



Alice Paillard, lo champagne e l'arte dell'assemblaggio



di **Paolo Valente** pubblicato il 11 luglio 2021

Dalle parole di una grande produttrice tutto l'amore per lo champagne e la sua terra.

Alice Paillard dal 2007 affianca suo padre Bruno nella conduzione dell'omonima azienda. È una donna elegante, sorridente e solare, come si addice ad una grande signora dello Champagne, raffinata nei modi come lo sono i suoi vini.

Durante l'incontro organizzato dal distributore italiano Cuzziol Grandivini, parla in italiano con un piacevole accento francese e racconta della sua vita in azienda con la naturalezza di chi ha nel sangue lo champagne e la sua produzione. Noi abbiamo apprezzato l'assaggio del suo Champagne AOC Blanc de Blancs 2012, bottiglia fresca e soave al naso e potente in bocca.

La primavera è un momento strategico, importante anche dal punto di vista stilistico; è il momento in cui vengono definiti gli assemblaggi dei vini base, i cosiddetti *vins claire*, per ottenere le *cuvée* definitive.

Nonostante il disciplinare consenta di iniziare il processo di rifermentazione in bottiglia già dal gennaio dell'anno successivo alla vendemmia, Bruno Paillard attende ancora alcuni mesi per definire l'assemblaggio e mettere in bottiglia le proprie *cuvée*.

Una prima selezione delle basi è effettuata in gennaio; le prime indicazioni sull'annata consentono, nonostante tutto, di definire il 2020 come un buon millesimo.

In marzo avviene la seconda tornata di degustazioni per la definizione degli assemblaggi definitivi.

È il momento in cui si compie il magico rito della creazione della *cuvée* degli champagne non millesimati, da tutti definiti *sans année*, ma che Alice preferisce, correttamente, chiamare multi-millesimati.

Nei suoi un terzo circa del volume è rappresentato dai *vin de reserve*, quei vini accantonati dalle vendemmie precedenti che, accuratamente dosati, contribuiscono in modo determinate al perdurare, anno dopo anno, dello stile della Maison.

Una frase de Il Gattopardo di Tomasi di Lampedusa piace ad Alice che la cita spesso per riepilogare l'arte della creazione delle *cuvée* per gli champagne multi-millesimo: «*Se vogliamo che tutto rimanga come è, bisogna che tutto cambi*». Nell'assemblaggio occorre prendere decisioni completamente diverse ogni anno per ottenere la stessa vena, lo stesso stile. La conversazione chiude con un accenno agli effetti dei cambiamenti climatici sui vigneti della Champagne.

Secondo Alice, il *global warming* non influisce tanto per un aumento del calore ma per la ridotta disponibilità di acqua; ecco come diventi essenziale la tipologia di terreno sul quale sono presenti le vigne. Se i terreni con importante presenza di gesso sono fondamentali, è altrettanto vero che nel 2020 i migliori risultati in termini di qualità sono arrivati dai vigneti in pianura, in passato la migliore qualità era presente negli appezzamenti sui *coteaux*.

Occorre iniziare a prendere delle decisioni fin da subito, specialmente in fase di nuovo impianto, e modificare le pratiche agronomiche, avere più distanza dal suolo e maggior presenza di fogliame affinché si possa continuare a garantire le freschezze tipiche degli Champagne.

<https://www.zenomag.com/post/alice-paillard-e-l-arte-dell-assemblaggio>