

Maurizio Cavalli

Viaggi, Vigne, Emozioni

2019

L'editó 2019



L'impossibilità di essere normale*

Il flash durante il recente Vinitaly, davanti a uno dei tanti stand volgarmente, più o meno, uguale a tutti gli altri. Non possiamo diventare così, non vogliamo essere così.

Conoscete bene il nostro modo di lavorare, la passione e l'amore che da sempre ci guida nella ricerca dei produttori e nella ferrea selezione che da vent'anni portiamo avanti con puntualità e determinazione. Ogni giorno riceviamo richieste da cantine grandissime, grandi, medie e piccole che si propongono a noi per trovare un partner affidabile sul mercato italiano. Quella di prendere aziende strategicamente capaci di fare marketing e comunicazione, con un nome conosciuto, potrebbe essere una strada facile, comoda e molto redditizia: l'enologo alla page, il cru importante, i punteggi sulle guide americane, il posizionamento nei locali alla moda, un apparato di secchielli, cavatappi, glacette e ombrelloni brandizzati con una gran bella marginalità che ci permetta un alto guadagno, senza fare nulla. A questo sistema abbiamo detto no tanto tempo fa. Non è strada per noi e non lo sarà mai. La nostra selezione nasce dallo studio, dalla curiosità, dal continuo desiderio di sapere: è per questo che alla base di tutto c'è un incontro, il dialogo tra le persone, la relazione e lo scambio come valore di riferimento. Per questo ogni anno proponiamo qualche piccola novità che possa innervarsi con armonia nel nostro catalogo e che passi necessariamente attraverso la conoscenza. Il viaggio che ci porta nelle case dei produttori, la visita alla cantina, le domande, le degustazioni dei vini ancora in divenire e di quelli già fatti, in un tempo lungo, senza guardare l'orologio e poi ancora una riflessione e un ulteriore riassaggio dei campioni per capire meglio insieme. E insieme, parlando anche di meteo, di clima impazzito, delle stagioni che non sono più quelle di una volta ma anche dei *gilet jaune*, del presidente Macron, dei figli, dei matrimoni in divenire, della salute dei genitori e di tutto ciò che succede in quella loro realtà familiare, sociale ed economica, pranzare nell'intimità della cucina, con l'andouillette preparata dalla zia.

Da sempre scegliamo prima gli uomini, perché crediamo che siano le persone a fare il vino, a leggere il proprio territorio, a interpretare le proprie vigne e a trasformare il proprio lavoro in emozione. Quello che cerchiamo è proprio questo: storie che ci sappiano colpire nelle diverse espressioni, quelle più vere, senza sovrastrutture, con carattere e capacità.

Del resto, sapete come la pensiamo: dalla prima ora siamo schierati verso un'idea di naturalità che non perda mai di vista le conoscenze tecniche, di trasformazione; i vini che scegliamo hanno a che fare con un'agricoltura pulita e rispettosa ma rifuggiamo i luoghi comuni, le puzze non ci piacciono e aborriamo chi vende come pregi i difetti.

Quest'anno troverete quattro nuovi produttori di Champagne: sono giovani, grintosi, molto preparati e con le idee chiare. Se sono nella nostra selezione vuole dire che hanno meritato la convocazione con quel portato umano di idealità, concetti e lavoro che così bene rappresentano la nostra filosofia di squadra. Aria pulita e cielo incontaminato.

Non troverete più, invece, alcune altre cantine che hanno fatto scelte diverse e noi di conseguenza, abbiamo deciso di interrompere ogni rapporto. Sì sapete anche questo, possiamo essere feroci nelle espulsioni, non sopportiamo più i "vanesio" e i rapporti ambigui.

New York, New York**

Ovvero, quando lo Champagne di alcuni vignérans diventa di moda e tutti lo vogliono.

Sapete già come sono le cose: un ristretto numero di produttori sta incontrando un successo planetario, dal Giappone agli Stati Uniti, con Manhattan come centro focale di questa super tendenza. Le conseguenze sono evidenti: prezzi alle stelle, richiesta di gran lunga superiore alla produzione, speculazione, status symbol, divismo.

Ancora una volta ci dissociamo da questo sistema che tocca evidentemente anche il nostro lavoro. Le assegnazioni e l'esigua disponibilità rientrano in questo affresco dove giovani produttori assurgono a star mediatiche e i loro Champagne vengono consumati solo per il nome alla moda in un contesto edonistico.

Quando abbiamo cominciato a importarli tutto questo era fantascienza. Consapevoli di ciò che sta succedendo, continueremo a lavorare con tenacia con la nostra idea di squadra, evitando ogni forma di speculazione economica sul prodotto, evitando di alimentare la richiesta dei soliti noti, evitando ogni forma di comunicazione mass market, sfruttando il loro marchio. Prendere o lasciare, noi siamo così.



Buona lettura
Maurizio Cavalli

* Dal film di Richard Russ con Candice Bergen ed Elliott Gould uscito nel 1970 e ambientato tra il 68 americano e il suo post.

** Dal film di Martin Scorsese con Liza Minnelli e Robert De Niro del 1977, sul successo e sulla fama improvvisa.

Tutto quello che avreste voluto conoscere sullo Champagne



RÉGIONS, TERROIRS & VILLAGES

Con il termine **“Terroir”** si usa riferirsi ad aspetti molto più complessi che la semplice composizione del terreno: il concetto di terroir comprende infatti suolo, sottosuolo, pendenza, esposizione, zona geografica e perché no, ambiente umano e storico. Uno degli elementi più caratterizzanti è il suolo: composto da marna calcarea di sedimenti marini successivamente affiorati con gli assestamenti della crosta terrestre. Questo strato di gesso che ha il potere di immagazzinare e restituire il calore del sole, assicura un perfetto drenaggio delle acque, assorbe l'eccesso di umidità nei periodi piovosi e lo rilascia gradualmente nei periodi più siccitosi evitando alla pianta pericolosi stress idrici. Geologicamente risale a 70 milioni di anni. Bouquet ed eleganza derivano principalmente da esso. Il vigneto si estende per circa 30 mila ettari nel nord della Francia, in una zona climaticamente “al limite” per la coltivazione della vite. Il clima è tendenzialmente continentale (inverni rigidi ed estati calde) ma è mitigato dalle correnti atlantiche spesso portatrici di perturbazioni.

Travaux des vignes

Vigne franche de pied – sur pied franc – Vigna originaria, “Vitis vinifera” non innestata. Attualmente la vigna coltivata è innestata su ceppi di vite americana, necessità imposta dal flagello della fillossera che ha distrutto tutti i vigneti europei tra la fine dell'800 e gli inizi del '900.

In Champagne questa calamità appare nel 1890 e raggiunge il suo apice nel 1911, quando si iniziò decisamente a ripiantare con viti innestate. Oggi esistono in Champagne solo due piccoli appezzamenti di mezzo ettaro ciascuno con viti su piede originario, ad Aÿ di proprietà della maison Bollinger che vi ricava 2000 bottiglie all'anno di Champagne “Vieilles Vignes Françaises”.

Il **Vigneron** è colui che coltiva la vite.

Sigle sulle etichette

R.M. = Récoltant Manipulant

N.M. = Négociant Manipulant

R.C. = Récoltant Cooperateur

C.M. = Coopérative de Manipulant

M.A. = Marque d'Acheteur

S.R. = Société de Récoltants

Cépages

Le uve coltivate sono tre:

Lo **Chardonnay** (a bacca bianca) che apporta freschezza, finezza e nerbo agli assemblaggi.

Se vinificato in purezza (Blanc de blancs) origina vini leggeri adatti da aperitivo o apertura pasto.

Il **Pinot Noir** (a bacca rossa) conferisce corpo e spessore agli uvaggi anche se risente in modo particolare degli andamenti climatici. Vinificato da solo o con il Pinot Meunier dà origine al “Blanc de Noirs”.

Il **Pinot Meunier** (a bacca rossa) dona ai vini fruttuosità e immediatezza grazie anche a una acidità contenuta.

Serve spesso a legare i due caratteri – solitamente inconciliabili – di Chardonnay e Pinot Nero.

Tutte le fasi della coltivazione sono rigidamente e minuziosamente regolamentate dallo **Statut Champenois**.

