa che Cramant è uno dei suoi Grand cru più celebri, spesso

LE NORME DEI CRÉMANT

- Vendemmia manuale
- Rese massime uva/mosto = 150 kg/100 litri
- Seconda fermentazione in bottiglia (presa di spuma ≥ 90 giorni)
- Invecchiamento in bottiglia ("sui lieviti") ≥ 9 mesi,
- Travaso o sboccatura
- Sovrappressione ≥ 3,5 bar
- Residuo zuccherino ≤ 50 g/l
- Solfiti ≤ 150 mg/l

rivendicato in etichetta).

Quale che sia l'origine del crémant, la legislazione vigente prevede tuttavia alcuni parametri comuni, cui non è possibile derogare (vedi riquadro).

ESEMPLI ILLUSTRI

È plausibile che tutte le regioni francesi che oggi producono crémant siano arrivate alla spumantizzazione "a traino" dell'esempio *champanois*, ma non mancano vicende storiche illuminanti.

La Borgogna si inorgogliesce di una tradizione di presa di spuma risalente almeno al 1820 (in particolare a Rully, nella Côte Chalonnaise). In Loira si parla di fermentazione o rifermentazione in bottiglia da duecento anni, specie nel settore di Saumur. Lo Jura produce vini effervescenti addirittura dal tardo Seicento, anche se bisogna attendere il XX secolo perché questa tipologia si strutturi. L'Alsazia di fine Ottocento, assoggettata al dominio imperiale tedesco, vedeva alcune *maisons*

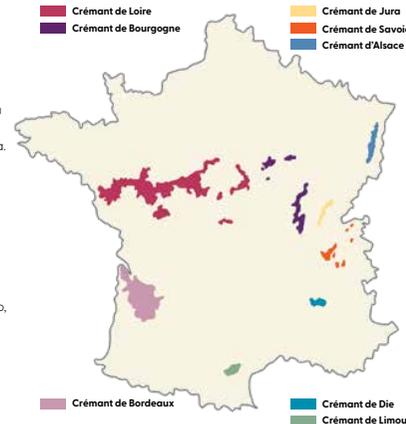
LE SCHEDE DELLE AOP

CRÉMANT DE BOURGOGNE
Comprende tutta la "Grande Borgogna", da Chablis e dintorni fino al Mâconnais e anche a parte del Beaujolais. In linea di massima non spicca per qualità, in quanto a questa appellation sono spesso riservate uve di seconda scelta. Non manca tuttavia qualche lampo illuminante.
DATA DI ISTITUZIONE: 1975
SUPERFICIE VITATA: 2.900 ha (in 373 comuni)
PRODUZIONE ANNUA: ca. 20 mln bottiglie
TIPOLOGIE: bianco e rosato
VITIGNI: chardonnay, pinot nero, pinot gris, pinot blanc (>30%); gamay (<20%), aligoté, melon, sacy

CRÉMANT DE LOIRE
Ricade su un'area assai estesa e dispersa, di quasi 2.500 comuni! La denominazione paga tuttavia il dazio dell'esistenza di altre AOP più antiche e accreditate nella produzione di vini spumanti, quali ad esempio Vouvray e Saumur.
DATA DI ISTITUZIONE: 1975
SUPERFICIE VITATA: 2.600 ha (in 2.456 comuni)
PRODUZIONE ANNUA: ca. 17 mln bottiglie
TIPOLOGIE: bianco e rosato
VITIGNI: chardonnay, chenin, orbois; cabernet franc, cabernet-sauvignon, grolleau, grolleau gris, pineau d'Aunis, pinot noir

CRÉMANT DE LIMOUX
È l'erede "aggiornato" della Blanquette de Limoux, metodo classico di storica tradizione, legato al vitigno mauzac. Circa trent'anni fa il crémant fu invece concepito per aprire la porta ai vitigni champenois. Non sono molte le aziende che si distinguono, ma la fascia di prezzo è generalmente molto conveniente.
DATA DI ISTITUZIONE: 1990
SUPERFICIE VITATA: 830 ha (in 41 comuni)
PRODUZIONE ANNUA: ca. 5,8 mln bottiglie
TIPOLOGIE: bianco e rosato
VITIGNI: chardonnay >50%; chenin blanc, mauzac, pinot noir (nei rossi >15%)

