

# ***UNA BELLA SERATA***

Cassa in legno mista da 6 bottiglie con schede tecniche allegate: un'idea regalo, da proporre alla vostra clientela o per sperimentare interessanti degustazioni tematiche presso i vostri locali.



# UNA BELLA SERATA

Un nuovo modo per conoscere le referenze del nostro catalogo. 6 Vignérons; come una fotografia.

---

## **CHARDONNAY: LE SFUMATURE DEL BIANCO**

6 LUOGHI, 6 STORIE IN 6 CHAMPAGNE



- 1. Jean Velut, Champagne Blanc de Blancs Lumière et Craie Brut s.a.**  
100% Chardonnay (cuvée 2011 + vins de réserve 2010/2009), (dosaggio 10 gr./l.).
- 2. Vincent Couche, Champagne Blanc de Blancs Chardonnay de Montgueux Extra Brut s.a.** 100% Chardonnay (cuvée 2004-2003-2002) (dosaggio 5 gr./l.).
- 3. Sadi Malot, Champagne Blanc de Blancs Premier Cru Authentique Brut s.a.**  
100% Chardonnay (cuvée 2012+ 20% vins de réserve), (dosaggio 8 gr./l.).
- 4. Vazart-Coquart, Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Réserve Brut s.a.**  
100% Chardonnay (2013 + 40% vins de réserve), (dosaggio 9 gr./l.).
- 5. Laherte Frères, Champagne Blanc de Blancs Brut Nature s.a.**  
100% Chardonnay (cuvée 2012-2011).
- 6. J.L. Vergnon, Champagne Blanc de Blancs Grand Cru Eloquence Extra Brut s.a.**  
100% Chardonnay (cuvée 2012+ 25% vins de réserve), (dosaggio 3 gr./l.).

## I VIGNERONS

**1. JEAN VELUT.** Denis Velut è un vignaiolo all'antica serio, preparato, con pochi fronzoli: la sua famiglia lo coadiuva nelle varie attività della cantina. E i suoi Champagne riflettono questo modo di essere, inclini più alla sostanza, che alla forma apparente. Ci troviamo in quel di Montgueux, un isolotto vitivinicolo nel bel mezzo di una piana cerealicola a 5 km da Troyes. Un'enclave quasi tutta coltivata a Chardonnay, storicamente sfruttata dalle grandi Maisons per approvvigionarsi di uve bianche acide, minerali e piuttosto lunghe nella loro evoluzione, facili così da lavorare anche dopo diversi anni nei vins de réserve.

**2. VINCENT COUCHE.** Dal 2008 ha impresso un radicale cambiamento di rotta all'azienda paterna, scegliendo di convertirla alle pratiche biodinamiche. La famiglia possiede un vigneto più grande piantato a Pinot Noir nel 1973 a Buxeuil e uno più piccolo a Montgueux, con Chardonnay dal 1985. Il clima è mediamente più caldo rispetto alla zona classica, ma la presenza della Senna nel fondovalle garantisce un apporto prezioso di umidità. In cantina quasi tutte le basi maturano in botti di rovere e si dà ampio spazio all'utilizzo dei *vins de réserve*, che danno continuità qualitativa agli Champagne prodotti. I dosaggi delle cuvée non li dichiara nemmeno sotto tortura.

**3. SADI MALOT.** Un'enclave di uva bianca, nella rossa Montagne di Reims: Villers-Marmery e Trépail sono i due village che smentiscono il dominio del Pinot Noir, a favore dello Chardonnay. Sadi Malot, ovvero della tradizione; Champagne di frutto e freschezza in stile classico. La gamma di famiglia è ampia e ricca di cuvée, ma che si tratti di prodotti più semplici, oppure di millesimati, lo stile è sempre quello, concretezza e sostanza prima di ogni altra cosa. Frank Malot è, qui orgoglioso di presentarci i primi risultati delle sue vinificazioni in due nuove botti da 45 e 80 ettolitri utilizzate per maturare le basi del Brut Authentique (e del Millesimato).

**4. JEAN-PIERRE VAZART.** I suoi Champagne ci raccontano tanto del suo village Grand Cru, Chouilly. Siamo all'inizio della Côte des Blancs, vicinissimi ad Epernay, casa ideale per lo Chardonnay di frutta e crema. Solo su questo vitigno, naturalmente, l'azienda fonda la propria attività, permettendosi di lavorare sulle sue evoluzioni, possibili anche grazie alle annate di riserva *sur lattes*. L'intera gamma si esprime nei toni più classici della tipologia, con una beva sempre comprensibile e sbocature regolari, affidabili. Un particolare non trascurabile: i prezzi sono decisamente competitivi in area Grand Cru.

**5. LAHERTE FRERES.** Aurélien Laherte, poco più che trent'anni, è uno dei produttori emergenti e di successo nel segmento Bio della Champagne. Ha saputo nel tempo, convincere il padre, la cui visione è sempre stata improntata al classico, alla pratica della biodinamica. L'azienda ha una storia ultrasecolare: produce, infatti, dal 1889. Le vigne sono situate in una decina di villaggi lungo la Marna, a sud di Epernay e nella Côte des Blancs. In cantina si fa ampio uso di botti e batonnage per esaltare gli aromi dell'uva e raggiungere l'equilibrio fra zuccheri e acidità. Alcune vigne sono in affitto ma, comunque, sempre seguite direttamente da Aurélien (ecco perché sono considerati Négociants).

**6. J.L. VERGNON.** Questo è il Luogo; il più autorevole ma anche austero suolo della Côte des Blancs, dove il gesso e gli altri minerali connotano fortemente le uve: Le Mesnil-sur-Oger. La casa è guidata con intraprendenza da Christophe Constant che, nel tempo, ha saputo interpretare con grandi capacità tecniche ma anche con dinamica vivacità commerciale, i suoi Blanc de Blancs. Per chi cerca Champagne da attendere, verticali e lenti a rivelarsi.

# UNA BELLA SERATA

Un nuovo modo per conoscere le referenze del nostro catalogo. 6 Vignérons; come una fotografia

---

## **PINOT NOIR/FOTOGRAFIA DEL VITIGNO**

6 LUOGHI, 6 STORIE IN 6 CHAMPAGNE



**1. Pierre Brigandat, Champagne Blanc de Noirs Tradition Brut s.a.**

100% Pinot Noir (cuvée 2014+ vins de réserve), (dosaggio 8 gr/l)

**2. Nathalie Falmet, Champagne Blanc de Noirs Brut Nature s.a.**

100% Pinot Noir (Cuvée 2013)

**3. Coessens, Champagne Blanc de Noirs Brut Largillier s.a.**

100% Pinot Noir (vendemmia 2010 + vini di riserva), (dosaggio 8 gr./l.)

**4. Laherte Frères Champagne Blanc de Noirs P.C.Les Longues Voyes Extra Brut 2012**

100% Pinot Noir (dosaggio 3 gr./l). (base 2012).

**5. Lamiable, Champagne Grand Cru Cuvée Les Meslaines Brut 2009**

100% Pinot Noir, (dosaggio 9 gr./l.)

**6. Jean Vesselle, Champagne Oeil de Perdrix Brut s.a.**

100% Pinot Noir (vendemmia 2014) (dosaggio 6 gr./l.)

## I VIGNERONS

**1. PIERRE BRIGANDAT.** Bertrand Brigandat, dopo la recente perdita del padre Pierre, guida la cantina in quel di Channes, un luogo davvero periferico rispetto alle strade classiche della regione. Ci troviamo in una foresta, habitat di fauna selvatica e varietà boschive di interesse botanico. Non è certo l'Aube battuta dai turisti parigini in cerca di natura e bollicine a basso costo, ma piuttosto una sorta di Grand Cru del Barséquanais dove l'espressione di vini contadini, è un valore, una diversità e un modo di pensare e produrre Champagne diversi. Questo è lo stimolo, questa è la curiosità, senza altri riferimenti e senza preconcetti.