Pressurage

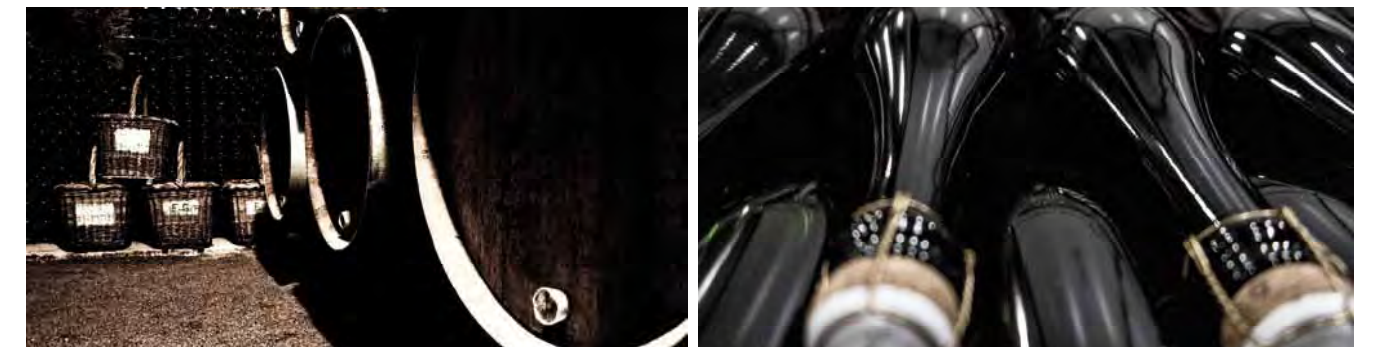
Pigiatura è l'operazione che consiste nell'estrarre il succo dai chicchi, separandolo dalle materie solide dell'uva: raspi, bucce, vinaccioli per mezzo dei pressoirs (torchi), che in Champagne sono abitualmente situati in locali appositi in mezzo ai vigneti; quelli tradizionali sono larghi e bassi e contengono 4000 chili di uva. Sia questi che quelli più moderni hanno la caratteristica di permettere pigiature rapide ma soffici, il che evita l'estrazione del colore dalle bucce delle uve nere.

Fermentation

Gli Champagnes sono sottoposti a due fermentazioni: la prima (fermentazione alcolica) avviene in cuves (grandi tini) di acciaio inossidabile e talvolta in fusti di legno; la seconda (presa di spuma) avviene in bottiglia.

Ai vini tranquilli ottenuti con la prima fermentazione (opportunamente assemblati nella cuvée) si aggiungono zuccheri e lieviti, dopo di che si imbottigliano (tirage) e si lasciano in posizione orizzontale per molti mesi nelle cantine a temperatura costante (10-11°C). I lieviti provocano una seconda fermentazione, trasformando lo zucchero in anidride carbonica e alcool. La finezza del perlage e la sua persistenza nel bicchiere dipendono dalla cura con la quale si segue questa seconda fermentazione (che deve essere lenta e a bassa temperatura) e dalla durata dell'invecchiamento.

Alla fine della presa di spuma la pressione interna raggiunge circa le 6 atmosfere e la gradazione alcolica aumenta di circa un grado rispetto all'iniziale.



Une Cuvée pour chaque terroir

- Viene definito **Cuvée** il mosto ottenuto dalla prima spremitura delle uve (su 4000 Kg di uve si ottengono 2050 litri di cuvée e 500 litri di taille);
- Cuvée è il risultato dell'**assemblage** di vini tranquilli provenienti da vitigni, cru e annate diverse, che con l'aggiunta di zucchero e lieviti darà luogo alla presa di spuma;
- Abitualmente durante l'assemblaggio delle Cuvée viene impiegato, il **Vin de Réserve** (vino di riserva). Si tratta di riserve di annate precedenti che servono per aggiustare le vendemmie deficitarie sotto qualche profilo...

Tirage en bouteille

Messa in bottiglia, è la fase del riempimento delle bottiglie per la seconda fermentazione.

Dopo aver opportunamente miscelato lieviti e zuccheri al vino che deriva dall'assemblage, si riempiono e si tappano le bottiglie che iniziano la fase di “presa di spuma”.

Una parte importante hanno i lieviti (**levures**) cellule vegetali presenti naturalmente sugli acini d'uva, che si riproducono nel mosto e provocano la fermentazione alcolica; sono di diversissima tipologia e raggruppate in famiglie. I lieviti sono tipici delle varie regioni vinicole: quelli selezionati in Champagne contribuiscono a caratterizzare la tipologia dei vini prodotti nella regione.

Prise de mousse

Presa di spuma è la seconda fermentazione che rende i vini spumeggianti, per l'anidride carbonica sviluppata dai lieviti. In Champagne questa fase avviene sempre e solo in bottiglia e in tutta la regione è proibito per legge produrre qualsiasi altro vino spumante e usare altri metodi di produzione.

Vieillessement sur lies

Invecchiamento sui depositi (**fecce**), fase di affinamento degli Champagnes, dopo il completamento della "presa di spuma". Sviluppa nel vino caratteri dovuti all'autolisi dei lieviti, con profumi molto evoluti e diversi da quelli originari del mosto. Questa fase arricchisce ulteriormente la struttura aromatica e gustativa degli Champagnes.

Pointage, Remuage, Dépointage

Il primo termine deriva da "**Pointe**" punta, posizione verticale, capovolta, delle bottiglie di Champagne. Si conservano così "sur pointes" le bottiglie che hanno terminato il "**Remuage**" in attesa del "**Dégorgement**".

Il termine **Remuage** ovvero scuotitura definisce l'operazione con la quale viene fatto scendere contro il tappo della bottiglia il deposito formatosi durante la "presa di spuma". Attualmente il remuage viene effettuato da speciali macchine automatiche (gyropalettes), programmate da un computer mentre un tempo veniva fatto manualmente (à la volée). Le bottiglie, poste con il collo all'ingiù sulle pupitre, venivano periodicamente scosse con energia, ruotate di un ottavo di giro ogni volta e progressivamente inclinate fino a quando (raggiunta la posizione quasi verticale) il sedimento si raccoglieva tutto concentrato a contatto della "**bidule**" sotto il tappo; da questo momento la bottiglia è pronta per il "**dégorgement**".

Dégorgement

Sboccatura: ha lo scopo di eliminare il deposito formatosi nella bottiglia durante la presa di spuma e si effettua subito dopo. Il collo delle bottiglie capovolte viene immerso in una soluzione refrigerante a meno 25°C, che congela circa 2 cm di vino e forma un ghiacciolo che la "**bidule**" (capsula di plastica posta all'interno del tappo a corona prima della presa di spuma; la sua sagoma speciale facilita la raccolta dei sedimenti durante il remuage e mantiene compatto il ghiacciolo che verrà espulso dalla pressione interna al momento del dégorgement) rende più compatto.

Togliendo il tappo provvisorio, la pressione interna espelle il ghiacciolo che incorpora le fecce. La piccola quantità di vino e di spuma fuoriscita viene rabboccata con la **liqueur d'expédition** e la bottiglia è tappata definitivamente con classico turacciolo di sughero multistrato.

Dosage

Con questo termine si definisce l'operazione di inserimento della liqueur d'expédition durante il dégorgement. La soluzione è composta da vino e percentuali di zucchero variabili in base alla tipologia dello Champagne che si vuole ottenere. I termini **pas-dosé** e **nature** indicano l'assenza di liqueur d'expédition. Queste sono le varie definizioni in relazione al contenuto di zuccheri (dal 2013 è cambiato di disciplinare: è chiaro che non riguarda i prodotti dei millesimi precedenti).

Brut Nature: residuo zuccherino inferiore o uguale a 3 grammi/litro (senza aggiunta di zucchero dopo la presa di spuma).

Extra Brut: inferiore o uguale a 6 g/l adatto soprattutto come aperitivo ed eventualmente da pasto. È meglio non accompagnarlo ai desserts.

Brut: (da 0 a 15 g/l) da aperitivo, ma sempre di più anche da pasto.

Extra Dry: (da 12 a 20 g/l) da aperitivo per chi ama le morbidezze.

Sec: (fra 18 e 35 g/l) è un secco più moderato da considerare con gelati ed eventualmente desserts non dolci.

Demi-sec: (tra 33 e 50 g/l di zuccheri residui) fra l'abboccato e l'amabile, ha una tendenza dolce più marcata ed è adatto con i desserts.

Doux: (oltre i 50 g/l) è dolce ma equilibrato, dà freschezza acida e sapidità.

A fine pasto con i dessert ma anche con foie-gras o formaggi se invecchiato.



Rosé: viene generalmente prodotto con un vino base (85-95% a cui viene aggiunto vino rosso da uve Pinot Noir (Coteaux Champenois Rouge) in ragione del 5-15% (**Rosé d'Assemblage**).

Il vecchio metodo (**Rosé de Saignée**) si ottiene con la macerazione e il contatto delle bucce da 36 a 48 ore prima della fermentazione. L'**Occhio di Pernice (Oeil de Perdrix)** ha in più la surmaturazione che dà una venatura leggermente rosata al mosto che si conserva per tutta la vinificazione.

Bouchage et Museletage

Applicazione del tappo, operazione della tappatura finale con lo speciale turacciolo di sughero delle bottiglie di Champagne prima del confezionamento e spedizione.

Il **Bouchon en liège** (turacciolo di sughero) è il tappo caratteristico, perfettamente cilindrico in origine e a forma di fungo dopo l'imbottigliamento. Per gli Champagnes si usano tappi speciali di conglomerato ai quali vengono applicate dure rondelle di sughero vergine per garantire la migliore qualità e la tenuta alla pressione. Il sughero per i tappi di Champagne non deve essere né troppo duro, né troppo morbido, per assicurare la perfetta tenuta nel tempo.

Il termine "**museletage**" indica la gabbietta (muselet) in filo di ferro che serve per trattenere il caratteristico tappo dei vini spumanti. Tra il sughero e la gabbietta viene fissato un dischetto "**plaque de muselet**" che in Champagne porta quasi sempre i simboli o il marchio del produttore.

