



Benoit 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	tappo TCA free; cuvée di 6 vitigni
	« Zero » Brut Nature <b>Magnum</b>	Bianco	Zero	
	« Cuvée Louis Tarlant »	Bianco	Zero	quantità limitata
2004/06	« La Vigne D'Antan » Blanc de Blancs	Bianco	Zero	quantità limitata; 2006 a esaurimento 2004
2006	« La Vigne D'Or » Blanc de Meuniers	Bianco	Zero	quantità limitata
2007	« La Vigne Royale » Blanc de Noirs	Bianco	Zero	aprile 2024
	« Bam! » Blanc de Blancs	Bianco	Zero	quantità limitata
2002	« L'Étincelante » Millésime Brut Nature	Bianco	Zero	quantità limitata
2015/16	« Argilité » Blanc de Blancs (fermentato in anfora)	Bianco	Zero	quantità limitata; 2016 ad esaurimento 2015
2009	« Le Triumvirat » Millésime Brut Nature	Bianco	Zero	marzo 2024
2011	« L'Enclume » Blanc de Blancs Brut Nature	Bianco	Zero	aprile 2024
	<b>Rosé « Zero » Brut Nature</b>	<b>Rosé</b>	<b>Zero</b>	<b>quantità limitata</b>
	<b>« La Lutétienne » Rosé Millésime Brut Nature</b>	<b>Rosé</b>	<b>Zero</b>	<b>quantità limitata</b>
2019	Coteaux Champenois Rouge « Grand Picou » (Pinot Noir)	Bianco	Zero	no scheda; qtà limitata; 2019 a esaur. 2018
2018	Coteaux Champenois Rouge « Grand Picou » (Pinot Noir)	Bianco	Zero	no scheda vino; in esaurimento
	Confezione regalo in legno			

## 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 cuvée 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 matengono 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

- 🍷 32% Chardonnay, 32% Meunier, 32% Pinot Noir, 4% Vitigni Antichi (Petit Meslier, Arbanne, Pinot Blanc)
- 🍷 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 » Brut Nature

- 🍷 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
- 🍷 1 parcella, 70 anni e oltre
- 🍷 Pigiatura soffice; 8 mesi in barriques; no filtrazioni né chiarifiche; affinamento di 15 anni e 9 mesi 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 Brut Nature

- 🍇 100% Chardonnay a piede franco
- 🌿 1 parcella, indeterminata
- 🕒 Pigiatura soffice; 8 mesi in barriques; no filtrazioni né chiarifiche; affinamento di 16 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 Brut Nature

- 🍇 100% Meunier
- 🌿 1 parcella, 65 anni e oltre
- 🕒 Pigiatura soffice; 7 mesi in barriques; no malolattica; no filtrazioni né chiarifiche; affinamento di minimo 16 anni 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 Brut Nature

- 🍇 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 9 anni 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'Étincelante » Millésime Brut Nature

- 🍇 57% Chardonnay, 29% Pinot Noir, 14% Meunier
- 🌿 5 parcelle, 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
- 🍷 1000
- 🍷 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.



#### « Le Triumvirat » Millésime Brut Nature

- 🍇 52% Chardonnay, 48% Pinot Noir
- 🌿 3 parcelle, 50 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
- 🍷 Sartù di riso, vitello tonnato, carne alla brace.
- 🍷 Suadente, sapido, generoso e fresco.
- ♥ Politico e storico come un governo di tre.

IMMAGINE  
NON  
DISPONIBILE

#### « L'Enclume » Blanc de Blancs Brut Nature

- 🍇 100% Chardonnay
- 🌿 1 parcella, 36 anni
- 🕒 Pigiatura soffice; 8 mesi in barriques; no filtrazioni né chiarifiche; affinamento di 10 anni sui lieviti in bottiglia.
- 🍷 0 gr. litro
- 🍷 1650
- 🍷 25 anni
- 🍷 Mozzarella di bufala, pesce spada arrosto, impepata di cozze
- 🍷 Tranchant come un ciottolo di selce, fumé come l'autunno e fresco come la primavera.
- ♥ Primavera di pietra.



#### Rosé « Zero » Brut Nature

- 🍇 50% Chardonnay, 36% Pinot Noir, vinificato in rosso; 8% Pinot Noir e 6% Meunier
- 🌿 31 parcelle, 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.
- ♥ L'equilibrio.



#### « La Lutétienne » Millésime Rosé Brut Nature

- 🍇 75% Chardonnay, 25% Pinot Noir
- 🌿 5 parcelle, 45 anni
- 🕒 Pigiatura soffice; 6 mesi in barriques; no malolattica; no filtrazioni né chiarifiche; affinamento di minimo 16 anni e sei mesi sui lieviti in bottiglia.
- 🍷 0 gr. litro
- 🍷 3.000
- 🍷 30 anni
- 🍷 Piccione in umido, Animelle, zuppa di lenticchie
- 🍷 Complesso, persistente, dalla personalità sapida.
- ♥ Rosa calcareo