



# VINI FORESTIERI

primavera - estate

Valido sino al 31/08/2025

Teatro del Vino Srl  
Sede operativa:  
Viale Ariosto, 490/A  
50019 - Sesto Fiorentino (FI)  
info@teatrodelvino.it  
www.teatrodelvino.it  
Tel. 055 8811394  
Cell. 335 5424746

Non si effettuano vendite dirette  
a soggetti privati.



## COME ORDINARE

- Il presente listino è da considerarsi **valido dal 1 febbraio 2025 al 31 agosto 2025**. 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, ai piani e il facchinaggio **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.

\*\*\*\*\* 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
- 14-15 **Alain Couvreur** - Massif de Saint-Thierry
- 14-15 **Remi Couvreur** - Massif de Saint-Thierry
- 14-15 **David Couvreur** - Massif de Saint-Thierry
- 16-17 **O. Belin** - Vallée de la Marne
- 18 **Louis Nicaise** - Montagne de Reims

**BORGOGNA - COTE DE NUITS**

- 19 **Chantal Rémy** - Morey-Saint-Denis
- 20 **Chicotot** - Nuits-Saint-Georges
- 21 **Jean-Marc Millot** - Vosne-Romanée
- 22-23 **Les Astrelles** - Gevrey-Chambertin

**BORGOGNA - COTE DE BEAUNE**

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

**BORGOGNA - YONNE-CHABLISIEN**

- 31 **Christian Moreau Père & Fils** - Chablis
- 32-33 **Bessin-Tremblay** - Chablis

**BORGOGNA - BEAUJOLAIS**

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

**RODANO**

- 35 **Yann Chave** - Hermitage, Crozes-Hermitage
- 36 **Vieux Télégraphe** - Châteauneuf du Pape
- 36 **H. Brunier & Fils** - Vin de Pays de Vaucluse
- 37 **Les Pallières** - Gigondas

**LANGUEDOC-ROUSSILLON**

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

**PROVENZA**

- 41 **Château Simone** - Palette

**SUD-OUEST**

- 42 **Clos de Gamot** - Cahors

\*\*\*\*\* FRANCIA \*\*\*\*\*

**BORDEAUX**

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

**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**

- 52-53 **Montbourgeau** - Etoile, Crémant du Jura

**ALSAZIA**

- 54 **Dirler-Cadé** - Alto Reno

\*\*\*\*\* AUSTRIA \*\*\*\*\*

**NIEDERÖSTERREICH**

- 55 **Alzinger** - Wachau

\*\*\*\*\* GERMANIA \*\*\*\*\*

**MOSELLA**

- 56-57 **Kerpen** - Mittelmosel
- 57 **Altri vini tedeschi**

**FRANCONIA**

- 58 **Steintal** - Churfranken

\*\*\*\*\* SPAGNA \*\*\*\*\*

**GALIZIA**

- 59 **Do Ferreira** - Salnés

**RIOJA**

- 60-61 **Lopez de Heredia** - Rioja Alta

\*\*\*\*\* SLOVENIA \*\*\*\*\*

**CARSO**

- 62 **Fon** - Komen

\*\*\*\*\* GRECIA \*\*\*\*\*

**ISOLE CICLADI**

- 63 **Artemis Karamolegos** - Santorini



Famiglia Larmandier



Esclusiva Italia

120.000

2 ha: Pinot Noir

17 ha: Chardonnay

**\*\* Coltura Biologica \*\***



	« Latitude » Blanc de Blancs	Bianco	X-Brut	
	« Latitude » Blanc de Blancs <b>Jeroboam</b>	Bianco	X-Brut	quantità limitata; in cassa di legno
	« Longitude » Blanc de Blancs 1er Cru	Bianco	X-Brut	
	« Longitude » Blanc de Blancs 1er Cru <b>Magnum</b>	Bianco	X-Brut	
2017	« Terre de Vertus » Blanc de Blancs 1er Cru	Bianco	Zero	
2015	« Terre de Vertus » Blanc de Blancs 1er Cru <b>Magnum</b>	Bianco	Zero	
2015	Blanc de Noirs 1 <sup>er</sup> Cru	Bianco	Zero	in esaurimento
2014	« Vieille Vigne du Levant » B.de Blancs Grand Cru	Bianco	X-Brut	
2016	« Les Chemins d'Avize » B.de Blancs Grand Cru	Bianco	X-Brut	quantità limitata
	Rosé de Saignée 1er Cru	Rosato	X-Brut	
	Rosé de Saignée 1er Cru <b>Magnum</b>	Rosato	X-Brut	
2014	Rosé de Maturation 1er Cru	Rosato	X-Brut	esaurito; metodo saignée
2018	Coteaux Champenois Vertus Blanc 1er Cru	Bianco	Secco	
2020	Coteaux Champenois Vertus Rouge 1er Cru	Rosso	Secco	
	Confezione per bottiglia			
	Confezione per bottiglia <b>Magnum</b>			

## 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](#)

“Pierre e Sophie Larmandier, accompagnati da loro figlio Arthur, coltivano 16 ettari in biodinamica da oltre 20 anni. **Pochi domaine, di qualunque regione, possono vantarsi di una tale regolarità a questo alto livello.**” – [Bettane & Desseauve 2025](#)

“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](#)



### « 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 accorgeteste della profondità! Tensione e dinamismo. Un puro.
- ❤️ Il terreno gessoso di Vertus.



#### Blanc de Noirs 1er Cru

- 🍇 Pinot Noir 100%
- 👤 40 anni
- 🕒 Vinificata in botti e in botte per 11 mesi sui lieviti. 6 anni di affinamento su doghe. Nessun dosaggio per preservarne la ricchezza Pinot naturale. Sboccatura maggio 2022.
- 🍷 0 gr. litro
- 🏠 3.000
- 🕒 5 - 10 anni
- 👉 Medaglione di cervo e caviale, beccaccia arrosto, capretto al timo.
- 👍 Sofisticatamente voluttuoso: la ricchezza dei Pinot nero di Vertus si dispiega in raffinata profondità.
- ❤️ Le blanc et le noir.



#### « 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 90%, Pinot Gris 10%
- 👤 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 Noir 100%
- 👤 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
- 🏠 n.d.
- 🕒 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



Benoit, Morgane e Jean Sébastien Fleury



Esclusiva Italia

Reims ●

200.000

● 12,5 ha: Pinot Noir

● 2,7 ha: Chardonnay,

Pinot Blanc, Pinot Gris

\*\* Coltura Biologica \*\*

Troyes ●

Courteron ●

	« Blanc de Noirs »	Bianco	Brut	quantità limitata
	« Blanc de Noirs » (0,375)	Bianco	Brut	
	« Blanc de Noirs » Magnum	Bianco	Brut	
	« Fleur de l'Europe » Nature	Bianco	Zero	
	« Fleur de l'Europe » Nature Magnum	Bianco	Zero	
2010	Millésime Extra Brut	Bianco	X-Brut	quantità limitata
2012	« Cépages Blancs »	Bianco	Zero	quantità limitata
2016	« Notes Blanches » Nature (Pinot Blanc)	Bianco	Zero	
2013	« Sonate » (senza solforosa aggiunta)	Bianco	X-Brut	
2013	« Robert Fleury » Brut Nature	Bianco	Zero	quantità limitata
2018	« Variation » Nature (Pinot Grigio - senza solf. agg.)	Bianco	Zero	quantità limitata
2014	« 4 Cépages » Nature (senza solforosa aggiunta)	Bianco	Zero	quantità limitata
	Rosé de Saignée	Rosato	Brut	quantità limitata
	Rosé de Saignée Magnum	Rosato	Brut	
2020	Coteaux Champenois Blanc	Bianco	Secco	
	Coteaux Champenois Rosé	Rosato	Secco	
2019	Coteaux Champenois Rouge	Rosso	Secco	
	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 energetica, 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

"Questa azienda visionaria, firma una gamma di champagne che esprimono pienamente l'ampiezza, la maturità e la golosità del Pinot dell'Aube." - Le guide des meilleurs vins de France 2025

"I vini sono ben equilibrati, tra un frutto ricco e una grande freschezza." - Bettane & Dessauve 2025



### « 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 Naturalizza. 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 brûlée.
- ❤️ 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 energetico nel finale.
- ♥ La finezza



#### « 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.



#### Robert Fleury Brut Nature

- 🍇 Pinot Noir 49%, Chardonnay 22%, Pinot Gris 20%, 9% Pinot Blanc
- 👉 35 anni
- 🍷 Lieviti indigeni; vinificazione in botti di rovere.
- 📏 0 g/L
- 📊 6.700 c.a.
- 🕒 5-10 anni
- 👉 Piccione marinato, pollo al curry, tagliatelle al ragù bianco, carpaccio di pesce spada con salsa di soia.
- 👉 Al naso alterna complessità a delicatezza, rivelando aromi citrini e zest di pompelmo; attacco di bocca vivo ed elegante, perlage fino e persistente.
- ♥ Il ventaglio multisensoriale



#### « Variation » Nature (senza solforosa aggiunta)

- 🍇 Pinot Gris 100%
- 👉 10 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



#### « 4 Cépages » Nature (senza solforosa aggiunta)

- 🍇 Pinot Noir 58%, Chardonnay 25%, Pinot Blanc 12%, Pinot Gris 5%
- 👉 35 anni
- 🍷 Lieviti indigeni; affinamento in barrique; malolattica svolta.
- 📏 0 g/L
- 📊 3.030
- 🕒 3-5 anni
- 👉 Cucina speziata (etnica in particolare), carni bianche, carré d'agnello, costine di maiale.
- 👉 Schietto e fragrante, note di legno di sandalo, brioche, frutta esotica; il lungo finale è agrumato.
- ♥ La sfrontatezza.



#### 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 Rouge

- 🍇 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 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.



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 <b>Magnum</b>	Bianco	Zero	
	« Cuvée Louis Tarlant »	Bianco	Zero	quantità limitata
2006	« La Vigne D'Antan » Blanc de Blancs	Bianco	Zero	quantità limitata
2006	« La Vigne D'Or » Blanc de Meuniers	Bianco	Zero	quantità limitata
2007	« La Vigne Royale » Blanc de Noirs	Bianco	Zero	
	« Bam! » Blanc de Blancs	Bianco	Zero	quantità limitata
2002	« L'Étincelante » Millésime Brut Nature	Bianco	Zero	quantità limitata
2015/16	« Argilité » Blanc de Blancs (fermentato in anfora)	Bianco	Zero	quantità limitata; 2016 ad esaurimento 2015
2009	« Le Triumvirat » Millésime Brut Nature	Bianco	Zero	
2011	« L'Enclume » Blanc de Blancs Brut Nature	Bianco	Zero	
	<b>Rosé « Zero » Brut Nature</b>	<b>Rosé</b>	<b>Zero</b>	<b>quantità limitata</b>
2005	« La Lutétienne » Rosé Millésime Brut Nature	<b>Rosé</b>	<b>Zero</b>	<b>quantità limitata</b>
2019	Coteaux Champenois Rouge « Grand Picou » (Pinot Noir)	Rosso	Secco	no scheda; q.tà limitata; esaurim. 2018
2018	Coteaux Champenois Rouge « Grand Picou » (Pinot Noir)	Rosso	Secco	no scheda vino; in esaurimento
	Confezione regalo in legno per bottiglia			

## ESSERE UNO ZERO E... VANTARSENE!

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

“I Loro Champagne sono sostanziosi, sempre conservando una grande freschezza grazie al loro dosaggio leggero.” - [Le guide des meilleurs vins de France 2025](#)

“Benôit e Mélanie Tarlant sviluppano delle cuvée parcellari compiute, invecchiate mediamente cinque anni, poco o per niente dosate. Questo rispetto dei tempi lunghi gli permette di fare uscire un eccellente champagne-zero in entrata di gamma.” - [Bettane & Desseauve 2025](#)

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



### « Zero » Brut Nature

- 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 6 anni sui lieviti in bottiglia.
- 🍷 0 gr. litro
- 🍷 1000
- 🍷 10-15 anni
- 🍷 Tagliolini all'acqua di limone e provolone del monaco, rana pescatrice al cocchio.
- 🍷 La vinificazione in anfora dona a questa Cuvée un aspetto agrumato e floreale senza perdere in struttura.
- ♥️ Tradizione futura.