Inventato da Adolphe Jacquesson, che lo brevettò nel 1844, è di solito riccamente decorato e ha dato origine ad un accanito collezionismo che dalla Francia si sta espandendo in Spagna, Italia e nel mondo intero.

Habillage, étiquetage

Confezione, etichetta, capsula, collare costituiscono la confezione delle bottiglie di Champagne. Sino alla fine del 1600 le bottiglie di Champagne erano completamente nude: a metà del 1700 cominciarono a essere incollati sulle bottiglie dei piccoli pezzi di carta scritti a mano. Le prime vere etichette con decorazioni elaborate, paragonabili alle attuali, vennero usate da alcuni negozianti in Champagne attorno al 1820.

Vendanges

Vendemmia, questo termine al singolare indica le uve ottenute con il raccolto; "vendanges" al plurale ha più significati: "la raccolta delle uve" e il complesso di operazioni della raccolta dall'inizio sino alla conclusione delle stesse.



SPÉCIAL CLUB

Il Club "Trésors de Champagne" creato nel 1971 da una dozzina di "vignerons" provenienti da antiche famiglie desiderose di far conoscere meglio l'originalità degli Champagnes dei Vignerons attraverso Cuvée di Prestigio raggruppa oggi 28 cantine che intendono esprimere al meglio i grandi millesimi.

Per appartenere a questo circolo di qualità bisogna conformarsi alle esigenze di statuti e regole molto precise, che obbligano ad effettuare l'elaborazione delle Cuvée in modo interamente autonomo a partire dalla vigna e conformandosi a una carta viticola volta al rispetto del terroir.

Offrire una bottiglia di Spécial Club assicura la degustazione di uno champagne eccezionale, il meglio della gamma di un domaine situato in un terroir particolarmente vocato e vinificato da un proprietario-vigneron-indipendente e soprattutto appassionato. Questo ci permette di scoprire le sensazioni uniche che procura un grande bollicina che è il riflesso del credo "di vini...di terre...di uomini".

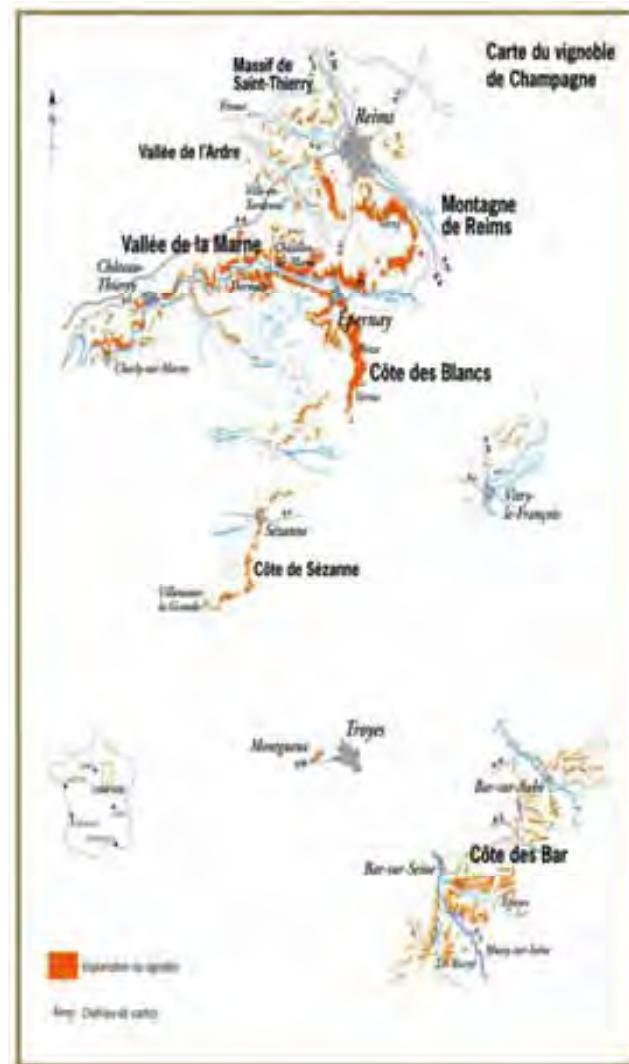
Fare bene con un territorio privilegiato è normale, superarsi è lo scopo al quale non è sempre facile arrivare.

Ed è questo, perciò, l'obiettivo della Cuvée Spécial Club.

Cru

Vigneto, vocabolo enologico francese a cui è stato attribuito nel tempo un significato molto complesso e difficilmente traducibile con una sola parola, in altre lingue. Il termine indica insieme i concetti di notorietà, originalità e qualità di un vigneto, quindi esprime le caratteristiche "superiori" di un particolare terreno, dei vitigni che vi sono coltivati e delle uve che vi vengono raccolte. In Champagne la scala dei cru sta a indicare la classificazione dei vigneti su tassi percentuali qualitativi rispetto al migliore a cui si attribuisce il 100%. Esistono 17 cru al 100% (Grand Crus) che sono:

1. **Ambonnay**
2. **Avize**
3. **Aÿ**
4. **Beaumont-sur-Vesle**
5. **Chouilly**
6. **Cramant**
7. **Bouzy**
8. **Louvois**
9. **Mailly**
10. **Le Mesnil-sur-Oger**
11. **Oger**
12. **Oiry**
13. **Sillery**
14. **Puisieulx**
15. **Tours-sur-Marne**
16. **Verzenay**
17. **Verzy**



I TERRITORI

L'Aisne

È un dipartimento francese, facente parte della regione della Piccardia. Il nome del dipartimento deriva dal nome del fiume omonimo che scorre nel suo territorio, percorrendolo da est a ovest bagnando Soissons. Il territorio è costituito da altipiani di scarsa altitudine (la quota sul livello del mare va dai 284 m nella parte settentrionale ai 57 m della valle dell'Oise) o da catene di colline separate da valli con fiumi e torrenti. Il paesaggio ha scarse grandiosità, ma è ricco di foreste. Climaticamente appartiene alla zona parigina, con scarse escursioni termiche e tempo umido e variabile. Le temperature tendono a diminuire verso nordest, in direzione delle alture delle Ardenne e del Belgio.

La Vallée de la Marne

È caratterizzata da una elevata presenza di Pinot Meunier quindi di vini semplici e di immediata bevibilità, soprattutto nel versante che va da Epernay a Château Thierry.

Nella parte invece più orientale (da Cumières a Mareuil s/Aÿ) il Pinot Nero è particolarmente espressivo e nelle grandi annate dimostra anche una notevole longevità.

La Montagne de Reims

È la zona dei grandi crus di Pinot Nero; Ambonnay e Bouzy, i più completi e armoniosi, Verzy e Verzenay dove da terreni più freddi si ottengono vini più nervosi che spesso necessitano porzioni di Chardonnay, che di rimando ha in Villers Marmery, Trepail e Sillery le zone più vocate, per ingentilirsi. Sull'altro estremo contralta un buon Meunier soprattutto a Ludes e a Rilly-la-Montagne.

La Côte des Blancs

È il regno dei grandi Chardonnay. Finezza e freschezza che assumono connotazioni più o meno incisive a seconda dello stile aziendale.

Chouilly, Avize, Cramant, Oger, Le Mesnil s/Oger sono i comuni più vocati (Grands Crus).

Coteaux Sud d'Epernay

È una zona cuscinetto tra la Côte des Blancs e la Vallée de la Marne.

Côte des Blancs et Sézannais (Val du Petit Morin)

Anche questa è una zona cuscinetto fra la Côte des Blancs e il Sézannais.

La Côte de Sézanne

Considerata per lungo il prolungamento della Côte des blancs, vive oggi un bel momento di espressione propria. Anche qui lo Chardonnay è dominante, ma non mancano anche dignitosi Pinot neri. A Bethon, Villenauve la Grande e Montgenost i vigneti importanti.

Montgueux

Attraversando l'interminabile circonvallazione di Troyes, sulla destra compare una collina: è l'enclave di Montgueux dove lo Chardonnay è uva maggioritaria e grazie a un microclima particolarmente favorevole che dona fruttuosità e leggerezza tali per cui molte grandi Maisons, in primis Heidsieck e Veuve Clicquot, se ne approvvigionano lasciando al palo quello coltivato nell'Aube.

L'Aube

Diviso in due sottozone, la Côte de Bar e il Barséquanais, da sempre fonte di approvvigionamento per le grandi Maisons è incentrato al 90% su un Pinot Nero più delicato.

Oggi, una nuova generazione sta reimpostando un discorso alla borgognona con rese più basse e vinificazioni parcellari.

LES VIGNERONS DE CHAMPAGNE



Romain Mercier
Jean-Marc Charpentier
Fabien Cazé
Jean-Baptiste Geoffroy
Emmanuel Brochet
Maxime Ponson
Frédéric Savart
Raphaël Bérêche
Sébastien Mouzon
Frank Malot
Marie-Noëlle Ledru
Rémy Moreau
Delphine Vesselle
Ophélie Lamiabie
Louis Cheval (Gatinois)
Stéphane Regnault
Clément Vergnon
Aude Vauban-Menuel (Bonnet Gilmer)
Etienne Calsac
Gilles Lancelot
Jean-Pierre Vazart
Jean-Marc Sélèque
Aurélien Laherte
Denis Velut
Marie-Laure Copinet
Frédéric Petit-Camusat
Vincent Couche
Jérôme Coessens
Nathalie Falmet
Bertrand Brigandat



Alain Mercier

Aisne

Passy-sur-Marne

R.M.

