



Claude e Catherine Maréchal



Esclusiva Italia

65.000
10,2 ha: Pinot Noir
1,8 ha: Chardonnay, Aligoté



2018/19	Bourgogne « Cuvée Gravel »	Rosso	Secco	2019 a esaurimento 2018
2018	Savigny-lès-Beaune « Vieilles Vignes »	Rosso	Secco	
2018	Volnay	Rosso	Secco	
2018	Pommard « La Chanière »	Rosso	Secco	
2019/20	Bourgogne « Cuvée Antoine »	Bianco	Secco	2020 a esaurimento 2019

L'ESPRESSIONE NATURALE DELLA BORGOGNA

“Vinificazioni naturali e utilizzazione moderata dello zolfo sono le sue tavole della legge. I legni sono leggeri e danno complessità nel rispetto del territorio. I vini si rivelano eleganti e delicatamente profumati, senz’alcun effetto di stile” - [Le guide des meilleurs vins de France 2020](#)

“Ragazzo, finché non produrrà dell’ottima uva, non farai dei grandi vini”, queste parole di Henri Jayer risuonano sempre nella testa di Claude Maréchal. I suoi 2009 sono degni dell’illustre maestro.” - [Dans le pas de maître Jayer, La Revue du vin de France, ottobre 2011](#)

“I vini possiedono l’influenza femminile di Catherine e l’umiltà di Claude nell’espressione di dolcezza e morbidezza di frutto, sempre rimarchevoli. Si svelano nell’eleganza e delicatezza dei loro profumi, rivendicando i loro terroir di origine con un tocco di bocca diverso, più o meno calcareo, terroso o salivante.” - [Bettane et Dessauve, 2017](#)



Bourgogne « Cuvée Gravel »

- 🍇 Pinot Noir 100%
- 🍷 30 anni
- 🍷 Barrique vecchie da 1 a 6 anni; lieviti indigeni; non filtrato.
- 🍷 27.000
- 🍷 5-10 anni
- 🍷 Adatto a salumi, carni grigliate, pizze di media struttura.
- 🍷 L’eleganza e l’equilibrio sono al rendez-vous. Naturalità e sapidità. Un modello.
- ♥ La riconoscibilità della Borgogna.



Savigny-lès-Beaune « Vieilles Vignes »

- 🍇 Pinot Noir 100%
- 🍷 50 anni
- 🍷 80% Barrique vecchie da 1 a 6 anni; 20% nuove; lieviti indigeni; non filtrato.
- 🍷 10.000
- 🍷 10 anni
- 🍷 Primi saporiti, carni rosse o bianche, cacciagione piumata.
- 🍷 Definito nella componente fruttata, energico, pulito, coccola il palato. Equilibrato.
- ♥ La suadanza.



Volnay

- 🍇 Pinot Noir 100%
- 🍷 40 anni
- 🍷 80% barrique vecchie da 1 a 6 anni; 20% nuove; lieviti indigeni; non filtrato.
- 🍷 1.500
- 🍷 10-15 anni
- 🍷 Cacciagione, paté saporiti, carni speziate o affumicate.
- 🍷 Strepitoso per la sua freschezza di frutto, per i suoi tannini e per la sua tessitura nobile. Territorio ben leggibile, bella lunghezza, stoffa da cru.
- ♥ La levigatezza del tannino.



Pommard « La Chanière »

- 🍇 Pinot Noir 100%
- 🍷 50 anni
- 🍷 60% barrique vecchie da 1 a 6 anni; 40% nuove; lieviti indigeni; non filtrato.
- 🍷 6.000
- 🍷 10-20 anni
- 🍷 Pietanze piccanti e a sapori forti, paté di lepore, fagiano, cinghiale in umido, braciola al vino, anatra glassata.
- 🍷 Un pommard delicato, cremoso, molto raffinato, sapido, gastronomico.
- ♥ Severo come si conviene a un Pommard.



Bourgogne « Cuvée Antoine »

- 🍇 Chardonnay 100%
- 🍷 16 anni
- 🍷 Raccolta manuale, pigiatura delle uve intere e fermentazione spontanea a temperatura controllata. Maturazione con i propri lieviti in botte di circa 9-12 mesi, svinatura e imbottigliamento senza filtraggio.
- 🍷 3.400
- 🍷 10 anni
- 🍷 Pesci in salsa, formaggi a media stagionatura.
- 🍷 Espressivo, delicatamente rotondeggiante, placidamente sapido, sapientemente riposante.
- ♥ La ricchezza della materia.