**2. NATHALIE FALMET.** Ancora un bel racconto da zone peculiari, siamo a Rouvres les Vignes, zona Bar-sur-Aube e Nathalie Falmet, vigneronne-oenologue, elegante e raffinata, più tailleurino e tacchi a spillo che divise da lavoro, dopo alcuni anni passati in grandi Maisons con ruoli tecnici, ritorna a casa, riprende le vigne dei genitori e apre un laboratorio d'analisi. Vigneto curato come un giardino, agricoltura in regime di lotta integrata, in cantina spazio a vinificazioni precise e coerenti, dal puntiglioso perimetro enologico.

**3. COESSENS.** La collezione di luoghi diversi e poco battuti si arricchisce di una nuova realtà: da cinque generazioni la famiglia Coessens possedeva vigneti qui a Ville-sur-Arce. Nel 2006, dopo avere lavorato per anni in un grande gruppo champenois, Jérôme ha deciso di fondare la propria Maison. La sua idea ruota attorno al lavoro in vigna, con una conduzione agronomica a regime di lotta integrata e l'inerbimento dei suoli per permettere alle uve di esprimere l'essenza più vera di un territorio (argilla e calcare) come valore unico e autentico della propria produzione. Ci troviamo nella Côte des Bar, su un solo cru Ville-sur-Arce, su una sola parcella di cui la famiglia Coessens detiene il monopolio, chiamata Largillier, e con un'unica varietà coltivata: il Pinot Noir.

**4. LAHERTE FRERES.** Aurélien Laherte, poco più che trent'anni, è uno dei produttori emergenti e di successo nel segmento Bio della Champagne. Ha saputo nel tempo, convincere il padre, la cui visione è sempre stata improntata al classico, alla pratica della biodinamica. L'azienda ha una storia ultrasecolare: produce, infatti, dal 1889. Le vigne sono situate in una decina di villaggi lungo la Marna, a sud di Epernay e nella Côte des Blancs. E lentamente sono state convertite a una conduzione del tutto naturale. In cantina si fa ampio uso di botti e batonnage per esaltare gli aromi dell'uva e raggiungere l'equilibrio fra zuccheri e acidità.

**5. LAMIABLE.** Tours-sur-Marne, un village tagliato dal fiume, anello di congiunzione fra la Vallée de la Marne e la Montagne de Reims (pur appartenendo geograficamente a quest'ultima), dove la famiglia Lamiable produce Champagne da oltre sessant'anni. Siamo oggi a una nuova generazione, l'impronta paterna rimane come modello a cui rifarsi, e rimangono i consigli nel suo profilo severo. Ma spetta ora alle figlie Ophélie e Oriane portare avanti il lavoro della famiglia. In questo comune classificato Grand Cru ci si dedica maggiormente al Pinot Noir e i Lamiable possiedono un vigneto dal 1955 davvero unico: Les Meslaines da cui oggi viene prodotta una preziosissima selezione monoparcellare.

**6. JEAN VESSELLE.** Delphine Vesselle ha saputo costruire lentamente e pazientemente una vera e propria Maison, pur rimanendo fedele alla visione vigneronnesca e agli insegnamenti del padre scomparso prematuramente molti anni fa. Le responsabilità di giovane produttrice sono diventate certezze, oggi. Insieme al marito, con tenacia, lavoro, garbo e savoir-faire, è riuscita a creare un forte marchio e una identità di gamma davvero convincente. Nel tempo, ha ulteriormente esteso la superficie dei vigneti di proprietà con l'acquisizione di nuove parcelle nella Côte des Bar, portandola complessivamente a 15 ettari, quasi tutti a Pinot Noir. In cantina ha saputo ammodernare gli impianti e trovare una linea espressiva di alto valore enologico: la conseguenza è evidente nella definizione di tutti gli Champagne prodotti.



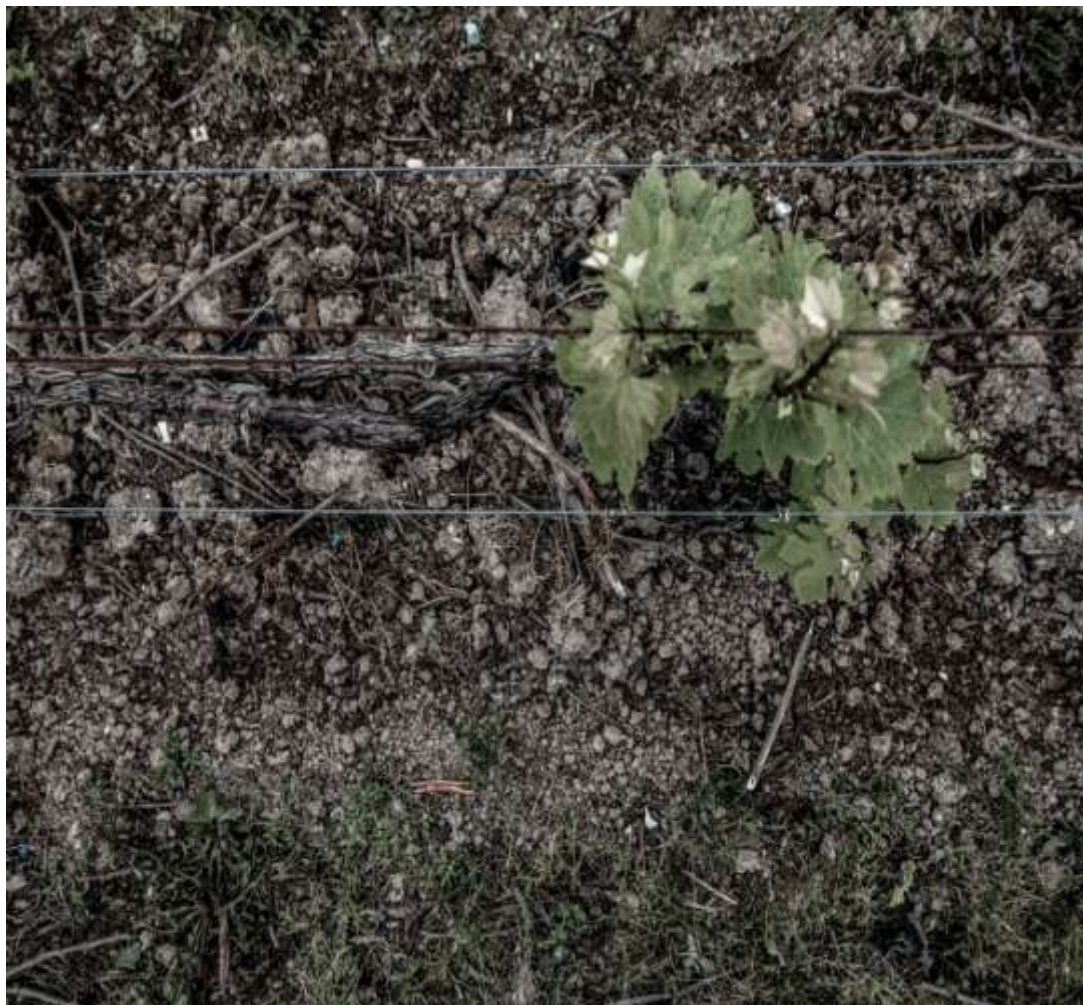
# UNA BELLA SERATA

Un nuovo modo per conoscere le referenze del nostro catalogo. 6 Vignérons; come una fotografia.