#### « Le Triumvirat » Millésime Brut Nature

- 🍇 52% Chardonnay, 48% Pinot Noir
- 🍷 3 parcelle, 50 anni
- 🕒 Pigiatura soffice; 6 mesi in barriques; no malolattica; no filtrazioni né chiarifiche; affinamento di minimo 13 anni sui lieviti in bottiglia.
- 🍷 0 gr. litro
- 🍷 2.800
- 🍷 25 anni
- 🍷 Sartù di riso, vitello tonnato, carne alla brace.
- 🍷 Suadente, sapido, generoso e fresco.
- ♥️ Politico e storico come un governo di tre.



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

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



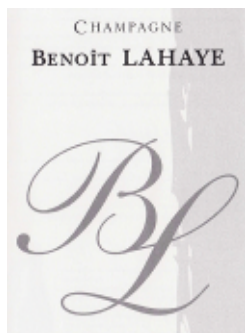
#### Rosé « Zero » Brut Nature

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



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

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



Benoît Lahaye (e Tamisel)



Esclusiva Italia

38.000

3,5 ha: Pinot Noir

1 ha: Chardonnay

**\*\* Coltura Biodinamica \*\***



	« Nature » Grand Cru	Bianco	Zero	su assegnazione
	« Nature » Grand Cru <b>Magnum</b>	Bianco	Zero	su assegnazione
	« Nature » Grand Cru <b>Jéroboam</b>	Bianco	Zero	su assegnazione
	Blanc de Noirs	Bianco	Brut	su assegnazione
	Blanc de Noirs <b>Magnum</b>	Bianco	Brut	su assegnazione
2019	Grand Cru	Bianco	Brut	su assegnazione
2014	Grand Cru	Bianco	Brut	su assegnazione
2018/19	« Violaine » (senza solforosa aggiunta)	Bianco	Zero	su assegnazione
	Blanc de Blancs (senza solforosa aggiunta)	Bianco	Zero	su assegnazione
2020	« Le Jardin de la Grosse Pierre » Grand Cru	Bianco	Zero	su assegnazione
	Rosé de macération	Rosato	Brut	su assegnazione; metodo saignée
2021	Coteaux Champenois Bouzy Rouge Grand Cru	Rosso	Secco	su assegnazione; no scheda vino; tappo TCA free
	Confezione per bottiglia			
	Confezione per bottiglia <b>Magnum</b>			

## 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, Voivreux 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](#)

“Fermentazione malolattica svolta, senza dosaggi che mascherano, questi champagne restituiscono sapori intensi di uva matura, con un approccio sempre più etereo. Andando oltre la dimensione fruttata del pinot nero, **costruiscono pazientemente la dimensione minerale e profonda che ci si aspetta da un grand cru.**” - [Le guide des meilleurs vins de France 2025](#)

“I vini sono di una perfetta armonia tra frutto e terroir. ... la vinificazione è esemplare e tante cuvée brillano malgrado l'assenza di dosaggio. - [Bettane & Desseauve 2025](#)

“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.



### « 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.



### « 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.



### 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!



### 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.

# CHAMPAGNE LACOURTE GODBILLON PREMIER CRU



Géraldine Lacourte e  
Richard Desvignes



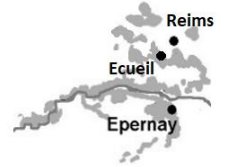
Esclusiva Italia

60- 65.000

6,9 ha: Pinot Noir

1,2 ha: Chardonnay

\*\* In conversione Bio \*\*



	« Terroirs d'Ecueil » 1er Cru	Bianco	X-Brut	
	« Terroirs d'Ecueil » 1er Cru <b>Magnum</b>	Bianco	X-Brut	
	« Terroirs Épanouis » 1er Cru	Bianco	X-Brut	
	« Mi-Pentes » 1er Cru	Bianco	X-Brut	
	« Mi-Pentes » 1er Cru <b>Magnum</b>	Bianco	X-Brut	
2018/19	« Millésime » 1er Cru	Bianco	X-Brut	2019 a esaurimento 2018
2012/13	« Millésime » 1er Cru <b>Magnum</b>	Bianco	X-Brut	2013 a esaurimento 2012
2019/20	« Chaillots Hautes Vignes » Parcelle 1er Cru	Bianco	X-Brut	2020 a esaurimento 2019
2016/17	« Chaillots » Parcelle 1er Cru	Bianco	X-Brut	2017 a esaurimento 2016
2016/17	« Mont Âme-Migerats » Parcelle 1er Cru	Bianco	X-Brut	2017 a esaurimento 2016
	« Rosé » 1er Cru	Rosato	X-Brut	
	« Rosé » 1er Cru <b>Magnum</b>	Rosato	X-Brut	
	Confezione <b>generica</b> per bottiglia di Champagne			
	Confezione <b>generica</b> per bottiglia di Champagne <b>Magnum</b>			

## LA VITE È 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 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.



### « Terroirs Épanouis » 1er Cru

🍇 85% Pinot Noir, 15% Chardonnay

🍷 33 anni

🍷 Tini in acciaio inox, fermentazione malolattica bloccata (70%). Affinamento minimo 84 mesi sui lieviti e 6 mesi dalla sboccatura.

🍷 1,5 gr. litro

🍷 992

🍷 5 - 10 anni

☑️ Pollame in salsa.

☑️ Vino con una bella maturità e potente in bocca con un finale molto fresco.

♥️ La fascinosa.



#### « 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, poulet di 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 fecce 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 parcelle, 55 anni circa
- 🍷 100% Botti da 300L; fermentazione malolattica bloccata, 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.



David Couvreur

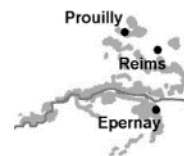


Remi Couvreur



Esclusiva Italia

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



	Blanc de Noirs	Bianco	Zero
	Blanc de Noirs <b>Magnum</b>	Bianco	Zero
	Blanc de Blancs	Bianco	Zero
	Blanc de Blancs <b>Magnum</b>	Bianco	Zero
	« Ambre d'Opale » Tradition	Bianco	Zero
	<b>Rosé</b>	<b>Rosato</b>	<b>X-Brut</b>
	<b>REMI COUVREUR</b> Brut	Bianco	X-Brut
2016	<b>REMI COUVREUR</b> Blanc de Noirs	Bianco	Brut
	<b>DAVID COUVREUR</b> Extra Brut de Meuniers	Bianco	Zero
2015	<b>DAVID COUVREUR</b> Blanc de Blancs	Bianco	Zero
	Confezione <b>generica</b> per bottiglia di Champagne		
	Confezione <b>generica</b> per bottiglia di Champagne <b>Magnum</b>		

## 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 Extra Brut

- Pinot Noir 95%, Pinot Meunier 5%
- 30 anni
- 100% acciaio inox; malolattica effettuata; assemblaggio: 45% vini ultima annata e 55% vini di riserva risalenti fino a oltre 10 anni.
- 0 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 Extra 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.
- 0 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.



### « Ambre d'Opale » Tradition

- Pinot Noir 45%, Chardonnay 55%
- 30 anni
- Utilizzo della pressa Coquard; lievito selezionato, vasche termoregolate; vasche e botti di invecchiamento. Svolge la malolattica.
- 0 gr. litro
- 4.000
- 10 anni
- Fois gras, carni bianche.
- Frutta secca e brandy.
- I sapori di una volta.



### Rosé Extra 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.
- 0 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.
- 🔪: 5 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.
- 🔪: 0 gr. litro
- 🏠 5.000
- 🍷 5 anni
- 🍷 Salumi, volatili, vitello.
- 📌 Ricco di frutta, equilibrato, solida struttura. Buona lunghezza.
- ❤️ La solidità



#### DAVID COUVREUR Extra Brut de Meuniers

- 🍇 Pinot Meunier 100%
- 🕒 30 anni
- 🏠 Utilizzo della pressa Coquard; lievito selezionato, vasche termoregolate; chiarificazione e stabilizzazione tartarica, affinamento in tini e barile (15%) da 228 litri; svolge la malolattica.
- 🔪: 0 gr. litro
- 🏠 1.700
- 🍷 2 anni
- 🍷 Bruschetta funghi e bacon, uovo, salsiccia e patate.
- 📌 Elegante ma dalla struttura poderosa, fruttato, persistente.
- ❤️ No retreat, baby, no surrender.



#### DAVID COUVREUR Blanc de Blancs millesimato

- 🍇 Chardonnay 100%
- 🕒 28 anni
- 🏠 100% acciaio inox per 8 mesi; malolattica svolta.
- 🔪: 0 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 » <b>Magnum</b>	Bianco	Brut	in confezione di cartone
	« Bleu Chic » <b>Jéroboam</b>	Bianco	Brut	in cassetta di legno
	« Clair Obscur » Blanc de Noirs	Bianco	Brut	
	« La Vie en Blanc » Blanc de Blancs	Bianco	Zero	esaurito; prossimo lotto a fine 2025
2018/19	Millésime Extra Brut	Bianco	X-Brut	2019 a esaurimento 2018
	Terroir de Jeu « Les Renaudots »	Bianco	Zero	
	Terroir de Jeu « Les Rollemers »	Bianco	Zero	
	Terroir de Jeu Coteaux Champenois Blanc	Bianco	Secco	quantità limitata
	« Rose des Fables »	Rosato	Brut	
	Triptyque n° 1 (Mignonnes, Petites-Grèves, Plante au Choux)	Bianco	Zero	cartone da 2 tritici indivisibile (tot 6 bt)
	Confezione <b>generica</b> 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 100%
- 👉 30 anni
- 🗄️ Inox termoregolati; malolattica non svolta; dai 20 ai 24 mesi sui lieviti; assemblaggio del 30-50% di vin de réserve.
- 🍷 3 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.



### « Clair Obscur » Blanc de Noirs

- 🍇 Pinot Noir 50%, Pinot Meunier 50%
- 👉 dai 18 ai 60 anni
- 🗄️ Fermentazione alcolica a bassa temperatura con lieviti selezionati; 80% vinificato in botti da 225 e 300lt per circa 7 mesi; malolattica svolta.
- 🍷 3 gr. litro
- 🍷 n.d.
- 👉 3-6 anni
- 👉 Canapé, salumi e formaggi stagionati, crudité di verdure, scaloppine ai funghi.
- ✅ Stile voluttuoso ma preciso, colore quasi ambrato, al naso elegante, che va dalla frutta rossa allo speziato in lenta successione e in bocca consistente e sorprendente.
- ❤️ Lo stile limpido e preciso



### « 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 svolti.
- 🍷 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 salsa.
- ✅ Vivace e persistente, frutta secca, pesca. Rivela una buona cremosità e chiude con delicatezza.
- ❤️ La salinità marina.



### Le Terroir De Jeu « Les Renaudots »

- 🍇 Pinot Noir 100%
- 👉 dai 12 ai 40 anni
- 🗄️ No malolattica; fermentazione alcolica a temperatura controllata (18°C) con lieviti selezionati; passaggio in acciaio termoregolati da 20 a 37 Hl.
- 🍷 0 gr. litro
- 🍷 237 c.a.
- 👉 almeno 2-3 anni
- 👉 Carbonara, pasticcio ai formaggi, saganaki, coniglio in umido, patè di fegatini di pollo in salmi.
- ✅ Parcella ricavata da un frutteto di pesche, che esalta tutti i sentori primari del Pinot Nero.
- ❤️ La struttura.





### Le Terroir De Jeu « Les Rollemers »

- 🍷 Chardonnay 100%
- 👉 dai 12 ai 40 anni
- 🍷 No malolattica; fermentazione alcolica a temperatura controllata (18°C) con lieviti selezionati; passaggio in acciaio termoregolati da 20 a 37 Hl.
- 🍷 0 gr. litro
- 🍷 237 c.a.
- 🍷 almeno 2-3 anni
- 🍷 Risotto ai frutti di mare, sgombrò al cartoccio, fritto misto di paranza, pesce gratinato.
- 🍷 Il suo stile risente dell'esposizione a sud, esaltando i suoi profumi esotici, tipici dello Chardonnay.
- ♥ Purezza e vivacità.



