

Fabrice Bertemès, con D'Alesio Distribuzione viaggio negli Champagne della perla bianca di Reims

31 Gennaio 2026

di **Marcella Pace**



PESCARA – Mineralità, sapidità, pulizia, freschezza ed eleganza. C'è tutto questo negli Champagne Fabrice Bertemès. Che sia la linea base, più facile, diretta, perfetta per un aperitivo, fino ad arrivare ai Blanc de Blancs o i Blanc de Noirs che riposano sui lieviti anche oltre 80 mesi e raccontano tutta la loro complessità.

Con 4,2 ettari tra Trépail e Mailly-Champagne, villaggi del nord est della zona dello Champagne, nel cuore delle montagne di Reims, l'azienda che produce Champagne, tutti con le uve coltivate in famiglia, è stata protagonista di una degustazione promossa da D'Alesio Distribuzione nel ristorante Il Pirata a Pescara, di **Daniele Di Paolo**, che ha accompagnato i sei vini all'assaggio con una proposta gastronomica. Un viaggio che attraverso i calici – tutti

dalla estrema qualità – ha narrato un territorio e una filosofia produttiva.

La storia di questi Champagne inizia nella fine dell'800 con l'azienda Bertemès & Fils, ricostruita poi nel 1947 dopo la guerra. All'epoca l'azienda era più produttrice di uve che di Champagne. Il cambiamento radicale arriva con **Fabrice Bertemès**, quarta generazione di vigneron, che dal 1990 decide di mettere il suo nome sul progetto e di avviare una vera e propria produzione.

Fabrice è affiancato da **Emma Venables**, italiana ormai trapiantata in Francia, che è entrata in azienda per un semplice stage ed oggi è ufficialmente la quinta generazione di questa realtà, condividendo con il vigneron filosofia e visione.



Il cuore produttivo di questi Champagne è nel villaggio di Trépail che nella zona della Grande Montagne di Reims, regno indiscusso del Pinot nero, si distingue al contrario per una maggiore produzione di Chardonnay, tanto da essere definita una delle perle bianche di Reims.

L'azienda produce ogni anno tra le 28 e le 30 mila bottiglie e lavora in agricoltura sostenibile certificata. Tutti gli Champagne sono prodotti esclusivamente da uve provenienti dai vigneti di proprietà. Sono Premier Cru e Grand Cru, quasi tutti fanno acciaio (ad eccezione dei vini Riserva dove c'è un passaggio in legno) e praticamente tutti sono Extra Brut con gli zuccheri che arrivano al massimo a 6 mg.

Fa eccezione lo Champagne Dosaggio Zero (e quindi senza zuccheri aggiunti) prodotto dal vigneron in esclusiva per D'Alesio, il progetto di distribuzione e selezione di vini che attraversa la geografia del vino, facendo tappa nelle zone più vocate per la produzione enologica e seguendo il fil rouge dell'artigianalità. Creata nel 2020 da **Giovanni D'Alesio**, socio della Cantina D'Alesio, la distribuzione conta una quarantina di realtà vitivinicole, 20 italiane e 20 francesi. E tra queste ultime c'è la Maison Fabrice Bertemès che per lui ha prodotto, in esclusiva per il mercato italiano, lo Champagne Zero Dosage, 90 per cento Chardonnay e 10 Pinot nero, 36 mesi sui lieviti.

La linea base di Fabrice Bertemès è Rasines² (Radici al quadrato), dove il nome sta a simboleggiare le radici che caratterizzano la tradizione familiare in cui si innesta la Maison e le radici nei vigneti. 90 per cento Chardonnay e 10 per cento Pinot nero, fa 36 mesi sui lieviti. Una bottiglia dalla bevuta fresca, facile e da aperitivo.

Filigrane aggiunge ai 36 mesi di affinamento sui lieviti dopo l'imbottigliamento, 9 mesi prima. Qui la percentuale di Pinot nero sale al 20.

Carat e La Trottiera sono i due Blanc de Blancs della Maison. 100 per cento Chardonnay, entrambi in bottiglie trasparenti. Carat è il risultato di 23 parcelle messe insieme mentre La Trottiera di una parcella, un uvaggio e un'annata.

Infine Le Champ de 8 Jours. Il Blanc de Noirs, 100 per cento Pinot nero, è l'unico Champagne degustato che viene dal villaggio Mailly. Le uve arrivano da una particella grande, o meglio piccola, un decimo di ettaro, che si vinifica in 8 giorni (da qui il nome).

