V I N I F O R E S T I E R I

autunno - inverno

Valido sino al 31/01/2023

Teatro del Vino Srl
Via V. Emanuele, 33/1
50041 - Calenzano (FI)
info@teatrodelvino.it
www.teatrodelvino.it
Tel. 055 8811394
Cell. 335 5424746

Non si effettuano vendite dirette a soggetti privati.

I vini sono conservati a temperatura e umidità cantina nei nostri locali grazie all'impianto di condizionamento.

COME ORDINARE

- Il presente listino è da considerarsi **valido dal 1 settembre 2022 al 31 gennaio 2023. I prezzi possono variare al cambio di annata (del vino).**

- Tutti i prezzi specificati nel listino sono da intendersi in Euro **al netto di IVA per pagamenti a 60 giorni data fattura. Per i pagamenti in anticipo lo sconto è del 3%.**
  Banca Crédit Agricole **IBAN**: IT 67 I 06230 38105 000040121774
  oppure
  Banca CREDEM **IBAN**: IT 17 L 03032 38081 010000696337

- Ordine minimo per spedizioni **franco cantina: 500 Euro**. Per ordini inferiori si richiede un contributo spese di spedizione, dipendente dal luogo di destinazione.

- Non possiamo prenderci carico delle rotture e/o delle consegne incomplete **qualora non segnalate sul documento di consegna relativo**; vi invitiamo a tal proposito a controllare con cura i colli in arrivo e a **indicare IN DETTAGLIO sul documento di consegna ogni possibile rimostranza, al fine di permetterci di rivalerci sull'assicurazione.**

- Gli scarichi in cantina e ai piani **non sono inclusi nel porto franco.** In caso di tali necessità, o di consegne con modalità particolarmente impegnative, vi preghiamo di contattarci per verificare la possibilità di soddisfare comunque ogni esigenza.

- Le sostituzioni di bottiglie con sentori di tappo saranno possibili **solo previa riconsegna da parte del cliente della bottiglia piena e del relativo tappo.**

- **Tutti i cartoni sono divisibili senza alcun supplemento**, anche per una sola bottiglia.

INDICE

FRANCIA

CHAMPAGNE

4-5 **Larmandier-Bernier** - Côte des Blancs
6-7 **Fleury** - Aube
8-9 **Tarlant** - Vallée de la Marne
10-11 **Benoît Lahaye** - Montagne de Reims
12-13 **Lacourte-Godbillon** – Montagne de Reims
14 **Louis Nicaise** - Montagne de Reims
15 **Massonnot** - Montagne de Reims
16-17 **Alain Couvreur** - Massif de Saint-Thierry
16-17 **Remi Couvreur** - Massif de Saint-Thierry
16-17 **David Couvreur** - Massif de Saint-Thierry
18 **Gérard Belin** - Vallée de la Marne

BORGOGNA - COTE DE NUITS

19 **Amiot-Servelle** - Chambolle-Musigny
20 **Chantal Rémy** - Morey-Saint-Denis
21 **Jean-Marc Millot** - Vosne-Romanée
22 **Chicotot** - Nuits-Saint-Georges

BORGOGNA - COTE DE BEAUNE

23 **Philippe Colin** - Chassagne-Montrachet
24-25 **Joseph Voillot** - Volnay, Pommard
26 **Michel Bouzereau** - Meursault
27 **Bachelet-Monnot** - Puligny-Montrachet
28 **De Courcel** - Pommard
29 **Maréchal C. & C.** - Volnay, Pommard, Savigny

BORGOGNA - YONNE-CHABLISIEN

30-31 **Bessin-Tremblay** - Chablis
32 **Christian Moreau Père & Fils** - Chablis

BORGOGNA - BEAUJOLAIS

33 **Terres Dorées** - Moulin à Vent, Morgon

RODANO

34 **Vieux Télégraphe** - Châteauneuf du Pape
34 **Le Pigeoulet** - Vin de Pays de Vaucluse
35 **Les Pallières** - Gigondas
36 **Yann Chave** - Hermitage, Crozes-Hermitage

LANGUEDOC-ROUSSILLON

37 **Peyre Rose** - Coteaux du Languedoc
38-39 **Gauby** - Côtes du Roussillon, Côtes Catalanes

PROVENZA

40 **Château Simone** - Palette

FRANCIA

SUD-OUEST

41 **Clos de Gamot** - Cahors

BORDEAUX

42 **Clos Puy Arnaud** - Castillon Côtes de Bordeaux

ALSAZIA

43 **Dirler-Cadé** - Alto Reno

LOIRA

44 **Clos Naudin** - Vouvray
45 **Bruno Cormerais** - Muscadet
46-47 **Pierre Bise** - Anjou, Savennières, C. du Layon
48 **Pascal Cotat** - Sancerre
49 **Du Carrou** - Sancerre
50 **P'tit Domaine** - Saumur-Champigny
51 **Clos Rougeard** - Saumur-Champigny

JURA

52 **Montbourgeau** - Etoile, Crémant du Jura

SLOVENIA

CARSO

53 **Fon** - Komen

GERMANIA

MOSELLA

54-55 **Kerpen** - Mittelmosel
55 **Altri vini tedeschi**

AUSTRIA

NIEDERÖSTERREICH

56 **Alzinger** - Wachau

GRECIA

ISOLE CICLADI

57 **Artemis Karamolegos** - Santorini

SPAGNA

RIOJA

58-59 **Lopez de Heredia** - Rioja Alta

CHAMPAGNE
LARMANDIER-BERNIER

Pierre e Sophie Larmandier

Esclusiva Italia

120.000
2 ha: Pinot Noir
17 ha: Chardonnay
** Coltura Biodinamica **

	« Latitude » Blanc de Blancs	Bianco	X-Brut	quantità limitata; rientra nel 2023
	« Latitude » Blanc de Blancs Jeroboam	Bianco	X-Brut	quantità limitata
	« Longitude » Blanc de Blancs 1er Cru	Bianco	X-Brut	qtà limitata; max 18 bt a cliente; ott. 2022
	« Longitude » Blanc de Blancs 1er Cru Magnum	Bianco	X-Brut	quantità limitata; ottobre 2022
2015	« Terre de Vertus » Blanc de Blancs 1er Cru	Bianco	Zero	qtà limitata; max 6 bt a cliente; ott. 2022
2014	« Terre de Vertus » Blanc de Blancs 1er Cru Magnum	Bianco	Zero	quantità limitata; rientra nel 2023
2012/13	« Vieille Vigne du Levant » B.de Blancs Grand Cru	Bianco	X-Brut	qtà limitata; 2013 a esau. 2012; ott. 2022
2012/13	« Vieille Vigne du Levant » B.de Blancs GC Magnum	Bianco	X-Brut	quantità limitata; 2013 a esaur. 2012
2014	« Les Chemins d'Avize » B.de Blancs Grand Cru	Bianco	X-Brut	quantità limitata
	Rosé de Saignée 1er Cru	Rosato	X-Brut	quantità limitata; metodo saignée; ott. '22
	Rosé de Saignée 1er Cru Magnum	Rosato	X-Brut	q.tà limitata; metodo saignée; 2023
2014	Rosé de Maturation 1er Cru	Rosato	X-Brut	qtà limitata; metodo saignée; ott. 2022
	Confezione per bottiglia			
	Confezione per bottiglia Magnum			

PURA DENSITÀ MINERALE

I vigneti sono situati nella Côte des Blancs: Vertus (Premier Cru) e Cramant, Chouilly, Oger, Avize tutti **Grand Cru**. Le vigne, di un'età media di **oltre 35 anni**, sono coltivate nel rispetto del territorio con **trattamenti omeopatici**. Il punto di arrivo sono i **vini puri e minerali** che ne derivano. Pierre non fa degli assemblaggi complessi, fa dei vini di territorio, **non fa Chardonnay ma del Vertus o del Cramant. I lieviti utilizzati sono quelli indigeni**.

"Pierre e Sophie Larmandier creano **champagnes commoventi già dall'entrata di gamma**, tutti marcati da una bella freschezza, da finezza ma anche da sapori intensi. Per farla breve, **una delle migliori aziende della Champagne!**" - La Revue du vin de France, maggio 2012

"**Lo stile di Larmandier-Bernier è improntato alla purezza**, grazie anche a dosaggi bassissimi o nulli, e alla mineralità, a fronte di una marcata territorialità." - Grandi Champagne 2014-15

"Le opinioni circa quello che fa grande un produttore differiscono, ma **tutti sono concordi nel ritenere gli champagne di Pierre Larmandier particolarmente naturali e puri**." - Michael Edwards, The finest wines of Champagne

"C'è tutta la forza di una materia prima straordinariamente matura e la purezza di una **vinificazione impeccabile** dietro i vini di Pierre Larmandier, **il miglior vignaiolo di Vertus e uno dei più grandi di tutta la Côte de Blancs - e della denominazione intera**." - Francesco Falcone, sito web Enogea

"**Esaltiamo la franchezza, l'intensità del gusto e la potenza dei sapori** in questi champagne ormai poco o per niente dosati." - Le guide des meilleurs vins de France 2022

"**Il punto di partenza è la sua terra e il punto di arrivo sono dei vini puri e minerali, nettamente segnati stilisticamente dai diversi territori di origine e dai vitigni**. Champagne che si esprimono su note fruttate fresche, con **un'acidità minerale, a volte salmastra, molto accattivante**. Eleganti ed essenziali, **sono vini di grandissima bevibilità e allo stesso tempo appassionatamente intellettuali**." - Le migliori 99 maison di Champagne 2009

"Il consumatore che saprà attendere sarà premiato con **un capolavoro dello Champagne**." - Hugh Johnson e Neil Beckett, 1001 vini da provare nella vita

"Senza dubbio **il viticoltore più in vista del comune di Vertus e quello che esprime tale territorio con più precisione**. Tutti gli Champagne qui hanno **una naturalezza esemplare e una digeribilità irreprensibile**." - Bettane & Desseauve 2019

« Latitude » Blanc de Blancs

Chardonnay 100%
30 anni
Fermentazione in acciaio; elevato sui lieviti naturali, in legno grande, barrique e acciaio; il legno (Stockinger) varia (dal 60 all'80%) secondo l'annata.
4 gr. litro
15.000
2-5 anni
Lo Champagne da ricevimento. La sua impostazione classica farà la gioia di tutti i palati.
Parte importante (circa 1/3) di vini di riserva.
L'equilibrio.

« Longitude » Blanc de Blancs 1er Cru

Chardonnay 100%
35 anni
Fermentazione in acciaio; elevato sui lieviti naturali, in legno grande, barrique e acciaio; il legno (Stockinger) varia (dal 60 all'80%) secondo l'annata.
4 gr. litro
40.000
2-5 anni
Ideale per l'aperitivo, si accompagnerà armoniosamente con la delicatezza dei crostacei.
Assemblaggio di vini provenienti da Vertus, Premier Cru e dai territori Grand Cru di: Cramant, Avize et Oger.
La maturità dei sapori.

« Terre de Vertus » Blanc de Blancs Non Dosé 1er Cru

Chardonnay 100%

30 anni

Fermentazione in botti grandi e in acciaio a 19°; malolattica effettuata; lasciato sulle fecce fino a primavera.

0 gr. litro

20.000

4-8 anni

Ebbene sì, ostriche.

Non fatelo scorrere troppo velocemente, non vi accorgereste della profondità! Tensione e dinamismo. Un puro.

Il terreno gessoso di Vertus.

« Vieille Vigne du Levant » B.Blancs Grand Cru X-Brut

Chardonnay 100%

50 anni

Fermentazione in acciaio; elevato parte in acciaio e parte in barrique.

2 gr. litro

15.000

10-15 anni

Crostacei e carni bianche strutturate. Perfetto col vitello brasato. Se invecchiato, da meditazione.

Cru per amatori, un fuoriclasse. Perfetta definizione del territorio.

La classe del territorio.

« Les Chemins d'Avize » B.de Blancs Grand Cru X-Brut

Chardonnay 100%

52 anni

Lieviti indigeni; affinamento "sur lies" in barriques per circa un anno.

2 gr. litro

2.986

10-20 anni

Aperitivo intimo.

Da anni Pierre e Sophie Larmandier sapevano che le due parcelle che fanno questo vino meritavano una cuvée speciale, ma solo nel 2009 sono finalmente riusciti a realizzarla. Grandissima classe.

L'effetto "coda di pavone".

Rosé de Saignée 1er Cru X-Brut

Pinot Noir 100%

40 anni

Macerazione diretta Pinot Noir; fermentazione in acciaio a 19°; malolattica effettuata; lasciato sulle fecce fino a primavera.

3 gr. litro

8.000

2-5 anni

Provatelo con un salmone affumicato, anche se dà il meglio di sé con carni rosse anche salsate.

Ha smussato la profondità tannica che lo rendeva il più amato/odiato tra i rosé, ha oggi un equilibrio più spensierato ma sempre VINOSO. Grande autorevolezza.

Un'escursione in Borgogna.

Rosé de Maturation 1er Cru X-Brut

Pinot Noir100%

40 anni

Una parte vinificata in barriques, l'altra in cemento; 11 mesi sulle proprie fecce; malolattica svolta; 72 mesi sulle fecce fini.

3 gr. litro

8.000

5 anni

Petto di pollo glassato in agrodolce, scaloppine di tacchino, piccione arrosto.

Note di torba, delicatamente affumicate su una trama speziata complessa e saporita.

L'espressione matura.

CHAMPAGNE FLEURY

Famiglia Fleury

Esclusiva Italia

200.000
12,5 ha: Pinot Noir
2,7 ha: Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Gris
** Coltura Biodinamica **

Reims ●
Troyes ●
Courteron ●

	« Blanc de Noirs »	Bianco	Brut	quantità limitata; max 18 bt a cliente
	« Blanc de Noirs » 0,375	Bianco	Brut	
	« Blanc de Noirs » Magnum	Bianco	Brut	quantità limitata
	« Fleur de l'Europe »	Bianco	Zero	quantità limitata
2010	Millésime Extra Brut	Bianco	X-Brut	quantità limitata
2011	« Cepages Blancs »	Bianco	X-Brut	quantità limitata
2009	« Bolero »	Bianco	X-Brut	esaurito
2015	« Notes Blanches » Nature (Pinot Blanc)	Bianco	Zero	quantità limitata
2012/13	« Sonate » (senza solforosa aggiunta)	Bianco	X-Brut	quantità limitata
2015	« Variation » Nature (Pinot Grigio - senza solf. agg.)	Bianco	Zero	in esauirmento
	Rosé de Saignée	Rosato	Brut	esaurito
	Rosé de Saignée Magnum	Rosato	Brut	in esaurimento
2018	Coteaux Champenois Rouge (Pinot Noir)	Rosso	Secco	in esaurimento
2018	Coteaux Champenois Blanc (Pinot Blanc)	Bianco	Secco	esaurito
	Coteaux Champenois Rosé (Pinot Noir)	Rosato	Brut	quantità limitata
	Confezione per bottiglia			
	Confezione per bottiglia Magnum			

L'AMORE PER LA TERRA

Nel 1989, primo assoluto tra i viticoltori della Champagne, Jean-Pierre Fleury converte l'azienda alla biodinamica.
"**una gamma fondata sulla pienezza del gusto** e su una gestione più che oculata della liqueur: le delusioni sono cosa rara. Chapeau!" - Samuel Cogliati, Champagne, Vignaioli e Vini
"Gli champagne **ci incantano sempre per la loro trama energica**, poco dosata e sinceramente gustosa." – La Revue du vin de France dic 2021/gen 2022
"La maison Fleury può vantare il primato in molte cose. **Sono stati i primi ad adottare il piede franco nell'Aube dopo la devastazione della fillossera**. I primi a fare un passo indietro, negli anni Ottanta, sulla via della chimica per percorrere **una strada diversa per ricercare la qualità, la biodinamica**. In cantina, le fermentazioni sono innescate con lieviti selezionati, ma con i loro lieviti di vigna allevati e selezionati da loro, quindi **"lieviti selezionati autoctoni**" - Le migliori 99 maison di Champagne 2014-2015
"Atipica nell'universo champenois, questa azienda visionaria esprime oggi in **una gamma saporita la rotondità e la maturità dei pinot nero dell'Aube**." - Le guide des meilleurs vins de France 2022
"I vini sono ben equilibrati, tra un frutto ricco e **una grande freschezza**." - Bettane & Dessauve 2022

« Blanc de Noirs » Brut
Pinot Noir 100%
da 20 a 25 anni
Malolattica svolta; tini smaltati; foudres di quercia per i vins de réserve.
4,8 gr. litro
110.000
2-4 anni
Ottimo per aperitivi "robusti"; primi piatti con sughi leggeri, carni bianche salsate.
Della Naturalezza. Maturo, succoso, saporito e vinoso.
La speziatura.

« Fleur de l'Europe »
Pinot Noir 85%, Chardonnay 15%
da 15 a 20 anni
Malolattica svolta; non filtrato.
0 gr. litro
25.000
1-3 anni
Piatti a base di volatili e funghi; formaggi a pasta dura, media stagionatura.
Teso, salino, ma anche delicato e floreale, agrumato. Sapido.
La salinità.

« Cépages Blancs » Extra Brut
Chardonnay 100%
20 anni
Utilizzo pressa Coquard; 35% fermentazione in vasche di vetroresina a temperatura controllata e il 65% in botti di rovere; svolge la malolattica.
4 g/L
n.d.
5-10 anni
Anguilla arrosto, risotto ai funghi porcini.
Bolle fini e cremose; al naso liquirizia, frutta secca e prugna. In bocca fiori bianchi, mandorle e noci fresche.
L'irrequietezza.

« Boléro » Blanc de Noirs Extra Brut
Pinot Noir 100%
25 anni
Utilizzo della pressa Coquard; 67% fermentazione in vasche di vetroresina a temperatura controllata e il 33% in botti di rovere; svolge la malolattica.
3,8 g/L
6050
3-5 anni
Tutto pasto.
Intenso, tocchi di matura solarità, ricco ma sostenuto, finale di canditi, spezie dolci e crème brulée.
Il laboratorio di pasticceria.

« Notes Blanches » Nature

Pinot Blanc 100%
25 anni
Botti di rovere; fermentazione malolattica svolta.
0 g/L
2.200
3-5 anni
Filetti di orata alla citronella, pasta calamaretti e fiori di zucca, frittura di paranza, pollo in fricassea.
In bocca un generoso bouquet dagli aromi di frutta gialla e pepe bianco, sorso energico nel finale.
La finezza

« Variation » Nature (senza solforosa aggiunta)

Pinot Gris 100%
7 anni
Lieviti indigeni; affinamento in barrique; malolattica svolta.
0 g/L
2.200
3-5 anni
Crostone brie e salsiccia, insalata fredda di cappone bollito, polenta e costine.
Al naso frutta esotica e mandorle; la bocca conferma il naso verso un finale delicato ma persistente; lasciatelo respirare, Il bouquet si esprime al meglio dopo 10 minuti.
L'originalità

Coteaux Champenois Rouge (Pinot Noir)

Pinot Noir 100%
45 anni
Macerazione di 12 giorni; affinamento di 1 anno in botte di rovere francese; lieviti indigeni.
2.500 c.a.
3-5 anni
Tagliere di salumi e formaggi freschi, quiche lorraine, bistecca in crosta di sale.
Rosso con riflessi rubini, in bocca frutti rossi in successione; bocca piena e generosa; esprime la vicinanza del domaine alla Borgogna.
La golosità.

Coteaux Champenois Rosé (Pinot Noir)

Pinot Noir 100%
35-40 anni
Breve macerazione sulle bucce; maturazione con metodo Solera con vini base 2017, 2018 e 2019; affinamento di 24 mesi in vasca.
1.500 c.a.
2-3 anni
Aperitivo, falafel di ceci, filetti di triglia ai frutti rossi, agnello in salsa agrodolce, vellutata ceci, tahina e zucca.
Colore rosa con riflessi rubino; bouquet goloso, con note di lampone e frutti di bosco; In bocca fruttato e delizioso.
L'estrosità.

« Sonate » X-Brut (senza solforosa aggiunta)

Pinot Noir 60%, Chardonnay 40%
35 anni
Botti di rovere; fermentazione malolattica svolta in parte; non filtrato, nessuna aggiunta di solforosa.
4 g/L
4.000
3-6 anni
Vino da aperitivo importante, carni rosse, volatili pregiati.
Floreale, puro, una sinfonia d'aromi, salino, penetrante, complesso.
La classe.

Rosé de Saignée Brut

Pinot Noir 100%
20 anni
Lieviti indigeni; macerazione di durata variabile prima della pressatura; fermentazione malolattica svolta; non filtrato.
5 g/L
15.000
2-4 anni
Ideale per accompagnare salumi, si accompagna bene alla cucina speziata, alle carni rosse, al pesce con sughi leggeri.
Croccante, fresco, fruttato, gastronomico.
La croccantezza.

Coteaux Champenois Blanc (Pinot Blanc)

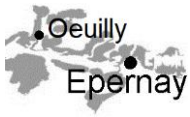
Pinot Blanc 100%
40 anni
Lieviti indigeni; vinificazione in terracotta e botti di rovere per 12 mesi e assemblati prima dell'imbottigliamento.
1.100 c.a.
2-3 anni
Tartare di Saint Jacques, cotoletta alla milanese, cozze alla marinara.
Colore giallo paglierino pallido, al naso sentori di vegetale e pietra focaia; in bocca fresco e agrumato.
La precisione.

CHAMPAGNE
TARLANT
VIGNERONS DEPUIS 1687
ŒUILLY

Benôit 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 Magnum	Bianco	Zero	
2004	« 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
2003	« La Vigne Royale Dernière gorgée » Blanc de Noirs	Bianco	Zero	quantità limitata; a esaur. Vigne Royale
	« Bam! » Blanc de Blancs	Bianco	Zero	quantità limitata
2005	« La Lutétienne » Millésime Brut Nature	Bianco	Zero	
2002	« L' Étincelante » Millésime Brut Nature	Bianco	Zero	quantità limitata
2014/15	« L'Aérienne » Rosé Millésime Brut Nature	Bianco	Zero	quantità limitata; 2015 a esaurim. 2014
	Rosé « Zero » Brut Nature	Rosé	Zero	
2004	« L' Aérienne » Prestige Rosé	Rosé	Zero	quantità limitata
2015	« Saignée des Tempêtées » Rosé de Saignée Brut Nature	Rosé	Zero	
2019	Coteaux Champenois Blanc « Les Crayons » (Pinot Noir)	Bianco	Zero	in esaurimento; cassa legno singola
	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, 06 Aprile 2019

"Nelle più grandi città del mondo, i sommelier dei bistrot alla moda, si accaparrano gli champagne dei vignerons 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; vinfica 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 bere 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).

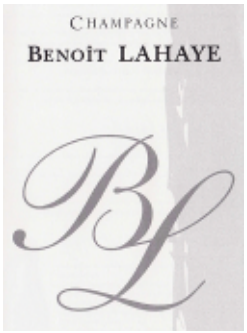
« Argilité » Blanc de Blancs
100% Chardonnay
33 anni
Pigiatura soffice; 7 mesi in anfora; no malolattica; no filtrazioni né chiarifiche; affinamento di minimo di 60 mesi sui lieviti in bottiglia.
0 gr. litro
1000
10-15 anni
Tagliolini all'acqua di limone e provolone del monaco, rana pescatrice al coccio.
La vinificazione in anfora dona a questa Cuvée un aspetto agrumato e floreale senza perdere in struttura.
Tradizione futura.

«La Lutétienne » Millésime Brut Nature
80% Chardonnay, 20% Pinot Noir
5 parcelle, 35 anni
Pigiatura soffice; 6 mesi in barriques; no malolattica; no filtrazioni né chiarifiche; affinamento di minimo 15 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.

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, 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 parcelle, 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.

« Saignée des Tempêtées » Rosé de Saignée Brut Nature
100% Pinot Noir
1 parcella, 4a anni
Pigiatura soffice e macerazione dei grappoli per circa 16 ore; 7 mesi in barrique; no malolattica; no filtrazioni né chiarifiche affinamento di 4 anni e 6 mesi sui lieviti in bottiglia.
0 gr. litro
888
10-15 anni
Cacciucco alla livornese, pasta alla norma.
Il terroir attraverso una lente rosé.
Macerarsi con gioia.



Benoît Lahaye (e Tamisel)

Esclusiva Italia

38.000
3,5 ha: Pinot Noir
1 ha: Chardonnay
** Coltura Biodinamica **
SOLO SU PRENOTAZIONE

	« Nature » Grand Cru	Bianco	Zero	quantità limitata; max 12 bt a cliente
	« Nature » Grand Cru Magnum	Bianco	Zero	quantità limitata
	Blanc de Noirs	Bianco	Brut	quantità limitata; max 12 bt per cliente
2015/16	Grand Cru	Bianco	Brut	esaurito
2012	Grand Cru	Bianco	Brut	in esaurimento; max 6 bt a cliente
2016	« Violaine » (senza solforosa aggiunta)	Bianco	Zero	quantità limitata; max 6 bt a cliente
2017	« Le Jardin de la Grosse Pierre » Grand Cru	Bianco	Zero	Novembre 2022
	Blanc de Blancs (senza solforosa aggiunta)	Bianco	Zero	in esaurimento; max 6 bt a cliente
	Rosé de macération	Rosato	Brut	qtà limitata; metodo saignée; max 12 bt a cliente
2018	Coteaux Champenois Bouzy Rouge Grand Cru	Rosso	Secco	esaurito; no scheda vino; tappo TCA free
	Confezione per bottiglia			
	Confezione per bottiglia Magnum			

DALL'UMILTÀ, VINI SUPERBI

"**Vini di grande mineralità, profonda e affascinante**, che non si concedono sempre facilmente, ma che lentamente e inesorabilmente conquistano. - Le migliori 99 maison de Champagne 2014-2015

"La sua stella polare sembra essere **l'essenzialità al servizio dell'autenticità**: niente maquillage, ma rettitudine ed espressione lineare." - Samuel Cogliati, Champagne, Vignaioli e Vini

"Viticoltore della Champagne molto in vista, Benoît Lahaye, è prima di tutto un carattere deciso. Di volontà e di coraggio, ce ne vogliono per gestire i suoi 4,5 ettari di **vecchie vigne (età media 40 anni) in 'bio' (certificato) ed esprimere i territori di Bouzy, Ambonnay, Voipreux e Tauxières fino ai minimi dettagli della vinificazione, con onestà e umiltà**. Una certezza: i vini, di grande stile, ereditano gli accenti più sottili di questi settori, grazie a un dosaggio minimo. Ciò è particolarmente manifesto nella cuvée brut Nature, complessa e pura." - Le coup de coeur de la Revue du Vin de France, dicembre 2009 / gennaio 2010

" Benoît Lahaye è da molti anni un punto di riferimento a Bouzy. Ha scelto di trattare il suo vigneto con piante e minerali. **"Bisogna riappropriarsi della terra"**, dice questo viticoltore pragmatico, passato dalla meccanica alla trazione animale. Coltiva a cavallo i suoi vigneti di Bouzy, Ambonnay e Tauxières-Mutry. Vinificati in barrique, malolattica svolta, senza dosaggi che mascherano, i suoi champagne bianchi e rosati restituiscono sapori intensi di uva matura (frutta bianca allo sciroppo), con un approccio sempre più etereo. **Questi champagnes**, che vanno oltre la dimensione fruttata dei pinot neri, **costruiscono pazientemente la dimensione minerale e profonda che ci si aspetta da un grand cru**." - Le guide des meilleurs vins de France 2022

"**I vini sono di una perfetta armonia**, in una vibrazione ottimale tra il frutto e i composti del vino." - Bettane & Desseauve 2022

"un pinot noir giocato su una **sapidità minerale gessosa**, integrata a note fruttate e floreali solari, quasi mediterranee, che dona **grande bevibilità**" - Le migliori 99 maison di Champagne 2012-2013

« Nature » Grand Cru Brut
Pinot Noir 90%, Chardonnay 10%
35 anni
Malolattica parziale; 90% barriques, il resto in acciaio; 5 mesi sulle fecce nobili; 40% vini di riserva; non filtrato.
0 gr. litro
15-20.000
4-6 anni
Perfetto come aperitivo, ma anche un buon compagno per piatti di pesce e per primi piatti non invadenti; risotto con polpa d'astice; stupefacente con i salumi affumicati.
Finezza, fruttato, delicato, sapido, da palati fini.
La finezza

Blanc de Noirs Brut
Pinot Noir 100%
35 anni
Malolattica svolta in parte; 80% barriques; riposa a lungo sulle fecce nobili; non filtrato.
5 gr. litro
8.000
4-8 anni
Da bere nelle grandi occasioni, come aperitivo o a tutto pasto con dei piatti ricchi di pesce o carni bianche. Non si tira indietro di fronte a formaggi saporiti.
Vinoso, salino, elegante, profondo. Crescerà con gli anni, ma come riuscire a non berlo subito?
La struttura del Pinot Noir.