### Le Terroir De Jeu Coteaux Champenois Blanc

- 🍷 Chardonnay 100%
- 👉 dai 12 ai 40 anni
- 🍷 No malolattica; fermentazione a temperatura controllata; lieviti selezionati; passaggio in acciaio termoregolati e affinamento in botti da 225L.
- 🍷 0 gr. litro
- 🍷 180 c.a.
- 🍷 3-5 anni
- 🍷 Ravioli di foie gras e mele, gnocchi con polpa di granchio e gamberetti, pollo alla cacciatora.
- 🍷 Stile fresco e carnoso, bella nota burrosa; la tensione salina è sostenuta da una parte di mandorla sul finale.
- ♥ La nocciola tostata dello Chardonnay.



### « 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.



### Le Triptyque n° 1 « Les Mignonnes »

- 🍷 Pinot Meunier 100%
- 👉 30 anni
- 🍷 No malolattica; fermentazione alcolica a temperatura controllata (18°C) con lieviti selezionati; passaggio in acciaio termoregolati da 20 a 37 Hl.
- 🍷 0 gr. litro
- 🍷 237 c.a.
- 🍷 1-2 anni
- 🍷 Pomodori verdi fritti, crespelle alla pizzaiola, lasagne vegetariane.
- 🍷 L'esposizione a Nord-Est che preserva questo terreno, riesce a donare estrema eleganza e lunghezza.
- ♥ La glicosità.



### Le Triptyque n° 1 « Les Petites Grèves »

- 🍷 Pinot Meunier 100%
- 👉 60 anni
- 🍷 No malolattica; fermentazione alcolica a temperatura controllata (18°C) con lieviti selezionati; passaggio in acciaio termoregolati da 20 a 37 Hl.
- 🍷 0 gr. litro
- 🍷 237 c.a.
- 🍷 1-2 anni
- 🍷 Spaghetti ai pomodori confit, quiche di zucchine, torta pasqualina.
- 🍷 Vino generoso e goloso, dato dal caratteristico bouquet aromatico fresco, fruttato e speziato.
- ♥ La deliziosità.



### Le Triptyque n° 1 « La Plante Aux Choux »

- 🍷 Pinot Meunier 100%
- 👉 44 anni
- 🍷 No malolattica; fermentazione alcolica a temperatura controllata (18°C) con lieviti selezionati; passaggio in acciaio termoregolati da 20 a 37 Hl.
- 🍷 0 gr. litro
- 🍷 237 c.a.
- 🍷 1-2 anni
- 🍷 Zuppa di cipolle, coda di rospo con verdure e patate, uva in purgatorio.
- 🍷 Equilibrio perfetto tra l'aromaticità, la freschezza e la cremosità degli altri 2 vini che fanno parte del Triptyque.
- ♥ Il mix perfetto.

## Le Triptyque n° 1 : « Les Mignonnes », « Les Petites Grèves », « La Plante Aux Choux » Cartone da 2 tritici indivisibile (in totale 6 bottiglie)



LN

CHAMPAGNE  
Louis NicaiseCHAMPAGNE  
Louis NicaiseRégis 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	
2019	Brut Millésimé 1er Cru	Bianco	Brut	
2017	Brut Millésimé 1er Cru <b>Magnum</b>	Bianco	Brut	
2018	Extra-Brut Millésimé 1er Cru	Bianco	X-Brut	
	« Noir » 1er Cru	Bianco	Brut	
2017	« 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 dei nostri diversi terroir; alla sala tini dove lasciamo che i nostri vini si esprimano il più possibile per rivelare tutto il loro potenziale.

"Le vignes 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.



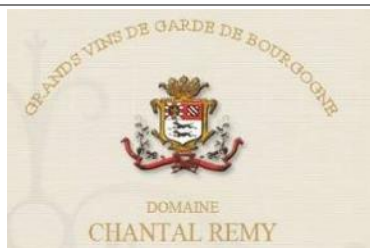
### « Noir » 1er Cru

- 🍇 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.

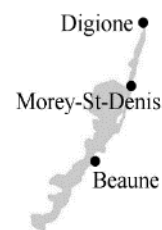


Chantal Rémy



Esclusiva Italia

12.000  
3 ha: Pinot Noir



2022	Morey-St-Denis MONOPOLE «Clos des Rosiers »	Rosso	Secco	quantità limitata
2022	Latricières-Chambertin Grand Cru	Rosso	Secco	
2019/20	Latricières-Chambertin Grand Cru	Rosso	Secco	
2017	Latricières-Chambertin Grand Cru	Rosso	Secco	
2022	Clos de la Roche Grand Cru	Rosso	Secco	
2020	Clos de la Roche Grand Cru	Rosso	Secco	
2019	Clos de la Roche Grand Cru	Rosso	Secco	in esaurimento
2018	Clos de la Roche Grand Cru	Rosso	Secco	
2020	Chambertin Grand Cru	Rosso	Secco	no scheda vino; in esaurimento
2017	Chambertin Grand Cru	Rosso	Secco	no scheda vino; quantità limitata
2009	Latricières-Chambertin Grand Cru <b>Magnum</b>	Rosso	Secco	quantità limitata; in cassa di legno
2022	<b>LOUIS REMY</b> Nuits-St-Georges	Rosso	Secco	
2020/22	<b>LOUIS REMY</b> Morey-St-Denis Clos des Ormes 1er Cru	Rosso	Secco	

## LA CESELLATURA DEI CRUS PIÙ PRESTIGIOSI

“Chantal Rémy (accompagnata 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 Rémy 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.



### Louis Remy Morey-Saint-Denis Clos des Ormes Premier Cru

- 🍇 Pinot Noir 100%
- 👉 50 anni
- 🗄️ Parte delle uve non diraspate; in barriques (30% nuove) 20 mesi; macerazioni di circa 21 giorni; lieviti indigeni; non filtrato.
- 🍷 900
- 👉 8-10 anni
- 👉 Carni speziate, Quiches di verdure, formaggi stagionati.
- 👉 Vino territoriale, ottenuto da una parcella che si trova di fronte al Clos de las Roche; frutti rossi e una bella lunghezza accompagna l’austerità di questo vino.
- ❤️ La tipicità.



DOMAINE CHICOTOT  
Nuits-Saint-Georges



Georges, Pascale e Clément Chicotot

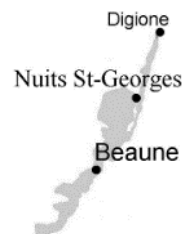


Esclusiva Italia

25.000

6 ha: Pinot Noir

\*\* Coltura Biologica \*\*



2022/23	Bourgogne Pinot Noir	Rosso	Secco	2023 a esaurimento 2022
2022/23	Nuits-St-Georges « Les Charmottes »	Rosso	Secco	2023 a esaurimento 2022
2021/22/23	Nuits-St-Georges 1er Cru « Les Rues de Chaux »	Rosso	Secco	2023 a esaurimento 2022
2022/23	Nuits-St-Georges 1er Cru « Les Vaucrains »	Rosso	Secco	2023 a esaurimento 2022
2021/22/23	Nuits-St-Georges 1er Cru « Les Saint-Georges »	Rosso	Secco	2023 a esaurimento 2022

## 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. Feccie 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, lavorati come un giardino e i vini - meticolosamente vinificati - possono servire da modello di stile." - Bettane & Desseauve 2025

"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.



### 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 »

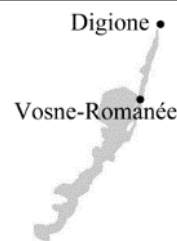
- 🍇 Pinot Noir 100%
- 🍷 65 anni
- 🍷 Fermentazione senza lieviti aggiunti; non filtrato; 18 mesi in barriques di cui 25% nuove.
- 🍷 900
- 🍷 30-40 anni.
- 🍷 Selvaggina marinata, formaggi stagionati.
- 🍷 La gamma aromatica gioca soprattutto sui frutti neri (mirtillo e mora), spezie mischiate alle note più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



Alix Millot



30.000  
 7 ha: Pinot Noir



2023	Côte de Nuits Villages « Aux Faulques »	Rosso	Secco	giugno 2025; quantità limitata
2023	Savigny-lès-Beaune	Rosso	Secco	giugno 2025; quantità limitata
2023	Vosne-Romanée	Rosso	Secco	giugno 2025; quantità limitata
2023	Vosne-Romanée 1er Cru « Les Suchots »	Rosso	Secco	giugno 2025; quantità limitata
2023	Echézeaux Grand Cru	Rosso	Secco	giugno 2025; quantità limitata
2023	Clos Vougeot Grand Cru « Grand Maupertui »	Rosso	Secco	giugno 2025; quantità limitata
2023	Grands Echézeaux Grand Cru	Rosso	Secco	giugno 2025; quantità limitata

## 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 Coats, [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](#)



### 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.



### Savigny-lès-Beaune

- 🍇 Pinot Noir 100%
- 👉 50 anni
- 🕒 Vendemmia manuale; 20% in botti nuove e affinamento di 16 mesi in barrique.
- 🍷 3.000
- 👉 10 anni
- 👉 Formaggi stagionati, coniglio in terrina, blanquette di pollo.
- ☑ Fine, fresco ed energico, tannini molto delicati.
- ❤ La classe



### Vosne-Romanée

- 🍇 Pinot Noir 100%
- 👉 30-40 anni
- 🕒 n.d.
- 🍷 1.500
- 👉 oltre 10 anni
- 👉 Carni rosse, carni bianche se arrostate, 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 arrostate, 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 arrostate, 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.



LES ASTRELLES

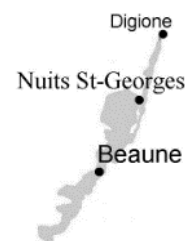


La squadra di Les Astrelles



Esclusiva Italia

45.000  
13 ha: Pinot Noir



2022	Bourgogne Aligoté « La Mouille »	Bianco	Secco	
2022	Bourgogne H. Côtes de Nuits Rouge « Les Astrelles »	Rosso	Secco	
2022	Bourgogne Rouge « Grands Champs »	Rosso	Secco	no scheda vino
2021/22	Bourgogne Rouge « Les Combes »	Rosso	Secco	2022 a esaurimento 2021
2021/22	Gevrey-Chambertin	Rosso	Secco	2022 a esaurimento 2021
2022	Gevrey-Chambertin « En Vosne »	Rosso	Secco	no scheda vino
2022	Gevrey-Chambertin 1er Cru « Lavaux St Jacques »	Rosso	Secco	quantità limitata
2021	Gevrey-Chambertin 1er Cru « Lavaux St Jacques »	Rosso	Secco	in esaurimento
2022	Mazis-Chambertin Grand Cru « Les Mazys Hauts »	Rosso	Secco	quantità limitata
2021	Mazis-Chambertin Grand Cru « Les Mazys Hauts »	Rosso	Secco	no scheda vino; in esaurimento

## ALLA RICERCA DELLA LUMINOSITA'

Les Astrelles è la scommessa che Jean Marie e Isabelle Chapier, entrambi del mondo medico, hanno fatto nel 2019 per dare forma concreta alla loro passione per il mondo del vino.

Hanno scelto il talento cristallino di Julien Millet e della sua squadra per inseguire vini luminosi e di straordinaria purezza aromatica.

Fin dagli esordi del nuovo marchio si può notare l'esemplare definizione dei territori, tratteggiata senza incertezze per tutti i lieu-dit, dai più celebri a quelli che stazionano fuori dai riflettori.



### Bourgogne Aligoté « La Mouille »

- 🍇 Aligoté 100%
- 👉 15 anni.
- 🍷 Raccolta manuale, vinificazione tradizionale con lieviti indigeni, affinamento 80% in tini di ceramica e 20% in botti per 15 mesi.
- 🍷 3.500
- 👉 3 - 5 anni.
- 🍽️ Pesce alla griglia, formaggi di capra, insalate, tabouleh o verdure al vapore.
- 🍷 Vino minerale con note di pera e limone. Gusto dinamico con un'ottima persistenza che termina su note di agrumi.
- ❤️ Lo sprint.



### Bourgogne H. Côtes de Nuits Rouge « Les Astrelles »

- 🍇 Pinot Nero 100%
- 👉 25 anni.
- 🍷 Raccolta manuale, vinificazione tradizionale con lieviti indigeni, affinamento 80% in tini di ceramica e 20% in botti per 15 mesi.
- 🍷 18.000
- 👉 3 - 5 anni
- 🍽️ Coniglio in teglia, piatti leggermente speziati.
- 🍷 Vino molto fresco con note di frutti rossi e spezie. I tannini sono fini, il vino è complesso, minerale con una certa dolcezza. Combina mineralità e finezza.
- ❤️ L'aria fresca.



