Claude Maréchal

Esclusiva Italia

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

2021/22	Bourgogne « Cuvée Gravel »	Rosso	Secco	2022 a esaurimento 2021
2018/19	Savigny-lès-Beaune « Vieilles Vignes »	Rosso	Secco	2019 a esaurimento 2018
2020/21	Volnay	Rosso	Secco	2021 a esaurimento 2020
2018/19	Pommard « La Chanière »	Rosso	Secco	2019 a esaurimento 2018
2022/23	Bourgogne « Cuvée Antoine »	Bianco	Secco	qtà limit; max 24 bt a cliente; 2023 ad esaurim 2022

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 produrrai 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. Naturalezza 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 suadenza.

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 lepre, fagiano, cinghiale in umido, braciole 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 salse, formaggi a media stagionatura.
Espressivo, delicatamente rotondeggiante, placidamente sapido, sapientemente riposante.
La ricchezza della materia.