Grand Cru Millesimato Brut

Pinot Noir 70%, Chardonnay 30%

50 anni

Barriques 100%, il resto in acciaio; riposa sulle fecce nobili per 5 anni; no fermentazione malolattica; non filtrato.

4 gr. litro

2.000

5 anni

Tutto pasto, anche meditazione se intenditori.

Equilibrato, fine, energico, iodato. Grande naturalezza.

L'eleganza, soprattutto se lasciato invecchiare.

« Le Jardin de la Grosse Pierre » Grand Cru

Pinot Noir, Pinot Meunier, Pinot Blanc, Chardonnay, Arbanne, Petit Meslier, altri.

50 anni circa

Lieviti indigeni; circa 20 ore di macerazione; barrique; no fermentazione malolattica; non filtrato.

0 gr. litro

1.680

6-8 anni

Serata tra amici appassionati.

Cuvée di territorio, da una vecchia vigna di sette vitigni diversi vendemmiati insieme. Sapidità, complessità, persistenza. Dargli tempo nel bicchiere! Dove osano le aquile.

Un viaggio diverso.

Rosé de macération Brut

Pinot Noir 100%

40 anni

Lieviti indigeni; circa 20 ore di macerazione; parte acciaio e parte barrique; no fermentazione malolattica; non filtrato.

3 gr. litro

4.000

5-7 anni

Aperitivo ma non per tutti. Ideale per accompagnare salumi, si accompagna bene alla cucina asiatica, alle carni rosse di media struttura e si può osare su dessert di frutta rossa.

La vinosità del pinot noir. L'equilibrio. L'eleganza del frutto. Il tutto in punta di piedi.

La tessitura serica.

« Violaine » (senza solforosa aggiunta)

Pinot Noir 50%, Chardonnay 50 %

25 anni

Lieviti indigeni; circa 20 ore di macerazione; barrique; malolattica svolta; non filtrato.

0 gr. litro

1.800

6-8 anni

Serata tra connaisseurs, spiedino di gamberoni (99 Champagne)

Carattere unico, tensione, speziatura. Poliedrico. Non per tutti.

La spietata tensione acida.

Blanc de Blancs (senza solforosa aggiunta)

Chardonnay 100%

60 anni circa

Lieviti indigeni; cuvée vinificata senza solforosa; 2 anni in barrique e 2 anni in bottiglia.

0 gr. litro

1.500/2.000

oltre 10 anni

Gamberi rossi con zeste di lime, spaghetti con pescatrice ed agrumi, ceviche di ricciola.

Fa parte di una parcella di Chardonnay piantata nel 1952 a Voipreux, vicino a Vertus.

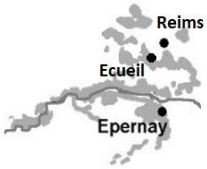
Lo stile Lahaye anche per il blanc de blancs!

CHAMPAGNE LACOURTE GODBILLON PREMIER CRU

Géraldine Lacourte e
Richard Desvignes

Esclusiva Italia

60- 65.000
6,9 ha: Pinot Noir
1,2 ha: Chardonnay
** In conversione Bio **



	« Terroirs d' Ecueil » 1er Cru	Bianco	X-Brut	quantità limitata; max 6 bt a cliente
	« Terroirs d' Ecueil » 1er Cru Magnum	Bianco	X-Brut	quantità limitata; max 6 bt a cliente
	« Mi-Pentes » 1er Cru	Bianco	X-Brut	quantità limitata; max 6 bt a cliente
	« Mi-Pentes » 1er Cru Magnum	Bianco	X-Brut	quantità limitata; max 6 bt a cliente
2015	« Millésime » 1er Cru	Bianco	X-Brut	quantità limitata; max 6 bt a cliente
2018	« Chaillots Hautes Vignes » Parcellaire 1er Cru	Bianco	X-Brut	quantità limitata; max 6 bt a cliente
2015	« Chaillots » Parcellaire 1er Cru	Bianco	X-Brut	quantità limitata; max 6 bt a cliente
2015	« Mont Âme-Migerats » Parcellaire 1er Cru	Bianco	X-Brut	quantità limitata; max 6 bt a cliente
	« Rosé » 1er Cru	Rosato	X-Brut	quantità limitata; max 6 bt a cliente

LA VITE E' COME L'UOMO, BISOGNA OSSERVARLA, EDUCARLA E AIUTARLA A TROVARE LE SUE RISORSE

La tenuta creata nel 1968 dai genitori di Geraldine proviene da due famiglie di mietitori del villaggio di Ecueil: Lacourte-Labassé (parte paterna) e Godbillon Marié (parte materna).
Géraldine è la terza generazione a produrre bottiglie e la nona a lavorare in vigna. Abbiamo rilevato (Géraldine LACOURTE e Richard DESVIGNES) la tenuta nel 2008 e abbiamo lasciato la cooperativa nel 2012.
Siamo un team di 5 persone e rendiamo un punto d'onore fare tutto da soli dalla A alla Z per controllare tutto e lavorare solo con le nostre uve (nessun acquisto di uva, vini limpidi, bottiglie). Tutto questo per un miglior controllo della qualità che vogliamo al top! Per noi tutto si fa in vigna, e abbiamo la fortuna di avere un terroir eccezionale che vogliamo tutelare, coccolare, la chiave del successo di un vino eccellente, raccontare una storia, con una sua identità, il tutto unito al nostro lavoro senza compromessi.
Abbiamo sempre voglia di progredire, di innovare (in qualità e non in quantità), per questo abbiamo intrapreso il biologico (certificato dal 01/2020) e la biodinamica (in conversione). Anche per noi la biodiversità è molto importante, pratichiamo la vitiforestazione (piantare siepi, alberi, alberi da frutto nei nostri appezzamenti) e l'eco-pascolo (falciare i nostri appezzamenti da parte di pecore Ouessant, poi un po' arare con i cavalli. la possibilità di avere un terroir molto uniti intorno al villaggio: identità fortissima del nostro terroir unico in pinot nero sulla sabbia, velocità d'azione se necessaria per i trattamenti, controllo di tutto il nostro vigneto in brevissimo tempo, clima più o meno meno simile su tutti gli appezzamenti.
Per la vendemmia prendiamo più o meno la stessa squadra di raccoglitori fedeli che conoscono la nostra filosofia e siamo con loro in vigna a controllare la raccolta. Tutto ciò che viene raccolto durante la giornata viene pressato entro 5 ore in modo da avere la frutta più fresca possibile...
In cantina lavoriamo con tini di acciaio inox a temperatura controllata oltre che con botti di rovere, alcune delle quali realizzate con rovere proveniente dal bosco del nostro paese. Privilegiamo il lavoro per gravità il prima possibile (e sistematicamente per la botte) per non maltrattare i vini mediante rimontaggi e vinificazioni in piccoli contenitori in modo da poter separare il nostro appezzamento. I vini in botte non vengono né affinati né filtrati: l'intervento umano è molto limitato!
La parola d'ordine per noi è pazienza, ci vuole tempo per fare un ottimo vino: tempo sulle fecce fini in tini/botti di circa 9 mesi prima dell'assemblaggio e dell'imbottigliamento (a luglio), tempo di affinamento in cantina minimo di 22-28 mesi prima della sboccatura per una BSA e 6 anni per un'annata, tempo dopo la sboccatura di circa 4 mesi e più a seconda dell'annata.
Puntiamo a creare champagne fini ed eleganti (questo anche grazie al nostro terreno sabbioso), dritti e precisi, cesellati e con una bella consistenza e "masticabilità".

« Terroirs d'Ecueil » 1er Cru
Pinot Noir 85%, Chardonnay 15%
32 parcelle, 28 anni
93% tini in acciaio inox, 7% botti di rovere, 35% vini di riserva in 4 diverse annate.
5 gr. litro
43.000
5 anni
Perfetto come aperitivo.
Profumo fresco, palato speziato, sentore di frutta candita, finale elegante, leggermente fruttato.
La saporosa drittezza.

« Mi- Pentes » 1er Cru
Pinot Noir 100%
10 parcelle, 35 anni
48% in acciaio,52% in botti di rovere da 228L, fermentazione malolattica bloccata.Minimo 28 mesi sui lieviti e 6 mesi dopo la sboccatura
3 gr. litro
n.d.
5 anni
Pata negra, tagliatelle alle vongole, pollo alla bresse.
Naso maturo, palato vivace, teso, pulito, fresco e puro.
Il sole dietro le fronde.

« Millésime » 1er Cru

Pinot Noir 60%, Chardonnay 40 %

8 parcelle, 35 anni

70% in inox e 30% botti da 228L con fermentazione malolattica bloccata, 6 anni sulle fecci fini prima della sboccatura.

3 gr. litro

1000

10 anni

Sushi e frutti di mare.

Fiori bianchi al naso, elegante, profondo e strutturato con una vivace acidità sul finale

Quando si è sicuri di sé.

« Chaillots Hautes Vignes » Parcellaire 1er Cru

Chardonnay 100%

Due parcelle, 40 anni

100% Botti da 228L Fermentazione malolattica bloccata, 36 mesi sulle fecce fini prima della sboccatura. Non filtrato. Lavorato per gravità

2,5 gr. litro

2.000

10 anni

Capesante e meunière di pesce pregiato

Note di nocciola tostata, molto minerale, calcareo vivace e salino.

Il falco alto levato.

« Chaillots » Parcellaire 1er Cru

Pinot Noir 100%.

Una parcella, 55 anni circa

100% Botti da 300L, bloccata la fermentazione malolattica, 6 anni sulle fecce fini prima della sboccatura. Non filtrato. Lavorato per gravità.

2 gr. litro

1.600

10 anni

Costata di vitello leggermente caramellata, pasta al tartufo.

Cuvée potente, fondo molto piacevole del vino, buona acidità e finale molto lungo.

Il rintocco della campana solitaria.

« Mont Âme -Migerats » Parcellaire 1er Cru

Pinot Noir 100%,

Due parcelle, 55 anni

100% Botti da 300L Fermentazione malolattica bloccata, 36 mesi sulle liste prima della sboccatura. Non filtrato.Lavorato per gravità.

1 gr. litro

1.600

10 anni

Perfetto per ostriche e sushi

Naso floreale, tocchi sapidi al palato, bella finezza, finale fresco e calcareo. Salivante.

La ginestra sulla lava.

Rosé 1er Cru

Pinot Noir 100%

10 parcelle, 35 anni

43% tini in acciaio inox, 57% botti di rovere, 27% vini di riserva in 2 diverse annate..

5 gr. litro

6000

5 anni

Formaggio antico da forno (parmigiano, Comté, ecc.)

Naso di spezie con un tocco di maturità, bella freschezza e persistenza in bocca.

L'avvolgenza a tratti inquieta.

LN

CHAMPAGNE
Louis Nicaise

CHAMPAGNE
Louis Nicaise

Régis ed Edwige Nicaise, Clément Préaux
e Laure Nicaise Préaux

Esclusiva Italia

80.000
6,70 ha: Pinot Noir, Meunier
3,4 ha: Chardonnay,

	Brut Réserve 1er Cru	Bianco	Brut	
2016	Brut Millésimé 1er Cru	Bianco	Brut	
2015	Brut Millésimé 1er Cru Magnum	Bianco	Brut	
2015	Extra-Brut Millésimé 1er Cru	Bianco	X-Brut	quantità limitata
2015	« Cuvée Louis par Laure » 1er Cru	Bianco	Brut	
	« Noir » 1er Cru	Bianco	Brut	
2016	« Meuniers de Moines » 1er Cru	Bianco	X-Brut	
	Brut Rosé 1er Cru	Bianco	Brut	no scheda vino

ELETTRIZZARE LA NATURALE SCORREVOLEZZA

Fondata nei primi anni '20 da Lucien Nicaise. Dopo Louis e Régis, è ora la quarta generazione, Laure e suo marito Clément, a prendersi cura del vigneto di 10 ettari, esclusivamente nel terroir di Hautvillers, classificato Premier Cru ed elencato come patrimonio mondiale dell'UNESCO. La nostra filosofia è radicata nella vite, dove crediamo che la cosa più importante per produrre buoni Champagne rimanga il terroir e le uve, e dove rendiamo un punto d'onore raccogliere uve sane, a piena maturità, rivelando il potenziale del nostro diversi terroir; alla sala tini dove lasciamo che i nostri vini si esprimano il più possibile per rivelare tutto il loro potenziale.
"Le vigne sono lavorate per parcelle e i metodi di vinificazione sono d'ispirazione biologica." - Guide Gault et Millau des champagnes 2022

« Brut Réserve » 1er Cru

Pinot Noir 30%, Pinot Meunier 30%, Chardonnay 40%
30 anni
Vinificato su fecce fini in piccoli tini, 55% dell'annata 2020, 45%di riserva perpetua; 85% in inox, 25% in botte; 20% senza fermentazione malolattica.
6,5 gr. litro
40.000
10 anni
Ottimo per aperitivi.
Pere, uva fresca, frutti esotici e miele. Palato morbido,una bollicina fine
Sedersi dopo le proprie fatiche.

« Brut Millésimé » 1er Cru

Pinot Noir 30%, Pinot Meunier 15%, Chardonnay 55%
35 anni
Decantazione naturale, vinificato su fecce fini in piccoli tini, 30% senza fermentazione malolattica, no refrigerazione.
5 gr. litro
10.000
15 anni
Ottimo per aperitivo.
Agrumi e frutta candita e un tocco vanigliato. In bocca un bell' equilibrio tra tensione e acidità. Note di frutta matura. Il finale, teso e persistente, è leggermente iodato.
Il godimento metodico.

« Extra Brut Millésimé » 1er Cru

Chardonnay 70%, Pinot Noir 30%
40 anni
Decantazione naturale, fermentazione alcolica spontanea, 30% senza malolattica, 100% inox a temperatura controllata.
3,5 gr. litro
4.000
15 anni
Aperitivo, frutti di mare e crostacei, pesce crudo.
Agrumi canditi e frutti gialli. In bocca è vivace, schietto, con una bella tensione. Al palato agrumi. Il finale è delicatamente iodato.
La spina dietro la rosa.

« Cuvée Louis par Laure » 1er Cru

Pinot Noir 20%, Chardonnay 80%
5 parcelle, 40 anni
Decantazione naturale, fermentazione alcolica spontanea, 70% no malolattica, 100% in inox a temperatura controllata.
6 gr. litro
6.000
20 anni
Aperitivo, pesce in salsa, pollame con funghi.
Naso concentrato di scorza di limone e lime e note di brioche, bocca concentrata e vinosa con ricordi di frutti bianchi, finale tonico molto gradevole.
Abbracciarsi a Montmartre.

« Noir » 1er Cru

Pinot Noir 100%
20 anni
Decantazione naturale, 80% senza malolattica, 75% in botte, il resto in inox, no refrigerazione, 85% vendemmia 2018 e 15% di diverse annate.
6 gr. litro
2.500
20 anni
Aperitivo e tutto pasto, formaggi compresi, carne affumicata o secca.
Aromi di ciliegie, pere e note legnose. Fresco e opulento al palato. Perlage fine e preciso.
"La calma che hanno a notte fonda i viali…"

« Méuniers des Moines » 1er Cru

Pinot Meunier 100%
3 parcelle, 40 anni
Decantazione naturale, lieviti indigeni, 55% no malolattica, 55% in botti, resto in inox, nessun raffreddamento, bottiglia travasata su sughero.
3,5 gr. litro
1.500
15 anni
Aperitivo e tutto pasto, formaggi inclusi.
Profumi di mela, brioche, frutta secca e iodio.
Il crocchiare delle foglie in autunno.

CHAMPAGNE

Jean-Marie Massonnot

PREMIER CRU

RÉCOLTANT - MANIPULANT

Christel & Jean-Marie Massonnot

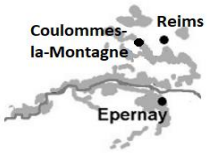
Esclusiva Italia

20.000

4,16 ha: Pinot Noir, Meunier

0,83 ha: Chardonnay

** Coltura Biologica **



	Cuvée « Réserve » 1er Cru	Bianco	Brut	
	Cuvée « Réserve » 1er Cru Magnum	Bianco	Brut	
2012	Cuvée « Millésimé »	Bianco	Brut	quantità limitata
	Cuvée « Aimé »	Bianco	Brut	quantità limitata
	Cuvée « Gamine »	Bianco	Brut	quantità limitata
	Cuvée « Rosé » 1er Cru	Rosato	Brut	
	Confezione per bottiglia			
	Confezione per bottiglia Magnum			

LO STILE SI TROVA CONCENTRANDOSI SU DI SE', LONTANO DALLE FANFARE

Immerso nel cuore della Montagne de Reims, a Coulommes-la-Montagne, il nostro vigneto è classificato in Premier Cru. Vi coltiviamo su 5,44 ha principalmente Pinot Meunier ma anche Pinot Nero e Chardonnay La potatura dello Chardonnay viene effettuata in Chablis, mentre i vitigni a bacca nera sono utilizzati nel Cordon de Royat.
Di età compresa tra 25 e 60 anni e piantati su terreni argillosi-calcarei, i nostri 25 appezzamenti sono gestiti in coltivazione molto ragionata dal 2011, senza diserbo chimico dal 2012 ed in conversione biologica dal 2018.
Siamo Vignaioli Indipendenti di Champagne ed è una famiglia, con passione e entusiasmo che rafforziamo e perpetuiamo il nostro campo.

Cuvée « Réserve » 1er Cru

Chardonnay 34%, Pinot Meunier 33%, Pinot Noir 33%
25-60 anni
60% della vendemmia 2016 senza malolattica, 40% dei vini riserva 2015/2014. Vinificazione in inox termoregolati.
8 gr. litro
11.639
5 anni
Aperitivo, frois gras, formaggi di capra.
Colore giallo paglierino, perlage fine. Al naso è delicato e fruttato. Fresco con note fruttate Il finale è gradevole
La serena spigliatezza.

Cuvée « Millésimé »

Chardonnay 40%, Pinot Noir 40%, Pinot Meunier 20%
25-60 anni
100% della vendemmia 2012, senza malolattica. Vinificazione in inox termoregolato.
6 gr. litro
1.445
5 anni
Aperitivo, formaggi di capra, ravioli di aragosta.
Limpido, perlage fine. Naso di pan di zenzero, cannella, prugne, fiori speziati, menta piperita, frutti gialli maturi e mandorle fresche, seguito da un finale di limone.
Sei tu che cerchi la struttura, non viceversa.

Cuvée « Aimé »

Chardonnay 100%
25-60 anni
100% della vendemmia 2015 no malolattica, 30% dei vini riserva 2014, vinificazione in inox termoregolati.
6 gr. litro
1.707
5 anni
Ostriche, tartufi, aperitivo.
Giallo paglierino. Attacco nervoso cui segue un palato complesso, gradevole e fresco. Finale arioso con un piacevole ritorno aromatico su note legnose e floreali.
"Nati non foste a viver come lame…"

Cuvée « Gamine »

Pinot Noir 65%, Pinot Meunier 35%
25-60 anni
60% della vendemmia 2014 senza malolattica, 40% dei vini riserva 2013. Vinificazione in inox termoregolati.
6 gr. litro
1.609
5 anni
Aperitivo, pasta frolla, cappone alla griglia.
Entra in freschezza e lascia il posto ad un palato ampio, denso, compatto con una bella dolcezza. Il finale è lungo con un ritorno aromatico sui frutti rossi
Il passo calmo e sicuro.

Cuvée « Rosé » 1er Cru

Pinot Meunier 62%, Pinot Noir 9%, Chardonnay 17%
25-60 anni
60% vendemmia 2016, no fermentazione malolattica, 40% vini riserva 2015/2014. Vinificato in inox termoregolati.
3 gr. litro
4.650
5 anni
Aperitivo, magari con un dolce a base di frutti rossi.
Sfumatura aranciata. Perlage fine. Naso molto fruttato con un palato espressivo, ricco, morbido e armonico.Il finale è morbido e carnoso con sottili note minerali.
La soffice ariosità.

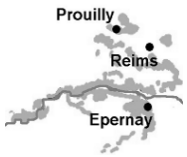
CHAMPAGNE
Alain Couvreur

David Couvreur

Remi Couvreur

Esclusiva Italia

60.000
4,5 ha: Pinot Noir, Pinot Meunier
1,5 ha: Chardonnay



	Blanc de Noirs	Bianco	Brut	
	Blanc de Noirs **Magnum**	Bianco	Brut	
	Blanc de Blancs	Bianco	Brut	
	Blanc de Blancs **Magnum**	Bianco	Brut	
	« Ambre d'Opale » Tradition (lotto 2009/10)	Bianco	Brut	no scheda vino
	« Cuvée Décennie » Blanc de Noirs	Bianco	Brut	no scheda vino; rientra a fine 2023
	Rosé	Rosato	Brut	
	REMI COUVREUR Brut	Bianco	Brut	
2016	**REMI COUVREUR** Blanc de Noirs	Bianco	Brut	
2015	**DAVID COUVREUR** Blanc de Blancs	Bianco	Brut	
	Confezione **generica** per bottiglia di Champagne			
	Confezione **generica** per bottiglia di Champagne **Magnum**			

LA SOLIDITÀ DELLA TRADIZIONE

"gli champagne Couvreur deludono assai di rado, e riflettono una gestione calibrata di una materia prima ben accompagnata in vinificazione [...] Difficile trovarli noiosi; non temete di lasciarli invecchiare in cantina." - Samuel Cogliati, Champagne, Vignaioli e Vini

"David e Rémi Couvreur rappresentano la settima generazione della Maison che si espande per 6,5 ettari nei territori di Prouilly, Branscourt e Unchair, ognuno dei quali particolarmente votato a un singolo vitigno: il terreno argilloso calcareo di Unchair è ideale per lo chardonnay, il calcareo limoso di Branscourt favorisce il pinot noir, mentre il pinot meunier trova il suo equilibrio nel suolo sabbioso di Prouilly. La fermentazione e la vinificazione si svolgono in acciaio, i vini fanno la malolattica e affinano in bottiglia dai 2 ai 5 anni." - Le 99 migliori maison di Champagne 2012-2013

Blanc de Noirs Brut

Pinot Noir 85%, Pinot Meunier 15%
30 anni
100% acciaio inox; malolattica effettuata; assemblaggio 60% vini ultima annata e 40% vini di riserva risalenti fino a oltre 10 anni.
4 gr. litro
12.000 (oltre a 300 magnum)
5 anni
Aperitivo, salumi, volatili, formaggi. Un jolly.
"Fruttato" e "potente" sono gli aggettivi che vengono in mente; sorprendente nella lunghezza in bocca.
La franchezza.

Blanc de Blancs Brut

Chardonnay 100%
30 anni
70% acciaio inox, 30% barrique; 50% vini di riserva; malolattica effettuata; assemblaggio 60% vini ultima annata, 30% penultima annata e 10% vini di riserva.
7 gr. litro
8.000
5 anni
Aperitivo, frutti di mare, pesce, pasticci.
Champagne fine, sottile e raffinato, con note fruttate. Meno lungo del Blanc de Noirs, ma di una freschezza incomparabile; non teme piatti impegnativi.
La freschezza.

Rosé Brut

Pinot Noir 35%, Chardonnay 30, Pinot Meunier 35%
30 anni
Parte acciaio inox, parte barrique; fermentazione malolattica; assemblaggio 80% vini ultima annata e 20% vini di riserva; metodo macerazione breve per le uve rosse.
8 gr. litro
4.500
2-5 anni
Pesci importanti anche salmistrati, carni rosate, finocchiona e altri affettati intriganti.
Metodo saignée per le uve rosse. Frutta rossa e nera. Bell'acidità. Sapidità. A tutto pasto.
La maturità.

REMI COUVREUR Brut

Pinot noir 50%, Pinot meunier 30%, Chardonnay 20%
25 anni
Utilizzo della pressa Coquard.
Affinamento in vasca in acciaio inox per più di otto mesi. Svolge la malolattica.
10 gr. litro
10000
2-4
Salumi, carni bianche, foie gras.
Champagne perfetto da aperitivo tra amici. Brioso, piacevole, ma anche concreto.
La spensieratezza.

REMI COUVREUR Blanc de Noirs millesimato

Pinot Noir 87%, Pinot Meunier 13%
25 anni
100% acciaio inox per 8 mesi; malolattica svolta.
10 gr. litro
5.000
5 anni
Salumi, volatili, vitello.
Ricco di frutta, equilibrato, solida struttura. Buona lunghezza.
La solidità

DAVID COUVREUR Blanc de Blancs millesimato

Chardonnay 100%
28 anni
100% acciaio inox per 8 mesi; malolattica svolta.
7 gr. litro
3.500
4-5 anni
Aperitivo, pesci, frutti di mare.
Complesso, strutturato, cremoso, minerale, ben equilibrato.
La struttura importante.