### Bourgogne Rouge « Les Combes »

- 🍇 Pinot Nero 100%
- 👉 35 anni
- 🍷 Vendemmia manuale in cassette da 6 kg, cernita manuale rigorosa. Vinificazione tradizionale con lieviti indigeni. Invecchiato in botti di rovere per 15 mesi.
- 🍷 2.000
- 👉 5- 10 anni
- 🍽️ Pollo ruspante e funghi, lasagna leggera.
- 🍷 Un naso denso di frutti rossi e violetta. Carnoso al palato con tannini morbidi e levigati, aromi di ribes nero e liquirizia.
- ❤️ Il futuro screziato.



### Gevrey-Chambertin

- 🍇 Pinot Nero 100%
- 👉 60 anni
- 🍷 Vendemmia manuale in cassette da 6 kg, cernita manuale rigorosa. Vinificazione tradizionale con lieviti indigeni. Affinamento in botti di rovere per 12 mesi, 20% barriques nuove. Senza filtrazione o chiarifica.
- 🍷 1.500
- 👉 10 - 15 anni
- 🍽️ Pasta e fagioli, manzo al vino.
- 🍷 Naso di terra e more, solido e composto; bocca verace, piena, di ottimo carattere.
- ❤️ Il timbro denso del terroir.



### Gevrey-Chambertin 1er Cru « Lavaux St Jacques »

🍇 Pinot Noir 100%

👤 50 anni

🍷 Vendemmia manuale in cassette da 6 kg, cernita manuale rigorosa. Vinificazione tradizionale con lieviti indigeni. Invecchiato in botti di rovere per 15 mesi.

🍷 400

🍷 10 - 15 anni

🍷 Piatti dal quinto quarto, cervo con caviale.

🍷 Vino di grande complessità. Un carattere deciso senza mancare di finezza. Al palato, il vino sviluppa una bella concentrazione e potenza aromatica. Aromi di frutti di bosco, bacche rosse e sentori di viola

♥ Come in montagna i temporali.

## LE ORIGINI DI LES ASTRELLES

### PIERRE NAIGEON – GEVREY-CHAMBERTIN

---

2020    Gevrey-Chambertin    Bianco    Secco    quantità limitata

---

# DOMAINE DE COURCEL POMMARD



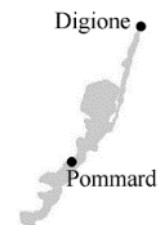
Gilles De Courcel



Yves Confuron



25.000  
8 ha: Pinot  
Noir



2022	Bourgogne Pinot Noir	Rosso	Secco	quantità limitata; marzo 2025
2020/21/22	Pommard 1er Cru « Grand Clos des Epenots »	Rosso	Secco	quantità limitata; 2020 e 2022 a marzo 2025
2019	Pommard 1er Cru « Grand Clos des Epenots »	Rosso	Secco	quantità limitata
2017	Pommard 1er Cru « Grand Clos des Epenots »	Rosso	Secco	quantità limitata
2008	Pommard 1er Cru « Grand Clos des Epenots »	Rosso	Secco	quantità limitata
2020/22	Pommard 1er Cru « Rugiens »	Rosso	Secco	quantità limitata; marzo 2025

## 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 è una referenza per gli amanti dei pinot neri raffinati di Borgogna. 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 2025

“Il domaine va ancora più lontano di qualsiasi produttore di Pommard di lunga data. I 10 ettari appartengono alla famiglia De Courcel dal XVI secolo. Questo domaine possiede il più omogeneo dei territori di Pommard, essenzialmente composto da premier cru, con una parcella regale da 5 ettari di Épenots, e delle vigne molto vecchie. Yves Confuron, vigneron appassionato e talentuoso, ci sviluppa dal 1996 una viticoltura di haute couture dai rendimenti minimi che gli permettono di respingere le date di vendemmia verso una maturità ottimale delle uve che vengono poi vinificate a grappolo intero. Sono dei rossi da grande invecchiamento, ed esprimono un assoluto in cote de Beaune per questo colore.” - Bettane & Desseauve 2025



### 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 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. Maestro.
- ♥️ L’esplosione gustativa.





Philippe Colin



Esclusiva Italia

50.000

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



2023	Bourgogne Blanc	Bianco	Secco	no scheda vino; maggio 2025
2023	Chassagne-Montrachet	Bianco	Secco	maggio 2025
2023	Saint-Aubin 1er Cru « Les Combes »	Bianco	Secco	no scheda vino; maggio 2025
2023	Chassagne-Montrachet 1er Cru « Chenevottes »	Bianco	Secco	maggio 2025
2023	Puligny-Montrachet 1er Cru « Les Demoiselles »	Bianco	Secco	maggio 2025
2023	Chevalier-Montrachet Grand Cru	Bianco	Secco	maggio 2025
2022	Chevalier-Montrachet Grand Cru	Bianco	Secco	

## 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 sé 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 foie 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 foie 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.

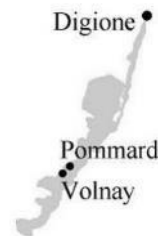


Etienne Chaix



Esclusiva Italia

50.000  
12 ha: Pinot Noir



2023	Bourgogne Rouge « Vieilles Vignes »	Rosso	Secco	
2022/23	Volnay « Vieilles Vignes »	Rosso	Secco	2023 a esaurimento 2022
2021	Volnay « Vieilles Vignes »	Rosso	Secco	
2022/23	Volnay 1er Cru « Fremiets »	Rosso	Secco	2023 a esaurimento 2022
2021	Volnay 1er Cru « Fremiets »	Rosso	Secco	
2022/23	Volnay 1er Cru « Champans »	Rosso	Secco	2023 a esaurimento 2022
2021	Volnay 1er Cru « Champans »	Rosso	Secco	
2022/23	Pommard « Vieilles Vignes »	Rosso	Secco	2023 a esaurimento 2022
2021	Pommard « Vieilles Vignes »	Rosso	Secco	
2022/23	Pommard 1er Cru « Rugiens »	Rosso	Secco	2023 a esaurimento 2022
2022/23	Pommard 1er Cru « Pézerolles »	Rosso	Secco	2023 a esaurimento 2022
2021	Pommard 1er Cru « Pézerolles »	Rosso	Secco	
2022/23	Pommard 1er Cru « Epenots »	Rosso	Secco	2023 a esaurimento 2022
2021	Pommard 1er Cru « Epenots »	Rosso	Secco	

## 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 suoi 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 Domains 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, insieme 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. Approfitiamone. 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
- 🍷 da 10 a 20 anni
- ➡ Vitello, piccione, bistecca di manzo, anatra.
- 📄 Naso poliedrico, un susseguirsi di aromi non banali. Bocca densa di tannini ben levigati. Lungo. Vin de gastronomie, dicono i francesi.
- ♥ 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.

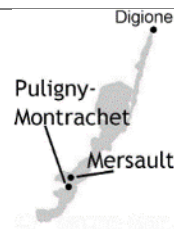


Jean-Baptiste Bouzereau



Esclusiva Italia

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



2023	Bourgogne Blanc	Bianco	Secco	aprile 2025; no scheda vino
2023	Meursault « Les Grands Charrons »	Bianco	Secco	aprile 2025
2023	Meursault « Les Tessons »	Bianco	Secco	aprile 2025
2023	Meursault « Le Limozin »	Bianco	Secco	aprile 2025; no scheda vino
2023	Meursault 1er Cru « Les Genevrières »	Bianco	Secco	aprile 2025
2023	Meursault 1er Cru « Les Perrières »	Bianco	Secco	maggio 2025
2023	Puligny-Montrachet 1er Cru « Les Champs Gains »	Bianco	Secco	maggio 2025
2023	Puligny-Montrachet 1er Cru « Le Champ Canet »	Bianco	Secco	maggio 2025; no scheda vino
2023	Puligny-Montrachet 1er Cru « Le Cailleret »	Bianco	Secco	maggio 2025
2023	Beaune 1er Cru « Les Vignes Franches »	Rosso	Secco	maggio 2025
2022	Beaune 1er Cru « Les Vignes Franches »	Rosso	Secco	

## UN GRANDE INTERPRETE DI MEURSAULT

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

“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.**” - *Le guide des meilleurs vins de France 2025*

“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



### 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



### Beaune 1er Cru « Les Vignes Franches »

- 🍷 Pinot Noir 100%
- 🍷 8 anni
- 🍷 Diraspatura 100%; affinamento dai 16 ai 18 mesi in botti piccole nuove (30%).
- 🍷 2.500
- 🍷 5-15 anni
- 🍷 Carni bianche e rosse, formaggi semi stagionati.
- 🍷 Succoso e fruttato, sul finale speziato e compatto.
- ♥ La franchezza.

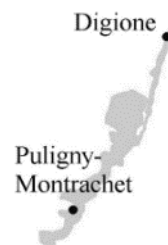


Marc et Alexandre Bachelet



Esclusiva Italia

20.000  
8 ha: Pinot Noir  
6 ha: Chardonnay



2023	Bourgogne Blanc	Bianco	Secco	maggio
2023	Maranges 1er Cru « La Fussièrè »	Bianco	Secco	no scheda vino; maggio
2023	Puligny-Montrachet	Bianco	Secco	maggio
2023	Puligny-Montrachet 1er Cru « Les Foliatières »	Bianco	Secco	maggio
2023	Bâtard-Montrachet Grand Cru	Bianco	Secco	maggio
2023	Maranges 1er Cru « La Fussièrè »	Rosso	Secco	maggio

## UNA STOFFA SOPRAFFINA

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

“Sui 24 ettari in corso di certificazione bio, cercano di produrre vini senza artifici, esprimendo con precisione il loro territorio.” - *Le guide des meilleurs vins de France 2025*

“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 Foliatières »

- 🍇 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 Fussièrè »

- 🍇 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 VITICOLE

CATHERINE  
ET  
CLAUDE MARÉCHAL



Claude Maréchal



Esclusiva Italia

65.000

10,2 ha: Pinot Noir

1,8 ha: Chardonnay,  
Aligoté



2022	Bourgogne « Cuvée Gravel »	Rosso	Secco	
2020/21	Savigny-lès-Beaune « Vieilles Vignes »	Rosso	Secco	2021 a esaurimento 2020
2019/20	Pommard « La Chanière »	Rosso	Secco	2020 a esaurimento 2019
2021/22	Volnay	Rosso	Secco	2022 a esaurimento 2021
2023	Bourgogne « Cuvée Antoine »	Bianco	Secco	

## L'ESPRESSIONE NATURALE DELLA BORGOGNA

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

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

“Le denominazioni non sono le più famose della cote de Beaune, ma i vini concentrano tutta l'essenza del pinot noir.” - [Bettane et Dessauve 2025](#)



### Bourgogne « Cuvée Gravel »

Pinot Noir 100%

30 anni

Barrique vecchie da 1 a 6 anni; lieviti indigeni; non filtrato.

27.000

5-10 anni

Adatto a salumi, carni grigliate, pizze di media struttura.

L'eleganza e l'equilibrio sono al rendez-vous. Naturalità e sapidità. Un modello.

La riconoscibilità della Borgogna.



### Savigny-lès-Beaune « Vieilles Vignes »

Pinot Noir 100%

50 anni

80% Barrique vecchie da 1 a 6 anni; 20% nuove; lieviti indigeni; non filtrato.

10.000

10 anni

Primi sapori, carni rosse o bianche, cacciagione piumata.

Definito nella componente fruttata, energico, pulito, coccola il palato. Equilibrato.

La suadanza.



### Pommard « La Chanière »

Pinot Noir 100%

50 anni

60% barrique vecchie da 1 a 6 anni; 40% nuove; lieviti indigeni; non filtrato.

6.000

10-20 anni

Pietanze piccanti e a sapori forti, paté di lepore, fagiano, cinghiale in umido, braciola al vino, anatra glassata.

Un pommard delicato, cremoso, molto raffinato, sapido, gastronomico.

Severo come si conviene a un Pommard.



