



Benoît e Melanie Tarlant



Esclusiva Italia

- 100.000
- 9,6 ha: Pinot Noir, Meunier, Fromenteau
- 4,4 ha: Chardonnay, Petit Meslier, Arbanne et Pinot Blanc



	« Zero » Brut Nature	Bianco	Zero	
	« Cuvée Louis Tarlant »	Bianco	Zero	quantità limitata
2004	« La Vigne D'Antan » Blanc de Blancs	Bianco	Zero	quantità limitata
2004	« La Vigne D'Or » Blanc de Meuniers	Bianco	Zero	quantità limitata
2003	« La Vigne Royale » Blanc de Noirs	Bianco	Zero	quantità limitata
	« Bam! » Blanc de Blancs	Bianco	Zero	quantità limitata
2004	« L' Aérienne » Prestige	Bianco	Zero	quantità limitata
2003	« La Matinale » Prestige	Bianco	Zero	quantità limitata
2002	« L' Étincelante » Prestige	Bianco	Zero	quantità limitata
	« Argillité » Blanc de Blancs	Bianco	Zero	quantità limitata
2005	« La Lutétienne » Prestige	Bianco	Zero	quantità limitata
	« Zero » Rosé Brut Nature	Rosé	Zero	
2004	« L' Aérienne » Prestige Rosé	Rosé	Zero	
2016	Coteaux Champenois Rouge	Rosso	Secco	no scheda vino; in cassa di legno singola
	Confezione regalo in legno per « Cuvée Louis »			

## ESSERE UNO ZERO E... VANTARSENE!

“Non è una moda del momento ma una necessità nata come naturale evoluzione dalla storia centenaria della Maison Tarlant: lasciare spazio alla voce della vigna, del singolo cru, limitando al minimo ciò che può distogliere l'attenzione dall'uva e dalla rispettosa interpretazione del territorio da parte dell'uomo. Mélanie e Benoît rappresentano la dodicesima generazione di una famiglia che iniziò a produrre champagne sin dal 1929, l'anno della costituzione dell'AOC, e che affonda le proprie radici nella regione sin da 1687. Sono oggi il testimone raccolto del sapere tramandato di padre in figlio, un bagaglio prezioso trasmesso attraverso i gesti e il fare in cantina e in vigna. Uno stile oggi riconoscibile, basato su lunghi affinamenti e fermentazioni in legno, mai radicato sulle proprie convinzioni ma sempre in cerca di novità” - Alessio Pietrobattista, [www.agrodolce.it](http://www.agrodolce.it), 06 Aprile 2019

“Nelle più grandi città del mondo, i sommelier dei bistrot alla moda, si accaparrano gli champagne dei vigneron talentuosi. Tanto che questi artigiani della bolla, spesso vittime del loro successo, mettono sul mercato dei vini molto giovani e stridenti. Dai Tarlant ci si prende tutto il tempo che serve per produrre Champagne ricchi di succo e di carattere. Arrivata oggi alla dodicesima generazione, con Mélanie e Benoît in vigna e cantina, questa Maison ha cominciato a produrre Champagne nel 1687 [...] tornato alle sue radici nel 1999, a Oeuilly, Benoît cerca di sottolineare le espressioni del terroir e di produrre Champagne “che abbiano gusto e forza”. Questo vignaiolo generoso crea allora alcune nuove cuvées da vecchie vigne, con le tre grandi varietà champenoise ma riporta anche l'attenzione su varietà antiche (pinot bianco, petit meslier, arbanne); ammoderna le tecniche, pur senza tradire l'antico savoir-faire familiare; vinifica in tonneaux e prolunga gli affinamenti (i 2004 usciranno solo nel 2018). La solidità di questi Champagne, che sono riferimento assoluto nell'universo dei non dosati, merita di essere salutata con una seconda stella.[...] La loro viticoltura si rivela esigentissima: adattata al mosaico di suoli e sottosuoli dei loro vigneti: dalle sabbie alla silice, dalle argille calcaree al gesso puro. Nessun lievito selezionato, né enzimi, i due terzi delle vinificazioni avvengono in legno. Questi Champagne hanno volume, masticabilità, e mantengono una grande freschezza in virtù del dosaggio leggero: dal 2010, tutta la produzione è passata a dosaggi minimi. Una vera filosofia di millesimati è ormai instaurata, e, come i più grandi in Champagne, i Tarlant mettono sul mercato i loro vini dopo otto o dieci anni di cantina, nella loro fase ottimale.” - *Le Guide des meilleurs vins de France 2018*