CHAMPAGNE
O.BELIN
VIGNERON BEL ET BIEN

Olivier Belin

Esclusiva Italia

35.000
6,2 ha: Pinot Noir, Pinot Meunier
1,5 ha: Chardonnay

	« Bel Instant »	Bianco	Brut	
	« Bleu Chic »	Bianco	Brut	
	« Bleu Chic » Magnum	Bianco	Brut	in confezione di cartone
	« Bleu Chic » Jéroboam	Bianco	Brut	in cassetta di legno
	« Clair Obscur » Blanc de Noirs	Bianco	Brut	
	« Lune de Miel »	Bianco	Demi-sec	
2015	Millésime Extra Brut	Bianco	X-Brut	
	« La Vie en Blanc » Blanc de Blancs	Bianco	Zero	ottobre 2022
	« Rose des Fables »	Rosato	Brut	
	Confezione generica per bottiglia di Champagne			

LA DEDIZIONE ALLA QUALITÀ

Viticoltori da cinque generazioni, i Belin cercano di preservare l'ambiente locale e comunicano questo rispetto tramite i loro vini. In vigna si applicano la lotta ragionata e l'inerbimento. Olivier Belin cerca di fare Champagne equilibrati e di facile bevibilità nei suoi vigneti della Vallée de la Marne.

« Bel Instant » Brut

Pinot Meunier 90%, Chardonnay 5%, Pinot Noir 5%
30 anni
Vinificazione in inox termoregolati; malolattica effettuata; dai 20 ai 24 mesi sui lieviti; assemblaggio del 30-50% di vin de réserve.
11 gr. litro
16.500
4 anni
Aperitivo, scaloppine di vitello ai funghi, terrina di coniglio, asparagi.
Buona maturità, pesche gialle, albicocche secche, note vanigliate. In bocca la frutta si appoggia su note di caramello e pane grigliato.
L'armonia.

« Bleu Chic » Brut

Pinot Meunier 50%, Chardonnay 45%, Pinot Noir 5%
40 anni
Malolattica effettuata; 100% acciaio; dai 20 ai 24 mesi sui lieviti; assemblaggio del 20-30% di vin de réserve.
9 gr. litro
11.000
4 anni
Aperitivo, crostacei, pesci al forno senza salsa, primi piatti, frutti di mare.
Aromi "bianchi", note agrumate, ben dosato. Cremoso, salino, denso.
Lo stile tradizionale.

« La Vie en Blanc » Brut

Chardonnay 100%
37 anni
La vinificazione è in tini, con fermentazione a bassa temperatura: 18°C. Malolattica e passaggio al freddo effettuati.
0 gr. litro
970
3-5 anni
Ravioli al tartufo bianco estivo, gamberi marinati freddi, insalata di finocchi, sottaceti ravanelli, vinaigrette piquillos.
Giallo paglierino, perlage leggero. Sentori di limone e fiori bianchi. Attacco franco al palato, con un'acidità dolce, salina. Il dosaggio zero fa parlare da sé il lato agrumato.
Bianco su bianco.

Millésime X-Brut

Pinot Meunier 45%, Chardonnay 25%, Pinot Noir 30%
50 anni
Malolattica effettuata; dai 60 ai 72 mesi sui lieviti.
1 gr. litro
1.000
3-7 anni
Cucina giapponese, carpacci di pesce, foie gras, sogliola al tartufo, gnocchi di patate, zucca al ragù di salsiccia.
Vivace e persistente, frutta secca, pesca. Rivela una buona cremosità e chiude con delicatezza.
La salinità marina.

« Rose des Fables » Rosé Brut

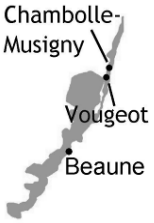
Pinot Meunier 60%, Chardonnay 40%
40 anni
No malolattica; macerazione lenta a bassa temperatura; dai 15 ai 20 mesi sui lieviti; assemblaggio del 20-30% di vin de réserve.
9 gr. litro
1.000
2-4 anni
Aperitivo, pranzi all'aperto, pizze, grigliate, crostacei e dessert a base di frutta rossa.
Frutta rossa e frutta esotica, buona struttura, freschezza.
L'equilibrio.

Amiot Servelle

Christian, Elisabeth e Prune Amiot

Esclusiva Italia

30.000
6,53 ha: Pinot Noir
0,5 ha: Chardonnay
** Coltura Biologica **



2019/20	Morey-Saint-Denis	Rosso	Secco	quantità limitata; 2020 a Ottobre 2022
2020	Chambolle-Musigny	Rosso	Secco	ottobre 2022
2020	Chambolle-Musigny 1er Cru « Les Charmes »	Rosso	Secco	ottobre 2022
2019/20	Chambolle-Musigny 1er Cru « Derrière La Grange »	Rosso	Secco	2020 a Ottobre 2022; no scheda vino
2020	Chambolle-Musigny 1er Cru « Les Amoureuses »	Rosso	Secco	Ott. 2022; no scheda vino; esaurito in prenot.
2020	Charmes-Chambertin Grand Cru	Rosso	Secco	ottobre 2022
2020	Clos-Saint-Denis Grand Cru	Rosso	Secco	ottobre 2022

LA SEDUZIONE DI CHAMBOLLE-MUSIGNY

"**Uno stile di vino preciso**, assai chiuso e sobrio nella prima gioventù ma che **invecchia perfettamente**." - Bettane & Desseauve 2022
"Christian sa che genere di vini cercare e timona bene la nave. I progressi che lui ed Elisabeth hanno fatto durante gli ultimi venti anni lo hanno messo saldamente **tra le prime scelte dei domaines di Chambolle-Musigny**." - Remington Norman e Charles Taylor, The Great Domaines of Burgundy
"Il rispetto dell'ambiente ha permesso ai vini di guadagnare in **precisione e profondità**, con una parte delle uve vinificate senza diraspamento." - Le guide des meilleurs vins de France 2021

Morey-Saint-Denis
Pinot Noir 100%
45 anni
18 mesi barrique; 20% nuove; diraspamento secondo l'annata totale o quasi; leggero filtraggio.
1.500
10 anni
Arrosti di carne, brasati, cacciagione volatile, piccioni.
Naso speziato, corpo classico, tannino equilibrato, un Morey village in finezza.
Il territorio.

Chambolle-Musigny
Pinot Noir 100%
30 anni
18 mesi barrique; 20% nuove; diraspamento secondo l'annata totale o quasi; leggero filtraggio.
10.000
10 anni
Piccioni, faraona al coccio.
Aromi puri e profondi. Raffinato, fresco, elegante, persistente.
La seduzione.

Chambolle-Musigny 1er Cru « Les Charmes »
Pinot Noir 100%
45 anni
18 mesi barrique; 35% nuove; diraspamento secondo l'annata totale o quasi; leggero filtraggio.
7.000
12-15 anni
Ottimo sui volatili arrosto e sul roastbeef.
Classicismo totale di fattura. Complesso, equilibrato, teso.
La grande eleganza.

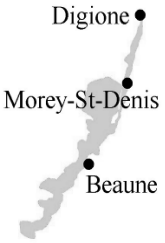
Charmes-Chambertin-Grand Cru
Pinot Noir 100%
dai 30 ai 65 anni
18 mesi barrique; 35% nuove; diraspamento secondo l'annata totale o quasi; leggero filtraggio.
1.000
15-20 anni
Petto d'anatra ai funghi.
Frutta a bacca scura al naso, densità e tannini molto morbidi e dolci.
Lo charme!

Clos Saint-Denis Grand Cru
Pinot Noir 100%
47 anni
18 mesi barrique; 35% nuove; diraspamento secondo l'annata totale o quasi; leggero filtraggio.
800
15-20 anni
Selvaggina in salsa, filetto al pepe. Servire a 15-17°C.
Al naso minerale e note silicee, tocchi erbacei di rovo; si distingue per la sua freschezza e il finale lungo.
La femminilità.

Chantal Rémy

Esclusiva Italia

12.000
3 ha: Pinot Noir



2017/18/19	Morey-St-Denis MONOPOLE «Clos des Rosiers »	Rosso	Secco	quantità limitata; 2017 in esaurime
2011/14/17	Latricières-Chambertin Grand Cru	Rosso	Secco	quantità limitata; 2011 in esaurimento
2014/17/18	Clos de la Roche Grand Cru	Rosso	Secco	quantità limitata; 2018 in esaurimento
2018	Chambertin Grand Cru	Rosso	Secco	no scheda vino; in esaurimento
2017	Chambertin Grand Cru	Rosso	Secco	no scheda vino; quantità limitata
2014	Chambertin Grand Cru	Rosso	Secco	no scheda vino; in esaurimento
2019	Morey-St-Denis MONOPOLE «Clos des Rosiers » Magnum	Rosso	Secco	quantità limitata
2019	Latricières-Chambertin Grand Cru Magnum	Rosso	Secco	quantità limitata; in casa di legno

LA CESELLATURA DEI CRUS PIÙ PRESTIGIOSI

"Chantal Remy (acompagnata dal 2014 da suo figlio Florian) produce **vini molto classici, pieni di grazia, sensuali, che invecchiano meravigliosamente bene**." - Le guide des meilleurs vins de France 2021
"Lo stile dei vini resta comunque ispirato alla grazia di una **Borgogna d'antan**, senza nessuna preoccupazione relativa alle tecniche enologiche né alle strategie del mercato, ma **fedele a una classicità rispettosa del terroir**. - Vini e Terre di Borgogna
"Seguace di uno stile molto classico, Chantal Remy produce, a partire da vendemmia a grappolo intero, dei vini poco colorati di una notevole finezza e molto scorrevoli. **Con l'età sviluppano una complessità affascinante**." - La Revue du vin de France, dic 2012 / gen 2013
"Con l'aiuto di suo figlio Florian, Chantal Rémy resta fedele allo **stile classico e fuori dalle mode che ha fatto il suo successo**." - Bettane & Desseauve 2022

Morey-St-Denis MONOPOLE « Clos des Rosiers »

Pinot Noir 100%
16 anni
Parte delle uve non diraspate; in barriques (33% nuove) 22 mesi; macerazioni di circa 30 giorni; lieviti indigeni; non filtrato
1.500
5-10 anni
Antipasti, anatra, beccaccia, vitello.
Naso variegato di un'eleganza assoluta, tannino levigato, un magnifico territorio da scoprire!
La femminilità.

Latricières-Chambertin Grand Cru

Pinot Noir 100%
n.d.
Parte delle uve non diraspate; in barriques (33% nuove) 22 mesi; macerazioni di circa 30 giorni; lieviti indigeni; non filtrato.
2.000
20-30 anni
Carni rosse, cacciagione, funghi e se invecchiato è perfetto col cotechino in umido.
Frutto purissimo, tessitura vellutata, sensuale, lungo e persistente, un grande classico.
Lo stile classico.

Clos de la Roche Grand Cru

Pinot Noir 100%
40 anni
Parte delle uve non diraspate; in barriques (33% nuove) 22 mesi; macerazioni di circa 30 giorni; lieviti indigeni; non filtrato.
2.000
20-30 anni
Carni rosse, cacciagione, formaggi a pasta dura.
Ricco, profondo, energico, selvatico, ma sempre nobile ed elegante. Al servizio del territorio.
L'eleganza.

DOMAINE
JEAN-MARC MILLOT
NUITS-SAINT-GEORGES - CÔTE-D'OR - FRANCE

Jean-Marc Millot

30.000
7 ha: Pinot Noir

2020	Savigny-les-Beaune	Rosso	Secco	quantità limitata; ottobre 2022
2020	Côte de Nuits Villages « Aux Faulques »	Rosso	Secco	quantità limitata; ottobre 2022
2020	Côte de Nuits Villages « Les Vaucrain » no solforosa	Rosso	Secco	quantità limitata; ottobre 2022
2020	Vosne-Romanée	Rosso	Secco	qtà limitata; ottobre 2022; esaurito in prenotazione
2020	Vosne-Romanée 1er Cru « Les Suchots »	Rosso	Secco	qtà limitata; ottobre 2022; max 3 bt a cliente
2020	Echézeaux Grand Cru	Rosso	Secco	quantità limitata; ottobre 2022
2020	Clos Vougeot Grand Cru « Grand Maupertui »	Rosso	Secco	quantità limitata; ottobre 2022
2020	Grands Echézeaux Grand Cru	Rosso	Secco	qtà limitata; ottobre 2022; no scheda vino

TRACCIARE IL TERROIR CON DELICATEZZA

"Il 50enne Jean-Marc Millot ha ereditato buona parte del domaine da sua madre, nata a Gouroux, di Flagey-Echézeaux. **La vinificazione è tradizionale, nel miglior senso della parola**: rese basse, usando un po' di raspi, e macerazione da 2 a 3 settimane o più. I vini sono pieni, ricchi e solidi. Il Grands-Echézeaux è maturato in barrique nuove 100% ed è concentrato e proviene da vigne vecchie. Ha bisogno di tempo. (...) **Sarà una futura star, credo**." - Clive Couts, The wines of Burgundy

"... lo stile Millot, **vini leggeri ma meravigliosamente puri, precisi ed eleganti ma, attenzione, di grande autorevolezza di sapore**." - Allen Meadows, Burghound.com

Savigny-Les-Beaune
Pinot Noir 100%
45 anni
Viene dalle parcelle di Les fourches, Dessus des Vermots, Les gollardes. Vendemmia manuale; estrazione leggera; 16 mesi in barrique, nessuna filtrazione.
1.500
10 anni
Roast-beef, padellata di legumi e carni bianche.
Timbro limpidamente sapido, frutto scintillante, sommessa ma chiara l'acidità, irresistibile.
Il sorriso del Pinot nero.

Côte de Nuits Villages « Aux Faulques »
Pinot Noir 100%
60 anni
Vendemmia manuale; estrazione leggera; 16 mesi in barrique, nessuna filtrazione.
2.800
15 anni
Pasta al ragù delicato, braciole in salsa.
Deciso a farsi valere, la rustichezza domata da mano gentile, carattere combattivo.
Il piglio senza esitazione.

Vosne-Romanée
Pinot Noir 100%
30-40 anni
n.d.
1.500
oltre 10 anni
Carni rosse, carni bianche se arrostite, cacciagione.
Naso di spezie e frutta a bacca rossa, note terrose, minerali, grande soavità, eccellente lunghezza.
L'eleganza

Vosne-Romanée 1er Cru « Les Suchots »
Pinot Noir 100%
30-40 anni
Tavola di scelta; barrique di cui 25% nuove.
1.500
oltre 10 anni
Carni rosse, carni bianche se arrostite, cacciagione.
Aromi puri, speziatura, bella tensione, austero ma raffinato. Un classico. Per palati fini.
La discrezione (in gioventù).

Echézeaux Grand Cru
Pinot Noir 100%
30-40 anni
n.d.
5.000
oltre 12 anni
Carni rosse, carni bianche se arrostite, cacciagione.
Ribes rosso, carnoso, terroso. Il marchio dei grandi Borgogna. Splendida la qualità dei tannini.
La speziatura.

Clos Vougeot Grand Cru « Grand Maupertui »
Pinot Noir 100%
30-40 anni
n.d.
2.000
oltre 20 anni
Formaggi a pasta molle, cacciagione, carni piccanti, volatili in salsa.
Vino di razza, bouquet sontuoso, pienezza di sapori, grande precisione del finale.
La struttura.

DOMAINE CHICOTOT
Nuits-Saint-Georges

Georges, Pascale e Clément Chicotot

Esclusiva Italia

25.000
6 ha: Pinot Noir

2021	Bourgogne Pinot Noir	Rosso	Secco	Dicembre 2022
2020	Nuits-St-Georges « Les Charmottes »	Rosso	Secco	quantità limitata
2019/20	Nuits-St-Georges 1er Cru « Les Rues de Chaux »	Rosso	Secco	quantità limitata; 2019 in esaurimento
2019/20	Nuits-St-Georges 1er Cru « Les Vaucrains »	Rosso	Secco	quantità limitata; 2019 in esaurimento
2018/19/20	Nuits-St-Georges 1er Cru « Les Saint-Georges »	Rosso	Secco	quantità limitata; 2018 e 2019 in esaurimento

UNA SOLA REGOLA: LA TRADIZIONE

Al domaine Chicotot l'attenzione alla tradizione permette di ottenere vini rispettosi del territorio di provenienza. Nella maggior parte dei casi si vinifica **senza diraspamento**. Il vino è poi messo in botte per gravità. Massimo 10% di barrique nuove. Fecce nobili per circa 18 mesi. Imbottigliamento **senza filtraggio**.
"i suoi vini tengono sempre di mira **l'esigenza prioritaria della succosità e del piacere di bere**, restando costantemente al riparo da ogni velleità muscolare e iper-estrattiva." - Vini e Terre di Borgogna
"I vigneti sono piccoli ma tutti ben situati e i vini - meticolosamente vinificati da 22 anni da Pascale, la moglie di Georges Chicotot raggiunta da loro figlio Clément - **possono servire da modello di stile**." - Bettane & Desseauve 2022
"Coltiva, vinifica ormai con cura, con una disciplina di cui si credeva incapace, e produce in piccole quantità dei vini di carattere, che sono una delle espressioni più complete dei vini di Nuits-Saint-Georges." - Le guide des meilleurs vins de France 2009

Bourgogne Pinot Noir
Pinot Noir 100%
48 anni
18 mesi barrique sui lieviti; uve non diraspate; non filtrato.
3.000
15 anni
Carni rosse, affettati.
Godibile, goloso, balsamico, sapido. Beva da competizione.
Glu glu glu glu glu.

Nuits-St-Georges « Les Charmottes »
Pinot Noir 100%
53 anni
18 mesi barrique sui lieviti; uve non diraspate; non filtrato.
1.800
25 anni
Agnello, arrosto di vitello ai funghi, formaggi.
Sfumature vegetali, fruttato, selvatico, floreale, speziato, franco.
L'equilibrio.

Nuits-St-Georges 1er Cru « Les Rues de Chaux »
Pinot Noir 100%
42 anni
18 mesi barrique sui lieviti; uve non diraspate; non filtrato.
1.200
30 anni
Anatra arrosto, filetto di manzo alle spezie.
Piccoli frutti rossi e neri, nocciola, spezie, tannino a profusione, dinamico.
La voglia di un secondo bicchiere.

Nuits-St-Georges 1er Cru « Les Vaucrains »
Pinot Noir 100%
66 anni
18 mesi barrique sui lieviti; uve non diraspate; non filtrato.
900
40 anni
Cacciagione, carni in salsa, formaggi strutturati.
Succoso, minerale, terroso, vibrante, complesso, equilibrato. Si può bere giovane, ma la cantina lo esalta.
La tensione del vino.

Nuits-St-Georges 1er Cru « Les Saint-Georges »
Pinot Noir 100%
65 anni
Fermentazione senza lieviti aggiunti; non filtrato ; 18 mesi in barriques di cui 25% nuove.
900
30-40 anni.
Selvaggina marinata, formaggi stagionati.
La gamma aromatica gioca soprattutto sui frutti neri (mirtillo e mora), spezie mischiate alle note più animali di muschio e di pelliccia. Vino potente e complesso.
La mascolinità.

Philippe Colin

Esclusiva Italia

50.000
2 ha: Pinot Noir
7 ha: Chardonnay, Aligoté

2020	Bourgogne Blanc	Bianco	Secco	no scheda vino; esaurito
2020	Saint-Aubin 1er Cru « Les Charmois »	Bianco	Secco	in esaurimento
2020	Chassagne-Montrachet	Bianco	Secco	in esaurimento
2020	Chassagne-Montrachet 1er Cru « Chenevottes »	Bianco	Secco	Ottobre 2022
2020	Puligny-Montrachet 1er Cru « Les Demoiselles »	Bianco	Secco	esaurito
2020	Chevalier-Montrachet Grand Cru	Bianco	Secco	Ottobre 2022

UNA QUESTIONE DI EQUILIBRIO

"una serie di **vini schietti, precisi e puliti che esprimono bene il loro territorio**. Da seguire bene." - La Revue du Vin de France, giugno 2009

"Philippe si iscrive in una tendenza ben constatata in Borgogna: **i vini guadagnano in intensità e in precisione aromatica**." - Bourgogne Aujourd'hui n.88

"intanto ci gustiamo i suoi bianchi, definiti e stilizzati, ma sempre prioritariamente **sensibili alle esigenze della bevibilità rispetto a una ricercatezza stilistica fine a se stessa**." - Camillo Favaro e Giampaolo Gravina, Vini e terre di Borgogna

"**I vini sono raffinati, puri e precisi**, migliorano in individualità di carattere." - Bettane & Desseauve 2013

"**Ormai uno dei valori sicuri in questa denominazione**" - Bettane & Desseauve 2016

Chassagne-Montrachet

Chardonnay 100%
30 anni
Raccolta manuale; 11 mesi circa in barriques di cui circa 20% nuove; leggero filtraggio.
12.000
5-6 anni
Tagliatelle al tartufo d'Alba, frittata al tartufo nero di Borgogna.
Ricchi aromi floreali, espressivi. Puro, fresco e agrumato. Dolce acidità. Elegante. Servire tra 10° e 12°.
La purezza.

Chassagne-Montrachet 1er Cru « Chenevottes »

Chardonnay 100%
55 anni
Raccolta manuale; 11 mesi circa in barriques di cui circa 25% nuove; leggero filtraggio.
6.000
6-8 anni
Volatili in salsa, filetto di trota alle spezie.
Vinoso, puro, opulento ma equilibrato, lungo finale.
La ricchezza.

Puligny-Montrachet 1er Cru « Les Demoiselles »

Chardonnay 100%
45 anni
Raccolta manuale; 13 mesi circa in barriques di cui circa 50% nuove; leggero filtraggio.
600
10 anni
Piatti con fois gras, risotto ai funghi di stagione.
Le vigne, all'interno della parte più nobile del « Le Cailleret », sono il prolungamento naturale del Montrachet e dello Chevalier-Montrachet. Ampio, variegato, puro, incisivo, Grandissima eleganza.
La classe!

Chevalier-Montrachet Grand Cru

Chardonnay 100%
35 anni
Raccolta manuale; 13 mesi circa in barriques di cui circa 60% nuove; leggero filtraggio.
1.300
10-15 anni
Crema di porcini sul fois gras, supreme di fagiano.
Tessitura serica, raffinata. Grande complessità, precisione, lunghezza. Mineralità fredda, densa. Quello che ci si deve attendere da un grande vigneto.
Il prestigio del vigneto.

DOMAINE JOSEPH VOILLOT

Jean-Pierre Charlot

Esclusiva Italia

50.000
12 ha: Pinot Noir

2020	Bourgogne Rouge « Vieilles Vignes »	Rosso	Secco	esaurito
2020	Volnay « Vieilles Vignes »	Rosso	Secco	esaurito
2020	Volnay 1er Cru « Fremiets »	Rosso	Secco	quantità limitata
2020	Volnay 1er Cru « Champans »	Rosso	Secco	quantità limitata
2020	Pommard « Vieilles Vignes »	Rosso	Secco	esaurito
2020	Pommard 1er Cru « Rugiens »	Rosso	Secco	esaurito
2017/20	Pommard 1er Cru « Pézerolles »	Rosso	Secco	quantità limitata
2017/19/20	Pommard 1er Cru « Epenots »	Rosso	Secco	quantità limitata

L'ESSENZIALE

Il Domaine Joseph Voillot nacque a fine Ottocento, e dal 1995 è gestito da Jean-Pierre Charlot, ex courtier e professore di enologia al Lycée Viticole di Beaune e genero di Joseph Voillot. I vigneti si trovano nei comuni di Volnay, Pommard, Meursault e Beaune. Jean-Pierre è essenziale e poco interventista in vinificazione. I suo vini, di impianto classico, manifestano una raffinata personalità aromatica; tersi, lasciano trasparire i terroir rispettivi con estrema naturalezza. Una costante, la decisa intelaiatura tannico-acida, appoggiata su polpa adeguata e piena. Vini rigorosi, ma gioviali e ricchi di succo.

"La breve macerazione, la bassa percentuale di legno nuovo e un'ostilità programmatica a ogni forma di intervento enologico possono farli apparire talvolta un po' scarni e ossuti, ma **il tempo è dalla loro parte e la matrice territoriale si lascia sempre cogliere in trasparenza**." - Camillo Favaro e Giampaolo Gravina, Vini e terre di Borgogna

"Jean-Pierre Charlot, il genero di Joseph Voillot, **produce una serie di pressoché esemplari Volnay e Pommard** da circa 10 ha di vigne. Nelle annate favorevoli, i suoi Volnay Fremiets e Champans, i Pommard Pézerolles e Rugiens (quest'ultimo deliziosamente ricco nelle buone annate) se la battono ad armi pari con vini di Domaine ben più noti." - R. Norman, The Great Domaines of Burgundy

"Jean-Pierre Charlot ha sempre valorizzato uno stile fine ed elegante, senza seguire la moda dei vini concentrati. Poco colorati, con tannini molto raffinati, tutti i suoi vini mostrano una grande intensità e un a grande capacità di invecchiamento." - Le guide des meilleurs vins de France 2021

"A partire dal 1995, la conduzione aziendale è nelle mani del genero Jean-Pierre Charlot […]. Jean-Pierre ha il polso fermo sul timone aziendale (e credeteci, non è il caso di sperimentare quanto fermo sia il suo polso a braccio di ferro), **un talento ed una sensibilità eccezionali**, per tacere del suo lato umano, che in tutta franchezza è stato per noi uno dei collanti principali che - ben più dei pur meravigliosi vini - ci ha tenuti in questi anni avvinti alla Borgogna." - Armando Castagno, "Volnay, eterne architetture", Bibenda 37, giugno 2011

"L'uomo è rispettato, nel paese di Volnay, certo, ma anche in tutta la Côte. Per la sua franchezza, prima di tutto. Non manca mai di segnalare un giovane che "ha iniziato", o un vigneron sconosciuto che ha fatto progressi. Per lui, difendere una certa idea della Borgogna è altrettanto importante che (far) parlare della sua azienda. Rispettato, lo è anche per i suoi vini, e dai migliori tra i suoi pari. Vini carnali, liberi, con colori rubino, insiemi luminosi e ricchi di tutti gli elementi che servono per invecchiare con grazia. Le bottiglie che propone sposano una filosofia della vita piuttosto semplice: il vino è fatto per essere bevuto, in famiglia o con gli amici. Questo è il piacere che cerca di offrire, con vini accessibili, digesti, che si danno senza manierismi. E tanto peggio per quelli che cercano colori scuri, profumi troppo maturi o tannini sovraestratti per essere emozionati… **Qui, non trovate materia eccessiva, solo tantissimo lavoro in vigna, e 'una volta in cantina, è tutto finito'**, come ama ripetere. […] L'affetto che porta ai vini delle "piccole annate" - talvolta condannati ancor prima di esser finiti - rivela l'attrazione per questa fluidità profumata così particolare di cui è capace il "nero". Questa magia che persiste anche quando la materia è evanescente…[…]. Dietro a quel suo aspetto da boscaiolo brontolone, è un po' di amicizia quella che ci versa insieme al suo vino. Meglio per noi. Approfittiamone. Sia dell'uomo sia dei suoi vini." - Frank Sauvey, "Jean-Pierre Charlot l'hédoniste", Le Rouge et le Blanc n° 91, inverno 2008-2009

Bourgogne Rouge « Vieilles Vignes »

Pinot Noir 100%
60 anni
Fermentazione in contenitori di acciaio con sistema di termoregolazione; affinamento in botti da lt. 228, di cui 10% nuove e cuvées di cemento, per 12 mesi.
12.000
5 anni
Aperitivo, zuppe di pesce delicate, verdure.
Dolcezza, morbidezza, terroso, "scuro", sapido e rinfrescante.
Il manuale del Bourgogne "da picnic".