### 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 sapori, 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.



### 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.

DOMAINE CHRISTIAN MOREAU  
PÈRE & FILS



À CHABLIS DEPUIS SIX GÉNÉRATIONS



Christian e Fabien Moreau



Esclusiva Italia

80.000

11,8 ha: Chardonnay

Coltura Biologica \*\*



2023/24	Chablis	Bianco	Secco	tappo DIAM; 2023 in esaurimento; 2024 a luglio 2025
2023/24	Chablis Vaillon 1er Cru	Bianco	Secco	tappo DIAM; 2024 a esaurimento 2023
2022	Chablis Vaillon « Cuvée Guy Moreau » 1er Cru	Bianco	Secco	tappo DIAM
2022/23	Chablis Les Clos Grand Cru	Bianco	Secco	tappo DIAM; 2023 a esaurimento 2022

## INCONFONDIBILMENTE CHABLIS

"Le vigne sono famigliari da secoli, ma l'azienda non è stata creata fino al 2022, e dal debutto è Fabien Moreau che le gestisce, appena diplomato in enologia. Dei bellissimi territori, in Vaillons e in grand cru, un'agricoltura bio (in etichetta) con qualche toco di biodinamica non certificata, delle vendemmie manuali e delle vinificazioni molto rigorose, **oggi l'azienda eguaglia le più grandi per il livello dei suoi vini e per la regolarità dei millesimi.**" - [Bettane & Desseauve 2025](#)

"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 complessità 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](#)

"l'azienda effettua affinamenti particolarmente lunghi per Chablis, da 18 a 22 mesi, con una proporzione di massimo un terzo barrique sui premier cru et grand cru, e unicamente in acciaio per Petit Chablis e Chablis: lo Chardonnay locale, raccolto a giusta maturità, non è mai appesantito o aromatico. Sboccia in **bianchi saporiti, mai dimostrativi e particolarmente bevibili, che invecchiano molto bene e che noi raccomandiamo senza riserva!**" - [Le guide des meilleurs vins de France 2025](#)



### Chablis

Chardonnay 100%

47 anni

Raccolto a mano; tavola di scelta; pressa pneumatica; in acciaio per 10 mesi.

40.000 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.

20.000

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.

3.500

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.

# Bessin-Tremblay



Romain e Antoine Bessin



Esclusiva Italia

55.000

12 ha: Chardonnay

**\*\* In conversione Bio \*\***



Chablis

2023	Chablis	Bianco	Secco	aprile 2025
2023	Chablis « Vieilles Vignes »	Bianco	Secco	disponibile a inizio 2026
2023	Chablis « Montmains » 1er Cru	Bianco	Secco	aprile 2025
2023	Chablis « La Fourchaume » 1er Cru	Bianco	Secco	aprile 2025
2023	Chablis « La Forêt » 1er Cru	Bianco	Secco	disponibile a inizio 2026
2023	Chablis « La Fourchaume - La Pièce au Comte » 1er Cru	Bianco	Secco	disponibile a inizio 2026
2023	Chablis « Valmur » Grand Cru	Bianco	Secco	aprile 2025

## 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 2025](#)

"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](#)

"Tutte le cuvées sono raccomandabili, già dalla splendida entrata di gamma fatta da vecchie vigne. **Ciò che è difficile è arrivare a procurarsene qualche bottiglia**." - [Bettane & Desseauve 2025](#)



### 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.
- 🍷 10.000
- 🕒 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.
- 🍷 10.000 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.
- 🍷 5.000
- 🕒 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.
- 🍷 6.000
- 🕒 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.

🍷 7.000

🍷 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 « 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.

🍷 7.000

🍷 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.



#### 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.

🍷 5.000

🍷 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.

Domaine des  
**TERRES DOREES**



Jean-Paul Brun



Esclusiva Italia

300.000  
17 ha: Gamay, Pinot Noir  
3 ha: Chardonnay



	« FRV 100 »	Rosato	Demi-sec	metodo ancestrale
2023	Beaujolais « L'Ancien »	Rosso	Secco	
2022	Morgon	Rosso	Secco	
2022	Moulin à Vent	Rosso	Secco	
2023	Beaujaoulais Blanc « Classic »	Bianco	Secco	
2020	Crémant de Bourgogne « Charme » Blanc de Blancs	Bianco	X-Brut	

## 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 2025](#)

“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 territorio. Servire a 14°. Purezza di frutto, charme, velluto.
- ♥ 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!



### Crémant de Bourgogne « Charme » Blanc de Blancs

- 🍇 Chardonnay 100%
- 🍷 30 anni
- 🕒 Metodo tradizionale; cuvée inox; oltre 20 mesi sui lieviti.
- 🍷 30.000
- 🍷 3-4 anni
- 🍷 Aperitivo, salmone, formaggi a pasta morbida.
- 🍷 Cremoso, ricco, con note agrumate, di beva stimolante e golosa.
- ♥ Preciso come un metronomo!

# Yann Chave



Yann Chave



Esclusiva Italia

90.000  
● 19 ha: Syrah  
● 1,5 ha: Marsanne, Roussanne  
**\*\* Coltura Biologica \*\***



2023	Crozes-Hermitage Rouge	Rosso	Secco	
2022/23	Crozes-Hermitage Rouge « Le Rouvre »	Rosso	Secco	2023 a esaurimento 2022
2022/23	Hermitage Rouge	Rosso	Secco	2023 a esaurimento 2022

## 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 eleganza pur restando tagliati per l'invecchiamento." - **Le guide des meilleurs vins de France 2025**



### Crozes-Hermitage Rouge

- 🍇 Syrah 100%
- 👉 40 anni
- 🍷 Vendemmia manuale; diraspamento totale 100% acciaio; lieviti autoctoni.
- 🍷 60.000
- 👉 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%
- 👉 60 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%
- 👉 40 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.

**Vieux Télégraphe**  
DOMAINE DU  
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



Edouard, Manon, Daniel,  
Frédéric e Nicolas Brunier



Esclusiva Italia

230.000

65 ha: Grenache Noir, Mourvèdre,  
Syrah, Cinsaut

5 ha: Clairette, Grenache Blanc,  
Roussanne, Bourboulenc

\*\* Coltura Biologica \*\*



Anno	Vino	Colore	Stile	Stato
2023	Châteauneuf du Pape Blanc « la Crau »	Bianco	Secco	quantità limitata
2021	Châteauneuf du Pape Rouge « la Crau »	Rosso	Secco	in esaurimento; 2022 non prodotta
2015	Châteauneuf du Pape Rouge « la Crau »	Rosso	Secco	in cassetta di legno da 3 bt
2014	Châteauneuf du Pape Rouge « la Crau »	Rosso	Secco	in cassetta di legno da 3 bt
2013	Châteauneuf du Pape Rouge « la Crau »	Rosso	Secco	in cassetta di legno da 3 bt
2012	Châteauneuf du Pape Rouge « la Crau »	Rosso	Secco	in cassetta di legno da 3 bt
2021	Châteauneuf du Pape Rouge « la Crau » <b>Magnum</b>	Rosso	Secco	in cassetta legno; in esaurimento
2022	Châteauneuf du Pape Rouge « Télégramme »	Rosso	Secco	
2022/23	<b>H. BRUNIER &amp; FILS</b> Vin de Pays de Vaucluse « Le Pigeoulet »	Rosso	Secco	2023 a esaurimento 2022

## 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 2025**

“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 2025**



### 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, tannico, mineralità agrumata, grande classe.

♥ Un mondo affascinante.



### 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, arrostiti, 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, arrostiti, formaggi, serate in compagnia.

🍷 Bacche rosse fresche, aromi di “garrigue”, succoso, dinamico, invitante.

♥ La succulenza.



### Vin de Pays de 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.

# Les Pallières

GIGONDAS



Famiglia Brunier



Esclusiva Italia

80.000

● 10 ha: Grenache Noir,  
Syrah, Mourvèdre, Cinsault,  
Clairette



2022	Gigondas « Les Racines »	Rosso	Secco	a esaurimento 2021
2021	Gigondas « Les Racines »	Rosso	Secco	

## L'AUSTERITÀ DELLA NOBILTÀ

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 2025](#)

"Il Gigondas è un cru dove la rusticità è difficile da domare, la finezza e la profondità sono più complicate da trovare rispetto agli Châteaufort 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.

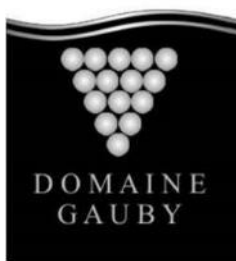
🍷 40.000

🍷 10-15 anni

🍴 Carni rosse grigliate, arrostiti, 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.



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 \*\*



2022/23	« Calcinares » IGP Côtes Catalanes	Rosso	Secco	tappo Nomacorc; 2023 a esaurimento 2022
2020/21	« Vieilles Vignes » IGP Côtes Catalanes	Rosso	Secco	tappo Nomacorc; 2021 a esaurimento 2020
2020/21	« Muntada » IGP Côtes Catalanes	Rosso	Secco	cassa legno da 6 bt; 2021 a esaurimento 2020
2022/23	« Calcinares » IGP Côtes Catalanes	Bianco	Secco	tappo Nomacorc; 2023 a esaurimento 2022
2022/23	« La Jasse » IGP Côtes Catalanes	Bianco	Secco	tappo Nomacorc; 2023 a esaurimento 2022
2021/22	« Vieilles Vignes » IGP Côtes Catalanes	Bianco	Secco	tappo Nomacorc; 2022 a esaurimento 2021
2022	« Coume Gineste » IGP Côtes Catalanes	Bianco	Secco	cassa legno da 6 bt

## LA DIFFICILE ARTE DELLA NATURALITÀ

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.

"I vini possono essere irresistibili, succosi i rossi, densi i bianchi." - [Giorgio Fogliani, Languedoc e Roussillon](#)

"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](#)

"I vini bianchi sono molto schietti, di una superba longevità, dagli affinamenti magistrali, con raffinate note tostate e grande persistenza in bocca. I Rossi sono puri e profondi." - [Le guide des meilleurs vins de France 2025](#)



### « Calcinares » IGP Côtes Catalanes

- 🍇 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 » IGP Côtes Catalanes

- 🍇 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 » IGP Côtes Catalanes

- 🍷 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.



#### « Calcinares » IGP 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.



#### « La Jasse » IGP 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.



#### « Vieilles Vignes » IGP 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.
- ♥ Un racconto appassionante!



#### « Coume Gineste » IGP 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.

# Domaine Peyre Rose



Marlène Soria

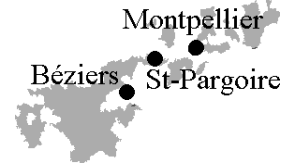


Esclusiva Italia

30.000

21 ha: Syrah, Mourvedre, Grenache  
4 ha: Rolle, Roussanne, Viognier, Terret, Ugni Blanc, altri

**\*\* Coltura Biologica \*\***



2013	« Les Cistes » Vin de France	Rosso	Secco	fu Clos des Cistes
2012	« Les Cistes » Vin de France	Rosso	Secco	fu Clos des Cistes
2008	« Clos des Cistes » Coteaux du Languedoc	Rosso	Secco	in esaurimento
2004	« Clos des Cistes » Coteaux du Languedoc	Rosso	Secco	quantità limitata
2013	« Belle Léone » Vin de France	Rosso	Secco	fu Syrah Léone
2012	« Belle Léone » Vin de France	Rosso	Secco	fu Syrah Léone
2008	« Oro » Coteaux du Languedoc	Bianco	Secco	esaurito

## SBALORDIRSI E SCONVOLGERSI CON VINI UNICI

“Voleva fare del vino per consumo personale in questo angolo di garrigue, vicino Saint-Pargoire, senza immaginare che un giorno, le sue cuvée avrebbero sedotto il mondo.”

- La Revue du vin de France, giugno 2023

“Se si dovesse dare un sinonimo a Peyre Rose sarebbe sicuramente mille e una notte, tanto i finali sono coinvolgenti.” - Bettane & Desseauve 2025

“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 spesso re, 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 Bischof



### « Les 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.



### « Belle 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, foie 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.





