

DRINKS SERVICES

— BERE BENE —

BEER. WINE. SPIRITS.



Catalogo

SELEZIONE VINI E CHAMPAGNE PETITS VIGNERONS

DRINKS SERVICES

≡ BERE BENE ≡

BEER. WINE. SPIRITS.

*“Non posso vivere senza champagne:
in caso di vittoria lo merito,
in caso di sconfitta ne ho bisogno”*

Napoleone



Drink's Services in collaborazione con Chicche di Champagne

La voglia di far conoscere in Italia un prodotto che non era ancora arrivato sulle nostre tavole, un prodotto da condividere non solo per le grandi occasioni ma, grazie ad un costo contenuto, anche per le piccole gioie quotidiane della vita.

Abbiamo incontrato persone speciali, che ci hanno accolto in casa loro, ci hanno coccolato e ci hanno trasmesso la loro sapienza e la loro passione, spiegandoci nel dettaglio tutte le fasi del loro lavoro, mostrandoci le vecchie cantine di tufo e le moderne costruzioni dove avviene la lavorazione, con strumenti moderni e sofisticati, sempre tenendo fede al protocollo che prevede la raccolta manuale delle uve ed un rigido disciplinare di produzione che spazia dalla collocazione dei campi al tipo di tappo, e facendone gustare i frutti.

È stato un incontro d'anime affini che si riconoscono le une nelle abilità delle altre, incontro suggellato da questi grandi vini, che hanno cementato un'amicizia, dalla quale è nata Chicche di Champagne !

FRÉDÉRIC THOMAS Abbaye Saint Sauveur

Vertus - Côte de Blanc - FRANCIA



Dall'Abbazia di Saint - Sauver a Vertus in Francia , Frèdèric è piccolo proprietario di vigneti sulle colline di Vertus , nella Côte Des Blancs, una zona dove il gesso affiora dal terreno ovunque , regno dei grandi vini Chardonnay , espressione dei migliori Champagne , fini eleganti e freschi

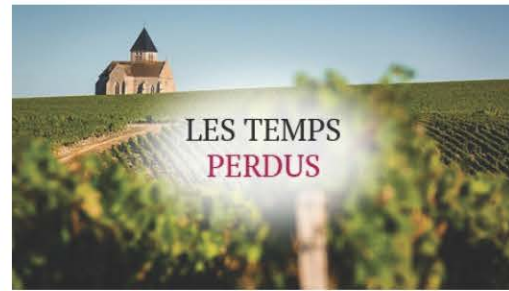


CHAMPAGNE BRUT PREMIER CRU	cl 0,750	€ 24,00
CHAMPAGNE BRUT PREMIER CRU Blanc de Blancs 2009	cl 0,750	€ 26,80
CHAMPAGNE BRUT PREMIER CRU Blanc de Blancs 2009	cl 1,500	€ 53,00
CHAMPAGNE BRUT PREMIER CRU ROSÉ	cl 0,750	€ 24,65



CLOTILDE DAVENNE Prehy - Chablis

Bourgogne FRANCIA



Figlia della Borgogna, Clotilde DAVENNE è cresciuta in campagna, ai piedi del Morvan.

Questa infanzia in natura forgia il suo sensibile approccio al mondo. Tutto è odori, sapori, colori, in un mix di sensazioni ogni giorno rinnovato.

Con il naso nell'aria e le papille gustative alla ricerca, impara i profumi vegetali: lime, acacia, menta, erbe accartocciate, rosé di prati, sottobosco umido...

Ci sono anche quelli in giardino: carciofi, piselli, fagioli, che spesso masticava sul posto.

Giochi nel frutteto: ciliegie, prugne, lamponi e noci, fino al ritorno in cucina: marmellate, formaggio bianco, torte...

Strati olfattivi che fanno golosità.

Più tardi, Clotilde vuole sfruttare questo potenziale: fare del vino, una professione. È così che ha deciso di studiare enologia.

Da giovane laureata, ha iniziato con i rossi di Beaujolais, ha scoperto i vigneti scintillanti della California, prima di tornare ad acclimatare i bianchi della Borgogna a Chablis.

Cantina, pratica l'espressione del terroir attraverso i vini che produce dal 1989



I

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT " L'ÉLEGANTE " Dosage Zero		cl 0,750	€ 15,80
CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ Dosage Zero		cl 0,750	€ 16,75
CHABLIS	2016	cl 0,750	€ 16,90
BOURGOGNE ROUGE CÔTE D'AUXERRE Pinot Noir	2015	cl 0,750	€ 13,45

DOMAINE B&B BOUCHÈ

Limoux Languedoc-Roussillon FRANCIA



Viticoltori da quattro generazioni, la famiglia Bouché si è trasferita nel 1989 nella terra di Limoux. L'avventura della famiglia iniziò due generazioni prima nella regione dello Champagne. Nel 2020, la famiglia celebrerà un secolo di produzione di vini effervescenti. Oggi hanno 40 ettari nella valle di Digne D'Aval. La nuova cantina creata nel 1992 non ha mai cessato investimenti per il miglioramento dei prodotti, la tradizione dei Bouché non è pronta ad estinguere la passione della bolla più naturale del mondo.



BLANQUETTE DE LIMOUX A.O.C. BRUT
CRÉMANT DE LIMOUX BRUT "NATURE"

cl 0,750 € 8,95
cl 0,750 € 10,10





Lo Champagne de Vigneron

Gli champagne de vigneron sono champagne d'eccezione, nati dall'incontro tra un terreno eccezionale e uomini appassionati.

I viticoltori associati lavorano unicamente tenute familiari da cui ricavano i loro vini.

Il suolo della regione è a dominante calcarea e le viti sono in gran parte piantati sui fianchi delle colline. Il clima è abbastanza duro ma temperato dall'influenza del non lontano oceano.

Tre sono i vitigni autorizzati dal protocollo maggiormente utilizzati per la produzione dello Champagne: Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier. Gli altri vitigni ammessi, di cui la produzione è bassissima, sono Arbanne, Pinot Blanc Vrai, Pinot Gris e Petit Meslier. Le vigne della champagne formano un mosaico di 280.000 appezzamenti coltivati lungo tutto l'anno con estrema e sapiente cura da più di 5.000 Vignerons Indépendants.



Come nasce lo Champagne

In inverno il vigneron si occupa della potatura della vigna e poi veglia amorevolmente sulla buona salute delle viti. Ad inizio primavera ha luogo il "palissage" i rami della vigna in crescita vengono rialzati e posti su fili in acciaio che servono ad arieggiare i grappoli che arriveranno ed a permettere una migliore esposizione al sole. A settembre finalmente, giunge il tempo della vendemmia.

I grappoli, rigorosamente raccolti a mano, vengono sottoposti ad una spemitura soffice, separata per le diverse uve, diversificata anche per terroirs diversi. I preziosi succhi selezionati, fermenteranno in acciaio; alcuni più selezionati, per qualche tempo, affineranno in piccole botti di rovere.



Si procede poi con la preparazione della cuvée, una perfetta armonia tra le uve, il territorio e le diverse annate. La cuvée sarà addizionato con la liquer de tirage, miscelata di zucchero, lieviti ed altre sostanze, ed imbottigliata nelle caratteristiche champagnotte, sigillata con il tappo a corona, e lasciata a riposare, in posizione orizzontale nelle fresche cantine di tufo per la seconda fermentazione e la presa di spuma.

Le bottiglie passeranno diversi anni in questa posizione per una lenta maturazione che verrà attuata dal lavoro dei lieviti che cederanno le sostanze che andranno a creare un ampio ventaglio aromatico, e caratterizzeranno il colore, il perlage ed il bouquet, che rappresentano l'essenza dello champagne.

Il momento del remouage conclude la prima parte dell'affinamento e con il suo lavoro meccanico, con le giropallet, o più artigianale, posizionando le bottiglie nelle tradizionali pupitre, modificando la posizione e facendole girare di pochi gradi in tempi prestabiliti, porterà le fecce dei lieviti ormai esausti al collo della bottiglia. Si arriva così al degorgement che si effettua con il raffreddamento del collo della bottiglia a circa -25/28° C, si verrà così a creare un cilindro ghiacciato che verrà espulso dalla pressione dell'anidride carbonica che nelle bottiglie di champagne può raggiungere anche i 7 bar. Ora la bottiglia sarà reintegrata della piccola quantità di champagne perduto con la liquer d'expédition, che consiste in una miscela segreta per ogni "maison", che potrebbe contenere vino, zucchero d'uva, zucchero di canna o fruttosio o... segreto!

A questo punto siamo pronti a chiudere la nostra champagnotta con il tappo di sughero, la capsula, la gabbietta e la nostra bella etichetta; riposerà ancora almeno un mesetto in cantina per miscelare al meglio la liquer d'expédition e poi... sarà finalmente pronta per arrivare ad allietare i nostri bei momenti.

Tipologie dello Champagne

Brut Tradition (senza annata): è elaborato a partire dall'assemblaggio delle cuvées di vitigni diversi e di annate differenti. Fermenta almeno 15 mesi sui lieviti.

Blanc de Blancs: è ottenuto da sole uve *Chardonnay* e/o *Arbanne*, *Pinot Blanc Vrai*, *Pinot Gris*, *Petit Meslier*

Blanc de Noirs: elaborato con cuvées di *Pinot Nero* e/o *Pinot Meunier*

Millésime: è il risultato di cuvée dello stesso raccolto (anche di diversi vitigni). Viene elaborato solo nelle grandi annate, ed è invecchiato almeno 3 anni sui lieviti.

Cuvée de Prestige e Réserve: proviene da cuvées d'eccezione, di parcelle selezionate, da vecchie vigne, da annate speciali o da versanti privilegiati, invecchia sui lieviti più a lungo.

Rosé: è realizzato con due metodi differenti: per macerazione delle uve di *Pinot Nero* o *Pinot Meunier*, che permette alle bucce dell'uva a bacca rossa di colorare il succo; per assemblaggio, che consiste nell'aggiunta, prima dell'imbottigliamento, di una lieve quantità di vino rosso tratto da uve *Pinot Noir* o *Pinot Meunier*, denominato *Coteaux Champenois*.

Classificazione per zuccheri aggiunti

Nature, Zéro Dosage fino a 3 g/l di residuo del vino senza zuccheri aggiunti in expédition

Extra-Brut fino a 6 g/l

Brut da 6 a 12 g/l

Extra-Dry da 12 a 17 g/l

Sec da 17 a 32 g/l

Demi-Sec da 33 a 50 g/l

Doux oltre 50 g/l

Tipologie di produttori

Gli champagne da noi selezionati sono in maggioranza, il prodotto delle vigne di proprietà dei viticoltori stessi, e da loro curate e coltivate:

RM Récoltant Manipulant

NM Négociant Manipulant

RC Récoltant Coopérateur

Segreti di abbinamento

Ogni nostro champagne, pur provenendo spesso da zone limitrofe, è diverso ed unico, in quanto ogni viticoltore esprime la propria personalità ed il proprio terreno, che, nonostante la vicinanza, presenta sempre delle varianti specifiche, a seconda dell'esposizione al sole, dell'altezza e della posizione di ogni singola parcella.

I nostri champagne, all'aperitivo, come accompagnamento di un pranzo o di una cena, fino ai formaggi ed ai dessert, si sposano armoniosamente con tutti i cibi, dai più tradizionali ai più sofisticati.

Per raggiungere una combinazione perfetta, bisogna ricordare alcuni principi di base. I cibi più "pesanti" si accorderanno con gli champagne della stessa natura. Le ricette più leggere si sposteranno con champagne più fini.

Il *Pinot Noir* dona allo champagne corpo e potenza, il *Pinot Meunier* dà rotondità, dolcezza ed un gusto fruttato, lo *Chardonnay* finezza, freschezza ed eleganza.

Un *Brut* o un *Blanc de Blancs* sono ideali come aperitivo e si alleano facilmente con i frutti di mare, il pesce, i volatili e le carni bianche.

Uno champagne a maggioranza di *Pinot Noir*, un *Blanc de Noirs*, *Rosé* o *Millésime* si sposano perfettamente con cibi elaborati come la cassoeula, i bolliti misti, trippa, cacciagione e tutte le carni rosse in genere, fino ai formaggi stagionati.

Un vecchio *Millésime* o un *Demi-Sec* si associano con delizia a numerosi dessert, purché non troppo dolci!



Servizio

Una buona degustazione inizia dal servizio.

E' tra i 7° ed i 10° che gli aromi si dispiegano al meglio. Per ottenere questa temperatura ideale, basta mettere una bottiglia:

- In un secchiello riempito a metà di acqua e ghiaccio per una ventina di minuti (l'aggiunta di sale grosso accelera il processo);
- Sdraiato nella parte più fredda del frigorifero per circa 3 ore;

Attenzione: il congelatore non va utilizzato per evitare di alterare lo champagne.

Come bicchiere è tassativamente indicata la flûte, soprattutto nelle moderne versioni a tulipano. La forma slanciata permette agli aromi di svelarsi senza perdersi e la sua profondità incoraggia il treno di bolle a risalire come un collier di perle fino alla superficie.

Riempite sempre la flûte per due terzi, in modo da lasciare liberi gli aromi di esprimersi.

Consigli di degustazione

Date ascolto prima di tutto, mentre versate lo champagne, al sussurro magico dell'effervescenza della spuma.

Osservate il colore, oro pallido, dorato o rosato: sono tutti indicatori sia dell'assemblaggio dei vitigni, sia della maturità dello champagne; il balletto delle bollicine e la loro consistenza, bollicine più fini sono sinonimo di champagne più invecchiato. Portate la flûte al naso e provate ad identificare ogni aroma: fruttato, floreale, minerale, speziato, di pane grigliato...

Assaggiate infine a piccoli sorsi, facendo girare sul palato, aspirando un pochino d'aria per svelare al meglio tutti gli aromi.

Gustatevi un buon champagne in ogni occasione perché, come diceva Napoleone:

"Non posso vivere senza champagne: in caso di vittoria lo merito, in caso di sconfitta ne ho bisogno"

O, per citare Coco Chanel:

Bevo champagne in due sole occasioni: quando sono innamorata e quando non lo sono"

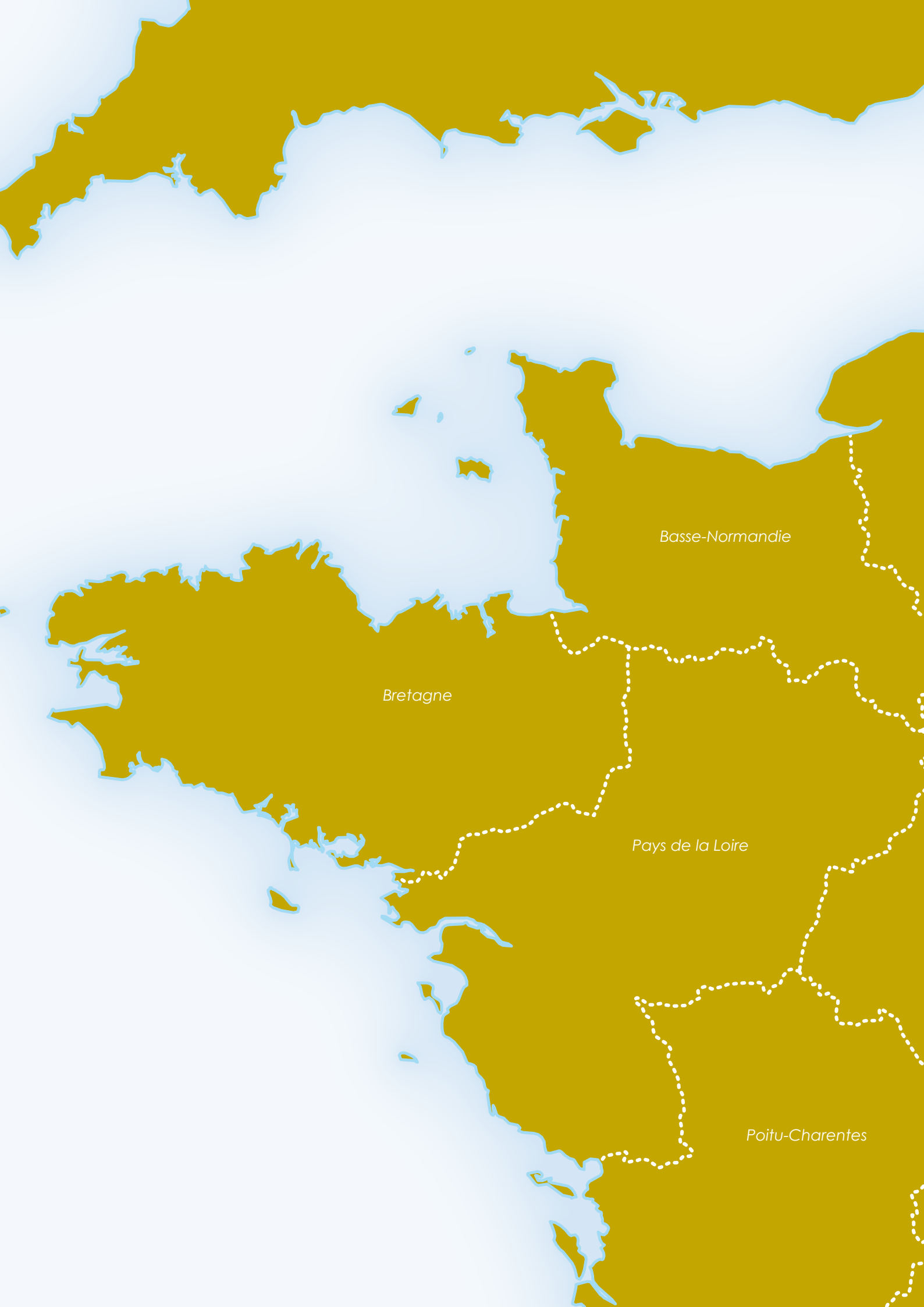
Conservazione

Essendo già invecchiato diversi anni in cantina, lo champagne è pronto per essere degustato già all'acquisto.

Può essere conservato ancora 2 o 3 anni in media (fino a 5 anni per i Millésime), se vengono rispettate le seguenti norme di conservazione:

- Riporre in orizzontale per preservare l'elasticità del tappo;
- Temperatura ideale della cantina (dai 10° ai 14°);
- Oscurità per evitare l'insorgere del "gusto di luce";
- Pulizia;
- Umidità compresa tra 60% ed 80%;
- Buona ventilazione;
- Evitare vibrazioni

In mancanza di una cantina, lo champagne può essere tenuto in una cantinetta, o in un luogo fresco e riparato riposto nel suo imballaggio (anche il fondo di un armadio).

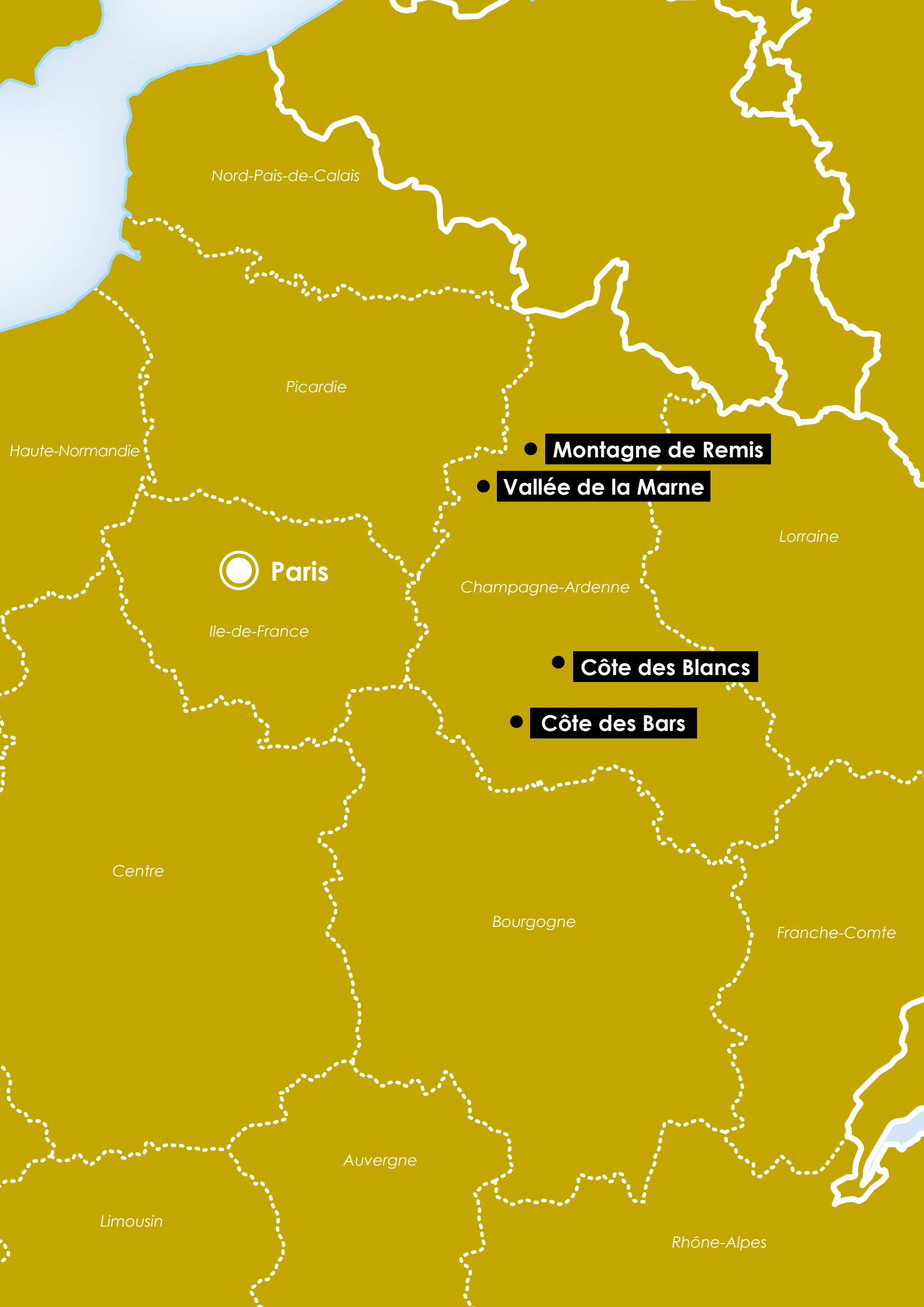


Bretagne

Basse-Normandie

Pays de la Loire

Poitou-Charentes



Nord-Pas-de-Calais

Picardie

Haute-Normandie

Paris

Ile-de-France

Champagne-Ardenne

Lorraine

Côte des Blancs

Côte des Bars

Centre

Bourgogne

Franche-Comte

Auvergne

Limousin

Rhône-Alpes

Côte des Bars



Zona geologicamente più antica di tutta la Champagne, vanta colline più alte con sottostrato di gesso grigio, pendii più scoscesi, caratterizzate dai tipici boschetti sulla sommità per proteggere il microclima delle vigne.

E' suddivisa in due bacini, il **Barsuraubois** ad est ed il **Barséquanais** a sudovest (sublime il villaggio di Essoyes, che ha dato i natali a Pierre-Auguste Renoir).

Territorio rurale, caratterizzato da piccoli e pittoreschi villaggi, boschi e colline.



Jacques Chaput

Arrentières

Christophe

Colombé-le-Sec

Michel Falmet

Rouvres les Vignes

Alain Leboeuf

Colombé la Fosse

Fumey-Tassin e Marie Tassin

Celles sur Ource

Champagne**Jacques Chaput****Côte des Bars - Barsuraubois
Arrentières***Pinot Noir - Chardonnay*

Arrentières è un piccolo villaggio di 80 anime, situato sulla riva destra dell'Aube, il fiume che dà il nome al dipartimento.

Questa microzona del Barsuraubois si distingue per la specificità del territorio che conferisce ai vini una freschezza ineguagliabile.

La famiglia ha come capostipite Juste Chaput, viticoltore a Fravaux, nato nel 1736. Siamo oggi all'ottava generazione di vigneron.

Nel corso degli anni '50, Jacques Chaput ha contribuito a ripiantare le vigne sul territorio dove i monaci benedettini coltivavano la vigna già nel dodicesimo secolo. Un'antica cascina fortificata, costruita da Bernard de Clairvaux, serve oggi da cantina di invecchiamento alle più nobili cuvées della Maison.

L'azienda che conta 14 ettari di vigne è sapientemente gestita da Jacky Chaput, eclettico artista rock, che, coadiuvato dall'inossidabile forza ed esperienza della madre Danielle, porta avanti con tenacia la tradizione di famiglia.

Simbolo della Maison è la Salamandra, emblema reale utilizzato da Re Francesco I, accompagnata dal motto "Nutrisco et Extinguo": "alimento il fuoco buono ed estinguo quello cattivo" che, nella filosofia dell'azienda si traduce in "Che il vostro piacere nel degustare i nostri champagne sia pari al nostro nel produrli".





Brut Tradition

Zona: Arrentières - Côte des Bars
Vitigno: 80% Pinot Noir - 20% Chardonnay
Invecchiamento sul lievito: da 24 a 30 mesi
Dosaggio: Brut 6 g/litro
Solfiti totali: 55 mg/L

Colore oro brillante, perlage fine e cremoso. Al naso è elegante con note di frutti gialli maturi. Uno champagne che sorprende per la sua potenza e vinosità. Ben equilibrato al palato dove la nota dei frutti rossi invita alla bevuta e persiste piacevolmente nel finale. Rotondità elegante ed equilibrata.

Aperitivo, pesce, pizza

- ★ Guida Hachette 2018: 1 stella
- ★ Gilbert & Gaillard 2019: Oro



Blanc de Blancs

Zona: Arrentières - Côte des Bars
Vitigno: 100% Chardonnay
Invecchiamento sul lievito: da 36 a 48 mesi
Dosaggio: Brut 6,50 g/litro
Solfiti totali: 57 mg/L

Colore giallo chiaro, limpido con riflessi verdi. Al naso troviamo note di brioche, mandorle ed agrumi. La bollicina rilascia con persistenza un forte profumo.

Al palato colpisce per la sua cremosità, la sua bollicina molto fine e la sua freschezza. L'insieme è persistente, un piacevole blanc de blancs, maturo ed adatto anche alle grandi occasioni. Finezza, eleganza e raffinatezza.

Aperitivo, pesce crudo e cotto

- ★ Guida Gilbert & Gaillard 2013: 85/100
- ★ Guida Hachette 2013: 1 stella



Blanc de Noirs

Zona: Arrentières - Côte des Bars
Vitigno: 100% Pinot Noir
Invecchiamento sul lievito: da 36 a 48 mesi
Dosaggio: Brut 6,5 g/litro
Solfiti totali: 43 mg/L

Colore oro chiaro con riflessi ramati; perlage cremoso e bollicine molto fini. Al naso colpisce il profumo dell'uva nera appena schiacciata con delle note d'agrumi e frutti rossi. Al palato è corposo, con delle note burrose e di miele. Gli aromi fruttati sono evidenziati dalla freschezza molto piacevole. Questa cuvée originale sorprende per la sua vasta gamma aromatica, la sua rotondità, persistenza e finezza.

Aperitivo, carni rosse, stracotti

- ★ 1001 Degustation 2017: 3 stelle Coup de Coeur
- ★ Guida Gilbert & Gaillard 2019: Oro



L'Authentic

Zona: Arrentières - Côte des Bars
Vitigno: 70% Pinot Noir - 30% Chardonnay invecchiato in rovere
Invecchiamento sul lievito: 48 mesi
Dosaggio: Brut 6,50 g/litro
Solfiti totali: 63 mg/L

Dopo un passaggio in fusti di rovere, alcune cuvées rigorosamente selezionate, sono assemblate ai vini di riserva. L'assemblaggio finale conta il 30% di vino invecchiato in fusti di rovere, cosa che permette di apportare complessità e finezza, senza sovraccarico di nota legnosa. Color oro molto luminoso, bollicine fini e numerose formano un gran bel perlage. Al naso è seducente con dei sentori di figlio ed uva fresca. Bella complessità con aromi di fiori e di frutti bianchi (pera, acacia, mirabelles). Al palato ben equilibrato, appaiono note di burro e miele. Un sublime finale di vaniglia.

Aperitivo, pesce, formaggi, foie gras

- ★ Guida Hachette 2020: 1 stella
- ★ Selezionato dai Maître Restaurateur



La Salamandre Grande Réserve

Zona: Arrentières - Côte des Bars
Vitigno: 60% Pinot Noir - 40% Chardonnay
Invecchiamento sul lievito: 48 mesi
Dosaggio: Brut 6,50 g/litro
Solfiti totali: 59 mg/L

Tre annate diverse sono presenti in questo assemblaggio: 1998, 1999 e 2000. Color oro brillante ed intenso con riflessi ramati. All'apertura al naso risalta un profumo marcato di aromi di frutti canditi, miele, brioches con una nota tostata nel finale. Successivamente libera gli aromi di agrumi e frutti secchi. Discrete note cremose appaiono ed offrono al vino un'espressione di grande maturità. Al palato potente, lungo e vinoso.

Un vino incantevole e maturo.

Pesci pregiati, formaggi, foie gras

- ★ Guida Hachette 2018: 2 stelle
- ★ Guida Gilbert & Gaillard 2019: Oro +90

Champagne

Christophe

Côte des Bars - Barsuraubois
Colombé-le-Sec

Pinot Noir - Chardonnay



La storia della Maison nasce negli anni '50. Tre generazioni si sono trasmesse i segreti e la passione per produrre champagne di qualità sempre costante.

Situato nel cuore della Côte des Bars, Colombé-le-Sec è un grazioso villaggio a vocazione viticola; è qui che Christophe Nicolo è nato ed è qui che sono situate le sue vigne, esclusivamente Pinot Noir e Chardonnay, coltivate in agricoltura ragionata, dalle quali elabora vini eclettici e corposi, espressione della sua forte personalità, che gli sono valsi numerose medaglie e riconoscimenti.

Oggi è il presidente della CVB Confrérie Vignerons du Barsuraubois Saint-Paul, Saint-Vincent, associazione dei produttori della regione che veglia sul rigoroso disciplinare di produzione, sulle tradizioni ancestrali ed i rapporti di reciprocità solidale fra i piccoli viticoltori della zona, organizzando eventi per la divulgazione della coltura dello champagne di questa zona.





Brut Tradition

Zona: Colombé le Sec - Côte des Bars

Vitigno: 100% Pinot Noir

Invecchiamento sul lievito: da 24 a 36 mesi

Dosaggio: Brut 12,30 g/litro

Colore giallo pallido, si veste di riflessi oro opaco.