33% Chardonnay - 33% Pinot Meunier - 33% Pinot Noir

Proprietà: 9 ettari - Bottiglie: 80.000



Romain Mercier

Champagne Mercier, una fotografia della tradizione nella Marna più profonda. Una famiglia, una casa dove predomina il colore viola di lillà, un'inclinazione per lo Chardonnay anche se ci troviamo a ovest della Vallée, luogo in cui è il Pinot Meunier l'uva principale. Per chi ama bollicine fresche e croccanti, immediate, da bere in ogni occasione di disimpegno. Da qualche anno ormai il passaggio generazionale è avvenuto per intero. Il figlio **Romain**, pur sempre coadiuvato dal padre, ha preso in mano le redini della cantina, inaugurando nuovi lavori strutturali e di immagine, pur nel solco della tradizione di famiglia. Gli Champagne sono affidabili e i prezzi super concorrenziali.

Champagne Blanc de Noirs Cuvée Emile Brut s.a.

100% Pinot Meunier (base 2016)
cl. 75

È il vino di punta di casa Mercier, quello che noi consideriamo il biglietto da visita più efficace per raccontarne lo stile e il luogo. Un Blanc de Noirs, nel millesimo 2016 soffice, soffice, di un bel colore oro intenso, su toni fruttati e fini che stimola e aiuta il palato ad avvicinarsi al cibo, accompagnandolo, un passepartout facile ma non banale. (dosaggio 9 gr./l.).



Champagne Cuvée Louis Hurtebisse Brut s.a.

20% Chardonnay
 40% Pinot Noir
 40% Pinot Meunier
 (cuvée 2016/2015)
cl. 75

Cuvée tradizionale dalle tre uve: guardate il prezzo, difficile davvero non farci un pensiero: bollicine fini, dal tono fruttato di pesca e albicocca, buono, piacevolissimo e non impegnativo. Sta su tutto e accompagna quasi tutto. Anche la compagnia di un amico pedante. (dosaggio 8,5 gr./l.).



Champagne Tradition Brut s.a.

40% Pinot Meunier
 40% Pinot Noir
 20% Chardonnay
 (cuvée 2015/2014)
cl. 75

Lo Champagne della tradizione, giocato su freschezza e soavità, nella frutta rossa che domina come richiamo. Ideale come aperitivo tradizionale, morbido e cremoso ma anche come intermezzo quando sopraggiunge la sete. Semplicemente sincero. (dosaggio 8,5 gr./l.).

Champagne Cuvée Lucien Brut s.a.

80% Chardonnay
 20% Pinot Meunier (base 2013)
cl. 75

Overo della classicità e della tradizione. Lunga sosta sui lieviti, affinamento altrettanto lungo in botti di legno tradizionali per uno Champagne ampio, ricco, avvolgente, tutto giocato sulla maturità, nei toni di pasticceria all'uovo, glassa, mandorla. Perfetto in abbinamento ai cibi generosi, sui formaggi e per un fine pasto da divano. (dosaggio 8 gr./l.).



Legenda

In questa edizione del catalogo 2019 abbiamo deciso di apporre accanto al nome dei produttori di Champagne un logo identificativo, che si propone di indicare non tanto una rigida categoria, ma un modo di pensare e di lavorare.



I Vignérans oggi alla moda, richiesti in tutto il mondo, sono quelli che interpretano profondamente il concetto di contemporaneità. Per loro il centro di tutto è la vigna, intesa oggi come patrimonio da tutelare, senza chimica, all'insegna di una condotta "supernatural" e in cantina conoscenze approfondite di vinificazione, barriques e tonneaux di vario uso e provenienza. Le cuvée sono parcellari e identitarie, si ama bloccare la malolattica, prediligendo l'acidità e la sapidità, la tensione e i dosaggi al minimo.



Poi c'è chi lavora sodo in maniera tradizionale, chi sa e conosce ciò che la propria terra può dare e si impegna a rispettare gli assunti del passaggio generazionale da padre a figlio. Sono, questi, produttori per lo più di aree classiche, il proprio village e la storia sono le basi fondamentali del loro modo di pensare: un'arte che si tramanda, nei lavori di vigna e di cantina, senza scossoni, senza novità ma nel solco della continuità di visione.

J. Charpentier

Vallée de la Marne

Villers-sous-Chatillon

R.M.

55% Pinot Meunier - 25% Pinot Noir - 20% Chardonnay

Proprietà: 17 ettari - Bottiglie: 170.000



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, presente tutt'ora in azienda con i suoi consigli e l'esperienza familiare acquisita prima e tramandata ora.

Champagne Tradition Brut s.a.

95% Pinot Meunier - 5% Pinot Noir
(cuvée 2015 e 2014)

cl. 75

Champagne d'ingresso della gamma, esempio chiaro di ciò che è il Pinot Meunier a casa Charpentier. È il figlio più giovane della famiglia e la sua freschezza fa sì che si possa bere in tutte le occasioni e in svariati abbinamenti gastronomici. (dosaggio 8 gr./l.).



Champagne Réserve Brut s.a.

80% Pinot Meunier - 20% Pinot Noir
(cuvée 2014-2013)

cl. 37,5

cl. 75

cl. 150

cl. 300

Difficile davvero trovare questa piacevolezza e questa fragranza, abbinati a una precisione nel fare il vino assoluta, segno di forte identità del luogo. Questo è il campione di casa: immediato, fragrante e soffice, offre sensazioni armoniche al palato e lo si può usare sempre, dall'aperitivo sostanzioso alla tavola. (dosaggio 7,5 gr./l.).



Champagne Rosé Réserve Brut s.a.

80% Pinot Meunier - 20% Pinot Noir
(cuvée 2014 e 2013 - 10% di vin rouge)

cl. 37,5

cl. 75

cl. 150

Stessa cuvée del Réserve per uve e millesimo di riferimento delle basi, anche nella versione Rosé, sorella gemella per stile e concetti, con la sola aggiunta in più del 10% di vin rouge. (dosaggio 7,5 gr./l.).



Champagne Extra Brut s.a.

50% Pinot Meunier

50% Pinot Noir

(cuvée 2013 + 1/3 vins de réserve
48 mesi sui lieviti)

cl. 75

Cuvée giocata sulla perfetta metà delle due uve rosse in versione molto secca a dare corpo e sostanza alla bevuta. Chiude sapido e profondo, dall'aperitivo in avanti. (dosaggio 2 gr./l.).



Champagne Blanc de Blancs Brut s.a.

100% Chardonnay (cuvée 2013-2012)

cl. 75

Un insolito quanto piacevole monovitigno bianco nella Marna. Qui lo Chardonnay è suadente e fruttato. Accompagnerà perfettamente i vostri aperitivi ma anche qualche piatto fresco e leggero. (dosaggio 7 gr./l.).



Champagne Prestige Brut s.a.

60% Pinot Noir - 20% Chardonnay
20% Pinot Meunier (cuvée 2013 - 2012)

30 mesi sui lieviti)

cl. 75

È di grande fascino il colore di questo Champagne: quel giallo paglierino dai riflessi intensi composto dai toni screziati del Pinot Noir, con l'oro dello Chardonnay. Assaggiandolo, emerge una bocca complessa, dalle forme rotonde e sensuali. Bottiglia liberty in stile "Belle Epoque": ideale per cadeaux speciali. (dosaggio 6,5 gr./l.).



Champagne Rosé Prestige Brut s.a.

60% Pinot Noir - 20% Chardonnay
20% Pinot Meunier (cuvée 2013 e 2012

+ 8% di vin rouge 30 mesi sui lieviti)

cl. 75

Anche qui, come per il Réserve, c'è il fratello Rosa, stessa Cuvée più vino rosso, stesso stile, maggiore espressione fruttata fragrante e intensa. Ideale con il cibo. (dosaggio 8 gr./l.).



Champagne Millésime Brut 2009

33% Pinot Meunier - 38% Pinot Noir

29% Chardonnay

cl. 75

Lo stile dei Millesimi chez Charpentier è fedele e trasparente alla tradizione: è l'anno a parlare, nelle sue caratteristiche. Ecco allora il 2009, ampio, fruttato, di immediato approccio per chi cerca uno Champagne pronto subito, dal basso dosaggio zuccherino. Per accompagnare tutta la tavola, in particolare con carni bianche. (dosaggio 5 gr./l.).



Champagne Cuvée Pierre-Henri Brut s.a.

100% Pinot Meunier (cuvée 2008-2007)

cl. 75

Dalle vigne più vecchie (50 anni e oltre) si ottiene un mosto ramato che fermenta in barrique. È l'unico Champagne della gamma a non svolgere la malolattica. L'affinamento sui lieviti dura almeno 5 anni, ma attenzione, con un sapiente controllo della vinificazione, risulta fresco e scattante. (dosaggio 5 gr./l.).



