



CHAMPAGNE

Vollereaux

PIERRY, FRANCE



CHAMPAGNE
VOLLEREAUX

Riunirsi e condividere è il nostro motto poiché
corrisponde alla nostra storia familiare e allo
stile dei nostri vini:
tradizionale, informale, motore di opportunità.

Franck Uollereaux

Generazioni di viticoltori per un vigneto condiviso

Nell'albero genealogico della famiglia Uollereaux per primo vi fu Victor, il fondatore, nato da una famiglia di produttori di vino stabilitasi a Pierry e Moussy nel 1805. Questa modesta famiglia coltivava e vendeva le sue uve, ma a fronte del calo dei prezzi dopo la Grande Guerra, l'audace Victor decise di vinificare lui stesso le uve per l'intera famiglia, realizzando il primo tiraggio nel 1923. Propose il frutto della produzione alla sua cerchia di amici e conoscenti. Quest'ultima crebbe di anno in anno, fino a quando non trovò il successo oggi noto.

Poi venne Paul-Jules, il costruttore, che nel 1935 edificò la casa fra le mura in cui si trova ancora oggi, a Pierry. Un paese ricco di storia poiché è proprio qui che riposa il monaco Jean Oudart, il quale contribuì insieme a Dom Perignon alla nascita e al successo strepitoso dello champagne. La proprietà, che fu acquistata da una famosa azienda di Champagne, dispone di 1,3 chilometri di cantine sotterranee, risalenti alla prima metà del XIX° secolo, e che arrivano fino a 35 metri di profondità.

Vi furono poi i consolidatori, Jules, e soprattutto Jean-Marc che, alla fine della guerra, avviarono nuovamente l'espansione della cantina, interrotta dall'occupazione, ed ampliarono così la proprietà di famiglia nell'area di Sézanne.

Lo statuto commerciale di vendita ci permette di rimanere insieme


Hélène Uollereaux

“Mio nonno svolse un ruolo unificante”, ricorda Hélène Uollereaux. “Ha fatto sì che padre, fratelli e sorelle rimanessero insieme e condividessero il successo” utilizzando lo statuto commerciale della vendita, in modo che ogni membro della famiglia potesse vendere le sue uve alla Maison Uollereaux, mantenendo così intatta la tenuta di famiglia. Durante la difficile parentesi del '39-'45, il ruolo delle donne all'interno della famiglia divenne cruciale. Furono Marguerite (nome di una cuvée emblematica nonché della moglie di Jean-Marc) e sua suocera che mantennero la proprietà.

Fu poi il turno di Pierre, l'esportatore che, dopo aver studiato in Germania, aprì la strada all'internazionalizzazione, e oggi Franck, il modernizzatore, che prosegue il lavoro di esportazione del padre, e che ha rinnovato lo strumento produttivo ed ampliato la gamma dei vini proposti. Un piede nella tradizione, l'altro nella sperimentazione.

Per quanto riguarda l'aspetto organizzativo e funzionale, la cooperazione intergenerazionale dell'impresa familiare esiste ancora oggi. Se ad esempio è Franck a prendersi cura della vinificazione e della cantina, mentre Hélène accoglie clienti e visitatori, sono Jean-Marie e Maurice, rispettivamente lo zio e il cugino, che sovrintendono il lavoro in vigna.





Di generazione in generazione,
ognuno contribuisce con il suo mattone
a costruire l'edificio.

Franck Uollereaux





Una miriade di parcelle che si sviluppano in 3 zone di produzione

Il vigneto di famiglia ha un'estensione di 40 ettari, riuscendo così a fornire, in modo regolare e costante, la quantità di uva che serve per la produzione di 400.000 bottiglie. Si sviluppa su 13 comuni. Fra questi, a Pierry, troviamo il Premier Cru.

Una miriade di parcelle, dove la composizione dei terreni influenza la varietà dei vitigni, suddivisa in tre diversi territori di produzione. I pendii meridionali di Epernay calcareo-argillosi sono a prevalenza meunier con qualche chardonnay, in particolare a Chauot. La Valle della Marna, col suo terreno calcareo-argilloso, che tende ad essere marnoso, è a prevalenza pinot nero. Infine, vi è l'area di Sézanne, che è a prevalenza chardonnay, dove troviamo affioramenti di gesso.