Al naso è molto goloso, con aromi di frutti bianchi e mele, e di frutti gialli e pesche. A questa freschezza si mischiano le fragranze dei frutti rossi, risultanti dal Pinot Noir.

Al palato è franco, immediato ed accessibile. Polposo e semplice, ci ricorda i profumi dei frutti rossi sentiti al naso. Risulta croccante con un finale sottilmente mieloso, dove si trovano gli agrumi, note di pasticceria e mandorle tostate.

Aperitivo, pesce e carni crude

★ **Concours de Féminalise 2012: Bronzo**

★ **Concours de Féminalise 2019: Argento**



Cuvée Prestige

Zona: Colombé le Sec - Côte des Bars

Vitigno: 100% Chardonnay

Invecchiamento sul lievito: da 36 a 48 mesi

Dosaggio: Brut 10,30 g/litro

Colore giallo pallido con riflessi d'oro. Al naso si presenta complesso e guadagna con l'aerazione. La freschezza dello chardonnay ci porta aromi di agrumi che si adornano con note di brioche.

Al palato è tenero e delicato, le bollicine sono fini e sottili. L'eleganza al naso si ritrova in bocca con note di agrumi canditi e d'arancia. In finale di sviluppano le note di pasticceria.

Aperitivo, pesce e crostacei

★ **Concours de Féminalise 2012: Oro**

★ **Concours de Féminalise 2016: Oro**



L'Impérial

Zona: Colombé le Sec - Côte des Bars

Vitigno: 60% Pinot Noir - 40% Chardonnay

Invecchiamento sul lievito: 48 mesi

Dosaggio: Brut 12 g/litro

Colori giallo pallido con riflessi d'oro bianco.

In un primo tempo al naso si presenta con grande discrezione, poi con l'aerazione, guadagna in complessità ed espressione, con note di frutti bianchi (albicocca e pesca) e rossi e di mirabelle.

Al palato è gradevole e dissetante. Articolato tra freschezza e finezza, questo assemblaggio di Pinot Noir e Chardonnay è caratterizzato da bollicine sottili e carezzevoli.

Carni rosse, stracotti, selvaggina

★ **Concours de Féminalise 2014: Argento**

★ **Concours de Féminalise 2016: Oro**



Cuvée Pur'

Zona: Colombé le Sec - Côte des Bars

Vitigno: 100% Chardonnay

Invecchiamento sul lievito: 48 mesi

Dosaggio: Brut 10,80 g/litro

Questa speciale cuvée, battezzata Pur', vinificata in bottiglie bianche per accentuarne l'importanza, è il frutto di uve chardonnay coltivate in un unico antico campo denominato "Les Grâces".

Colore giallo pallido. Al naso lascia pienamente esprimersi lo chardonnay, che ci offre delle fragranze di fiori bianchi, di agrumi e di pompelmo. Al palato è franco e delicato. Si ritrova il carattere floreale e la mineralità. Al gusto dominano gli agrumi e rilascia un sapore citrino.

Ostriche, crostacei, molluschi

★ **Concours de Féminalise 2012: Bronzo**

★ **1001 Dégustations 2017: 1 stella**

Champagne

Michel Falmet

Côte des Bars - Barsuraubois
Rouvres les Vignes

Pinot Noir - Pinot Meunier - Chardonnay



Nel 1970 Michel Falmet, viticoltore da generazioni, decide di convertire l'azienda che fino ad allora aveva prodotto le uve destinate ai grandi marchi di Reims, in una Maison indipendente, creando il proprio champagne.

Nel 2004 l'azienda viene rilevata dalla figlia Corinne Falmet che, insieme al marito Laurent Collot, la porta nel 21esimo secolo, aumentando le parcelle della proprietà e costruendo un moderno impianto, dotato di locali climatizzati ad umidità e temperatura controllata per una perfetta maturazione e stoccaggio e di una pressa a refrigerazione per mantenere costante la temperatura dei succhi durante la spremitura.

Grazie alla meticolosa attenzione al lavoro in vigna in agricoltura ragionata, (integrazione dei cicli lunari, piantumazione, erbagione, confusione sessuale) che gli è valsa la certificazione "HVE – Haut Valeur Environnementale", ed al rigoroso lavoro in cantina, le cuvée raffinate della Maison si sono aggiudicate numerosi riconoscimenti internazionali.



Récoltant
Manipulant





Brut Tradition

Zona: Rouvres Les Vignes - Côte des Bars

Vitigno: 80% Pinot Noir - 20% Chardonnay

Invecchiamento sul lievito: da 24 a 30 mesi

Dosaggio: Brut 9 g/litro

Di colore ambrato, offre una spuma generosa e fine. L'associazione degli aromi di frutti bianchi (pesca, pera ed albicocca) e della frutta secca (noce, nocciola, uvetta) portano una bella complessità e vivacità, conservando l'equilibrio.

Al palato, questi aromi sono sublimati da note di pane tostato. L'attacco è fresco ed ampio.

Uno champagne strutturato e tannico, con il forte carattere dei Pinot Noir della Côte des Bar.

Aperitivo, antipasti, pesce

★ Guida Hachette 2017: 1 Stella

★ Guida Hachette 2018: 1 Stella



Demi-Sec Tradition

Zona: Rouvres Les Vignes - Côte des Bars

Vitigno: 80% Pinot Noir - 20% Chardonnay

Invecchiamento sul lievito: da 24 a 30 mesi

Dosaggio: Demi-Sec 33,00 g/litro

Colore giallo pallido, buona effervescenza dove la dolcezza di questo champagne svela le note di miele, spezie ed agrumi canditi.

Al palato, l'ampiezza e la vivacità di questo nettare sviluppano aroma di malva e confetti.

Dessert, panettone, formaggi, foie gras



Cuvée Réserve

Zona: Rouvres Les Vignes - Côte des Bars

Vitigno: 44 % Pinot Noir - 44% Chardonnay - 12% Pinot Meunier

Invecchiamento sul lievito: da 36 a 48 mesi

Dosaggio: Brut 8 g/litro

Assemblaggio realizzato con vecchi vini di riserva, ulteriormente affinati sui lieviti.

Con una spuma fine e discreta su un colore dorato, al naso seduce con aromi di frutti bianchi, pera, pesca, frutti esotici e banana.

Al palato, il liquore di pera domina portando struttura, finezza ed una bella impressione legnosa, data dal lungo invecchiamento.

Aperitivo, carni bianche, pesce

★ Effervescents du Monde 2015: Argento

★ Concours Elle à Table 2016: Oro



Rosé Brut

Zona: Rouvres Les Vignes - Côte des Bars

Vitigno: 100% Pinot Noir

Invecchiamento sul lievito: da 36 a 48 mesi

Dosaggio: Brut 9 g/litro

Champagne Rosé d'assemblaggio, contiene il 15% di Pinot Noir vinificato in rosso. Con il suo colore rosa pallido e la sua spuma vivace, sviluppa aromi di ciliegia, ribes e note di frutti bianchi con un tocco di vaniglia.

Al palato, i frutti rossi si legano armoniosamente alle note legnose dovute al passaggio in rovere di una parte dei vini che lo compongono. Champagne complesso, di carattere, con una vera personalità.

Aperitivo, carni bianche, crostata di fragole

★ Concours Elle à Table 2016: Argento

★ Mondial du Rosé Cannes 2019: Oro



Blanc de Noirs Perle de Noirs

Zona: Rouvres Les Vignes - Côte des Bars

Vitigno: 70% Pinot Noir - 30% Pinot Meunier

Invecchiamento sul lievito: da 36 a 48 mesi

Dosaggio: Brut 10 g/litro

Dotato di una spuma generosa e fine con un bel cordone persistente, questo Blanc de Noirs dal colore leggermente ambrato, ha un naso ricco e molto aperto che esprime note di frutti bianchi, mirabelle e pera, associate a note di frutta secca croccante, mandorle e nocchie.

Tali aromi li ritroviamo al palato, supportati da una grande mineralità che porta finezza ed eleganza. Aprendosi, si esprimono delicati aromi di frutti rossi.

Pesce, carni bianche e rosse, stracotti

★ Miami "Best French Wine for USA" 2013: Argento

★ Vinalies 2019: Oro



Blanc de Blancs Perle de Blancs

Zona: Rouvres Les Vignes - Côte des Bars

Vitigno: 100% Chardonnay

Invecchiamento sul lievito: da 54 a 60 mesi

Dosaggio: Brut 8 g/litro

Colore giallo pallido coronato da una spuma molto fine per questo Blanc de Blancs frutto dell'assemblaggio di chardonnay di vecchie vigne.

Note agrumate di limone e pompelmo, accompagnate da frutti esotici quali banana ed ananas, e note floreali di biancospino.

Aperitivo, pesce crudo e cotto

★ Effervescents du Monde 2015: Argento

★ Effervescents du Monde 2016: Argento

Champagne

*Alain Leboeuf*Côte des Bars
Colombé la Fosse

Pinot Noir - Pinot Meunier - Chardonnay



È nel cuore della Côte de Bar, negli anni 20, che la storia dello champagne Alain Leboeuf comincia. Marcel Leboeuf coltivava delle vigne a Colombé la Fosse, René Corrad, faceva lo stesso mestiere a Baroville...

Dall'unione dei loro figli è nata un'unica azienda con 7 ettari di vigne, azienda che oggi è diretta dal loro nipote Alain Leboeuf, coadiuvato da sua moglie Séverine e dalla giovanissima figlia Méline che studia per seguire le orme paterne.

Appassionato di vino, nel lavoro come nella vita, la scuola viticola di Beaune e le tradizioni tramandategli dalla famiglia, gli hanno fornito le conoscenze per compiere al meglio la sua missione di viticoltore e produttore di champagne, permettendogli di conferire molti premi e riconoscimenti!

**Brut Tradition**

Zona: Colombé la Fosse - Côte des Bars
Vitigno: 80% Pinot Noir - 20% Pinot Meunier
Invecchiamento sul lievito: da 24 a 36 mesi
Dosaggio: Brut 13,50 g/litro

Questo champagne si veste di un grazioso abito giallo pallido. Numerosi treni di fini bollicine nutrono un cordone persistente. Al naso porta delle note di frutti maturi, pesche ed albicocche, patate al forno, associate a note di crosta di pane, fragole e sciroppo di granatina.

L'attacco al palato è franco con una ripresa di note fruttate. I frutti bianchi si mischiano agli agrumi. In finale lascia in bocca un gusto di pompelmo.

Aperitivo, pesce, pasta, carni bianche

- ★ Guida Hachette 2011: 1 stella
- ★ Guida Hachette 2013: 1 citazione

**Demi-Sec Tradition**

Zona: Colombé la Fosse - Côte des Bars
Vitigno: 60% Pinot Noir - 20% Pinot Meunier - 20% Chardonnay
Invecchiamento sul lievito: da 24 a 36 mesi
Dosaggio: Demi-Sec 40 g/litro

Elaborata sulla stessa base del Brut, questa cuvée con una maggiore aggiunta di zucchero, svela una bella rotondità al palato. La sua dolcezza e la sua freschezza ne fanno un complice per tutti gli amanti del dolce. Colore giallo pallido, fini bollicine nutrono un cordone persistente. Al naso porta delle note di frutti maturi, pesche ed albicocche, note di crosta di pane, fragole e sciroppo di granatina.

L'attacco al palato è franco con una ripresa di note fruttate. I frutti bianchi si mischiano agli agrumi. In finale morbido e dolce con aromi di confetti.

Formaggi, panettone, dolci



Blanc de Blancs Réserve Brut

Zona: Colombé la Fosse - Côte des Bars
Vitigno: 100% Chardonnay
Invecchiamento sul lievito: da 36 a 48 mesi
Dosaggio: Brut 13,00 g/litro

Di colore ambrato, offre una spuma generosa e fine. L'associazione degli aromi di frutti bianchi (pesca, pera ed albicocca) e della frutta secca (noce, nocciola, uvetta) portano una bella complessità e vivacità, conservando l'equilibrio.

Al palato, questi aromi sono sublimati da note di pane tostato. L'attacco è fresco ed ampio.

Aperitivo, pesce crudo, ostriche

- ★ All Wines Hong Kong 2014: Argento
- ★ Guida Hachette 2015:1 citazione



Cuvée Prestige

Zona: Colombé la Fosse - Côte des Bars
Vitigno: 70% Pinot Noir - 30% Chardonnay
Invecchiamento sul lievito: da 36 a 48 mesi
Dosaggio: Brut 13,40 g/litro

Colore giallo pallido con persistenti fini bollicine.

Al naso spicca il riflesso del connubio tra le migliori cuvée di Pinot Noir. Ci si trovano note di frutti bianchi, mela e pera associate alle susine, all'angelica, al pepe bianco ed agli agrumi.

Al palato è in armonia con i profumi impreziositi dalle note fruttate del Pinot Noir. Gli agrumi si mischiano ai frutti bianchi per ottenere un insieme complesso ed elegante.

Aperitivo, carni bianche, pesce, formaggi, risotti

- ★ Guida Hachette 2014: 1 stella
- ★ Concours Générale Agricole Paris 2014: Oro



Rosé Brut

Zona: Colombé la Fosse - Côte des Bars
Vitigno: 60% Pinot Noir - 20% Pinot Meunier - 20% Chardonnay
Invecchiamento sul lievito: da 24 a 36 mesi
Dosaggio: Brut 13,50 g/litro

Colore corallo intenso con riflessi ciliegia. Fini bollicine esaltano una schiuma rosa di bell'effetto. Al naso è ghiotto di frutti rossi, lampone, fragola, ribes associato a granatina ed alla violetta. Al palato è setoso, goloso e vellutato con del lampone e del ribes. Il sapiente dosaggio dona golosità ma lascia un finale dissetante.

Aperitivo, carni bianche, formaggi, dessert

- ★ Prix Vinalies International 2015: Argento
- ★ Concours Générale Agricole Paris 2019: Oro



Quiétude Extra Brut Blanc de Noir

Zona: Colombé la Fosse - Côte des Bars
Vitigno: 100% Pinot Noir
Invecchiamento sul lievito: 36 mesi
Dosaggio: Extra-Brut 5 g/litro

Colore oro pallido dai riflessi verdi, effervescenza ben presente e molto fine con persistenti bollicine. Al naso è espressivo, con note di frutti gialli maturi e fiori bianchi con lievi note speziate quasi torrefatte. Al palato ha un attacco gradevole, bell'equilibrio in bocca, si ritrovano le note floreali e la freschezza del naso. Una bella trama d'acidità posta finezza e la persistenza di questa cuvée. Riflette la golosità e la croccantezza del Pinot Noir, mantenendo freschezza ed eleganza.

Aperitivo, pesce, crostacei, carne cruda



Quiétude Extra Brut Blanc de Blancs

Zona: Colombé la Fosse - Côte des Bars
Vitigno: 100% Chardonnay
Invecchiamento sul lievito: da 36 a 48 mesi
Dosaggio: Extra-Brut 5,00 g/litro

Colore giallo pallido dai riflessi verdi, fini bolle formano un bel cordone di spuma. Note di fiori bianchi si mischiano ai frutti bianchi, agli agrumi maturi di tipo citrino e a tocchi di miele d'acacia. Al palato è elegante e setoso, con bollicine carezzevoli, in cui dominano i frutti bianchi, sul finale è mielato e citrino.

Aperitivo, pesce crudo



Cuvée Prestige Quiétude Zéro

Zona: Colombé la Fosse - Côte des Bars
Vitigno: 70% Pinot Noir - 30% Chardonnay
Invecchiamento sul lievito: da 36 a 48 mesi
Dosaggio: Nature 0 g/litro

Colore giallo con riflessi verdi. In effervescenza presenta un persistente treno di fini bollicine. Al naso è molto espressivo sugli agrumi, con note di limone ed arancia, fresco e pulito. La cuvée si annuncia elegante ed in gran finezza. Al palato l'attacco è franco e fine. C'è un totale accordo coi profumi, ritroviamo tutti gli agrumi e le note di fiori bianchi come l'acacia.

Aperitivo, pesce, coquillage

Champagne

Fumey Tassin

Côte des Bars - Barséquanais
Celles sur Ource

Pinot Noir - Pinot Blanc Vrai

Sulle colline di Celles-sur-Ource, nell'Aube Barséquanaise, si estende il vigneto della Maison, su una superficie di 5 ettari, coltivato per il 10% a Pinot Blanc Vrai e per il 90% a Pinot Noir, in regime di agricoltura ragionata che comporta integrazione dei cicli lunari, erbagione, confusione sessuale.

La Maison è stata fondata ed è gestita da Marie Tassin, pronipote di Marcel Tassin, nato nel 1900, che fu tra i primi produttori vinicoli della regione a diventare Récoltant Manipulant in seguito alla rivolta dello Champagne del 1911.

Marie ha scelto di dedicarsi a questi due vitigni di cui è grande appassionata, in particolare creando due cuvées uniche di solo Pinot Blanc Vrai a suo nome, espressione della sua finezza ed eleganza.

Oggi la affiancano nel suo lavoro i figli Arthur e Léa Fumey, portando la tecnologia moderna al servizio della tradizione e sviluppando il commercio nei mercati esteri.

L'azienda ha ottenuto la certificazione "HVE - Haut Valeur Environnementale" e "Viticulture Durable en Champagne" ed è affiliata all'associazione dei Vignerons Indépendants.





Cuvée de Réserve Passé Composé

Zona: Celles sur Ource - Côte des Bars
Vitigno: 60% Pinot Noir - 40% Pinot Blanc Vrai
Invecchiamento sul lievito: da 36 a 48 mesi
Dosaggio: Brut 7 g/litro

Assemblaggio inedito con il Pinot Blanc Vrai che apporta freschezza e sentori di fiori e frutti bianchi, unito alla potenza ed alla struttura del Pinot Noir con i suoi aromi di frutti rossi.

Colore giallo pallido con un cordone persistente ed una spuma densa, vi sorprenderà per l'equilibrio perfetto.

Aperitivo, pesce, crostacei, carni bianche



Millésime Futur Antérieur 2012

Zona: Celles sur Ource - Côte des Bars
Vitigno: 70% Pinot Blanc Vrai - 30% Pinot Noir
Invecchiamento sul lievito: minimo 72 mesi
Dosaggio: Brut 8 g/litro

Millésime composto da vini vendemmiati nel 2012 ed assemblati nel 2013, dopo lenta maturazione in acciaio e fermentazione malolattica. Molto secco al palato per questo assemblaggio inedito, tipico della zona più a sud della Champagne, con il Pinot Blanc Vrai che apporta freschezza e sentori di fiori e frutti bianchi, unito alla potenza ed alla struttura del Pinot Noir con i suoi aromi di frutti rossi. Millésime sontuoso per le grandi occasioni.

Aperitivo, pesce, crostacei, molluschi



Contrastes Pinot Blanc

Zona: Celles sur Ource - Côte des Bars
Vitigno: 100% Pinot Blanc Vrai
Invecchiamento sul lievito: da 48 a 60 mesi
Dosaggio: Brut 7 g/litro

Omaggio al Pinot Blanc Vrai, vitigno ancestrale, quasi dimenticato ma molto amato da Marie. Solo le annate migliori gli conferiscono l'equilibrio sottile di un naso floreale, mischiato ad aromi di frutti bianchi, al palato carnoso e strutturato. Champagne di grande finezza ed eleganza, rispecchia in toto il carattere della sua creatrice.

Aperitivo, pesce crudo e cotto

- ★ **Concours Vignerons Indépendants 2016:** Argento
- ★ **Concours Effervescents du Monde 2017:** Argento



Emotion Blanche Pinot Blanc

Zona: Celles sur Ource - Côte des Bars
Vitigno: 100% Pinot Blanc Vrai
Invecchiamento sul lievito: da 48 a 60 mesi
Dosaggio: Brut 7 g/litro

Omaggio al Pinot Blanc Vrai, vitigno ancestrale, quasi dimenticato ma molto amato da Marie. Fiore all'occhiello della Maison, matrimonio felice del Pinot Blanc Vrai, vitigno da lungo tempo dimenticato, con il rovere. Treno di bolle fine e persistente, spuma morbida e golosa, al naso offre aromi di frutti bianchi molto maturi, associati a note tostate e vanigliate; gli stessi si coniugano ad un palato pieno di complessità, delicatamente strutturato dal legno, storico alleato delle grandi cuvées.

Dessert, formaggi accompagnati, biscotti secchi, foie gras

- ★ **Concours Vignerons Indépendants 2015:** Oro



Provocation Rosé

Zona: Celles sur Ource - Côte des Bars
Vitigno: 100% Pinot Noir - Rosé di macerazione
Invecchiamento sul lievito: da 24 a 36 mesi
Dosaggio: Brut 7 g/litro

Rosé di macerazione prodotto unicamente con uve di vendemmia 2017. Treno di bolle fine e persistente, spuma morbida e golosa, colore rosato provocante, quasi un vino, al naso offre aromi di frutti rossi, golosi e rotondi, tipici del Pinot Noir in purezza, con note specifiche di more e fragoline di bosco. Palato pieno di complessità, vinoso, ben rispecchia la finezza della sua creatrice... per veri intenditori!

Carni rosse, selvaggina, stracotti

Côte des Blancs



Zona votata soprattutto alla produzione dello Chardonnay, con le sue dolci colline, principalmente volte ad est, composte da strati di gesso affiorante, da Epernay si estende sino a Sézanne ed ingloba l'enclave della Cote de Vitry.



Michel Marcoult
Barbonne Fayel

Florent Viard
Vertus

Champagne

Michel Marcoult

 MARCOULT
MICHEL
CHAMPAGNE
Côte des Blancs
Barbonne Fayel

Pinot Noir - Chardonnay

Un padre, Francis, ed un figlio, Julien, appassionati e complementari, coadiuvati dalle loro mogli, Patricia e Florence.

L'azienda è stata fondata nel 1967 dal papà di Francis, Michel Marcoult.

"Récoltant Manipulant" da 3 generazioni, hanno sempre elaborato in proprio, nel pieno rispetto della tradizione, membri del Consorzio "Champagne des Vignerons" e "Vignerons Indépendants", lavorando le vigne in agricoltura ragionata.

Hanno l'opportunità di lavorare su tre terroirs diversi: la Côte de Sézanne, la Côte des Bars e la Côte de Vitry, ed hanno fatto di questa diversità una forza che apporta ricchezza ai loro champagnes.

Dal 2004 Julien ha affiancato il padre nella gestione dell'azienda, aiutandolo a valorizzare il territorio e ad elaborare cuvées rare e preziose di parcelle uniche.

L'azienda ha ottenuto la certificazione "HVE – Haut Valeur Environnementale" Alto Valore Ambientale e "VDC – Viticulture Durable Champagne" Viticoltura durevole Champagne.



 RM Récoltant
Manipulant
**Brut Tradition**

Zona: Barbonne Fayel - Côte de Sézanne

Vitigno: 60% Chardonnay - 40% Pinot Noir

Invecchiamento sul lievito: minimo 24 mesi

Dosaggio: Brut 9 g/litro

Solfiti totali: 21 mg/L

Ha colore giallo oro chiaro, con un fine cordone di bolle ed una spuma consistente. Al naso è carnoso, con note di pesche gialle ed albicocche, poi raggiunte da sentori più sottili di nocciole, mandorle e gelsomino. Al palato è molto equilibrato grazie ad una buona tenuta dell'acidità. Ritroviamo le note del naso con un finale citrino che assicura la persistenza. Vino di charme, coerente, con una bella maturità.

Aperitivo, antipasti, pesce, pizza

★ **Concours Générale Agricole Paris 2018:**
Argento

★ **Concours des Féminales 2019:** Oro

**Brut Réserve**

Zona: Barbonne Fayel - Côte de Sézanne

Vitigno: 60% Chardonnay - 40% Pinot Noir

Invecchiamento sul lievito: minimo 48 mesi

Dosaggio: Brut 10 g/litro

Solfiti totali: 20 mg/L

Ha colore giallo dorato, con un fine cordone di bolle ed una spuma consistente. Al naso esprime una bella maturità di frutta candita, miele d'acacia e d'acqua vite, per poi aprirsi su note di pera molto matura e ciliegie, sul finale netti sentori di pasta di mandorle. Al palato mostra una rotondità naturale ed ha una bella espressione aromatica. Ritroviamo il lato goloso con il gusto di pasta di mandorle, babà al rhum, il tutto sostenuto da una bella freschezza.

Aperitivo, pesce, affettati, carni bianche, risotti

★ **Concours des Vignerons Indépendants 2018:** Argento

★ **Concours des Féminales 2019:** Oro

**Brut Rosé de Vignes**

Zona: Barbonne Fayel - Côte de Sézanne

Vitigno: 50% Chardonnay - 50% Pinot Noir

Invecchiamento sul lievito: minimo 24 mesi

Dosaggio: Brut 10 g/litro

Solfiti totali: 22 mg/L

Frutto di assemblaggio sapiente di vini nuovi ed un 40% di vini di riserva, il vino rosso Côte champenoise utilizzato per l'assemblaggio viene conservato in rovere. Ha color lampone con riflessi buccia d'arancia, con un fine cordone di bolle ed una spuma consistente. Al naso i frutti rossi, su tutti i lamponi, dominano con leggerezza; al palato è fresco e dolce, i frutti rossi sempre presenti, lasciano spazio a un aroma di arance rosse che danno una buona dimensione sul finale.

Aperitivo, pesce, affettati, carni grigliate

★ **Concours Elle à Table 2017:** Oro

★ **Concours des Féminales 2018:** Argento



Chardonnay Brut Cuvée Francis

Zona: Barbonne Fayel - Côte de Sézanne
Vitigno: 100% Chardonnay
Invecchiamento sul lievito: minimo 30 mesi
Dosaggio: Extra-Brut 10 g/litro
Solfiti totali: 20 mg/L

Colore giallo chiaro, dorato, cristallino, con una bella finezza di bolle ed una spuma delicata. Il suo naso delicato esala profumi di pompelmo zuccherato misto a note burrose, lasciando poi spazio agli aromi di frutta fresca (mirabelle, ananas). Al palato l'attacco è equilibrato, vivo e soave, si prolunga su note fruttate e speziate. Il finale, con accenti di frutta candita è piacevole, morbido e persistente.

Aperitivo, pesce, crostacei

★ **Concours de Lyon 2018: Oro**

★ **Concours Générale Agricole de Paris 2019: Oro**

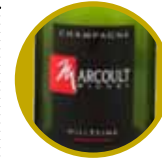


Révélation

Zona: Barbonne Fayel - Côte de Sézanne
Vitigno: 60% Chardonnay - 40% Pinot Noir
Invecchiamento sul lievito: minimo 48 mesi
Dosaggio: Brut Nature 0
Solfiti totali: 25 mg/L

Nuova cuvée della maison, frutto di assemblaggio sapiente con 45% di vini di riserva affinati in rovere per questa nuova cuvée Nature che rivela intatte tutte le peculiarità del vino.

Aperitivo, pesce

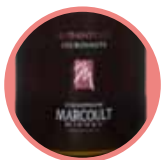


Brut Millésime 2012

Zona: Barbonne Fayel - Côte de Sézanne
Vitigno: 50% Chardonnay - 50% Pinot Noir
Invecchiamento sul lievito: minimo 60 mesi
Dosaggio: Brut 9 g/litro
Solfiti totali: 22 mg/L

Vino di colore dorato con profondità marcata. Al primo naso è molto elegante e raffinato, delicato con un tocco di mandorla fresca ed una punta di limone. Un vino che si modificherà scaldandosi. Al palato è aereo, succoso con grande leggerezza. Ritroviamo il leggero sentore di limone in dolcezza ed equilibrio. L'effervescenza dinamica gli dona molta vivacità. La delicatezza dei frutti secchi domina, ma ritroviamo anche un tocco di pesca bianca. Si sente la ricchezza del 2012 bilanciata da una bella freschezza. Vino che sedurrà gli intenditori per la sua eleganza e che potrà invecchiare una decina d'anni in una buona cantina.

Aperitivo, pesce, carni bianche



Les Bonnots Rosé de Saignée

Zona: Barbonne Fayel - Côte de Sézanne
Vitigno: 100% Pinot Noir
Invecchiamento sul lievito: minimo 36 mesi
Dosaggio: Extra-Brut 6 g/litro
Solfiti totali: 20 mg/L

Frutto di assemblaggio sapiente di vini nuovi ed un 40% di vini di riserva, questa cuvée è il frutto delle uve di un'unica parcella, denominata appunto "Les Bonnots" piantata nel 1969. Colore granato con riflessi salmonati, effervescenza viva che forma un bel treno di bolle ed una spuma persistente. Al naso è potente e speziato. La ciliegia matura domina, ma troviamo anche note di cassis, lampone e timo. Questa complessità e diversità proviene dalla delicata macerazione degli acini e dalla vinificazione in rovere. Al palato è potente, ma conserva una bella leggerezza. Sul finale il gusto resta concentrato sui frutti e su aromi di mandorle grigliate e legno di sandalo.

Aperitivo, pesce, carni bianche e rosse

★ **Gault & Millau 2016: 16/20**



Les Macrêts Blanc de Blancs

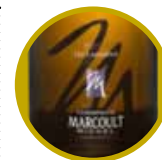
Zona: Barbonne Fayel - Côte de Sézanne
Vitigno: 100% Chardonnay
Invecchiamento sul lievito: minimo 48 mesi
Dosaggio: Extra-Brut 6 g/litro
Solfiti totali: 20 mg/L

Frutto di assemblaggio sapiente di vini nuovi ed un 50% di vini di riserva, questa cuvée è il frutto delle uve di un'unica parcella, denominata appunto "Les Macrêts" piantata tra il 1968 ed il 1987. Colore giallo oro con riflessi ambrati, con fine treno di bolle e spuma golosa. Al naso è potente, con note di pane tostato, caffè e frutta caramellata che si mischiano con eleganza, dati dall'affinamento in rovere. Al palato i frutti si aprono su tocchi di mirabelle con note speziate di cannella e chiodi di garofano.

