Boizel: ottime le stime della vendemmia 2016

vigneti-champagne-boizel-7a30cf0d

Maison Boizel, storica azienda di produzione di Champagne fondata nel 1834 da Auguste Boizel a Épernay, Regione della Champagne-Ardenne, presenta alcune anticipazioni sulla vendemmia 2016, caratterizzata da picchi di altissima qualità nella raccolta delle uve. *“Dopo un anno di eventi meteorologici estremi, ci siamo sentiti sollevati nel raccogliere uve sane con una buonissima maturità”*, commenta **Florent Roques-Boizel**, erede della maison. *“Il 2016 rimarrà nella memoria degli Champenois come un anno molto difficile nei vigneti: gelo e grandine nel mese di aprile sono stati seguiti da forti precipitazioni nel mese di giugno durante la fioritura. Poi abbiamo avuto uno dei più secchi e più caldi agosto degli ultimi anni. Fortunatamente nei primi giorni di settembre il bel tempo e le temperature più basse hanno contribuito a un’ideale lenta maturazione delle uve, preservando buoni livelli di acidità.*

*cantina-champagne-boizel**Quest’anno è stato caratterizzato da enormi differenze di maturità tra i vitigni; il Pinot Meunier e il Pinot Noir*– continua Roques-Boizel - *sono maturati ben prima dello Chardonnay, ma differenze importanti si sono palesate anche villaggio per villaggio e appezzamento per appezzamento. Si è rivelato fondamentale anche organizzare con estrema attenzione la raccolta appezzamento per appezzamento sulla base dell’analisi della maturità delle uve. Per Maison Boizel i raccolti sono iniziati il 15 settembre con un formidabile Pinot Meunier in Cumières e sono continuati ulteriormente in Vallée de la Marne. I primi grappoli hanno mostrato una splendida maturità unita a perfette condizioni.*

*champagne-boizel-bottiglie**Per quanto concerne il Pinot Nero sulle montagne di Reims, abbiamo dovuto aspettare ancora qualche giorno per ottenere una perfetta maturazione: il bel tempo ci ha infatti permesso di scegliere il momento migliore per operare una serena vendemmia. Il Pinot Noir di Mailly e Bisseuil è stato raccolto a partire dal 22 settembre con condizioni climatiche ideali, calde ma non eccessive. Per quanto riguarda invece lo Chardonnay, abbiamo iniziato* – chiosa Roquel-Boizel - *durante gli ultimi giorni di settembre, dapprima a Chouilly, MesnilsurOger, Vertus e presso gli altri villaggi sparsi sulla Cote desBlancs: abbiamo quindi concluso i raccolti con i nostri vigneti in collina*

Avize.

ingresso-azienda-champagne-boizel*Nonostante la bassa resa (30% del potenziale di coltura persa) a causa delle condizioni climatiche sfavorevoli, la qualità delle uve di quest'anno si è rivelata per noi una grande soddisfazione. Il bilanciamento zuccheri/acidità e i primi aromi che seguono la fermentazione* – conclude Roques-Boizel *-ci danno fiducia per il grande potenziale di qualità dei nostri vini, ma ora dovremo aspettare la degustazione dei vini fermi di gennaio per confermare la nostra prima impressione positiva".*

Antonio Capaldo, presidente di Feudi di San Gregorio, azienda che distribuisce in esclusiva per l'Italia Maison Boizel, commenta così i dati incoraggianti del primo anno di distribuzione di Boizel in Italia: *"Abbiamo iniziato la distribuzione italiana a fine settembre 2015 con l'obiettivo di "Costruire" il marchio essenzialmente nel canale alta ristorazione, alberghi ed enoteche e locali di prestigio. Nel corso di questo primo anno è stato costruito un bacino di circa 400 clienti, diffusi praticamente su tutto il territorio nazionale, dalla Valle d'Aosta alla Sardegna. Nello specifico e in linea con i nostri obiettivi, abbiamo inserito* – afferma Capaldo - *gli Champagne della Maison Boizel in alcuni dei ristoranti più prestigiosi in Italia, dall'Osteria Francescana di Modena al Ristorante San Domenico di Imola così come in alcuni locali di tendenza come Dolce & Gabbana Bar di Milano. Inoltre, alcuni locali particolarmente specializzati nelle proposte di Champagne, come 'Crudo Re' di Napoli, sono addirittura diventati 'Ambasciatori' della Maison Boizel, inserendo praticamente tutti gli champagne della Maison Boizel importati in Italia".*

logo-champagne-boizelL'accordo con Feudi di San Gregorio prevede una partnership commerciale di tutte le etichette di Champagne Boizel sul territorio italiano nei canali idonei all'alto posizionamento del prodotto.

Altissima qualità produttiva che si tramanda da ormai sei generazioni, con una profonda conoscenza dei terroir migliori: la famiglia Boizel produce Champagne da lungo tempo, seleziona solo le uve migliori scelte da Grand e Premier Cru. Una tradizione secolare in grado di evolversi nel tempo, quella di Boizel, capace di mantenere intatti i valori fondanti di eleganza, purezza, equilibrio. Valori che trovano una perfetta sinergia con lo spirito di Feudi di San Gregorio che, attraverso la continua innovazione, fa esprimere al meglio il potenziale dei luoghi di appartenenza.

Dalla fine del 2015, tutti gli appassionati di Champagne possono difatti degustare le otto diverse etichette di Boizel: Blanc de Noirs (100% Pinot Nero), Blanc de Blancs (100% Chardonnay), Brut Rosé (50% Pinot Nero - incluso un 8% vinificato in rosso- 30% Pinot Meunier e 20% Chardonnay),

Brut Réserve (55% pinot Nero 30% Chardonnay 15% Pinot Meunier), Joyau de France 2000 65% Pinot Nero e 35% chardonnay, Grand Vintage2004 (50% Chardonnay 40% Pinot Nero 10% Pinot Meunier), Ultime ExtraBrut (50% Pinot Nero 37% Chardonnay 13% Pinot Meunier), e infine Cuvée SousBois 2000 (50% Pinot Nero 40% Chardonnay 10% Pinot Meunier).

www.feudi.it