---

**SCORCI & LUOGHI/AL GIUSTO PREZZO!**

6 LUOGHI, 6 STORIE IN 6 CHAMPAGNE



**1. Petit Camusat, Champagne Blanc de Blancs Pinot Blanc Brut s.a.**

100% Pinot Blanc (cuvée 2013/2012/2011)

**2. M. Copinet, Champagne Blanc de Blancs Brut s.a.**

100% Chardonnay (cuvée 25% 2014+ 35% 2013+ 40% 2012)

**3. J. Velut, Champagne Premier Temps Brut s.a.**

85% Chardonnay -15% Pinot Noir (cuvée 2013+ 50% vins de réserve)

**4. Bonnet Gilmert, Champagne G. C. Blanc de Blancs Cuvée de Réserve Brut s.a.**

100% Chardonnay (cuvée 2013 + 20% del 2012)

**5. J. Charpentier, Champagne Réserve Brut s.a.**

80% Pinot Meunier - 20% Pinot Noir (cuvée 2012-2011)

**6. J. Vesselle, Champagne Réserve Brut s.a.**

80% Pinot Noir - 20% Chardonnay (cuvée 2015+ 15% vins de réserve)

## I VIGNERONS

**1. PETIT CAMUSAT.** Una piccola cicca enologica, questo Champagne prodotto da sole uve Pinot Blanc, la settima consentita del disciplinare AOC (Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay Arbanne, Petit Meslier, Fromenteau e appunto il Pinot Blanc).

Frédéric e Evelyne Petit-Camusat, marito e moglie che per passatempo producono un'unica cuvée in circa diecimila bottiglie l'anno, abitano in un piccolissimo village dell'Aube. Sfidate pure il navigatore più aggiornato di Francia a trovarlo... e, una volta individuata la loro abitazione, fate attenzione al portone, è strettissimo e non ci passa una macchina...

**2. J. COPINET.** Marie Laure, giovane figlia del produttore Jacques Copinet, ha preso, insieme al marito Alexandre, la conduzione di questa bella cantina, in un luogo piuttosto defilato della regione: ci troviamo nella Côte de Sézanne, una diramazione a sud-ovest della Côte des Blancs. La varietà principale dei vigneti è naturalmente lo Chardonnay che qui viene interpretato su basi molto fresche e dinamiche, che vanno a delineare Champagne di grande fragranza e piacere. L'insolita provenienza e uno stile di bevuta contemporaneo hanno garantito ai Copinet successi e punteggi in molte guide di settore, in concorsi e premi di varia natura. Ma non chiedeteci di menzionarli.

**3. J. VELUT.** Jean Velut è un vignaiolo all'antica serio, preparato, con pochi fronzoli: la sua famiglia lo coadiuva nelle varie attività della cantina. E i suoi Champagne riflettono questo modo di essere, inclini più alla sostanza, che alla forma apparente. Ci troviamo in quel di Montgueux, un isolotto vitivinicolo nel bel mezzo di una piana cerealicola a 5 km da Troyes. Un'enclave quasi tutta coltivata a Chardonnay, storicamente sfruttata dalle grandi Maisons per approvvigionarsi di uve bianche acide, minerali e piuttosto lunghe nella loro evoluzione, facili così da lavorare anche dopo diversi anni nei vins de réserve. Velut riesce a darci uno sguardo semplice ma di piacevolezza di questo angolo poco conosciuto e meno battuto rispetto a luoghi più rinomati della regione.

**4. BONNET GILMERT.** Denis Bonnet se ne è andato troppo presto. E parlare al passato è quanto mai triste e malinconico. Restano con noi i suoi Champagne, da lui pensati e realizzati, e ci tengono compagnia, ricordandolo sorridere. La tenuta può contare su vigne in luoghi privilegiati: stiamo parlando di Oger, Avize, Le-Mesnil-sur-Oger e Villeneuve. Nelle sue cuvée è sempre andato oltre la matrice del solo terroir, le uve come una parte del piano, ciò che dà al taglio freschezza e immediatezza; il resto proviene dalla vinificazione, in parte svolta in legni di differente provenienza. E' in questi passaggi al buio, che lui svolgeva così bene, quasi come un dono incosciente, la bellezza dei suoi vini.

**5. J. CHARPENTIER.** La Vallée de La Marne più tradizionale, ci troviamo sulla riva destra del fiume, dove gli Champagne si producono ancora come una volta: il Pinot Meunier a farla da padrone, con quei suoi toni fruttati e freschi, in uno stile classico e piacevolmente facile. Oggi a guidare la casa è Jean-Marc Charpentier: savoir-faire spigliato e quell'attitudine alla politica e alle pubbliche relazioni anch'essa ereditata dal padre, Jacky, che fu presidente del sindacato generale dei vignaioli della Champagne. Gli incarichi di responsabilità nel sindacato non mancano nemmeno per Jean-Marc: nel ripercorrere le orme paterne non si lascia nulla al caso: così si fanno grandi cose, e i numeri gli danno ragione.

**6. J. VESSELLE.** Delphine Vesselle ha saputo costruire lentamente una vera e propria Maison, pur rimanendo fedele alla visione vigneronasca e agli insegnamenti del padre scomparso prematuramente molti anni fa. Insieme al marito è riuscita a creare un forte marchio e una identità di gamma davvero convincente.

Nel tempo, ha ulteriormente esteso la superficie dei vigneti di proprietà con l'acquisizione di nuove parcelle nella Côte des Bar, portandola complessivamente a 15 ettari, quasi tutti a Pinot Noir. La gamma delle bollicine è piuttosto estesa, con Cuvée e Millesimati, Grands Crus e non, dosaggi minimali e generosi, insomma ce n'è per tutti i palati.

# UNA BELLA SERATA

Un nuovo modo per conoscere le referenze del nostro catalogo. 6 Vignérons; come una fotografia.

---

## DOSAGE ZERO: L'ANIMA PURA DELLO CHAMPAGNE

6 LUOGHI, 6 STORIE IN 6 CHAMPAGNE



**1. J. L. Vergnon, Champagne Premier Cru Blanc de Blancs Murmure Nature s.a.**  
100% Chardonnay (cuvée 2014 + 20% vins de réserve)

**2. Vazart-Coquart, Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Brut Zero s.a.**  
100% Chardonnay (2009)

**3. Sadi Malot, Champagne Blanc de Blancs Premier Cru Zero Liqueur s.a.**  
100% Chardonnay (cuvée 2012+ 30% vins de réserve)

**4. V. Couche, Champagne Zero Dosage s.a**  
67% Pinot Noir - 33% Chardonnay (cuvée 2013-2012 -2011)

**5. Geoffroy, Champagne Premier Cru Pureté Brut Nature s.a.**  
50% Pinot Meunier - 40% Pinot Noir – 10% Chardonnay(cuvée 65% 2010 e 35% 2009)

**6. Coessens, Champagne Brut Nature Largillier s.a.**  
100% Pinot Noir (vendemmia 2010 + vini di riserva)



## I VIGNERONS

**1. J.L VERGNON.** Questo è il Luogo; il più autorevole ma anche austero suolo della Côte des Blancs, dove il gesso e gli altri minerali connotano fortemente le uve: Le Mesnil-sur-Oger.

La casa è guidata con intraprendenza da Christophe Constant che, nel tempo, ha saputo interpretare con grandi capacità tecniche ma anche con dinamica vivacità commerciale, i suoi Blanc de Blancs che rivelano l'anima più vera del famosissimo village.

Lo consigliamo vivamente a chi cerca Champagne da attendere, verticali e lenti a rivelarsi.

**2. VAZART-COQUART.** Jean-Pierre Vazart è un omone alto quasi due metri e gioviale, i suoi Champagne Blanc de Blancs ci raccontano tanto del suo village Grand Cru, Chouilly. Siamo all'inizio della Côte des Blancs, vicinissimo ad Epernay, casa ideale per lo Chardonnay di frutta e crema. Solo su questo vitigno, naturalmente, l'azienda fonda la propria attività, permettendosi di lavorare sulle sue evoluzioni, possibili anche grazie alle annate di riserva *sur lattes*. L'intera gamma si esprime nei toni più classici della tipologia, con una beva sempre comprensibile e sboccature regolari, affidabili. Un particolare non trascurabile: i prezzi sono decisamente competitivi in area Grand Cru.

