

Champagne: la nuova vita bio

scritto da Giovanna Romeo | 26 Gennaio 2022



La prova innegabile che qualcosa in Champagne stia cambiando ce la danno i numeri. [The Drinks Business](#) riporta che alla fine del 2020 i produttori biologici erano 420 su 1.925 ettari di vigneto di cui 1.366 ettari in conversione. Secondo i dati di *Agriculture Biologique*, nel 2013 si registravano solo 19 produttori su 400 ettari, l'1% della produzione totale.

La viticoltura biologica oggi occupa il 5,8% della Champagne e se fino a qualche tempo fa la forza trainante era il numero relativamente piccolo di *récoltant manipulateur*, oggi il **Comité interprofessionnel du vin de Champagne (CIVC)** che ha creato al VDC, certificazione di viticoltura sostenibile, incoraggia anche le grandi maison a percorrere la strada della certificazione che dovrebbe esser completata per tutto il territorio della Champagne entro il 2030.

I pionieri di una viticoltura rispettosa del pianeta terra

hanno i nomi di **Vincent Laval** a Cumières, **Jean-Pierre Fleury** a Courteron – Côte des Bar -, e di **Pascal Leclerc-Briant**. **Vincent Laval**, un vero e proprio antesignano in materia, scelse l'approccio "sostenibile" nel lontano 1971. In vigna e in cantina tutto doveva essere il più "naturale" possibile. Per **Leclerc Briant** si parla addirittura di biodinamica. Il marchio risale al 1872: già ai tempi **Lucien Leclerc** lavorava per ridurre l'impronta di carbonio. Dal 2020 le sue bottiglie pesano 835 grammi rispetto ai precedenti 900. **Didier Doué**, membro dell'associazione degli Champagne biologici, si sta concentrando invece su un lavoro di vinificazione parcellare per poter esprimere al meglio il valore di ogni singolo vigneto. A Montgueux, le sue viti di circa 45 anni – naturalmente bio – danno vita a 20.000 bottiglie che **identificano chiaramente il profilo aromatico della sua terra**.

Un trend in crescita costante, **un fermento positivo che oggi include anche le grandi maison e che punta a eliminare entro il 2025 l'uso di tutte le sostanze chimiche**. **Mumm & Perrier-Jouët** stanno sperimentando l'agricoltura rigenerativa, lavorano la terra con colture di copertura tra filari di vite per favorire la fertilità del suolo; **Ruinart** ha scelto un eco-packaging totalmente biodegradabile che si traduce in una diminuzione del 60% dei gas serra; **Bollinger** ha puntato sulla biodiversità ottenendo nel 2012 **la prima certificazione HVE** (High Enviromental Value) e nel 2014 Viticulture durable en Champagne.

È innegabile che oggi una delle grandi difficoltà arrivi proprio dal *climate change*; **il doversi adattare a estati torride con punte di calore, periodi di piogge intense e concentrate, dannose gelate primaverili, alla siccità, richiede una trasformazione rapida**. Diventa indispensabile fare un salto di qualità, guidati dall'esperienza e dall'osservazione di annate come la 2018 e la 2019, eccezionali per l'assenza di malattie e patogeni in vigneto. **Anche il 2020 è stato un anno positivo: nonostante la crisi**

pandemica e il calo delle vendite, si è registrato il record in termini di conversione all'agricoltura biologica.

Il 2021 ha portato tutte le preoccupazioni di chi ha scelto di essere green: **maltempo, muffe e botrite, come afferma Pascal Doquet, Presidente dell'ACB** (Association des Champagnes Biologiques), complicano e di molto il lavoro in campagna.

“Essere biologico diventa difficile e oneroso, richiede più tempo e perdite del raccolto fino al 50%. Anche il rendimento cambia sensibilmente: se in convenzionale si fanno 20.000 kg/ha, in biologico diventano 12.000 e anche 6.000 se il clima non è clemente. È chiaro che parliamo di ettari di terreno in cui c'è vita, il suolo ha una diversa fertilità, e anche se ancora molti Vignerons non sono completamente biologici – vogliono preservarsi la possibilità di intervenire convenzionalmente per ridurre tutti i rischi – grandi passi avanti sono stati fatti. **Bisogna saper accettare i rischi**, a protezione dei quali però c'è un salvagente, un sistema di riserve che equivalgono all'80% di una resa regolare; un livello che stiamo cercando di elevare”.

Sta crescendo anche l'interesse dei grandi brand come Lanson, Canard Duchene con le sue 150.000 bottiglie o **Louis Roederer** con dieci ettari certificati Demeter dal 2004 ed altri 122 in conversione dal 2018. Anche **Vranken Pommery Monopole**, come **Moët Hennessy** che in Provenza sta facendo dei suoi 68 ettari il faro della sostenibilità -, è in conversione con 175 ettari dei 285 ettari totali. Un'esperienza traslata anche per loro dall'impegno in Camargue e Provenza dove hanno quasi 2.000 ettari in conversione. **Ruinart**, gruppo LVMH, ha annunciato di voler destinare 40 ettari di vigneto della sua tenuta storica Taissy a un progetto pilota sulla biodiversità realizzato con Reforest Action.

Anche il gigante **Pernod Ricard**, che possiede sia Perrier-Jouët che G.H. Mumm, sta lavorando a progetti di sostenibilità in Côte des Blancs, in Montagne de Reims e nella Valle della

Marna. **L'approccio è di sperimentazione nell'ambito dell'agricoltura rigenerativa.** Un lavoro che guarda al suolo, alla sua vitalità, al suo ecosistema, ai suoi nutrienti. Suoli meno compatti e meno asfittici, inerbiti e ricchi di azoto, **favoriranno la produzione di un'uva sana e un vino di alta qualità.** Il terreno rinforzatosi richiederà sempre meno l'uso di fertilizzanti, e col tempo cambierà la mentalità di chi crede che i pesticidi siano la panacea di tutti i mali.

Quello che si coglie è un **cambiamento ad ampio raggio:** si parla di sperimentazioni agroforestali, di piantumazioni di diverse specie di alberi compatibili con la vigna, una leva ancora più grande per l'avvicendamento tra convenzionale e biologico. **Progetti valutabili tra non meno di 15 anni,** sperando che rapidamente si possa mettere una pezza ai danni fatti sino ad oggi.