### « Zero » Brut Nature

- 🍇 33% Chardonnay, 33% Meunier, 33% Pinot Noir
- 🍷 31 parcelle, 45 anni
- 🍷 Pigiatura soffice; 6 mesi in barriques; no malolattica; no filtrazioni né chiarifiche; affinamento di minimo 6 anni sui lieviti in bottiglia.
- 🍷 0 gr. litro
- 🍷 70.000
- 🍷 5-15 anni
- 🍷 Ostriche, crudi di pesce e carpacci, risotti di pesce. Da here in ogni occasione.
- 🍷 Struttura voluttuosa e fresca, persistente e sapida.
- 🍷 La maestria del non dosato.



### « Cuvée Louis Tarlant »

- 🍇 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
- 🍷 1 parcelle, 70 anni e oltre
- 🍷 Pigiatura soffice; 8 mesi in barriques; no filtrazioni né chiarifiche; affinamento di 15 anni sui lieviti in bottiglia.
- 🍷 0 gr. litro
- 🍷 7.747
- 🍷 45-50 anni
- 🍷 Piccione alla brace, piatti di lunga preparazione dall'accostamento insolito e sorprendente.
- 🍷 Estrema complessità giocata tra eleganti note ossidative e lunghissima persistenza, finale dalle note di gesso affumicato.
- 🍷 Giovane maturità.



### « La Vigne D'Antan » Blanc de Blancs

- 🍇 100% Chardonnay a piede franco
- 🍷 1 parcelle, indeterminata
- 🍷 Pigiatura soffice; 7 mesi in barriques; no malolattica; no filtrazioni né chiarifiche; affinamento di minimo 13 anni sui lieviti in bottiglia.
- 🍷 0 gr. litro
- 🍷 1630
- 🍷 25-30 anni
- 🍷 Versatile: dall'aperitivo di crostacei alla carbonara.
- 🍷 Coltivato in un terroir risalente a 45 milioni di anni fa, l'unico dove si può coltivare lo Chardonnay a piede franco; una degustazione senza tempo di un vino PURO.
- 🍷 Rarissimo e sublime.



### « La Vigne D'Or » Blanc de Meuniers

- 🍇 100% Meunier
- 🍷 1 parcelle, 65 anni e oltre
- 🍷 Pigiatura soffice; 7 mesi in barriques; no malolattica; no filtrazioni né chiarifiche; affinamento di minimo 10 anni e 6 mesi sui lieviti in bottiglia.
- 🍷 0 gr. litro
- 🍷 1.458
- 🍷 25-30 anni
- 🍷 Risotto allo zafferano, rombo al curry, tortelli di zucca alla mantovana, spaghetti con bottarga di muggine.
- 🍷 Avvolgente e confortevole, con un finale dall'amaro rinfrescante.
- 🍷 L'inaspettato.



#### « La Vigne Royale » Blanc de Noirs

- 🍇 100% Pinot Noir
- 🌿 1 parcella, 35 anni
- 🕒 Pigiatura soffice; 8 mesi in barriques; no malolattica; no filtrazioni né chiarifiche; affinamento di minimo 11 anni sui lieviti in bottiglia.
- 📏 0 gr. litro
- 🍷 1440
- 📅 25-30 anni
- 🍷 Gamberi rossi lardellati, royale di germano, Pata Negra tagliato a mano.
- ☑ Elegante e potente, personalità da testa coronata e finale sorprendente per freschezza.
- ♥ L'incedere di un purosangue al galoppo.



#### « Bam! » Blanc de Blancs

- 🍇 25% Pinot Blanc, 25% Arbanne, 50% Petit Meslier
- 🌿 1 parcella, 15-20 anni
- 🕒 Pigiatura soffice; 6 mesi in barriques; no malolattica; no filtrazioni né chiarifiche; riserva perpetua; affinamento di minimo 7 anni e 6 mesi sui lieviti in bottiglia.
- 📏 0 gr. litro
- 🍷 900
- 📅 15 anni
- 🍷 Aperitivo in riva al mare.
- ☑ Esuberante, aromaticamente elegante, spiccata freschezza ed elegante sapidità.
- ♥ BAM!



#### « L'Aérienne » Prestige

- 🍇 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir
- 🌿 4 parcella, 45 anni
- 🕒 Pigiatura soffice; 6 mesi in barriques; no malolattica; no filtrazioni né chiarifiche; affinamento di minimo 13 anni sui lieviti in bottiglia.
- 📏 0 gr. litro
- 🍷 4.000
- 📅 30 anni
- 🍷 Caviale, ovoli e porcini, ricci di mare.
- ☑ Floreale, complesso, con una struttura sapida e dalla spiccata personalità.
- ♥ Innata eleganza.



