



Gli champagne di Besserat De Bellefon



di **Paolo Valente** pubblicato il 9 gennaio 2023

Nel complesso panorama delle Maison della Champagne, Besserat De Bellefon fa dell'arte del vivere bene, il *bien vivre*, la sua filosofia.

Ripercorriamo la storia di questa **storica Maison** in verità non molto conosciuta in Italia in quanto il suo mercato principale è la Francia dove i suoi champagne si possono facilmente trovare nei ristoranti e nelle enoteche.

Edmond Besserat fonda l'azienda nel 1843 ad Aÿ, un paesino appena sopra Epernay che ospita anche altre famose Maison. Gli succede, nella gestione, il figlio Victor che nel 1927 sposa Yvonne

de Méric de Bellefon. Nel giro di poco tempo l'azienda assume il nome attuale: Besserat De Bellefon.

Oggi la Maison è conosciuta soprattutto per la sua produzione di champagne dalla bassa pressione (4,5 atmosfere al posto delle usuali 6). Questa interpretazione produttiva, non molto diffusa, nasce dall'esigenza di avere uno champagne da tutto pasto. Uno degli elementi che non aiuta, o invoglia, ad utilizzare lo champagne a tutto pasto è infatti l'aggressività della bollicina che, specialmente nei prodotti giovani, può disturbare l'abbinamento con il cibo.

Nel 1930 Victor riceve, pare dal proprietario del ristorante parigino The Samaritane, la richiesta di uno champagne che potesse essere abbinato a tutto pasto. Raccoglie la sfida e pensa ad un prodotto ancora più gastronomico che si potesse facilmente abbinare a tutte le portate.

Victor elabora dunque una metodologia di produzione che prevede una minore quantità di zucchero nella *liqueur de tirage* in modo da ottenere un minore sviluppo di anidride carbonica all'interno della bottiglia e quindi una minore pressione atmosferica. Questo rende la spuma più leggera ed eterea. Il risultato è quello di avere degli champagne denominati "demi-mousse". Nacque così la prestigiosa Cuvée des Moines.

Oggi la Maison produce i suoi champagne, tutti "demi-mousse", della sede di Epernay e lascia affinare le bottiglie all'interno delle sue cantine costituite da 15 chilometri di gallerie scavate nel sottosuolo. I prodotti che maggiormente caratterizzano la Maison sono il vino-icona "Bleu Brut" che rappresenta lo stile di Besserat de Bellefon e contiene il 35% di Vin de Reserve da una riserva perpetua iniziata nel 2004, e "Triple B" che proviene da vigneti della Vallée de la Marne coltivati in regime Biologico.

<https://www.zenomag.com/post/gli-champagne-di-besserat-de-bellefon>