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 \*\*

Aix-en-Provence



2021	Palette	Bianco	Secco	
2023	Palette	Rosato	Secco	
2020/21	Palette	Rosso	Secco	2021 a esaurimento 2020

## 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 Provenza, c'è la Simone e il resto del mondo. Unica per l'esposizione in pieno nord, fresca al riparo dagli sguardi, per i suoi vitigni multipli, per i suoi "clairette" divini, per l'opera magistrale soprattutto e per l'impegno in ogni istante della famiglia Rougier. Jean-Françoise Rougier parla della Simone con gli occhi brillanti e l'ammirazione in ogni parola misurata e pesata. ... la cuvée Simone resta sempre così maestosa, quasi mistica per il suo stile e il suo splendore.” - Bettane e Dessauve 2025

“La Simone, come la famiglia Rougier ama chiamarla, è senz'altro il cru più celebre agli occhi degli appassionati dei grandi vini bianchi mediterranei. Mostrano una nobiltà, un equilibrio e una pienezza incredibili.” - Le guide des meilleurs vins de France 2025

“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.



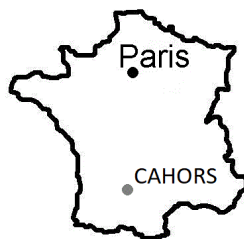
### Palette Rouge

- 🍇 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



2022	Clos De Gamot Cahors	Rosso	Secco	
2020/22	Clos De Gamot Cahors « Cuvée des Vignes Centenaires »	Rosso	Secco	2022 a esaurimento 2020

### LE ANNATE STORICHE

Clos De Gamot	2015; 2011; 2010; 2009; 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, in cemento e in botte grande, **ricercano la profondità e, soprattutto, il rispetto dell’espressione fruttata.** Regolari e senza pecche, i loro vini si degustano con piacere. Bisogna solo avere pazienza.” - [Le guide des meilleurs vins de France 2025](#)

“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.

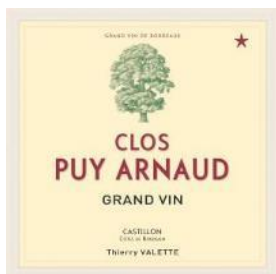
5.000 (prodotto solo in grandi annate)

oltre 40 anni

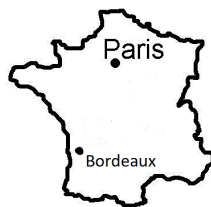
Coscia d’agnello arrosto.

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

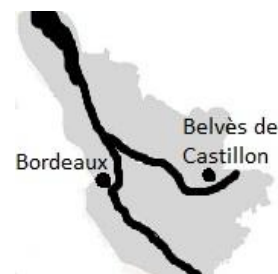


Esclusiva Italia

40.000

13 ha

\*\* Coltura Biodinamica \*\*



2023	« La Cuvée Bistrot » Vin de France	Rosso	Secco	
2021	« Les Ormeaux » Castillon Côtes de Bordeaux	Rosso	Secco	
2020	« Clos Puy Arnaud » Castillon Côtes de Bordeaux	Rosso	Secco	marzo 2025
2017/19	« Clos Puy Arnaud » Castillon Côtes de Bordeaux	Rosso	Secco	
2016	« Clos Puy Arnaud » Castillon Côtes de Bordeaux	Rosso	Secco	in esaurimento

## LA RIVOLUZIONE A BORDEAUX!

“Dal 2000, Thierry Valette è proprietario di quest’azienda di Castillon. Il vino, prodotto con cura, si è imposto 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 2025](#)

“I calcari amidacei di questo territorio danno **finezza, freschezza e persistenza** a dei vini notevoli.” - [Bettane & Desseauve 2025](#)

“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](#)



### « La Cuvée Bistrot » Vin de France

🍇 Merlot 75%, Cabernet Franc 15%, Malbec 10%

🍷 25 anni

🕒 Vendemmia manuale; prima fermentazione in acciaio; fermentazione a bassa temperatura (max 23°C); 6 giorni di macerazione; 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 Malbec 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.



### « 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

🍷 Arrostiti, 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 spugnone.

🍷 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.

# Clos Naudin FOREAU VITICULTEUR



Vincent Foreau

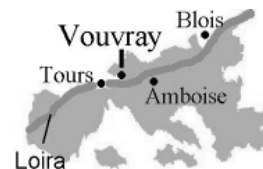


Esclusiva Italia

55.000

12 ha: Chenin Blanc

\*\* Coltura Biologica \*\*



2019	Vouvray Methode Traditionnelle	Bianco	X-Brut	
2021/22	Vouvray Sec	Bianco	Secco	
2022	Vouvray Demi-Sec	Bianco	Demi-Sec	
2018	Vouvray Demi-Sec	Bianco	Demi-Sec	
2018/20	Vouvray Moelleux	Bianco	Dolce	2020 a esaurimento 2018
2017	Vouvray Moelleux	Bianco	Dolce	
2018/22	Vouvray Moelleux Réserve	Bianco	Dolce	
2016/20	Vouvray Moelleux Réserve	Bianco	Dolce	

## 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

"I vini secchi, dai finali vibranti sulle scorze di agrumi, guadagnano in finezza con il tempo. Una verticale fino al 1947 dimostra la loro capacità di attraversare il tempo. I vini dolci sono fantastici per densità e tessitura. Sostenuta per una giusta tensione e gli ultimi millesimi di questi vini gastronomici possiedono un afflato sacro." - Bettane & Desseauve 2025

"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 2025

"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 dégorgeement.
- 🍷 1,5 g/L
- 🏠 32 000
- 🕒 5-10 anni
- 🍷 Antipasti, 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 sposa 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, charmant, affilato, delicato.
- ❤️ La salvezza 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.

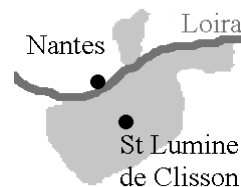


Maxime Cormerais



Esclusiva Italia

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



2022	« Chambaudière » Muscadet Sèvre et Maine sur lie	Bianco	Secco	
2021	« Vieilles Vignes » Muscadet Sèvre et Maine sur lie	Bianco	Secco	
2017/19	« Clisson » Muscadet Sèvre et Maine	Bianco	Secco	2019 a esaurimento 2017

**NON SOLO OSTRICHE**

“Dai Cormerais si coltivano oggi 32 ettari, su granito, di **vigne per la maggior parte tra 30 e 70 anni**, lungamente gestite da Bruno Cormerais, che successe a suo padre nel 1971, all’epoca su soli 7 ettari. Rapidamente convinto dell’importanza degli affinamenti lunghi sui lieviti e del potenziale del melon per creare dei vini da invecchiamento, egli va a imprimere questo timbro al domaine familiare, moltiplicando anche le prove sui lieviti per isolare i ceppi specifici di ciascun territorio: **un pioniere che ha ampiamente contribuito alla rinascita del cru**. Un virus, quello della vigna, trasmesso a suo figlio Maxime, al comando dal 2009, che continua questa **ricerca dell’eccellenza e dell’innovazione, sempre nel rispetto di questo territorio così particolare di Clisson.**” – *Le Guide Hachette des Vins 2025, Maxime Cormerais du domaine Cormerais: Vigneron de l’année du Guide Hachette 2025 en vallée de la Loire*

“Nel settore di Clisson, Maxime Cormerais beneficia di un patrimonio di vecchie vigne che vanno da 30 a 70 anni, cosa che gli permette di vinificare dei **muscadet classici, che portano verso la raffinata austerità del granito.**” - *Le guide des meilleurs vins de France 2025*

“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.



René Papin



Esclusiva Italia

150.000

- 15 ha: Cabernet Sauvignon, Cab. Franc, Gamay, Grolleau
- 39 ha: Chenin Blanc, Sauvignon, Chardonnay

\*\* Coltura Biologica \*\*



2023	Crémant de Loire	Bianco	Brut	
2023	Crémant de Loire « Non Dosé »	Bianco	Zero	
2023	Anjou « Le Haut de la Garde »	Bianco	Secco	
2020/22	Savennières « Clos de Coulaïne »	Bianco	Secco	2022 a esaurimento 2020
2021/22	Savennières « Roche aux Moines »	Bianco	Secco	2022 a esaurimento 2021
2023	Coteaux du Layon Rochefort	Bianco	Dolce	
2022	Coteaux du Layon Beaulieu « Rouannières » (0,50)	Bianco	Dolce	
2022	Quarts de Chaume Grand Cru (0,50)	Bianco	Dolce	

## LA FILOSOFIA IN VIGNA

“Lo Château Pierre-Bise, ad esempio, produce in Anjou dallo Chenin Blanc, dei **Crémant pieni, dritti, succosi e completi**. La versione brut nature è meno ampia del brut, ma sfodera una classe cristallina.” - [Samuel Cogliati Gorlier, Vinipus 25](#)

“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 Deussauve 2022](#)

“Una priorità di Claude è **la ricerca della massima espressione minerale** del terroir, che egli insegue con una certissima 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 **macerava 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 Blanc 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 si trasformano in sentori di pietra, maturo, 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 Coulaïne »

- 🍷 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 « 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.



Pascal Cotat



Pascal Cotat



Esclusiva Italia

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



2023	Sancerre « La Grande Côte »	Bianco	Secco	quantità limitata
2023	Sancerre « Les Monts Damnés »	Bianco	Secco	quantità limitata
	Vin de Table Chavignol (Pinot Noir)	Rosato	Secco	quantità limitata

## 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



2023/24	Sancerre Blanc	Bianco	Secco	2024 a esaurimento 2023
2023/24	Sancerre « Chêne Marchand »	Bianco	Secco	2024 a esaurimento 2023
2022/23	Sancerre « Les Déserts »	Bianco	Secco	2023 a esaurimento 2022
2023/24	Sancerre Rosé	Rosato	Secco	2024 a esaurimento 2023
2022/23	Sancerre Rouge	Rosso	Secco	2023 a esaurimento 2022

## LO SPARTITO DI SANCERRE ESEGUITO CON PERIZIA

“Situato a Bué, questo domaine di 11 ettari popone dei vini che evolvono bene attraverso il tempo.” - Bettane & Desseauve 2025

“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.



Richard Desouche



Esclusiva Italia

- 🏠 25.000
- 4,5 ha: Cabernet Franc
- 0,5 ha: Chenin Blanc
- ★ ★ **Coltura Biologica** ★ ★



2023/24	Saumur-Champigny « Coup d'Douze »	Rosso	Secco	2024 a esaurimento 2023
2021/22	Saumur-Champigny « Bois Blanc »	Rosso	Secco	2022 a esaurimento 2021
2020/21/22	Saumur-Champigny « Les Bonneveaux »	Rosso	Secco	2022 a esaurimento 2021
2019/20	Saumur-Champigny « Clos Lintier »	Rosso	Secco	2020 a esaurimento 2019
2023	Saumur « Entre Deux Voyes »	Bianco	Secco	aprile 2025

## 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 40 anni
- 🕒 Vendemmia manuale; diraspamento totale; lieviti indigeni; affina in inox da 4 a 6 mesi
- 🏠 7.500
- 🍷 da 2 a 4 anni
- 🍷 Guancia 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 « Bois Blanc »

- 🍷 Cabernet Franc 100%
- 🌿 da 45 a 50 anni
- 🕒 Vendemmia manuale; diraspamento totale; fermenta in inox; malolattica svolta; lieviti indigeni; 18 mesi in barrique di 3° e 4° passaggio.
- 🏠 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 di 2° passaggio.
- 🏠 7.500
- 🍷 da 5 a 15 anni
- 🍷 Carni rosse, arrostiti.
- 📝 Sciolto, fresco, scorrevole. La grazia della seta ma il tannino a farle da guardia.
- ♥ La classe.



### Saumur-Champigny « Clos Lintier »

- 🍷 Cabernet Franc 100%
- 🌿 da 40 a 55 anni
- 🕒 Vendemmia manuale; diraspamento totale; macerazione da 25 a 30 giorni; malolattica svolta; lieviti indigeni; 24 mesi in barrique nuove.
- 🏠 n.d.
- 🍷 da 10 a 20 anni
- 🍷 Pasta al ragù, gnocchi speck e toma, formaggi alla piastra.
- 📝 Al naso speziato ed aromatico, in bocca croccante con tannini levigati; piacevolmente strutturato.
- ♥ La tipicità.



### Saumur « Entre Deux Voyes »

- 🍷 Chenin Blanc 100%
- 🌿 da 55 a 60 anni
- 🕒 Vendemmia manuale; pressato senza diraspamento; fermenta in inox; no malolattica; lieviti indigeni; 18 mesi in barrique tra il 1° e il 4° passaggio.
- 🏠 1.500
- 🍷 da 4 a 10 anni
- 🍷 Salumi affumicati, pesci saporiti, formaggi piccanti.
- 📝 Un vino di classe, già gradevole, ma che lasciato crescere qualche anno in cantina potrà davvero stupire.
- ♥ La struttura sapido-acida.



