



Jacques, Arnaud e Isabelle Diebolt



Esclusiva Italia

130.000

● 4,2 ha; Pinot Noir
● 8,8 ha; Chardonnay



Tradition	Bianco	Brut	
Blanc de Blancs	Bianco	Brut	
Rosé	Rosato	Brut	
« Prestige » Blanc de Blancs	Bianco	Brut	
« Prestige » Blanc de Blancs Magnum	Bianco	Brut	quantità limitata
2011 Blanc de Blancs	Bianco	Brut	
2010 « Fleur de Passion » Blanc de Blancs	Bianco	Brut	in esaurimento; in confezione regalo
Confezione generica per bottiglia di Champagne			
Confezione generica per bottiglia di Champagne Magnum			

CON OSTINAZIONE PER RISCOPRIRE LA TRADIZIONE

“Raffinato vinificatore, oramai assistito dai suoi figli, Jacques Diebolt dà del suo vigneto, principalmente situato su Cramant e Cuis, (côte des Blancs), un’espressione tutta in eleganza e in vigore, in una gamma logicamente dominata dallo Chardonnay. Dei modelli di Champagne aggraziati e di buonissima tenuta - **ne è testimone il mitico Cramant 1953** - in particolare la cuvée Fleur de Passion 2008, vinificata in barriques, senza fermentazione malolattica. **Una maison di riferimento per i blanc de blancs, che non ci ha mai delusi.**” - [Les meilleurs vins de France 2019](#)

“Eleganza, raffinatezza, piacevolezza, seduzione e soddisfazione, sono le sensazioni che possono riassumere lo stile Diebolt-Vallois, per fortuna ritrovato anche quest’anno a conferma della **coerenza qualitativa** e dell’emozione che sanno dare i suoi vini. Cramant si evidenzia nella struttura, nella potenza e nella grassezza della tessitura, mentre la mineralità gessosa e l’acidità di sostegno che coprono tutta **la lunghissima persistenza** di questi vini sono propri delle uve di Cuis.” - [Le 99 migliori maison di Champagne 2012-2013](#)

“Gli champagne hanno uno **stile classico**, ampio e generoso, pur se sempre molto luminosi.” - [Revue du Vin de France, dic 2017/gen 2018](#)

“Jacques Diebolt e la famiglia producono Chardonnay che sono assolutamente da classificare tra i migliori al mondo. **C’è una profondità che fa riflettere** e che evoca Le Mesnil, alleata alla struttura cremosa di Cramant.” - [Richard Juhlin, 4000 Champagnes](#)



Tradition Brut

- 🍇 Chardonnay 40%, Pinot Noir 30%, Pinot Meunier 30%
- 🕒 25 anni
- 🍷 Malolattica effettuata; invecchiato in inox; filtrato.
- 🍷 da 6 a 8 gr. litro
- 🍷 40.000
- 🕒 3 anni
- 🍷 Aperitivo (anche chiassoso), dessert delicati.
- 🍷 Questo champagne offre un bouquet floreale e fruttato di mela matura, ciliegia e albicocca. Struttura solida, costruita su un’acidità fruttata e una mineralità sottostante. Note di zenzero sul finale.
- ❤️ L’ABC dello Champagne.



Blanc de Blancs Brut

- 🍇 Chardonnay 100%
- 🕒 20 anni
- 🍷 Malolattica effettuata; invecchiato in inox; filtrato; assemblaggio di due annate.
- 🍷 da 6 a 8 gr. litro
- 🍷 40.000
- 🕒 10 anni
- 🍷 Aperitivo, tra amici, magari con qualche ostrica.
- 🍷 Colore dorato, naso floreale e miele, in bocca è pieno, bello maturo; champagne della tradizione ma molto gourmand.
- ❤️ La freschezza.



Rosé Brut

- 🍇 Pinot Noir 63%, Chardonnay 27%, Pinot Meunier 10%
- 🕒 25 anni
- 🍷 Malolattica effettuata; invecchiato in inox; filtrato; assemblaggio effettuato con l'aggiunta di Bouzy rouge.
- 🍷: 7 gr. litro
- 🍷: 10.000
- 🕒 2 anni
- ➡ Champagne rinfrescante, con aromi di bacche rosse mature, lamponi e melograni, con note floreali; al palato finezza, freschezza e vivacità.
- ☑ Champagne rosato elegante e piacevolmente fruttato con i suoi aromi di lampone, di ribes e di fragola di bosco.
- ♥ Il frutto croccante.



« Prestige » Blanc de Blancs Brut

- 🍇 Chardonnay 100%
- 🕒 30 anni
- 🍷 Malolattica effettuata; assemblaggio di tre annate; i vini di riserva invecchiano in grandi botti di legno, il resto in inox; filtrato.
- 🍷: meno di 6 gr. litro
- 🍷: 20.000
- 🕒 15 anni
- ➡ Aperitivo tête à tête, aragosta, astice.
- ☑ Elaborato unicamente da vigne di Cramant. Soave eleganza; in bocca cremoso, puro, elegante, lungo e in perfetto equilibrio.
- ♥ Que ça fait du bien, ça!



Blanc de Blancs Millésime Brut

- 🍇 Chardonnay 100%
- 🕒 30 anni
- 🍷 Malolattica effettuata; invecchiato in inox; filtrato.
- 🍷: 7 gr. litro
- 🍷: 10.000
- 🕒 20 anni
- ➡ Crudi e insalate di mare, notti estive in barca.
- ☑ Corposo, marino, bollicina integrata, complessità.
- ♥ Dal perfetto equilibrio: una magnifica bevibilità.



« Fleur de Passion » Blanc de Blancs Brut

- 🍇 Chardonnay 100%
- 🕒 50 anni
- 🍷 Fermentazione alcolica in botte; nessuna malolattica, nessuna filtrazione; affinamento in botte di Borgogna.
- 🍷: 6 gr. litro
- 🍷: 7.200
- 🕒 oltre 30 anni
- ➡ Aperitivo, preparazioni importanti a base di pesce, formaggi, meditazione.
- ☑ Eleganza sopraffina, enorme ventaglio aromatico ma mai invadente, champagne per palati fini.
- ♥ La classe non è mai ostentazione.