"Jean-Marc ha sempre avuto fiuto", è risaputo in famiglia. È stato uno dei pochi a scommettere sulla zona di Sézanne, costituita da parcelle di terreno dimenticate in cui non credeva nessuno. "Alcuni tipi di Champagne furono abbandonati per colpa della fillossera, ma nel 1960 l'area di Sézanne fu riclassificata. È qui che arrivammo con mio padre, avevo 14 anni", ricorda Jean-Marie. "All'inizio abbiamo proceduto un po' a tastoni, abbiamo piantato del meunier, ma nel tempo ci siamo resi conto che lo chardonnay si ambientava molto bene su questi terreni. Oggi, dopo 50 anni, questi chardonnay sono ormai molto ricercati, perfino dalle grandi aziende viticole".

Se è vero che ogni membro della famiglia gode di totale indipendenza all'interno dei propri vigneti, le uve vengono tutte raccolte per essere vinificate a Pierry. Jean-Marie usa la zona di produzione dell'area di Sézanne come se fosse una "vigna-laboratorio". Vi ha sperimentato tecniche come la confusione sessuale, che ha consentito di eliminare gli insetticidi. Oppure la lavorazione del terreno tra i ceppi di vite, che favorisce l'inerbamento naturale della spaziatura tra le file; quest'ultima tecnica ha come obiettivo il totale arresto dell'uso di erbicidi entro il 2019.

"Fino agli anni '70, aravamo ancora l'intera superficie - riferisce Jean-Marie. Oggi, lavoriamo solamente il suolo tra i ceppi di vite, il che è molto più difficile, anche se i mezzi tecnici sono parecchio più evoluti e lo permettono."

Quello che cerchiamo di fare è trasferire agli altri terreni dell'azienda le tecniche collaudate nella zona di Sézanne, per tentare almeno di dimezzare la quantità di trattamenti fitosanitari. I fertilizzanti chimici sono stati di conseguenza sostituiti in tutto il vigneto da fertilizzanti naturali a base di alghe.

Con la prossima semina di 25 acri, che si suddividono rispettivamente in petit meslier, pinot bianco e pinot grigio, Jean-Marie desidera ritrovare tutte le varietà di vitigni della Sciampagna per consentire a Franck di sperimentare nuovi assemblaggi.

Un piede nella tradizione, l'altro nella sperimentazione

Dalla grande botte francese foudre in inox fino al tino in acciaio: oggi tutte le nostre botti sono fabbricate in acciaio inossidabile termoregolato. Di piccole o medie dimensioni, il loro numero elevato consente di separare il succo d'uva proveniente dai diversi terreni di produzione, e quindi di assemblare i vins clairs, i vini chiari, per trovare ogni anno lo stile degli Champagnes Vullereaux.

“Gli champagne che produciamo oggi sono generalmente migliori rispetto a 30 o 40 anni fa. Prima la vite era meno fruttuosa, i raccolti erano più ristretti, e i viticoltori spesso ottenevano le loro quote con un'eccessiva pressatura, il che conferiva ai vini un sapore di raspo. Oggi, grazie ad un vitigno che produce di più, alla migliore maturazione e alle presse innovative, l'uva la sfioriamo a malapena” racconta Jean-Marie.

E Franck conferma: “Miglioriamo sempre più la qualità e la finezza dei nostri vini. Certo, prima erano comunque buoni ma meno eleganti di adesso.”

U è poi la miscela dei vins clairs, che viene fatta in primavera, prima dell'imbottigliamento, combinando i vini dei diversi vitigni e i cru provenienti da raccolti di tre anni consecutivi. È un lavoro simile a quello dello stilista, che varia a seconda del vino che si vuole realizzare: un “prêt-à-porter” con il Brut Réserve, comunemente noto come Brut Senza Annata (BSA), che conferisce lo stile dell'azienda; o un “haute couture” ottenuto scolpendo un premier cru o un vino millesimato proveniente da parcella selezionata.