Volnay « Vieilles Vignes »

Pinot Noir 100%
da 23 a 55 anni
Fermentazione in contenitori di acciaio con sistema di termoregolazione; affinamento in botti da lt. 228, di cui 20% nuove, per 18 mesi; blend pre-imbottigliamento per due mesi.
10.000
10 anni
Primi piatti leggeri, carni bianche.
Luminoso, croccante, serico, buona complessità, tannini delicati, fresco, puro.
La succosità.

« Fremiets » Volnay 1er Cru

Pinot Noir 100 %
più di 45 anni
Raccolta manuale e selezione attenta in vigna. Fermentazione tradizionale di 14 giorni, con rispetto verso i lieviti indigeni.
2000 - 2400
4 a 10 anni
Vitello, piccione, bistecca di manzo, anatra.
10 - 20 anni
La fresca saporosità.

Volnay 1er Cru « Champans »

Pinot Noir 100%
52 anni
Fermentazione in contenitori di acciaio con sistema di termoregolazione; affinamento in botti da lt. 228, di cui 40% nuove, per 18 mesi; blend pre-imbottigliamento per due mesi.
6.000
10 - 30 anni
Cacciagione da piuma, paté saporiti, carni speziate.
Tessitura spessa, impeccabile. Ondata tannica matura, finale avvolgente, grande materia, bella restituzione del territorio.
La profondità.

Pommard « Vieilles Vignes »

Pinot Noir 100%
da 48 a 60 anni
Fermentazione in contenitori di acciaio con sistema di termoregolazione; affinamento in botti da lt. 228, di cui 40% nuove, per 18 mesi; blend pre-imbottigliamento per due mesi.
8.000
10 anni
Pollame nobile alla cacciatora, primi piatti con sughi di media untuosità.
Note scure, maturità, buona profondità, il tannino risponde presente, denso. Vivace energia.
La timbrica da Nebbiolo.

Pommard 1er Cru « Rugiens »

Pinot Noir 100%
50 anni
Fermentazione in contenitori di acciaio con sistema di termoregolazione; affinamento in botti da lt. 228, di cui 40% nuove, per 18 mesi; blend pre-imbottigliamento per due mesi.
1.800
15-30 anni
Carni rosse, anche in umido bianco, volatili a carne scura.
Grande intensità aromatica, complessità, in bocca la frutta è purissima e la mineralità accompagna il lungo finale. Classe.
La ferrosa autorevolezza.

Pommard 1er Cru « Pézerolles »

Pinot Noir 100%
60 anni
Fermentazione in contenitori di acciaio con sistema di termoregolazione; affinamento in botti da lt. 228, di cui 40% nuove, per 18 mesi; blend pre-imbottigliamento per due mesi.
1.800
10-20 anni
Primi piatti e carni elaborate con verdure, funghi, spezie fini.
Naso fresco di frutti di bosco, pietra bagnata, cenni ferrosi. Bocca seducente, precisa, intensa, speziata. Finale salino. Armonia.
L'armonia con carattere.

Pommard 1er Cru « Epenots »

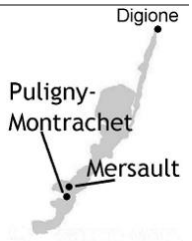
Pinot Noir 100%
48 anni
Fermentazione in contenitori di acciaio con sistema di termoregolazione; affinamento in botti da lt. 228, di cui 40% nuove, per 18 mesi; blend pre-imbottigliamento per due mesi.
1.200
15-30 anni
Carni intense, cacciagione senza umidi, primi piatti con condimenti di carne ricchi.
Grande ricchezza olfattiva, palato carnoso, ricco, tannino imperioso ma non certo graffiante. Dategli un po' di tempo.
La forza tranquilla.

MICHEL BOUZEREAU & fils
PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT
MEURSAULT

Jean-Baptiste Bouzereau

Esclusiva Italia

70.000
2,7 ha: Pinot Noir
9,3 ha: Chardonnay, Aligoté



2020	Bourgogne Blanc	Bianco	Secco	in esaurimento
2020	Meursault « Les Grands Charrons »	Bianco	Secco	in esaurimento
2020	Meursault « Les Tessons »	Bianco	Secco	in esaurimento
2020	Meursault 1er Cru « Les Genevrières »	Bianco	Secco	esaurito; max 6 bt a cliente
2020	Meursault 1er Cru « Les Perrières »	Bianco	Secco	in esaurimento ; max 6 bt a cliente
2020	Puligny-Montrachet 1er Cru « Les Champs Gains »	Bianco	Secco	esaurito; max 6 bt a cliente
2020	Puligny-Montrachet 1er Cru « Le Cailleret »	Bianco	Secco	esaurito; max 6 bt a cliente

UN GRANDE INTERPRETE DI MEURSAULT

"Questo è il migliore dei tanti domaine Bouzereau a Meursault e uno dei migliori del villaggio. Nonostante i pochi studi, l'affascinante Michel Bouzereau, nato nel 1939, si è creato un'eccellente reputazione. Suo figlio, **Jean-Baptiste**, si è unito a lui nel 1991, a 20 anni, con un diploma del liceo vitivinicolo, sotto la sua guida **ed è oggi colui che sta portando il domaine a vertici ancora più alti**." - Remington Norman e Charles Taylor, The Great Domaines of Burgundy

"i suoi bianchi, **di stile classico** (e un po' austero in gioventù) sono **profondi, minerali e pieni nella struttura**." - Francesco Falcone, Enogea n.34

"pulizia, piacevolezza, eleganza e vibrante mineralità sono sempre in primo piano e fanno di questo domaine **un punto di riferimento tra i bianchisti della Côte de Beaune**." - Vini e Terre di Borgogna

"Siamo incantati dalla regolarità e dallo stile preciso dei vini di quest'azienda. **Di buona beva, eleganti e profondi, invecchiano con armonia**. Il domaine possiede piccole vigne su dei bei cru della zona. Jean-Baptiste Bouzereau vinifica i bianchi con grande precisione, adattandosi con facilità al carattere di ogni millesimo. **Ricerca prima di tutto l'eleganza e la purezza**; si incontreranno quindi raramente nei vini le note fortemente grigliate e ridotte che certi appassionati associano a Meursault." - Le guide des meilleurs vins de France 2022

"I vini dell'azienda si allontanano dallo stile oggi prevalente del "grillé di mineralità" per concentrarsi su **uno stile in cui prevalgono eleganza e purezza**." - Bettane & Desseauve 2022

Bourgogne Blanc

Chardonnay 100%
30 anni
Malolattica svolta; barrique di cui 15% nuove; lieviti indigeni; fermentazione dodici mesi in barrique e quattro mesi in vasca.
10.000
5-6 anni
Pesce, crostacei, carni bianche se invecchiato.
Le uve provengono da due vigneti di Meursault, detti Magny e Sous-la-Velle. Citrino, franco, puro, eleganza da village.
La completezza.

Meursault « Les Grands Charrons »

Chardonnay 100%
35 anni
Malolattica svolta; barrique di cui 20% nuove; lieviti indigeni; fermentazione dodici mesi in barrique e quattro mesi in vasca.
10.000
6-9 anni
Pesce, crostacei, carni bianche se invecchiato.
Nocciole, pera, fiori, bella pulizia, finale intenso e vibrante.
L'equilibrio.

Meursault « Les Tessons »

Chardonnay 100%
50 anni
Malolattica svolta; barrique di cui 25% nuove; lieviti indigeni; fermentazione dodici mesi in barrique e quattro mesi in vasca.
3.000
10-12 anni
Pesce, crostacei, carni bianche se invecchiato.
L'eleganza è sempre il timbro di casa Bouzereau. Qui la potenza del territorio è perfettamente domata. Vino raffinato.
La tipicità di Meursault.

Meursault 1er Cru « Les Genevrières »

Chardonnay 100%
25 anni
Malolattica svolta; barrique di cui 25% nuove; lieviti indigeni; fermentazione dodici mesi in barrique e quattro mesi in vasca.
3.000
12-15 anni
Pesce, crostacei, carni bianche se invecchiato.
Delicato, introverso, puro. Vuole essere cercato, e allora si mostra nella sua complessità, si aprono le spezie, avvolge il palato, coinvolge.
Spezie su spezie, come a Marrakech.

Meursault 1er Cru « Les Perrières »

Chardonnay 100%
60 anni
Malolattica svolta; barrique di cui 30% nuove; lieviti indigeni; fermentazione dodici mesi in barrique e quattro mesi in vasca.
2.400
12-18 anni
Pesce, crostacei, carni bianche se invecchiato.
Associa potenza ed eleganza ai massimi livelli, seducente, energico, salino, persistente.
La ricchezza.

Puligny-Montrachet 1er Cru « Les Champs Gains »

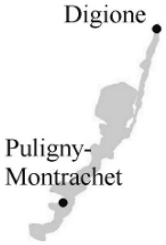
Chardonnay 100%
25 anni
Malolattica svolta; barrique di cui 25% nuove; lieviti indigeni; fermentazione dodici mesi in barrique e tre mesi in vasca.
2.500
10-12 anni
Pesce, crostacei, carni bianche se invecchiato.
Floreale, agrumato, in punta dei piedi, minerale, preciso.
La classe.

BACHELET-MONNOT

Marc et Alexandre Bachelet

Esclusiva Italia

20.000
8 ha: Pinot Noir
6 ha: Chardonnay



2020	Bourgogne Blanc	Bianco	Secco	Quantità limitata ; Novembre 2022
2020	Puligny-Montrachet	Bianco	Secco	Quantità limitata ; Novembre 2022
2020	Puligny-Montrachet 1er Cru « Les Folatières »	Bianco	Secco	Quantità limitata ; Novembre 2022
2018/19	Puligny-Montrachet 1er Cru « Les Folatières »	Bianco	Secco	Quantità limitata ; Novembre 2022
2020	Bâtard-Montrachet Grand Cru	Bianco	Secco	Quantità limitata ; Novembre 2022
2020	Maranges 1er Cru « La Fussieres »	Rosso	Secco	quantità limitata

VINI DI STOFFA DALLA CERTOSINA APPLICAZIONE DI DUE VOLONTÀ

"esiti particolarmente felici nei bianchi, più **freschi e tesi che non intensi e carnosi**." - Camillo Favaro e Giampaolo Gravina, Vini e terre di Borgogna

"**Il firmamento dei vini di Puligny si arricchisce inopinatamente di una nuova stella. I fratelli Marc e Alexandre ce l'hanno fatta in meno di dieci anni, con la loro gamma di vini magnificamente precisi che incensano i grandi terroir dei vini bianchi della côte de Beaune**." - Bettane e Dessauve 2017

"Dal loro primo millesimo, siamo stati sedotti dalla precisione dei loro vini. Questo si conferma con dei 2008 che andranno lontano e che possiedono un timbro ammirevole. **Non mancate le loro superbe cuvées di Puligny-Montrachet**." - La Revue du Vin de France, giugno 2009

Bourgogne Blanc

Chardonnay 100%
da 20 a 55 anni
Fermentazione in legno di 12 mesi di cui il 30% in botti nuove.
4.500 circa
3-5 anni
Pesce grigliato, prosciutto gelatinato. Servire tra 11 e 12°C.
Scorza d'arancia, freschezza, buona struttura, sapido.
La facilità di beva.

Puligny-Montrachet

Chardonnay 100%
da 20 a 50 anni
Fermentazione in legno di 12 mesi di cui il 30% in botti nuove.
4.500
5-8 anni
Pesce e carne con salse, astice, foie gras, formaggi affinati. Servire tra 11 e 12°C.
Vino ampio, fine e rotondo, si caratterizza per le sue note di frutti esotici, fiori bianchi e felce. Sensuale.
La ricchezza.

Puligny-Montrachet 1er Cru « Les Folatières »

Chardonnay 100%
40 anni
Circa 12 mesi in barrique (30% nuove) e 7 mesi in cuvée.
2.100
oltre 10 anni
Fantastico come aperitivo, ottimo con pesci cucinati in levità. Servire tra 11 e 12°C.
Squisita mineralità, fiori, luminoso, anche potente, seducente, lungo.
L'eleganza.

Bâtard-Montrachet Grand Cru

Chardonnay 100%
50 anni
Fermentazione in legno tra i 12 e i 18 mesi, 100% fusti nuovi.
600
oltre 10 anni
Aragoste e astici, foie gras tartufato, formaggi affinati. Servire tra 11 e 12°C.
Un vero Bâtard: nocciola fresca, fiore di vigna, cremoso, equilibrato, lungo, salino, complesso.
La complessità.

Maranges 1er Cru « La Fussieres »

Pinot Noir 100%
60 anni
Circa 12 mesi in barrique (35% nuove) e affinamento in inox.
600 circa
oltre 10 anni
Filet mignon ai funghi, costine di maiale grigliate con salsa, zuppa di salsiccia e legumi.
Rubino intenso, frutta a bacche rosse e nere, ampio, tannini serici.
La frutta a bacca piccola.

DOMAINE DE COURCEL
POMMARD

Gilles De Courcel

Yves Confuron

25.000
8 ha: Pinot Noir

2019	Bourgogne Pinot Noir	Rosso	Secco	Ottobre 2022
2019	Pommard 1er Cru « Grand Clos des Epenots »	Rosso	Secco	quantità limitata
2018/19	Pommard 1er Cru « Rugiens »	Rosso	Secco	quantità limitata; 2018 in esaurimento
2017	Pommard 1er Cru « Rugiens »	Rosso	Secco	in esaurimento

SPROFONDARE NELLA COMPLESSITÀ DI POMMARD

"**Gli equivalenti in Côte de Beaune del domaine de la Romanée-Conti in Côte de Nuits.** Stessa ampiezza e purezza di stile date da vinificazioni a grappolo intero, stessa autorità assoluta nell'espressione del territorio." - Bettane & Desseauve 2013

"Questi sono vini espressivi e succosi, con **valigie di fascino e integrità**." - Sarah Marsh, The Burgundy Briefing, n. 10

"Il domaine fa senza dubbio parte delle referenze della Borgogna per gli amatori di pinot raffinati e di gran razza. Bisogna dire che Yves Confuron e Gilles De Courcel formano un dannato duo di perfezionisti, curando la **viticoltura e le vinificazioni in grappolo intero che esprimono con gioia le sfumature del territorio di Pommard**. Come la maggior parte dei grandi vini, **i cru della maison hanno bisogno di tempo per acquistare tutta la loro nobiltà**." - Le guide des meilleurs vins de France 2022

Bourgogne Pinot Noir
Pinot Noir 100%
40 anni
Matura in barriques (33% nuove) tra 18 e 23 mesi; macerazioni di circa 30 giorni; lieviti indigeni; non filtrato.
n.d.
10-15 anni
Con la cacciagione è perfetto.
Il vino potrebbe portare la denominazione Pommard, ma l'attenzione maniacale per la qualità porta a una selezione spietata. Il vino è ricco, profondo, e nobile. Temperatura di servizio intorno ai a 16 ° C.
L'insospettata nobiltà.

Pommard 1er Cru « Grand Clos des Epenots »
Pinot Noir 100%
60 anni
Matura in barriques (33% nuove) tra 18 e 23 mesi; macerazioni di circa 30 giorni; lieviti indigeni; non filtrato.
15.000
20-30 anni
Quando un vino è grande diventa interessante anche fare provocazioni ma con la selvaggina piumata si esalta.
Vinificato a grappolo intero. Tabacco, fragoline di bosco e rosa antica. Bouquet sontuoso. Tessitura monumentale, profondo, lungo. Non teme il lungo invecchiamento. Anzi.
La profondità.

Pommard 1er Cru « Rugiens »
Pinot Noir 100%
50 anni
Matura in barriques (33% nuove) tra 18 e 23 mesi; macerazioni di circa 30 giorni; lieviti indigeni; non filtrato.
4.000
20-30 anni
Carni rosse con preparazioni importanti, anche umidi. Arrosto morto lardellato.
Grande architettura. Tensione e mineralità. Sanguigno e tannico come ci si aspetta da un Rugiens, ma che tannino! E sul finale i muscoli lasciano spazio alla grazia, all'eleganza, alla nobiltà. Maestoso.
L'esplosione gustativa.

Catherine & Claude MARÉCHAL Vignerons

Claude e Catherine Maréchal

Esclusiva Italia

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

2019	Bourgogne « Cuvée Gravel »	Rosso	Secco	
2018	Savigny-lès-Beaune « Vieilles Vignes »	Rosso	Secco	
2019	Volnay	Rosso	Secco	
2018	Pommard « La Chanière »	Rosso	Secco	
2020/21	Bourgogne « Cuvée Antoine »	Bianco	Secco	2021 a esaurimento 2020

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.

Bessin-Tremblay

Jean-Claude Bessin

Esclusiva Italia

55.000
12 ha: Chardonnay
** In conversione Bio **

2020	Chablis	Bianco	Secco	tappo Diam; esaurito
2020	Chablis « Vieilles Vignes »	Bianco	Secco	quantità limitata
2020	Chablis « Montmains » 1er Cru	Bianco	Secco	quantità limitata
2020	Chablis « La Fourchaume » 1er Cru	Bianco	Secco	quantità limitata
2020	Chablis « La Forêt » 1er Cru	Bianco	Secco	quantità limitata
2020	Chablis « La Fourchaume - La Pièce au Comte » 1er Cru	Bianco	Secco	quantità limitata
2020	Chablis « Valmur » Grand Cru	Bianco	Secco	quantità limitata

NATURALMENTE CHABLIS

"Lo stile aziendale è preciso e piuttosto spontaneo, dettato dalla **sobrietà**." - Samuel Cogliati, Borgogna Chablis e Grand Auxerrois

"Un approccio poco interventista, delle fermentazioni con **lieviti indigeni** e dei lunghi affinamenti sui lieviti hanno a poco a poco permesso ai vini di guadagnare densità e polpa, sempre restando di una **mineralità rimarchevole**." - Le guide des meilleurs vins de France 2021

"lo stile interpretativo solitamente, al di là delle differenze tra cru, **riesce a coniugare le peculiarità dei vini di Chablis con delicatezza, tenerezza, compostezza, rigore formale da un lato e naturalezza dall'altro, teorizzando la propria idea di vino, tutta centrata su un equilibrio raccolto**." - Mauro Erro, Il viandante bevitore, nov 2015

"**Azienda tra le più interessanti di Chablis**... La vinificazione in botti e cuvée si mette al servizio dell'uva, **mai un tocco legnoso in questi vini che invecchiano alla perfezione**, con una tensione vibrante que perdura nei finali." - Bettane & Desseauve 2022

Chablis

Chardonnay 100%
da 18 a 40 anni
Vendemmia tardiva, fermentazione alcoolica e malolattica a temperatura controllata. Affinamento in tini e fusti per 15 mesi prima di essere imbottigliati.
23.000
3-4 anni
Frutti di mare, pesce, salumi, formaggi e asparagi. Servire a 11-12°C.
Vino dotato di note fruttate con finale minerale che si sviluppano in rapida successione.
La naturalezza.

Chablis « Vieilles Vignes »

Chardonnay 100%
da 40 a 55 anni
Malolattica completa; successivamente riposa in cuvée di cemento dai sei agli otto mesi sulle fecce nobili; lieviti indigeni.
30.000 circa
6 -10 anni
Pesce, in particolare frutti di mare e sushi, piatti speziati nelle annate più fruttate; anche salumi decisi.
Uno Chablis che tratta i Premier Cru da suoi pari. Tipica frutta chiara, densità, equilibrio.
Il brivido di una carezza.

Chablis « Montmains » 1er Cru

Chardonnay 100%
35 anni
Fermenta in tini inox e in barrique; malolattica completa; riposa 18 mesi sulle fecce nobili; lieviti indigeni.
23.000
8-10 anni
Frutti di mare, pesce, salumi, formaggi e asparagi. Servire a 11-12°C.
Vivace, minerale, citrino. Equilibrato, puro, con finale minerale e fresco; aroma di tiglio, mandorla e burro fresco.
La purezza.

Chablis « La Fourchaume » 1er Cru

Chardonnay 100%
35 anni
Fermenta in tini inox e in barrique; malolattica completa; riposa dai 6 agli 8 mesi sulle fecce nobili; lieviti indigeni.
8.000
10 anni
Pesci in salsa (filetto di salmone, rombo all'aceto).
Maturo, grasso, vivace, molto minerale sul finale.
Serico e floreale.

Chablis « La Forêt » 1er Cru

Chardonnay 100%

40 anni

Cuvée in acciaio inox e in barrique; malolattica completa; circa 10 mesi sulle fecce nobili; lieviti indigeni.

8.000

10 anni

Pesci importanti, frutti di mare, carni bianche anche con salse. Servire a 12°.

La Forêt fa parte del vigneto Montmains. Possono richiedere questo nome alcune tra le parcelle più alte, le più pregiate del Cru. Iodato e salino, teso, pulito, energico.

L'eleganza.

Chablis « Valmur » Grand Cru

Chardonnay 100%

50 anni

Cuvée di cemento e in barrique; malolattica completa; riposa dai 6 agli 8 mesi sulle fecce nobili; affinamento in bottiglia prolungato; lieviti indigeni.

6.000

7-12 anni

Crostacei, carni bianche, faraona farcita e, se il vino è invecchiato, pollo di Bresse alla crema.

Cremoso, serico, leggero, quasi femminile. Ha molta eleganza e distinzione.

La profondità.

Chablis « La Fourchaume - La Pièce au Comte » 1er Cru

Chardonnay 100%

da 60 a 69 anni

Fermenta in tini inox e in barrique; malolattica completa; riposa 18 mesi sulle fecce nobili; lieviti indigeni.

8.000

10 anni e oltre

Pesce spada in salsa di senape, paccheri al ragù di crostacei, cacciucco.

Il terroir gli dona eleganza, note floreali e iodate, un lato sensuale e affascinante. La bocca è potente e di grande persistenza.

La lunghezza.

DOMAINE CHRISTIAN MOREAU
PÈRE & FILS
À CHABLIS DEPUIS SIX GÉNÉRATIONS

Christian e Fabien Moreau

Esclusiva Italia

80.000
11,8 ha: Chardonnay
** Coltura Biologica **

2021	Chablis	Bianco	Secco	Tappo DIAM; qtà limitata; ottobre 2022
2021	Chablis Vaillon 1er Cru	Bianco	Secco	Tappo DIAM; qtà limitata; ottobre 2022
2021	Chablis Vaillon « Cuvée Guy Moreau » 1er Cru	Bianco	Secco	Tappo DIAM; qtà limitata; marzo 2023
2021	Chablis Les Clos Grand Cru	Bianco	Secco	Tappo DIAM; qtà limitata; marzo 2023
2020	Chablis Les Clos Grand Cru	Bianco	Secco	Tappo DIAM ; in esaurimento

INCONFONDIBILMENTE CHABLIS

"Christian e suo figlio Fabien hanno messo l'accento sulla viticoltura: lavoro dei suoli, riorganizzazione della superficie fogliare e ben inteso, vendemmie manuali, con una conversione all'agricoltura biologica, attualmente in corso. Le vinificazioni con i lieviti indigeni preservano le **espressioni taglienti dei vini dell'azienda**, che dispone di un favoloso patrimonio di vigne. **Una gamma di vini assolutamente splendida che ci porta ad assegnare le quattro stelle a questa azienda**!" - Bettane & Desseauve 2017

"Moreau e suo figlio hanno portato il Domaine Christian Moreau Père & Fils a essere una delle migliori produzioni di Chablis della regione [...] Dal 2008 le fermentazioni sono condotte usando lieviti indigeni [...] '**I lieviti non selezionati portano comlessità ai vini**,' spiega Fabien 'ci sono quattro o cinque lieviti che fanno la fermentazione alcolica - uno parte, un altro finisce, e ce ne sono altri che lavorano nel mezzo." - Bruce Sanderson, Wine Spectator, 30 set 2016

"I vini mostrano **un profilo preciso e teso**, con un timbro tecnico ma non tecnicistico." - Samuel Cogliati, Borgogna Chablis e Grand Auxerrois

"Il vigneto è condotto con cura e vendemmiato manualmente. Le vinificazioni sono sempre più fini e precise. Il legno è usato parzialmente, mai in eccesso, cosa che conserva la brillantezza del frutto e lo rende **vellutato ed elegante in entrata di bocca**." - Le guide des meilleurs vins de France 2022

Chablis
Chardonnay 100%
47 anni
Raccolto a mano; tavola di scelta; pressa pneumatica; in acciaio per 10 mesi.
50.000 circa
4-8 anni
Aperitivo, frutti di mare.
Fresco e nervoso, pieno di frutta, sentori iodati, bell'equilibrio.
La pienezza.

Chablis Vaillon 1er Cru
Chardonnay 100%
56 anni
Raccolto a mano; tavola di scelta; pressa pneumatica; in acciaio 65% e in barriques 35% (10% nuove) per 6 mesi.
25.000
5-10 anni
Pesci, anche con salse, carni bianche in genere.
Citrino, succoso, delicatamente salino, centro bocca compatto, raffinato.
La gioia di bere.

Chablis Vaillon « Cuvée Guy Moreau » 1er Cru
Chardonnay 100%
77 anni
Raccolta a mano. Fermentazione con lieviti indigeni, 60% delle uve fermentano a temperatura controllata in vasche di acciaio e 40% in botti per un periodo di 6 mesi. Svolge la malolattica.
3500
6-15
Primi piatti con verdure, omelette ricche.
Diretto, agile ma saldo, importante, grande verve e un pizzico di forza.
Il caratterino.