CRÉMANT D'ALSACE
Coinvolge tutto il territorio regionale e autorizza sostanzialmente tutti i vitigni. Il pinot bianco è il più utilizzato per i bianchi, il pinot noir è l'unica varietà consentita per i rosé (obbligatoriamente da pressatura diretta o macerazione). Spesso si impiegano le uve di pianura, con rese molto elevate e risultati modesti. I produttori che invece puntano su terroir e vigne di qualità realizzano cuvee di encomiabile profilo.
DATA DI ISTITUZIONE: 1976
SUPERFICIE VITATA: 3.900 ha (in



119 comuni)
PRODUZIONE ANNUA: ca. 33 mln bottiglie
TIPOLOGIE: bianco e rosato
VITIGNI: pinot blanc, pinot noir, riesling, pinot gris, auxerrois, chardonnay

CRÉMANT DE BORDEAUX
A inizio anni Novanta Bordeaux si adegua alla crescente richiesta di vini spumanti e ottiene il riconoscimento del proprio crémant, che raccoglie

il testimone del Bordeaux mousseux, già ufficializzato nel 1943. Purtroppo nella grande maggioranza dei casi il livello resta quello di una produzione agroindustriale molto tecnica.
DATA DI ISTITUZIONE: 1990
SUPERFICIE VITATA: 910 ha (in 498 comuni)
PRODUZIONE ANNUA: ca. 6,5 mln bottiglie
TIPOLOGIE: bianco e rosato
VITIGNI: tutti i vitigni rossi e bianchi del Bordalese; per il rosato tutti i vitigni rossi

CRÉMANT DE DIE
Il Diois è una delle aree della più remota vocazione viticola di Francia, e il vitigno clairette fa coppia con la città di Die fin dal Settecento. Senonché, controintuitivamente, l'antica Clairette de Die (AOC dal 1942) è prodotta con uve moscato, mentre è il più recente crémant a prevedere l'utilizzo di clairette, eventualmente aggiunta di aligoté e/o moscato! Rispetto alla Clairette (circa 10/12 mln di bottiglie l'anno), la produzione di crémant (una ventina di produttori) rimane così marginale da creare perplessità sulla sua ragion d'essere.

DATA DI ISTITUZIONE: 1993
SUPERFICIE VITATA: 30 ha (in 31 comuni)
PRODUZIONE ANNUA: ca. 200mila bottiglie
TIPOLOGIE: bianco
VITIGNI: principalmente clairette; aligoté, muscat

CRÉMANT DU JURA
Anche nello Jura la produzione di vini effervescenti risale a tempi insospettabili, forse alla fine del XVII secolo. Ma la posizione periferica di questa piccola regione terra i suoi vini lontano dalla ribalta per molto tempo. Solo nel corso del Novecento le aziende locali si specializzano a poco a poco in un'oenologia sorvegliata. Oggi i più talentuosi vignaioli si dimostrano in grado di creare bottiglie al culmine della spumantistica nazionale.
DATA DI ISTITUZIONE: 1995
SUPERFICIE VITATA: 515 ha (in 105 comuni)
PRODUZIONE ANNUA: ca. 1,7 mln bottiglie
TIPOLOGIE: bianco e rosato
VITIGNI: soprattutto chardonnay e pinot noir; poi pinot gris, pinot noir, poulsard, trousseau, savagnin

CRÉMANT DE SAVOIE
Una manciata di vinificatori si dedica a una produzione che rimane di nicchia, pari a quella di una piccola maison champenoise. Malgrado il clima fresco, di matrice alpina, il metodo classico savoiardo, dalla lenta gestazione novecentesca, stenta a decollare e il consumo rimane quasi tutto locale.
DATA DI ISTITUZIONE: 2015*
SUPERFICIE VITATA: 57 ha (in 44 comuni)
PRODUZIONE ANNUA: ca. 400-350.000 bottiglie
TIPOLOGIE: bianco e rosato
VITIGNI: jacquère (>40%) e attese prevalenti; poi aligoté, chardonnay, gamay, mondeuse, pinot noir, chasselas, molette / gringet; attese, roussette d'Ayze
*Già Vin de Savoie mousseux dal 1973

2 A meno che il produttore non possa certificare l'uso di un marchio commerciale precedente al 1986.

champenoises investire in loco, ma fu soprattutto l'iniziativa di Julien Dopff, "infiltrato" in Champagne dopo le suggestioni dell'esposizione universale del 1900, a trasferire le sue competenze nella regione d'origine.