Martin Boygues



Esclusiva Italia

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



2019	Saumur-Champigny « Clos »	Rosso	Secco	su allocazione; marzo 2025
2019	Saumur-Champigny « Clos » <b>Magnum</b>	Rosso	Secco	su allocazione; marzo 2025
2019	Saumur-Champigny « Les Poyeux »	Rosso	Secco	su allocazione; marzo 2025
2019	Saumur-Champigny « Les Poyeux » <b>Magnum</b>	Rosso	Secco	su allocazione; marzo 2025
2019	Saumur-Champigny « Le Bourg »	Rosso	Secco	su allocazione; marzo 2025
2019	Saumur-Champigny « Le Bourg » <b>Magnum</b>	Rosso	Secco	su allocazione; marzo 2025
2019	Saumur « Brézé »	Bianco	Secco	su allocazione; marzo 2025
2019	Saumur « Brézé » <b>Magnum</b>	Bianco	Secco	su allocazione; marzo 2025

## 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 Loire." - 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 Loire." - Le Terroir et le Vigneron

"L'unica azienda in Loire 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 Loire.
- ♥ 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.



César e Baptiste 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	
2022	L'Etoile	Bianco	Secco	
2022	L'Etoile « Courbette » (ouillé)	Bianco	Secco	in esaurimento
2019/20	L'Etoile Savagnin	Bianco	Secco	2020 a esaurimento 2019
2022	L'Etoile « Les Budes » (ouillé)	Bianco	Secco	quantità limitata
2017	Vin Jaune L'Etoile (0,62)	Bianco	Secco	quantità limitata
2020	Vin de Paille L'Etoile (0,375)	Bianco	Dolce	quantità limitata
2022/23	Côtes du Jura Trousseau	Rosso	Secco	2023 a esaurimento 2022

## LA MODERNITÀ DELLA VOILE NELLA TRADIZIONE GIURASSICA

“Il cambiamento generazionale è approvato, i figli di Nicole Deriaux prendono le redini. La transizione si fa nella continuità, per la felicità degli amanti delle espressioni giurassiche profonde, attaccate alla tradizione ma senza passività. Un'assenza di messa in scena, di egotismo o di ostentazione che fa del bene e ci mette in pace con questa meravigliosa regione viticola.” - [Le guide des meilleurs vins de France 2025](#)

“Appreziamo particolarmente lo stile del domaine, che senza fronzoli, pretese né artificio, propone vini sinceri e intensi, che si iscrivono senza alcuna passività nella migliore tradizione del Jura.” - [Le guide des meilleurs vins de France 2025](#)

“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, energetico.

♥️ 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 « Courbette »

🍇 Chardonnay 100%

🍷 Parcelle « Courbette » piantata nel 1956

🗄️ Vendemmia manuale; lieviti indigeni; 18 mesi in botte grande.

🍷 1.800

🍷 10-20 anni

🍷 Gateau di patate e fromaggio Comté, tartine di foie gras all'aceto balsamico, anguilla in umido.

🍷 Note agrumate e di freschezza.

♥️ La nota « Esperidata ».



### 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 fumé è fugace, poi danza di noce, pietre, salatissimo, mordace, finissimo, intensità e lunghezza rimarchevoli.

♥️ La salina a cielo aperto.



#### L'Etoile « les Budes »

- 🍇 Savagnin 100%
- 👤 43 anni
- 🕒 Vendemmia manuale; lieviti indigeni; utilizzo di pressa pneumatica; primo passaggio in botte grande per 12 mesi e secondo passaggio in inox per 6 mesi.
- 🍷 1.500
- 🕒 20 anni
- 🍷 -E Pesce.
- ☑ Cera, propoli, amari nobili, ruta; bocca delineata, accesa, ma senza la drammaticità di alcuni suoi parenti.
- ♥ Potenza senza peso.



#### 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
- 🍷 -E 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 piacere 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
- 🍷 -E 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.



#### L'Etoile Trousseau

- 🍇 Trousseau 100%
- 👤 Parcelle « Coteau de Montangjs » piantata 1939.
- 🕒 Vendemmia manuale; lieviti indigeni; 15 giorni di macerazione e 18 mesi in botte grande.
- 🍷 1.600
- 🕒 15 anni
- 🍷 -E Coniglio in umido, pollo di Bresse, pasta al forno.
- ☑ Vino dal colore brillante, al naso un ventaglio di sensazioni con note iodate; in bocca è scalpitante, teso e finisce in un lungo finale sapido.
- ♥ Il dinamismo.



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 Biologica e Biodinamica \*\***



2020/22	Crémant d'Alsace Nature	Bianco	Zero	2022 a esaurimento 2020
2019/20	Crémant d'Alsace Rosé Nature	Rosato	Secco	2020 a esaurimento 2019
2020/22	« Elément Air » Muscat Grand Cru Spiegel	Bianco	Secco	2022 a esaurimento 2020
2020	« Elément Terre » Gewurztraminer GC Kitterlé	Bianco	Amabile	
2019/21	« Elément Eau » Riesling Grand Cru Saering	Bianco	Secco	2021 a esaurimento 2019
2019/22	« Elément Feu » Riesling Grand Cru Kessler H.W.	Bianco	Secco	2022 a esaurimento 2019

## 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). "La diversità dei terroirs nel loro settore permette l'elaborazione di vini molto puri e sempre da lungo invecchiamento" - Bettane & Desseauve 2025 "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 "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 2025



### 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 lepore.
- Aromi di frutta rossa, vinoso, ricco, perfetto per l'aperitivo.
- La nota gessosa.



### Crémant d'Alsace Rosé Nature

- Pinot Noir 100%
- 31 anni
- Fermentazione in inox con lo zucchero naturale delle uve (fermata al freddo con 22,5 g/l di zucchero).
- 0,37 gr/lt
- 6.300
- 1- 15 anni.
- Aperitivo, gamberone alla griglia.
- Pinot Noir frizzante senza dosaggio, consistenza cremosa, un vero piacere come aperitivo.
- Teso sì, ma voluttuoso.



### « Elément Air » Muscat Grand Cru Spiegel

- 90% Muscat Ottonel et 10% Muscat d'Alsace
- 22 anni
- Uve raccolte a mano che permettono di ottenere vini concentrati, salini di bella mineralità e grande eleganza.
- 1.010
- 1- 15 anni.
- Aperitivo, asparagi bianchi o carciofo.
- Naso incantevole, menta e verbena molto delicate, bocca infusa, millimetrica nei suoi sapori, molto chiara e sottile. Un sogno di moscato, dissetante, cesellato e luminoso.
- Il rigore soave.



### « Elément Terre » Gewurztraminer GC Kitterlé

- Gewurztraminer 100%
- 44 anni
- Fermentazione in inox e affinamento 11 mesi sui lieviti.
- 1.688
- 1 - 15 anni.
- Insalata di pompelmo e verbena infusa/formaggi/vino da meditazione.
- Il cavallo Morny, tranquilla forza della natura, ara i terreni di vertigini di silice quarzosa sul Warme Ganz. - Kitterlé canta agrumi - intenso, cristallino, un volume che si allunga verticalmente.
- Il paradiso dei profumi.



### « Elément Eau » Riesling Grand Cru Saering

- Riesling 100%
- 34 anni
- Lieviti indigeni. Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox e affinamento sui lieviti per 10 mesi.
- 1.688
- 1 - 15 anni.
- Pesci di mare come triglie, spigole, rombi, branzino in crosta su letto di spinaci.
- Lo schianto delle onde, l'acqua dell'Oligocene abita i vini di questo luogo di luce "salata". Energia luminosa, ondulata, tenera, avvolgimento tra salino e note agrumate.
- La svettanza.



### « Elément Feu » Riesling Grand Cru Kessler H.W.

- Riesling 100%
- 60 anni.
- Lieviti indigeni. Fermentazione in tini di acciaio inox e affinamento 11 mesi sui lieviti.
- 1.065
- 1 - 20 anni.
- Capesante alle erbe, scampi alla griglia e succo di agrumi o aragosta arrosto, San Pietro in crosta di sale.
- Tutto sobrietà e sottigliezza, offre un carattere singolare, associando la scala delle argille con la vibrante grana salina delle arenarie.
- La forza levigata.

# ALZINGER



Leo & Leo Jr Alzinger



70.000  
8,5 ha: Riesling,  
Grüner Veltliner



2023/24	Grüner Veltliner « Dürnstein » Federspiel	Bianco	Secco	2024 a esaurimento 2023
2023/24	Grüner Veltliner « Mühlpoint » Smaragd	Bianco	Secco	2023 in esaurimento; 2024 a maggio 2025
2023/24	Grüner Veltliner « Steinertal » Smaragd	Bianco	Secco	2024 a esaurimento 2023
2023/24	Riesling « Dürnstein » Federspiel	Bianco	Secco	2024 a esaurimento 2023
2023/24	Riesling « Loibenberg » Smaragd	Bianco	Secco	2024 a esaurimento 2023

## 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, **sorpontentemente 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 raffinatezza, 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.

# KERPEN



Martin Kerpen e famiglia



Esclusiva Italia

50.000  
5,8 ha: Riesling



2023/24	Riesling Classic	Bianco	Secco	tappo Stelvin; 2024 a esaurimento 2023
2022/23	Riesling Graacher Himmelreich Kabinett Trocken	Bianco	Secco	tappo Stelvin; 2023 a esaurimento 2022
2023/24	Riesling Graacher Himmelreich Kabinett Feinherb	Bianco	Amabile	tappo Stelvin; 2024 a esaurimento 2023
2023/24	Riesling Wehlener Sonnenuhr Spätlese Trocken	Bianco	Secco	tappo in vetro; 2024 a esaurimento 2023
2019	Riesling Wehlener Sonnenuhr Spätlese*	Bianco	Amabile	
2023/24	Riesling Wehlener Sonnenuhr Spätlese Trocken Alte Reben	Bianco	Secco	tappo in vetro; 2024 a esaurimento 2023
2022	Riesling Wehlener Sonnenuhr Großes Gewächs BKS-Ring	Bianco	Secco	
2017	Riesling Wehlener Sonnenuhr Auslese*	Bianco	Amabile	
2003	Riesling Graacher Domprobst Auslese*	Bianco	Amabile	no scheda vino
2023	Riesling Wehlener Sonnenuhr Beerenauslese* (0,375)	Bianco	Dolce	
2018	Riesling Wehlener Sonnenuhr Beerenauslese* (0,375)	Bianco	Dolce	
2023/24	Spätburgunder Graacher Himmelreich Trocken	Rosé	Secco	tappo Stelvin; 2024 a esaurimento 2023

## 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 Wehlener Sonnenuhr 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 Sonnenuhr - 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 Johannisbrunnchen (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 Classic

- 🍷 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.



### Riesling 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.



### Riesling 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.





### Riesling 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.



### Riesling 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.



### Riesling Wehlener Sonnenuhr Beerenauslese

- 🍷 Riesling 100%
- 👉 30 anni
- 🕒 Fermentato a bassa temperatura; affinato in vecchi barili di rovere.
- 🏠 450
- 👉 almeno 50 anni
- 👉 Formaggi erborinati, piccola pasticceria secca, dessert alla frutta.
- 👉 Complesso, con un'esplosione di frutti esotici e agrumi, in bocca ben equilibrato e con un finale fresco.
- ♥ L'unicità.



### Spätburgunder Graacher Himmelreich Trocken

- 🍷 Pinot Nero 100%
- 👉 5 anni
- 🕒 Fermentato a bassa temperatura in inox; non filtrato.
- 🏠 3.000
- 👉 2-3 anni
- 👉 Antipasti di terra o di mare, risotto limone e gamberetti, pesce spada alla siciliana.
- 👉 Al naso frutta rossa, lampone e ribes rosso, con note agrumate; acidità ben integrata. In bocca una bella mineralità ed una equilibrata dolcezza; finale lungo e nel complesso è un vino con un'ottima beva.
- ♥ L'equilibrio.