Veuve Clesse

La famiglia **Charpentier** produce anche una linea best-price interamente realizzata da uve di proprietà, con l'inconfondibile stile fruttato della Marna.

Champagne Tradition Brut s.a.

95% Pinot Meunier

5% Pinot Noir

(cuvée 2015 e 2014)

cl. 75

***ordine minimo 60 pezzi**

Da utilizzare alla mescita, rivelerà tutto il suo easy drinking, in quei richiami alla frutta rossa, ai fiori di pesco. Gradevolissima la bollicina, fine e suadente. (dosaggio 8 gr./l.).



Champagne Réserve Brut s.a.

90% Pinot Meunier

10% Pinot Noir

(cuvée 2014 e 2013)

cl. 75

***ordine minimo 60 pezzi**

Una cuvée classica, dall'affinamento maggiore sui lieviti rispetto al Tradition. Un calice che non invita solo all'aperitivo ma si propone anche come Champagne gastronomico per la sua versatilità. (dosaggio 7,5 gr./l.).



Champagne Rosé Brut s.a.

80% Pinot Meunier

20% Pinot Noir

(cuvée 2014 e 2013)

cl. 75

***ordine minimo 60 pezzi**

Un rosé che non teme confronti per un rapporto prezzo/qualità che non ha eguali nel nostro catalogo, né altrove. La frutta rossa del bosco ci offre succo e polpa, freschissima e carnosa. Se cercate il massimo dell'abbinabilità e del piacere avete trovato il vostro Champagne. Dall'aperitivo, al fuori pasto, dalla merenda ai crostacei, dal compleanno della zia, al battesimo del nipote. (dosaggio 7,5 gr./l.).



Cazé-Thibaut

Vallée de la Marne

Châtillon-sur-Marne

R.M.

30% Chardonnay - 70% Pinot Meunier

Proprietà: 4 ettari - Bottiglie: 6.500

NEW ENTRY



Champagne Naturellement Extra Brut s.a.

100% Pinot Meunier (base 2016)

cl. 75

Il monovarietale Meunier interpretato in stile contemporaneo: 50% fermentazione in acciaio, 50% in legno, malolattica parzialmente effettuata, no a filtrazioni e stabilizzazioni a freddo, per uno Champagne davvero intenso e pulsante, di uva e di profondità. Non si usano liqueurs di alcun genere. Perfetto sulla tavola. (dosaggio 3 gr./l.).



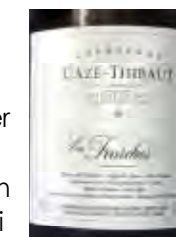
Champagne Blanc de Blancs Les Fourches Extra Brut s.a.

100% Chardonnay

(base 2014)

cl. 75

Ci troviamo in una parcella vocata per lo Chardonnay, sulla riva destra della Marne su suoli argillo-sabbiosi e gessi, in esposizione sud: Vandières. Prodotto di una sola annata, fermenta spontanea in legno, senza collazione, né filtrazione. Grande espressione di Blanc de Blancs rotondo e sapido, di crema soffice e burro salato. (dosaggio 3 gr./l.).



Ci troviamo sulla riva destra della Marne, a Châtillon, dove una famiglia di Vignérons alla decima generazione lavora queste vigne con la dedizione e la cura tramandata nei secoli. Oggi alla guida della casa c'è **Fabien**, trentenne, con idee e conoscenze contemporanee: assoluta naturalità in vigna, no a insetticidi ed erbicidi, esclusivo lavoro manuale, dalle potature alla vendemmia. In cantina i vini sostano un lungo periodo sur lie (dai 24 ai 72 mesi) per complessarsi e armonizzarsi al meglio.

Geoffroy

Vallée De La Marne

Cumières

R.M.

42% Pinot Noir - 39% Pinot Meunier - 19% Chardonnay
Proprietà: 14,5 ettari - Bottiglie: 120.000



Jean-Baptiste Geoffroy

Le radici dei Geoffroy nel mondo della Champagne sono legate a doppio filo al village di Cumières. È dal XVII secolo infatti che, in vario modo, la famiglia coltiva uva e produce vino. 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. Il figlio René succede al padre, scomparso prematuramente, dando nuovo impulso alla tenuta, interpretando in modo profondo il concetto di récoltant-manipulant e acquistando nuove vigne. 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 Aÿ, in una casa della fine del XIX secolo. Ma il centro di tutto, i 14 ettari di vigna, sono e rimangono quelli attorno a Damery, Hautvillers, Fleury-la-Rivière e soprattutto Cumières. Cumières, village Premier Cru della Marna, dalle rive scoscese esposte a sud-est, accoglie un mosaico

di parcelle (ben 35) in cui, oggi, Jean-Baptiste coltiva le sue vigne di Pinot Noir (42%), Pinot Meunier (34%) e anche una piccola quota di Chardonnay (24%). I suoi sono Champagne di vigna, legati a doppio filo al suo terroir, alle sottili increspature e differenze che propone. I Pinots di Cumières raccontano minuziosamente questa storia.

Champagne Premier Cru Nuance Brut s.a.

50% Pinot Meunier - 50% Pinot Noir
(base 2014) **cl. 75**

Ecco un fragrante Champagne da spremitura soffice delle due uve a bacca rossa di casa Geoffroy. Facile da proporre e altrettanto facile da bere, fa della versatilità la sua dote migliore: ha volume e freschezza, tenuta e profondità. Ci ha davvero convinti! (dosaggio 7 gr./l.).



Champagne Premier Cru Expression Brut s.a.

50% Pinot Meunier - 40% Pinot Noir
10% Chardonnay (basi 2014/2013)
cl. 75 cl. 150

Uno Champagne invitante e suadente, ideato per assolvere assai bene il ruolo di aperitivo, è realizzato sistematicamente contando su due diverse annate in cuvée. Morbido e gentile negli accenti di frutta gialla è fine, fresco e sapido al palato. Stile contemporaneo, aereo e dinamico. (dosaggio 8 gr./l.).



Champagne Premier Cru Pureté Brut Nature s.a.

50% Pinot Meunier - 40% Pinot Noir
10% Chardonnay (basi 2013/2012)
cl. 75

La verticalità della sua dorsale trova un perfetto contrappunto nella pienezza espressiva del suo corpo: frutta matura, accenti sottili d'agrumi, palato iodato e appena speziato, in una tessitura di armonia e raffinata eleganza. Uno Champagne dall'aperitivo al fuori pasto.



Champagne Premier Cru Empreinte Brut 2012

75% Pinot Noir - 25% Chardonnay
cl. 75

Ecco il Pinot Noir delle più belle parcelle di Cumières su suoli di argillo-calcare che donano mineralità e freschezza alle uve. Al palato rivela tutta la sua ampiezza, nei toni di frutta rossa fragrante. Dorsale nervosa, spiccata acidità, in contrappunto alla fragranza e armonia della tessitura del vino. Proviene da una vinificazione parcellare 80% in legno e non svolge la malolattica. (dosaggio 5 gr./l.).



Champagne Premier Cru Volupté Brut 2009

60% Chardonnay - 40% Pinot Noir
cl. 75

Dal millesimo 2011 questa cuvée sarà realizzata solo e solamente in Blanc de Blancs, grazie anche alla bellissima espressione delle parcelle di Chardonnay a Cumières su suolo calcareo. Champagne di eleganza, avvolgenza di burro salato e mineralità dai profumi tropicali: ananas, litchi, pompelmo rosa. La fermentazione è in legno. Palato ricco e fresco negli accenti di brioche e fine pasticceria. (dosaggio 4 gr./l.).



I PARCELLARI

Champagne Les Tiersaudes Brut Nature 2013

100% Pinot Meunier **cl. 75**

Cuvée realizzata completamente da un lieu-dit impiantato nel 1972, tra i più vocati per il Pinot Meunier racconta anche l'espressione peculiare del millesimo 2013. Toni di cassis e ciliegia si muovono verso accenti di vaniglia e pera, nuance di mandarino e zenzero.



Champagne Premier Cru Rosé de Saignée Brut s.a.

100% Pinot Noir (base 2014)
cl. 37,5 cl. 75 cl. 150 (2012)

Il Rosé Chez Geoffroy raggiunge l'eccellenza, in particolare nella versione de Saignée, macerazione sulle bucce per qualche ora, per ottenere colore e intensità nei profumi, compattezza e toni fruttati al palato, nei richiami ai piccoli frutti rossi croccanti. Champagne molto versatile che sposa bene diversi piatti, dall'aragosta, alle capesante, dalle carni bianche alle insalate di frutta del fine pasto. (dosaggio 7 gr./l.).



Champagne Premier Cru Blanc de Rose Extra Brut s.a.

50% Chardonnay - 50% Pinot Noir
(base 2012) **cl. 75**

Cambia l'assemblage, ma non la filosofia Rosé: ottenuto da macerazione sulle bucce nella medesima cuvée di Pinot Noir e Chardonnay per rivelare l'essenza più vera delle due varietà, congiunte. Champagne aereo e dinamico, sottile e freschissimo nei toni floreali di rosa, violetta, scorze d'arancio e granatina di lamponi. (dosaggio 4 gr./l.).