Non si può poi tacere di Limoux, che insiste nel fregiarsi di una presunta tradizione spumantistica risalente addirittura al Cinquecento (un documento scritto del monastero di Saint-Hilaire evoca l'esistenza di un vino mosso nel 1531: il progenitore della celebre blanquette!)

UNA TENDENZA INARRETTABILE?

Il vino effervescente – sia esso spumante o frizzante – incassa il favore di una tendenza commerciale in vertiginosa ascesa da anni. Le "bollicine" piacciono in tutto il mondo – si veda la prodigiosa vicenda del Prosecco! – perché rimandano a un'idea di festa, di spensieratezza, di lusso, e possiedono una facilità di beva in grado di mascherare un livello qualitativo modesto della materia prima.

Per questo motivo, il successo dei vari *crémant* incentiva le aziende a gonfiare la produzione. Flagrante in tal senso è l'esempio dell'Alsazia, passata in meno di dieci anni da 13 a 33 milioni di bottiglie annue. Ma anche del *Crémant de Loire*, con un balzo del +653% nello stesso arco temporale (cui vanno aggiunti 10 milioni di bottiglie l'anno di Saumur brut, 5 milioni di Vouvray, 1 milione di Touraine mousseux, 600 mila di Montlouis, e altri vini fuori AOP).

Una tendenza in crescita, dunque, quella dei *crémant*, con un picco di oltre 102 milioni di bottiglie vendute proprio nel 2022. E una quota di export pari al 41% dei volumi venduti (a fronte di un 32% cinque anni or sono).

QUALE SNODO QUALITATIVO?

Le domande relative alla qualità di questi vini sono molteplici, ad esempio riguardo le implicazioni di una tale crescita nei volumi. Ma la questione che sorge spontanea e per prima rimane immutata: i *crémant* sono in grado di rivaleggiare per qualità con gli *Champagnes*? Se il quesito suona insidioso, la risposta è molto semplice: sì. Anzi, in vari casi il livello dei migliori *crémant*



Anche i terroir dei *crémant* sono attentamente selezionati dalle AOP

L'EMINENZA BORGOGNONA

Per tentare di rivaleggiare con il prestigio della Champagne, nel 2016 i borgognoni hanno creato una nuova categoria merceologica facente capo a un sodalizio di operatori. I marchi **Éminent** e **Grand Éminent** sono riservati ai *crémant* da affinamento prolungato rispetto al disciplinare regionale: almeno 24 mesi sui lieviti per il primo e almeno 36 mesi sui lieviti (+3 mesi dopo sboccatura) per il secondo. Il **Grand Éminent** implica inoltre l'uso del solo mosto fiore (solo il 75% iniziale della pressatura). Per aderire a questo club occorre far parte dell'Union des Producteurs et des Elaborateurs de *Crémant*

de Bourgogne, nonché superare l'esame gustativo di un jury. Nonostante la sua ambizione, questa iniziativa non sembra riscuotere particolare successo tra i produttori né tra il pubblico. Poche le aziende aderenti e rare le proposte in commercio. Solo una maison, Louis Bouillot, ha risposto alla richiesta di campioni, inviando una piccola gamma di brut millesimati (tra 2017 e 2019), ben confezionati e di fattura molto sorvegliata ma non inespessiva: *crémants* molto classici, con un rapporto qualità/prezzo interessante (i **Grand Éminent** si posizionano sotto i 30 €).



Almeno 24 mesi sui lieviti



Almeno 36 mesi sui lieviti (+3 mesi dopo sboccatura)

è paragonabile se non nettamente superiore a uno Champagne medio. Dato per assodato che, dalla Champagne al Languedoc, tutti i terroir si sono visti certificare con le AOP la loro adeguatezza viticola, il nodo da sciogliere non è geografico, bensì umano. A fare la differenza sono cioè la perizia e la sensibilità del vignaiolo.