## ALTRI VINI TEDESCHI

### BENEDICT LOOSEN-ERBEN - ÜRZIG - MOSEL

1985	Ürziger Würzgarten Riesling Spätlese	Bianco	Amabile	quantità limitata
------	--------------------------------------	--------	---------	-------------------

### SCHWAAB-KIEBEL - ÜRZIG - MOSEL

2000	Erdener Treppchen Riesling Spätlese	Bianco	Amabile	quantità limitata
1999	Erdener Treppchen Riesling Spätlese	Bianco	Amabile	quantità limitata



Philipp Aufderheide



Esclusiva Italia

- 🏠 35.000
- 10 ha: Pinot Noir, Pinot Meunier
- 1 ha: Riesling, Müller Thurgau e Silvaner
- \*\*\* **Coltura Biologica** \*\*\*



2021	Buntsandstein Spätburgunder	Rosso	Secco	tappo Stelvin
2021	Großheubach Alte Reben Spätburgunder	Rosso	Secco	
2021	Klingenberg Alte Reben Spätburgunder	Rosso	Secco	
2021	Großheubach Bischofsberg GG	Rosso	Secco	
2021	Bürgstadt Hunsdrück GG	Bianco	Secco	
2021	Klingenberg Schlossberg GG	Rosso	Secco	

## CRISTALLI DI PINOT NOIR

La Viticoltura è presente a Klingenberg dal XIII secolo. L'azienda è stata fondata nel 1912. Dal momento che l'azienda coltiva alcuni dei vigneti storicamente più grandi per il Pinot Nero, ha deciso di concentrarsi su ciò che funziona meglio per loro: il Pinot nero biologico. La scelta è stata di specializzarsi in Pinot nero in uno stile puro, fruttato, elegante, di bassa gradazione e con molta mineralità. Tutti i vini sono secchi e invecchiati in rovere di Franconia. I diversi vini mostrano la differenza del loro terroir e delle specificità del vigneto.

“Sulle terrazze del Klingenberg, si coltiva biologicamente un Pinot Noir puro e minerale che matura in botti di rovere di Franconia.” - Falstaff Wein Guide 2023



### Buntsandstein Spätburgunder

- 🍇 Pinot Noir 100%
- 🌿 3 - 25 anni
- 🍷 Raccolta manuale; fermentazione spontanea senza aggiunta di lieviti; matura in botti di rovere di Franconia.
- 🏠 2.000
- 🍷 4 anni
- 🍷 Filetto di maiale, frittura di pesce, grigliata mista.
- 🍷 Naso chiaro ed elegante, bacche rosse e note erbacee. Frutto chiaro e succoso con uno stile minerale fresco. Finale deciso, elegante e fruttato.
- ♥️ Tutti i giorni Spätburgunder!



### Großheubach Alte Reben Spätburgunder

- 🍇 Pinot Noir 100%
- 🌿 oltre 25 anni
- 🍷 Vigneti con vecchie viti a Großheubach. Raccolta manuale; fermentazione spontanea senza aggiunta di lieviti; matura per circa 15 mesi in botti di rovere di Franconia prima di essere imbottigliato.
- 🏠 4.000
- 🍷 8 - 10 anni
- 🍷 Grigliata di agnello e capretto.
- 🍷 Freschezza, mineralità, note di ciliegia e bacche rosse e nere. Succoso, fresco ed elegante, buona persistenza.
- ♥️ La purezza!



### Klingenberg Alte Reben Spätburgunder

- 🍇 Pinot Noir 100%
- 🌿 oltre 25 anni
- 🍷 Viti vecchie. Raccolta manuale, fermentazione spontanea senza aggiunta di lieviti; matura in botti di rovere di Franconia.
- 🏠 3.000
- 🍷 8 - 10 anni
- 🍷 Bistecche alla griglia, risotti classici.
- 🍷 Al naso mineralità terrosa, note fini di ciliegia e frutti di bosco scuri. Succoso, fresco ed elegante, al palato con un frutto seducente e levigato, circondato da una fine acidità tonificante.
- ♥️ La mineralità!



### Großheubach Bischofsberg GG

- 🍇 Pinot Noir 100%
- 🌿 30 anni
- 🍷 Viti vecchie dei ripidi terrazzamenti del Großheubach Bischofsberg; raccolta manuale, fermentazione spontanea senza aggiunta di lieviti; matura in botti di rovere di Franconia.
- 🏠 1.000
- 🍷 oltre 15 anni
- 🍷 Verdure arrostate, piatti di pollo come Coq au vin, formaggio a pasta molle.
- 🍷 Frutta fresca, ciliegie e frutti di bosco. Tannini fini, persistente. Finale deciso e fine speziatura. Solidissimo.
- ♥️ I Vescovi bevevano bene!



### Bürgstadt Hunsdrück GG

- 🍇 Pinot Noir 100%
- 🌿 35 anni
- 🍷 Raccolto a mano, fermentato spontaneamente, maturato in botti di rovere regionale (quercia della Franconia).
- 🏠 500
- 🍷 oltre 15 anni
- 🍷 Piccione, selvaggina.
- 🍷 Al naso ciliegia matura, sambuco e prugole, frutta matura, tannini presenti, note leggermente pepate, ginepro. Persistente, bella profondità. Finale concentrato, aspro, succoso e speziato.
- ♥️ La stoffa dei tannini.



### Klingenberg Schlossberg GG

- 🍇 Pinot Noir 100%
- 🌿 35 anni
- 🍷 Il settore più pregiato del Klingenberg; raccolta manuale, fermentazione spontanea senza aggiunta di lieviti; matura in botti di rovere di Franconia.
- 🏠 1.000
- 🍷 oltre 15 anni
- 🍷 Formaggio e fonduta, piatti di selvaggina alla griglia.
- 🍷 Bacca rossa con aromi vegetali, leggermente grassi, mineralità, capperi, origano e un pizzico di pepe.
- ♥️ La nobiltà!



Encarna, Gerardo e Manuel Méndez



Esclusiva Italia

120.000  
14 ha: Albariño

2023/24	Albariño	Bianco	Secco	2024 a esaurimento 2023
2023	Albariño « Adina » Selección Fincas	Bianco	Secco	quantità limitata; max 6 bt a cliente; marzo 2025
2023	Albariño « Cepas Vellas »	Bianco	Secco	su allocazione; marzo 2025

## IL GRANDE NORD

Gli albariños di Do Ferreiro, sono granitici come il terreno su cui crescono le loro viti. Il tempo non li scompone, anzi, con il passare degli anni si mostrano sempre più nobili, mai banali, ed esce sempre più marcato il loro legame con l'acqua, sia quella dell'oceano Atlantico che si apre a brevissima distanza, sia quella della pioggia che bagna spesso i terreni Galiziani. Sono **vini nordici, austeri e profondi**, con radici celtiche, degni di rappresentare una regione dove il vino e il cibo hanno uno status importante.

“Ognuno dei suoi albariños è superbo” – Eric Asimov



### Albariño

- Albariño 100%
- 50 anni
- Diraspatura e macerazione a freddo a contatto con le bucce; fermentazione alcolica in acciaio con pied de cuvée selezionato; lieviti selezionati.
- 100.000 c.a.
- 5-10 anni
- Risotto alla pescatora, pasta con asparagi e pancetta, zuppe di pesce in bianco.
- Blend di 164 parcelle in 14 ha della sottozona di Do Salnés (Rías Baixas), ricco di arenaria e granito.
- L'identità.



### Albariño « Adina » Selección Fincas

- Albariño 100%
- 50 anni di cui 5 parcelle su Gneiss ossidato.
- Diraspatura e macerazione a freddo a contatto con le bucce; fermentazione alcolica in acciaio con pied de cuve selezionato; lieviti selezionati.
- 2.500 c.a.
- 10 anni
- Crostacei nobili, frutti di mare a profusione.
- Risultato della separazione di queste 5 parcelle a suolo Gneiss nella zona di Adina (Sanxenxo), situata a 75 metri sul livello del mare e a 2,5 km dalla costa della Ría de Pontevedra. Al palato: molto più orizzontale, complesso e mostrando di più freschezza rispetto agli altri vini
- La freschezza.



### Albariño « Cepas Vellas »

- Albariño 100%
- 250 anni (pre-fillossera)
- Diraspatura e macerazione a freddo a contatto con le bucce; fermentazione alcolica in acciaio con pied de cuvée selezionato; lieviti selezionati.
- 7.500 c.a.
- 12-15 anni
- Frutti di mare crudi e cotti, sgombri e gamberi alla griglia e/o con leggera marinatura, carpaccio di vitello.
- Vigneto iconico che circonda la cantina in Meaño. È la tenuta con la quale Gerardo e Lola iniziarono il progetto nel 1973. Inoltre, è il vigneto con il quale si realizza il pied de cuvée e la selezione basale delle gemme di potatura. Terreno con pochissimo manto organico, un terreno strato di sabbia e roccia madre granitica a 116 metri di altitudine e orientato verso sud-ovest.
- La profondità.



Maria José, Julio César e Mercedes



Esclusiva Italia

400.000

● Tempranillo, Grenache, Graciano, Mazuelo

● Viura, Malvasia

\*\* Coltura Biologica \*\*



2016/17	Viña Gravonia Blanco Crianza	Bianco	Secco	max 6 bt a cliente; 2017 a esaurimento 2016
2013/14	Viña Tondonia Blanco Reserva	Bianco	Secco	max 3 bt a cliente; 2013 a esaurimento 2014
2004	Viña Tondonia Blanco Gran Reserva	Bianco	Secco	max 3 bt a cliente
2012	Viña Tondonia Rosado Gran Reserva	Rosato	Secco	esaurito; rientrerà nel 2028
2016/17	Viña Cubillo Tinto Crianza	Rosso	Secco	2017 a esaurimento 2016
2012/13	Viña Tondonia Tinto Reserva	Rosso	Secco	2013 a esaurimento 2012
2004	Viña Tondonia Tinto Gran Reserva	Bianco	Secco	max 3 bt a cliente; 2004 a esaurim. 2001

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. Dista 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 amuffita 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 ambrata 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%, Malvasia 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 irrealmente fattosi concreto. Per pochissimi esploratori. Servire tra 14° e 16°.
- ♥ La straordinaria persistenza.



#### 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 commercializzato fino a 8 - 10 anni.
- 🍷 14.000
- 🕒 10-15
- 🍷 Salumi e carne cruda, piatti messicani e orientali.
- 📌 Una dimensione unica. Assolutamente da provare. Vi sorprenderà. Amanti dei vini moderni: astenersi. Servire tra 14° e 16°.
- ♥ Aventurarsi nella tradizione.



#### 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 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".



#### 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.



Marko Fon



Esclusiva Italia  
(In Veneto senza esclusiva)  
No Venezia

▬ da 9.000 a 11.000

● 3,3 ha: Malvasia, Vitovska

● 0,7 ha: Terrano

\*\* Coltura Biologica \*\*

2022/23	Malvasija Istriana	Bianco	Secco	2023 a esaurimento 2022
2021	Malvasija Istriana Selezione	Bianco	Secco	esaurita; 2022 non prodotta
2023	Vitovska	Bianco	Secco	annata 2022 non prodotta
2021	Vitovska Selezione	Bianco	Secco	

## 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 variabilità 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



### Malvasija Istriana

🍇 Malvasia Istriana 100%

🌿 tra 14 e 32 anni

🕒 Diraspatura manuale; macerazione tra 24 e 48 ore; lieviti indigeni; malolattica svolta; 12 mesi in acciaio; non filtrato.

▬ 3.000

🍷 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.

♥ Rocca bianca e terra rossa nel bicchiere.



### Vitovska

🍇 Vitovska 100%

🌿 tra 26 e 47 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.

▬ 2.500

🍷 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



### Malvasija Istriana Selezione

🍇 Malvasia Istriana 100%

🌿 tra 39 e 68 anni

🕒 Diraspatura manuale; macerazione breve; lieviti indigeni; malolattica svolta; 17 mesi in una vecchia botte da 640 lt; non filtrato.

▬ 1.200

🍷 8-10 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.



Artemis Karamolegos

Esclusiva Italia

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



2022	« Santorini » Santorini PDO	Bianco	Secco	
2021/22	« Pyrits » Santorini PDO	Bianco	Secco	2022 a esaurimento 2021
2020/21	« Ftelos » Santorini PDO	Bianco	Secco	2021 a esaurimento 2020

## IL TIMBRO DEL VULCANO

Dimenticate le spiagge cotte dal sole. Stupitevi con **vini tesi, caratteriali, profondi**. In una parola, **vulcanici**.

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.