Carni bianche, crostacei, foie gras

★ **Concours des Féminales 2017: Oro**

★ **Guida Hachette 2020: 1 stella**



Les Carabins Blanc de Noirs

Zona: Barbonne Fayel - Côte de Sézanne
Vitigno: 100% Pinot Noir
Invecchiamento sul lievito: minimo 24 mesi
Dosaggio: Extra-Brut 2 g/litro
Solfiti totali: 20 mg/L

Frutto di assemblaggio sapiente di vini nuovi ed un 50% di vini di riserva, questa cuvée è il frutto delle uve di un'unica parcella, denominata appunto "Les Carabins" piantata nel 1974. Colore giallo oro con riflessi ramati, al naso è potente, con note di frutta candita, fiori, miele e un tocco di grafite, rappresentativo della vinificazione in acciaio. L'attacco al palato è eclatante, ampio, marcato da una nota affumicata. Potente e maturo, ha un'interessante trama acida data dalla fermentazione malolattica parziale. Sul finale lascia sapori di frutta, liquirizia e frutta candita.

Carni bianche e rosse, stracotti

Champagne***Florent Viard***
Premier CruCôte des Blancs
Vertus*Chardonnay - Pinot Noir*

Maison familiare tramandata di generazione in generazione dal 1842, gestita da Florent Viard e sua moglie Karine a partire dal 1994, che hanno ereditato la passione e l'esperienza nella più pura tradizione champenoise.

Il vigneto è situato a Vertus, nel cuore della Côte des Blancs, con un sottosuolo calcareo che regala qualità aromatiche eccezionali.

Con sapienza ed esperienza, i Viard coltivano in agricoltura ragionata i loro vigneti a preponderanza di Chardonnay, espressione tipica della regione, e producono in questo territorio a denominazione Premier Cru diverse cuvées caratterizzate dalla leggerezza e freschezza tipiche della zona.

L'azienda ha ottenuto la certificazione "HVE – Haut Valeur Environnementale" Alto Valore Ambientale.





Brut Blanc de Blancs 1er Cru

Zona: Vertus - Côte des Blancs
Vitigno: 100% Chardonnay
Invecchiamento sul lievito: oltre 36 mesi
Dosaggio: Brut 9,00 g/litro
Solfiti totali: 50 mg/L

Colore giallo pallido con riflessi verdi, ha bollicine fini e persistenti che formano una spuma consistente. Al naso si offre con aromi fruttati di agrumi dolci e fiori bianchi; al palato presenta una bella freschezza con un carattere citrino. Untuosità persistente e delicata che rappresenta tutto lo charme di questo Premier Cru.

Aperitivo, pesce, crostacei, coquillages

- ★ Guida Hachette 2019: 2 stelle
- ★ Guida Gilbert & Gaillard 2020: Oro



Absolu Blanc de Blancs 1er Cru

Zona: Vertus - Côte des Blancs
Vitigno: 100% Chardonnay
Invecchiamento sul lievito: oltre 48 mesi
Dosaggio: Dosage Zéro 0 g/litro
Solfiti totali: 50 mg/L

Colore giallo pallido con riflessi verdi, ha bollicine fini e persistenti che formano una spuma consistente. Al naso si offre con aromi di fiori bianchi lievemente citrini, al palato è molto minerale con note dolci di piccola pasticceria. L'assenza di dosaggio ne fa un vino puro, sottile e delicato. La grande finezza di questo champagne non vi lascerà indifferenti.

Aperitivo, pesce, crostacei, coquillages, ostriche

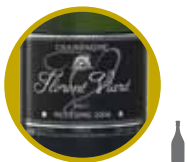


Rosé Brut 1er Cru

Zona: Vertus - Côte des Blancs
Vitigno: 85% Chardonnay - 15% Pinot Noir
Invecchiamento sul lievito: oltre 36 mesi
Dosaggio: Brut 9,00 g/litro
Solfiti totali: 55 mg/L

Colore rosa salmone con riflessi luminosi, treno di bolle persistente. Al naso sprigiona aromi intensi di frutti rossi, ciliegia e ribes e qualche nota minerale. Al palato è fresco e tenero, con grana setosa.

Aperitivo, carni grigliate, dessert



Millésime Brut Blanc de Blancs 1er Cru 2009

Zona: Vertus - Côte des Blancs
Vitigno: 100% Chardonnay
Invecchiamento sul lievito: oltre 60 mesi
Dosaggio: 8 g/litro
Solfiti totali: 65 mg/L

Colore giallo oro pallido con tocchi argentati, ha bollicine fini e persistenti che formano una spuma consistente. Al naso è ricco e complesso con sentori di frutta secca, come mandorle e nocciole. Al palato ha attacco potente, con sfumature di frutta candita. Equilibrato, potente e delicato.

Aperitivo, crostacei, ostriche

- ★ Guida Hachette 2019: 1 stella
- ★ Guida Gilbert & Gaillard 2020: Oro

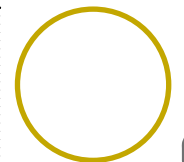


Millésime 2004

Zona: Vertus - Côte des Blancs
Vitigno: 95% Chardonnay - 5% Pinot Noir
Invecchiamento sul lievito: oltre 120 mesi
Dosaggio: 3 g/litro
Solfiti totali: 60 mg/L

Colore giallo dorato, con fini bollicine persistenti. Naso intenso, con note di agrumi e di frutti bianchi maturi, sul finale aromi di miele e brioche. Al palato ampio e carnoso con sfumature di frutta candita. Complesso, strutturato, evoluto.

Foie gras, formaggi stagionati, coquillages



Blanc de Blancs Grand Cru

Zona: Oger - Côte des Blancs
Vitigno: 100% Chardonnay

COMING SOON

Vallée de la Marne



***D**a Epernay si spinge fino in Aisne a Nanteuil sur Marne, con i suoi vitigni, a maggioranza di Pinot Meunier, posti sulle pendici di colline a fondo marnoso, argilloso e sabbioso, che affiancano il sinuoso corso della Marna.*



Augustin
Avenay Val D'Or

Léguillette Romelot
Charly sur Marne

Liébart-Régnier
Baslieux Sous Châtillon

Bernard Naudé
Charly Sur Marne

Proy Goulard
Epernay

Champagne**Augustin**
Premier Cru - Biodinamico

Vallée de la Marne
Avenay Val D'Or

Pinot Noir - Chardonnay

Lo champagne Augustin è nato dall'opera di due famiglie di viticoltori, che insieme contano 9 generazioni.

Ogni attore della "Saga Augustin" ha saputo compiere delle scelte audaci e a volte sconcertanti per i suoi contemporanei. Queste scelte hanno portato ad una presa di coscienza del valore della loro eredità e di una volontà di miglioramento costante.

Oggi Emmanuelle e Marc Augustin coltivano lo stesso spirito di amore per la vita in tutte le sue forme, per questo, da sempre, la loro prima motivazione è di esercitare una viticoltura pulita, che impatti il meno possibile l'ambiente in cui vivono.

La cultura biodinamica considera ogni coltivazione agricola come un organismo vivente, deve essere il più possibile diversificato ed autonomo. Il biodinamico restituisce alla pianta ed al suolo un equilibrio, una resistenza ed una vitalità squilibrati dai ripetuti trattamenti chimici cui le colture sono state anticamente sottoposte, e lega i 4 elementi alle 4 principali parti della pianta: la terra alla radice, l'acqua alle foglie, l'aria ai fiori ed il fuoco ai frutti. Per meglio stimolare queste parti della pianta, nelle varie fasi della coltivazione, la posizione della luna determina le date favorevoli ad ogni tipo di trattamento.

Tutti i trattamenti sono a base vegetale od animale, come l'utilizzo degli ormoni sessuali degli stessi parassiti per allontanarli, o la permacoltura per mantenere la biodiversità ed arricchire il suolo piantando leguminose nelle parcelle.

Nessun tipo di prodotto chimico viene utilizzato nelle vigne o durante le varie fasi di lavorazione dei vini. Le cuvées fermentano in giare di terracotta o botti di legno, e la fermentazione in bottiglia può anche avvenire sotto terra, ai piedi delle stesse vigne da cui proviene il succo...una vera nuova filosofia di vita!





Cuvée Terre CCXCI 291 Biodinamico

Zona: Avenay Val D'Or - Vallée de la Marne
Vitigno: 100% Pinot Noir - vigne giovani
Invecchiamento sul lievito: minimo 48 mesi
Dosaggio: Brut 9g/litro

Le cuvées sono ispirate agli elementi naturali.
La Terra rappresenta l'elemento materno, solida e stabile. Incarna la struttura, l'estratto secco, la mineralità. Cuvée non filtrata, di colore giallo pallido, sprigiona un fine treno di bolle persistente. Vegetale, potente ed elegante.

Aperitivo, pesce, carne



Cuvée Feu CCCI 301 Biodinamico

Zona: Avenay Val D'Or - Vallée de la Marne
Vitigno: 100% Pinot Noir - vigne vecchie
Invecchiamento sul lievito: minimo 48 mesi
Dosaggio: Nature inf. 3 g/litro

Le cuvées sono ispirate agli elementi naturali.
Il fuoco è caldo, radiante, espansivo, imprevedibile. E' l'elemento trasformatore per il suo calore e la sua polivalenza secondo la sua intensità. Cuvée non filtrata, di colore giallo pallido, sprigiona un fine treno di bolle persistente. Fiammeggiante, armonioso e dinamico.

Aperitivo, pesce, carne



Cuvée CXVI 116 Senza Solfiti Biodinamico

Zona: Avenay Val D'Or - Vallée de la Marne
Vitigno: 100% Pinot Noir - vigne vecchie
Invecchiamento sul lievito: minimo 48mesi
Dosaggio: Nature inf. 3 g/litro

Le cuvées sono ispirate agli elementi naturali.
Il numero 16 che lo zolfo ha nella tavola degli elementi, brilla per la sua assenza, senza 100% solfiti, da qui il nome della cuvée 116 CXVI Non filtrato, vero, armonioso, ricco di aromi... l'apoteosi

Aperitivo, carni bianche e rosse



Cuvée CXVI 116 Senza Solfiti Biodinamico

Zona: Avenay Val D'Or - Vallée de la Marne
Vitigno: 100% Chardonnay
Invecchiamento sul lievito: minimo 48 mesi
Dosaggio: Nature inf. 3 g/litro

Le cuvées sono ispirate agli elementi naturali.
Il numero 16 che lo zolfo ha nella tavola degli elementi, brilla per la sua assenza, senza 100% solfiti, da qui il nome della cuvée 116 CXVI Non filtrato, ricco di aromi, fresco, leggero... l'apoteosi.

Aperitivo, pesce, crostacei

Champagne***Léguillette Romelot*****Vallée de la Marne
Charly sur Marne***Pinot Noir - Pinot Blanc - Pinot Meunier
Cardonnay - Petit Meslier - Arbanne*

La prima vigna piantata dalla famiglia Romelot risale al lontano 1705... il matrimonio nel 1968 di M. Léguillette con M.lle Romelot, segna l'inizio della Maison che comincia anche la produzione di champagne in proprio.

Dal 2000 Laurent Léguillette tiene le redini dell'azienda forte di un'esperienza familiare consolidata, decidendo di praticare l'agricoltura ragionata, ovvero rispettosa dell'ambiente, con un uso sensato di prodotti fitofarmaceutici, per poter lasciare un domani vigne sane alle generazioni future.

Attualmente la proprietà conta 8 ettari di vigne situate nei comuni di Charly sur Marne, Crouttes sur Marne, Villiers Saint Denis e Gland, tutte sulle pendenze esposte a sud del versante destro della Marna.

La vera particolarità della Maison è la scelta di riutilizzare, accanto ai 3 vitigni classici (Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay) i 3 vitigni antichi e poco comuni Pinot Blanc, Petit Meslier e Arbanne, da sempre presenti nel disciplinare dello Champagne, dando così vita a vini intensi e sfaccettati.

L'Azienda ha ottenuto la certificazione "HVE Haute Valeur Environnementale" (Alto Valore Ambientale) e "VDC - Viticultures Durable Champagne" (Viticultura Durevole Champagne), inoltre è affiliata all'associazione Champagne de Vignerons.





Prélude Extra-Brut

Zona: Charly Sur Marne - Vallée de la Marne

Vitigno: 64% Pinot Meunier -

33% Chardonnay - 3% Pinot Noir

Invecchiamento sul lievito: minimo 36 mesi

Dosaggio: Extra Brut 5,5 g/litro

Frutto del sapiente assemblaggio, di cui 48% di riserve 2010, 2011 e 2012, questo champagne presenta un bel colore oro chiaro con un fine cordone di bollicine vive e persistenti. Al naso è espressivo, con note di nocciole grigliate e frutti gialli tipo albicocca e mirabelles. Al palato ha un bell'attacco, franco, ritroviamo il frutto ampio, con un sapiente equilibrio zuccheri-acidi, minimalista ma perfetto.

Aperitivo, pesce crudo, pizza

★ **Concours de Féminalise 2017: Oro**

★ **Concours Vinalies Internationales 2018: Argento**



Festival

Zona: Charly Sur Marne - Vallée de la Marne

Vitigno: 56% Pinot Meunier - 22% Pinot Blanc -

7% Pinot Noir - 7% Chardonnay

- 6% Petit Meslier - 2% Arbanne

Invecchiamento sul lievito: minimo 36 mesi

Dosaggio: Brut 8 g/litro

Frutto del sapiente assemblaggio, di cui 29% vini di riserva, questo champagne racchiude in sé il meglio di tutti i 6 vitigni contemplati dal disciplinare champenois, inclusi gli ancestrali e quasi scomparsi Petit Meslier ed Arbanne. Presenta un bel colore oro vecchio brillante ed ha bollicine fini e persistenti. Al naso è caloroso, con iniziali note di frutti maturi e burro, seguiti da aromi di pera e mela cotogna. Al palato è intenso e molto fruttato, con bollicina molto persistente. Cuvée piacevole, rotonda e morbida con note di pera ed albicocca. Il finale è punteggiato da note di nocciola.

Aperitivo, carni bianche e rosse

★ **Concours de Féminalise 2019: Oro**

★ **Concours Vinalies Internationales 2020: Argento**



Symphonie Millésime 2008/13

Zona: Charly Sur Marne - Vallée de la Marne

Vitigno: 72% Pinot Meunier -

27% Chardonnay - 1% Pinot Noir

Invecchiamento sul lievito: minimo 48 mesi

Dosaggio: Brut 10 g/litro

Colore giallo oro pallido con tocchi argentati, ha bollicine fini e persistenti che formano una spuma consistente. Al naso è ricco e complesso con sentori di frutta secca, come mandorle e nocciole. Al palato ha attacco potente, con sfumature di frutta candita. Equilibrato, potente e delicato. Perfetta espressione dell'annata atipica è elegante, espressivo e croccante, frutto di vigne di 40 anni.

Aperitivo, pesce, crostacei, coquillages



Notes Noires Blanc de Noirs

Zona: Charly Sur Marne - Vallée de la Marne

Vitigno: 73% Pinot Meunier - 27% Pinot Noir

Invecchiamento sul lievito: da 36 a 48 mesi

Dosaggio: Brut 8 g/litro

Colore giallo oro brillante per questa cuvée prodotta in sole 2300 bottiglie. Dopo un primo naso caloroso e burroso, il bouquet lascia apparire note di frutti gialli intensi e di caramella mou. Alla degustazione il palato è ampio, dolce e concentrato a livello aromatico. Vino voluttuoso e persistente su note carnose di frutti gialli.

Aperitivo, carni stracotte, selvaggina



Notes Blanches Blanc de Blancs

Zona: Charly Sur Marne - Vallée de la Marne

Vitigno: 80% Chardonnay - 16% Pinot Blanc -

2% Arbanne - 2% Petit Meslier

Invecchiamento sul lievito: da 36 a 48 mesi

Dosaggio: Brut 8 g/litro

Frutto del sapiente assemblaggio, di vini del 2009 e del 2010, questo Blanc de Blancs racchiude in sé tutti i vitigni a bacca bianca contemplati dal disciplinare champenois, inclusi gli ancestrali e quasi scomparsi Petit Meslier ed Arbanne. Presenta un bel colore dorato brillante ed ha bollicine fini e persistenti. Scopriamo al naso aromi intensi e fruttati di prugne, mirabelles e frutti bianchi, all'aerazione si rilevano note di brioche. Al palato è pieno, carnoso e fruttato, equilibrato e generoso.

Aperitivo, pesce, crostacei, coquillages

★ **Decanter 2018: Bronzo**

★ **Concours Générale Agricole Paris 2019: Oro**

Champagne

Liébart-Régnier

Vallée de la Marne
Baslieux Sous Châtillon*Pinot Noir - Pinot Meunier - Chardonnay*

Nel 1960, dal matrimonio tra Lucien Liébart e Georgette Régnier, e dei loro rispettivi vigneti a Baslieux sous Châtillon ed a Vauciennes, nasce il marchio Liébart-Régnier. Laurent Liébart, figlio unico, ha proseguito il lavoro dei suoi genitori con sua moglie Valérie, entrambi innamorati del loro mestiere e della loro terra. Oggi sono coadiuvati dalla terza generazione, le figlie Alexandra e Marion.

Il vigneto della Maison si sviluppa su 10 ettari di suolo argillo-calcareo nella parte terminale della Vallée della Marne, nel dipartimento dell'Aisne.

Pinot Meunier, Pinot Noir e Chardonnay, ma anche piccoli quantitativi di vitigni ancestrali (Arbanne, Petit Meslier e Pinot Blanc) sono le uve coltivate dalla famiglia.

L'azienda, per il suo lavoro improntato al rispetto dell'ambiente ed alla sua preservazione per le generazioni future, ha ottenuto la certificazione "HVE Haute Valeur Environnementale" (Alto Valore Ambientale) e "VDC - Viticulture Durable Champagne" Viticoltura Durevole Champagne, inoltre è affiliata all'associazione Vignerons Indépendants.





Brut Tradition

Zona: Baslieux Sous Châtillon - Vallée de la Marne

Vitigno: 70% Pinot Meunier - 15% Pinot Noir - 15% Chardonnay

Invecchiamento sul lievito: 36 mesi

Dosaggio: Brut 8 g/litro

Solfiti totali: 71 mg/L

Color oro pallido e bella effervescenza, treno di bolle persistente, al naso è espressivo, generoso, con aromi fruttati di mela, pera e mirabelle. Al palato è rotondo e generoso, perfetta espressione dei tre vitigni e del territorio argillo calcareo della Vallée de la Marne.

Aperitivo, pesce, carni bianche, pizza

★ IWSC Londres 2016: Bronzo

★ Wine Enthusiast 2019: 90 punti



Extra Brut Blanc de Noirs

Zona: Baslieux Sous Châtillon - Vallée de la Marne

Vitigno: 50% Pinot Meunier - 50% Pinot Noir

Invecchiamento sul lievito: 60 mesi

Dosaggio: Extra-brut 3 g/litro

Solfiti totali: 75 mg/L

Colore giallo dorato sostenuto. Al naso sprigiona sentori di frutti maturi e pane tostato. Al palato è ampio, con bella struttura e molto equilibrato

Aperitivo, carni bianche e rosse

★ Wine Enthusiast 2019: 91 punti



Brut Nature Sur Le Grand Marais

Zona: Baslieux Sous Châtillon - Vallée de la Marne

Vitigno: 100% Pinot Meunier

Invecchiamento sul lievito: 36 mesi

Dosaggio: Nature 0 g/litro

Solfiti totali: 70 mg/L

Frutto di uve di un'unica parcella denominata "Le Grand Marais", drenata 80 anni fa, su suolo a predominanza argillosa. Situato ai piedi del pendio, esposto a sud, in primavera è spesso esposto alle brinate, ma in estate è protetto dai raggi del sole da un antico noce. Color oro chiaro e bella effervescenza, treno di bolle persistente, al naso è generoso, con aromi spiccati di albicocca e prugna ed una nota di crosta di pane. Al palato è secco e deciso, con grande persistenza, conferma il naso.

Aperitivo, pesce, carni bianche e rosse



Excélie Millésime 2014

Zona: Baslieux Sous Châtillon - Vallée de la Marne

Vitigno: 70% Pinot Noir - 30% Chardonnay

Invecchiamento sul lievito: 60 mesi

Dosaggio: Brut 6 g/litro

Solfiti totali: 90 mg/L

Solo i Pinot Noir e gli Chardonnay migliori di un'unica annata eccezionale compongono questa cuvée di alta gamma. Colore giallo dorato lieve. Al naso sprigiona sentori di frutti gialli maturi (pesca e albicocca) e pane tostato. Al palato è ampio, con bella struttura, molto equilibrato e persistente, secco e sapido. Vino di rara eleganza, di meravigliosa finezza e grande persistenza.

Aperitivo, pesce, crostacei, coquillages

★ Concours Général Agricole Paris 2015: Oro

★ Wine Enthusiast 2019: 94 Punti

Champagne

Bernard Naudé

Vallée de la Marne
Charly Sur Marne

Pinot Noir - Pinot Meunier - Chardonnay



Nella Vallée de la Marne, a Charly sur Marne in Aisne, a metà strada tra Parigi e Reims, la Maison fu creata all'inizio degli anni '70 da Bernard Naudé, passando dalla coltivazione dedicata alla sola vendita delle uve alle grandi maison, alla creazione del proprio marchio e all'elaborazione delle proprie cuvées nell'edificio di famiglia caratterizzato dalla Tour Napoléon che lo sovrasta e che ne è diventata l'emblema.

Oggi Vincent e Fabienne Naudé, la quinta generazione di vignérons, lavorano ancora a stretto contatto con i genitori Bernard e Marie Paule.

Adepti della viticoltura durevole e ragionata da lunghi anni, la famiglia coltiva gli 8 ettari di vigna come un giardino, con passione e minuzia.

La viticoltura durevole permette di preservare il patrimonio viticolo che consiste nel terreno, l'acqua, e l'aria, lasciando alle generazioni future un patrimonio intatto, e regalandoci oggi champagnes di alta qualità.

Per questo lavoro hanno ottenuto la certificazione HVE Haute Valeur Environnementale" (Alto Valore Ambientale) e "VDC -Viticolture Durable Champagne" Viticoltura Durevole Champagne,

La Maison inoltre è affiliata all'associazione Vigneron Indépendant e Champagne de Vignerons.





Brut Tradition

Zona: Charly sur Marne - Vallée de la Marne

Vitigno: 90% Pinot Meunier - 10% Pinot Noir

Invecchiamento sul lievito: da 24 a 36 mesi

Dosaggio: Brut 14 g/litro

Solfiti totali: 80 mg/L

Champagne leggero, rotondo e fruttato. Colore oro giallo pallido sostenuto, ornato da fini bolle continue che si uniscono in un collare persistente. Al naso evoca profumi di pesche sciroppate, violetta, è pepato, affumicato ed argilloso, con sentori di finocchio, limone verde e ribes nero. L'attacco al palato è morbido e fresco con un'effervescenza cremosa. Al finale si mostra generoso, e lascia un'impronta fruttata molto persistente ed una freschezza rimarchevole.

Aperitivo, pesce, carni bianche, pasta

★ **Concours Vignerons Indépendants 2017:**
Oro

★ **Concours Vignerons Indépendants 2019:**
Argento



Brut Prestige Blanc de Noirs

Zona: Charly sur Marne - Vallée de la Marne

Vitigno: 50% Pinot Meunier - 50% Pinot Noir

Invecchiamento sul lievito: da 36 a 48 mesi

Dosaggio: Brut 12 g/litro

Solfiti totali: 61 mg/L

Champagne costruito, molto apprezzato dagli intenditori, colore oro giallo pallido con riflessi sostenuti, aspetto denso e satinato, bollicine fine e collare persistente. Al naso rivela aromi di terra argillosa, zenzero, infusione di the e buccia di limone. Al palato l'attacco è fresco e netto, effervescenza cremosa e fondente. Fruttato, carnoso, sostenuto da un'acidità finemente aranciata, cucita ad una mineralità argillosa che conferiscono un grande stile, patina e golosità al palato. Finale pieno ed omogeneo che lascia una sensazione fruttata polposa e tropicale.

Aperitivo, carni bianche e rosse, risotti

★ **Concours Générale Agricole Paris 2016:**
Argento

★ **Concours Vignerons Indépendants 2016:**
Argento



Brut Plénitude Blanc de Blancs

Zona: Charly sur Marne - Vallée de la Marne

Vitigno: 100% Chardonnay

Invecchiamento sul lievito: da 48 a 60 mesi

Dosaggio: Brut 12 g/litro

Solfiti totali: 74 mg/L

Plénitude è il risultato delle migliori vigne di Chardonnay e di almeno 4 anni di maturazione in cantina. Al naso è molto fine e sottile con note spiccatamente floreali ed agrumate. Al palato è fresco, con grande leggerezza e finezza, grande persistenza, con note di fiori bianchi.

Aperitivo, pesce, crostacei, coquillages

★ **Concours Champagne Vignobles 2017:**
Argento

★ **Concours Produit Terroir Capelle 2017:**
Argento



Brut Blanc de Noirs 2012 Millésime

Zona: Charly sur Marne - Vallée de la Marne

Vitigno: 100% Pinot Noir

Invecchiamento sul lievito: da 48 a 60 mesi

Dosaggio: Brut 8 g/litro

Solfiti totali: 41 mg/L

Colore giallo pallido con riflessi oro giallo profondo, è animato da fini bollicine che alimentano un cordone delicato e persistente. Al naso si mostra goloso, evoca aromi di pesca, albicocca secca, miele, con profumo di rosa. L'aerazione rivela note di fichi, cassis, ciliegia, biscotti, fragola, ananas e marmellata d'arance. Al palato è ricco e fresco con un'effervescenza cremosa e fondente, sostenuta da un'acidità "aranciata". Persistente, esotico, tattile.

Aperitivo, carni rosse stracotte

★ **Concours Champagnes Epernay 2017:** Oro

★ **Concours Produits du Terroir Capelle 2017:**
Oro

Champagne***Proy Goulard*****Vallée de la Marne
Epernay***Pinot Noir - Pinot Meunier - Chardonnay*

Lucile ed Alexandre, giovani ed intraprendenti, innamorati e rispettosi della loro terra, creano i loro vini, perpetuando una conoscenza ancestrale ed unendo tradizione e viticoltura ragionata e durevole.

Insieme gestiscono una fattoria che comprende 4,5 ettari di vigne situate nel cuore delle eccellenze champenoises, il Pinot Noir della Petite Montagne de Reims, lo Chardonnay della Côte des Blancs ed il Pinot Meunier del Massif de St. Thierry. La cantina è situata ad Epernay, centro nevralgico della produzione di Champagne.

La loro filosofia è volta a rivelare attraverso il loro champagne, il carattere unico del territorio, tramite il lavoro della terra, il rispetto delle piante e l'amore del vino, da lasciare ai loro 3 figli.

L'azienda ha ottenuto la certificazione "HVE – Haut Valeur Environnementale" Alto Valore Ambientale ed è affiliata all'associazione dei Vignerons Indépendant.



Récoltant
Manipulant





Brut Tentation

Zona: Epernay - Vallée de la Marne

Vitigno: 20% Chardonnay - 40% Pinot Noir - 40% Pinot Meunier

Invecchiamento sul lievito: minimo 24 mesi

Dosaggio: Brut 8 g/litro

Solfiti totali: 30 mg/L

Colore giallo chiaro con riflessi dorati, con un fine cordone di bolle ed una spuma consistente. Al naso è potente, fruttato con note di pesche gialle ed albicocche, e sentori sottili di vaniglia. Al palato è molto equilibrato grazie ad una buona tenuta dell'acidità, ampio, morbido e fruttato, conferma gli aromi del naso.

Aperitivo, pesce, pizza

★ Guida Hachette 2017: 1 stella



Brut Grande Réserve

Zona: Epernay - Vallée de la Marne

Vitigno: 34% Chardonnay - 33% Pinot Noir - 33% Pinot Meunier

Invecchiamento sul lievito: minimo 36 mesi

Dosaggio: Brut 8 g/litro

Solfiti totali: 40 mg/L

Colore giallo dorato, con un fine cordone di bolle ed una spuma consistente. Al naso è fine e minerale, con aromi di frutti bianchi, pesche, mirabelles e crosta di pane. Al palato è fresco ed equilibrato, vino setoso ed ampio, con finale lungo e persistente.

Aperitivo, pesce, carni bianche e rosse, risotti

★ Concours Générale Agricole Paris 2018: Argento



Brut Tentation Rosé

Zona: Epernay - Vallée de la Marne

Vitigno: 20% Chardonnay - 40% Pinot Noir - 40% Pinot Meunier

Invecchiamento sul lievito: minimo 24 mesi

Dosaggio: Brut 12 g/litro

Colore rosa salmone, con un fine cordone di bolle ed una spuma consistente. Al naso è potente, con profumo di crosta di pane, sottili aromi di frutti rossi ed un finale agrumato. Al palato è fruttato e goloso, ampio, morbido e fruttato, conferma gli aromi del naso.

Aperitivo, pesce, affettati, carni grigliate, dessert di frutti rossi

★ Concours Générale Agricole de Paris 2017: Medaglia d'Oro

★ Concours Générale Agricole de Paris 2018: Medaglia d'Oro



Funambule

Zona: Epernay - Vallée de la Marne

Vitigno: 60% Chardonnay - 40% Pinot Noir

Invecchiamento sul lievito: minimo 60 mesi

Dosaggio: Brut 7 g/litro

Solfiti totali: 30 mg/L

Colore giallo brillante con riflessi verdi, con un fine cordone di bolle ed una spuma consistente. Al naso è delicato e fruttato, con aromi di agrumi, pera, e sentori di invecchiamento. Al palato è franco, spicca la finezza dello chardonnay, sostenuto dalla ricchezza aromatica e dalla rotondità del pinot noir. Molto persistente.

Aperitivo, foie gras, formaggi

★ Guida Hachette 2019: 2stelle



Ephemère 2009

Zona: Epernay - Vallée de la Marne

Vitigno: 50% Chardonnay - 50% Pinot Noir

Invecchiamento sul lievito: minimo 84 mesi

Dosaggio: Extra-Brut 4 g/litro

Solfiti totali: 30 mg/L

Colore giallo brillante e dorato con bollicina delicata e fine. Al naso è ricco ed espressivo, con note spiccate di frutti bianchi maturi, pieno e minerale. Al palato è franco e preciso con grande ricchezza aromatica e persistenza, sul finale rivela note di miele e tartufo, date dal lungo invecchiamento.

Aperitivo, pesce, formaggi

Montagne de Reims



A nord-ovest di Reims e fino ad Epernay, la Montagne de Reims è un vasto altipiano che poggia su gesso profondo, il quale dona caratteristiche peculiari al Pinot Nero che qui è il principale vitigno. Sede di alcuni tra i più famosi villaggi definiti Grand Cru.