Champagne Premier Cru Les Houtrants Complantés Nature s.a.

Pinot Noir - Pinot Meunier - Chardonnay - Arbane - Petit Meslier
(basi 2010-2009-2008, 2007
année de tirage 2011)
cl. 75 astucciato

Un eccezionale Champagne, straordinariamente ricco e complesso, nel classico concetto di multimillesimato, usando anche alcune tra le varietà antiche permesse dal disciplinare e oggi tornate di grande attualità e interesse. Profondo e strutturato.



Cassa in legno Collection N°1 Preamble/Champagne 2000/2002/2004

Tre grandi millesimi di casa Geoffroy, recentemente degorgiati, dopo almeno 12 anni di sosta sui lieviti, in questo cofret esclusivo in legno di rovere. Si tratta del 2000, del 2002 e del 2004. Una lettura della storia e dell'identità delle vigne di Cumières.

Il **2000**: gioiosa sorpresa.
70% Chardonnay - 30% Pinot Noir
Il **2002**: sogno per ogni vigneron.
60% Pinot Noir - 35% Chardonnay
5% Pinot Meunier
Il **2004**: la natura generosa.
71% Chardonnay
29% Pinot Noir



Completano il quadro

Champagne Premier Cru Elixir Demi-sec s.a.

50% Pinot Meunier - 40% Pinot Noir
10% Chardonnay (base 2012-2011)
cl. 75 (dosaggio 35 gr./l.).

Emmanuel Brochet

Montagne de Reims

Villers-aux-Noeuds

R.M.

35% Pinot Noir - 35% Chardonnay - 30% Pinot Meunier

Proprietà: 2,5 ettari - Bottiglie: 11.800



PRODUTTORE SOGGETTO AD ASSEGNAZIONE



Emmanuel Brochet

Champagne Le Mont Benoit Extra Brut s.a.

35% Pinot Meunier - 35% Pinot Noir
30% Chardonnay (80% vendemmia 2015
20% vins de réserve) **cl. 75**

Alla produzione più che confidenziale di Emmanuel siamo abituati, pochissime bottiglie altissimo piacere. Il Mont Benoit è esempio perfetto di tecnica nella vinificazione in legno, di conoscenza della materia, di idee chiare e ben realizzate: naso ricco e fine, fresco e ampio, toni di diversa natura e origine si intrecciano, floreali, fruttati, speziati, liquidi e solidi, poi nuances di eleganza e raffinatezza, come riflessi di diverso colore. Sapido e minerale al palato, Champagne dell'anima. Come sempre minimo il dosaggio (3 gr./l.). **ESAURITO**



Un uomo, **Emmanuel Brochet**, i suoi pensieri e i suoi Champagne. Profilo di grande intelletto che ogni anno mette in dubbio il suo lavoro con scelte sempre un poco differenti e Champagne che vanno, spariscono, a volte ritornano, senza una continuità seriale. Ogni anno è una chimera sapere quali e quante bottiglie saranno a disposizione, tra le pochissime prodotte. Siamo a Villers-aux-Noeuds, da Reims in direzione Epernay, la produzione è, anzi dovrebbe essere, di circa 11.000 bottiglie l'anno da due ettari e mezzo, di vigne messe a dimora nel 1962 e nel 1986, nelle tre varietà classiche coltivate, Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay. Tutte le sue Cuvée nascono e maturano nel legno per oltre un anno. Tutti i prodotti sono esauriti, la dura legge del mercato.

Champagne Blanc de Blancs Les Hauts Chardonnays Extra Brut 2011

100% Chardonnay **cl. 75**

Da vigne piantate nel 1962, la parcella più alta del Mont Benoit di solo Chardonnay, esposizione a sud-est, queste le basi uva che vengono vinificate e affinate in legno con la solita, assoluta tecnica e maestria. Champagne spaziale, aereo e profondo, in quei toni tanto divergenti quanto perfettamente assemblati insieme. (2 gr./l.).

ESAURITO

Champagne Les Hauts Meuniers Extra Brut 2012

100% Pinot Meunier **cl. 75**

Altra monoparcella del Mont Benoit, impiantata nel 1962, questa volta di Pinot Meunier e del millesimo 2012; anno che sta rivelando la sua enorme espressività e che riesce, sotto le mani di Emmanuel a farsi intrigante e raffinato, di sostanza, grazie alla completa vinificazione in legno e a una idea di vino in stile Borgogna ma con bollicine fini ed eleganti. (2 gr./l.). **ESAURITO**



I PARCELLARI



I PARCELLARI



Maxime Ponson

Petite Montagne de Reims

Coulommès la Montagne

R.M.

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Proprietà: 1,3 ettari - Bottiglie: 6.300



Maxime Ponson

Una nuova storia in Champagne: **Maxime Ponson** non ha nemmeno trent'anni, ma ha grinta da vendere e determinazione. A vent'anni ha iniziato a lavorare una piccola porzione della vigna del padre, Pascal Ponson (scomparso lo scorso anno prematuramente), chiedendogli che quella fosse una sorta di sua eredità in anticipo, si parla di un ettaro e tre. Al padre imputava di avere una visione troppo tradizionale in vigna; dal 2009, Maxime, nel suo piccolo giardino vitato, non utilizza prodotti sistemici, niente chimica, solo natura. Nella cantina familiare si è poi ricavato un piccolo spazio per sé. È qui che vinifica le sue 6.000 bottiglie complessive di una sola cuvée, La Petite Montagne, il nome di questa parte un poco defilata dell'area, dove i suoli sono per lo più sabbiosi e friabili e conferiscono agli Champagne freschezza e grande bevibilità.

Champagne Premier Cru La Petite Montagne Extra Brut s.a.

40% Pinot Meunier
40% Chardonnay
20% Pinot Noir
(cuvée 2013 + vins de réserve)
cl. 75

Champagne di vinificazione naturale, senza filtrazioni, né passaggi termocondizionati, né stabilizzazioni a freddo. Lunga sosta sui lieviti, circa 60 mesi, che serve per delineare un perimetro giocato su fragranza, bevibilità assoluta, finezza e leggerezza. Champagne di grande immediatezza, ideale con tutto e su tutto, dall'aperitivo alla tavola. (dosaggio 4 gr./l.).
Da giugno la base 2014.



Frédéric Savart

Montagne de Reims

Ecueil

N.M.

60% Pinot Noir - 40% Chardonnay
Proprietà: 4 ettari - Bottiglie: 50.000



PRODUTTORE SOGGETTO AD ASSEGNAZIONE

Frédéric Savart, talento e tecnica, carattere guascone e modi da istrione, compagno perfetto di serate in qualche bar à vin a bere cose buone; e non solo Champagne, ma anche Borgogna e Piemonte, le sue passioni. Noi riflettiamo, e non poco, sul modello Vignerons che abbiamo sempre conosciuto e che oggi si arricchisce di questa diversa forma: una sorta di nouvelle vague dei produttori di Champagne: nuove idee, nuove modalità, nuovi stili. La lettura del passato è vista come bagaglio per il presente ma anche come limite e zavorra per esprimere appieno la propria personalità e le proprie ambizioni. Il futuro non è contadino, sembra essere questo il messaggio che si respira. Ben vengano tocchi glamour e feste alla moda, possibilmente con belle donne. Prendere o lasciare, lui è così, esuberante, espansivo, curioso e immediato. Come Bruno Conti, il suo calciatore preferito.

Champagne Premier Cru Blanc de Noirs L'Ouverture Brut s.a.

100% Pinot Noir 2017 + vins de réserve
cl. 75

Questo è il suo biglietto da visita. Nome, indirizzo, via: blanc de noirs fruttato ed elegante, dalla verve contemporanea, un po' Cristiano Ronaldo e un po' Beckham. E hai già capito tutto. Veloce, tecnico, alla moda. Ideale da sbicchierare sempre, ovunque e comunque. Ne apri una bottiglia ed è già finita, sarà per quel profumo che ricorda la biancheria pulita, il cotone e la frutta appena tagliata a spicchi. (dosaggio 7 gr./l.).



Champagne Premier Cru L'Accompie Extra Brut s.a.

80% Pinot Noir - 20% Chardonnay
(basi 2016/2015) + vins de réserve
cl. 75
cl. 150

L'indirizzo di casa è sempre quello: chiamare ore pasti. Stile easy con quel tocco di Chardonnay che gli offre maggiore freschezza e crema, fate conto, quasi come un gelato sul cono. C'è chi lo vede solo per l'aperitivo, c'è chi lo abbina sui risotti con il pesce. Noi lo consigliamo con qualcosa di buono... farà la sua parte. (dosaggio 4 gr./l.).



Champagne Premier Cru Les Noues 2015

100% Pinot Noir
cl. 75

Ecco una nuova splendida cuvée di Fred: solo Pinot Noir, fermentazione ed élevage in tonneaux, bouchon liège. Le capacità, le conoscenze, la sensibilità nella vinificazione in legno sono la cartina di tornasole di un nuovo modo di pensare lo Champagne. Questo è lo stile Savart e si sta diffondendo in tutto il mondo.