**3. SADI MALOT.** Un'enclave di uva bianca, nella rossa Montagne di Reims: Villers-Marmery e Trépail sono i due village che smentiscono il dominio del Pinot Noir, a favore dello Chardonnay. Sadi Malot, ovvero della tradizione; Champagne di frutto e freschezza in stile classico.

La gamma di famiglia è ampia e ricca di cuvée, ma che si tratti di prodotti più semplici, oppure di millesimati, lo stile è sempre quello, concretezza e sostanza prima di ogni altra cosa. Il classico come dovrebbe sempre essere, alla ricerca della bevibilità e della fragranza.

**4. V. COUCHE.** Vincent Couche dal 2008 ha impresso un radicale cambiamento di rotta all'azienda paterna, scegliendo di convertirla alle pratiche biodinamiche.

La famiglia possiede un vigneto più grande piantato a Pinot Noir nel 1973 a Buxeuil e uno più piccolo a Montgueux, con Chardonnay dal 1985. Il clima è mediamente più caldo rispetto alla zona classica, ma la presenza della Senna nel fondovalle garantisce un apporto prezioso di umidità. In cantina quasi tutte le basi maturano in botti di rovere e si dà ampio spazio all'utilizzo dei *vins de réserve*, che danno continuità qualitativa agli Champagne prodotti. I dosaggi delle cuvée non li dichiara nemmeno sotto tortura.

**5. GEOFFROY.** Le radici dei Geoffroy nel mondo della Champagne sono legate a doppio filo al village di Cumières. In tempi moderni è Roger Geoffroy, agli inizi degli anni 50, che decide di lavorare in prima persona le proprie uve per produrre Champagnes a suo marchio.

Alla fine degli anni 80, Jean Baptiste Geoffroy unisce il domaine familiare, lo sviluppa ulteriormente e nel 2008 trasferisce l'attività vinicola e commerciale ad Ay. Ma il centro di tutto, i 14 ettari di vigna, sono e rimangono quelli attorno a Damery, Hatvillers, Fleury la Rivière e soprattutto Cumières, patria di Pinot Noir croccanti, fruttati e voluminosi.

**6. COESSENS.** La collezione di luoghi diversi e poco battuti si arricchisce di una nuova realtà: da cinque generazioni la famiglia Coessens possedeva vigneti qui a Ville-sur-Arce. Nel 2006, dopo avere lavorato per anni in un grande gruppo champenois, Jérôme ha deciso di fondare la propria Maison. La sua idea ruota attorno al lavoro in vigna, con una conduzione agronomica a regime di lotta integrata e l'inerbimento dei suoli per permettere alle uve di esprimere l'essenza più vera di un territorio (argilla e calcare) come valore unico e autentico della propria produzione.

Ci troviamo nella Côte des Bar, su un solo cru Ville-sur-Arce, su una sola parcella di cui la famiglia Coessens detiene il monopolio, chiamata Largillier, e con un'unica varietà coltivata: il Pinot Noir.

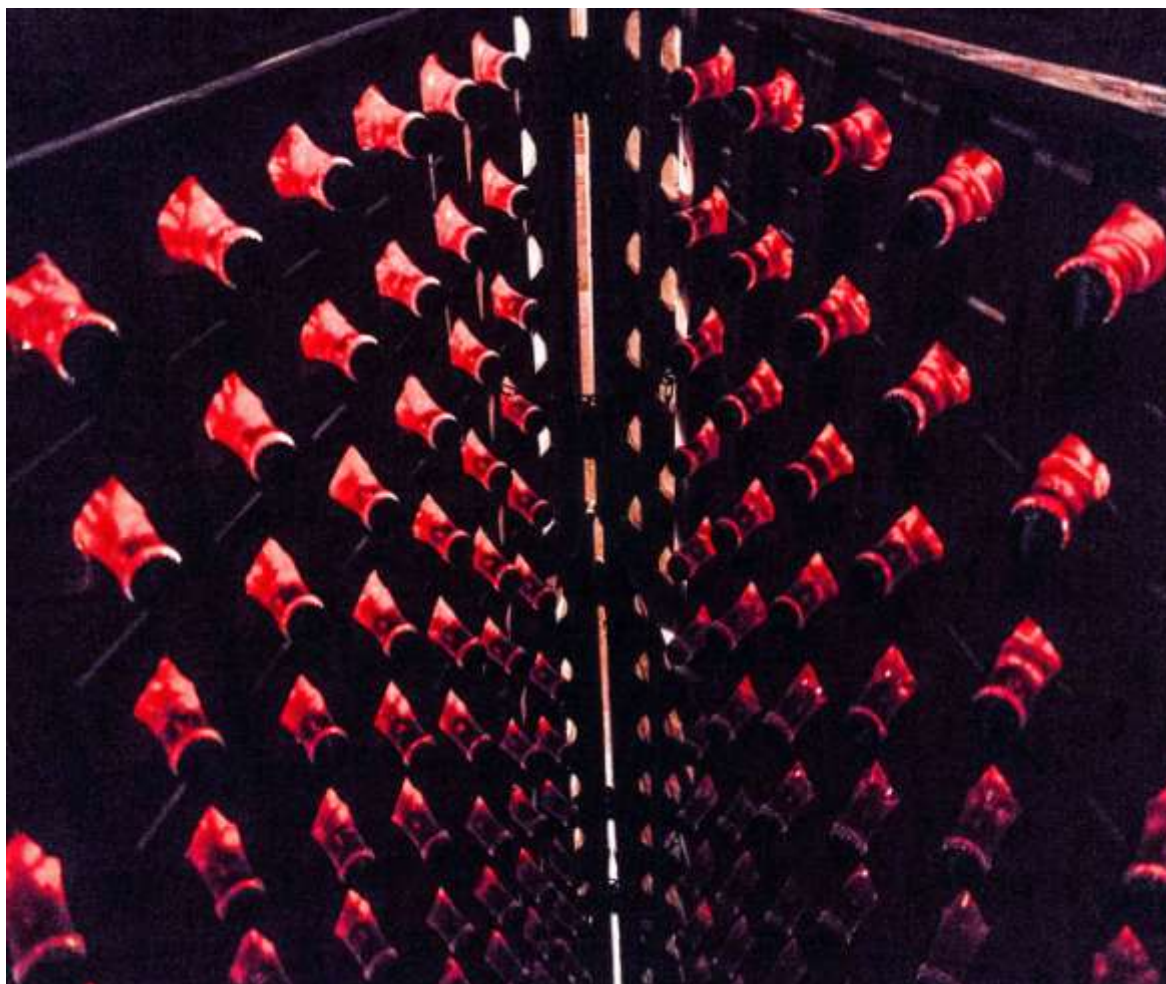
# UNA BELLA SERATA

Un nuovo modo per conoscere le referenze del nostro catalogo. 6 Vignérons; come una fotografia.

---

## ROSE: LE VISIONI IN TECHNICOLOR

6 LUOGHI, 6 STORIE IN 6 CHAMPAGNE



**1. Sadi Malot, Champagne Pur Rosé Dosage Zero s.a.**

82% Chardonnay - 18% Pinot Noir in rosso (base 2011),

**2. Gatinois, Champagne Rosé Grand Cru Brut s.a.**

92% Pinot Noir (di cui 8% di Aÿ Rouge) - 10% Chardonnay, (base 2013) (dosaggio 6,5 gr./l.).

**3. J. Charpentier, Champagne Rosé Prestige Brut s.a.**

60% Pinot Noir - 20% Chardonnay - 20% Pinot Meunier

**4. J-M. Sélèque, Champagne Cuvée Solescence Rosé Brut s.a.**

45% Chardonnay - 40% Pinot Meunier - 15% Pinot Noir (2012+ 30% vins de rés.), (dos. 6 gr./l.)