Lionel Benoît
Marfaux

Infinite Eight
Villedommange

Serge Stéphane
Ambonnay

Champagne

Jérôme Benoît



Montagne de Reims Marfaux

Pinot Noir - Pinot Meunier - Chardonnay

Situato a Marfaux, nel cuore dei vigneti di Champagne, tra Reims ed Epernay, sulle colline della Vallée de l'Ardre e la Petite Vallée de la Marne, 5 generazioni di viticoltori si sono tramandati esperienza e passione per arrivare oggi alla gestione di Jérôme Benoît.

Si deve a lui se oggi la maison è passata dallo status di Récoltant-Coopérateur a quello ben più prestigioso ed impegnativo di Récoltant-Manipulant.

Con grinta e passione ha costruito una modernissima cantina punteggiata da piccole opere d'arte e magnifici lampadari d'autore, perché "nel bello nasce il buono".

Rispettoso dell'ambiente, lavora le vigne in agricoltura ragionata, e sta avviando le procedure necessarie per convertire tutte le sue parcelle in agricoltura biologica; tutti i suoi vigneti sono esposti a Sud-Sud/Est ed il suo motto è "Qualità ed espressione del territorio"

L'azienda ha ottenuto la certificazione "HVE – Haut Valeur Environnementale" Alto Valore Ambientale.





Brut Blanc de Noirs

Zona: Marfaux - Montagne de Reims
Vitigno: 70% Pinot Meunier - 30% Pinot Noir
Invecchiamento sul lievito: minimo 24 mesi
Dosaggio: Brut 8,5 g/litro
Solfiti totali: 42 mg/L

Colore giallo oro chiaro, con un fine cordone di bolle ed una spuma consistente. Al naso è fruttato, con sentori di frutti rossi maturi, more, mirtilli, con note di crosta di pane. Rotondità e freschezza caratterizzano il palato di questa cuvée seducente.

Aperitivo, pesce, pasta, pizza



Brut Réserve

Zona: Marfaux - Montagne de Reims
Vitigno: 40% Pinot Noir - 35% Pinot Meunier - 25% Chardonnay
Invecchiamento sul lievito: minimo 36 mesi
Dosaggio: Brut 7 g/litro
Solfiti totali: 53 mg/L

Colore giallo oro chiaro, con un fine cordone di bolle ed una spuma consistente. Al naso è fruttato, con sentori di frutti rossi maturi, more, mirtilli, con note di crosta di pane. Al palato è morbido e vellutato, con bella freschezza portata dallo chardonnay.

Aperitivo, pesce, risotti



Brut Blanc de Blancs Extra-Brut

Zona: Marfaux - Montagne de Reims
Vitigno: 100% Chardonnay
Invecchiamento sul lievito: minimo 36 mesi
Dosaggio: Extra-Brut 5 g/litro
Solfiti totali: 55 mg/L

Colore giallo pallido, presenta un fine cordone di bolle ed una spuma consistente. Al naso presenta aromi spiccati di fiori bianchi e di agrumi con note citrine. Al palato vi delizierà per la sua freschezza e persistenza.

Aperitivo, pesce, coquillages



Brut Rosé

Zona: Marfaux - Montagne de Reims
Vitigno: 45% Pinot Noir - 30% Pinot Meunier - 25% Chardonnay
Invecchiamento sul lievito: minimo 36 mesi
Dosaggio: Brut 9 g/litro
Solfiti totali: 42 mg/L

Colore rosa vivo, frutto di sapiente assemblaggio delle migliori cuvées di rosso Coteaux Champenois, presenta un fine cordone di bolle ed una spuma consistente. Al naso è fruttato, con sentori di frutti rossi, mora e lampone, e note di frutta secca. Al palato vi sedurrà per la sua finezza e vinosità persistenti.

Aperitivo, pesce, carni bianche



Cuvée Rosé Millésimée 2016

Zona: Marfaux - Montagne de Reims
Vitigno: 45% Pinot Noir - 10% Pinot Meunier - 45% Chardonnay
Invecchiamento sul lievito: minimo 48 mesi
Dosaggio: Brut 7 g/litro
Solfiti totali: 44 mg/L

Colore rosa acceso, frutto di sapiente assemblaggio delle migliori cuvées di rosso Coteaux Champenois dell'annata 2014, presenta un fine cordone di bolle ed una spuma consistente. Al naso si sviluppa in delicatezza e complessità, ci troviamo note di miele d'acacia, con tocchi di piccola pasticceria associati agli agrumi citrini e dei frutti rossi. Al palato riprende la stessa delicatezza lasciando un buon sapore di frutti bianchi ed agrumi.

Foie gras, pietanze al tartufo

Champagne

Infinite Eight

Montagne de Reims
Villedommange

Pinot Noir - Pinot Meunier - Chardonnay



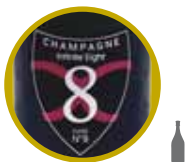
Dall'incontro e dall'amicizia di due appassionati di champagne, Nicolas Le Tixerant viticoltore e Frank Leroux designer, nasce la Maison, con lo scopo di proporre una selezione specifica.

Unendo le loro capacità hanno creato il marchio Infinite Eight, contraddistinto dal simbolo dell'infinito e dall'inconfondibile etichetta che cambia colore al variare della temperatura della bottiglie; quando simbolo è rosso, lo champagne è pronto da gustare!

Oggi Nicolas segue i passi del nonno paterno nello sviluppo e nella cura delle vigne che erano state dal padre abbandonate per seguire la carriera dirigenziale nel Comité Champagne.

Una profonda conoscenza dello champagne a 360° porta oggi sulle nostre tavole questi sontuosi champagne dall'immagine moderna e potente.





Brut N°8

Zona: Villedommange - Montagne de Reims

Vitigno: 46% Chardonnay - 28% Pinot Noir - 26% Pinot Meunier

Invecchiamento sul lievito: minimo 36 mesi

Dosaggio: Brut 8 g/litro

Solfiti totali: 38 mg/L

Frutto di assemblaggio sapiente di vini nuovi ed un 45% di vini di riserve, ha colore giallo oro chiaro, con un fine cordone di bolle ed una spuma consistente. Al naso offre una bella freschezza ed un bouquet fruttato. Al palato, l'attacco è limonoso ma delicatamente bilanciato da note mielate. Sottili note di mandorle tostate con sfumature leggermente cremose per assicurare un finale setoso. Una chicca... quando il simbolo sull'etichetta sarà rosso, la temperatura di degustazione sarà perfetta!

Aperitivo, pesce, pasta, pizza



Extra Brut N°8

Zona: Villedommange - Montagne de Reims

Vitigno: 46% Chardonnay - 28% Pinot Noir - 26% Pinot Meunier

Invecchiamento sul lievito: minimo 36 mesi

Dosaggio: Extra-Brut 4 g/litro

Solfiti totali: 34 mg/L

Frutto di assemblaggio sapiente di vini nuovi ed un 45% di vini di riserve, ha colore giallo oro chiaro, con un fine cordone di bolle ed una spuma consistente. Al naso offre una bella freschezza ed un bouquet fruttato. Al palato, l'attacco è limonoso ma delicatamente bilanciato da note mielate. Sottili note di mandorle tostate con sfumature leggermente cremose per assicurare un finale setoso. Una chicca... quando il simbolo sull'etichetta sarà rosso, la temperatura di degustazione sarà perfetta!

Aperitivo, pesce



Extra Brut N°8 rosé

Zona: Villedommange - Montagne de Reims

Vitigno: 80% Chardonnay - 20% Pinot Noir

Invecchiamento sul lievito: 60 mesi

Dosaggio: Extra-Brut 4 g/litro

Solfiti totali: 39 mg/L

Vendemmia 2003 con 45% di vini di riserva per questo rosé fresco, rotondo, con spiccate note fruttate al naso ed al palato. Frutti rossi, ciliegie, mirtili e fragoline di bosco.

L'attacco al palato è franco, ben equilibrato, fine ed elegante.

Una chicca... quando il simbolo sull'etichetta sarà rosa, la temperatura di degustazione sarà perfetta!

Aperitivo, asian, affettati



Blanc de Blancs 2007 Première Cru

Zona: Villedommange - Montagne de Reims

Vitigno: 100% Chardonnay

Invecchiamento sul lievito: minimo 36 mesi

Dosaggio: Brut 8 g/litro

Solfiti totali: 38 mg/L

La prima cuvée Blanc de Blancs della Maison, millesimato dell'annata molto atipica del 2007. Un assemblaggio di chardonnay frutto di vecchie vigne tutte Première Cru della prestigiosa Côte des Blancs. Bel colore dorato con riflessi argentei. Un'effervescenza fine ed elegante che offre un naso di grande ricchezza. Note delicate di agrumi e di pesche che evolvono verso volute tostate, caratteristiche del vitigno. Un palato elegante in freschezza e voluttà, marcato da estrema finezza e complessità.

Aperitivo, pesce crudo e cotto



Extra-Brut 2004

Zona: Villedommange - Montagne de Reims

Vitigno: 61% Chardonnay - 23% Pinot Noir - 16% Pinot Meunier

Invecchiamento sul lievito: 11 anni

Dosaggio: Extra-Brut 2 g/litro

Solfiti totali: 32 mg/L

Fine e persistente treno di bolle, al naso svela note di praline, profumi di mirabelle cotte che si fondono su un mondo di note grigliate. Al palato offre grande nobiltà, armonia e complessità, lasciando spazio all'universo tostato. Il finale è mieloso e di grande ampiezza. Declinazione della molto generosa annata del 2004, ma con dosaggio molto basso.

Aperitivo, crostacei, pesce



Cuvée Rubis Extra-Dry

Zona: Villedommange - Montagne de Reims

Vitigno: 46% Chardonnay - 28% Pinot Noir - 26% Pinot Meunier

Invecchiamento sul lievito: minimo 36 mesi

Dosaggio: Extra-Dry 16 g/litro

Solfiti totali: 62 mg/L

Frutto di assemblaggio sapiente di vini nuovi ed un 45% di vini di riserve, ha colore giallo oro chiaro, con un fine cordone di bolle ed una spuma consistente. Al naso offre una bella freschezza ed un bouquet fruttato. Al palato, leggermente marcato da zuccherosità e morbidezza, l'attacco è limonoso ma delicatamente bilanciato da note mielate. Sottili note di mandorle tostate con sfumature leggermente cremose per assicurare un finale setoso.

Aperitivo, formaggi, dessert

Champagne***Serge Stéphane***
Grand CruChicche di
Champagne**Montagne de Reims**
Ambonnay*Chardonnay - Pinot Noir*

Champagne creato in esclusiva per Chicche di Champagne, prodotto dall'antica Maison Récoltant-Manipulant Secondé-Simon sita in Ambonnay.

La storia della Maison, con il nome Secondé-Simon comincia nel 1983, quando Jean-Luc Secondé, figlio di viticoltori champenois, decide di creare la propria azienda insieme alla moglie, a sua volta erede di viticoltori della regione, nel cuore di vigneti della Montagne de Reims, nel villaggio di Ambonnay. Oggi il vigneto della famiglia si estende su 6 ettari interamente piantati a Grand Cru; una vera particolarità che contraddistingue questi champagnes a forte identità.

Il destino della Maison è ora nelle mani di Jérôme Bôle, il genero franco-svizzero di Jean-Luc, infatti la gestione dell'azienda, fin da prima della sua nascita sotto il nome odierno, si è sempre tramandata di suocero in genero, con la complicità attenta e partecipe delle mogli!

Jérôme, ingegnere nucleare, ha radicalmente cambiato vita, portando la sua esperienza moderna in un mondo tradizionale ed ancestrale, convertendo le vigne in agricoltura ragionata, e sfruttando le sue conoscenze per il miglioramento delle cantine. Nella vinificazione, Jérôme è coadiuvato dall'enologo di fama mondiale Nicolas Secondé, figlio di Jean-Luc Secondé.

Lo Champagne Serge-Stéphane è il frutto della stretta collaborazione tra Sergio Cerliani, Nicolas Secondé e Jérôme Bôle, incontro di anime e di mondi, "un italiano, un francese ed uno svizzero"!

L'azienda ha ottenuto la certificazione "HVE – Haut Valeur Environnementale" Alto Valore Ambientale e "VDC – Viticulture Durable Champagne" Viticoltura durevole Champagne ed è affiliata all'associazione Vignerons Indépendant.

Récoltant
Manipulant



Cuvée N Grand Cru

Zona: Ambonnay - Montagne de Reims

Vitigno: 67% Pinot Noir - 33% Chardonnay

Invecchiamento sul lievito: da 24 a 36 mesi

Dosaggio: Brut 7 g/litro

Solfiti totali: 56 mg/L

Composto da una parte preponderante di Pinot Noir, che conferisce corpo e struttura, e dallo Chardonnay che dona freschezza e sottolinea i piccoli frutti rossi, questa cuvée riflette il nostro gusto. Colore giallo brillante, ha un treno di bolle molto fine e persistente, al naso sprigiona aromi citrini che sottolineano i frutti rossi, e sottili note di fiori bianchi. Il suo gusto unico proviene dal 35% di vino di riserva che gli conferisce aromi evoluti e virili. Vino elegante e raffinato, si fregia dell'iniziale dell'enologo che lo ha elaborato per noi e che porta nel mondo la sua grande esperienza nelle bollicine, Nicolas Secondé-Simon.

Aperitivo, pesce, coquillages



Cuvée V Rosé Grand Cru

Zona: Ambonnay - Montagne de Reims

Vitigno: 75% Pinot Noir - 25% Chardonnay

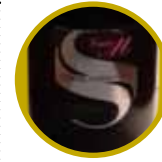
Invecchiamento sul lievito: da 36 a 48 mesi

Dosaggio: Brut 7 g/litro

Solfiti totali: 33 mg/L

Rosé di assemblaggio, composto da una parte preponderante di Pinot Noir, che conferisce corpo e struttura, e dallo Chardonnay che dona freschezza e sottolinea i piccoli frutti rossi, questa cuvée riflette il nostro gusto. Cuvée generosa ed elegante con un perlage molto fine e persistente, al naso sprigiona intensi aromi di frutti rossi, ciliegie, fragole e lamponi, con una leggera nota agrumata sul finale. Vinoso e persistente, fresco e delicato, porta nel nome il nostro amore per la Vita.

Aperitivo, affettati, dessert



Cuvée M Grand Cru

Zona: Ambonnay - Montagne de Reims

Vitigno: 95% Pinot Noir - 5% Chardonnay

Invecchiamento sul lievito: 60 mesi

Dosaggio: Extra-Brut 2 g/litro

Solfiti totali: 43 mg/L

La cuvée "M" riflette la complessità, la finezza e tutti i sapori del territorio di Ambonnay. E' il frutto di sole 3 parcelle situate nel cuore del territorio; è inoltre eccezionale per la sua concezione, unicamente composta dall'eccellenza delle cuvées ed affinato sui lieviti per 5 anni prima della commercializzazione. Ha un treno di bolle fine e persistente che forma una spuma corposa e profumata. Al naso ed al palato, profumi di frutti rossi e lieve accento speziato e vanigliato sul finale. Un Blanc de Noirs corposo e fresco che porta nel nome il nostro amore per la nostra città, Milano.

Aperitivo, carne, stracotti, risotti



Millésime 2013 Grand Cru

Zona: Ambonnay - Montagne de Reims

Vitigno: 90% Chardonnay - 10% Pinot Noir

Invecchiamento sul lievito: 48 mesi

Dosaggio: Nature 0 g/litro

Solfiti totali: 50 mg/L

Vino sontuoso, massima espressione di un'ottima annata, ottenuto attraverso la selezione attenta delle migliori cuvée del 2013, in particolar modo per le cuvées tratte dalle parcelle più antiche e pregiate. Treno di bolle molto fine e persistente che crea una leggera spuma, al naso ed al palato è fresco con spiccati aromi di spezie, pepe bianco e chiusura su note di frutta candita.

Aperitivo, pesce, carne, stracotti

Catalogo Vini



Grazie all'esperienza maturata con le "Chicche di Champagne", ed al supporto di quanti ci hanno sin qui seguito, la nostra passione per il vino di qualità per tutte le tasche, ci ha portati a percorrere nuove strade, approdando ancora una volta, in regioni di produzione blasonate, ma nelle zone meno note ai più. Fedeli alla nostra natura e missione, abbiamo ricercato e trovato piccoli produttori di grandi eccellenze che coltivano con passione le loro vigne, attenti alla cura del prodotto ed alla preservazione del territorio, e che seguono la lavorazione in tutte le fasi con perizia e saggezza, tramandate di generazione in generazione.



Le altre bollicine... Crémant e Clairette

Non solo Champagne quindi, in Francia si chiamano Crémant le bollicine prodotte con metodo classico al di fuori dei confini della Champagne. L'espressione "Crémant" può essere usata soltanto per vini spumanti di qualità bianchi o rosati appartenenti alle AOC regionali previste dal disciplinare. Tra queste abbiamo privilegiato Alsazia, Borgogna, Bordeaux e Die (Rodano).

Il disciplinare prevede:

- vendemmia manuale
- pressatura soffice di grappoli interi o diraspati
- mosto massimo 100 litri per 150 chili di uva
- affinamento su lieviti di almeno 9 mesi
- commercializzazione almeno dopo 12 mesi dal tirage
- anidride solforosa massima ammessa 150 mg/l
- dosaggio zuccheri massimo 50 g/l
- pressione massima 5 bar

Ogni AOC regionale ammette l'uso di uve specifiche per la produzione dei Crémants:

AOC Crémant d'Alsace: Pinot Blanc, Riesling, Chardonnay, Pinot Noir, Auxerrois e Pinot Gris

AOC Crémant de Bourgogne: Pinot Noir, Chardonnay, Aligoté

AOC Crémant de Bordeaux: Sémillon, Sauvignon, Ugni Blanc, Cabernet Sauvignon e Merlot

AOC Crémant de Die: Clairette, Aligoté, Muscat à petits grains

La Clairette de Die è una bollicina leggera, prodotta con metodo ancestrale Dioise, tipico della regione, il disciplinare dell'AOC prevede la fermentazione a bassa temperatura dei soli lieviti normalmente presenti sulle uve, dando vita ad una naturale effervescenza ed a bassa gradazione alcolica, nonché al gusto dolce peculiare dell'uva Muscadet à petit grain e Clairette.



Haute-Normandie

Picardie

Basse-Normandie

● Paris

Île-de-France

Bretagne

Pays de la Loire

Centre

● Vallée de la Loire

Poitou-Charentes

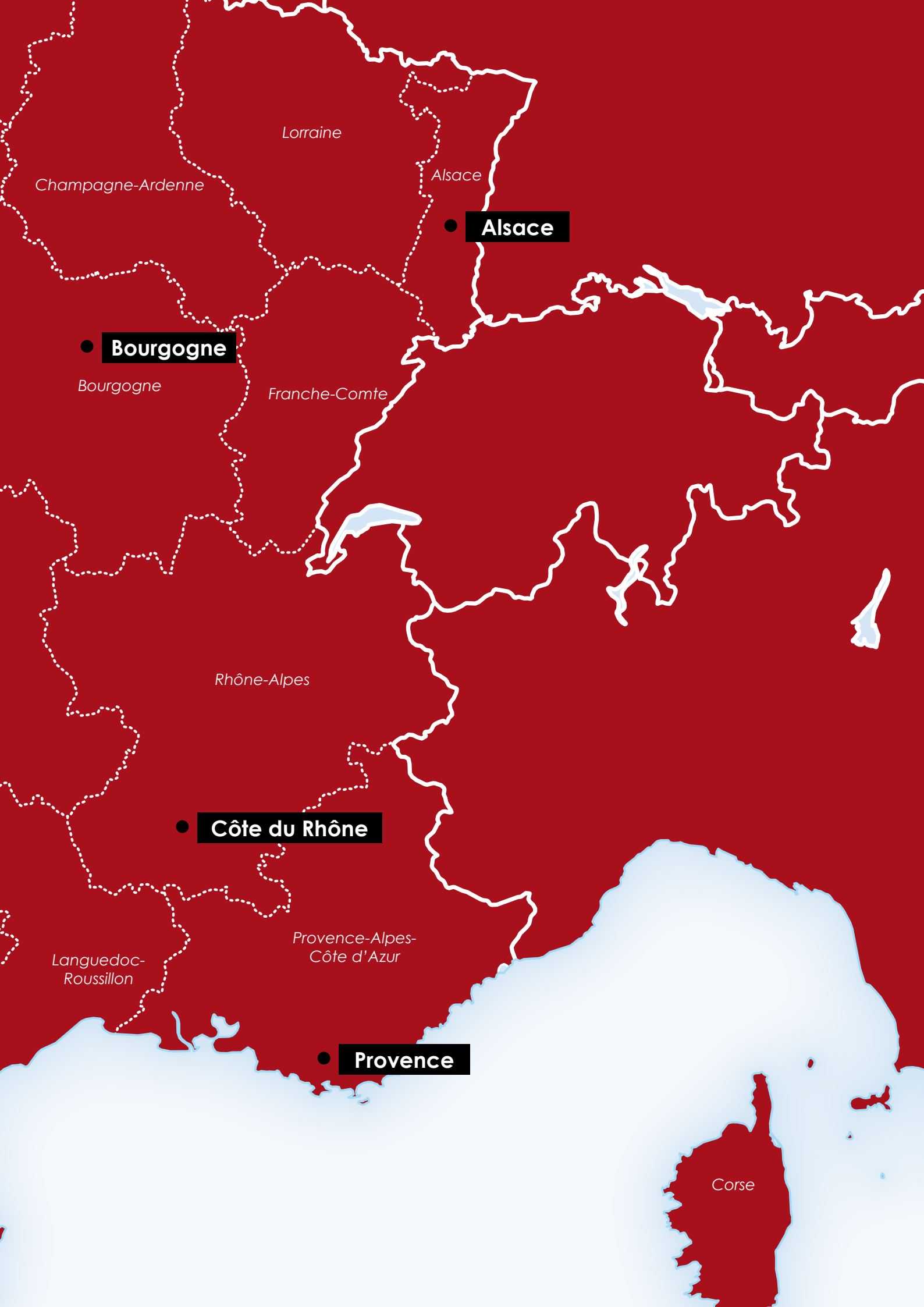
Limousin

Auvergne

● Bordeaux

Aquitaine

Midi-Pyrénées



Lorraine

Champagne-Ardenne

Alsace

Alsace

Bourgogne

Bourgogne

Franche-Comte

Rhône-Alpes

Côte du Rhône

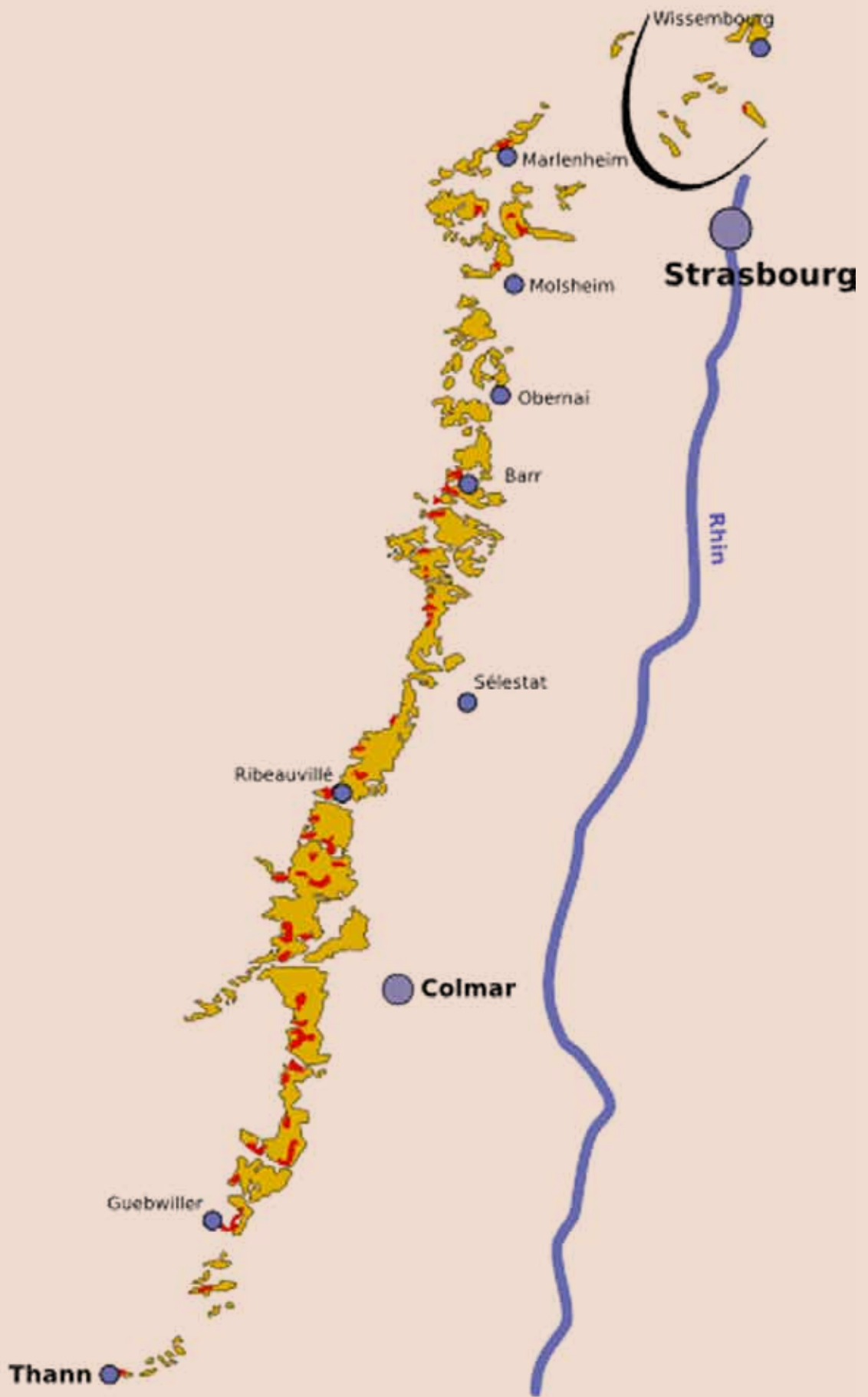
Provence-Alpes-
Côte d'Azur

Languedoc-
Roussillon

Provence

Corse

Alsace



Conosciuta nel mondo per l'eleganza e la raffinatezza dei suoi vini bianchi, l'Alsazia è anche l'unica regione Francese in cui il nome dell'uva è un elemento primario dell'etichetta.

Pur trovandosi a nord della Francia, in Alsazia, grazie a un microclima ideale, ed alla protezione dei Vosgi, si producono vini bianchi di elevata qualità, con un buon contenuto zuccherino che viene qui completamente trasformato in alcol, dando vita a vini bianchi molto secchi e corposi.

I tipi di suolo più comuni in Alsazia includono sedimenti granitici, sabbiosi, scistosi, vulcanici, argillosi, marnosi e calcarei, dando così vita a vini con diverse qualità e caratteristiche.



La zona che abbiamo selezionato per voi si trova nell'Haut Rhin, dove le uve beneficiano di una migliore esposizione ai raggi del sole e di condizioni climatiche più favorevoli. In questa regione si fa scarsissimo uso delle botti e molto raramente si fa fermentazione malolattica, per mantenere intatti i profumi e gli aromi spiccatamente freschi e fruttati di ogni varietà di uva.

La produzione in Alsazia riguarda prevalentemente vini bianchi, circa l'82% della produzione totale, seguito da 8% di vini rossi e rosati e il restante 10% di vini spumanti ed effervescenti.



Le uve principalmente coltivate in Alsazia sono bianche e solo quattro di queste sono considerate nobili: **Gewürztraminer, Riesling, Moscato Bianco e Pinot Grigio**. Le altre uve bianche tipiche della regione sono: **Pinot Bianco, Sylvaner, Auxerrois, Chasselas, Klevner** e, in piccola parte, **Chardonnay**. L'uva a bacca rossa principale è il **Pinot Nero**.

La regione vinicola dell'Alsazia è riconosciuta dal sistema di qualità Francese come zona di "Appellation d'Origine Côtrolée". La AOC Alsazia si suddivide in tre categorie di qualità: la celebre **Alsace Grand Cru AOC** (vini dolci di vendemmia tardiva), **Alsazia AOC**, vini secchi e **Crémant d'Alsace AOC**.

Domaine Joseph Cattin



Alsace
Voegtlinshoffen

Sylvaner - Pinot Blanc - Pinot Noir - Riesling - Gewurtztraminer - Auxerrois

Storica cantina fondata nel 1720 da François Cattin, svizzero dello Jura, che oggi, dopo 11 generazioni, può contare su oltre 60 ettari di vigne, situati nel comune di Voegtlinshoffen, nei dintorni di Steinbach e vicino a Colmar, gestite da Jacques Cattin, ingegnere agronomo specializzato in viticoltura ed enologia, e da sua moglie Anais che si occupa dello sviluppo commerciale.

Hanno parcelle in Grand Cru d'Alsace, AOC Crémant d'Alsace e AOC Alsace dove coltivano tutti i vitigni della regione come da disciplinare, e due cantine, una antica con le grandi botti "foudres" di rovere, ed una moderna con la cuverie inox e le piccole barriques di rovere francese. Installazioni moderne al servizio di una cultura ancestrale, per una qualità ottimale.





Sylvaner Tradition AOC Alsace

Zona: Voegtlinshoffen - Alsace

Vitigno: 100% Sylvaner

Vinificazione: Acciaio termoregolato

Solfiti totali: 120 mg/L

Questo vino si presenta di un bel colore giallo chiaro, con riflessi verdi che sottolineano la sua freschezza caratteristica. Al naso è fresco e leggero con un bouquet discretamente fruttato e floreale: agrumi, fiori bianchi, erba appena tagliata. Al palato è fresco e leggero con note fruttate ed una bella vivacità.

Antipasti, pesce, affettati, pasta

★ **Concours International de Lyon 2018: Oro**

★ **Concours de Colmar 2018: Oro**



Pinot Blanc Réserve AOC Alsace

Zona: Voegtlinshoffen - Alsace

Vitigno: 100% Pinot Blanc

Vinificazione: Acciaio termoregolato

Solfiti totali: 120 mg/L

Vino giallo pallido con riflessi verdi. Al naso è fresco e fruttato con note di pesca, di mela e floreale. Al palato è tenero, delicato, caratterizzato da freschezza e morbidezza.