Da ottobre.



Champagne Mont Benoit Extra Brut 2015

95% Pinot Noir - 5% Chardonnay
cl. 75

Non ci siamo sbagliati... Siamo sul Mont Benoit davvero, in una diversa parcella rispetto a Brochet. Frédéric, alla prova della maturità, in luoghi diversi, manifesta tutta la sua sicurezza enologica della vinificazione in pressatura diretta di Chardonnay e Pinot Noir, affinati in legno, nel suo stile esuberante e peculiare. Alto livello. (dosaggio 3 gr./l.). Da ottobre.



Champagne Le Mont des Chrétiens Extra Brut 2015

100% Chardonnay
cl. 75

Ampio e ricco, cremoso e avvolgente, Chardonnay in purezza. Chi ama la struttura gastronomica coniugata a un'invitante frutta fresca e fragrante ha trovato il suo Champagne. Un millesimo caldo e generoso che si sta rivelando di assoluto interesse. (dosaggio 3 gr./l.). Da ottobre.



Champagne Bulle de Rosé Premier Cru Rosé Brut s.a.

76% Pinot Noir - 20% Chardonnay
4% Vino rosso (vendemmia 2015)
cl. 75

Champagne Rosé che difficilmente trova modelli di comparazione: qui c'è il Savart Style, intuizioni e vinificazioni diverse, una parte in legno, il resto in acciaio. Lo bevi, lo ribevi, punti deciso a tutta la bottiglia e ti rimane la sete. Per questa stagione Frédéric ha pensato di realizzarlo con poco zucchero, ci dice per dare rilievo ai toni già pronti e aggraziati della frutta rossa. (dosaggio 6 gr./l.). Da luglio.



Champagne Premier Cru Expression Rosé Nature 2015

100% Pinot Noir
cl. 75

Zero Dosage, niente malolattica, legno, lievi tocchi ossidativi, molta polpa e quello stile così contemporaneo che gioca tra due elementi tanto discordanti quanto convergenti: freschezza verticale e avvolgenza del legno.

Da ottobre.



Le referenze sono già tutte praticamente esaurite.



Frédéric Savart

Bérêche et Fils

Montagne de Reims-Nord

Craon de Ludes

N.M.

38% Pinot Noir - 33% Chardonnay - 29% Pinot Meunier
Proprietà: 11,5 ettari - Bottiglie: 100.000



Raphaël Bérêche, talento puro, grande visione, carisma riconosciuto del capofila e quella intraprendenza e volitività che lo fanno primeggiare tra i Vignerons di nuova generazione: quei figli tra i trenta e i quarant'anni che hanno ereditato l'azienda dai genitori e l'hanno trasformata contestualizzandola al "contemporaneo". Paradigma di un modello che sta primeggiando in Champagne, natural style alla moda: in vigna sono banditi i trattamenti sistemici e gli erbicidi. In cantina si dà ampio spazio alle fermentazioni spontanee e all'uso delle botti di rovere di varia provenienza e capacità, sia per le vinificazioni che per l'affinamento. Cesello obbligato, poi, sono i tirage effettuati con tappi di sughero (bouchon liège) per maturare le cuvée in "ossidazione controllata". Quale è il messaggio dei suoi Champagne? La conoscenza delle tecniche di vinificazione del passato, quella dei nonni, non dei padri, ricontestualizzata con sensibilità, consapevolezza e ambizioni, aggiungiamo noi, contemporanee.

Champagne Réserve Brut s.a.

30% Pinot Noir - 35% Chardonnay
35% Pinot Meunier

(cuvée 2016 + 35% vins de réserve)

cl. 75

cl.150

cl.300 (cassa in legno)

Se questo è l'entry level immaginate il resto... Champagne di assoluta precisione, di attacco acido volume di frutta croccante al palato, di armonia retrogustativa, in quei toni sottili e ben bilanciati di fiori, frutti e piccole spezie. Un biglietto da visita, il Réserve, che la dice tutta sulle capacità di Raphaël; la sua è una visione che mette al centro del palato l'equilibrio e la vena acida-minerale dei suoi suoli, ricchi di sali. (dosaggio 6,5 gr./l.).



Champagne Premier Cru Les Beaux Regards Extra Brut 2015

100% Chardonnay
cl. 75

Chardonnay proveniente da due parcelle di due vecchie vigne nei pressi di Ludes. Dosaggio minimale per valorizzare la componente gessosa e iodata del vino. Un Blanc de Blancs lontano dagli standard Champenois di facile beva, e molto più vicino alla Borgogna (seppure con bellissime bollicine fini), quella che vuole esprimere l'anima più vera di un Terroir. (dosaggio 3 gr./l.).

I PARCELLARI



Champagne Meunier Rive Gauche Extra Brut 2015

100% Pinot Meunier
cl. 75

Solo poche bottiglie di un assoluto Pinot Meunier coltivato in una vigna di Mareuil-le-Port, piantata nel 1969. Il vino base è maturato in legno e la presa di spuma (oltre i 30 mesi) è, manco a dirlo, con il bouchon liège. Un palato ampio e setoso ci porta alla memoria il suolo della Marne. (dosaggio 3 gr./l.).

I PARCELLARI



Champagne Premier Cru Rilly-la-Montagne Extra Brut 2015

100% Pinot Noir
cl. 75

Eccoci con il Pinot Noir in purezza di casa Bérêche, dal Premier Cru Les Sablons di Rilly-la-Montagne, su suoli calcareo-sabbiosi. Fermentazione lenta in legno, permanenza sui lieviti per 36 mesi, bouchon liège. Che dire? Grande Champagne di taglio contemporaneo. (dosaggio 3 gr./l.).
Da settembre.



Champagne Premier Cru Le Cran Extra Brut 2011

50% Chardonnay - 50% Pinot Noir
cl. 75

cl. 150 (anche il 2009)
Istante di vita di un clima, di un suolo, di una vigna. Istante dell'interpretazione di un'annata. Istante unico, sottile e raro. Cos'è un istante: il tempo di un calice ma anche la fotografia di un luogo, Ludes Premier Cru, nelle parcelle Les Hauts Plantes, esposizione ovest, e Les Vignes Saint-Jean, esposizione est. Fragrante e strutturato. Buonissimo, profondo, dell'anima, ideale con pesci anche salsati oppure crostacei e altre nobili portate. (dosaggio 4 gr./l.). **Fino a luglio il 2010.**



Champagne Reflet d'Antan Brut s.a.

30% Chardonnay - 35% Pinot Noir
35% Pinot Meunier

(con il 30% dei vini di riserva. Ogni anno vengono prelevati dai 2/3 delle migliori botti una riserva perpetua di tre generazioni)

cl. 75

cl.150

Reflet d'Antan è un'opera d'arte. La forma più cesellata e curata di un grande artigiano, artista. È vinificato in stile ossidativo con maturazione in tonneau diversi, secondo il metodo Solera che Raphaël chiama methode perpetuelle. Note di malto, cera, incenso e mele al forno moderano una mineralità profonda. (dosaggio 6 gr./l.).



Champagne Campania Remensis Rosé Extra Brut s.a.

60% Pinot Noir - 30% Chardonnay
5% Pinot Meunier - 5% Coteaux Champenois rouge

cl. 75

cl.150

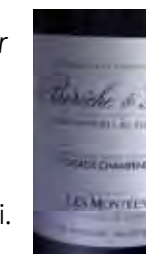
Un rosé fine e setoso dalle note floreali eleganti (di rosa), frutta rossa concentrata fresca e croccante di vena acidula: ecco l'impronta dei suoli leggeri, limosi e sabbie profonde. Contemporaneo e peculiare, in stile Bérêche. (dosaggio 3 gr./l.).



Coteaux Champenois Ormes Rouge Le Montées 2015

75% Pinot Noir - 25% Pinot Meunier
cl. 75

Ecco il vino rosso di casa Bérêche, da macerazione di 8-10 giorni a grappoli interi, affinamento in legno per 18 mesi, senza collaggi o filtrazioni. L'eleganza e l'anima del luogo.