Chablis Les Clos Grand Cru
Chardonnay 100%
tra 40 e 65 anni
Raccolto a mano; tavola di scelta; pressa pneumatica; in acciaio 65% e in barriques 35% (10% nuove) per 6 mesi.
15.000
8-20 anni
Crostacei, cucina asiatica, formaggi di capra.
Intenso, ricco e corposo, aromi muschiosi e minerali, citrino, salino, iodato.
Le note marine.

Domaine des
TERRES DOREES

Jean-Paul Brun

Esclusiva Italia

200.000
17 ha: Gamay, Pinot Noir
3 ha: Chardonnay

	« FRV 100 »	Rosato	Demi-sec	metodo ancestrale
2021	Beaujolais « L'Ancien »	Rosso	Secco	
2021	Morgon	Rosso	Secco	
2020/21	Moulin à Vent	Rosso	Secco	2021 a esaurimento 2020
2021	Beaujaoulais « Blanc Classic »	Bianco	Secco	

IL MIRACOLO DELLA PUREZZA

"Difficile come la semplicità. **Ci vogliono grande maestria e padronanza tecnica per fare un grande vino fruttato**: niente di più difficile che imprigionare gli aromi più saporiti di un'uva matura... **preservando la loro purezza**" - Viticoltore dell'anno, produttore di vini « de plaisir », Bettane & Desseauve 2008

"Qui **l'identità dei territori è tanto forte quanto la digeribilità dei vini**, nei quali si ritrova la stoffa vellutata del vinificatore" - Le guide des meilleurs vins de France 2022

"Jean-Paul Brun dimostra ogni anno che è un grande vinificatore e questo da oltre 30 anni! In **uno stile borgognone, dove il Gamay 'pinoteggia'...**" - Bettane & Desseauve 2020

« FRV 100 » Demi-sec

Gamay 100%
20 anni
Fermentazione su lieviti indigeni bloccata sui 6°; rifermentazione in bottiglia fino ai 7,5°; no dosaggio.
80.000
2 anni
Da bere freddo (6°) all'aperitivo, oppure con dessert alla frutta, macedonia, gelati alla frutta, salumi, terrine. E col Parmigiano non sfigura.
Il metodo ancestrale esiste dalla notte dei tempi. Bolla rinfrescante, naturalezza, una delizia fruttata.
Viene voglia di berlo anche senza avere sete.

Beaujolais « L'Ancien »

Gamay 100%
45 anni
Inerbimento dei vigneti; lavoro del suolo con prodotti naturali; botti grandi e cemento; nessuna macerazione carbonica.
50.000
5-7 anni
Salumi, grigliate, carni rosse, cacciagione.
Terreno argillo-calcareo. Vinificazione Borgognotta. Temperatura di servizio 15°. Vibrante, minerale, fragrante, strutturato come un borgogna, tannini raffinati.
La salinità.

Morgon

Gamay 100%
55 anni
Diraspamento totale; barrique di 4° o 5° passaggio; imbottigliato a inizio estate; nessuna macerazione carbonica.
15.000
6-7 anni
Salumi, grigliate, carni rosse, cacciagione.
Territorio granitico, sabbioso, molto povero, "quasi roccia" ammuffita che si sfalda. Vinificazione Borgognotta. Fatelo invecchiare e avrete il vero Morgon. Temperatura di servizio 13°. Fruttato, fresco, sempre in tensione.
Il cambio di marcia in bocca.

Moulin à Vent

Gamay 100%
50 anni
Diraspamento totale; barrique di 4° o 5° passaggio; imbottigliato in estate; nessuna macerazione carbonica.
15.000
8-10 anni
Carni rosse, cacciagione, formaggi importanti.
Colore porpora di una grande profondità, bella eleganza di aromi di frutta a bacca nera, di spezie, di sottobosco. Si apprezza già in gioventù oppure dopo un affinamento di cinque o sei anni. Un grande vino di un grande territorio. Temperatura di servizio 14°. Purezza di frutto, charme, velluto. Molto armonico.
La completezza.

Beaujolais « Blanc Classic »

Chardonnay 100%
20-50 anni
Cisterna in acciaio inox e cemento, Batonnage
Fermentazione a bassa temperatura
40.000
2-3 anni
Aperitivo, pesce di fiume e formaggi.
Giallo paglierino. Parata di aromi floreali e fruttati molto freschi. Sul palato scorre elegante e leggiadro. Finale che strappa un sorriso.
Golosissimo!

Le Vieux Télégraphe

Frédéric e Daniel Brunier

Esclusiva Italia

230.000
65 ha: Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah, Cinsaut
5 ha: Clairette, Grenache Blanc, Roussanne, Bourboulenc
** Coltura Biologica **

2020/21	Châteauneuf du Pape Blanc « la Crau »	Bianco	Secco	2021 a esaurimento 2020
2019/20	Châteauneuf du Pape Rouge « la Crau »	Rosso	Secco	2020 a esaurimento 2019
2019/20	Châteauneuf du Pape Rouge « la Crau » Magnum	Rosso	Secco	in cassetta di legno; 2020 a esaur. 2019
2020	Châteauneuf du Pape Rouge « Télégramme »	Rosso	Secco	
2019/20	VIGNOBLES BRUNIER Vaucluse « Le Pigeoulet »	Rosso	Secco	2020 a esaurimento 2019

IL RESPIRO DEL TERROIR

"**Eleganza aristocratica e territorio** in questo caso sono più che semplici parole, soprattutto pensando che si tratta di 250mila bottiglie prodotte da uve provenienti da un'unica zona, **il Plateau de la Crau**, di 65 ettari." - Gambero Rosso, ottobre 2007

"Questa splendida proprietà di Bédarrides della famiglia Brunier **è uno dei cru maggiori della denominazione**: dispone di un vasto vigneto di un solo proprietario, interamente situato sul **Plateau de la Crau** e produce dei vini di una qualità rimarchevole. Il rosso è uno dei più completi della denominazione, in uno stile saggiamente regolato dai Brunier, che non privilegia la potenza malgrado la generosità in alcool, ma al contrario **l'equilibrio e la finezza.**" - Bettane & Desseauve 2022

"Uve diraspate poco o niente, affinate in vecchie botti, danno vini ricchi, che hanno bisogno di un lungo invecchiamento per dissipare tutta la loro energia. Poi, ritrovano tutta **la mineralità di questo superbo territorio**." - Le guide des meilleurs vins de France 2022

Châteauneuf du Pape Blanc « la Crau »

Clairette 40%, Grenache Blanc 30%, Bourboulenc 15%, Roussanne 15%
38 anni
Vendemmia manuale; fermentazione 60% acciaio 40% barrique; lieviti autoctoni; affinamento parte in botti da 600 lt, parte in barrique, parte in cemento; imbottigliato dopo 9 mesi.
25.000
10-15 anni
Zuppe di pesce in bianco, carni bianche anche arrosto.
Vino di razza, profondo, mineralità agrumata, classe.
La grande capacità di migliorare invecchiando.

Châteauneuf du Pape Rouge « la Crau »

Grenache 65%, Mourvèdre 15%, Syrah 15%, Cinsaut 5%
50 anni
Vendemmia manuale, fermentazione in acciaio inox; malolattica svolta; lieviti autoctoni; 9 mesi in cemento e tra 8 e 12 mesi in botti da 50 a 70 hl; non filtrato.
200.000
15-20 anni
Carni rosse, arrosti, formaggi, paté d'oca, cervo, gran pezzo al forno. Se invecchiato è perfetto per ascoltare la Carmen di Bizet.
Uno dei vini che hanno fatto la storia di Châteauneuf-du-Pape. La complessità di un grande territorio ("la Crau") è qui tessuta mirabilmente. Sottile, equilibrato, profondo, tannino solido e raffinato.
La profondità.

Châteauneuf du Pape Rouge « Télégramme »

Grenache 80%, Syrah 10%, Mourvèdre 6%, Cinsaut 4%
30 anni
Vendemmia manuale, fermenta circa 25 giorni in acciaio; pressa pneumatica e fermentazione malolattica; 10 mesi in cemento e 6 mesi in botti grandi; leggero filtraggio.
100.000
5-8 anni
Carni rosse, arrosti, formaggi, serate in compagnia.
Bacche rosse fresche, aromi di "garrigue', succoso, dinamico, invitante.
La succulenza.

VIGNOBLES BRUNIER Vaucluse « Le Pigeoulet »

Grenache 80%, Syrah 10%, Carignan 5%, Cinsault 5%
25 anni
Vendemmia manuale; da 10 a 15 giorni in cemento; malolattica svolta; affina 50% in foudre e 50% in acciaio.
75.000
2-3 anni
Grigliata mista, pasta con melanzane, verdure ripiene di carne, caponata.
Tanta frutta rossa, spezie. Bella vena minerale. Eccellente equilibrio. Mette di buonumore!
A una temperatura di 15° si esprimerà al meglio.
La bevibilità.

Frédéric Brunier

Daniel Brunier

Esclusiva Italia

80.000
25 ha: Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Clairette

2017/18	Gigondas « Les Racines »	Rosso	Secco	2018 a esaurimento 2017
2021	Vin de France « Au Petit Bonheur » (blanc de noirs !!)	Rosato	Secco	

INVECCHIARE MIGLIORANDO

Il nome del luogo detto "Pallières" ha le sue origini nella parola "palier" che si riferisce ai diversi livelli esistenti tra i filari di viti piantati nel sito. Ma il termine "Pallières" a cui si fa riferimento si riferisce anche a un'altra cosa: si tratta del frutto di questo particolare terreno e dei relativi risultati ottenuti fin dal 1999. Dal 2007 la produzione ha diviso la vecchia cuvée in due: Les Racines (le vigne più vecchie) e Les Terrasses du Diable (le vigne più alte).

"Les Pallières, magnifica tenuta del Gigondas, è situata in terrazzamenti sotto il Dentelles de Montmirail. **Il vino si esprime in uno stile profondo, strutturato e senza pesantezza**." - Le guide des meilleurs vins de France 2022

"il Gigondas è un cru dove la rusticità è difficile da domare, la finezza e la profondità sono più complicate da trovare rispetto agli Châteauneuf du Pape. **Ma sono proprio questa tensione e quest'austerità che mi seducono nel Gigondas**." - Revue du Vin de France, nov 2016

"Queste ricercate bottiglie soggiornano in foudre, dove disegnano **la loro tessitura così curata**." - Bettane et Desseauve 2018

Gigondas « Les Racines »

Grenache Noir 80%, Syrah 10%, Mourvèdre 5%, Cinsault 5%
65 anni
Non diraspato; fermentazione tradizionale da 15 a 20 giorni in cemento a temperatura controllata; pressa pneumatica e fermentazione malolattica completa; lieviti autoctoni; il vino viene tenuto 8 mesi nel cemento ed è poi messo in botti per un periodo che varia tra 6 e 8 mesi; imbottigliato non filtrato tra 18 e 20 mesi.
40.000
10-15 anni
Carni rosse grigliate, arrosti, formaggi, lumache, cacciagione, divano davanti al camino. Servire a 17°.
Vino di grande struttura, aristocratico, profondo, con splendidi aromi di spezie. In bocca lascia una sensazione di opulenza.
La profondità.

Vin de France « Au Petit Bonheur »

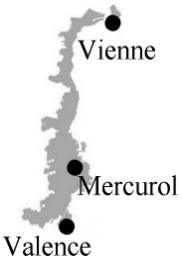
Grenache Noir 30%, Cinsault 30%, Clairette 40%
dai 35 ai 65 anni
Raccolta manuale; affinamento in demi-muids da 650 litri; imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia e leggermente filtrato.
12.000 c.a.
10 anni
Risotto agli asparagi, carbonara di mare, salmone grigliato con salsa al prezzemolo, anguille in umido, scaloppine ai funghi.
In sé racchiude tutta l'eleganza, la freschezza e la pienezza di "Les Pallières".
Blanc de noirs!

Yann Chave

Yann Chave

Esclusiva Italia

83.000
17 ha: Syrah
0,8 ha: Marsanne, Roussanne
** Coltura Biologica **



2020/21	Crozes-Hermitage Rouge	Rosso	Secco	2021 a esaurimento 2020
2020	Crozes-Hermitage Rouge « Le Rouvre »	Rosso	Secco	quantità limitata
2020	Hermitage Rouge	Rosso	Secco	quantità limitata

IL SYRAH A CASA SUA

L'azienda produce i suoi vini ispirandosi alla tradizione. Utilizza solo concimi organici. Nessun erbicida. Nessun fungicida anti-muffa. I trattamenti in vigna sono riservati alle emergenze. I lieviti utilizzati sono quelli autoctoni, al fine di esaltare l'espressione del territorio.

Yann privilegia nei suoi vini la ricerca di finezza ed eleganza. Vini dunque capaci di accostarsi discretamente ai piatti - come si dice in Francia "**vins de gastronomie**". **Non potenza, ma equilibrio**; e quando l'equilibrio sposa la complessità, ecco che ci avviciniamo ai grandi vini.

"Più gli anni passano, più **i vini si dirigono verso uno stile naturale**. Il frutto prende il primo posto, le tessiture sono digeribili e il piacere rinfrescante e rinvigorente. Ma attenzione, sono vini veri, con equilibrio alcolico e dei tannini grassi e speziati." - Gault Millau 2010

"I vini hanno guadagnato in personalità, in intensità, **privilegiando l'espressione naturale del frutto e del territorio**, tanto in rosso quanto in bianco." - Le guide des meilleurs vins de France 2022

Crozes-Hermitage Rouge

Syrah 100%
20 anni
Vendemmia manuale; diraspamento totale; 20% demi-muids (600 lt), 80% acciaio; lieviti autoctoni.
52.000
5 anni
Pollo al curry, pizze strutturate, salumi.
Frutta nera, cacao, strati minerali, pepe bianco. Eccellente maturità. Finale preciso e bella lunghezza.
L'ampiezza del retrogusto.

Crozes-Hermitage Rouge « Le Rouvre »

Syrah 100%
30 anni
Vendemmia manuale; diraspamento totale; 100% demi-muids (600 lt); lieviti autoctoni.
23.000
8-10 anni
Costolette d'agnello, filetto al pepe, fagiano arrosto, stracotto di guancia.
Grande maturità. Denso ma di grande digeribilità. Il fumé come marchio del Rouvre, tannini di bella stoffa. Schietto ed equilibrato.
L'equilibrio.

Hermitage Rouge

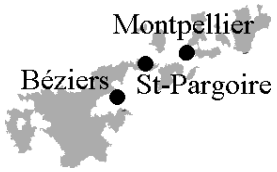
Syrah 100%
25 anni
Vendemmia manuale; rese max di 35 hl/ha; diraspamento totale; 100% demi-muids (600 lt) nuovi; lieviti autoctoni.
7.000
15-20 anni
Stufati, capriolo alla nocciola, formaggi saporiti.
Potenza e concentrazione ben gestite. Frutta nera e cioccolato.
La persistenza.

Domaine Peyre Rose

Marlène Soria

Esclusiva Italia

30.000
21 ha: Syrah, Mourvedre, Grenache
4 ha: Rolle, Roussanne, Viogner, Terret, Ugni Blanc, altri
** Coltura Biologica **



2012	« Les Cistes » Vin de France	Rosso	Secco	quantità limitata
2011	« Les Cistes » Vin de France	Rosso	Secco	in esaurimento
2010	« Clos des Cistes » Coteaux du Languedoc	Rosso	Secco	in esaurimento
2006/07/08	« Clos des Cistes » Coteaux du Languedoc	Rosso	Secco	in esaurimento
2004	« Clos des Cistes » Coteaux du Languedoc	Rosso	Secco	in esaurimento
2012	« Belle Léone » Vin de France	Rosso	Secco	quantità limitata
2011	« Belle Léone » Vin de France	Rosso	Secco	in esaurimento
2005	« Syrah Léone » Coteaux du Languedoc	Rosso	Secco	in esaurimento
2005	« Oro » Coteaux du Languedoc	Bianco	Secco	in esaurimento

SBALORDIRSI E SCONVOLGERSI CON VINI UNICI

"**I vini non hanno niente di equivalente né in Languedoc né altrove**. Spesso l'ingresso in bocca può lasciare disorientati; poi tuttavia il finale incredibilmente complesso s'impossessa della bocca e ne fa capire **la folle originalità**." - Bettane & Desseauve 2017
"Macerazioni intense, lunghi affinamenti in bottiglia, **c'è qualcosa di brutale e primitivo in loro**." - The New France, Andrew Jefford
"L'opera di Marlène Soria è unica in Languedoc. I vini sono indissociabili dalla volontà e dal carisma della loro creatrice. **Misteriosi, magici, talvolta inspiegabili, mostrano un'unità stilistica e una capacità d'invecchiamento rarissime**" - Le guide des meilleurs vins de France 2022
"LA STREGA NERA DI SAINT-PARGOIRE - Questa sezione è dedicata alla migliore, alla più eccentrica e indomita 'vigneronne' di tutto il Languedoc: Marlène Soria... Dal 1983 ha piantato un totale di 21 ettari di vigna sopra i terreni più incolti che ha tentato di addomesticare con scavatrici e dinamite. I ceppi non avevano scelta: o si adattavano alla povertà del suolo, o vi morivano... **Ciò che possiamo oggi degustare, nella sua tortuosa cantina, tra il ronzio dei generatori elettrici, è certamente una delle cose più folli che esistono nel mondo del vino. "Cistes" e "Syrah Léone" sono i nomi delle due cuvée: due mostri di intensità e spessore, il puro e autentico sangue della terra...** Rese di 18 hl. per ettaro sono qualcosa di naturale che Marlène sogna di aumentare a 20 hl. per ettaro 'perché mi tornino i conti'. Mentre i fanatici del mondo intero si disputano ogni bottiglia della sua piccola produzione..." - Vinum, Rolf Bischel

« Clos des Cistes » Coteaux du Languedoc

Syrah 85%, Grenache 15%
30 anni
Macerazioni lunghe; fermentazione in cemento per il 70% circa e il restante in botti da 35 hl; non filtrato.
10.000
15-20 anni
Carni rosse pregiate, cacciagione, piatti a lunga cottura, meditazione. Scaraffare alcune ore prima, se possibile.
Vino che complica la vita ai degustatori. Superba personalità. Affascinante. Brutale e carezzevole. Un tuffo negli abissi.
Una profondità vertiginosa, per acrobati, circense.

« Syrah Léone » Coteaux du Languedoc

Syrah 90%, Mourvèdre 10%
30 anni
Macerazioni lunghe; fermentazione in cemento per il 70% circa e il restante in botti da 35 hl; non filtrato.
12.000
15-20 anni
Cacciagione piumata, lepre, cinghiale, fois gras cotto, meditazione. Scaraffare un paio di ore prima, se possibile.
Esplosione di aromi, stoffa superba, sanguigno, tannino di prima categoria.
Una complessità radiosa.

« Oro » Coteaux du Languedoc

Rolle 60%, Roussanne 35%, Viognier e altri 5%
30 anni
Non diraspato; fermenta in inox; lieviti indigeni; oltre 10 anni in vasche di acciaio e cemento; non filtrato.
2.000
oltre 10 anni
Prosciutti stagionati, volatili, crostacei, pesci in salsa, serate tra "nerd" del vino. Scaraffare. Non servire sotto i 12°.
Balsamico, speziato resinoso, sussurrato e profondo al contempo. Un vino da assaggiare almeno una volta nella vita.
Immenso.

Gérard e Lionel Gauby

75.000
28 ha: Carignano, Mourvedre, Grenache, Syrah
12 ha: Muscat, Grenache Blanc, Grenache Gris, Carignano Blanc, Maccabeu, Viognier, Chardonnay
** Coltura Agrobiologica **

2020/21	« Calcinaires » Côtes du Roussillon Villages	Rosso	Secco	tappo Nomacorc ; 2021 a esaurim. 2020
2019/20	« Vieilles Vignes » Côtes du Roussillon Villages	Rosso	Secco	2020 a esaurimento 2019
2017	« La Foun » CDR (Carignano prefill.120 anni)	Rosso	Secco	cassa legno da 6 bt; no scheda vino
2019/20	« Muntada » Côtes du Roussillon Villages	Rosso	Secco	cassa legno da 6 bt; quantità limitata
2021	« Calcinaires » Vin de Pays des Côtes Catalanes	Bianco	Secco	tappo Nomacorc
2021	« La Jasse » Vin de Pays des Côtes Catalanes	Bianco	Secco	tappo Nomacorc
2020	« Vieilles Vignes » Vin de Pays des Côtes Catalanes	Bianco	Secco	
2020	« Coume Gineste » Vin de Pays des Côtes Catalanes	Bianco	Secco	cassa legno 6 bt; quantità limitata

LA DIFFICILE ARTE DELLA NATURALEZZA

Ghislaine, Gérard e Lionel Gauby conducono il domaine, una quarantina di ettari lavorati in biologico dal 1996 e quindi in agrobiologia dal 2001. **L'ecologia è un pensiero onnipresente e permanente**, con lo scopo di preservare l'ambiente. **Le vigne sono lavorate e trattate solamente con prodotti naturali, con piante e con l'acqua piovana recuperata durante l'annata**. Quanto alle rese, i suoli calcarei sedimentari a nord e scistosi a sud danno **rese naturalmente basse tra i 15 e i 20 hl per ettaro**. In cantina si usano lieviti indigeni, senza enzimi aggiunti, senza acidificare e senza aggiungere zuccheri. Un lavoro che dona **vini puri, di grande razza e da grande invecchiamento** che faranno epoca.

"Ho studiato con rigore la biodinamica dal 2000 al 2004, poi ho capito che applicata come si deve a Calce non ha senso. Bisogna essere precisi! Fosse stato qui, **Steiner avrebbe detto cose diverse: lui si riferiva ad ambienti ricchi di umidità per diffondere energia, noi invece siamo carichi di elementi ossidativi. Sole e vento… non puoi fare la biodinamica sulla polvere.** La biodiversità, quella serve. A me interessa che sugli alberi continuino a fare i nidi le pernici." - Lionel Gauby intervistato da Giampiero Pulcini, Le Ginestre di Gauby, Accademia degli Alterati, 21 ago 2017

"**Gérard Gauby, assecondato dal figlio Lionel, ha innalzato la sua produzione nel firmamento dei vini del Roussillon al punto da farne un mito**. Nel comune di Calce, che possiede a nostro avviso tra i migliori territori del Roussillon, elaborano vini di grande purezza e delicatezza, concentrati ma senza pesantezza." - Bettane et Desseauve 2022

"Un produttore che da qualche anno è **sulla bocca di tutti i bevitori più esigenti**: Gérard Gauby." - Francesco Falcone, Enogea 48, apr/mag 2013

"… **uno stile di vini rossi e bianchi tesi e digeribili, che gli apportano numerosi ammiratori.** Mai esente da rischi, questa ricerca permanente, che negli anni, sotto l'impulso di Lionel, ridona la priorità all'espressività e alla generosità del frutto, rivela la complessità del variegato terroir di Calce. Attraverso **un lavoro instancabile dei suoli e della vigna**, ma anche con il reimpianto di numerose specie arboree ai bordi delle vigne, le maturità fenoliche arrivano più rapidamente, permettendo di moderare le gradazioni alcoliche. **Rendiamo omaggio al percorso esemplare di una famiglia che ha saputo aprire nuove strade e continua a reinventare la viticoltura del Sud**." - Le guide des meilleurs vins de France 2022

« Calcinaires » Côtes du Roussillon Villages

Grenache 15%, Syrah 50%, Mourvèdre 25%, Carignan 10%
da 10 a 25 anni
Diraspamento totale; lieviti indigeni; 20% barrique; non filtrato.
25.000
10-15 anni
Salumi intensi, tortelli al ragù, paté di selvaggina.
Frutto in libertà, carattere beverino, ma stoffa raffinata. Timbro roccioso.
La schietta freschezza.

« Vieilles Vignes » Côtes du Roussillon Villages

Grenache 25%, Syrah 30%, Mourvèdre 10%, Carignan 35%
da 20 a 125 anni
Diraspamento totale; lieviti indigeni; 100% barrique; non filtrato, 24 mesi di affinamento.
20.000
15-20 anni
Agnello scottadito, bistecca alla fiorentina, cimalino al timo.
Salinità, energia, sapidità, profondità, persistenza
La complessità.

« Muntada » Côtes du Roussillon Villages

Grenache 30%, Syrah 20%, Mourvèdre 10%, Carignan 40%

da 15 a 120 anni

Diraspamento totale; lieviti indigeni; processo di macerazione da due a quattro settimane.

8.000

30 anni

Selvaggina con cotture prolungata. Meditazione.

Lo spessore monumentale, i tannini saporiti, e la grande brillantezza.

La classe assoluta.

« La Jasse » Vin de Pays des Côtes Catalanes

Muscat Petits Grains et Muscat d'Alexandrie

30 anni

Vendemmia manuale, macerazione dei grappoli interi in vasche di cemento, affinamento in tini.

4.500

10 anni

Acciughe sott'olio, prosciutto stagionato.

Originale ventaglio aromatico di erbe medicinali, fiori di campo, balsamico. Eccellente tessitura, appoggiata su una nota minerale ben presente. Finale di grande precisione.

L'unicità.

« Coume Gineste » Vin de Pays des Côtes Catalanes

Grenache Blanc 45%, Grenache Gris 45%, Maccabeu 10%

60 anni

Diraspamento totale; lieviti indigeni; non filtrato.

2.000

10-20 anni

Pesce, crostacei, carni bianche, meditazione.

Vino da favola. Tensione cristallina, penetrante, ti inonda con una stupefacente ricchezza di sensazioni, un territorio grandioso.

La profondità.

« Calcinaires » Vin de Pays des Côtes Catalanes

Maccabeu 20%, Muscat 50%, Chardonnay 30%

da 15 a 50 anni

Macerazioni lunghe; lieviti indigeni; non filtrato.

12.000

6-10 anni

Insalate miste di pesce, pizza bianca agli asparagi, pasta con le sarde.

Croccante, sapido, succoso, territoriale. Cristallino. Delicata nota amarognola che nobilita il finale.

Il perfetto equilibrio.

« Vieilles Vignes » Vin de Pays des Côtes Catalanes

Grenache Gris 10%, Maccabeu 40%, Grenache Blanc 30%, Chardonnay 15%, Carignan Blanc 5%

da 20 a 100 anni

Diraspamento totale; lieviti indigeni; barrique 65%, non filtrato.

10.000

10-15 anni

Frittata di asparagi, spezzatino di vitello al riso nel suo sugo, formaggi caprini, filetti di triglia.

Purezza rocciosa, maturità perfetta, salino, lunghissimo. Elegantissime sfumature amarognole.