Pesce, carni bianche, formaggi

★ **Concours International de Lyon 2018: Oro**

★ **Concours de Colmar 2018: Oro**



Riesling Réserve AOC Alsace

Zona: Voegtlinshoffen - Alsace

Vitigno: 100% Riesling

Vinificazione: Acciaio termoregolato

Solfiti totali: 120 mg/L

Vino di colore giallo pallido con riflessi verdi brillanti che sottolineano la sua caratteristica freschezza. Al naso è fine e pervaso da sottili aromi fruttati (limone, pompelmo e pera) e floreali (fiori bianchi, tiglio). Al palato è franco, secco e minerale con note di pesca.

Pesce, crostacei, carni bianche

★ **Concours International de Lyon 2018: Oro**

★ **Concours de Colmar 2018: Oro**



Gewurztraminer Réserve - AOC Alsace

Zona: Voegtlinshoffen - Alsace

Vitigno: 100% Gewurztraminer

Vinificazione: Acciaio termoregolato

Solfiti totali: 130 mg/L

Questo vino si presenta di un bel colore giallo chiaro, con riflessi verdi che sottolineano la sua freschezza caratteristica. Al naso è fresco e leggero con un bouquet discretamente fruttato e floreale: agrumi, fiori bianchi, erba appena tagliata. Al palato è fresco e leggero con note fruttate ed una bella vivacità.

Aperitivo, foie gras, asian food

★ **Concours de Colmar 2018: Oro**

★ **Concours de Mâcon 2018: Oro**



Gewurztraminer Grand Cru Hatschbourg - AOC Alsace Grand Cru

Zona: Voegtlinshoffen - Alsace

Vitigno: 100% Gewurztraminer

Vinificazione: Acciaio termoregolato

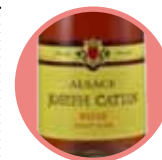
Solfiti totali: 140 mg/L

Colore giallo oro, al naso è speziato con note di frutta esotica e rose. Al palato, mantiene le promesse e spiccano mango e litchies, ha bella rotondità e persistenza. Vino di grande equilibrio, fresco fine e croccante.

Aperitivo, foie gras, formaggi stagionati

★ **Wine Enthusiat 2016: 92/100**

★ **Decanter World Women Wine Awards
2016: Bronzo**



Pinot Noir Rosé AOC Alsace

Zona: Voegtlinshoffen - Alsace

Vitigno: 100% Pinot Noir

Vinificazione: Acciaio

Solfiti totali: 90 mg/L

Colore rosa pallido, brillante e limpido. Al naso presenta note di frutti rossi (ribes lamponi) e di ciliegie. Al palato è decisamente leggero e fruttato.

**Aperitivo, grigliate di carne o pesce,
affettati**





AOC Crémant d'Alsace

Zona: Voegtlinshoffen - Alsace

Vitigno: 70% Pinot Blanc - 30% Auxerrois

Vinificazione: Acciaio

Invecchiamento sul lievito: minimo 12 mesi

Solfiti totali: 80 mg/L

Colore giallo dorato, effervescenza abbondante e bella risalita di fini bolle. Al naso è croccante e fruttato, spiccano fiori bianchi, mela, pera e pesca bianca. Al palato freschezza e vivacità danno volume e rilievo. Le bollicine setose e fini conferiscono un finale franco e goloso.

Aperitivo, crostacei, carni bianche

★ **Concours de Mâcon 2016: Oro**

★ **Concours Générale Agricole de Paris 2016: Oro**



AOC Crémant d'Alsace Rosé

Zona: Voegtlinshoffen - Alsace

Vitigno: 70% Pinot Noir - 30% Pinot Blanc

Vinificazione: Acciaio

Invecchiamento su lievito: minimo 12 mesi

Solfiti totali: 75 mg/L

Colore rosa luminoso, brillante con effervescenza abbondante e dinamica. Bel cordone di bolle fini. Al naso è croccante e fruttato, con note evidenti di frutti bianchi e rossi, presenta una bella complessità rinfrescante e raffinata. Al palato è ricco in aromi e molto fine.

Aperitivo, crostacei, carni bianche

★ **Concours Générale Agricole de Paris 2015: Oro**

★ **Concours Nationale des Crémants 2016: Oro**



AOC Crémant d'Alsace Sauvage Bio

Zona: Voegtlinshoffen - Alsace

Vitigno: 50% Pinot Blanc - 50% Chardonnay

Vinificazione: Acciaio

Invecchiamento sul lievito: minimo 18 mesi

Solfiti totali: 75 mg/L

Vigne a resa limitata, coltivate con agricoltura biologica. Colore oro brillante con un fine e persistente cordone di bolle. Al naso è fresco e floreale, con note di fiori e frutti bianchi accompagnati da una bella finezza aromatica. Al palato l'attacco è fresco, poi il vino si apre su una bella struttura con note grigliate. Le bollicine accompagnano tutta la degustazione e sostengono un vino di razza e potente.

Aperitivo, crostacei, coquillages, pesce



AOC Crémant d'Alsace Grande Cuvée 2010

Zona: Voegtlinshoffen - Alsace

Vitigno: 80% Pinot Blanc - 20% Auxerrois

Vinificazione: Acciaio

Invecchiamento sul lievito: minimo 36 mesi

Solfiti totali: 60 mg/L

Colore luminoso, brillante con riflessi dorati ed un fine e persistente cordone di bolle. Al naso sprigiona una palette di aromi intensi di frutti bianchi con note di pere e sentore di pane grigliato. Al palato è poco dosato, delicato e fruttato. Lo sviluppo aromatico sfumato e bilanciato porta in evidenza note di burro e brioche.

Aperitivo, crostacei, coquillages, pesce

Classe ed eleganza sono le principali caratteristiche dei vini prodotti in Borgogna. Le due uve principali coltivate in questa regione sono lo Chardonnay ed il Pinot Nero, due varietà che producono migliori risultati in climi freschi, infatti la Borgogna è una delle zone più a nord di produzione di vini rossi.

La Borgogna è il regno dei “domaine”, cioè un insieme di vigneti, spesso di piccole superfici, dislocati in più zone di uno stesso territorio, a volte anche distanti molti chilometri, ed appartenenti a denominazioni diverse. Questi vigneti sono di proprietà di un'unica entità e le uve provenienti da ogni vigneto sono vinificate separatamente in modo da produrre vini, spesso in piccole quantità, capaci di riflettere ed esprimere le caratteristiche delle singole zone.

I vini di Borgogna si dividono in 4 classificazioni:

- **Bourgogne** – rosso e bianco;
- **Village** – rosso e bianco, che prende la denominazione dal villaggio di coltivazione, e più specificatamente, per i vini più pregiati, riporta anche il nome del vigneto di coltivazione;
- **Premier Cru** – rosso e bianco, denominazione assegnata a 562 vigneti in tutta la Borgogna;
- **Grand Cru** – rosso e bianco, denominazione assegnata solo a 33 vigneti, in etichetta riporta solo il nome del vigneto – questa denominazione è appannaggio dei grandi marchi dell'alta Borgogna.



I vini di Borgogna non possono essere considerati semplicemente per le caratteristiche generali delle uve utilizzate – principalmente **Chardonnay** e **Pinot Nero** – ogni zona, ed addirittura ogni vigneto, esprimono ciascuna, qualità, profumi ed aromi differenti.

Questo concetto che valorizza la grande varietà dei vini prodotti, partendo dalle stesse uve, nasce dal lavoro di studio dei microclimi effettuato nel medioevo dai monaci benedettini e cistercensi che implementarono e svilupparono la coltivazione della vite e la produzione del vino.

Oltre ai più noti **Chardonnay** e **Pinot Nero**, abbiamo scelto **Aligoté bianco** autoctono e **Gamay rosso**.

Domaine de la Batie

Bourgogne Côte Mâconnaise
Saint-Vérand

Chardonnay - Gamay

Domaine situato sulla collina più meridionale della Borgogna e dell'appellazione Saint-Véran, le cui vigne sono letteralmente a cavallo tra la Borgogna ed il Beaujolais.

Storicamente, l'azienda, di proprietà della Contessa Milly, produceva chardonnay già nel 1807, quando nella zona si produceva solo gamay nero a succo bianco.

La prima medaglia per lo chardonnay di Saint-Véran del domaine risale all'Esposizione Universale di Bruxelles del 1910.

Oggi i circa 10 ettari di vigne suddivisi in 5 climats (di cui solo 0,2 ha vitati a gamay, tutto il resto a chardonnay) sono sapientemente coltivati in agricoltura ragionata dall'enologo Pierre Beaubernard che si occupa anche della vinificazione nelle cuves inox e nelle botti "demi-muid" da 500 litri in rovere francese, che con la sua grande esperienza e fama porta al domaine numerosi premi e riconoscimenti.





AOC Beaujolais-Villages "en Besset"

Zona: Saint-Véran – Bourgogne Mâconnais

Vitigno: 100% Gamay

Vinificazione: Acciaio termoregolato

Colore rosso rubino intenso con sfumature porpora, al naso presenta spiccato aroma di frutti rossi (lampone, fragola, ciliegia e mirtilli), con note di cannella e gelsomino, al palato è acidulo, pieno e corposo nonostante la leggerezza data dai pochi tannini, che ne fanno un vino gradevole anche bevuto fresco.

Carni bianche, affettati

★ **Concours Grands Vins de France Mâcon 2013: Oro**



AOC Saint-Véran en Réfort

Zona: Saint-Véran – Bourgogne Mâconnais

Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione: Acciaio termoregolato

Colore luminoso, giallo oro. Gradevole al naso, con acidità agrumata, una nota fresca di frutti bianchi con lievi tocchi vanigliati sul finale. Al palato è sapido, fresco ed avvolgente, persistente e molto raffinato.

Aperitivo, pesce, crostacei

★ **Concours Saint Vincent Mâcon 2017: Argento**

★ **Concours Saint Vincent Mâcon 2018: Oro**



AOC Saint-Véran en Réfort Hommage

Zona: Saint-Véran – Bourgogne Mâconnais

Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione: Acciaio termoregolato

Vino in produzione dal 2010, "Hommage à Antoine de Saint-Victor" è l'omaggio che il Domaine fa al padre dell'attuale proprietaria, M.me de Milly, il quale ha restaurato e ripiantato la maggior parte delle vigne. Colore luminoso, giallo oro. Al naso sprigiona intense note di burro e di brioche con note vanigliate, che riporta al palato, insieme alla freschezza tipica del vitigno e ad una rotondità molto persistente.

Aperitivo, formaggi, dessert

★ **Concours Chardonnay dumonde 2015: Argento**

★ **Concours de Féminale 2015: Argento**

Domaine du Bicheron



Bourgogne Côte Mâconnaise
Péronne

Chardonnay

Situato nel sud della Borgogna, il domaine si stende su 53 ettari di vigne piantumate in maggioranza a chardonnay, su un suolo argillo calcareo tipico del mâconnais, e silicioso per la sola AOC Viré-Clessé.

Oggi sono giunti alla 5a generazione di vignaioli indipendenti, con i fratelli Denis e Geneviève affiancati dai giovanissimi figli Quentin, Jonas e Gauthier.

Lavoro della vigna in agricoltura ragionata, nel massimo rispetto della natura che gli è valsa nel 2018 la prestigiosa certificazione HVE Haut Valeur Environnementale (Alto Valore Ambientale).

Associato Vigneron Indépendant.





AOC Mâcon-Péronne

Zona: Péronne – Bourgogne Mâconnais

Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione: Acciaio

Solfiti totali: 110 mg/L

Colore luminoso, giallo oro con riflessi verdastri. Gradevole al naso, con acidità agrumata di limone verde, finisce su una nota fresca di aromi di frutti bianchi, leggermente mentolato tipico del mâconnais.

Aperitivo, pesce, carni bianche

★ Challenge International du Vin 2016:
Bronzo

★ Concours Grands Vins Mâcon 2016: Oro



AOC Mâcon-Péronne Fût de Chêne

Zona: Péronne – Bourgogne Mâconnais

Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione: Acciaio e rovere

Solfiti totali: 110 mg/L

Abito color oro vivo, al naso presenta note di vaniglia e di banane mature; molto persistente al palato, sul finale sprigiona i tipici aromi di burro dati dal rovere.

Aperitivo, formaggi

★ Challenge Internationale Vins 2002:
Argento

★ Concours de Mâcon 2002: Argento



AOC Viré-Clessé

Zona: Péronne – Bourgogne Mâconnais

Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione: Acciaio

Solfiti totali: 100 mg/L

Con questo Grand Cru, il Domaine de Bicheron ha aggiunto alla sua gamma un vino di prestigio, molto apprezzato dagli intenditori. Al naso evoca profumi di verbena e di agrumi, al palato frutti esotici maturi e pepe bianco, sapido e persistente, vino di grande carattere e struttura.

Aperitivo, pesce, carni bianche

★ Guida Hachette 2016: 1 citazione

★ Concours Grands Vins de Mâcon 2016:
Argento



AOC Crémant de Bourgogne

Zona: Péronne – Bourgogne Mâconnais

Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione: Acciaio

Solfiti totali: 80 mg/L

Colore giallo intenso accompagnato da fini bolle che formano un delicato cordone ed una spuma ricca e golosa. Al naso è delicato con profumi di agrumi e frutti esotici (mango, papaia, ananas) che al palato guadagnano in intensità dopo l'aerazione.

Aperitivo, pesce

★ Concours Grands Vins de France 2014:
Oro

★ Challenge International du Vin 2015:
Bronzo

Domaine Fichet



Bourgogne Côte Mâconnaise
Igé

Chardonnay - Gamay - Pinot Noir

Azienda familiare dal 1976, oggi governata da Pierre-Yves ed Olivier Fichet, enologi di fama, coadiuvati nella parte commerciale dalla sorella Marie-Pierre, fu la prima azienda ad avere il coraggio di osare e di staccarsi dalla cooperativa del paese di Igé (siamo nei pressi di Cluny) per creare un domaine indipendente a forte caratterizzazione.

Si stende su 30 ettari di colline argillo calcaree, di cui 21 vitati a chardonnay, 6 a Pinot Nero, 2 a Gamay ed 1 ad Aligoté, tutti lavorati in agricoltura ragionata, alcuni in conversione biologica ed una parcella biologica.

Il domaine vanta numerosi premi e riconoscimenti per i suoi vini molto curati.





AOC Mâcon-Igé "Château London"

Zona: Igé - Bourgogne Mâconnais
Vitigno: 100% Chardonnay
Vinificazione: Acciaio + 8% in botti di rovere
Solfiti totali: 95 mg/L

La più grande e reputata appellazione "lieu-dit" Château London, è stata una delle prime del Mâconnais nei primi anni '70. Colore giallo paglierino limpido, al naso sprigiona aromi di frutti gialli maturi (pesca, albicocca, mirabelles). Al palato è corposo, rotondo e molto persistente, ha grande equilibrio e mineralità complessa. Sul finale regala le tipiche note burrose della regione.

Aperitivo, pesce, carni bianche

- ★ Guida Hachette 2019: 1 citazione
- ★ Concours de la Sainte Vincent de Mâcon 2019: Oro



AOC Mâcon Rosé

Zona: Igé - Bourgogne Mâconnais
Vitigno: 100% Gamay
Vinificazione: Acciaio
Solfiti totali: 95 mg/L

Questo vino è il frutto di pressatura diretta, senza fermentazione malolattica, scelta compiuta da Olivier Fichet, enologo del Domaine nel 2005, che permette di preservare al massimo gli aromi primari di ribes nero, frutti rossi e pepe bianco, indispensabili per un rosé fresco e fruttato. Brillante intuizione dell'enologo, dato che dal 2005 questa cuvée ha vinto medaglie in quasi tutti i concorsi in cui ha partecipato.

Aperitivo, affettati, pesce

- ★ Concours Générale Agricole Parigi 2014: Argento
- ★ Concours Générale Agricole Parigi 2015: Argento



Pouilly-Fuissé

Zona: Fuissé - Bourgogne Mâconnais
Vitigno: 100% Chardonnay
Vinificazione: Rovere
Solfiti totali: 90 mg/L

Grazie ad una leggera sovra maturazione, si ottiene una ricchezza sia alcolica che in untuosità ed aromi di frutti gialli. L'allevamento in fusti di rovere è poco marcato e molto ben supportato dal vino, ha solo una lieve nota del tipico sentore di burro e vaniglia. La maturità accentuata e la fermentazione naturale prolungata ed a bassa temperatura, ci regala un vino che si potrà lasciare invecchiare qualche anno.

Aperitivo, pesce, carni bianche



AOC Crémant de Bourgogne

Zona: Igé - Bourgogne Mâconnais
Vitigno: 100% Chardonnay
Vinificazione: Acciaio
Invecchiamento: da 24 a 36 mesi
Solfiti totali: 58 mg/L

Questa cuvée esiste dal 1996, anno in cui è stata per la prima volta approntata, per festeggiare l'avvento del 2000. Prodotto solo nelle migliori annate esclusivamente con uve da "vecchie vigne". Colore giallo delicato, sprigiona un fine treno di bolle che termina in una spuma ricca e generosa. La grande freschezza dello chardonnay sprigiona al naso profumi di frutti gialli e fiori bianchi con una lieve nota agrumata sul finale, che al palato guadagnano in intensità dopo l'aerazione.

Aperitivo, pesce, crostacei

- ★ Chardonnay du Monde 2014: Argento
- ★ Concours Grands Vins de France 2014: Oro



AOC Crémant de Bourgogne Rosé

Zona: Igé - Bourgogne Mâconnais
Vitigno: 40% Pinot Noir - 40% Chardonnay - 20% Gamay
Vinificazione: Acciaio
Invecchiamento: da 18 a 24 mesi
Solfiti totali: 75 mg/L

Questa cuvée esiste dal 2010, anno in cui è stata per la prima volta approntata. Prodotto solo nelle migliori annate esclusivamente con uve da "vecchie vigne", è il frutto dell'assemblaggio giudizioso dei 3 vitigni borgognoni. Colore salmone delicato, sprigiona un fine treno di bolle che termina in una spuma ricca e generosa. La grande freschezza dello chardonnay, unita alla potenza del pinot Noir e alla rotondità del Gamay, sprigiona al naso profumi di frutti rossi, fragola e ribes con una lieve nota citrina sul finale, che al palato guadagnano in intensità dopo l'aerazione.

Aperitivo, pesce, carni bianche



AOC Crémant de Bourgogne Millésime

Zona: Igé - Bourgogne Mâconnais
Vitigno: 100% Chardonnay
Vinificazione: Acciaio
Invecchiamento: da 24 a 36 mesi
Solfiti totali: 65 mg/L

Prodotto solo nelle migliori annate esclusivamente con uve da "vecchie vigne", questo Millésime in dosaggio "Nature" si distingue per freschezza. Colore giallo delicato, sprigiona un fine treno di bolle che termina in una spuma ricca e generosa. La grande freschezza dello chardonnay sprigiona al naso profumi di frutti gialli e fiori bianchi con una lieve nota agrumata sul finale, che al palato guadagnano in intensità dopo l'aerazione.

Aperitivo, pesce, crostacei

- ★ Guida Hachette 2019: 1 stella

Domaine Masse

Domaine Masse
VIN DE BOURGOGNE

Bourgogne Côte Chalonnaise
Barizey

Chardonnay - Pinot Noir

Nel cuore della Côte Chalonnaise Fabrice Masse coltiva in agricoltura ragionata, che gli è valsa nel 2019 la certificazione HVE Haut Valeur Environnementale (Alto Valore Ambientale), le vigne di famiglia, con l'aiuto dello zio Roland, enologo, divenuto direttore degli Hospices de Beaune.

Lavoro rigoroso, attento e pulito in vigna, Fabrice preferisce limitare il vigore delle vigne, non concimandole, per creare il giusto stress che rende le uve più sostanziose. Nell'antica cantina, dominano le piccole barriques di rovere francese, dalle quali elabora vini eleganti, con tannini setosi, fruttati e golosi.





AOC Givry "Clos de la Brûlée"

Zona: Givry - Bourgogne Côte Chalonnaise

Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione: Rovere (30% nuove)

Colore giallo luminoso per questo Clos, frutto di uve coltivate in un'unica parcella cintata e protetta dai rigori degli inverni di Borgogna. Vino intenso e fresco, presenta lievi note di frutti gialli e fiori bianchi, sul finale svela aromi di brioche e burro dati dal rovere. Persistente e morbido. Questo vino si apprezza giovane, ma si può conservare in cantina per 4-6 anni e si rivelerà intatti i suoi profumi ed aromi.

Aperitivo, foie gras, formaggi

★ **Concours de Burgundia 2012: Oro**

★ **Bettane & Desseauve 2015: 15/20**



AOC Givry 1er Cru "en Choué"

Zona: Givry - Bourgogne Côte Chalonnaise

Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione: Rovere (30% nuove)

Colore giallo luminoso per questo 1er Cru, frutto di uve coltivate in un'unica parcella denominata "en Choué". Vino intenso e fresco, presenta lievi note di frutti gialli e fiori bianchi, sul finale svela aromi di brioche e burro dati dal rovere. Persistente e morbido. Questo vino si apprezza giovane, ma si può conservare in cantina per 4-6 anni e si rivelerà intatti i suoi profumi ed aromi.

Aperitivo, foie gras, formaggi



AOC Givry Grand Terroir

Zona: Givry - Bourgogne Côte Chalonnaise

Vitigno: 100% Pinot Noir

Vinificazione: Rovere (30% nuove)

Frutto di agricoltura ragionata e vinificazione molto curata, ha colore rosso rubino, al naso presenta lievi note fruttate di more e cassis, al palato è elegante, con buona struttura, grande morbidezza ed eleganza. Benché giovane, è già pronto, può essere conservato in cantina e con gli anni svelerà intatti i suoi aromi.

Carni bianche e rosse, risotti

★ **Bettane & Desseauve 2015: 14/20**

★ **Bourgogne Aujourd'hui 2014: 15,5**



AOC Givry 1er Cru "La Brûlée"

Zona: Givry - Bourgogne Côte Chalonnaise

Vitigno: 100% Pinot Noir

Vinificazione: Rovere (25% nuove)

Frutto di agricoltura ragionata, questo vino è il prodotto di un'unica parcella di Givry denominata "La Brûlée", ha colore rosso rubino, al naso presenta lievi note fruttate di more e cassis, al palato è elegante, con buona struttura, grande morbidezza ed eleganza. Benché giovane, è già pronto, può essere conservato in cantina e con gli anni svelerà intatti i suoi aromi.

Carni rosse, stracotti

★ **Concours de Burgundia 2013: Bronzo**

★ **Bourgogne Aujourd'hui 2014: 15,5**



AOC Givry 1er Cru "Champ Lalot"

Zona: Givry - Bourgogne Côte Chalonnaise

Vitigno: 100% Pinot Noir

Vinificazione: Rovere (33% nuove)

Frutto di agricoltura ragionata, questo vino è il prodotto di un'unica parcella di Givry denominata "Champ Lalot", ha colore rosso rubino, al naso presenta lievi note fruttate di more e cassis, al palato è elegante, con buona struttura, grande morbidezza ed eleganza. Massima espressione del Pinot Nero, ha meritato l'appellativo di "Volnay della Côte Chalonnaise". Benché giovane, è già pronto, può essere conservato in cantina e con gli anni svelerà intatti i suoi aromi.

Carni rosse, stracotti, selvaggina

★ **Vins de France 2014: 15,5**

★ **Bettane & Desseauve 2014: 14,5**

Domaine de la Monette

Domaine de la Monette

Bourgogne Côte Chalonnaise
Mercurey

Chardonnay - Aligoté - Pinot Noir - Gamay

Una storia unica... nel 2007 una coppia di olandesi, innamorati pazzi della Borgogna e dei suoi vini, ha lasciato casa nei Paesi Bassi ed il lavoro di informatici per acquistare il Domaine de la Monette, diplomarsi al Lycée Viticole di Beaune, restaurare l'antica casa padronale del domaine e convertire le vigne in biologico!

Ad oggi, nel 2020 hanno 28 parcelle biologiche per un'estensione di 11 ettari ed una produzione di circa 50.000 bottiglie/anno.

Rigorosi, precisi e molto simpatici, Marlon e Roelof Ligtmans si son subito fatti ben volere dalla comunità dei vigneroni borgognoni che li ha "adottati" svelando loro segreti e consigli durante i numerosi stage che fanno parte del processo formativo del liceo viticolo.

La loro passione prepotente e caparbia, li ha portati a vincere numerosi premi e riconoscimenti.





AOC Mercurey "Les Obus"

Zona: Mercurey - Bourgogne Côte Chalonnaise

Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione: Acciaio e rovere (30% nuove)

Solfiti totali: 59 mg/L

I vitigni che producono questo vino sono stati piantati metà 20 anni fa e metà 60 anni fa, nella prestigiosa parcella "Les Obus". Colore giallo di media intensità, chiaro e brillante. Al naso è potente, con sentori di frutti bianchi ben maturi, ed un legno molto fine. Gusto intenso, potente e complesso, con lievi note burrose sul finale, mantiene grande freschezza e mineralità.

Aperitivo, formaggi, foie gras

★ Guida Hachette 2014: 1 citazione

★ Revue de Vins de France 2016: 15/20



AOC Bourgogne Aligoté

Zona: Mercurey - Bourgogne Côte Chalonnaise

Vitigno: 100% Aligoté

Vinificazione: Acciaio e rovere (30% nuove)

Solfiti totali: 68 mg/L

Vino autoctono della Borgogna, questa cuvée è prodotta da vigne di più di 60 anni ... un vero giovincello! Colore giallo pallido per questo vino leggero ed aromatico che offre sentori puliti di fiori bianchi con lievi note agrumate che finiscono nella pietra focaia. Minerale e sapido, di lunga persistenza. Per veri amatori del vitigno!

Aperitivo, verdure, pesce

★ Guida Hachette 2016: 1 citazione



IGP Coteaux Bourguignons Cuvée 1395

Zona: Mercurey - Bourgogne Côte Chalonnaise

Vitigno: 70% Gamay - 30% Pinot Noir

Vinificazione: Acciaio

Solfiti totali: 56 mg/L

Questo vino è il frutto di una parcella di vecchie piante del 1979 e di alcune ancor più vecchie, risalenti al 1959. Il nome della cuvée da riferimento all'anno 1395, in cui Filippo l'Ardito, Duca di Borgogna, vietava la coltivazione del Gamay in Borgogna... dopo 600 anni il Gamay viene ancora coltivato con grande successo. Di colore rosso scuro con riflessi purpurei, al naso è inizialmente un po' chiuso, poi si apre su note di fragola e pepe bianco. Al palato i tannini soavi danno una dimensione quasi "cioccolatosa", freschezza e facile beva.

Aperitivo, affettati, carni bianche, pizza

★ Guida Revue Vins de France 2011:
1 citazione

★ Guida Revue Vins de France 2015: 14/20



AOC Bourgogne Côte Chalonnaise "en Cortechat"

Zona: Mercurey - Bourgogne Côte Chalonnaise

Vitigno: 100% Pinot Noir

Vinificazione: Acciaio e rovere

Solfiti totali: 48 mg/L

Una vera chicca, questo vino è il frutto di una parcella a basse rese, di cui abbiamo disponibili poche bottiglie ogni anno. Vino di colore rosso intenso con riflessi scuri. Al naso presenta forte sentore di frutti neri e rossi, con lievi note floreali. Al palato è molto potente e denso con tannini importanti, grande freschezza in finale. Già pronto da bere, maturerà ancora per 2/3 anni.

Pasta al forno, risotti, pesce, carne

★ Concours de la Côte Chalonnaise 2014:
Oro

★ Bourgogne Aujourd'hui 2015: Oro 18/20



AOC Mercurey "Le Saut Muchiau"

Zona: Mercurey - Bourgogne Côte Chalonnaise

Vitigno: 100% Pinot Noir

Vinificazione: Acciaio e rovere

Solfiti totali: 45 mg/L

Vino ottenuto dai vitigni piantati più di 45 anni fa nella parcella denominata "Le Saut Muchiau". Colore rosso intenso con riflessi purpurei. Al naso presenta intensi aromi di frutti rossi maturi, che si ritrovano nel palato, marcato dalla forza del terreno con sentori di ciliegie e frutti neri. Vino morbido ed equilibrato. Essendo ancora giovane, richiede lo scaraffamento per ossigenarsi ed aprirsi al meglio. Vino di conserva, si manterrà benissimo per 7/9 anni e svelerà aromi terziari complessi.

Carni bianche e rosse, stracotti

★ Revue de Vin de France 2016: 16,5/20

★ Guida Hachette 2016: 1 citazione

Domaine *Justin Girardin*

JUSTIN GIRARDIN

Bourgogne Côte de Beaune
Santenay

Pinot Noir - Chardonnay

Un giovanissimo vigneron che, dopo aver terminato gli studi al Lycée Viticole di Beaune, per un anno ha girato il mondo per lavorare nelle vigne australiane, sudafricane e cilene.

Al suo rientro, ha chiesto al padre Jean di affidargli una parcella da poter coltivare e vinificare secondo le sue idee ed esperienze.

Il padre lo ha posto davanti ad una scelta: tutto o niente, così, nel 2016, a soli 22 anni Justin si è trovato sulle spalle l'intera azienda di famiglia, che con lui è alla 13ma generazione.

Audace e determinato, è coadiuvato dal padre che non lesina consigli in vigna ed in cantina, e dalla madre Valérie per il lato commerciale.

I suoi vini esprimono il tocco di modernità e creatività della sua giovane età, pur mostrando una certa matura complessità, data dalle radici ben piantate nella fertile terra di Borgogna.





AOC Bourgogne Vieilles Vignes

Zona: Santenay - Bourgogne Côte de Beaune

Vitigno: 100% Pinot Noir

Vinificazione: Acciaio e rovere

Solfiti totali: 50 mg/L

Colore rosso rubino, al naso è fresco ed elegante con note fruttate di more e cassis, al palato è morbido, strutturato, fruttato e fresco. Benché giovane, è già pronto, può essere conservato in cantina e con gli anni svelerà intatti i suoi aromi.

Pasta al ragù, carni grigliate



AOC Santenay 1er Cru "Clos Rousseau"

Zona: Santenay - Bourgogne Côte de Beaune

Vitigno: 100% Pinot Noir

Vinificazione: Acciaio e rovere

Solfiti totali: 73 mg/L

Colore rosso rubino, al naso è vinoso ed elegante con note spiccate di frutti rossi e neri maturi, more, cassis, al palato è morbido, strutturato, fruttato, con tannini lievi. Benché giovane, è già pronto, può essere conservato in cantina per almeno 10 anni e con gli anni svelerà i suoi aromi terziari.

