

Vigneti di Montigny-sous-Châtillon

È stata la natura del *terroir* a guidare la scelta dei vitigni più adatti. La legge del 22 luglio 1927 definisce quali sono ammessi: oggi, il pinot noir e il meunier (entrambi a bacca nera), insieme con lo chardonnay (uva a bacca bianca) sono i vitigni di gran lunga più diffusi, mentre l'arbane, il petit meslier, il pinot blanc e il pinot gris (tutti a bacca bianca), sebbene anch'essi autorizzati, rappresentano meno dello 0,3% del totale.

La fisiologia della vite e i vincoli naturali hanno dato vita a un'autentica strategia viticola, basata su un'attenta selezione, sulla densità d'impianto, sugli innesti, sulle potature e su molte altre tecniche di conduzione.



Il pinot nero costituisce il 38% dei vigneti. Perfetto su terreni calcarei e freschi, è il vitigno dominante della Montagne de Reims e della Côte des Bar. I vini che se ne producono si distinguono per gli aromi di frutti rossi e la personalità decisa. È il vitigno che infonde all'assemblaggio corpo e potenza.



Il meunier rappresenta il 32% delle superfici vitate. Questo vitigno vigoroso e più resistente alle gelate, grazie al germogliamento più tardivo, si adatta meglio ai terreni a prevalenza argillosa, come quello della Vallée de la Marne, e a condizioni climatiche più difficili per la vite. Dà vini morbidi e fruttati, che evolvono un poco più rapidamente nel tempo e conferiscono rotondità all'assemblaggio.



Lo chardonnay occupa il 30% dei vigneti. È il vitigno prediletto nella Côte des blancs. I vini prodotti da uve chardonnay si caratterizzano per gli aromi delicati, arricchiti da note floreali e agrumate, talvolta minerali. Data la lenta evoluzione, è il vitigno ideale per l'invecchiamento.

SELEZIONE MASSALE E SELEZIONE CLONALE

Grazie alla selezione massale, che consiste nel reperire i ceppi che producono il miglior frutto, e a quella clonale, volta ad assicurare una sanità ottimale, i viticoltori della Champagne dispongono delle migliori barbatelle.

A seguito dell'epidemia di fillossera, a cavallo tra XIX e XX secolo, i portainnesti si ottengono attraverso l'incrocio di varietà francesi e americane e sono selezionati in vista del miglior connubio tra terroir e vitigno. Il 41B, versatile e adattabile a tutti i terreni, in particolare gessosi, resta a tutt'oggi il più utilizzato in Champagne, con l'81% della superficie vitata. Il portainnesto noto come SO4 è invece più adatto a terreni di medio tenore calcareo, mentre il 3309C è preferibile in zone scarsamente calcaree.

Dopo diversi decenni di lavoro di selezione, circa 50 cloni dei tre vitigni della Champagne sono stati autorizzati e vengono ora moltiplicati dal *Comité interprofessionnel du vin de Champagne* (CIVC), il quale assicura inoltre la distribuzione delle marze certificate.



Innesto a Omega

IMPIANTO

Piantine in vivaio

Estirpo e reimpianto (o primo impianto) devono essere oggetto di una dichiarazione di legge. Dopo una fase di riposo, seguita dalla preparazione del terreno, l'impianto deve avvenire entro fine maggio (oppure fine luglio, nel caso di piantine in vaso). Le viti di nuovo impianto non potranno produrre uve a denominazione Champagne fino alla terza stagione vegetativa, ossia trascorsi i due anni dalla messa a dimora in vigneto.

La regolamentazione fissa in 150 cm il limite massimo di distanza tra i filari e in 90-150 cm la distanza tra ceppo e ceppo nel filare, in modo che la somma tra le due distanze non superi i 250 cm, con una conseguente densità di impianto media di circa 8.000 ceppi per ettaro. L'obiettivo di tale scelta è qualitativo: più le viti sono numerose, più competono tra loro per nutrirsi, determinando una produzione di frutto più scarsa e di qualità migliore; inoltre, l'alta densità consente di ottimizzare l'esposizione alla luce della superficie fogliare e favorire in questo modo la fotosintesi.

L'Unione Europea ha approvato normative molto severe per l'impianto di nuovi vigneti, che sono soggetti a quote stabilite ogni anno per ciascun paese membro, il cui dicastero dell'agricoltura provvede poi alla ripartizione dei relativi diritti tra le regioni viticole. L'assegnazione annua per la Champagne non supera l'1% della superficie totale.



Impianto: posizionamento dei pali