La voglia di finire la bottiglia.

Château Simone

Famiglia Rougier

Esclusiva Italia

100.000
9 ha: Grenache, Mourvèdre, Cinsaut, Syrah, Castet e altri
12 ha: Clairette, Grenache Blanc, Ugni Blanc e altri
** Coltura Biologica **

2019/20	Palette	Bianco	Secco	2020 a esaurimento 2019
2021	Palette	Rosato	Secco	quantità limitata
2019	Palette	Rosso	Secco	

LA STORIA NEL BICCHIERE

«Nel cuore della Provenza, Château Simone è più noto della denominazione di cui è il portabandiera, Palette. René Rougier e suo figlio Jean-François posseggono uno splendido terroir, vitigni originali e **un'indiscutibile padronanza del lavoro in vigna e in cantina**. Basterà avere la pazienza di attenderli qualche anno per scoprire che i loro vini acquisiscono profondità e sottigliezze, dimostrando tutta la loro razza.» - Jean-Marc Gatteron, Vini di pazienza, Tre domaine mediterranei, Possibilia Editore

"In gioventù, il potenziale di questi vini è facilmente sottostimato. Dopo un momento di timidezza iniziale, rivelano tutti dopo qualche anno una complessità e profondità ammirevoli. **L'eccellenza dell'azienda si concretizza precisamente nella finezza e longevità dei vini**." - Bettane e Dessauve 2017

"René e Jean-François Rougier coltivano questo bianco **lontani da ogni tecnicismo, raggiungendo una nobiltà, un equilibrio e una pienezza incredibili**." - Le guide des meilleurs vins de France 2022

"L'enologia sta nell'esperienza, nell'avere già solo in due, René e Jean-François, oltre cento vendemmie fatte alle spalle, più che nell'applicazione di parametri da manuale. Questo fa sì che risultino particolarmente difficili da spiegare alcune particolarità dei vini di Château Simone, a partire dai livelli di pH che normalmente raggiungono, in particolare sui bianchi. Infatti, per stessa loro ammissione, non è raro che vengano riscontrato valori di poco al di sotto di 4, un livello letteralmente impensabile per **vini di classe, bevibilità e, soprattutto, di notevole longevità**. Addirittura livelli più alti per il bianco rispetto al rosso ed al rosato. Ma **è questa la vera magia del vino, in questo caso spiegabile solo con la serie infinita di particolarità che accompagna in ogni dettaglio Château Simone e che crea per questa realtà un'alchimia fuori da ogni schema preordinato**." - Giovanni Ascione, Grande Provenza, Bibenda, nov 2016

Palette Blanc

Clairette 80%, Grenache Blanc 10%, Ugni Blanc 6%, altri 4%
oltre 50 anni
Vendemmiato a mano; lieviti indigeni; diraspato; no malolattica; 6 mesi in foudres e poi 12 mesi in barriques di varie età; non filtrato.
50.000
oltre 40 anni
Pesce, crostacei, volatili alla crema, formaggi.
Metti l'energia. Metti il sapore. Metti il sale. Amalgamare per trovare una dimensione sconosciuta ai più. Magnifica capacità di adattarsi alla tavola. Protagonista di verticali leggendarie.
Una grandezza d'antan.

Palette Rosé

Grenache 45%, Mourvèdre 30%, Cinsaut 5%, altri 20%
oltre 50 anni
Vendemmiato a mano; lieviti indigeni; diraspato in parte; no malolattica; affinato in foudres; leggero filtraggio.
15.000
da 5 a 15 anni
Carni rosse in genere, grigliate, ma anche pernice fagiano e piccione, grandi formaggi di media o alta stagionatura.
Uno dei grandi aristocratici tra i rosati francesi. Ampio, potente, intenso, salino. Stupefacente complessità.
La struttura.

Palette Rouge

Grenache 45%, Mourvèdre 30%, Cinsaut 5%, altri 20%
oltre 50 anni
Vendemmiato a mano; lieviti indigeni; diraspato; 8 mesi in foudres e poi 12 mesi in barriques di varie età; non filtrato.
35.000
25 anni
Cacciagione, carni grigliate o in salsa, formaggi.
La precisione. La nobiltà. Un rosso per palati raffinati.
La nobiltà.

CLOS DE GAMOT

Martine e Yves Jouffreau

Esclusiva Italia

50.000
18 ha: Malbec

2019/20	Clos De Gamot Cahors	Rosso	Secco	2020 a esaurimento 2019
2018/20	Clos De Gamot Cahors « Cuvée des Vignes Centenaires »	Rosso	Secco	2020 a esaurimento 2018
2015	Clos De Gamot Cahors « Cuvée des Vignes Centenaires »	Rosso	Secco	quantità limitata

LE ANNATE STORICHE
(Vini non presenti nel nostro magazzino, da prenotare in largo anticipo)

Clos De Gamot	2011 ; 2008; 1989; 1988; 1987; 1986
Cuvée des Vignes Centenaires	2000; 1998

(su richiesta quotazioni anche per magnum)

UNO STILE ANTICO PER UN GRANDE VINO

"**Bisogna mettersi all'ascolto di questi vini,** siamo lontani dal fruttato primario o dal fascino della levigatezza. La pazienza si impone! Almeno 5 anni di attesa sono necessari perché i geni di questo Cahors si rivelino. L'appassionato scopre allora una finezza che si sarebbe potuta confondere con una mancanza di materia. Il vino prende una dimensione superiore, **con dei tannini molto raffinati**, una rara complessità aromatica, una lunghezza sostenuta da una freschezza mentolata e pepata che firma la grande nobiltà di questo accoppiamento unico vitigno/territorio. **Un accoppiamento che attraversa il tempo con un'incredibile capacità d'invecchiamento**." - La Revue du Vin de France, apr 2018

"Le vinificazioni si fanno in cemento e in botte grande, con **una reale ricerca di profondità e, soprattutto, il rispetto di un'intensa espressione fruttata**. Regolari e senza pecche, i loro vini si degustano con piacere, senza stravaganti boisé." - Le guide des meilleurs vins de France 2022

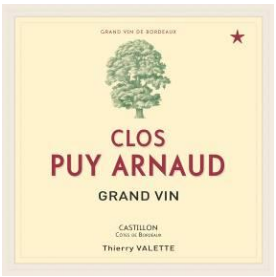
"Il Clos de Gamot si trova sulla riva destra del fiume Lot, a Prayssac, nell'altopiano Kimmeridgian. **Clos de Gamot rappresenta oggi l'aspetto più 'tradizionale' di Cahors**, essendo stato uno dei più innovatori nella regione. Qui nessuna barrique; l'affinamento, che dura circa due anni, è fatto solo nei 'Foudres' e nei 'Demi-Muid', producendo vini che non giocano mai sull'abbondanza dei sentori primari. Perfettamente puliti e armoniosi nelle ultime annate, **ricordano i grandi classici piemontesi o toscani e, come loro, richiedono una certa cultura del gusto per essere compresi.**" - Le guide des meilleurs vins de France 2018

Clos De Gamot Cahors

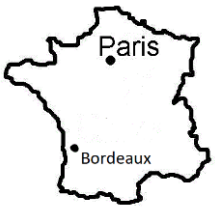
Malbec 100%
40-120 anni
Parcelle vinificate separatamente in piccoli tini ed estrazione tramite rimontaggi "dolci", così da donare struttura armoniosa e un grande potenziale d'invecchiamento ai vari assemblaggi; diraspamento completo; 1 anno in acciaio e 1 anno in foudre e demi-muid.
40.000
oltre 15 anni
Carni rosse e selvaggina.
Stile tradizionale nel vero senso della parola. Al naso frutta nera matura e nota mentolata; in bocca freschezza, equilibrato e finale lungo.
I sapori di un tempo andato.

Clos De Gamot « Cuvée des Vignes Centenaires »

Malbec 100%
120 anni
Parcelle vinificate separatamente in piccoli tini ed estrazione tramite rimontaggi "dolci", così da donare struttura armoniosa e un grande potenziale d'invecchiamento ai vari assemblaggi; diraspamento completo; 1 anno in acciaio e 1 anno in foudre e demi-muid.
5.000 (prodotto solo in grandi annate)
oltre 40 anni
Coscia d'agnello arrosto.
Aromi di violetta, frutti di bosco e un tocco di balsamico e affumicato; in bocca ampio e carnoso, con tannini che rafforzano l'aromaticità.
La profondità.



Thierry Valette



Esclusiva Italia

40.000
13 ha
** Coltura Biodinamica **

2021	« La cuvée Bistrot » Vin de France	Rosso	Secco	
2016/19	« Les Ormeaux » Castillon Côtes de Bordeaux	Rosso	Secco	2019 esaurimento 2016
2019	« Clos Puy Arnaud » Castillon Côtes de Bordeaux	Rosso	Secco	
2014/17	« Clos Puy Arnaud » Castillon Côtes de Bordeaux	Rosso	Secco	
2016	« Clos Puy Arnaud » Castillon Côtes de Bordeaux	Rosso	Secco	

LA RIVOLUZIONE A BORDEAUX!

"Dal 2000 Thierry Valette è proprietario di quest'azienda di Castillon. Prodotto con cura, il vino è emerso fin dall'inizio come uno dei più interessanti della denominazione, in **uno stile profondo e di grande distinzione**." - Le guide des meilleurs vins de France 2022

"**Sono dei vini che hanno un'energia incredibile, anche le piccole cuvées**." - Olivier Poussier, La Revue du Vin de France, giu 2019

"Thierry Valette ha rilevato questa proprietà di una dozzina di ettari nel Castillon ed è riuscito ad imporre **uno stile snello e profondo** senza alcun « Maquillage Boisé ». Le ultime annate hanno avuto successo e, alla cieca, hanno sorpreso più di uno! È consigliabile a tutti coloro che si fanno venire l'acquolina in bocca con il « Bordeaux di potenza », sostenendo che tutti i Bordeaux sono standardizzati e asettici, per scoprire i vini di questo produttore: **carattere garantito!**" - Bettane & Desseauve 2018

« Les Ormeaux » Castillon Côtes de Bordeaux

Merlot 75%, Cabernet Franc 25%
30 anni
Fermentazione a freddo a bassa temperatura; lieviti indigeni; macerazione post-fermentazione in tini di cemento non rivestiti; affinamento di circa 6 mesi per 2/3 in vasche di cemento e 1/3 in barriques.
14.000
7-8 anni
Arrosticini, involtini di vitello, ricotta affumicata e prosciutto, colombaccio alla cacciatora.
Elegante, fine ed equilibrato. Il palato è strutturato senza essere invasivo e ha una buona naturalezza sul finale.
La sorprendente immediatezza.

« Clos Puy Arnaud » Castillon Côtes de Bordeaux

Merlot 60%, Cabernet Franc 35%, Cabernet Sauvignon 5%
30 anni
Fermentazione a freddo a bassa temperatura; lieviti indigeni; affinamento di circa 7 mesi per 25% in barriques nuove e 75% in barrique di 1° e 2° passaggio; poi 12 mesi in cemento.
29.000
10-15 anni
Carré di agnello alla menta, filetto di cervo con spugnole.
Il frutto, il fiore e i minerali si mescolano ad un legno sottile e con tannini fini. Questo vino vibrante deve essere condiviso.
La cesellatura.

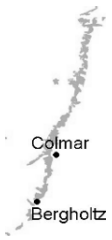
« La Cuvée Bistrot » Vin de France

Merlot 100%
25 anni
Vendemmia manuale; prima fermentazione in tini di cemento; fermentazione a bassa temperatura (max 25°C); affinamento sulle fecce fini per 3 mesi in inox.
8.000 c.a.
2-5 anni
Tagliere di formaggi stagionati e salumi, verdure in pastella, tagliatelle ai funghi.
Un Merlot che gioca sul croccante dei piccoli frutti rossi e un po' di tannino; un rosso fresco ed estivo.
Un'apparente semplicità che non esclude la finezza.

Ludivine Cadé e Jean Dirler

Esclusiva Italia

100.000
1,6 ha: Pinot Noir
14,6 ha: Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer, Pinot Blanc, Sylvaner, Muscat, Chasselas
** Coltura Biodinamica **



2018	Crémant d'Alsace Nature	Bianco	Zero	
2018	Crémant d'Alsace Rosé Nature	Rosato	Secco	no scheda vino
2020	Sylvaner Vieilles Vignes	Bianco	Secco	esaurito; annata 2021 nel 2023
2020	« Elément Air » Muscat Grand Cru Spiegel	Bianco	Secco	Ottobre 2022; no scheda vino
2019	« Elément Feu » Riesling Grand Cru Kessler H.W.	Bianco	Secco	Ottobre 2022; no scheda vino
2019	« Elément Terre » Gewurztraminer GC Kitterlé	Bianco	Amabile	Ottobre 2022; no scheda vino
2019	« Elément Eau » Riesling Grand Cru Saering	Bianco	Secco	Ottobre 2022; no scheda vino
2017/18	Muscat Grand Cru Saering	Bianco	Secco	
2014/15/16	Muscat Grand Cru Saering	Bianco	Secco	
2016	Pinot Gris Grand Cru Kessler	Bianco	Amabile	
2018	Riesling Grand Cru Saering	Bianco	Secco	
2015	Gewurztraminer Grand Cru Kitterlé	Bianco	Amabile	

TENDERE VERSO LA PUREZZA

Jean Dirler e Ludivine Hell-Cadé già **dal 1998 hanno puntato sull'armonia della biodinamica**, cercando l'esaltazione dei propri 'climats': i prestigiosi Grand Cru **Kessler** (vini longevi, vigorosi e minerali), Kitterlé (vini strutturati, affumicati e minerali), **Saering** (vini fini, con delicate note di agrumi) e **Spiegel** (vini fini, con note mentolate).
"I suoi riesling grand cru brillano per delle **magnifiche note amare**, i suoi gewurztraminer grand cru **seducono per le note mielose**." - Revue du Vin de France, giu 2017
"I suoli sono lavorati, a volte con **l'aiuto di un cavallo**, e le vinificazioni si fanno oggi **in lieviti indigeni**. Nella vasta gamma, alcuni vini si gustano secchi ma i bei territori di Saering, Kitterlé, Kessler e soprattutto di Spiegel hanno il potenziale di invecchiamento perché gli zuccheri si fondano" - Bettane & Desseauve 2017
"**È confermato: grazie al lavoro rigoroso e alla vinificazione perfettamente dominata, quest'azienda di 'gourmets' si conta ormai tra i grandi d'Alsazia**." - Gault Millau 2010
"**Una gamma impressionante di grandi vini bianchi secchi**" - Le guide des meilleurs vins de France 2022

Crémant d'Alsace Millesime Brut

Pinot Noir 30%, Pinot Gris 45%, Auxerrois 25%
25 anni
Metodo tradizionale; cuvée inox; 20 mesi sui lieviti.
da 0 a 3 gr/lt, secondo l'annata
9.000
3-4 anni dal dégorgement
Aperitivo, pesce al burro, terrina di lepre.
Aromi di frutta rossa, vinoso, ricco, perfetto per l'aperitivo.
La nota gessosa.

Sylvaner Vieilles Vignes

Sylvaner 100%
55 anni
Pigiatura soffice delle uve intere; lieviti indigeni.
n.d.
3-5 anni
Verdure al vapore, choucroute alsaziano.
Al naso note citrine, di pere e vegetale secco, vino profondo e poderoso, ma equilibrato.
L'ampiezza.

Muscat Grand Cru Saering

Muscat 100%
20 anni
No malolattica; fermenta in acciaio.
2.500
4-8 anni
Aperitivo, pesci grassi in salsa, caprini erborinati freschi, prosciutto e melone.
Cristallino. Salino. Puro. Un quartetto d'archi. Tutta la finezza del Saering.
La delicatezza.

Pinot Gris Grand Cru Kessler

Pinot Gris 100%
20 anni
No malolattica; fermenta in acciaio.
600
8-10 anni
Cibi farciti al fegato d'oca, "quinto quarto", carni bianche.
Concentrato e armonioso, slanciato, ma anche ben ricco e potente. Adatto ai lunghi anni di cantina.
La grassezza.

Riesling Grand Cru Saering

Riesling 100%
20 anni
No malalattica; fermentazione in acciaio e botti grandi.
5.000
12 anni
Trota in cartoccio, wok di legumi (piccante).
Aromi molto eleganti. Bocca densa sulla finezza. Fresco in tutti i suoi aspetti. Grande potenziale di invecchiamento.
L'equilibrio.

Gewurztraminer Grand Cru Kitterlé

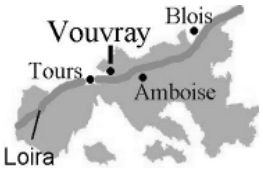
Gewurztraminer 100%
20 anni
No malolattica; fermenta in acciaio.
2.000
8 anni
Aperitivo, anatra all'arancio, maiale in salsa piccante, formaggi a pasta molle.
Armonioso, equilibrato e serico al palato. "Vin de gastronomie". Generoso, untuoso. Acidità ben integrata.
La struttura.

Clos Naudin
FOREAU
VITICULTEUR

Philippe Foreau

Esclusiva Italia

55.000
12 ha: Chenin Blanc
** Coltura Biologica **



2017	Vouvray Methode Traditionelle	Bianco	Brut	max 18 bt per cliente
2020/21	Vouvray Sec	Bianco	Secco	2021 a esaurimento 2020
2019	Vouvray Sec	Bianco	Secco	in esaurimento
2017/18	Vouvray Demi-Sec	Bianco	Amabile	
2016	Vouvray Demi-Sec	Bianco	Amabile	in esaurimento
2018	Vouvray Moelleux	Bianco	Dolce	
2017	Vouvray Moelleux	Bianco	Dolce	
2018	Vouvray Moelleux Réserve	Bianco	Dolce	quantità limitata
2016	Vouvray Moelleux Réserve	Bianco	Dolce	in esaurimento

L'INTELLIGENZA INCONTRA LO CHENIN BLANC

"**Vini che riflettono l'annata mantenendo definizione, carattere ma soprattutto sapore**." - Bibenda 44, marzo 2013
"I vini del domaine sono determinati da più fattori. Se i suoli di silicio donano queste **inimitabili note affumicate**, l'argilla e la sua freschezza danno allo Chenin una **tensione nervosa** che può esprimersi in una vibrazione molto salivante." - Lo Chenin nella sua purezza, Revue du Vin de France, set 2017
"Philippe Foreau è un anfitrione che affina i suoi vini per la tavola. Produce dei **vouvray di una freschezza di frutto eccezionale, capaci di attraversare i decenni**. " - Bettane & Desseauve 2018
"Immenso specialista degli abbinamento tra cibo e vino, Philippe Foreau produce, a Vouvray, al domaine Clos Naudin, dei **cru secchi e dolci dotati di un magnifico potenziale d'invecchiamento**." - La Revue du vin de France - Apr 2013
"**Puri, lunghi in bocca, d'una persistenza proverbiale, i vouvrays di Clos Naudin hanno la regolarità di un metronomo**" - Le guide des meilleurs vins de France 2022
"Gustando vini come i suoi demi-sec, moelleux o le selezioni, ci si può convincere che si tratti del più grande vitigno bianco del mondo. **Tutti i suoi vini, siano secchi, dolci o effervescenti, invecchiano superbamente**. Lasciano impressioni di maturità e di eleganza che vanno oltre i profumi da frutteto. Le rese sono di circa 30 hl/ha. Foreau **non pratica la capitalizzazione e non aggiunge lieviti**. La fermentazione avviene in grandi vecchie barrique per i vini dolci e in acciaio per i vini secchi ed effervescenti." - The New France, Andrew Jefford

Vouvray Methode Traditionnelle

Chenin blanc 100%
38 anni
Imbottigliato in primavera, la presa di spuma avviene direttamente in bottiglia. Affina 3 anni sui lieviti prima del dégorgement.
5 g/L
32 000
5-10 anni
Stuzzichini, salumi.
Gustoso, secco, serrato; raffinato, non banale, asciutto nel tratto, grande a tavola
La struttura.

Vouvray Sec

Chenin Blanc 100%
37 anni
Fermentazione lenta; lieviti autoctoni; affinamento parte in botti da 300 litri di cui il 5% nuove, parte in acciaio.
20.000
20 anni
Antipasti, pesci e crostacei. Asparagi con tartufo. Perfetto con carpaccio di scampi al coriandolo o triglia in padella all'olio di oliva.
Acidità tonificante, purezza di sapori, complessità, tensione.
La tensione minerale.

Vouvray Demi-Sec

Chenin Blanc 100%
37 anni
Fermentazione lenta; lieviti autoctoni; botti da 300 litri di cui il 5% nuove.
15.000
20 anni
Piatti dolci: pesci in salsa, pollastro in crema, carni bianche. Si sposerà perfettamente con scampi al burro e scorze di arancia.
Fatto solo nelle annate soleggiate. Gli zuccheri residui mitigano la sensazione pungente dell'acidità. Struttura importante. Equilibrato e complesso. Può crescere per oltre 15 anni. Energico, charmante, affilato, delicato.
La salivazione che induce a berne a secchi.

Vouvray Moelleux

Chenin Blanc 100%
37 anni
Fermentazione lenta; lieviti autoctoni; botti da 300 litri di cui il 5% nuove.
7.000
30 anni (60 la riserva)
Si suggerisce di berlo come aperitivo o con crostacei alle spezie (astice allo zafferano). La cucina Thai lo esalta al massimo. Se invecchiato, da meditazione.
Fatto solo nelle grandi annate da uve attentamente selezionate. Parte delle uve possono essere attaccate da muffa nobile. Vino di grande complessità, esprime il territorio di Vouvray in maniera completa. Sottile, elegantissimo, purissimo, equilibrato e teso.
La vibrante complessità.

bruno Cormerais

Bruno Cormerais

Esclusiva Italia

80.000
26 ha: Melon de Bourgogne, Folle Blanche
6 ha: Cabernet, Merlot, Gamay

2020	« Chambaudière » Muscadet Sèvre et Maine sur lie	Bianco	Secco	
2018/19	« Vieilles Vignes » Muscadet Sèvre et Maine sur lie	Bianco	Secco	2019 a esaurimento 2018
2014/16	« Clisson » Muscadet Sèvre et Maine	Bianco	Secco	2016 a esaurimento 2014
2010	« Bruno » Muscadet Sèvre et Maine	Bianco	Secco	in esaurimento

NON SOLO OSTRICHE

"Nel settore di Clisson, beneficia di un patrimonio interessante di vecchie vigne che vanno da 30 a 70 anni, cosa che gli permette di vinificare dei **muscadet classici, che portano verso la fine austerità del granito**." - Le guide des meilleurs vins de France 2022

"Gran parte delle vigne **ha tra 30 e 70 anni**. Con quattro cuvée differenti di Muscadet sur lie, tutti i territori della proprietà sono rispettati. Certe cuvée riposano sui loro lieviti per più di due anni, cosa che gli dona grasso, ampiezza e ricchezza." - Gault Millau Vins 2010

"**Un'istituzione nel Muscadet**. Vignaiolo da generazioni, appassionato e travolgente, Bruno è un punto fermo per tutti" - Giovanni Ascione, Bibenda 48, marzo 2014

"**I vini evolvono molto bene in bottiglia**, bisogna dunque saperli attendere." - Bettane & Desseauve 2017

"Bruno Cormerais **ha la reputazione di vendemmiare tardivamente** per ottenere una maturità ottimale dei suoi vini." - Guide Hachette des Vins 2009

« Chambaudière » Muscadet Sèvre et Maine sur lie

Melon de Bourgogne 100%
15 anni
Passa in acciaio da 7 a 9 mesi sulle proprie fecce se cuvée di primavera; da 14 a 16 se cuvée d'autunno; lieviti indigeni.
20.000
3 anni
Aperitivo, mousse di tonno, gamberetti alle spezie, sardine alle erbe, e naturalmente frutti di mare.
Denso, pulito, agrumato, vivace, teso e molto salino.
La facile beva.

« Vieilles Vignes » Muscadet Sèvre et Maine sur lie

Melon de Bourgogne 100%
40 anni
Passa in acciaio 14 mesi sulle proprie fecce; lieviti indigeni.
7.000
3-6 anni
Aperitivo, cucina speziata e con salse, salmone con curcuma, sfoglia di legumi alla crema di aringa, frutti di mare saporiti, piccoli crostacei.
Minerale con note speziate, agrumato, entra in bocca con decisione, ben equilibrato, grasso, maturo. Bella e piacevole persistenza. E salino!
L'equilibrio.

« Clisson » Muscadet Sèvre et Maine

Melon de Bourgogne 100%
Tra 40 e 50 anni
72 o più mesi sulle proprie fecce; lieviti indigeni.
4.000
10 anni
Pollo al ginger e cardamomo, ostriche.
Iodato, teso, ricco e potente. Frutto maestoso.
La freschezza.

« Bruno » Muscadet Sèvre et Maine

Melon de Bourgogne 100%
Tra 40 e 50 anni
51 o più mesi sulle proprie fecce; lieviti indigeni.
4.000
10 anni
Olive all'ascolana, pollo all'ananas , vitello tonnato, ragù di coniglio, pesce spada con salsa verde alla senape.
Vino complesso, rotondo con note minerali.
La potenza.