**5. Tarlant, Champagne Rosé Brut s.a.**

85% Chardonnay - 15% Pinot Noir

**6. J. Vesselle, Champagne Rosé de Saignée Brut s.a.**

100% Pinot Noir (vendemmia 2013), (dosaggio 9 gr./l.).

## I VIGNERONS

**1. SADI MALOT.** Un'enclave di uva bianca, nella rossa Montagne di Reims: Villers-Marmery e Trépail sono i due village che smentiscono il dominio del Pinot Noir, a favore dello Chardonnay. Sadi Malot, ovvero della tradizione; Champagne di frutto e freschezza in stile classico.

La gamma di famiglia è ampia e ricca di cuvée, ma che si tratti di prodotti più semplici, oppure di millesimati, lo stile è sempre quello, concretezza e sostanza prima di ogni altra cosa. Il classico come dovrebbe sempre essere, alla ricerca della bevibilità e della fragranza.

**2. GATINOIS.** Ci troviamo ad Ay, un Grand Cru, unico e diverso per le peculiari conformazioni del suolo. Ci pensa il clima e l'esposizione a fare il resto, e voilà il Pinot Noir più dinamico, fragrante e *poivré* dell'intera regione. Anche in casa Gatinois le giovani leve crescono in fretta e oggi, dopo la recente scomparsa di Pierre Cheval, c'è il figlio Louis a gestire interamente la Maison. Tutte le cuvée sono improntate al rigore enologico e alla giusta tensione gusto-olfattiva, anche perché da queste parti affinamenti un poco più lunghi sono ideali all'equilibrio e alla eleganza dei prodotti. Non si fa uso di botti di legno a eccezione del vino rosso utilizzato per dare colore e sostanza al Rosé.

**3. J. CHARPENTIER.** La Vallée de La Marne più tradizionale, ci troviamo sulla riva destra del fiume, dove gli Champagne si producono ancora come una volta: il Pinot Meunier a farla da padrone, con quei suoi toni fruttati e freschi, in uno stile classico e piacevolmente facile. Oggi a guidare la casa è Jean-Marc Charpentier: savoir-faire spigliato e quell'attitudine alla politica e alle pubbliche relazioni anch'essa ereditata dal padre, Jacky, che fu presidente del sindacato generale dei vignaioli della Champagne. Gli incarichi di responsabilità nel sindacato non mancano nemmeno per Jean-Marc: nel ripercorrere le orme paterne non si lascia nulla al caso: così si fanno grandi cose, e i numeri gli danno ragione.

**4. J-M. SELEQUE.** È il 1965 quando Henri Sélèque pianta le prime vigne. Nel 1974 il figlio Richard, dopo essersi diplomato in enologia, torna a casa e inizia a vinificare le proprie uve, la prima annata di casa. Gli anni passano e crescono proporzionalmente gli investimenti in vigna e in attrezzature di cantina, fino al 2008 quando Jean-Marc, nipote del fondatore Henri, dopo avere portato a termine gli studi di agronomia ed enologia e avere viaggiato il mondo, prende in mano l'azienda, innervando la propria visione della Champagne con uno stile molto personale, nell'elaborazione dei vini. Un nuovo modello che impara dal passato per interpretare il contemporaneo.

**5. TARLANT.** Una dinastia vigneronasca con più di quattrocento anni di storia che ha sempre pensato alla vigna come centro focale del proprio fare Champagne. Oggi alla guida della casa c'è **Benoît**, alla soglia dei quarant'anni, coadiuvato dalla sorella **Mélanie** e gestisce un patrimonio di 55 parcelle, distribuiti nei village di Oeuilly, Boursault, St-Agnan et Celles-lès-Condé. Suoli variegati di gesso, calcare, argille, sabbie, in zone diverse per conformazione e vitigni. La conduzione dei vigneti è naturale, con l'inerbimento tra i filari e un costante incremento delle biodiversità. I numerosi Champagne prodotti vogliono raccontare questo inestimabile mosaico di luoghi e vigne.

**6. J. VESSELLE.** Delphine Vesselle ha saputo costruire lentamente e pazientemente una vera e propria Maison, pur rimanendo fedele alla visione vigneronasca e agli insegnamenti del padre scomparso prematuramente molti anni fa. Le responsabilità di giovane produttrice sono diventate certezze, oggi. Insieme al marito, con tenacia, lavoro, garbo e savoir-faire, è riuscita a creare un forte marchio e una identità di gamma davvero convincente. Nel tempo, ha ulteriormente esteso la superficie dei vigneti di proprietà con l'acquisizione di nuove parcelle nella Côte des Bar, portandola complessivamente a 15 ettari, quasi tutti a Pinot Noir. In cantina ha saputo ammodernare gli impianti e trovare una linea espressiva di alto valore enologico: la conseguenza è evidente nella definizione di tutti gli Champagne prodotti.

# UNA BELLA SERATA

Un nuovo modo per conoscere le referenze del nostro catalogo. 6 Vignérons; come una fotografia

---

## **CREMANTS/FINI, PIACEVOLI BOLLICINE**

6 LUOGHI, 6 STORIE IN 6 VINI



**1. Bott-Geyl, Crémant d'Alsace Méthode Traditionelle Paul-Edouard Extra Brut s.a.**  
Pinot Blanc – Chardonnay- Pinot Noir

**2. Domaine Vitteaut-Alberti, Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut s.a.**  
80% Chardonnay – 20% Aligoté

**3. Domaine Laurens, Crémant de Limoux Clos des Demoiselles Brut 2013**  
60% Chardonnay – 30% Chenin Blanc -10% Pinot Noir

**4. Clos de la Briderie, Crémant de Loire Pureté de Silex Brut s.a**  
40% Chenin – 20% Chardonnay – 20% Cabernet Franc – 20% Cabernet Sauvignon

**5. Rolet Père et fils, Crémant du Jura Brut 2011**  
54% Chardonnay – 23% Savagnin – 23% Poulsard

**6. Monge Granon, Cremant de Die Brut s.a.**  
83% Clairette blanche, 15% Aligoté, 2% Muscat à petits grains



## I VIGNERONS

**1. BOTT-GEYL.** Testimone familiare del Domaine nato nel 1953 con quattro ettari, ma con una tradizione genealogica che risale al 1795, Jean-Christophe Bott fa parte della *nouvelle vague* di vigneroni appassionati, che vedono la vigna come nucleo fondante del fare vino. Fedele alfiere dell'agricoltura biodinamica, dal 1993 lavora su 14 ettari, ripartiti in sette comuni alsaziani tra i più belli e i più vocati, su sei Grands Crus e 4 Lieux-Dits.

I vini prodotti sono ampi e soavi, piuttosto tesi, con una piacevole progressione in bocca.

**2. DOMAINE VITTEAUT-ALBERTI.** Maison nata nel 1951 a Rully, villaggio tipico della costa *chalonnaise* culla dei vini spumanti della Borgogna.

I suoi fondatori, Lucien Vitteaut e la moglie che porta il cognome di origine italiana Alberti, decisero di specializzarsi nella produzione dei vini spumanti secondo il metodo champenois. Da allora poco è cambiato, se non il crescente e costante controllo della qualità, dalle uve alla delicata fase della spumantizzazione.

**3. DOMAINE J. LAURENS.** Storia di un ingegnere informatico originario della regione che al momento della pensione si reinventa *vigneron*. L'azienda già impostata, nel tempo, da Michel Dervin, "*champagnard*" in trasferta, ha tutto per ben figurare nel contesto generoso, ma piuttosto chiuso, del Limoux. Basse rese, interventi il meno invasivi possibili, cantina tecnologicamente avanzata. Solo bollicine come vuole la secolare tradizione di questo territorio. Fioccano i riconoscimenti, basati, soprattutto, sullo stratosferico rapporto prezzo/qualità e sulla piacevolissima bevibilità dei suoi prodotti.