Resta tuttavia fuori discussione che, al di là delle querelle sull'antecedenza storica (sia Gaillac sia Limoux contestano alla Champagne la capziosa palma di più antico territorio capace di produrre intenzionalmente un vino mosso), la *Marne* rimane senza dubbio il punto di riferimento assoluto nella definizione e nella messa a punto del metodo classico, chiamato appunto *champagnisation*. E lo Champagne è il faro quanto a blasone, a tal punto che, per rivaleggiare, c'è chi ha istituito delle versioni "premium" dei propri vini, come la *Borgogna*, con i *crémant* **Éminent** e **Grand Éminent** (vedi riquadro).

UNA SPIGOLATURA DI AZIENDE

Lungi dal volersi esaustiva degli oltre mille produttori di *crémant*, questa breve lista mette in evidenza solo qualche azienda e qualche *cuvée* in grado di rivendicare un'offerta qualitativamente affidabile o, al contrario, messasi in luce di recente.

La regione che ha forse più motivo di vantare è l'Alsazia. A fronte di un mare di *crémant* insipido, vignaioli come Pierre Frick*, Sylvie Spielmann*, Julien Meyer, Dirlir-Cadé e soprattutto Stéphane Binner offrono in pianta stabile vini di altissimo pregio. I *crémant* di Frick sono liberi, leggeri ed estrosi. Quelli di Spielmann più profondi, maturi e grassi. Meyer punta sull'essenzialità e sull'asciuttezza. I vini di Dirlir-Cadé coniugano personalità, precisione e tensione. I metodi classici di Binner, irriverenti e disorientanti, sono ambiziosi, naturali, esotici, ricchi.

Anche la *Loira* ha non poche frecce al proprio arco. Lo Château Pierre-Bi-

se, ad esempio, produce in Anjou dallo *chenin blanc* dei *crémant* pieni, dritti, succosi e completi. La versione *brut nature* è meno ampia del *brut*, ma sfodera una classe cristallina. Il *Domaine de la Paleine**, nel Saumurois, si segnala per *crémant* più semplici ma generosi, spumosi e assai gustosi.

Mediamente meno dotata è la *Borgogna*, che destina le sue uve migliori ai vini fermi. Non si può tuttavia dimenticare il *crémant* di Céline e Laurent Tripoz, che nel *Mâconnais* ricavano dallo *chardonnay* un metodo classico puro e assai espressivo. La *cuvée* "Charme" di Jean-Paul Brun (*Domaine des Terres Dorées*) dimostra che anche il *Beaujolais* può servirsi dello *chardonnay* a dovere: questo vino è semplice e diretto, ma di beva stimolante e golosa. Ottimo il *crémant* del *Domaine d'Édouard**, che nell'Yonne, vicino Auxerre, produce bottiglie di tutto rispetto. Meno irresistibile, ma dal buon rapporto qualità/prezzo, il *crémant* di Dominique Gruhier (a Épineuil). Da segnalare i vini di Alice e Quentin Beaufort (di rinomata famiglia *champenoise*), ottenuti nello *Châtillonnais* (*Borgogna nord*), non sempre etichettati come *crémant*.

Lo *Jura* brilla innanzi tutto grazie agli splendidi *crémant* di Julien Labet*, secchi, complessi e minerali, ma anche gli spumanti del *Domaine de Montbourgeau*, del *Domaine des Marnes Blanches* e del *Domaine Pignier* s'illustrano con pieno merito per la loro franchezza, godibilità e affidabilità.

A *Limoux* è soprattutto Alain Cavallès a ridar lustro a un territorio un po' opacizzato dal produttivismo; personalmente preferisco però la *blanquette* al *crémant*.

Infine, in *Savoia* l'indiscusso paladino della spumantistica locale è stato per anni Dominique Belluard, che ad Ayse, non lontano dal lago di Ginevra, illustrava il vitigno *gringet* come nessun altro. Purtroppo Belluard ci ha lasciati poco più di due anni or sono. Oggi la sua azienda, rilevata da alcuni amici, si chiama *Domaine du Gringet*. ♦

* Trasparenza sul conflitto d'interessi: l'autore ritiene doveroso segnalare che è consulente di Stefano Sarfati, importatore italiano del *domaine* contrassegnati dall'asterisco.