Carni bianche e rosse, intingoli, risotti



AOC Savigny Les Beaune 1er Cru "Les Peuillets"

Zona: Santenay - Bourgogne Côte de Beaune

Vitigno: 100% Pinot Noir

Vinificazione: Acciaio e rovere

Solfiti totali: 73 mg/L

Colore rosso rubino, al naso è morbido ed elegante con note spiccate di frutti rossi e neri maturi, more, cassis, al palato è dotato di una bella struttura pur mantenendo grande finezza, morbido, fruttato, con tannini lievi. Benché giovane, è già pronto, può essere conservato in cantina per almeno 10 anni e con gli anni svelerà i suoi aromi terziari.

Carni bianche e rosse, intingoli, risotti



AOC Bourgogne Chardonnay

Zona: Santenay - Bourgogne Côte de Beaune

Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione: Acciaio e rovere

Solfiti totali: 80 mg/L

Colore giallo dorato brillante, vino giovane e fresco, di facile beva, al naso presenta spiccati aromi di acacia e mela con una bella concentrazione e rotondità, sul finale risalta la vaniglia. Si apprezza giovane ma si può conservare in cantina 4-6 anni.

Aperitivo, pesce, carni bianche

Domaine de la Galopière



Bourgogne Côte de Beaune
Bligny Les Beaune

Pinot Noir - Chardonnay

Storico domaine della Côte de Beaune, affonda le sue radici nel lontano 1882, ma è sotto la guida sapiente di Gabriel Fournier, che è anche stato professore di enologia al celebre Lycée Viticole di Beaune, che l'azienda ha raggiunto gli attuali 11 ettari di estensione, con parcelle nei prestigiosi Première Cru di Pinot Nero e Chardonnay delle appellazioni Aoxe-Corton e Chassagne-Montrachet. Uomo di grande cultura della vigna, infonde tutto il suo carisma e la sua classe ai suoi vini potenti e raffinati, facendosi aiutare da suo figlio Vincent con la moglie Aurélie, 5a generazione che presto raccoglierà il prestigioso testimone.



AOC Savigny les Beaune

Zona: Savigny les Beaune - Bourgogne Côte de Beaune

Vitigno: 100% Pinot Noir

Vinificazione: Acciaio e rovere

Parcelle "Aux Fourches", "Dessus des Vernots", "Les Primentiers". Colore rosso rubino, il carattere di ciliegie all'acqua vite predomina sugli altri aromi di frutti rossi e tabacco. I tannini sono maturi e ben strutturati; se scaraffato, svelerà al meglio i suoi profumi. Può essere conservato in cantina per almeno 10 anni e con gli anni svelerà i suoi aromi terziari.

Carni bianche e rosse, stracotti, risotti

★ Guida Hachette 2017: 1 stella

★ Guida Hachette 2018: 1 stella



AOC Pommard

Zona: Pommard - Bourgogne Côte de Beaune

Vitigno: 100% Pinot Noir

Vinificazione: Cuvées aperte + barriques

Rosso rubino profondo, al naso è molto espressivo, con un bouquet di aromi molto presente, su note di cerfoglio, piccoli frutti rossi e spezie. Al palato è carnoso, copioso, strutturato, potente, con tannini fini ed eleganti. Vino con grande potenziale di conserva.

Carni bianche e rosse, stracotti

★ **Concours Générale Agricole Paris 2017:**
Argento

★ **Concours Générale Agricole Paris 2018:**
Bronzo



AOC Aloxe-Corton 1er Cru "Les Valozières"

Zona: Aloxe-Corton - Bourgogne Côte de Beaune

Vitigno: 100% Pinot Noir

Vinificazione: Cuvées aperte + barriques

Una gran bella potenza si sviluppa da questo vino sia sul piano aromatico che su quello strutturale. Al naso è ricco e complesso con aromi di frutta candita, ciliegie e cacao. Tannini maturi e fondenti, sul finale lascia una sensazione "cioccolatosa" e mentolata. Vino robusto con grande potenziale di conserva.

Carni bianche e rosse, stracotti

★ **Guida Hachette 2018:** 1 stella

★ **Concours Générale Agricole Paris 2018:**
Bronzo



AOC Nuits St Georges

Zona: Nuits St Georges - Bourgogne Côte de Nuits

Vitigno: 100% Pinot Noir

Vinificazione: Cuvées aperte + barriques

Borgogna potente, austero, avvolgente e caldo, al naso presenta profumi di frutti di bosco e frutti rossi tipici del vitigno. Tannini eleganti, al palato è corposo e raffinato. Vino di conserva.

Carni bianche e rosse, stracotti



AOC Pernand Vergelesses 1er Cru "Les Fichots"

Zona: Pernand Vergelesses - Bourgogne Côte de Beaune

Vitigno: 100% Pinot Noir

Vinificazione: Cuvées aperte

Frutto del lavoro sapiente delle vigne in agricoltura ragionata, dell'attenta vinificazione e del lento affinamento, questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e limpido. Al naso è potente, complesso e gradevole su note di fragola, cassis e cuoio. Al palato è franco, i tannini sono fini e fondenti su una struttura solida ed ampia. Lunga persistenza. Vino robusto con potenziale di conserva massimo di 10 anni, esprimerà il suo picco intorno ai 5 anni.

Carni bianche e rossi, stracotti

★ **Bourgogne Aujourd'hui 2018:** 1 selezione

★ **Guida Hachette 2020:** citazione



AOC Meursault "Les Chevalières"

Zona: Meursault - Bourgogne Côte de Beaune

Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione: Rovere

Color oro luminoso, vino fresco con un piacevole tocco aromatico di boccioli di rosa e frutta secca, con lievi tocchi burrosi al naso ed al palato. Al palato è rinfrescante e di bella costituzione si conserverà 10 anni.

Pesce, carni bianche, formaggi

★ **Guida Hachette 2016:** 1 citazione

★ **Guida Hachette 2017:** 1 stella



AOC Chassagne-Montrachet 1er Cru "Clos Saint Jean"

Zona: Chassagne-Montrachet - Bourgogne Côte de Beaune

Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione: Rovere

Color oro laminato marcato con riflessi verdi. I suoi aromi di biancospino, acacia e cerfoglio si mischiano alla verbeno e alla nocciola. Il silicio ricorda la mineralità profonda di un vino a volte un po' tostato, con profumo spontaneo di burro fresco. Con l'invecchiamento assume profumi di miele e pera matura. Al palato è grasso, morbido e persistente.

Carni bianche, volatili, foie gras, pesce nobile

★ **Guida Hachette 2017:** 1 stella

★ **Guida Hachette 2018:** 1 stella

Domaine Besson



Bourgogne Chablis
Chablis

Chardonnay

Domaine familiare che negli ultimi anni ha vissuto una vera e propria rivoluzione giovane, con l'avvento dei figli del patriarca che si sono suddivisi i compiti.

Adrien, il figlio minore, diplomato in viticoltura ed enologia si prende cura della coltivazione delle vigne in agricoltura ragionata; Camille, la primogenita, laureata in enologia all'università di Digione, che si occupa dell'elaborazione dei vini in cantina.

E' lei che dà ai suoi chablis finezza, espressione della mineralità del territorio, privilegiando le micro vinificazioni parcellari ed affinamenti lunghi con un lieve tocco di rovere per regalare femminile eleganza.

Nell'autunno 2018 è stata premiata a Beaune vincitrice del trofeo "Giovani talenti di Borgogna", grande ricompensa ai suoi sforzi, soprattutto perché ottenuta con i vini del 2016, annata molto complicata, funestata da imponenti gelate primaverili.





AOC Petit Chablis

Zona: Chablis - Bourgogne Chablis
Vitigno: 100% Chardonnay
Vinificazione: Acciaio termoregolato
Solfiti totali: 74 mg/L

Colore giallo pallido, limpido, al naso è fresco e fruttato con note spiccate di agrumi, limone e pompelmo. Al palato mantiene le promesse olfattive, è sapido e iodato, persistente, fresco e delicato.

Aperitivo, pesce

★ **Tim Atkin MW Burgundy Special Report 2016:** 87/100



AOC Chablis

Zona: Chablis - Bourgogne Chablis
Vitigno: 100% Chardonnay
Vinificazione: Acciaio termoregolato + 3% in rovere
Solfiti totali: 74 mg/L

Colore giallo pallido, limpido, al naso è fresco e fruttato con note spiccate di agrumi, limone e pompelmo e fiori bianchi. Al palato mantiene le promesse olfattive, con un finale marcato da una leggera mineralità, è sapido e iodato, persistente, fresco e delicato.

Aperitivo, pesce, primi

★ **Tim Atkin Burgundy Special Report 2016:** 88/100
★ **Decanter 2017:** 93/100



AOC Chablis 1er Cru "Montmains"

Zona: Chablis - Bourgogne Chablis
Vitigno: 100% Chardonnay
Vinificazione: Acciaio termoregolato + 5% in rovere
Solfiti totali: 74 mg/L

Colore giallo pallido, limpido, al naso è fresco e fruttato con note spiccate di agrumi, limone e pompelmo e fiori bianchi. Al palato mantiene le promesse olfattive, con un finale marcato da una leggera mineralità, è sapido e iodato, persistente, fresco e potente.

Aperitivo, pesce, carni bianche

★ **Decanter World Women Awards 2015:** 91/100
★ **Concours Générale Agricole Paris 2017:** Argento



AOC Chablis Grand Cru "Vaudésir"

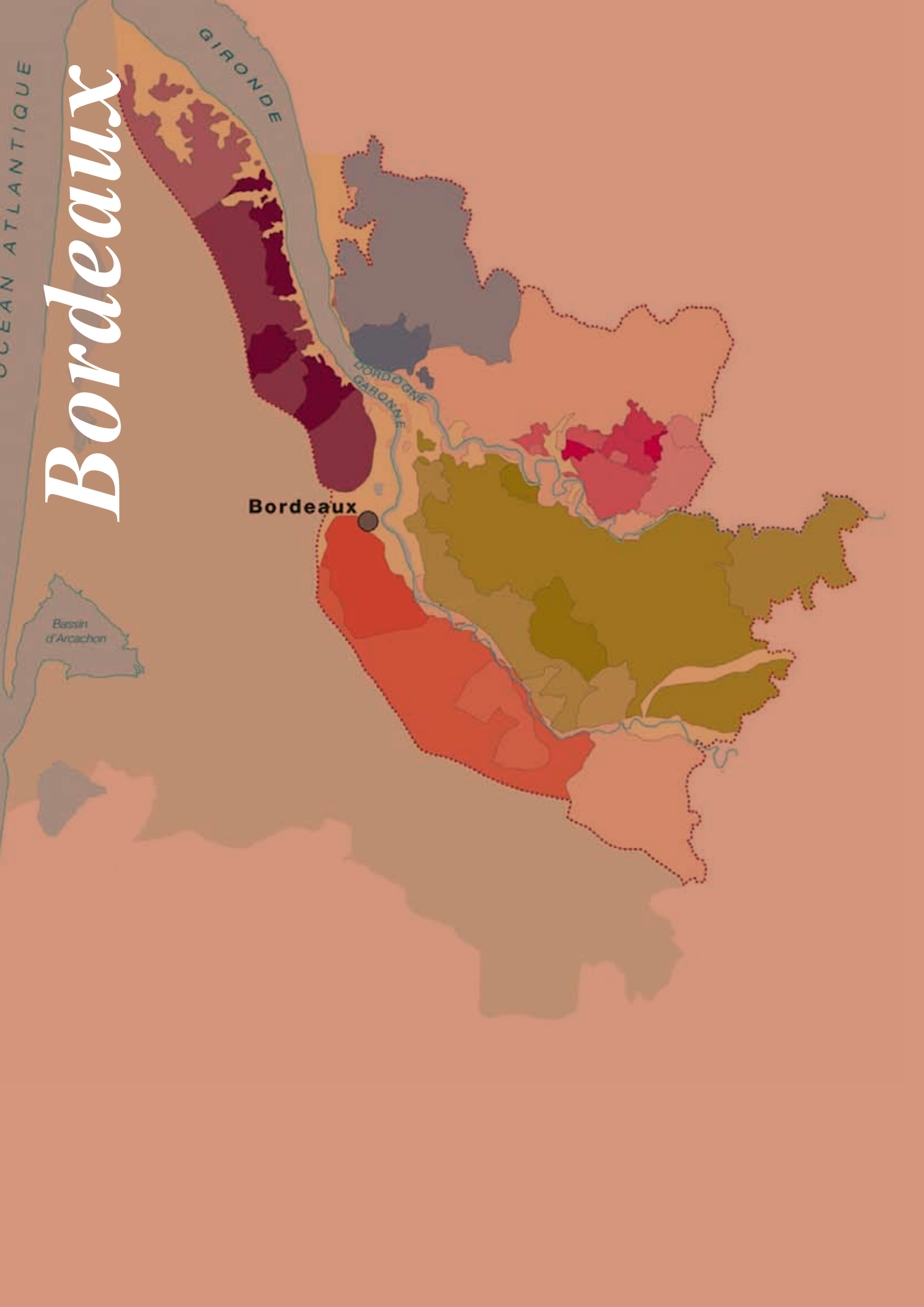
Zona: Chablis - Bourgogne Chablis
Vitigno: 100% Chardonnay
Vinificazione: Acciaio termoregolato + 8% in rovere
Solfiti totali: 74 mg/L

Colore giallo pallido con riflessi dorati, limpido, al naso è complesso, armonioso con sentori di fiori bianchi, acacia e tiglio e note burrose, date dall'affinamento di una parte in rovere per 18 mesi, e minerali. Al palato è morbido e fine, con grande equilibrio tra la mineralità e le note burrose.

Aperitivo, pesce, carni bianche, formaggi

★ **Robert Parker 2017:** 91/100
★ **Wine Enthusiast 2018:** 93/100

Bordeaux



OCEAN ATLANTIQUE

GIRONDE

GIRONNE

Bordeaux

Bassin d'Arcachon

La regione di Bordeaux è la zona che più di ogni altra ha consentito alla Francia di diventare un grande paese produttore di vino. Un successo ottenuto grazie alle particolari condizioni climatiche della regione, l'attenzione per la qualità, la vicinanza alle più battute rotte commerciali e una lunga tradizione.

In questa regione si producono fra i vini più costosi e rinomati del mondo, ed è proprio in questa zona che ha avuto origine il modello di enologia più imitato del mondo, non solo per la produzione dei vini rossi, ma anche dei vini muffati o bottrizzati. Nonostante i vini più costosi di Bordeaux siano molto rinomati nel mondo, questi costituiscono in realtà una minima percentuale della produzione totale. In generale, in Bordeaux troviamo buoni vini con prezzi molto accessibili. Bordeaux produce prevalentemente vini rossi, che rappresentano circa l'80% della produzione totale, e la fama dei suoi vini è legata all'eleganza, all'intensità dei sapori, all'imponente struttura e potenza.



Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot sono le tre uve principali con cui si producono i vini rossi di Bordeaux, un connubio che ha reso questa composizione celebre in tutto il mondo come uvaggio Bordolese che spesso si trova in moltissimi vini prodotti nel mondo. Si coltivano inoltre **Malbec, Petit Verdot**, ed in piccola parte il **Carmenère**, antichissimo vitigno autoctono del Bordeaux, andato in disuso a causa della sua bassa resa, da poco ripiantato per le peculiarità delle sue uve.

Le uve a bacca bianca che si coltivano in questa regione sono **Sémillon, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Muscadelle e Ugni Blanc**, un'uva molto diffusa e che fu introdotta dall'Italia probabilmente nel XIV secolo e nota con il nome di **Trebbiano Toscano**.

La presenza dei due fiumi Garonna e Gironda e la vicinanza dell'Oceano Atlantico, con la presenza mitigatrice della Corrente del Golfo, fanno del Bordeaux una zona ottimale per la coltivazione della vite, unitamente ai terreni ghiaiosi della regione che assicurano un eccellente drenaggio dell'acqua.

Bordeaux è nota per essere la regione degli "château", dei "cru" e dei "terroir", tre termini che hanno permesso all'enologia della regione di creare un sistema di qualità e di renderla famosa nel mondo. La classificazione dei Bordeaux è molto complicata, dipende dalle singole zone di produzione, addirittura a volte dai singoli paesi, e risale al 1855. Ha subito negli anni alcune variazioni, ma risulta in molti casi vetusta e non veritiera.

L'esperienza ci insegna che queste indicazioni non dovrebbero essere considerate come segnali assoluti e indiscutibili di qualità. Nel Bordeaux, così come in qualunque altra regione vinicola del mondo, la qualità è un concetto e un presupposto che si realizza principalmente grazie alla serietà e alla correttezza di ogni singolo produttore e, soprattutto, al modo in cui utilizza le condizioni ambientali e produttive del luogo in cui opera.

Domaine Fournier



Bordeaux - Sud Est
Saint Jean de Blaignac

*Merlot - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - Sauvignon Gris -
Sauvignon Blanc - Sémillon - Ugnly Blanc - Muscadelle*

Nel banco Sud-Est di Bordeaux, Château familiare dal 1895, attualmente gestito dalla 5a generazione, Sylvaine e Yannick Fournier.

La proprietà è composta da due Châteaux, l'uno, il Bonhoste a Saint Jean de Blaignac, nel Libournais, sulla riva sinistra della Dordogna, l'altro a Monbazillac, nei pressi di Bergerac, nel cuore del Périgord, per un totale di 44 ettari vitati.

Grazie al rigoroso lavoro in vigna in agricoltura ragionata, nel 2013 hanno ottenuto la prestigiosa certificazione HVE Haut Valeur Environnementale (Alto Valore Ambientale), garanzia di rispetto per l'ambiente e l'ecosistema che permette di ottenere vini sani e di alta qualità.

Associato Vigneron Indépendant.



Château de Bonhoste SO2 Libre AOC Bordeaux Rouge

Zona: Saint Jean de Blaignac - Bordeaux - Sud/Est

Vitigno: 100% Merlot

Vinificazione: Acciaio

Solfiti totali: Senza solfiti - 0 mg/L

Prodotto atipico, di sole uve Merlot, e soprattutto SENZA Solfiti, frutto di tradizione ed innovazione, ha un bel colore rosso rubino con riflessi violetti, limpido e brillante. Al naso è franco, con aromi di cassis, prugne e ciliegie, al palato ritroviamo la freschezza dei frutti, un vino morbido, rotondo ed untuoso. Pronto da gustare, va consumato entro 2 anni.

Carni rosse, selvaggina



Château de Bonhoste AOC Cuvée Prestige Bordeaux Blanc Sec

Zona: Saint Jean de Blaignac - Bordeaux - Sud/Est

Vitigno: 90% Sauvignon Gris - 10% Sauvignon Blanc

Vinificazione: Barriques

Solfiti totali: 53 mg/L

Colore giallo pallido; al naso è potente ed elegante e sprigiona aromi di frutta secca grigliata (nocciole e mandorle), con un delicato tocco burroso ed infine, note minerali e lievemente affumicate. Al palato è ampio e carnoso, con una buona freschezza e tanto volume. Sul finale è persistente e saporito, lascia sapori di frutti bianchi ed esotici, armoniosamente sposati a note legnose.

Aperitivo, pesce, carni bianche

★ Guida Hachette 2011: 1 citazione

★ Bettane & Desseauve 2011: 14/20



Château de Bonhoste AOC Bordeaux Rosé

Zona: Saint Jean de Blaignac - Bordeaux - Sud/Est

Vitigno: 50% Merlot - 30% Cabernet Sauvignon - 20% Cabernet Franc

Vinificazione: Acciaio

Solfiti totali: 83 mg/L

Al naso è fruttato e floreale con un fresco tocco vegetale, richiama il ribes rosso, il ribes nero, il garofano e l'erba appena tagliata. Leggermente "perlant" da principio, al palato si rivela fresco, morbido e tenero al contempo, con un buon equilibrio ed una piacevole vivacità che persiste a lungo su sapori di caramella acidula ai frutti rossi... du Bordeaux mais Rosé!

Aperitivo, pesce, affettati

★ Concours de Bordeaux 2018: Bronzo

★ Guida Hachette 2018: 1 stella



Château la Moulière AOC Bergerac Rouge Cuvée Prestige

Zona: Bergerac - Bordeaux - Sud/Est

Vitigno: 70% Merlot - 20% Cabernet Sauvignon - 10% Cabernet Franc

Vinificazione: Acciaio e barrique

Solfiti totali: 62 mg/L

Colore rosso granato scuro, profondo e limpido. Il bouquet, molto complesso, associa i frutti rossi cotti ed il nocciolo di ciliegia, con sentori di cuoio e di fumo. Al palato, corposo e rotondo, è equilibrato, con una buona freschezza che prolunga il finale di sapore di prugne e ciliegie.

Carni rosse, selvaggina, stracotti

★ Guida Dussert-Gerber 2013: 1 citazione

★ Concours des Vins de Bordeaux 2007: Medaglia d'Oro



Château la Moulière AOC Côtes de Bergerac Blanc Moelleux

Zona: Bergerac - Bordeaux - Sud/Est

Vitigno: 60% Sémillon - 30% Sauvignon - 10% Muscadelle

Vinificazione: Acciaio

Solfiti totali: 220 mg/L

Vino bianco dolce frutto di vendemmia tardiva, gli acini sovraturati donano ricchezza alcolica e zuccherina, mantenendo i profumi tipici del Bordeaux. Abito giallo molto pallido, fresco, vivo, limpido e brillante. Al naso è fresco e fruttato, sprigiona aromi di albicocca e di fichi secchi, con una nota acidula di limone. Al palato, morbido e vivo, più rotondo e dolce, sviluppa piacevoli sapori fruttati che persistono lungamente nel finale.

Foie gras, formaggi stagionati



Château de Bonhoste AOC Crémant de Bordeaux

Zona: Saint Jean de Blaignac - Bordeaux - Sud/Est

Vitigno: 70% Sémillon - 30% Ugni Blanc

Vinificazione: Acciaio

Solfiti totali: 55 mg/L

Assemblaggio bordelose in cui il Sémillon apporta finezza e rotondità e l'Ugni Blanc freschezza. Abito oro pallido che sprigiona bollicine e spuma molto fine. Al naso è elegante e delicato con aromi di frutta secca (nocciole e mandorle), di frutti esotici (mango e ananas) e di note minerali di pietra focaia. Al palato, fresco e vivo, con una bella struttura e grande persistenza con note minerali fresche e fruttate.

Aperitivo, pesce

★ Concours Crémants de Bordeaux 2016: Medaglia d'Oro

★ Selezionato da Gordon Ramsey



Château de Bonhoste AOC Crémant de Bordeaux Rosé

Zona: Saint Jean de Blaignac - Bordeaux - Sud/Est

Vitigno: 70% Cabernet Franc - 30% Merlot

Vinificazione: Acciaio

Solfiti totali: 83 mg/L

Assemblaggio bordelose in cui il Cabernet Franc apporta finezza e morbidezza e il Merlot rotondità e corpo. Abito salmone molto pallido ma vivo, con bella spuma e bollicine molto fini, al naso evoca i frutti rossi aciduli (ribes rosso, ribes nero e lampone), così come la crosta di pane fresco. Al palato è fresco, vivo e bene equilibrato, con una piacevole persistenza che lascia sapori fruttati.

Aperitivo, pesce, affettati, carni bianche e rosse

★ Guida Dussert-Gerber 2013: 1 citazione

Samazeuilh

SAMAZEUILH &
Vignobles Xavier Milhade

Bordeaux Galgon

*Merlot - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - Carmenère -
Malbec - Sauvignon Blanc - Sémillon*

Nella piena tradizione della regione vinicola più famosa al mondo, i più importanti produttori di Bordeaux, fungono anche da "Negozianti", permettendo così ai più piccoli produttori della zona di arrivare ovunque nel mondo.

Questo ha fatto fino ad oggi l'eccentrico patriarca nonché enologo di fama Xavier Milhade, patron di Samazeuilh (azienda commerciale di negozio internazionale) e degli Châteaux Recougne, Boutisse, Tour Bayard.

Il futuro dell'azienda sono i fratelli Marc ed Elodie Milhade che ben hanno raccolto il testimone di tanto padre, attualmente l'azienda produce nel complesso circa un milione di bottiglie l'anno sull'insieme dei 3 Châteaux con un'estensione di circa 150 ettari vitati nel triangolo d'oro dell'est "Fronsac - Pomerol - Saint'Emilion", raccogliendo premi e riconoscimenti, e continuando la commercializzazione di piccoli produttori interessanti e promettenti.



Château Montcabrier AOC Bordeaux Supérieur

Zona: Galgon - Bordeaux - Est

Vitigno: 85% Merlot - 10% Cabernet Franc -
5% Cabernet Sauvignon

Vinificazione: Acciaio + cemento

Solfiti totali: 76 mg/L

Colore granata profondo, al naso regala aromi di frutti rossi, al palato parte con sentori di liquirizia che svelano un gusto pieno di frutti rossi e caffè tostato. Un vino concentrato ed equilibrato nei tannini fini. Pronto da bere, è un vino che dura a lungo negli anni.

Carni rosse, formaggi

★ **Concours de Bruxelles 2017: Argento**

★ **Decanter WWA 2017: Bronzo**



Château Recougne AOC Bordeaux Supérieur

Zona: Galgon - Bordeaux - Est

Vitigno: 77% Merlot - 14% Cabernet Franc - 9% Cabernet Sauvignon

Vinificazione: Acciaio + cemento

Solfiti totali: 68 mg/L

Le uve utilizzate per produrre questo vino sono situate in collina, in una zona riconosciuta come una delle migliori dell'AOC Bordeaux Supérieur. Colore rubino profondo, al naso regala aromi di frutti rossi e more, al palato parte con sentori di liquirizia che svelano un gusto pieno di frutti rossi e caffè tostato. Un vino concentrato ed equilibrato nei tannini fini. Pronto da bere, è un vino che dura a lungo negli anni.

Carni rosse, formaggi

★ Sakura Japan WWA 2018: Medaglia d'Argento

★ Wine Spectator 2018: 86 pts



Château Recougne AOC Bordeaux Supérieur Cuvée Carmenère

Zona: Galgon - Bordeaux - Est

Vitigno: 85% Carmenère - 10% Merlot - 5% Cabernet Sauvignon

Vinificazione: Acciaio + cemento

Solfiti totali: 45 mg/L

Vino ricco, dotato di una bella brillantezza, rotondo e di carattere. Adatto all'invecchiamento. Belle note di spezie dolci e di frutta fresca, al palato si sente innanzitutto la liquirizia, seguita da una vellutata rotondità fruttata, tannini eleganti e molto fini. Bel ventaglio aromatico.

Carni rosse o bianche, formaggi

★ Concours de Lyon 2014: Medaglia d'Oro

★ Concours de Lyon 2016: Medaglia d'Oro



Château Recougne AOC Bordeaux Supérieur Terra Recognita

Zona: Galgon - Bordeaux - Est

Vitigno: 100% Merlot

Vinificazione: Acciaio + cemento

Solfiti totali: 39 mg/L

Colore granato intenso, molto denso, rileva tannini setosi sottolineati da una leggera nota legnosa al naso sottili sentori di frutti rossi con note spiccate di liquirizia, accompagnati da spezie dolci ed un fondo di cuoio, una grande persistenza aromatica al palato. Pronto da bere ha un potenziale di conserva sino a 40 anni. Si consiglia di arieggiare i decanter almeno un'ora prima di consumarlo.

Carni rosse, selvaggina, agnello, capretto, formaggi stagionati



Château Recougne AOC Bordeaux Blanc

Zona: Galgon - Bordeaux - Est

Vitigno: 50% Sémillon - 50% Sauvignon blanc

Vinificazione: Acciaio + cemento

Solfiti totali: 75 mg/L

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso presenta aromi di pompelmo e mela verde. Al palato è sapido, secco, citrino e fruttato, con un finale fresco ed acidulo

Aperitivo, pesce, faraona al limone

★ Concours de Lyon 2012:
Medaglia d'Argento



Château Tour Bayard AOC Montagne Saint-Emilion

Zona: Montagne Saint Emilion - Bordeaux - Est

Vitigno: 80% Merlot - 20% Cabernet Franc

Vinificazione: Acciaio + barrique

Solfiti totali: 60 mg/L

Vino di gran carattere, ha colore rubino granato, e presenta aromi di ciliegia candita e di lampone, insieme ad un fondo speziato. Vino corposo e persistente con tannini potenti. Pronto da bere si conserva molto a lungo negli anni.

Carni rosse, selvaggina, formaggi

★ Mondus Vini 2018: Argento

★ Gilbert & Gaillard 2018: Oro



Château Tour Bayard AOC Montagne Saint-Emilion L'angelot

Zona: Montagne Saint Emilion - Bordeaux - Est

Vitigno: 95% Malbec - 5% Merlot

Vinificazione: Acciaio + barrique

Solfiti totali: 35 mg/L

L'Angelot proviene da uve di un territorio d'eccezione, dal lavoro di tutta una famiglia, dall'esperienza di 3 generazioni e da un vitigno atipico a Saint Emilion, il Malbec. Il nome è l'omaggio reso al "padre" dello Château. Colore rubino carico, tannini potenti, aromi di cassis, menta e legno di cedro, su una base leggermente speziata. Pronto da bere, ha un potenziale di conservazione di 20 anni in cantina, sdraiato al buio. Assolutamente da provare!

Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati

★ Guida Hachette 2018: 3 stelle Coup de Coeur

★ Wine Enthusiast 2015: 91 Oro



Château Boutisse AOC Saint-Emilion Grand Cru

Zona: Saint Emilion - Bordeaux - Est
Vitigno: 88% Merlot - 11% Cabernet Sauvignon - 1% Cabernet franc
Vinificazione: Acciaio + barrique
Solfiti totali: 90 mg/L

Colore rubino scuro, al naso presenta aromi di spezie dolci, moka e caramello. Al palato è vellutato con tannini eleganti, con aromi leggermente vanigliati. Molto persistente. Pronto da bere, si conserverà molto a lungo nel tempo, maturando ulteriormente. Un vino da conservare in cantina! Decantare e servire a temperatura ambiente.