**4. CLOS DE LA BRIDERIE.** Vincent Girault è un produttore simpatico e affabile, ama sorridere e soffermarsi tra chiacchiere e bicchieri bevuti. Gestisce tre proprietà in quest'angolo insolito della regione. Il suo approccio in vigna è biodinamico: anche in cantina niente chimica e molta tradizione. Il Priorato di Mesland fu fondato nel X° secolo dai monaci dell'Abbazia di Marmoutier, vicina alla città di Tours. Da allora questo territorio è stato coltivato a vigneto. Il Conte Eude II di Blois nel 1509, ma anche Francesco 1°, il Cardinale Richelieu e moltissimi altri appassionati di vino hanno apprezzato la qualità dei vini provenienti da questo "terroir". Il vigneto che gestisce Monsieur Girault si estende su 350 ettari di colline sulla riva destra della Loira che è quella meglio esposta. Il Clos de la Briderie è uno dei vigneti fra i più prestigiosi di questa denominazione. Qui si valorizza al meglio il silicio di Monteaux che dona quella piacevole nota minerale ai vini, spesso combinata con finezza, terrosità, espressività, i tre elementi caratterizzanti il lavoro di Vincent.

**5. ROLET PERE ET FILS.** Un'azienda storica nel panorama piuttosto chiuso e cristallizzato del Jura. Il Domaine produce molte referenze: sono sue le migliori bollicine Crémants della regione, dal persistente e strutturato Pinot Noir vinificato in rosa al Coeur de Chardonnay prodotto solo nei grandi millesimi. Ma non solo; troverete anche le varietà tradizionali della regione: dal Savagnin all'Arbois, dal Poulsard al Troussau, una finestra aperta sulla storia, certo, ma anche eleganza, modernità e grande bevibilità nei vini.

**6. MONGE GRANON.** La Clairette de Die, già nota fin dall'epoca dei Romani (Plinio il Vecchio elogiava le sue dolci qualità), ancora oggi viene apprezzata per le sue caratteristiche e per il suo giusto valore. L'appellation Clairette de Die, situata a est della valle della Rhone, è composta da 1.250 ha di vigne piantate nella costa lungo la riva del Drome, tra il Vercors e la Provence. Cantina nata nel 1985 dall'unione di due famiglie: la Monge e la Granon, entrambe legate a doppio filo alla vigna e al vino da quattro generazioni. Oggi qui si lavora su 37 ettari, nel cuore dell'appellation Clairette de Die.

Le vigne sono totalmente in conversione biodinamica, alcuni vini sono già certificati, altri (il Crémant) lo saranno entro fine anno. Le belle esposizioni dei vigneti, su coste rocciose e il clima che risente delle influenze alpine e del soleggiamento provenzale, garantiscono un carattere peculiare alle bollicine qui prodotte.

# UNA BELLA SERATA

Un nuovo modo per conoscere le referenze del nostro catalogo. 6 Vignérons; come una fotografia

---

## CHENIN BLANC/ FISILOGIA DI UN VITIGNO

6 LUOGHI, 6 STORIE IN 6 VINI



**1. Vincent Careme, Vouvray Brut 2014**

100% Chenin Blanc

**2. François Chidaine, Montlouis Sur Loire Les Bournais Sec 2015**

100% Chenin Blanc

**3. Patrice Colin, Coteaux Vendômois Blanc Vieilles Vignes 2015 BIO**

100% Chenin Blanc

**4. Domaine de Closel, Savennières Le Champ de Foguères 2014**

100% Chenin Blanc

**5. Chateau Yvonne, Saumur Blanc 2014**

100% Chenin Blanc

**6. Chateau De Suronde, Quarts de Chaume 2007**

100% Chenin Blanc

## I VIGNERONS

**1. DOMAINE CAREME.** Vincent Carême rappresenta compiutamente, oggi, la nuova immagine di Vouvray: forte legame con la tradizione rurale, interprete naturalista di questo terroir, ha scelto l'agricoltura bio (è infatti certificato AB) come metodo di conduzione agronomica e di filosofia, pensiero. Per fortuna sono superati gli anni 90 e quel percepito di vino facile a basso costo da vendere ai turisti e da svendere all'export.

Vincent ha una ferma volontà: rappresentare Vouvray, non solo come luogo da sempre reputato (tanto che Rabelais chiamava i Vouvray: *le vin de taffetas*), ma anche come cartina di tornasole di un vitigno, lo Chenin, e di valori esperienziali che si tramandano di generazione in generazione.

**2. FRANCOIS CHIDAINE.** Produttore capofila e modello per l'intera denominazione, ha iniziato nel 1989 a Montlouis con qualche ettaro di vigna e una idea in testa: fare grandi Chenin. Di strada ne ha fatta, François, e oggi nei suoi vini si leggono le sfumature sottili, le increspature, le tinte: ogni parcella lavorata esprime sapori diversi legati alla natura del suolo, al contesto geografico (esposizione, clima, microclima) e all'età del vigneto. Così nascono le sue cuvée, seguendo l'anima più autentica di ciascuna vigna. Convinto assertore del bio, è passato interamente all'agricoltura biodinamica nel 1999. I suoi Montlouis, interpretati secchi, amabili o liquorosi, hanno una precisione fuori dal comune.

**3. PATRICE COLIN.** Colin, un nome da annotarsi e ricordare per diversi motivi: portabandiera di un'appellation minore, di un vitigno quasi scomparso e tenacemente riportato in auge, il Pineau d'Aunis, e di un modo di fare vino arcaico e ancestrale.

In questa direzione si legge tutto il lavoro di Patrice: alfiere dell'agricoltura bio certificata (AB), un'indipendenza sbandierata sia per il lavoro, sia per le vendite e, quel che più conta, idee solide e concrete; territorio, territorio e ancora territorio. Quasi venticinque ettari per cinque varietà coltivate, Gamay, Pineau d'Aunis, Chenin, Cabernet Franc e Pinot Noir, alcune vecchie vigne molto espressive, tecnica sopraffina, grande piacevolezza nel bere le sue referenze.

**4. DOMAINE DE CLOSEL.** Nel cuore del Côteaux de Savennières, sulla riva destra della Loira, a una quindicina di chilometri da Angers, classificato patrimonio mondiale dell'umanità, dimora uno dei Domaine viticoli più prestigiosi dell'intera vallata, guidato con eleganza da Madame Evelyne de Pontbriand. Per intenderci siamo in luoghi viticoli celeberrimi: da Roches-aux-Moines a Coulée-de-Serrant, vigne di fama secolare. I vini, coltivati in biodinamica da parecchio tempo, sono naturale espressione di questo incantevole terroir.

**5. CHATEAU YVONNE.** Mathieu Vallée è proprio simpatico. Indossa sempre, anche in estate, una sciarpa alla francese, un poco *bohémien* e parla buffamente qualche parola di italiano, ridendosela di gusto. La sua è una piccola proprietà fra i comuni di Parnay e Montsoreau per una produzione totale di 41.000 bottiglie. Qui lo Chenin è il re, seppure il nostro Mathieu se la cavi, e assai bene, in particolare con i rossi da uve Cabernet Franc. Il lavoro in vigna è legato a una visione antica: tecniche tradizionali, preparazione del terreno, trattamenti minimi e sempre biologici, per ottenere le giuste rese. Questa esigenza di rigore si unisce al lavoro nella cantina pluricentenaria di famiglia: vinificazione e affinamento in barrique, senza lieviti esogeni, senza filtrazioni e *collage*.