#### « La Matinale » Prestige

- 🍇 28% Chardonnay, 45% Pinot Noir, 27% Meunier
- 🌿 3 parcella, 45 anni
- 🕒 Pigiatura soffice; 8 mesi in barriques; no malolattica; no filtrazioni né chiarifiche; affinamento di minimo 13 anni sui lieviti in bottiglia.
- 📏 0 gr. litro
- 🍷 1.500
- 📅 20 anni
- 🍷 Insalata di finocchi, arance e olive nere, scottata di tonno rosso, carpaccio di trota affumicata.
- ☑ Freschezza sorprendente, intenso, complesso e vorticoso.
- ♥ Lontano dai luoghi comuni.



#### « L'Étincelante » Prestige

- 🍇 57% Chardonnay, 29% Pinot Noir, 14% Meunier
- 🌿 5 parcella, 40 anni
- 🕒 Pigiatura soffice; 10 mesi in barriques; no malolattica; no filtrazioni né chiarifiche; affinamento di minimo 15 anni sui lieviti in bottiglia.
- 📏 0 gr. litro
- 🍷 4.000
- 📅 35-40 anni
- 🍷 Aragosta e frutti di mare, tartufo bianco d'Alba e asparagi selvatici, aperitivi nobili e grandi occasioni.
- ☑ Elegante e regale, suadente e poliedrico, dalla persistenza infinita.
- ♥ Iconico (Monica Bellucci a Cannes).



#### « Argilité » Blanc de Blancs

- 🍇 100% Chardonnay
- 🌿 33 anni
- 🕒 Pigiatura soffice; 7 mesi in anfora; no malolattica; no filtrazioni né chiarifiche; affinamento di minimo di 60 mesi sui lieviti in bottiglia.
- 📏 0 gr. litro
- 🍷 170
- 📅 10-15 anni
- 🍷 Tagliolini all'acqua di limone e provolone del monaco, rana pescatrice al cocco.
- ☑ La vinificazione in anfora dona a questa Cuvée un aspetto agrumato e floreale senza perdere in struttura.
- ♥ Tradizione futura.



#### « La Lutétienne » Prestige

- 🍇 80% Chardonnay, 20% Pinot Noir
- 🌿 5 parcella, 35 anni
- 🕒 Pigiatura soffice; 6 mesi in barriques; no malolattica; no filtrazioni né chiarifiche; affinamento di minimo 13 anni sui lieviti in bottiglia.
- 📏 0 gr. litro
- 🍷 2.800
- 📅 25 anni
- 🍷 Sformato di riso con rigaglie di pollo, risotto allo zafferano, lombo di agnello farcito.
- ☑ Suadente, succoso, profondo e sapido.
- ♥ Antico e contemporaneo come Parigi.



#### « Zero » Rosé Brut Nature

- 🍇 50% Chardonnay, 36% Pinot Noir, vinificato in rosso: 8% Pinot Noir e 6% Meunier
- 🌿 31 parcella, 45 anni
- 🕒 Pigiatura soffice; 6 mesi in barriques; no malolattica; no filtrazioni né chiarifiche; affinamento di minimo 5 anni sui lieviti in bottiglia.
- 📏 0 gr. litro
- 🍷 8.000
- 📅 5-15 anni
- 🍷 Bruschetta con guanciale e rosmarino.
- ☑ Un invito a gioire del più esplosivo rosé fruttato e speziato. L'eleganza, l'assenza di zucchero e la generosità delle emozioni che produce, lo rende un prodotto unico.
- ♥ L'equilibrio.



#### « L'Aérienne » Prestige Rosé

- 🍇 50% Chardonnay, 21% Pinot Noir, 15% Meunier, vinificato in rosso: 14% Pinot Noir
- 🌿 4 parcella, 45 anni
- 🕒 Pigiatura soffice; 6 mesi in barriques; no malolattica; no filtrazioni né chiarifiche; affinamento di minimo 14 anni sui lieviti in bottiglia.
- 📏 0 gr. litro
- 🍷 3.000
- 📅 30 anni
- 🍷 Agnello al forno, piccione in umido, uova al tartufo
- ☑ Succoso, minerale e complesso, persistente e sapido.
- ♥ Gesso ai frutti rossi.