Al di là dei capisaldi e dei valori associati della gamma viticola dell'azienda, Franck rimette sempre in discussione le tecniche di vinificazione e sperimenta spesso nuovi modi di fare vino, come con la cuvée Marguerite. Così, 300 bottiglie sono state immerse per un anno al largo dell'isola di Ouessant e, presto, nascerà una nuova cuvée Rosé di Marguerite. Franck aspetta ora ardentemente la semina di pinot bianco, grigio e petit meslier per provare nuovi assemblaggi.

Informazioni chiave

1805

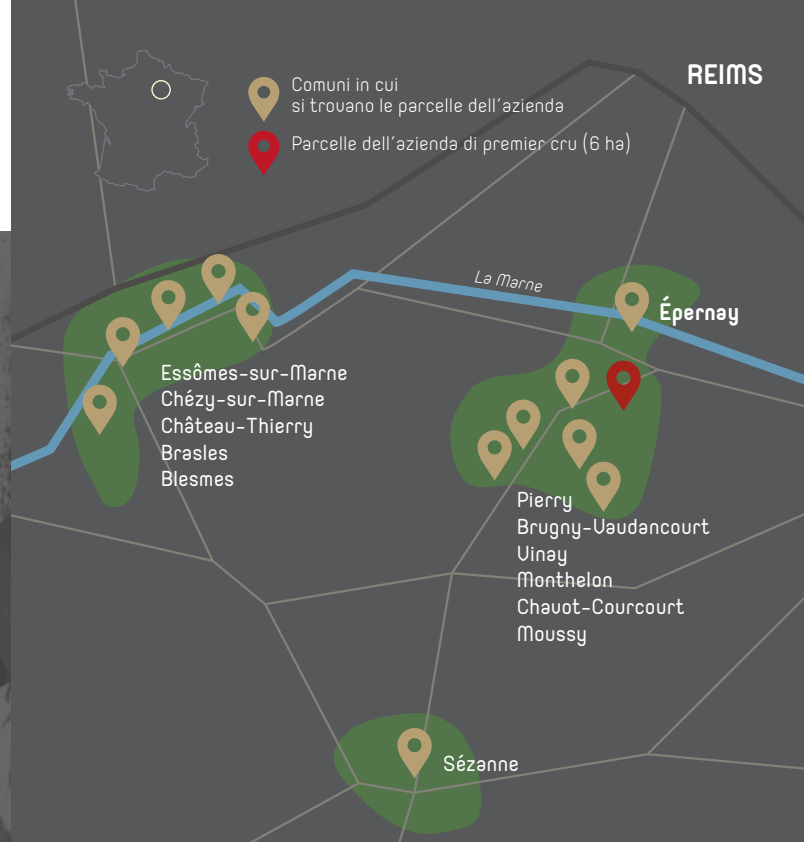
Creazione della proprietà

1923

Primo imbottigliamento

1
famiglia

6
generazioni



3 territori di produzione

Pendio sud di Epernay
Valle della Marna
Area di Sézanne

40 ha
di vigneti di proprietà in

13 comuni
di cui

6 ha di
Premier Cru
a Pierry

50 %
chardonnay

30 %
pinot nero

20 %
pinot meunier



445 000
bottiglie

prodotte annualmente,
fra cui il 90% di proprietà, il

35 % viene
esportato
in più di

40
paesi, ed in
particolare negli
Stati Uniti
e la Nigeria

In Francia
l'azienda
possiede una
clientela fedele
e suddivisa all'

80 %
da vendita diretta,
e al

20 %
da vendita su circuito
tradizionale



CHAMPAGNE
Vollereaux
À PIERRY, FRANCE

48 rue Léon Bourgeois 51530 Pierry FRANCE

+33 (0)3 26 54 03 05

contact@champagne-vollereaux.fr

  @champagnevollereaux

 @vollereauxchamp

CONTATTI PER LA STAMPA BENSON MARKETING GROUP +33 (0)4 37 44 02 83

Jeanne PERON +33 (0)6 60 12 62 24 - peron@bensonmarketing.com | Meryl BOUCHIER +33 (0)6 50 60 10 99 - bouchier@bensonmarketing.com