**6. CHATEAU DE SURONDE.**

Ci troviamo a Chaume, su diverse esposizioni e vigne nella piena maturità: dai 15 ai 70 anni di vita. Cinque ettari rientrano nell'appellation Quarts de Chaume e uno su Layon Chaume. I suoli sono autorevoli: scisto, gres, un mélange di sabbie fini, argille e limi, con esposizioni per lo più a sud-est e a sud-ovest. Il luogo è di quelli giusti per vini moelleux e dolci: il potenziale di invecchiamento dello Chenin è davvero straordinario, spesso giocato su maturità, concentrazione, profondità, sale.

# UNA BELLA SERATA

Un nuovo modo per conoscere le referenze del nostro catalogo. 6 Vignérons; come una fotografia.

---

## SAUVIGNON/LUNGO IL CORSO DEL FIUME LOIRE

6 LUOGHI, 6 STORIE IN 6 VINI



**1. Domaines Les Demoiselles Tatin, Reuilly Blanc 2016**

100% Sauvignon Blanc

**2. Domaine du Tremblay, Quincy Vin Noble 2016**

100% Sauvignon

**3. Domaine Bouchié-Chatellier, Pouilly Fumé Premier Millèsime 2015**

100% Sauvignon Blanc Fumé

**4. Vincent Pinard, Sancerre Blanc Florès 2015**

100% Sauvignon Banc

**5. Domaine Pellé, Menetou-Salon Blanc Morogues 2015**

100% Sauvignon Blanc

**6. Bois Vaudons, Touraine Sauvignon Blanc l'Arpent des Vaudons 2015**

100% Sauvignon Blanc



## I VIGNERONS

### 1. DOMAINES LES DEMOISELLES TATIN

Le vigne coltivate si estendono su undici ettari divisi in sette parcelle di suoli e conformazioni piuttosto simili, alcune delle quali anche di età significativa (1940/1950). L'equilibrio instauratosi tra i vigneti giovani e quelli più vecchi conferisce ai vini eleganza, freschezza e una cifra stilistica di grande bevibilità dal carattere minerale.

### 2. DOMAINE DU TREMBLAY

Le vigne coltivate si estendono su undici ettari divisi in sette parcelle di suoli e conformazioni piuttosto simili, alcune delle quali anche di età significativa (1940/1950). L'equilibrio instauratosi tra i vigneti giovani e quelli più vecchi conferisce ai vini eleganza, freschezza e una cifra stilistica di grande bevibilità dal carattere minerale.

**3. DOMAINE BOUCHIE-CHATELLIER.** Non è una visione storica dell'appellation più conosciuta della Loire. Non è un Domaine moderno, è atipico nel genere, tutto basato sull'export, eppure rigorosissimo nei vini, senza concessioni ai gusti internazionali. Il fascino è tutto lì, tra le vigne: Pouilly è dolce collina della riva orientale, è tratteggio del segno, è quadro impressionista ma è forza nel vino: è ardesia, selce riscaldata dal sole, argilla, conchiglie fossili, iodio, pietre e sali minerali che saturano l'uva di aromi inconfondibili. Il Sauvignon Blanc in questa sponda del fiume trova la sua migliore veste; non esistono altri luoghi in grado di condizionare tanto fortemente la varietà dell'uva. Cantina esistente dal 1930, arricchitasi nel tempo con conferimenti dalle generazioni di passaggio. Al timone è il turno del quasi quarantenne Arnaud Bouchié che, nei suoi vini, predilige la freschezza e l'armonia in un giusto rapporto con il prezzo.

**4. VINCENT PINARD.** In Francia si parla e parecchio bene, da molto tempo, di questa maison familiare con molti secoli di storia alle spalle. Guidata oggi da Florent e Clément Pinard è da considerarsi una delle migliori del Sancerrois. Idee e lavoro in vigna di stampo naturale, vini freschi e super bevibili; oltre alla gamma superlativa di Sauvignon in tutte le sfumature possibili, possiedono belle parcelle di Pinot Noir sempre contingentate. Sancerre informali e di grandissimo livello qualitativo, per chi ama la varietà, non teme rivali.

**5. DOMAINE PELLE.** Il giovane Paul-Henry Pellé, con il suo lavoro, è il portabandiera più autorevole della piccola denominazione Menetou-Salon, con estensioni nel più nobile vicinato (Sancerre e Pouilly-Fumé). Idee, sensibilità e grande rispetto per la tradizione familiare sono i caratteri guida di questo produttore, pochi fronzoli e molto lavoro. Da quattro generazioni, del resto, in famiglia si ascoltano i padri. Ha iniziato Paul Pellé agli inizi del 1900, poi il figlio Ernest, poi Henry che negli anni 70 ha dato al Domaine un impulso decisivo, con una visione qualitativa del vino: oggi, appunto, tocca a Paul-Henry raccogliere un'eredità fatta propria e arricchita di spunti quanto mai stimolanti e dinamici. I vini sono, leggeri e di ottima bevibilità, meritano davvero un attento assaggio.

**6. BOIS VAUDONS.** Il profilo di un uomo, sorridente, aperto e guascone nei modi, Jean Francois Mérieau, alla guida del Domaine di proprietà della famiglia da più di tre generazioni, posizionato su un terroir ricco e complesso che permette la produzione di una vasta gamma di vini provenienti sia da vigne recenti che da vigne più vecchie, alcune di Pineau d'Aunis hanno più di 100 anni. Qui si lavora con basse rese, vendemmie per lo più manuali e un approccio tradizionale e naturale. Parla il terroir, parlano le uve.

# UNA BELLA SERATA

Un nuovo modo per conoscere le referenze del nostro catalogo. 6 Vignérons; come una fotografia

---

## I ROSATI DEL MEDITERRANEO

6 LUOGHI, 6 STORIE IN 6 VINI



**1. Domaine d'Eole, Coteaux d'Aix en Provence Eole Rosé 2016 BIO**

60% Grenache - 20% Syrah - 15% Cinsault - 5% Mourvèdre

**2. Château Barbanau, Côtes de Provence Rosé Et Cae Terra 2016 BIO**

90% Grenache - 10% Syrah

**3. Domaine de la Begude, Bandol Rosé 2015 BIO**

60% Mourvèdre - 35% Grenache- 5% Cinsault

**4. Chateau Henri Bonnaud, Palette Rosé 2015 BIO**

Grenache - Mourvèdre - Cinsault

**5. Mas Jullien, Coteaux du Languedoc Rosé 2016**

30 % Mourvèdre, 30 % Cinsault, 15 % Grenache, 15 % Carignan

**6. Chateau Aqueria, Tavel Rosé 2016**

6% Bourboulenc - 9% Clairette- 52% Grenache noire - 12% Syrah- 11% Mourvèdre - 8% Cinsault - 2% Picpoul

## I VIGNERONS

### 1. DOMAINE D'EOLE

Un luogo di grande fascino e suggestione, ai piedi delle “Alpilles” piccola catena montuosa che non supera i 500 metri di altitudine. Le vigne della tenuta, coltivate dal 1966 secondo i dettami dell'agricoltura biologica, si appoggiano alle colline che qui agiscono da regolatore termico, tra l'arida canicola mediterranea e il vento Mistral. I vitigni sono quelli tradizionali del sud. Il caldo è l'elemento essenziale, la cifra stilistica che si avverte nei vini: un clima molto asciutto ha adattato le viti alla resistenza e alla longevità, di conseguenza basse rese e una personalità molto marcata.

### 2. CHATEAU BARBANAU

Sono due diverse tenute della medesima proprietà quelle lavorate dalla famiglia Simonini-Cerciello. La prima e storica Clos Val Bruyère ha oltre 100 anni di storia e si trova nell'AOC Cassis, la seconda, Château Barbanau, riportata alla luce nel 1989, nell'AOC Cotes de Provence. Luoghi incantevoli, vecchie vigne condotte in agricoltura biologica e massima attenzione allo stile pulito e solare dei vini.