Château Pierre-Bise

Christophe, Claude e Réné Papin

Esclusiva Italia

150.000
15 ha: Cabernet Sauvignon, Cab. Franc, Gamay, Grolleau
39 ha: Chenin Blanc, Sauvignon, Chardonnay
** In conversione Bio **

2020	Crémant de Loire	Bianco	Brut	Quantità limitata
2020	Crémant de Loire « Non Dosé »	Bianco	Zero	quantità limitata
2020	Anjou « Le Haut de la Garde »	Bianco	Secco	
2019/20	Savennières « Clos de Coulaine »	Bianco	Secco	2020 a esaurimento 2019
2020	Savennières « Clos le Grand Beaupréau »	Bianco	Secco	
2020	Savennières « Roche aux Moines »	Bianco	Secco	
2020	Coteaux du Layon Rochefort	Bianco	Dolce	
2018	Coteaux du Layon Beaulieu « Rouannières » (0,50)	Bianco	Dolce	
2018	Quarts de Chaume Grand Cru (0,50)	Bianco	Dolce	
2021	Cabernet d'Anjou	Rosato	Amabile	

UN FILOSOFO IN VIGNA

"René Papin dispone di una vasta proprietà ripartita in Anjou, Coteaux-du-Layon, Quarts-de-Chaume e Savennières. I bianchi secchi sono ben integrati: si trova un approccio morbido dello Chenin e naturalmente un supplemento di ardore e di vigore per i savennières." - Le guide des meilleurs vins de France 2020

"I liquorosi sono la grande forza del domaine, come la serie dei Savennières (13 ettari), dall'equilibrio impeccabile. " - Bettane et Deusseauve 2022

"Una priorità di Claude è **la ricerca della massima espressione minerale** del terroir, che egli insegue con una certosina applicazione in vigna. La sua profonda conoscenza delle teorie del suo vicino Nicolas Joly e del suo amico Jean-Michel Deiss non gli impedisce di crearsene di proprie e di sperimentarle in vigna, con risultati qualitativi che parlano da soli. Quanto alla difesa delle piante, Claude **evita gli insetticidi** e si affida ad alghe marine, olio di pino e composti organici. Una volta che Claude Papin comincia a spiegarvi la sua ricerca per la «**polifonia aromatica**» o che «**la personalità di un vino è legata alla lentezza dell'evoluzione dei suoi polifenoli** », allora capite che state trattando con una mente piuttosto sofisticata. Questo, naturalmente, non significherebbe niente se i vini fossero deludenti, ma **il fatto è che Papin produce alcuni dei più grandi Chenin Blanc e Gamay non solo nella Loira, ma in Francia**. Un'altra delle convinzioni di Papin, circa lo Chenin è che «una volta era un'uva rossa» - ed egli appartiene a quell'avanguardia francese che **macera a fondo le bucce delle uve bianche al fine di estrarne tannini** i quali, afferma, aiutano a donare longevità ai vini. Papin è sicuramente il più grande viticoltore nel «Jardin de la France » e la buona notizia è che lui e i suoi figli René e Christophe hanno 54 ettari da lavorare." - The New France, Andrew Jefford

Crémant de Loire

Chenin Blanc 100%
15 anni
Uve provenienti per la maggior parte da Savennières; Metodo tradizionale.
n.d.
7.000
3-4 anni
Aperitivo, pesci crudi o cotti, antipasti misti.
Aromi floreali, di frutta a polpa bianca, di erbe. In bocca presenta la tipicità dello Chenin blanc, tagliente ma equilibrato. Si appoggia su una fresca acidità per tutto il lungo finale.
La personalità dello Chenin Blanc.

Crémant de Loire « Non Dosé »

Chenin 100%
25 anni
Uve da Savennières di terreni sabbiosi, marcati da un'eleganza minerale; leggera filtrazione.
0 gr litro
1.300
2-3 anni
Aperitivo.
Si mostra con calma, naso di lieviti che scattano in sassosità e maturità, penetrante, non omologato, appaga la bocca senza abbassare lo sguardo.
Il carattere.

Anjou « Le Haut de la Garde »

Chenin Blanc 100%
15 anni
50% barrique; fermentazioni lente sui lieviti indigeni; imbottigliato dopo 2 anni.
15.000
12-15 anni
Pesce in salsa, carni bianche, antipasti, formaggi.
Potrete sorprendervi nel trovargli una palpabile profondità tannica a supporto della sua pulita, mielosa ricchezza. Sarete sorpresi all'inizio, ma potreste scoprire che funziona. Note mielate e speziate, finale salino.
L'originalità.

Savennières « Clos de Coulaine »

Chenin Blanc 100%
15 anni
70% barrique; fermentazioni lente sui lieviti; imbottigliato dopo 2 anni.
15.000
12-15 anni
Pesce, crostacei, carni bianche in genere.
Vino di grande complessità, grazie anche all'uso di botrytis su parte delle uve; le note di miele e quelle floreali si appoggiano sopra una trama tannica ben avvertibile. Bella persistenza.
Il territorio unico.

Savennières « Clos le Grand Beaupréau »

Chenin Blanc 100%
20 anni
Fermentazione di un anno in botti da 400 litri da 2 a 5 anni di età; lieviti autoctoni.
6.000
15 anni
Pesci in salsa, crostacei, crudi di mare.
Tensione misurata, agrumi, liquirizia, belle note amarognole.
La luminosa sapidità.

Savennières « Roche aux Moines »

Chenin Blanc 100%
30 anni
Fermentazione di un anno in botti da 400 litri da 2 a 5 anni di età; lieviti autoctoni.
6.000
15 anni
Pesci in salsa, crostacei, crudi di mare.
Tipico del cru. Complesso, minerale e fruttato al tempo stesso. Opulento. Preciso.
La complessità.

Coteaux du Layon Rochefort

Chenin 100%
25 anni
Vendemmia manuale; lieviti autoctoni.
16.000
5-10 anni
Dolci, formaggi stagionati, foie gras.
Dolcezza, acidità e freschezza. Finisce sulla pesca. Proviene dal vigneto Haut de la Garde.
La facilità di beva.

Coteaux du Layon Beaulieu « Rouannières »

Chenin Blanc 100%
30 anni
Vendemmia manuale; lieviti autoctoni; elevato in cuvée di pietra interrata 80%, in botti di legno il restante
10.000
oltre 40 anni
Aperitivo, foie gras, formaggi erborinati, crostate di crema o torte della nonna, pastiera napoletana.
Nasce su terreno vulcanico localmente chiamato feinherBise. Denso, pieno, delicato, equilibrato.
La mineralità.

Quarts de Chaume Grand Cru

Chenin Blanc 100%
50 anni
Vinificato in botti grandi nuove.
4.600
40 anni
Aperitivo, foie gras, formaggi erborinati, dolci elaborati con millefoglie e creme.
Purezza minerale, precisione nel rendere il frutto, tensione da grande vino, equilibrio maestoso. Salivante. Incantevole.
La purezza.

Cabernet d'Anjou

Cabernet Sauvignon 100%
35 anni
Malolattica svolta; lieviti autoctoni.
6.600
2-5 anni.
Aperitivo, salumi piccanti, insalatone ricche.
Al naso frutta rossa e sentori floreali. Il frutto maturo si appoggia sul tenue residuo zuccherino, ben bilanciato dalla dinamica acidità che gli dona equilibrio. Persistente.
La franchezza.

Pascal Cotat

Pascal Cotat

Esclusiva Italia

15.000
0,1 ha: Pinot Noir
2,4 ha: Sauvignon Blanc

2021	Sancerre « La Grande Côte »	Bianco	Secco	quantità limitata; Ottobre 2022
2021	Sancerre « Les Monts Damnés »	Bianco	Secco	quantità limitata; Ottobre 2022
	Vin de Table Chavignol (Pinot Noir)	Rosato	Secco	non prodotto

CHAVIGNOL: LA NORMALITÀ DELLO STRAORDINARIO

Quando scoprite che la cantina di Pascal si trova sotto l'autofficina di famiglia, è facile pensare a quello che i francesi chiamano: "**vin de garage**". Lasciando a parte le facili battute, il lavoro di Pascal è svolto nel totale rispetto della natura. **La tradizione** costituisce il **punto di partenza e di arrivo** di ogni scelta, sia che si tratti della gestione della vigna, sia che si tratti della vinificazione e dell'affinamento in cantina.

Le vendemmie, come ogni altra lavorazione in vigna, sono effettuate a mano. Pascal utilizza solamente **lieviti autoctoni** al fine di esaltare l'espressione territoriale dei suoi vini. **Le botti** dove riposa il vino **hanno un'età media di 60 anni**. I vini non sono filtrati.

I vigneti sono situati sul **mitico terroir di Chavignol**. **Il cru di Mont Damnés è eroicamente coltivato con l'ausilio dell'argano**.

"**Straordinario sebbene minuscolo produttore di Sancerre**" - Armando Castagno, Bibenda 36, marzo 2011

"Questi vini, che **hanno la tensione gessosa di Chavignol e insieme la lieve grassezza delle vendemmie tardive con un pizzico di zucchero residuo**, attraversano i decenni senza problema, e **contribuiscono alla leggenda dei grandi vini di Sancerre**. Le cuvée Mont-Damnés e Grande-Côte sono da mettere in cantina e da conservare almeno una decina d'anni." - Bettane & Desseauve 2019

"Le raccolte hanno luogo a maturità molto alte e i vini sono lenti a farsi ma invecchiano ammirevolmente. **Il quarto di secolo non li spaventa**." - Le guide des meilleurs vins de France 2015

Sancerre « La Grande Côte »

Sauvignon Blanc 100%
50 anni
Il vino sosta in botti di 600 litri vecchie di 60 anni; non filtrato.
7.000
oltre 10 anni
Aperitivo, pesci in salsa, crostacei.
Il duro sasso. La grande persistenza. L'eleganza. Vino per connaisseurs.
L'espressione diretta del territorio.

Sancerre « Les Monts Damnés »

Sauvignon Blanc 100%
35 anni
Il vino sosta in botti di 600 litri vecchie di 60 anni; non filtrato.
7.000
oltre 10 anni
Formaggi, pesci grassi, crostacei, frittata di carne e verdure.
Brillante e scattante. Salino. Complesso. Lunghissimo.
La densità minerale.

Vin de Table Chavignol (Pinot Noir)

Pinot Noir 100%
60 anni
Vendemmia manuale; Lieviti indigeni; non diraspato e non filtrato.
1.200
oltre 10 anni
Pesce sciabola all'acquapazza, steak tartare classica, trancio di tonno marinato alle erbe.
Un pinot nero "trasparente", gli aromi sono quelli, il leggero tannino è di grande eleganza, la persistenza è superba, la bocca che lascia è sorridente.
La tensione.

Domaine du Carrou

Dominique ROGER

Dominique Roger

Esclusiva Italia

55.000
3,4 ha: Pinot Noir
6,3 ha: Sauvignon Blanc

2021	Sancerre	Bianco	Secco	
2020/21	Sancerre « Chêne Marchand »	Bianco	Secco	2021 a esaurimento 2020
2021	Sancerre « Les Déserts »	Bianco	Secco	
2021	Sancerre Rosé	Rosato	Secco	esaurito
2017/18/20	Sancerre Rouge	Rosso	Secco	2020 a esaurimento 2018

UNA RICETTA: IL TERRITORIO

"Questo viticoltore meticoloso tiene conto della **specificità di ogni territorio** e la regolarità dei vini è senza inciampi." - Bettane & Desseauve 2019

"I suoi sauvignon fanno parte di quelli che piazzano il Sancerre nel salotto buono." - Le Vin Ligerien, mar/mag 2016

Sancerre

Sauvignon Blanc 100%
33 anni
Raccolta manuale; fermentazione di 20/30 gg; lieviti indigeni; affinamento su fecce fini in vasche di acciaio inox da 6 a 11 mesi.
48.000
oltre 10 anni
Aperitivo, antipasti, salumi, crostacei, pesci, formaggi caprini.
Snello, salino, reattivo. Invecchia meravigliosamente.
La facilità di beva.

Sancerre « Chêne Marchand »

Sauvignon Blanc 100%
42 anni
Raccolta manuale; Affinamento su fecce fini da 8 a 10 mesi, 10% in botte e 90% in vasche di acciaio inox; Assemblaggio e imbottigliamento alla fine dell'estate successiva alla vendemmia.
2.500
oltre 10 anni
Aperitivo, pesci anche affumicati, carni bianche, formaggi caprini.
Equilibrato, tra ricchezza e tensione. Dategli tempo.
La definizione degli aromi.

Sancerre « Les Déserts »

Sauvignon Blanc 100%
40 anni
Raccolta manuale; Affinamento su fecce fini da 8 a 10 mesi: 20% in botte e 80% in vasche di acciaio inox; Blended in estate e imbottigliato dopo un anno di affinamento;
2.000
oltre 10 anni
Crostacei, pesci nobili, carni bianche.
Vino ricco, concentrato, grasso. La grande mineralità (vigna in grande pendenza su argillo-calcareo) lo rende di buona beva. Ricompensa la pazienza.
La ricchezza.

Sancerre

Pinot Noir 100%
30 anni
Raccolta manuale; vinificazione tradizionale "en gris"; fermentazione di circa 3 settimane; lieviti indigeni; 5 mesi di affinamento in vasche di acciaio inox.
8.000
oltre 10 anni
Voglia di bere, carni alla griglia, salumi (anche affumicati), piatti orientali.
La freschezza domina. sentori di polline di alberi da frutta, caramelle inglesi, uva spina, albicocca, burro fresco
La piacevolezza.

Sancerre

Pinot Noir 100 %
42 anni
Fermentazione per 25 giorni, lieviti indigeni; affinamento di 12 mesi in botti di rovere; svolge la fermentazione malolattica.
8.000
oltre 10 anni
Carni bianche, salumi e formaggi, pesce alla griglia.
Il territorio che lo marca nettamente: mineralità, salinità, sassosità! Una certa distinzione non gli manca.
L'aspetto Sancerrois.

le P'tit Domaine

Richard Desouche

Esclusiva Italia

25.000
1,8 ha: Cabernet Franc
0,6 ha: Chenin Blanc
** In conversione Bio **

2021	Saumur-Champigny « Coup d'Douze »	Rosso	Secco	quantità limitata
2017/18/19	Saumur-Champigny « Bois Blanc »	Rosso	Secco	
2019/20	Saumur-Champigny « Les Bonneveaux »	Rosso	Secco	quantità limitata ; 2020 a esaurimento 2019
2018	Saumur-Champigny « Clos Lintier »	Rosso	Secco	no scheda vino; novembre 2022
2021	Saumur « Entre Deux Voyes »	Bianco	Secco	Novembre 2022

VINS DE GASTRONOMIE

Richard Desouche ha da poco acquistato alcuni acri di vigna nella straordinaria zona di Saumur per produrre il proprio vino. L'orientamento è quello di fare vini fruttati, che spingano a versarsi un altro bicchiere, sempre rispettando il più possibile l'ambiente che verrà lasciato ai figli; in quest'ottica ha recentemente intrapreso la conversione all'agricoltura biologica. Afferma che la sua carriera di vigneron posa su una grande fortuna: aver potuto apprendere dai fratelli Foucault.

Saumur-Champigny « Coup d' Douze »

Cabernet Franc 100%
da 10 a 30 anni
Vendemmia manuale; diraspamento totale; fermenta in inox da 9 a 12 mesi.
7.500
da 3 a 5 anni
Guanciale di manzo con polenta, lepre in salmì.
Vino di simpatica esuberanza giovanile, fervido, snello, con una sua domestica selvatichezza; energia sottile, estroversa.
L' irrequietezza.

Saumur-Champigny

Cabernet Franc 100%
da 35 a 40 anni
Vendemmia manuale; diraspamento totale; fermenta in inox; malolattica svolta; lieviti indigeni; 18 mesi in barrique tra il 3° e il 5° passaggio (acquistate da Clos Rougeard).
7.500
da 5 a 12 anni
Carni bianche o rosse, grigliate o in salsa.
Sinfonia di delicatezza ed equilibrio da ginnasta.
La tensione.

Saumur-Champigny « Les Bonneveaux »

Cabernet Franc 100%
da 40 a 45 anni
Vendemmia manuale; diraspamento totale; fermenta in inox; malolattica svolta; lieviti indigeni; 18 mesi in barrique tra il 1° e il 3° passaggio (acquistate da Clos Rougeard).
7.500
da 5 a 15 anni
Carni rosse, arrosti.
Sciolto, fresco, scorrevole. La grazia della seta ma il tannino a farle da guardia.
La classe.

Saumur « Entre Deux Voyes »

Chenin Blanc 100%
da 50 a 55 anni
Vendemmia manuale; pressato senza diraspamento; fermenta in inox; no malolattica; lieviti indigeni; 18 mesi in barrique di terzo, quarto e quinto passaggio.
1.500
da 4 a 10 anni
Salumi affumicati, pesci saporiti, formaggi piccanti.
Un vino di grande classe, già gradevole adesso, ma che lasciato crescere qualche anno in cantina potrà davvero stupire.
La struttura sapido-acida.

Clos Rougeard

Martin Boygues

Esclusiva Italia

20.000
9 ha: Cabernet Franc
1 ha: Chenin Blanc
** Coltura Biologica **

2016	Saumur-Champigny « Clos »	Rosso	Secco	In esaurimento
2016	Saumur-Champigny « Clos » Magnum	Rosso	Secco	In esaurimento
2016	Saumur-Champigny « Les Poyeux »	Rosso	Secco	In esaurimento
2016	Saumur-Champigny « Les Poyeux » Magnum	Rosso	Secco	In esaurimento
2016	Saumur-Champigny « Le Bourg »	Rosso	Secco	In esaurimento
2016	Saumur-Champigny « Le Bourg » Magnum	Rosso	Secco	In esaurimento
2016	Saumur « Brézé »	Bianco	Secco	In esaurimento
2016	Saumur « Brézé » Magnum	Bianco	Secco	In esaurimento

IL CABERNET FRANC SI FA SETA

«Il pendolo dei Foucault cadenza i tempi di **un'altra epoca**. Quella dove **il ritmo del vino non era sempre quello del mercato**, dove le bottiglie uscivano dalla cantina quando il "vigneron" stimava finito l'affinamento: 18, 24, 30 mesi... Charly e Nady sanno quando i loro Saumur - rossi di Champigny e bianchi di Brézé - scendono nella loro cantina trogloditica, raramente quando ne escono. Quando il millesimo lo permette, i rossi si articolano intorno a tre cuvée, di cui due provenienti da vigneti specifici: "**Les Poyeux**", dal carattere generoso e maturo ma più rigido in tannini di "**Le Bourg**", soave ed elegante. Entrambi hanno una vita, un respiro naturale, un altruismo che li rende vicini, amichevoli in gioventù, e procurano un brivido sconosciuto quando incrociate un'incunabolo del 1959 - del livello dei più grandi Saint-Emilion dell'annata, o di un 1989. "Le Bourg" conferma **il suo status mitico** per ricchezza, per i ricami di un legno elegante, per la finezza dei tannini, eccezionale. **Da schierare in cantina con gli immortali**.» - La Revue du vin de France - febbraio 2006

"**La referenza assoluta dei grandi cabernets francs e chenin in Loira**." - Bettane & Desseauve 2015

"I rossi, della denominazione 'Saumur-Champigny', sono vinificati e maturati in barrique per singolo 'climat', tradizione che si era perduta: **sono l'indiscutibile punto di riferimento della valle della Loira**." - Le Terroir et le Vigneron

"**L'unica azienda in Loira che raggiunge lo stesso elevato livello di eccellenza in rosso come in bianco**." - Le guide des meilleurs vins de France 2012

"**Senza Clos Rougeard la denominazione Saumur-Champigny sarebbe pesantemente ridimensionata**" - Giovanni Ascione, Bibenda 36, marzo 2011

Saumur-Champigny « Clos »

Cabernet Franc 100%
da 15 a 70 anni
Cuvée a cielo aperto con pigiatura a piedi e rimontaggi con controllo delle temperature; Malolattica svolta; affinamento in barriques; non filtrato.
6.000
da 10 a 20 anni
Paté di fagiano e di lepre. Primi piatti al ragù. Grigliate estive. Cimalino al sangue con patate arrosto.
Naso delicato, in bocca morbido e gessoso. Bella sapidità. Finale dinamico.
L'equilibrio.

Saumur-Champigny « Les Poyeux »

Cabernet Franc 100%
40 anni
Malolattica svolta; affinamento in barriques; non filtrato.
10.000
da 10 a 20 anni
Carni rosse in genere, grigliate, ma anche pernice fagiano e piccione, grandi formaggi di media o alta stagionatura.
I tre ettari di Poyeux hanno fatto la reputazione dell'azienda. Tannino energico ed elegante. Finezza e freschezza come si richiede ai grandi cabernet franc.
L'eleganza.

Saumur-Champigny « Le Bourg »

Cabernet Franc 100%
70 anni
Malolattica svolta; affinamento in barriques nuove; non filtrato.
5.500
da 20 a 40 anni
Cacciagione, bistecca fiorentina.
La quintessenza dell'eleganza. È un vino chiaro, fresco, luminoso, con un tannino che è seta. Da qualche decennio fa la storia della Loira.
La classe immensa.

Saumur « Brézé »

Chenin Blanc 100%
70 anni
24 mesi in tonneaux (25% nuove); non filtrato.
4.000
da 15 a 25 anni
Carni bianche con salse ma soprattutto pesci importanti o crostacei elaborati.
Classe ed eleganza, con doti di potenza e propensione alla longevità ben fuori dal comune. Fresco, salino. Nobile.
La complessità.

DOMAINE DE MONTBOURGEAU

Nicole Deriaux

Esclusiva Italia

50.000 c.a.
0,8 ha: Poulsard, Trousseau
10,2 ha: Savagnin, Chardonnay
** In conversione Bio **

	Crémant du Jura	Bianco	Zero	Ottobre 2022
2019	L'Etoile	Bianco	Secco	
2018	L'Etoile	Bianco	Secco	
2019	L'Etoile « Banode »	Bianco	Secco	no scheda vino; a esaurimento 2018
2018	L'Etoile « Banode »	Bianco	Secco	no scheda vino
2018	L'Etoile « Cuvée Spéciale »	Bianco	Secco	a esaurimento 2017
2017	L'Etoile « Cuvée Spéciale »	Bianco	Secco	
2018	L'Etoile Savagnin	Bianco	Secco	
2015	Vin Jaune L'Etoile (0,62)	Bianco	Secco	
2018	Vin de Paille L'Etoile (0,375)	Bianco	Dolce	quantità limitata
2015/17	Vin de Paille L'Etoile (0,375)	Bianco	Dolce	quantità limitata

LA MODERNITÀ DELLA VOILE NELLA TRADIZIONE GIURASSICA

"Apprezziamo particolarmente lo stile del domaine, che senza fuffa e senza artificio propone **vini sinceri e intensi**, che si iscrivono nella migliore **tradizione** del Jura." - Le guide des meilleurs vins de France 2022

"**Vini delicati, espressioni saline, prese di "voile" sottili, l'azienda è al vertice dell'Etoile**." - Bettane & Desseauve 2022

Crémant du Jura

Chardonnay 100%
10-20 anni
Pressatura soffice dell'uva intera; fermentazione alcolica in inox tra i 18°C e i 21°C; malolattica svolta.
1,5 gr/lt
16.000
3-5 anni
Frutti di mare, carbonara di mare, carni bianche, relax.
Aromaticamente incantevole, passa dai frutti di bosco agli agrumi ed erbe con somma disinvoltura; scatta in bocca, succoso e con ritmo, finale radioso, puro, energico.
La delicatezza.

L'Etoile

Chardonnay 95%, Savagnin 5%.
20-90 anni
Vendemmia manuale; fermenta in inox tra i 19°C e i 22°C; affinamento di 24 mesi parte in barrique e parte in demi-muid; segue assemblaggio; vin de voile.
20.000
10-20 anni
Sogliola alla mugnaia, quenelles di pesce spada, coda di rospo in guazzetto.
Dal mallo di noce salta al fumé, ma specialmente al mandarino, bocca lieve, gradevole, pulita, senza pensieri.
La nettezza.

L'Etoile « Cuvée Spéciale »

Chardonnay 98%, Savagnin 2%
20-90 anni
Vendemmia manuale; lieviti indigeni; utilizzo di pressa pneumatica; filtraggio e travaso in barrique; fermentazione alcolica senza controllo della temperatura; malolattica svolta. Vin de voile.
3.000
15-25 anni
Pollo al curry, agnello in umido, cous cous di pesce.
Fumè sottile, marzapane leggerissimo, agrumi, bocca decisa, la materia chiede tempo, finale assertivo, asciutto.
La baldanza.

L'Etoile Savagnin

Savagnin 100%
20-90 anni
Vendemmia tardiva e manuale; lieviti indigeni; utilizzo di pressa pneumatica; filtraggio e travaso in barrique; fermentazione alcolica senza controllo della temperatura; malolattica svolta. Vin de voile.
2.500
20-30 anni
Pollo al curry, agnello in umido, cous cous di pesce.
Il fumè è fugace, poi danza di noce, pietre, salatissimo, mordace, finissimo, intensità e lunghezza rimarchevoli.
La salina a cielo aperto.

Vin Jaune L'Etoile

Savagnin 100%
30-70 anni
Vendemmia manuale; lieviti indigeni; utilizzo di pressa pneumatica; primo passaggio in botte grande per 6 mesi e secondo passaggio in barrique per circa 7 anni.
3.000
da 50 a oltre 100 anni
Meditazione, formaggi stagionati, risotto con chorizo, uova in cocotte al tartufo.
Cera, propoli, amari nobili, ruta; bocca delineata, accesa, ma senza la drammaticità di alcuni suoi parenti.
Il piacer dell'intelletto.

Vin de Paille L'Etoile 2014

Chardonnay 60%, Savagnin 20%, Poulsard 20%
40-80 anni
Vendemmia anticipata con selezione dei grappoli; appassimento in fruttai fino a Natale; invecchiamento in botti di rovere dai 3 ai 4 anni.
2.000
oltre 30 anni
Servito ghiacciato è ottimo come aperitivo, tarte tatin, crostata all'albicocca.
Carezzevole, intenso, di misurata dolcezza, ricco ma puntellato da sana tensione e dettaglio.
La goduria.

VINOGRADI FON

Marko Fon

Esclusiva Italia
(no Veneto (salvo BL))
Senza esclusiva MI

da 4.000 a 6.000
3,3 ha: Malvasia, Vitovska
0,7 ha: Terrano
** Coltura Biologica **

2021	Malvazija Istriana	Bianco	Secco	A esaurimento 2020
2020	Malvazija Istriana	Bianco	Secco	
2020	Vitovska	Bianco	Secco	Novembre 2022

CUORE CARSO MANI

Sulla terre rosse del Carso, a pochi KM da Trieste, i vigneti di Marko sono inerbiti con flora spontanea e condotti senza l'uso di diserbanti, concimi e trattamenti sistemici. Tutto il lavoro in vigna e in cantina è svolto da Marko e dalla sua famiglia.

"**Ogni pianta viene potata e interpretata singolarmente** perché possa raggiungere il suo equilibrio ideale, a seconda di quanta terra c'è sopra la roccia madre." - Guida Slow Wine 2018

"Degustare, **bere questi vini è libertà e speranza, perchè altrimenti non sarebbero mai nati**. Sono pieni di contraddizioni, sono potenti ma eleganti, a volte grassi ma digeribili, dalla tessitura dolce ma rocciosa e salata, sono lunghi e "macchiano il fiato". La deglutizione è spontanea" - Filippo Marchi, Wines & Cork, apr 2017

"**Vini che racchiudono il senso stesso della purezza e sanno toccare corde rare, ma rare sul serio**." - Francesco Falcone, Enogea 48, apr/mag 2013

"**Fon ha la statura di un leader qualitativo**. Non teme le incertezze opposte dalla variabiòlità della natura, né di dover apprendere ancora molto sulla viticoltura e sulla realizzazione del vino…" - Porthos 33/34, Primavera Estate 2009

"Ogni volta che vado da lui, capisco quanto sia importante, per noi dannati cittadini, recuperare il legame con quel mondo rurale che abbiamo quasi dimenticato: tempi, ritmi della natura, fatica, paura, fatalismo, ma anche condivisione, socialità." - Michelangelo Tagliente, Cookartmagazine, ott 2012

"Marko spiega la malvasia, la principessa che pretende cure, vezzosa ed eliofila; la vitovska che al contrario «…prende dal suolo, non dal sole […], un'operaia cinese che lavora e fa tutto per l'uva, non come altre piante che la sacrificano quando soffrono…»; e il terrano, amico volubile." - Emanuele Giannone, www.intravino.com, set 2012

Malvazija Istriana

Malvasia Istriana 100%
tra 7 e 25 anni
Diraspatura manuale; macerazione tra 24 e 48 ore; lieviti indigeni; malolattica svolta; 12 mesi in acciaio; non filtrato.
1.400
4-5 anni
Pesce a 360 gradi, meglio se al forno o fritto.
Spettro aromatico ampio, equilibrato, persistente. Sentori di campagna, erbe. Via dalla città. Un vino lento.
Roccia bianca e terra rossa nel bicchiere.