Carni rosse, selvaggina, agnello, capretto, formaggi stagionati

- ★ International Wine Awards Mundus Vini 2018: Silver
- ★ Sakura Japan WWA 2018: Oro



Château des Bardes AOC Saint-Emilion Grand Cru

Zona: Saint Emilion - Bordeaux - Est
Vitigno: 88% Merlot - 11% Cabernet Sauvignon - 1% Cabernet franc
Vinificazione: Acciaio + barrique
Solfiti totali: 90 mg/L

Colore profondo rosso-nero, al naso presenta un bouquet caldo ed intenso di moka e spezie zuccherine. Al palato rileva tannini fermi, con aromi profondi di ciliegie nere, avvolte da sottili note vanigliate. Molto persistente. Pronto da bere, si conserverà a lungo nel tempo, maturando ulteriormente. Decantare e servire a temperatura ambiente.

Carni rosse, selvaggina, agnello, capretto, formaggi stagionati

- ★ Sakura Awards 2018: Oro
- ★ Gilbert & Gaillard 2018: Oro



Château Cadet AOC Saint-Emilion Grand Cru Classé

Zona: Galgon - Bordeaux - Est
Vitigno: 100% Merlot
Vinificazione: Cemento + barrique

Colore rubino scuro, al naso presenta aromi di fragoline di bosco, fragole, pepe bianco, liquirizia, vaniglia, mirtillo con note leggermente affumicate e legnose. Al palato emergono i frutti neri con note speziate e di sottobosco insieme a tannini solidi per un gusto ampio e ricco. Un vino da conservare a lungo in cantina! Decantare e servire a temperatura ambiente.

Carni rosse, selvaggina, agnello, capretto, formaggi stagionati

- ★ Yves Beck 2018: 92/100
- ★ Vinous 2018: 91/100



Château au Pont de Guîtres AOC Lalande de Pomerol

Zona: - Bordeaux - Est
Vitigno: 80% Merlot - 20% Cabernet Franc
Vinificazione: Acciaio e cemento
Solfiti totalia: 61 mg/L

Vino di colore rosso granato giovane, ha un bel naso di frutti rossi e nerimaturi con un retrogusto di spezie, legnoso e vegetale. Al palato note di frutti maturi e spezie, grazie alla forza dei tannini gentili, il vino risulta morbido, carnoso, equilibrato e persistente. Ha un potenziale di conservazione dai 7 ai 15 anni.

Carni rosse, selvaggina, agnello, capretto, formaggi stagionati

- ★ Guida Gilbert & Gaillard 2016: 84/100
- ★ Guida Hachette 2018: 1 stella



Château Saint Remy AOC Fronsac

Zona: Fronsac - Bordeaux - Est
Vitigno: 80% Merlot - 15% Cabernet Franc - 5% Cabernet Sauvignon
Vinificazione: Acciaio + barrique
Solfiti totalia: 55 mg/L

Vino di colore rosso rubino intenso, con tannini potenti ma morbidi. Al naso presenta aromi di frutti rossi e neri maturi, visciole e more. Si ritrovano queste sensazioni in un palato morbido e di buona persistenza. Una bottiglia piacevole e sincera.

Carni rosse, selvaggina, agnello, capretto, formaggi stagionati

- ★ Concours de Bordeaux 2016: Oro
- ★ Concours de Bordeaux 2018: Oro



Château de Lugey AOC Graves

Zona: Graves - Bordeaux - Sud/Ovest
Vitigno: 50% Merlot - 50% Cabernet Sauvignon
Vinificazione: Acciaio + barrique

Colore rosso tegola brillante, presenta una rotondità interessante, al naso è complesso e svela aromi di frutti rossi e spezie. Molto morbido al palato, con note di mandorle tostate e di caffè che completano gli aromi fruttati. Finale fresco ed intenso.

Pasta al ragù, risotti, carni rosse e selvaggina



Comte de Sénejac AOC Haut Médoc

Zona: Le Pian - Bordeaux - Nord/Ovest
Vitigno: 63% Merlot - 37% Cabernet Franc
Vinificazione: Acciaio + barrique
Solfiti totalia: 76 mg/L

Di colore rubino profondo, al naso è intenso e marcato da note di prugna e confettura di fragole con sentori di liquirizia. Al palato è equilibrato con struttura morbida ma potente. Finale sui tannini setosi e note torrefatte che regalano una bella persistenza aromatica. Meglio decantare prima di bere.

Carni rosse, selvaggina

- ★ **Concours de Lyon 2016: Medaglia d'Oro**
- ★ **Sakura Awards 2018: Medaglia d'Oro**



Château Milles Roses AOC Margaux

Zona: Macau-en-Médoc - Bordeaux - Nord/Ovest
Vitigno: 40% Merlot - 60% Cabernet Sauvignon
Vinificazione: Acciaio + barrique
Solfiti totalia: 38 mg/L

Ha colore granato con un'esplosione di riflessi malva. Al naso presenta multiple note speziate e di mandorle amare, ma anche vanigliate, di alcol e di lampone, di torta alle prugne e di malva. Al palato la frutta è nascosta dall'allevamento in barrique che domina un po', ma non in modo pesante. Tannini densi e serrati, grasso e persistente con una lieve acidità che lo rende nervoso. Un grande vino da conservare che si mantiene a lungo nel tempo.

Carni rosse, selvaggina, agnello, capretto, formaggi stagionati

- ★ **Decanter 2013: 16/20**
- ★ **Guida Hubert 2013: 4 bicchieri su 5**



Château de Pédesclaux AOC Pauillac Fleur de Pédesclaux

Zona: Pauillac - Bordeaux - Nord/Ovest
Vitigno: 100% Merlot
Vinificazione: Acciaio
Solfiti totalia: 71 mg/L

Colore Granato scuro e profondo. Al naso svela aromi di frutti rossi intensi e croccanti, con note di torrefazione, spezie e liquirizia. Al palato ha tannini morbidi, goloso e setoso. Ha un potenziale di conservazione dai 7 ai 15 anni.

Carni rosse, selvaggina, agnello, capretto, formaggi stagionati

- ★ **J Suckling 2015: 90**
- ★ **A. Galloni 2017: 88**



Château Clauzet AOC Saint-Estèphe

Zona: Saint-Estèphe - Bordeaux - Nord/Ovest
Vitigno: 55% Cabernet Sauvignon - 40% Merlot - 3% Petit Verdot - 2% Cabernet Franc
Vinificazione: Acciaio + barrique

Si presenta di colore rubino intenso, scuro e brillante. Al naso svela aromi di lampone, piccoli frutti rossi selvatici, con note di kiwi, fresco molto gradevole, complesso e di bella intensità. Al palato è equilibrato con sapori di frutti rossi, cassis e more. La potenza sale in dolcezza favorendo rotondità e finezza. Il palato si riempie di sapori carezzevoli e guadagna in potenza sul finale con una nota legnosa sottile e piacevole, lungo e fruttato.

Carni rosse, selvaggina, agnello, capretto, formaggi stagionati

- ★ **Concours Générale Agricole Paris 2017: Oro**



Baron des Galets AOC Saint Julien

Zona: Saint-Loubes - Bordeaux - Nord/Ovest
Vitigno: 60% Cabernet Sauvignon - 40% Merlot
Vinificazione: Acciaio e cemento
Solfiti totalia: 57 mg/L

Vino di colore rubino con sfumature viola. Al naso ha un bouquet fiammeggiante di frutti neri, con note di liquirizia, spezie, erbe aromatiche e cuoio. Al palato è corposo, con tannini morbidi, equilibrato e persistente. Ha un potenziale di conservazione dai 7 ai 15 anni.

Carni rosse, selvaggina, agnello, capretto, formaggi stagionati



Château la Gironie AOC Monbazillac Blanc Moelleux

Zona: Monbazillac - Bordeaux - Est
Vitigno: 50% Sémillon - 40% Muscadelle - 10% Sauvignon Blanc
Vinificazione: Cemento

Colore giallo dorato profondo, ampio al naso con note di mela, pesca e pera ed un fondo di crema alla vaniglia. Al palato ha buona corrispondenza con il naso, insieme a note di un bel mix di frutta matura, dove risalta maggiormente la vaniglia. Sentori di arancia candita e nota minerale nel finale. Di corpo abbastanza dolce, morbido e cremoso, ben equilibrato con una modesta acidità.

Aperitivo, foie gras, formaggi, dessert

Côte du Rhône



La regione è suddivisa in due parti, la Valle del Rodano Settentrionale e la Valle del Rodano Meridionale, divise idealmente da una fascia di territorio di circa 50 chilometri. Delle due aree, certamente quella settentrionale è la più celebre, poiché qui si trovano due delle maggiori denominazioni dell'intera regione: Côte-Rôtie e Hermitage.

Le aree della Valle del Rodano non rappresentano solamente una divisione geografica, esse definiscono anche due precisi stili di produzione enologica. Nella parte settentrionale i vini sono generalmente prodotti con un unico tipo di uva, mentre nella parte meridionale sono più tipici i vini prodotti dall'assemblaggio di più uve.



Côte du Rhône Settentrionale

La produzione enologica tende prevalentemente all'esaltazione di vini monovarietali, i rossi sono prodotti quasi esclusivamente con uva Syrah dal tipico sentore di pepe nero. Le principali uve a bacca bianca dell'area sono Marsanne e Roussanne - utilizzate quasi sempre insieme nella produzione dei vini - e il Viognier, un'uva che sta riscuotendo un forte interesse anche nei vigneti del resto del mondo.

Hermitage e Crozes-Hermitage

Protagonista assoluto dei vini rossi della Valle del Rodano Settentrionale è certamente l'Hermitage. I migliori vigneti di Hermitage sono coltivati nelle pareti collinari esposte a sud. Il Syrah produce vini robusti con aromi complessi e ricchi. Ai piedi della collina di Hermitage si trova l'area vinicola di Crozes-Hermitage in cui si producono vini rossi e bianchi con le stesse uve utilizzate per Hermitage.



Saint-Joseph

Saint-Joseph è un'area vinicola piuttosto vasta e che si trova sulla riva sinistra del fiume Rodano. Questa denominazione fu riconosciuta nel 1956. I vini rossi di quest'area sono prodotti con Syrah, mentre i vini bianchi sono prodotti con Marsanne e piccole aggiunte di Roussanne.

Côte du Rhône Meridionale

Nella Valle del Rodano Meridionale le condizioni cambiano totalmente, qui i vini sono quasi sempre l'espressione di miscele che esaltano la grande varietà delle uve coltivate. Fra le principali uve a bacca rossa spiccano Grenache Noir, Mourvèdre e Cinsaut, mentre fra le uve a bacca bianca il ruolo del protagonista è interpretato da Grenache Blanc, Clairette e Bourboulenc. La zona di maggiore riferimento di questa regione è certamente Châteauneuf-du-Pape con i suoi celebri vini rossi.

Châteauneuf-du Pape

Châteauneuf-du-Pape è l'area vinicola più celebre della Valle del Rodano Meridionale e si trova a pochi chilometri a nord dalla città di Avignone. Quest'area è particolarmente celebre per i vini rossi nella cui composizione possono essere utilizzate ben 13 varietà di uve diverse, sia rosse, sia bianche. In realtà il numero esatto di uve ammesse è 14 poiché in genere la Grenache Blanc viene semplicemente considerata come Grenache, il nome con cui si definisce l'omonima e importante uva a bacca rossa. Le uve rosse ammesse per la produzione dello Châteauneuf-du-Pape Rosso sono Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsaut, Muscardin, Counoise, Vaccarèse e Terret Noir, mentre le uve bianche sono Grenache Blanc, Clairette, Bourboulenc, Roussanne, Picpoul e Picardan.

Domaine Michelas - Saint Jemms



Côte du Rhône - Nord
Mercuriol

Syrah - Roussanne - Marsanne

Situato ai piedi della spettacolare collina dell'Hermitage (uno dei vini più pregiati di Francia, prodotto con uve coltivate unicamente su questa collina, le viti hanno la caratteristica forma ad albero e vengono lavorate solo a mano, data la forte pendenza delle coste), il domaine è gestito dai 4 fratelli Michelas, che coltivano le vigne poste sulle due sponde del Rodano in agricoltura ragionata, che gli è valsa la prestigiosa certificazione HVE Haut Valeur Environnementale (alto Valore Ambientale) nel 2014, e numerosi premi e riconoscimenti. Vinificano ed affinano in acciaio, barriques di rovere francese e giare di terracotta italiane.

Associati Vigneron Indépendant.





IGP Collines Rhodaniennes Syrah de St. Jemms

Zona: Mercurol - Côte du Rhône Nord

Vitigno: 100% Syrah

Vinificazione: Cemento

Solfiti totali: 25 mg/L

Colore granato profondo, al naso presenta un esplosivo bouquet d'aromi, dominato dalla freschezza del ribes nero. Al palato l'attacco è fresco sulle note di mora e ribes nero, una bella rotondità lascia spazio a dei tannini importanti.

Antipasti, affettati, primi piatti, carne



AOC Crozes-Hermitage "La Chasselière"

Zona: Mercurol - Côte du Rhône Nord

Vitigno: 100% Syrah

Vinificazione: Acciaio - barrique - foudres

Solfiti totali: 24 mg/L

Colore granato profondo, al naso il profumo è dominato dai frutti neri, more e ribes, leggermente sottolineato da note di liquirizia. Al palato è un vino equilibrato e complesso, la freschezza dell'attacco offre belle note di ribes e di composta di fragole per lasciare finalmente il posto a un finale sublimato da tannini ricchi e setosi.

Carni, stracotti, selvaggina

★ Guida Hachette 2019: 2 stelle

★ Guida Hachette 2020: 1 stella



AOC Hermitage "Terres d'Arce"

Zona: Mercurol - Côte du Rhône Nord

Vitigno: 100% Syrah

Vinificazione: Acciaio - barrique

Solfiti totali: 26 mg/L

Il re dei vini francesi, colore rubino sostenuto con riflessi violetti. Al naso presenta una rara finezza, il bouquet d'aromi offre note di lamponi e di more sottolineato da un lieve profumo di spezie. Al palato è ricco ed equilibrato, sviluppa sapori di frutti rossi ben maturi che si stemperano nell'eleganza di una bella persistenza dai tannini setosi.

Carni, stracotti, selvaggina, formaggi stagionati

★ Decanter World Wine Awards 2015: 4 stelle ½

★ Concours Vignérons Indépendants 2018: Argento



AOC Crozes-Hermitage "Signature"

Zona: Mercurol - Côte du Rhône Nord

Vitigno: 60% Roussanne - 40% Marsanne

Vinificazione: Acciaio - barrique

Solfiti totali: 23 mg/L

Vino di colore dorato, al naso presenta un mélange di aromi, di pesche ed albicocche secche, che regalano a questo vino un bouquet esplosivo. Al palato è un vino grasso e pieno, ricco di una palette di sapori vari, con una dominante di frutti a polpa bianca, che finisce su belle note agrumate. Gradevole e persistente.

Pesce, carni bianche

★ Salon Vins Tain l'Hermitage 2018: Oro

★ Guida Hachette 2019: 1 stella



AOC Saint Joseph "Sainte Epine"

Zona: Mercurol - Côte du Rhône Nord

Vitigno: 100% Marsanne

Vinificazione: Acciaio - barrique

Solfiti totali: 26 mg/L

Vino di colore dorato, al naso presenta un dolce profumo floreale che lascia esprimere il granito di questo bel territorio. Intenso bouquet aromatico dominato dalla pietra focaia, sottolineato da un finale speziato. Al palato è molto ricco, ampio e rotondo, su aromi di fiori di pesco e cerfoglio.

Pesce, carni bianche

★ Guide Bettane & Dessauve 2020: 16/20

★ Guida Hachette 2020: 1 stella

Domaine Durieu



Côte du Rhône - Sud
Châteauneuf du Pape

*Syrah - Grenache - Carignan - Cinsault - Mourvèdre -
Counoise - Roussanne - Grenache Blanc - Bourboulenc - Clairette*

Il Domaine Durieu si è costruito a piccoli passi sotto l'impulso di Paul Durieu a partire dagli anni 70. Le vigne provengono dalla famiglia Avril per le AOC Châteauneuf du Pape e dalla famiglia Durieu per le AOC Côte du Rhône, Plan de Dieu e Ventoux, ed annoverano anche vigne molto antiche, alcune anteriori alla prima guerra mondiale.

Attualmente le vigne sono curate dalle mani capaci di François Durieu ed i vini sono elaborati dal fratello Vincent, enologo, con cura e rigore che sono valsi numerosi premi.

Associati Vigneron Indépendant.



AOC Ventoux

Zona: Châteauneuf du Pape - Côte du Rhône Sud

Vitigno: 70% Grenache - 30% Syrah

Vinificazione: Acciaio smaltato + cemento

Colore rosso rubino intenso, vino equilibrato ed intenso dai tannini lievi.

Al naso presenta sentori di frutti neri, more e mirilli, con note importanti di spezie. Al palato è franco e potente, persistente e croccante. Vino pronto da bere, ben si conserverà per 5/7 anni.

Antipasti, affettati, carni bianche e rosse

★ Robert Parker 2016: 88+



AOC Côte du Rhône

Zona: Châteauneuf du Pape - Côte du Rhône Sud

Vitigno: 50% Carignan - 20% Grenache - 15% Syrah - 15% Cinsault

Vinificazione: Acciaio + cemento

Questo CDR si differenzia dai classici della regione per l'apporto del Carignan, vitigno, quasi in disuso, che apporta carattere ed un equilibrio originale. Al naso sentori di frutti neri, con note importanti di pepe nero e spezie. Al palato è franco e potente. Pronto da bere ben si conserverà per 5/7 anni.

Carni rosse, lasagne

★ Robert Parker 2016: 90/100



AOC Côte du Rhône Village Plan de Dieu "Henry Durieu"

Zona: Châteauneuf du Pape - Côte du Rhône Sud

Vitigno: 90% Grenache - 5% Carignan - 5% Mourvèdre

Vinificazione: Separata per ogni vitigno - Acciaio - cemento - barrique

Cuvée speciale, dedicata al nonno Henri, è elegante con molto carattere e potenza. Bouquet generoso di frutti di bosco e spezie dalle note balsamiche. Untuoso dall'attacco, insieme al volume ed ai tannini vellutati che sostengono un finale persistente su note di torrefazione. Pronto da bere già giovane, si potrà conservare in cantina anche per 5/6 anni.

Carni rosse, selvaggina

★ Guida Hachette 2011: 1 stella

★ Robert Parker 2016: 89/91



AOC Châteauneuf du Pape

Zona: Châteauneuf du Pape - Côte du Rhône Sud

Vitigno: 80% Grenache - 10% Syrah - 5% Mourvèdre - 3% Cinsault - 2% Counoise

Vinificazione: Cemento

Quintessenza dell'enologia francese, lo Châteauneuf du Pape può contenere fino a 14 diversi vitigni. Cuvée ampia e potente con note fresche e fruttate che aggiungono charme a questo grand cru ricco e concentrato, con profumi di frutti rossi maturi, e spezie, chiodi di garofano e pepe. Al palato è ben bilanciato, ricco di tannini, molto persistente.

Carni rosse, selvaggina, stracotti formaggi stagionati

★ Robert Parker 2015: 90/100

★ Robert Parker 2016: 89-91/100



AOC Châteauneuf du Pape - L'éperdu

Zona: Châteauneuf du Pape - Côte du Rhône Sud

Vitigno: 100% Grenache (vigne tra 60 e 100 anni)

Vinificazione: Rovere

Vino speciale, raro. L'éperdu (letteralmente il "travolgente - il "folle d'amore") è il frutto delle più antiche vigne del domaine. Monovitigno coltivato a "gobelet" piante ad alberello, che comporta una lavorazione completamente manuale, senza alcun ausilio di macchinari, in alcuna fase della lavorazione delle vigne. Cuvée potente e fortemente strutturata, con profumi di frutti rossi, fiori di campo e spezie. La complessità, la finezza ed un buon equilibrio accompagnano il rovere in questo vino potente e delicato. Ricco in tannini e persistente.

Piatti invernali della tradizione, stracotti

★ Robert Parker 2016: 91-93/100



AOC Côte du Rhône Blanc

Zona: Châteauneuf du Pape - Côte du Rhône Sud

Vitigno: 33% Bourboulenc - 33% Grenacheblanc - 33% Clairette

Vinificazione: Acciaio

Colore giallo pallido con riflessi dorato, al naso ha sentori freschi di agrumi e frutti bianchi, con note spiccatamente citrine. Al palato è fresco, di facile beva, molto gradevole e persistente.

Aperitivo, pesce



AOC Châteauneuf du Pape - Blanc

Zona: Châteauneuf du Pape - Côte du Rhône Sud

Vitigno: 80% Roussanne - 15% Grenache blanc - 5% Clairette

Vinificazione: Acciaio

Vino di grande carattere e struttura, pronto da bere giovane, si conserverà fino a 15 anni maturando. Colore giallo pallido con riflessi dorati, al naso presenta spiccati aromi di frutti bianchi e gialli maturi, mela, pesca, con un piacevole tocco di fiori bianchi. Al palato il nettare è portato da una bella struttura, delicata e potente. Molto persistente nel finale. Con gli anni, ovviamente, mostrerà note più complesse e mature ed una struttura ancora più potente ed untuosa.

Aperitivo, pesce, carni bianche

★ Robert Parker 2016: 91/100

Domaine *du Moulin - Vinson*

Côte du Rhône - Sud
Vinsobres

Grenache - Syrah - Cinsault - Clairette - Viognier - Ugnly Blanc

Piccola azienda indipendente, situata nella parte meridionale della Valle del Rodano, in un pittoresco villaggio che ha dato il suo nome ad una delle più giovani AOC francesi, il "Vinsobres" vino rosso nato nel 2006.

Attualmente gestita dalla 4a generazione, i 2 giovani fratelli Vinson, Charles addetto alla vinificazione e Joseph esperto vignaiolo, lavorano in agricoltura ragionata e producono anche un ottimo olio da olive di varietà Tanches tipiche della zona di Nyon in quantità limitatissima, coadiuvati dai grintosi genitori.





AOC Vinsobres Cuvée ++

Zona: Vinsobres - Côte du Rhône Sud

Vitigno: 60% Grenache - 40% Syrah

Vinificazione: Acciaio e barrique

Solfiti totali: 52 mg/L

Vino dal colore rosso sostenuto, scuro, con una bella struttura. Dei tannini ben presenti, un naso potente dai dolci sentori di fico e d'oliva che danno una struttura ampia e solida, con un finale sulle note pepate. Al palato è potente e vinoso con grande persistenza.

Agnello, anatra, formaggi di carattere

★ Guida Hachette 2012: 1 stella

★ Guida Hachette 2015: 1 stella



AOC Côtes du Rhône Rosé

Zona: Vinsobres - Côte du Rhône Sud

Vitigno: 60% Grenache - 20% Cinsault -

10% Carignan - 10% Syrah

Vinificazione: Acciaio

Solfiti totali: 102 mg/L

Colore rosato vivace, al naso presenta aromi golosi di frutti rossi, lampone, fragola e ciliegia, con una lieve nota speziata; palato che coniuga rotondità e freschezza.

Minestrone, affettati, grigliate



AOC Côtes du Rhône Blanc

Zona: Vinsobres - Côte du Rhône Sud

Vitigno: 85% Clairette - 10% Viognier -

5% Ugni Blanc

Vinificazione: Acciaio

Solfiti totali: 118 mg/L

Bel colore giallo dorato, molto equilibrato con una bella armonia di palato, fruttato e fine, morbido con nuances di mela, agrumi dolci ed erba limoncina.

Aperitivo, pesce, affettati

★ Guida Hachette 2009: 2 stelle e Coup de Cœur

★ Guida Hachette 2012: 2 stelle



AOC Côtes du Rhône Village Blanc

Zona: Vinsobres - Côte du Rhône Sud

Vitigno: 60% Viognier - 40% Clairette

Vinificazione: Acciaio e barrique

Solfiti totali: 117 mg/L

Colore giallo pallido, luminoso, con un naso delicato di fiori bianchi e frutta esotica. Al palato una buona freschezza data dal Clairette ed una grande persistenza data dal Viognier.

Aperitivo, formaggi, pesce

Cave Monge Granon



Côte du Rhône Sud - Diois
Vercheny

Clairette - Aligoté - Muscat à Petits Grain

Lungo il corso della Drôme, nella patria della Clairette, uva bianca autoctona, dalle particolari caratteristiche genetiche, molto simili alle viti selvatiche, che ne fanno un'uva progenitrice di gran parte dei vitigni oggi conosciuti, sorge questa cantina familiare giunta alla quarta generazione.

Gli uomini delle due famiglie Monge e Granon coltivano in agricoltura ragionata la maggior parte dei 42 ettari di vigna della proprietà, pratica che gli è valsa la certificazione HVE Haut Valeur Environnementale (Alto Valore Ambientale), e da pochi anni hanno convertito alcune parcelle in biologico. Producono esclusivamente bollicine, tra cui la celebre Clairette AOC metodo classico Brut, o in versione dolce più conosciuta in Francia, ed il Crémant de Die AOC metodo classico Brut.

Associati Vignerons Indépendant.





AOC Clairette de Die Brut

Zona: Vercheny - Côte du Rhône

Vitigno: 100% Clairette Blanche

Vinificazione: Acciaio

Solfiti totali: 90 mg/L

Di colore oro pallido dai riflessi verdi, al naso sprigiona note di frutta secca, mandorle, nocciole, noci e di fiori bianchi. Al palato è rotondo e persistente.

Aperitivo, pesce, carni bianche

★ **Concours Générale Agricole Paris 2018:**
Oro

★ **Guida Hachette 2018:** 1 stella



AOC Crémant de Die

Zona: Vercheny - Côte du Rhône

Vitigno: 83% Clairette Blanche -
15% Aligoté - 2% Muscat à Petits Grains

Vinificazione: Acciaio a 18°

Solfiti totali: 90 mg/L

Di colore oro pallido dai riflessi verdi, al naso sprigiona note di mandorle fresche e di fiori bianchi. Al palato, a questi aromi si aggiungono note agrumate.

Aperitivo, pesce, carni bianche

★ **Concoursdes Crémants de France 2017:**
Argento

★ **Concoursdes Crémants de France 2018:**
Oro



AOC Clairette de Die Tradition Cuvée Très'or

Zona: Vercheny - Côte du Rhône

Vitigno: 100% Muscat à petit grain

Vinificazione: Metodo Dioise Ancestrale -
Acciaio a 18°

Solfiti totali: 100 mg/L

Frutto delle più antiche vigne della proprietà, nettare effervescente di colore giallo pallido limpido con fini bolle. Al naso presenta un bouquet di fiori bianchi, acacia, tiglio, al palato è ben equilibrato tra dolcezza e freschezza, con sentori di frutta bianca matura (mela, pera).

Dessert, formaggi

★ **Concours Générale Agricole Paris 2015:**
Argento

★ **Concours des Féminales 2015:** Argento



AOC Crémant de Die Origine Bio

Zona: Vercheny - Côte du Rhône

Vitigno: 83% Clairette Blanche -
15% Aligoté - 2% Muscat à Petits Grains

Vinificazione: Acciaio a 18°

Prodotto Biologico da unici campi con tale certificazione. Di colore oro pallido dai riflessi verdi, al naso sprigiona note di mandorle fresche e di fiori bianchi. Al palato, a questi aromi si aggiungono note agrumate.

Aperitivo, pesce, carni bianche

Ambiance Rhône Terroir

Ambiance Rhône Terroirs

Côte du Rhône - Sud
Saint Gilles

Grenache Noir - Syrah - Mourvèdre - Cinsault - Roussanne - Viognier - Grenache Blanc

Dall'impegno instancabile di Jérôme Castillon, deus ex machina di Château l'Ermitage, nasce questo progetto di unione commerciale tra piccoli produttori indipendenti di diverse zone della variegata Valle del Rodano meridionale, volto alla commercializzazione di piccole appellazioni pressoché sconosciute ai più.

Noi abbiamo selezionato:

- Domaine les Florets, a Gigondas, dove la famiglia Boudier coltiva in agricoltura ragionata 8 ettari di vigna interamente dedicati alla produzione di Gigondas AOP Rouge.
- Domaine le Colombier, 22 ettari di vigne nel cuore dell'appellazione Vacqueyras, tutti convertiti in agricoltura biologica, retto da Jean-Louis Maurre.
- Château l'Ermitage, vigneto di 80 ettari in Camargue, beneficia di un micro clima marino/mediterraneo, su un suolo di gres rodaniano che accrescono la palette aromatica dei vini prodotti (attualmente in conversione biologica/biodinamica) da 3 generazioni di Castillon presenti in azienda Michel il nonno, Jérôme il padre e Tanguy il figlio.

I vini di Jérôme riflettono esattamente il suo carattere aperto, solare, creativo ed eclettico.





AOC Costières de Nîmes "Sainte Cécile" Blanc

Zona: Saint Gilles - Côte du Rhône Sud
Vitigno: 70% Roussanne - 20% Viognier - 10% Grenache
Vinificazione: Acciaio e barrique
Solfiti totali: 90 mg/L

Colore giallo sole. L'armonia dell'assemblaggio conferisce al naso aromi di frutti bianchi (pesca e litchies), di mandorla, miele e polline di fiori bianchi. L'affinamento in legno permette di vestire questi aromi con note di pasticceria e nocciola. Bell'equilibrio tra la freschezza del Roussanne ed il corpo del Granahe. Persistente al palato.

Aperitivo, pesce, carni bianche

- ★ Guida Hachette 2019: 1 stella
- ★ Guida Hachette 2020: 2 stelle



AOP Costières de Nîmes "Sainte Cécile" Rosé

Zona: Saint Gilles - Côte du Rhône Sud
Vitigno: 100% Mourvèdre
Vinificazione: Acciaio e barrique
Solfiti totali: 90 mg/L

L'originalità del vitigno ed il suo affinamento in barrique, conferiscono a questo rosé di saignée atipico, dei riflessi peonia e sapori corposi ed esotici. Al naso evoca torta al ribes su letto di crema pasticcera alla vaniglia. Al palato, sostenuto da una buona acidità, esalta note di frutta, litchies e lampone, arricchito da aromi di nocciole fresche. Rimarchevole persistenza. Ottimo subito, sorprenderà tra 2/4 anni.

Aperitivo, carni speziate, pesce

- ★ Robert Parker 2016: 90/100
- ★ Guida Hachette 2018: 2 stelle



AOP Costières de Nîmes "Sainte Cécile" Rouge

Zona: Saint Gilles - Côte du Rhône Sud
Vitigno: 45% Syrah - 45% Mourvèdre - 10% Grenache Noir
Vinificazione: Cemento e barrique
Solfiti totali: 60 mg/L

Colore rosso granato profondo, al naso si sentono frutti rossi maturi ed è dominato dalle spezie ed al pepe. Al palato grande equilibrio di frutti rossi, dei tannini, del legno e delle spezie, con note di selvaggina e cuoio. Affinamento esperto che sviluppa finemente gli aromi speziati. Anche giovane offre tannini morbidi. Grande persistenza.