### 3. DOMAINE DE LA BEGUDE

Eccoci alla Begude, signori, in uno degli angoli più belli di Francia, dove la luce è immensa e il clima sempre mite. La proprietà è della famiglia Tari dal 1996 e la tenuta si trova in un vasto territorio di 500 ettari, di cui solo 17 impiantati a vigna, con più di 2000 ulivi nel mezzo della pietraia assolata, spazzata dal mistral che si affaccia sul *Grand Bleue* da un'altitudine di 400 metri. Il vitigno Mourvèdre qui regna sovrano da sempre e i vini prodotti gli assomigliano: potenti e focosi in gioventù, si temperano dopo 5 anni esprimendo tutta la loro eleganza.

### 4. CHÂTEAU HENRI BONNAUD

Stéphane Spitzglaus, rappresenta la terza generazione di contadini nati nel Domaine. È stato allevato dal nonno Henri Bonnaud che gli ha trasmesso la passione per la vigna e per il vino. La denominazione, Palette, è una delle più piccole e antiche della Provenza. Il Domaine è situato in una posizione privilegiata dentro un anfiteatro naturale che lo protegge dalla forza del vento Mistral. Qui si possono vedere i più bei paesaggi della Montagne Sainte Victoire immortalata da Paul Cézanne.

### 5. MAS JULLIEN

Olivier Jullien è un vero fuoriclasse per l'estrema autorevolezza dei suoi vini, per l'esempio tracciato: del resto, sono i produttori di tutta la Languedoc a portarlo come modello e paradigma della rinascita qualitativa della regione. Il suo lavoro si esplicita con grande rigore qualitativo in vigna, alla ricerca delle espressioni più vere dei suoli nelle sfumature che le Terrasses du Larzac rivelano. E poi la visione, immaginare e realizzare cuvée tradizionali ma contemporanee insieme, generose, profonde e intense.

### 6. CHATEAU D'AQUERIA

Ci troviamo in un luogo di grande suggestione: 98 ettari di proprietà, di cui 66 coltivati a vigneto, tra cui spicca Tavel, l'unica denominazione in rosa della zona, e poi sole, luce, caldo, uve che maturano in vigna in un ecosistema di grande fascino.

Siamo allo Château d'Aqueria oggi condotto con cura e attenzione dai fratelli De Bez.

La proprietà si estende inoltre nell'appellation Lirac, in cui si realizzano rossi di stoffa e corpo.

# UNA BELLA SERATA

Un nuovo modo per conoscere le referenze del nostro catalogo. 6 Vignérons; come una fotografia

---

## **SUD OVEST, VERSO I PIRENEI**

6 LUOGHI, 6 STORIE IN 6 VINI



**1. Domaine De Plageoles, Gaillac Mauzac Nature 2015 BIO**

100% Mauzac Rose

**2. Domaine Labranche Laffont, Pacherenc du Vic-Bilh Blanc Sec 2016 BIO**

70% Gros Manseng – 30% Petit Manseng

**3. Camin Larredya, Jurançon Sec La Virada 2014 BIO**

33% Courbu - 34 % Petit Manseng - 33% Gros Courbu

**4. Chateau Plaisance, Fronton Rouge Negrette Alabets (et alors?) 2013 BIO**

100% Negrette

**5. Domaine Illaria, Irouléguay Rouge sans soufre 2012 BIO**

80 % Tannat - 20 % Cabernet Franc

**6. Dominique Andiran, VDF Moelleux Soyeux 2013 BIO**

100% Gros Manseng



## I VIGNERONS

**1. DOMAINE DE PLAGEOLES.** Al Domaine de Plageoles sono inossidabili: si continua impertentamente a difendere i valori territoriali, continuando a produrre, al di là delle mode e dei sentieri battuti, vini dalla forte personalità grazie agli autoctoni locali e alle tecniche di vinificazione ancestrale. Il tutto senza perdere di vista la purezza e la linearità, stando alla larga dagli stereotipi. La loro personale ricerca li spinge ad aggiungere altri vitigni dimenticati come l'Ondenc (con aromi di prugna e di Seringat), il Mauzac Vert (mela e tiglio), il misterioso Verdanel, il rarissimo Mauzac Noir, il fiero Prunelart (susine, liquirizia e spezie) e il Muscadelle che, surmaturato, sarà tassativo abbinare al foie gras. Ritornando al classico, sono da sottolineare il Cassis quasi mentolato del Braucol, la generosità con sottofondo di more schiacciate del Duras e la setosità armonica accompagnata da tannini dolci dello Syrah.

**2. DOMAINE LABRANCHE LAFFONT.** Una storia familiare, al femminile. Nel 1993 Christine Dupuy, terminata la scuola di enologia, riprende i sei ettari di vigna dei genitori e diventa la più giovane viticultrice della sua appellation (Madiran). Il suo progetto è chiaro fin da subito: combattere contro l'idea imperante in quel tempo dei vini stereotipati, uguali ovunque. L'unica partenza possibile, per Christine è allora la vigna: buone esposizioni, suolo di argilla e ciottoli che mantiene il calore, bassissime rese e biodinamica, dapprima solo su due ettari per studiare e capire. La vinificazione è in legno. Oggi la proprietà, grazie al suo lavoro, è cresciuta, sono stati comprati altri ettari e l'intera tenuta è in conversione biologica.

**3. CAMIN LARREDYA.** Jean-Marc Grussaute inizia la sua avventura vitivinicola nel 1988, dopo gli studi di viticoltura ed enologia, subentrando nella dinastia familiare. Il tratto distintivo del suo lavoro concilia saperi antichi e un'agricoltura naturale certificata bio che si concretizza nell'applicazione del metodo Hérody del calendario lunare.

**4. CHATEAU PLAISANCE.** Un luogo di grande suggestione, coltivato da innumerevoli generazioni e ripreso da Marc Penavayre che lo eredita da suo padre Louis nel 1991. Siamo agli inizi del 2000 quando il lavoro in vigna diventa il centro di tutto, prodotti naturali, no al diserbo, no a trattamenti sistemici, vendemmia di uve sane e una vinificazione guidata da un solo concetto portante: fare parlare la terra con il vino. Ecco perché qui si utilizzano solo lieviti indigeni. L'uva maggiormente coltivata è la tradizionale Negrette (60%) ma troviamo anche il Syrah, il Cabernet Franc, il Cabernet Sauvignon, e il Sauvignon.

**5. DOMAINE ILLARIA.** Ilarria è una vecchia casa del paese: la proprietà possiede 30 ettari, di cui 10 a vigneto. Due ettari a uve bianche, Petit Manseng e Courbu, otto a uve rosse (45% Tannat, 35% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon).

Domaine d'impostazione tradizionale, la cui proprietà è la medesima da molti secoli. Tutti i vini prodotti sono ottenuti seguendo i dettami dell'agricoltura biologica e vinificati seguendo metodi tradizionali che qui, sui Pirenei, si tramandano di generazione in generazione.

In cantina sono banditi i prodotti enologici e l'utilizzo dei solfiti non supera mai i 45 mg per bottiglia.

**6. DOMINIQUE ANDIRAN.** Dominique Andiran è stato un bravo maestro di sci nautico e di vela e con la stessa passione del suo lavoro si è avvicinato alle vigne per merito dello zio, a partire dal 1988. Ma è il 2001 il primo millesimo prodotto da solo. Da quell'anno il lavoro è stato impostato sulle conoscenze tradizionali dell'agricoltura naturale, i cicli lunari, il sovescio e tutte le tecniche del biologico. Qui si coltivano una moltitudine di varietà a bacca bianca e rossa, divisi principalmente in tre comuni: Lauraet, dai suoli argillo-calcarei, Montréal, terre brune e Vopillon argillo-calcarei ghiaiosi.