Vitovska

Vitovska 100%
tra 19 e 40 anni
Viene vendemmiato nella seconda metà di ottobre; macerazione con fermentazione sulle bucce non lunga; lieviti indigeni; malolattica svolta; Tra uno e due anni in vecchie botti da 640 lt; non filtrato.
1.200
oltre 10 anni
Aperitivo, antipasti crudi di pesce, crostacei, con l'invecchiamento anche formaggi.
Sapido, roccioso, spontaneo, persistente.
L'ostinata aderenza territoriale - Porthos 33/34

Malvazija Istriana Selezione

Malvasia Istriana 100%
tra 32 e 61 anni
Diraspatura manuale; macerazione breve; lieviti indigeni; malolattica svolta; 17 mesi in una vecchia botte da 640 lt; non filtrato.
700
4-5 anni
Pesce a 360 gradi, meglio se al forno o fritto, ma anche carni bianche speziate in genere.
Straordinaria eleganza. Radici totalmente carsiche. Persistenza ostinata.
La luce del carso imbottigliata.

Teran

Terrano 100%
45 anni
Diraspatura manuale; lieviti indigeni; malolattica svolta; 24 mesi in botte grande; non filtrato.
550 (oltre a 50 magnum)
oltre 15 anni
Carne rossa alla griglia, selvaggina con qualche segno di grasso, pancetta, pesce azzurro (pescato in autunno o inverno).
"Questa bottiglia non è il vino di Marko Fon. Questo è il terrano del Carso." - Marko Fon
Fatto solo nelle grandi annate, rosso stupefacente per succo e acidità. Poesia pura. Cura la frenesia della vita moderna.
Territorio, territorio e ancora territorio.

KERPEN

Martin Kerpen e famiglia

Esclusiva Italia

50.000
5,8 ha: Riesling

2021	Riesling Classic	Bianco	Secco	tappo Stelvin
2021	Riesling Graacher Himmelreich Kabinett Trocken	Bianco	Secco	tappo Stelvin
2021	Riesling Graacher Himmelreich Kabinett Feinherb	Bianco	Amabile	tappo Stelvin
2021	Riesling Wehlener Sonnenuhr Spätlese Trocken	Bianco	Secco	tappo in vetro
2018	Riesling Wehlener Sonnenuhr Spätlese*	Bianco	Amabile	
2021	Riesling Wehlener Sonnenuhr Spätlese Trocken Alte Reben	Bianco	Secco	tappo in vetro
2020	Riesling Graacher Domprobst Großes Gewächs BKS-Ring	Bianco	Secco	
2017	Riesling Wehlener Sonnenuhr Auslese*	Bianco	Amabile	
2003	Riesling Graacher Domprobst Auslese*	Bianco	Amabile	

DOVE IL RIESLING HA SCRITTO LA STORIA

La famiglia Kerpen produce Riesling da secoli. Martin Kerpen, proprietario ed enologo, manda avanti l'azienda con la moglie Celia sin dal 1988. Il suolo consiste in pietre Devoniane che donano al vino la caratteristica mineralità. Tutti i vigneti si affacciano a sud e sono terrazzati, cosa che costringe al lavoro manuale. In alcune aree della Mosella **la pendenza dei vigneti supera il 70%.** Gran parte dei terreni (55%) giacciono sul **Wehlener Sonnenuhr**. Questo ripido vigneto roccioso produce **alcuni dei più eleganti e sofisticati vini del mondo**. Le sue pietre grigie danno al vino una fresca e delicata acidità che bilancia perfettamente gli aromi di pesca. I vini del Wehelener Sonnenhur sono piacevoli in gioventù, ma le loro **potenzialità di invecchiamento** si contano in decenni. Altri appezzamenti sono nel Graacher Himmelreich e nel **Graacher Domprobst** (35%). Posizionato tra i suoi famosi vicini - il Bernkasteler Doctor e il Wehlener Sonnenhur - il Domprobst combina l'eleganza di Wehlen con la rustica potenza di Bernkastel. I vini di Graach sono sempre ben strutturati e hanno bisogno di un po' di tempo per tirare fuori la loro grande personalità. Parti minori sono coltivate nel Bernkasteler Bratenhöfchen e nel Bernkasteler Johannisbrünnchen (10%). Molti terreni hanno **viti a piede franco** e le rese sono tenute basse. La scelta meticolosa delle uve più sane e mature contribuisce in maniera significativa alla qualità. Ogni vigna è raccolta separatamente per riflettere il particolare stile del singolo territorio. **Tutte le vinificazioni sono effettuate in vecchie botti nella cantina sotterranea**. Per mantenere la freschezza la fermentazione è rallentata da un attento controllo della temperatura e il filtraggio è minimo. Martin crede nella vinificazione "riduttiva". **La ricerca si orienta verso vini puliti, freschi ed eleganti con la tipica mineralità sempre presente. La tenuta è conosciuta in particolare per i suoi vini secchi**.

Kerpen è membro del Bernkasteler Ring, una vecchia società di produttori nella Mosella, che con la riduzione delle rese insegue la più alta qualità possibile.
"I Riesling di Martin Kerpen mostrano un disegno chiaro: sono tutti molto puliti e **tendono con il passare degli anni**, grazie anche a una bell'acidità, **a diventare qualcosa di gradevole ed elegante**. I divertenti 2006 sono stati molto succosi e avvincenti. I 2007 sono stati raffinati ed eleganti, e i 2008 sono anche più raffinati e delicati." - Die besten deutschen Weinerzeuger und ihre Weine 2009

Riesling Klassisch

Riesling 100%
25 anni
Fermentato lungamente a bassa temperatura.
5.200
8-10 anni
Aperitivo, insalate ricche di mare e di terra con carni bianche o formaggi, affettati piccanti, crostini toscani di fegato.
Naso ampio dal fruttato generoso. L'elegante acidità matura è bilanciata dalla grassezza del vino. È un Riesling sincero, perfetto per l'aperitivo estivo.
Il sentore agrumato.

Riesling Graacher Himmelreich Kabinett Trocken

Riesling 100%
30 anni
Vinificato in acciaio a bassa temperatura.
5.000
15-20 anni
Insalate leggere, piatti di pesce e crostacei, tortellini panna e prosciutto.
Aromi maturi, vino elegante e sapido. Mineralità e sostanza; Molto espressivo per essere un Kabinett.
L'ariosa spensieratezza.

Graacher Himmelreich Kabinett Feinherb

Riesling 100%
25 anni
Fermentato a bassa temperatura; affinato in vecchi barili di rovere.
4.000
8-10 anni
Frutti di mare, antipasti, aperitivo, affettati, piatti di pesce speziati. Sembra nato per essere sorseggiato con gli amici in terrazza.
Piacevolezza e brillantezza sono le caratteristiche principali di questo vino, dove il leggero residuo zuccherino è visto come complemento dell'equilibrio.
La convivialità.

Wehlener Sonnenuhr Spätlese Trocken

Riesling 100%
50-100 anni
Fermentato a bassa temperatura; affinato in vecchi barili di rovere.
3.500
6-8 anni
Piatti con maionese, crostacei, sushi, branzino, sashimi, carpaccio pesce.
L'azienda è rinomata per i vini "trocken" (secchi). Questo che nasce su uno dei più grandi vigneti tedeschi gli fa onore. Vino nervoso, come solo i grandi riesling sanno esserlo in gioventù. Il danzare delle sensazioni fruttate sull'acidità lo rende un vino universale
La mineralità unica.

Riesing Wehlener Sonnenuhr Spätlese*

Riesling 100%
35 anni
Fermentato a bassa temperatura; affinato in vecchi barili di rovere.
30.000
30-40 anni
Piatti di cucina etnica cremosi e speziati.
Note di caramello e vaniglia, persistente e fresco.
L'equilibrio

Riesling Wehlener Sonnenuhr Spätlese Trocken Alte Reben

Riesling 100%
oltre 70 anni
Vinificazione a freddo.
2600
20 - 25 anni
Maiale alle spezie.
Eccellente maturità, acidità perfettamente integrata, aromi raffinati, Splendida persistenza. A tavola non si ritrae di fronte a niente.
La struttura importante.

Riesling Graacher Domprobst Großes Gewächs BKS-Ring

Riesling 100%
30 anni
Fermentato a bassa temperatura; affinato in vecchi barili di rovere.
1.300
oltre 20 anni
Pesce, piatti importanti di cucina fusion, serata con amici intenditori.
Ricco, generoso, maturo, tipico. Eccellente persistenza.
La complessità.

Wehlener Sonnenuhr Auslese*

Riesling 100%
50-100 anni
Fermentato a bassa temperatura; affinato in vecchi barili di rovere.
3.000
20-30 anni
Foie gras, formaggi piccanti, rombo in salsa.
Finezza e verve si accoppiano nel Wehlener Sonnenhur. La vaniglia e il burro al naso, precedono una piacevole frutta che arriva con una ventata di mineralità. La classe di questo vino merita un grande piatto.
La capacità di sposare la tavola.

Wehlener Sonnenuhr Trockenbeerenauslese

Riesling 100%
50-100 anni
Fermentato a bassa temperatura; affinato in acciaio.
150
25-50 anni
Aperitivo, meditazione, serate indimenticabili, piatti creati appositamente da professionisti.
Solo i grappoli ricoperti completamente da muffa nobile sono stati selezionati. Un vino straordinario che farà la ricchezza di qualunque carta dei vini. Richiede un invecchiamento di alcuni decenni per esprimere la sua incomparabile complessità.
Impressionante.

ALTRI VINI TEDESCHI

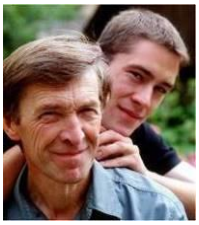
BENEDICT LOOSEN-ERBEN - ÜRZIG - MOSEL

1985/86	Ürziger Würzgarten Riesling Auslese (0,70)	Bianco	Amabile	1986 a esaurimento 1985

SCHWAAB-KIEBEL - ÜRZIG - MOSEL

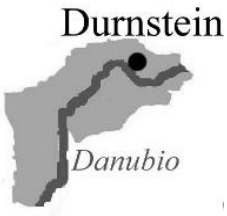
1998	Erdener Treppechen Riesling Auslese	Bianco	Amabile	quantità limitata
1994	Erdener Treppechen Riesling Auslese	Bianco	Amabile	quantità limitata

ALZINGER



Leo & Leo Jr Alzinger

70.000
8,5 ha: Riesling, Grüner Veltliner



2021	Grüner Veltliner « Dürnstein » Federspiel	Bianco	Secco	quantità limitata
2021	Grüner Veltliner « Mühlpoint » Smaragd	Bianco	Secco	quanità limitata; ottobre 2022
2017	Grüner Veltliner « Mühlpoint » Smaragd	Bianco	Secco	In esaurimento
2021	Grüner Veltliner « Steinertal » Smaragd	Bianco	Secco	quantità limitata; ottobre 2022
2018/19	Grüner Veltliner « Steinertal » Smaragd	Bianco	Secco	quantità limitata
2015/16/17	Grüner Veltliner « Steinertal » Smaragd	Bianco	Secco	quantità limitata
2021	Riesling « Dürnstein » Federspiel	Bianco	Secco	in esaurimento
2019	Riesling « Dürnstein » Federspiel	Bianco	Secco	in esaurimento
2021	Riesling « Loibenberg » Smaragd	Bianco	Secco	quantità limitata ; ottobre 2022
2018/19	Riesling « Loibenberg » Smaragd	Bianco	Secco	quantità limitata
2017	Riesling « Loibenberg » Smaragd	Bianco	Secco	in esaurimento

L'ECCELLENZA DALLA CURA DEL DETTAGLIO

Da secoli intorno a Loiben si producono Grüner Veltliner e Riesling di grande classe. Se il Riesling non ha bisogno di essere presentato, "La Grüner Veltliner è l'uva tradizionale del Wachau, con la quale si producono i vini più convincenti. Nelle annate migliori sono caratterizzati da sfumature verdi, esuberanti e audaci, quasi pungenti e reggono l'invecchiamento come un buon Borgogna." - **Hugh Jonson e Jancis Robinson, Atlante Mondiale dei Vini**
"Leo Alzinger elabora dei riesling d'eccezione, **sorprendentemente profondi e minerali**" - **La Revue du Vin de France, giu 2011**
"Spesso timidi in gioventù, dopo molti anni di adolescenza il loro vero carattere diventa evidente. **Se si volesse davvero capire il carattere di un Grüner Veltliner fuoriclasse, si dovrebbe decantare una bottiglia matura di Alzinger e attenderla incantati**." - **The Ultimate Austrian Wine Guide 2010/2011**
"**Leo Alzinger si conta tra le stelle fisse nel firmamento dei viticoltori del Wachau**" - **Guida Falstaff 2019**

Grüner Veltliner « Dürnstein » Federspiel

Grüner Veltliner 100%
10 anni
Vinificazione tutta in caduta gravitazionale; invecchia in acciaio inox.
n.d.
2-4 anni
Carni bianche, pesce.
Tabacco, mela, agrumi, erbe selvatiche. Elegante. Ben persistente, versatile col cibo, ottimo finale minerale.
La spigliatezza.

Grüner Veltliner « Mühlpoint » Smaragd

Grüner Veltliner 100%
15 anni
Vinificazione tutta in caduta gravitazionale; invecchia in botti grandi sulle fecce nobili.
n.d.
10-15 anni
Carni scure.
Vino di sana e robusta costituzione. Fiori, pepe, limone, spezie. Ben sostenuto dalla vena acido-minerale.
La speziatura.

Grüner Veltliner « Steinertal » Smaragd

Grüner Veltliner 100%
25 anni
Vinificazione tutta in caduta gravitazionale; invecchia in botti grandi sulle fecce nobili.
n.d.
10-15 anni
Carni scure.
Stupefacente finezza, succoso, concentrato, bell'acidità su frutta gialla, spezie delicate, complessità, stoffa da campione. Grande capacità d'invecchiamento.
La classe sopraffina.

Riesling « Dürnstein » Federspiel

Riesling 100%
10 anni
Vinificazione tutta in caduta gravitazionale; invecchia in acciaio inox.
n.d.
3-5 anni
Carni bianche, pesce.
Affumicatura, note minerali, scorza di limone, agilità. Grande beva.
La freschezza.

Riesling « Loibenberg » Smaragd

Riesling 100%
25 anni
Vinificazione tutta in caduta gravitazionale; invecchia in botti grandi sulle fecce nobili.
n.d.
10-15 anni
Carni bianche, pesce.
Limpido, puro, energico, equilibrato, signorile.
La complessità.

ARTEMIS KARAMOLEGOS
WINERY

Artemis Karamolegos

Esclusiva Italia

180.000 c.a.
2,5 ha Mavrotragano
42,5 ha Assyrtiko, Aidani

2020	« Santorini » Santorini PDO	Bianco	Secco
2020	« Pyrits » Santorini PDO	Bianco	Secco
2019	« Ftelos » Santorini PDO	Bianco	Secco

IL TIMBRO DEL VULCANO

"Dimenticate le spiaggie cotte dal sole. Stupitevi con **vini taglienti, caratteriali, profondi**. In una parola, **vulcanici**" - Mario Galleni

Il territorio di Santorini, dove i microclimi variano da un'area all'altra, possono fornire interpretazioni uniche ed eccezionali dell'Assyrtiko e di altre varietà locali. **Le viti sono tutte a piede franco. Le rese nei vigneti sono incredibilmente basse, 300/350 KG per acro**. Il passaggio da una viticoltura e una vinificazione tradizionale a un modo di agire più rispettoso della natura e dei suoi frutti ha permesso ad Artemis di produrre dei vini che lo hanno fatto conoscere sul palcoscenico internazionale.

« Santorini » Santorini PDO

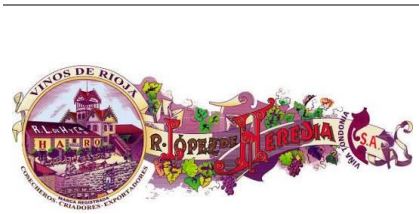
Assyrtiko 90%, Athiri e Aidani 10%
80 anni
Vinificazione in bianco in inox separata per ogni varietà di uvaggio; affinamento per almeno 7 mesi "sur lie".
30.000 c.a.
5 - 7 anni
Tartare di pesce spada, frittura di paranza, polpo arrosto con crema di patate, gamberoni alla griglia.
Naso fruttato con note di pera verde e pesca; aromi minerali di gelsomino e vegetale tipico dell' Athiri e Aidani che gli donano complessità. Corpo pieno, fresco ed equilibrato.
Un'esplosione di luminosità.

« Pyrits » Santorini PDO

Assyrtiko 100%
Oltre 120 anni
Vinificazione in bianco a temperatura controllata; fermentazione di 10 mesi sulle loro fecce con frequenti rimestaggi.
6.400 c.a.
10 anni c.a.
Pesce azzurro, carpaccio al salmone, fricassea di agnello, risotto ai crostacei.
Naso minerale e caratteristico; note di drupacee mature e crostata di agrumi; bocca ricca, esuberante con finezza ed equilibrata acidità, lunghezza e sapidità.
La grinta "nordica".

« Ftelos » Santorini PDO

Assyrtiko 100%
Oltre 150 anni
Vinificazione in bianco a temperatura controllata; breve macerazione a freddo e affinamento sulle fecce per 2 anni in acciaio.
2.600 c.a.
Più di 10 anni
Ostriche gratinate, tagliatelle pesce spada e zafferano, sarde gratinate al forno o alla marinara, filetto di salmone al forno con pistacchi.
Salato e complesso, al naso note di albicocca e pompelmo rosa con intensa mineralità; bocca succosa e di grande eleganza con un lieve tannino e finale lungo.
La forza del cru.



Mercedes, Maria José
e Julio César

Esclusiva Italia

400.000
Tempranillo, Grenache, Graciano, Mazuelo
Viura, Malvasia
** Coltura Biologica **

2013/14	Viña Gravonia Blanco Crianza	Bianco	Secco	quantità limitata; max 6 bt a cliente; 2014 a esaur. 2013
2011	Viña Tondonia Blanco Reserva	Bianco	Secco	quantità limitata; max 3 bt a cliente
2001	Viña Tondonia Blanco Gran Reserva	Bianco	Secco	esaurito in prenotazione
2012	Viña Tondonia Rosado Gran Reserva	Rosato	Secco	quantità limitata; max 3 bt a cliente
2013/14	Viña Cubillo Tinto Crianza	Rosso	Secco	2014 a esaurimento 2013
2010	Viña Tondonia Tinto Reserva	Rosso	Secco	
2001	Viña Tondonia Tinto Gran Reserva	Bianco	Secco	quantità limitata; max 3 bt a cliente
	Confezione regalo - tubo metallico			

LO SGUARDO AL FUTURO: VERSO LA TRADIZIONE

La tradizione è uno dei pilastri che hanno permesso il suo perdurare. Tutto è ispirato al passato, come **la costruzione e la riparazione delle proprie barriques**, precisa e artigianale grazie alla perizia dei maestri bottai, una caratteristica imitata da pochi altri al mondo. Desta attenzione che le **bottiglie siano avvolte in ragnatele, muffa e umidità**, una peculiarità che la bodega considera **il miglior habitat per l'invecchiamento del vino**. "Le ragnatele sono una trappola per insetti e tarme; veri nemici del vino e del tappo; l'umidità è un eccellente regolatore termico, e la muffa permette che le bottiglie non siano molestate".
Il Gran Reserva viene imbottigliato direttamente dalle barriques. Le lievi differenze tra una bottiglia e l'altra sono a ciò dovute. La fama di López de Heredia si basa in gran parte sulla **straordinaria freschezza delle Gran Reserva, bottiglie leggendarie in grado di crescere nei decenni**.

"la recente (e provvidenziale) inversione di tendenza in favore di vini più eleganti e longevi sta riportando in auge i produttori che privilegiano il legno usato e le lunghe maturazioni. Tra questi, spicca senz'altro **l'ormai leggendaria casa Lopez de Heredia**, capitanata dalla vulcanica Maria Jose, forte dei 140 anni di storia della cantina fondata dai suoi avi. Entrando nel bellissimo edificio di Haro **sembra che il tempo sia misteriosamente tornato indietro**: enormi botti, alcune vecchie della polvere dei decenni, un odore indefinibile ed affascinante, tra il mosto, il muschio ed il goudron, inaspettati e leggiadri spazi aperti, porticati e loggette. **E i vini? Anch'essi fuori dal tempo**, a partire dal Viña Tondonia Reserva, forte dei sei anni (!) di affinamento in legno ed altrettanti in vetro. La sua imponente massa polifenolica si contiene in una eleganza inaspettata, una sottile verticalità, **una persistenza assolutamente da primato**." - Rioja: l'identità di un territorio, Bibenda, apr 2017

"**Forse nessun'azienda vitivinicola al mondo vigila sulle sue tradizioni così orgogliosamente e con tanta fermezza come López de Heredia**, specialmente in una regione come la Rioja, che è stata spazzata da profondi cambiamenti negli ultimi 25 anni. Eppure, per quanto ammuffita e per quanto ancorata al passato possa sembrare, è paradossalmente **un'azienda all'avanguardia, la sua viticoltura e la sua vinificazione uno splendente, visionario esempio per giovani produttori di tutto il mondo** proiettati nel futuro. Come è possibile? Mentre López de Heredia è stata fedele alle sue tecniche tradizionali nei 132 anni trascorsi dalla sua nascita, **il resto del mondo produttivo ha passato decenni ostinatamente cercando di migliorare quello che fa, solo per finire il percorso circolare dove López de Heredia era sempre rimasta**." - Eric Asimov, Traditions gain new respect, The Pour, sito New York Times

"Poco è cambiato in un secolo, con la selezione delle uve e la vinificazione a mano, i vini chiarificati con albume e **invecchiati senza riguardo verso i capricci della moda o del gusto popolare**." - The New Spain, John Radford

"Stupisce il mondo dei veri degustatori di vino con **eccellenze senza pari**" - Roberto Bellini, Bibenda7, set 2012

Viña Gravonia Blanco Crianza

Viura 100%
55 anni
48 mesi in barrique; chiarificato con albume; diraspamento totale; lieviti indigeni; non filtrato.
30.000
10-20 anni
Pesce fritto o grigliato, condimenti di mare, verdure fritte.
Originalità a iosa. Si presenta al naso fresco e aromatico, complesso e sviluppato. Bouquet di aromi terziari. Fruttato e fine in bocca. Dategli tempo. Servire tra 14 e 16 gradi.
La nota medicinale.

Viña Tondonia Blanco Reserva

Viura 90%, Malvasia 10%
45 anni
72 mesi in barrique; chiarificato con albume; diraspamento totale; lieviti indigeni; non filtrato.
15.000
10-20 anni
Carni bianche, vitello, pesce solo se con salse robuste. Si sposa perfettamente anche con formaggio e risotto.
Color ambra naturale, naso fresco e complesso. Si apre soave, rotondo, morbido e ben sviluppato in bocca. Il tutto tenuto in tensione da una bella acidità. Servire tra 14 e 16 gradi.
Il fatto che in bocca sembri un vino giovane!

Viña Tondonia Blanco Gran Reserva

Viura 85%, Malvasìa 15%
45 anni
120 mesi in barrique; chiarificato con albume; diraspamento totale; lieviti indigeni; non filtrato.
15.000
10-20 anni
Grande con pesce fritto o grigliato, e condimenti di mare; perfetto con formaggio e risotto.
Vino di classe immensa. Un mondo irreale fattosi concreto. Per pochissimi esploratori. Servire tra 14° e 16°.
La straordinaria persistenza.

Viña Cubillo Tinto Crianza

Tempranillo 65%, Grenache 25%, Mazuelo e Graciano 10%
30 anni
36 mesi in barrique; chiarificato con albume; diraspamento totale; lieviti indigeni; non filtrato.
30.000
10-20 anni
Salumi, carni, legumi, e naturalmente tapas.
Colore rubino brillante, persistenti freschi e leggeri aromi di liquirizia caratterizzano il Viña Cubillo che in bocca si apre fresco e delicato. Lungo nel finale. Servire tra 18 e 20 gradi.
Rioja 100%.

Viña Tondonia Tinto Gran Reserva

Tempranillo 75%, Grenache 15%, Mazuelo 5%, Graciano 5%
45 anni
108 mesi in barrique; chiarificato con albume; diraspamento totale; lieviti indigeni; non filtrato.
20.000
10-20 anni
Pesce e carne, selvaggina, cacciagione volatile.
Passa i decenni in agilità come Coppi passava i GP della montagna. Bottiglie di oltre 50 anni si mostrano oggi fresche, eleganti ed emozionanti. Servire tra 18 e 20 gradi.
Il sapore nobile di una Spagna antica.

Viña Tondonia Rosado Gran Reserva

Tempranillo 30% Garnacho 60% Viura 10%
più di 50 anni
Le uve rosse e bianche macerano e fermentano assieme. Invecchia 4 anni in botti americane di rovere da 225 lt. Non viene comercializzato fino a 8 - 10 anni.
14.000
10-15
Salumi e carne cruda, piatti mexicani e orientali.
Una dimensione unica. Assolutamente da provare. Vi sorprenderà. Amanti dei vini moderni: astenersi. Servire tra 14° e 16°.
Avventurarsi nella tradizione.

Viña Tondonia Tinto Reserva

Tempranillo 75%, Grenache 15%, Graciano e Mazuelo 10%
45 anni
72 mesi in barrique; chiarificato con albume; diraspamento totale; lieviti indigeni; non filtrato.
250.000
10-20 anni
Pesce e carne, selvaggina e cacciagione volatile.
Originale quanto sincero. Calore, spezie, salinità, finezza, persistenza. Servire tra 18 e 20 gradi.
L'eleganza "borgognona".