Carni rosse, stracotti, selvaggina

- ★ Guida Hachette 2018: 1 stella
- ★ Wine Spectator 2019: 90/100



Domaine Le Colombier AOP Vacqueyras "Vieilles Vignes"

Zona: Vacqueyras - Côte du Rhône Sud
Vitigno: 80% Grenache - 20% Mourvèdre
Vinificazione: Cemento
Solfiti totali: 40 mg/L

Appellazione relativamente nuova, nata nel 1990, il Vaqueyras è un vino generalmente ampio, rotondo e grasso, con buona persistenza in bocca e molta armonia, tannini abbastanza morbidi e ben fusi con il frutto. Al naso presenta aromi di frutti di bosco, ribes nero, di caffè, spezie e cacao. Al palato bell'equilibrio con tannini setosi, un concentrato di aromi e ottima persistenza.

Agnello, anatra, formaggi

- ★ Robert Parker 2015: 93/100
- ★ Robert Parker 2016: 94/100



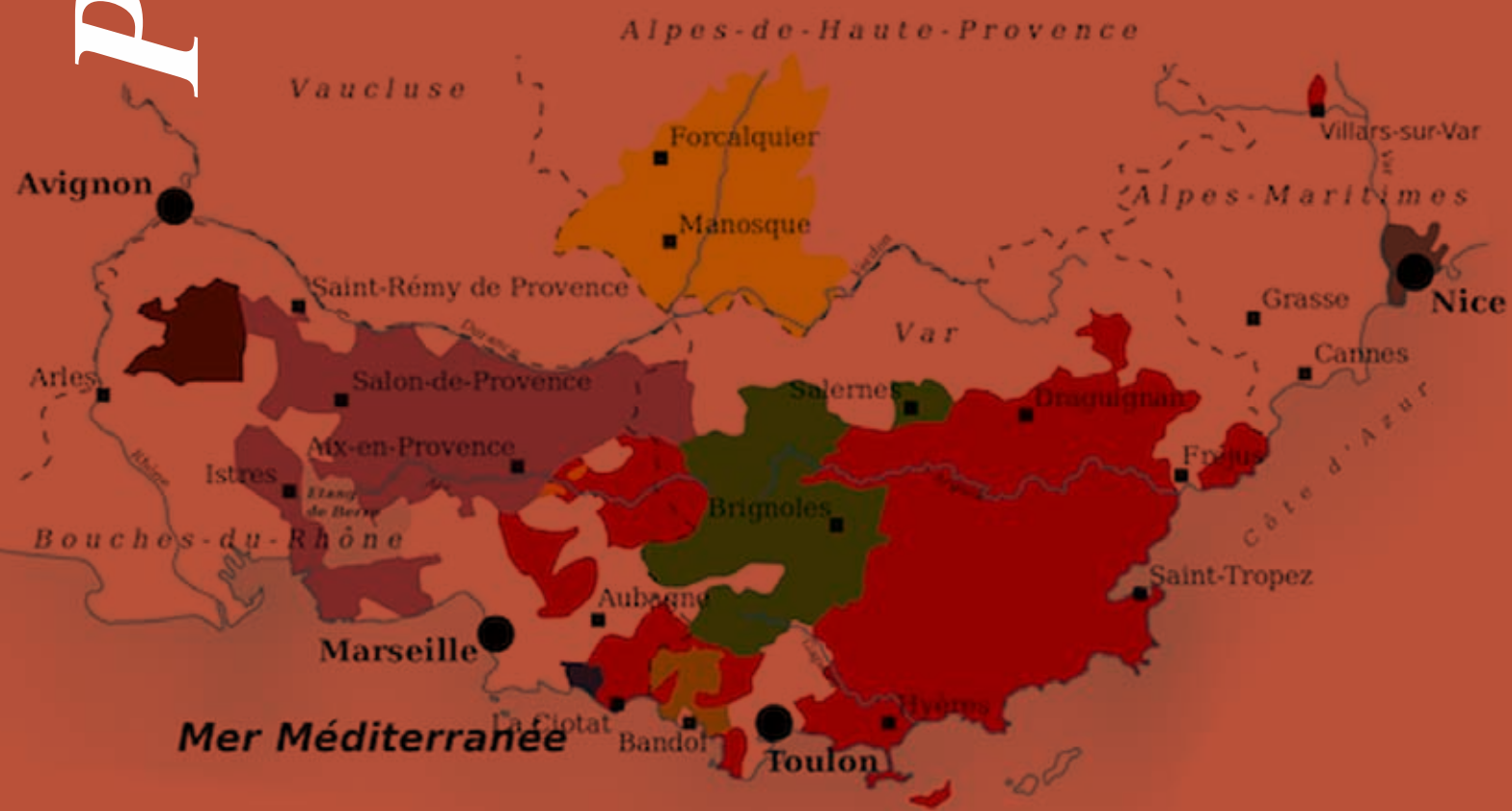
Domaine Les Florets AOC Gigondas

Zona: Gigondas - Côte du Rhône Sud
Vitigno: 70% Grenache - 13% Syrah - 12% Mourvèdre - 5% Cinsault
Vinificazione: Cemento e barrique
Solfiti totali: 65 mg/L

L'Appellazione è nata nel 1971; il Gigondas è un vino corposo e da invecchiamento. Di colore rosso con sfumature ciliegia, generosamente fruttato che si esprime dall'attacco su un palato soave ed esuberante, vi sedurrà con i suoi aromi di frutti rossi e con la sua freschezza. Lungo finale sulle spezie e sui chiodi di garofano per questo Cru franco con tannini potenti e fondenti. Pronto da bere, si conserverà e svelerà sorprese tra 5/10 anni.

Anatra, agnello, carni rosse

Provence



La Provenza è fra le zone più antiche della Francia dove si è iniziata la coltivazione della vite e la produzione di vino. Il periodo esatto nel quale la viticoltura fu introdotta nella Provenza è però incerto e oggetto di controversie.

Notizie certe sulla coltivazione della vite e sulla produzione dei vini in questa regione cominciano ai tempi dei galli, grazie anche all'infusso della cultura e della tradizione enologica degli antichi Romani.



Per gran parte del 1800, la Provenza appartenne al Regno di Sardegna, periodo durante il quale furono introdotte diverse varietà di uve italiane, ancora oggi presenti nella regione. Alla fine del XIX secolo nella regione, esattamente come in altre aree vinicole dell'Europa, fece la sua comparsa la fillossera, devastando i vigneti e segnando un brusco arresto per la viticoltura e la produzione di vino. I vini della Provenza sono classificati in accordo al sistema di qualità in vigore in Francia.

*Vin de Table, Vin de Pays, Vin Délimité de Qualité Supérieure "VDQS", Appellation d'Origine Contrôlée "AOC": Bandol, Bellet, Cassis, Coteaux d'Aix-En-Provence et Les Baux-De-Provence, Coteaux Varois, **Côtes de Provence**, Palette e Vin de Corse.*

La Provenza si trova nella parte sud-orientale della Francia, lungo la costa del mare Mediterraneo, una posizione che ha introdotto nella regione abitudini e culture tipiche del bacino mediterraneo, a partire dalla cucina. Solo recentemente i vini della Provenza stanno guadagnando i consensi degli appassionati, dopo che nella regione si è iniziato un cambiamento radicale verso la produzione di qualità. La Provenza è famosa per i suoi vini rosati, tuttavia non mancano interessanti esempi di vini rossi e bianchi, prodotti con uve di origine francese e italiana. Le principali varietà di uve a bacca bianca coltivate in Provenza sono: Bourboulenc, Chardonnay, Clairette, Grenache Blanc, Marsanne, Sauvignon Blanc, Sémillon, Ugni Blanc, conosciuto in Italia come Trebbiano Toscano, e Vermentino, qui conosciuto con il nome di Rolle. Le principali varietà a bacca rossa della Provenza sono: Braquet, in Italia Brachetto, Cabernet Sauvignon, Calitor, Carignan, Cinsaut, Folle Noir, Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah, Tibouren, Sciacarello e Nielluccio, nome con il quale si identifica il Sangiovese in Corsica. Abbiamo selezionato vini AOC Côtes de Provence. Il territorio di questa denominazione inizia subito dopo la città di Tolone e si estende fino alla città di Sanit-Tropez, lungo la costa. I vigneti, spesso letteralmente "pieds dans l'eau", danno vini molto iodati che riflettono il calore del sole e l'influenza del mare, insieme alle varie caratteristiche del suolo.



Domaine *les Valentines*



Provence – Côtes de Provence
La Londe les Maures

Rolle - Ugny Blanc - Grenache - Cinsault - Carignan - Syrah

Cantina familiare indipendente dal 1997, situata nella fascia costiera della Provenza, che si stende su 50 ettari di scisti, dove il mistral accarezza le diverse varietà di vitigni coltivate, con le quali vengono prodotti al 75% i famosi rosé di Provenza, 15% di vini rossi e 10% di vini bianchi.

Rispetto per l'ambiente e rigorosità in cantina sono le linee guida della famiglia Pons-Massenot.





AOC Côtes de Provence Caprice de Clémentine

Zona: La Londe les Maures - Provence

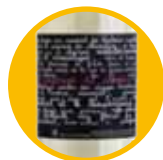
Vitigno: 50% Syrah - 30% Grenache -
20% Carignan

Vinificazione: Acciaio

Solfiti totali: 72 mg/L

Colore rosso vivo sostenuto, pieno. Al naso è nettamente fruttato, impegnativo, con note di ribes nero e di prugne. Al palato offre una grande purezza aromatica inquadrata da tannini maturi. I frutti sono sottolineati sul finale dalle note speziate molto mediterranee.

Carni grigliate, agnello



AOC Côtes de Provence Caprice de Clémentine

Zona: La Londe les Maures - Provence

Vitigno: 80% Rolle - 20% Ugnly Blanc

Vinificazione: Acciaio

Solfiti totali: 73 mg/L

Colore giallo chiaro, al naso sviluppa profumi molto freschi di frutti bianche con note citrine e iodate date dall'influsso del mediterraneo, uniti a sentori di lavanda e di macchia mediterranea. Al palato è sapido e propone una bella materia ed un finale corposo.

Aperitivo, pesce, coquillages



AOC Côtes de Provence Caprice de Clémentine

Zona: La Londe les Maures - Provence

Vitigno: 70% Grenache - 30% Cinsault

Vinificazione: Acciaio

Solfiti totali: 71 mg/L

La quintessenza della Provenza: il rosé, espressione massima dei profumi di mare, lavanda, mimose e macchia mediterranea. Bel colore salmone cristallino, chiaro e limpido, con riflessi malva luminosi. Al naso è fresco ed espressivo con sentori di frutti rossi e spezie, rosmarino e lavanda. L'attacco al palato è franco, setoso, con finale sui frutti rossi e le spezie, untuoso e profumato.

Aperitivo, affettati, grigliate di carne o pesce

★ Veritage Miami 2016: Argento

★ GuidaHachette Rosé 2016/17: 1 citazione



AOC Côtes de Provence La Punition

Zona: La Londe les Maures - Provence

Vitigno: 90% Carignan - 10% Syrah

Vinificazione: Cemento

Solfiti totali: 35 mg/L

La "Punition" deve il suo nome alla lunga e difficile vendemmia del 2007 di una parcella di vecchie vigne di Carignan piantate nel 1945, un po' lasciate all'abbandono, con pochissima resa. Per i vendemmiatori fu un lavoro molto duro, troppo caldo, troppo secco, troppi pochi grappoli: una punizione. Il risultato, però, fu così straordinario che nacque questa cuvée, frutto anche della riconversione delle parcella in agricoltura biologica, la cui certificazione è in corso d'opera. Vino ricco di frutti rossi maturi, golosi, pepati, con leggere note di kirsh, dai tannini rotondi e grassi, equilibrato e soave.

Aperitivo, affettati, carni

Château Malherbe

CHATEAU
MALHERBE

Provence – Côtes de Provence
Bormes les Mimosas

Rolle - Sémillon - Grenache - Syrah - Mourvèdre

Domaine della famiglia Ferrari dal 1940, Château Malherbe è il riflesso della volontà di Mireille Ferrari, personaggio emblematico dell'azienda, di proporre vini la cui rarità ne fa un'eccezione, oggi il figlio Sébastien ne ha raccolto l'eredità.

Raccolti parcellari, vendemmie solo manuali e basse rese per questi vini biologici, frutto di 25 ettari di vigne letteralmente "les pieds dans l'eau", situate in un bosco di macchia mediterranea e pini marittimi, profumato dalle mimose che qui fioriscono a gennaio, nel bellissimo scenario del Cap Bénat, con il Fort de Brégançon, di cui l'azienda era l'antica fattoria, dimora estiva dei presidenti della Repubblica Francese come vicino di casa.

I suoi vini sono considerati tra i più prestigiosi della regione.





AO Côtes de Provence

Zona: Bormes les Mimosas - Provence

Vitigno: 50% Rolle - 50% S million

Vinificazione: Acciaio e rovere

Solfiti totali: 118 mg/L

Abito giallo pallido scintillante. Al naso   elegante e complesso su aromi di mele cotogne, di albicocche, di verbena fresca con un finale di limone. Palato avvolgente con una bella acidit  e note minerali e fruttate come le arance rosse, l'ananas ed il limone candito.

Aperitivo, ricci, ostriche, pesce



AO Côtes de Provence

Zona: Bormes les Mimosas - Provence

Vitigno: 60% Grenache - 40% Rolle

Vinificazione: Acciaio

Solfiti totali: 88 mg/L

La quintessenza della Provenza: il ros , espressione massima dei profumi di mare, fiori e macchia mediterranea. Rose di "Saignée" a lunga macerazione, bel colore salmone brillante. Al naso un'espressione elegante e discreta di iris, fior di loto e spezie. Al palato   elegante e morbido con un'acidit  spiccata. Aromi di fragola e lampone con una punta d'arancia.

Aperitivo, agnello, affettati, carni bianche e rosse, pesce

★ Veritage Miami 2016: Argento

★ Guida Hachette Ros  2016/17: 1 citazione



AO Côtes de Provence

Zona: Bormes les Mimosas - Provence

Vitigno: 40% Syrah - 30% Grenache - 30% Mourvèdre

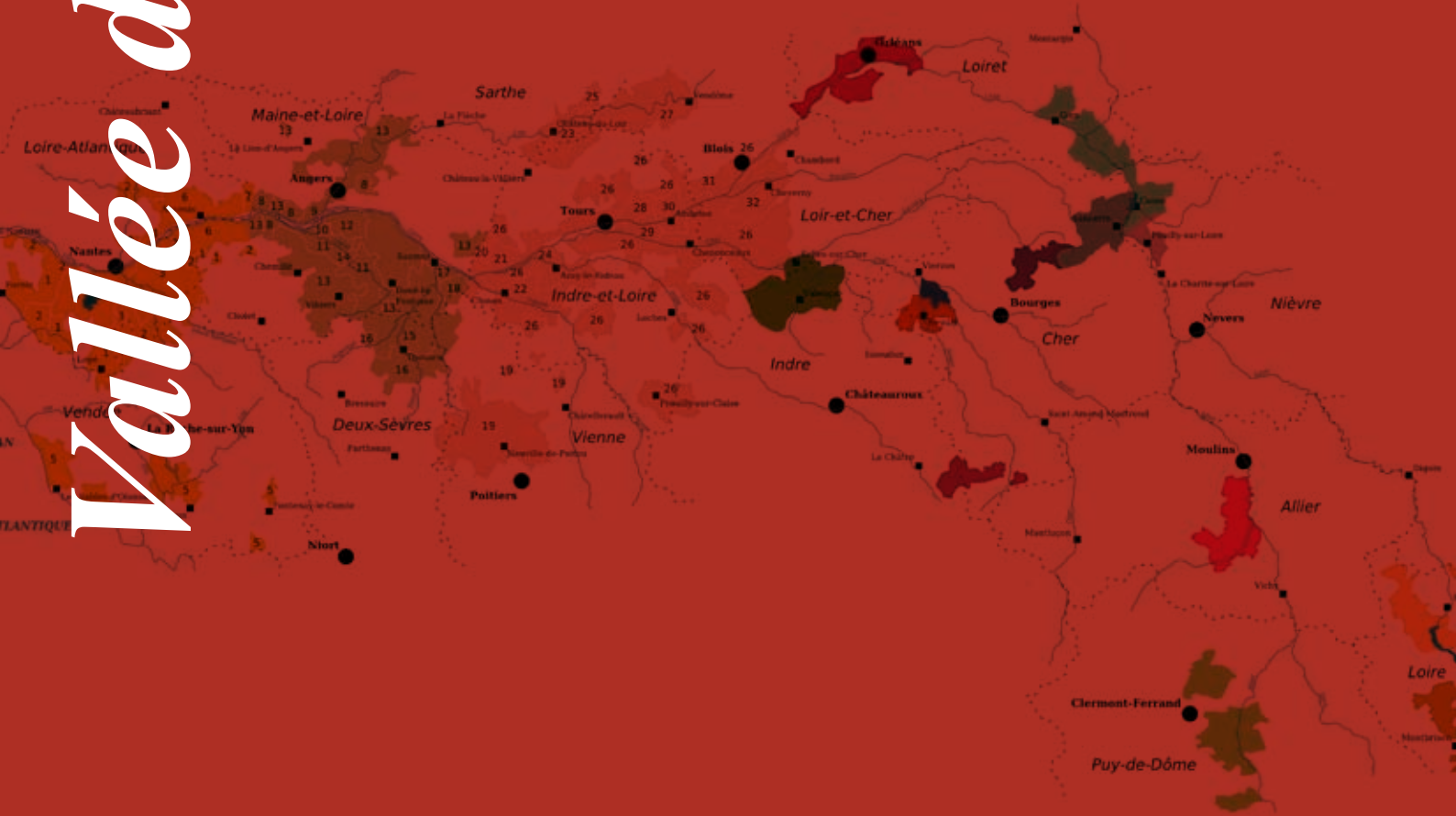
Vinificazione: Acciaio e rovere

Solfiti totali: 68 mg/L

Colore rosso rubino brillante. Al naso   fine, su note di frutti rossi cotti come la mora e note di spezie dolci come cannella, caff , cuoio, tabacco biondo. Palato su fragranze di confettura, more, spezie dolci, vaniglia e terra scaldata dal sole.

Carni rosse, selvaggina, stracotti

Vallée de la Loire



Dal punto di vista enologico, la Valle della Loira è una delle regioni vinicole più interessanti ed estese della Francia.

Territorio piuttosto vasto con caratteristiche ambientali diverse, qui si producono diversi stili di vini, dai bianchi ai rossi, dai rosati agli spumanti e perfino vini dolci. La Valle della Loira è principalmente conosciuta nel mondo per la produzione di vini bianchi, ed in particolare quelli prodotti con le uve Sauvignon Blanc e Chenin Blanc, tuttavia anche la produzione di vini rossi è piuttosto interessante e, in particolare, quelli da uve Cabernet Franc e Gamay. La Valle della Loira è inoltre celebre per un altro vino bianco, prodotto nella zona più occidentale della regione, intorno alla città di Nantes: il Muscadet. Questo vino, solitamente apprezzato negli abbinamenti con i crostacei, rappresenta la principale produzione in termini di quantità ed è prodotto con l'uva Melon de Bourgogne, qui chiamata Muscadet.



Le uve bianche principalmente coltivate nella Valle della Loira includono Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Muscadet, Arbois, Chardonnay, Folle Blanche e Romorantin. Fra le uve a bacca rossa troviamo Cabernet Franc, Gamay, Grolleau, Pinot Nero, Cabernet Sauvignon, Malbec (qui noto con il nome di Côt), Pineau d'Aunis e Pinot Meunier.



La Valle della Loira è riconosciuta dal sistema di qualità Francese come AOC (Appellation d'Origine Contrôlée, Denominazione di Origine Controllata). Da un punto di vista vinicolo, la Valle della Loira è suddivisa in diverse zone.

Nella parte occidentale, vicino alla costa Atlantica, intorno alla città di Nantes, si trova l'area di produzione del Muscadet, nella parte centrale si trovano le aree di Anjou-Saumur e Touraine, mentre nella parte orientale, poco a sud di Orléans, si trovano le due aree di produzione di Sancerre e Pouilly-Fumé.

I vini da Sauvignon Blanc di quest'area esprimono caratteristiche organolettiche come in nessun'altra parte del mondo, con aromi di pietra focaia, vegetali e perfino affumicati, una qualità che ha determinato il nome con cui spesso si conosce il Sauvignon Blanc in queste terre: Blanc Fumé. In quest'area il Sauvignon Blanc, grazie anche al clima particolarmente fresco, esprime un'acidità piuttosto spiccata che contribuisce alla finezza e all'eleganza di questi vini.

Una menzione speciale per il Romorantin, vitigno autoctono della regione, che viene prodotto solo nei comuni di Romorantin e Cour Cheverny, vite introdotta nel 1519 da Francesco I°.

Domaine Daridan



Vallée de la Loire - Touraine
Cour Cheverny

Sauvignon - Chardonnay - Romorantin

Situato a Cour Cheverny, vicino al Castello di Chambord, nella Valle della Loira, domaine familiare di 21 ettari, condotto in agricoltura ragionata dalle mani esperte di Benoît Daridan, vigneron alla settima generazione. La tipicità dell'azienda è data da una parcella di 4,5 ettari di vigna di 50 anni di un vitigno raro ed unico al mondo, il Romorantin, che fu qui introdotto da Francesco I°, padre putativo della viticoltura in Francia.



Cheverny Blanc

Zona: Cour Cheverny - Vallée de la Loire - Touraine

Vitigno: 80% Sauvignon - 20% Chardonnay

Vinificazione: Acciaio

Vino limpido e brillante di colore giallo chiaro con riflessi verdi. Al naso presenta un delicato bouquet di frutti esotici, un attacco franco su note di ananas e mango. Al palato è sapido, grasso ed ampio con un buon finale persistente.

Aperitivo, pesce, carni bianche



Cour Cheverny Vieilles Vignes

Zona: Cour Cheverny - Vallée de la Loire - Touraine

Vitigno: 100% Romorantin

Vinificazione: Acciaio

Vino prodotto con uva Romorantin, autoctona della Valle della Loira, introdotta nel 1519 da Francesco I°, nei terreni circostanti il castello in cui viveva sua madre. Una vera "chicca". Limpido e brillante di colore giallo pallido. Al naso parte con note di pietra focaia, poi sviluppa aromi di confettura e di frutti gialli. L'attacco al palato è franco e netto, sviluppa un bell'equilibrio tra l'untuosità e la finezza, con una lunga persistenza. Si conserva fino a 7 anni sdraiato in luogo fresco.

Aperitivo, pesce, verdure, carni bianche

Domaine Des Rabichattes

Vallée de la Loire - Pouilly Fumé
Les Loges

Sauvignon Blanc

Azienda familiare giunta alla 6a generazione, posta sulla riva destra della Loira. Oggi Vincent e Fabrice Grebet coltivano in agricoltura ragionata, Sauvignon Blanc e Chasselas sui tre terroir dominanti della regione, il calcareo situato sul plateau des Girarmes, le marne tra Saint-Andelain e Les Loges ed in infine argilla e silicio nel comune di Puyzac.



Pouilly Fumé

Zona: Les Loges – Vallée de la Loire – Pouilly Fumé

Vitigno: 100% Sauvignon Blanc

Vinificazione: Acciaio

Solfiti totali: 110 mg/L

Colore oro pallido limpido, questo vino è dominato dalla complessità del terreno da cui nasce. Al naso è esplosivo ed esuberante, presenta note di frutti esotici, litchis e petali di rosa. Al palato si caratterizza una bella intensità, carnoso e rotondo, finale gradevolmente persistente.

Pesce crudo, coquillages, carni bianche

★ **Concours Vins Bourges 2013: Bronzo**

★ **Concours Vignerons Indépendants 2015: Bronzo**



Domaine *Roger Champault*

Vallée de la Loire - Sancerre
Crézancy en Sancerre

Sauvignon Blanc - Pinot Noir

Cantina familiare dal 1752 le cui vigne si stendono oggi su 22 ettari in AOC Sancerre e Menetou-Salon, su suoli differenti che caratterizzano il terroir di Sancerre, terra argillo calcarea su marne kimmeridgiane del giurassico superiore, ed argillo-ferrosi con grès del cretaceo barremiano che conferiscono il caratteristico aroma di pietra focaia.

I fratelli Claude e Laurent gestiscono il lavoro in vigna ed in cantina nel pieno rispetto dell'ambiente, lavoro manuale rigoroso che gli è valso nel 2014 la prestigiosa certificazione HVE Haut Valeur Environnementale.





AOC Sancerre Blanc Les Pierris

Zona: Crézancy en Sancerre - Vallée de la Loire - Sancerre

Vitigno: 100% Sauvignon Blanc

Vinificazione: Acciaio

Solfiti totali: 55 mg/L

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli per questo vino ricco in mineralità e sapidità. Al naso rivela note di agrumi, frutti bianchi e fiori di campo, note che si ritrovano al palato. Persistente ed intenso.

Aperitivo, pesce, frutti di mare, formaggi

★ **Servito al banchetto nuziale della Principessa Victoria di Svezia**



AOC Sancerre Rosé Les Pierris

Zona: Crézancy en Sancerre - Vallée de la Loire - Sancerre

Vitigno: 100% Pinot Noir

Vinificazione: Acciaio

Solfiti totali: 50 mg/L

Colore rosa pallido, brillante e limpido. Al naso presenta note di frutti rossi (ribes lamponi) e di ciliegie. Al palato è decisamente leggero e fruttato. Vino espressivo e fresco, da consumare giovane.

Aperitivo, grigliate di carne o pesce, affettati



AOC Sancerre Rouge Les Pierris

Zona: Crézancy en Sancerre - Vallée de la Loire - Sancerre

Vitigno: 100% Pinot Noir

Vinificazione: Acciaio e barrique

Solfiti totali: 42 mg/L

Colore rosso rubino, limpido, al naso è molto fresco con una punta di mineralità. Tannini morbidi, sentori di frutti rossi, amarene e fragole. Buona persistenza sul finale, goloso e rotondo.

Affettati, carni bianche e rosse



AOC Sancerre Blanc Côte de Champain

Zona: Crézancy en Sancerre - Vallée de la Loire - Sancerre

Vitigno: 100% Sauvignon Blanc

Vinificazione: Rovere

Solfiti totali: 55 mg/L

Colore giallo oro, naso potente dagli aromi di frutti esotici molto maturi, ananas, mango. Al palato è untuoso, leggermente legnoso, ampio e persistente, sul finale ha note di nocciola.

Carni bianche, volatili



AOC Menetou-Salon Blanc Le Clos de la Cure

Zona: Crézancy en Sancerre - Vallée de la Loire - Sancerre

Vitigno: 100% Sauvignon Blanc

Vinificazione: Acciaio

Solfiti totali: 70 mg/L

Colore giallo chiaro limpido, vitigno su suolo argilloso calcareo di marne kimmeridgiane del giurassico, dona a questa cuvée un naso espressivo di agrumi, citronella e note di frutti esotici. Al palato è fresco e ben equilibrato, perfetta espressione del sauvignon.

Pesce, crostacei

Domaine Ménard-Gaborit



Vallée de la Loire - Région Ouest
Monnières

Melon de Bourgogne

A sud di Nantes, all'estremo Ovest della Valle della Loira, si stendono i vigneti della famiglia Ménard, capitanata da Philippe con sua moglie Pascale e dal fratello Thierry, raggiunti oggi dal figlio François, giovane viticoltore globe-trotter che porta nuova linfa ed apre un nuovo capitolo "senza solfiti" e bio. Unico vitigno coltivato il Melon de Bourgogne, uva bianca, frutto dell'incrocio tra il Pinot Noir ed il Gouais blanc (oramai scomparso). Vitigno molto delicato che ben si adatta al territorio che lo ospita, regione posta alla stessa latitudine della Borgogna, ma caratterizzata dal freddo clima oceanico, mitigato dalla grande massa d'acqua dolce della Loira. Unico vino prodotto AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, declinato in diverse appellazioni, ognuna espressione di parcelle uniche. Azienda familiare dal 1734, dal 2015 l'azienda ha ottenuto la certificazione HVE Haut Valeur Environnementale (Alto Valore Ambientale) ed è oggi in fase di conversione biologica.





AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Cuvée Les Princes

Zona: Monnières - Vallée de la Loire - Région Ouest

Vitigno: 100% Melon de Bourgogne

Vinificazione: Acciaio

Affinamento: minimo 6 mesi su lieviti

Colore giallo chiaro, limpido con riflessi verde chiaro, grande freschezza di frutti bianchi, con note di fiori bianchi, iodato e sapido, l'oceano è vicinissimo e se ne sente l'influenza. Al palato presenta all'attacco la leggera effervescenza tipica detta "perlant", data dal lavoro dei lieviti sul vino giovane. Conferma i profumi, con sentori di agrumi, mela verde, tannini leggeri ed ottima mineralità.

Aperitivo, ostriche, frutti di mare

★ **Concours Agricole 2019: Argento**



AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Monnières Saint Fiacre

Zona: Monnières - Vallée de la Loire - Région Ouest

Vitigno: 100% Melon de Bourgogne

Vinificazione: Acciaio

Affinamento: 36 mesi su lieviti

AOC comunale di grande pregio, colore oro, limpido con riflessi gialli, al naso è carico di frutti esotici maturi con note empireumatiche, iodato. Al palato conferma i profumi, con sentori di frutti esotici, bella intensità, rotondità, finale persistente sulla frutta secca.

Aperitivo, carni



AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Contre-Courant

Zona: Monnières - Vallée de la Loire - Région Ouest

Vitigno: 100% Melon de Bourgogne

Vinificazione: Acciaio

Affinamento: minimo 6 mesi su lieviti

Cuvée creata dal giovane François Ménard, ispirata dai suoi viaggi nelle vigne di tutto il mondo, **senza solfiti aggiunti**, per meglio esaltare le caratteristiche del vino. Colore giallo chiaro, limpido, al naso è fresco, fruttato con note di fiori bianchi ed aromi di frutti a polpa bianca, mela, pera, iodato. Al palato conferma i profumi, bella intensità, fresco e persistente. Data l'assenza di solfiti va consumato.

Aperitivo, pesce, coquillages, ostriche