IL NUOVO GRAND CRU DI CASA BÉRÊCHE

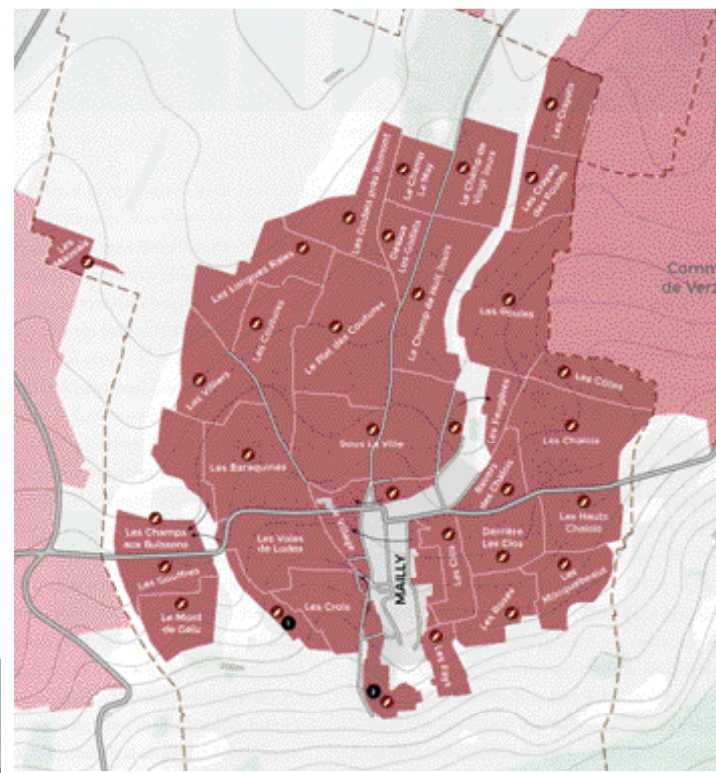
Signore e signori, ecco la nuova acquisizione di Raphaël e Vincent Bérêche. La hanno seguita, studiata, sognata e finalmente acquistata: una parcella di 0,40 ettari a 170 metri di altitudine sul livello del mare, su

una pendenza media del 5%, chiamata Les Chalois. L'area è appunto quella della Grande Montagne de Reims, nel Grand Cru Mailly-Champagne su suoli profondi, bruni, di argille e gessi.

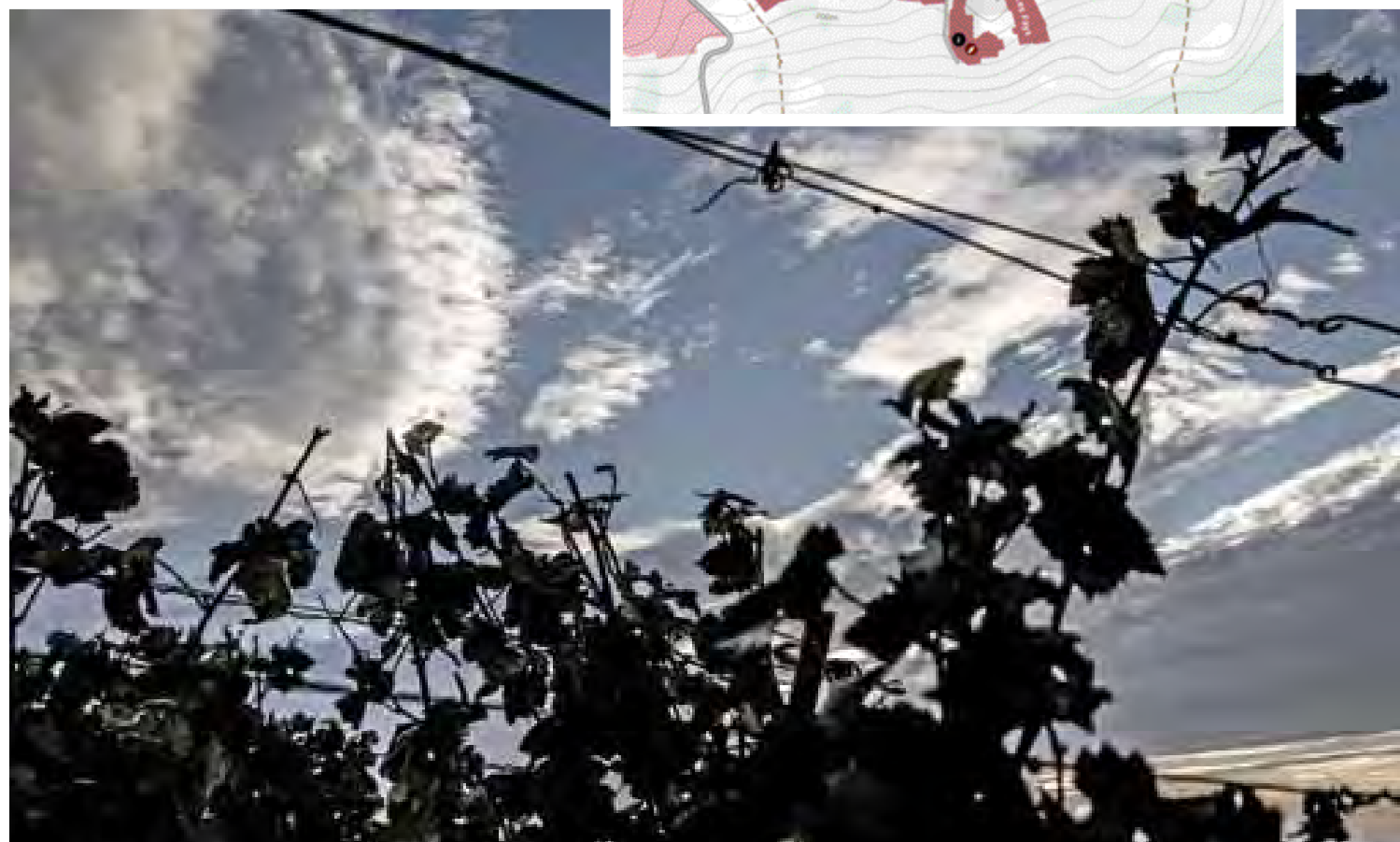
Champagne Grand Cru Mailly-Champagne Extra Brut 2013

100% Pinot Noir
cl. 75

Fermentazione lenta completamente in legno, affinamento sulle fecce fini, bouchon liège, 54 mesi di bottiglia. Champagne di grande energia e purezza su nuance di grande fascino: fiore di camomilla, lime, buccia di cedro, si ampliano verso altri accenti, fine liquirizia, polvere di cacao, tocchi di caffè. Incredibile, elegantissimo Pinot Noir in lunghissima prospettiva di diversi abbinamenti gastronomici. (dosaggio 3,5 gr./l.).



© Champagne The Future Uncorked



Raphaël & Vincent Bérêche

Montagne de Reims-Nord

Craon de Ludes

N.M.

Négoce

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Bottiglie di négoce: 10.000



Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Côte Extra Brut 2007

100% Chardonnay
Grand Cru Cramant
cl. 75

Ampio e armonico, floreale ed elegante, disteso e beverino. Ideale per chi ama Cramant, nelle sue sfumature più vere. (dosaggio 4 gr./l.).



Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Côte Extra Brut 2006

100% Chardonnay
Grand Cru Le Mesnil-sur-Oger
cl. 75

Calcare e salinità, grande profondità di aromi che rivelano compiutamente la profonda mineralità del più importante tra i Grand Cru. (dosaggio 4 gr./l.).



Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Côte Extra Brut 2005

100% Chardonnay
Grand Cru Avize
cl. 75

Ecco i calcari di Avize, cremosi e maturi, ricchi e complessi per uno Champagne grande per profondità e persistenza. (dosaggio 4 gr./l.).



Champagne Grand Cru Montagne Extra Brut 1999

70% Pinot Noir - 30% Chardonnay
Grand Cru Rilly-la-Montagne
cl. 150

Il 1999 è un millesimo di eccezionale longevità e prospettiva: sembra quasi non finire mai. Su suoli generosi e ricchi ecco un Pinot Noir, con una bella quota di Chardonnay a dare le curve, di grande portata, complessità e, ancora, freschezza. (dosaggio 3 gr./l.).



Continua l'avventura dei Bérêche brothers nel ruolo di négociants di lusso: l'enorme conoscenza dei produttori sul territorio Champenoise gli permette di scoprire vecchi millesimi di valore che per ragioni indipendenti da fattori commerciali sono rimasti "sur lattes" per tanto tempo. Stiamo parlando di luoghi e vigne di assoluto valore qualitativo, in particolar modo vocatissimi Grand Cru, oppure Premier Cru di villages significativi. Anche i millesimi selezionati non sono da meno, partendo dai 2007 a ritroso fino al 1999. Qualcosa che vale la pena di provare!

Mouzon Leroux

Montagne de Reims

Verzy

N.M.

Pinot Noir, Chardonnay

Proprietà: 7,5 ettari - Bottiglie: 60.000



Mouzon Leroux, ovvero la biodinamica rigorosa e l'espressione più profonda del terroir. Ci troviamo a Verzy, village Grand Cru, spesso liquidato con un'identificazione piuttosto semplicistica del Pinot Noir da retaggio delle Maisons (si è soliti dire che qui conferisce compattezza fruttata e toni metallici alle cuvées). Verzy è piuttosto un'eccezione che conferma la regola. A est del comune, infatti, è lo Chardonnay largamente predominante, mentre a ovest il Pinot Noir. I suoli di argillo-calcare fanno il resto. Al timone del Domaine è oggi **Sébastien**, nemmeno quarant'anni, idee concrete, in una visione larga della biodinamica, intesa come massima espressione del vigneto, delle diverse parcelle lavorate, circa 50, e dei cépages: nel patrimonio familiare infatti sono presenti e utilizzati ancora vecchie piante di Arbanne, Petit Meslier, Pinot Gris, Pinot Blanc, oltre ai 3 classici.

Una viticoltura ragionata, attenta alla ricerca della vitalità delle piante inizia negli anni 90 con il padre di Sébastien, Philippe, ancora oggi attivo in cantina: logica e naturale evoluzione porta alla conversione completa alla biodinamica del patrimonio viticolo nel 2008. Una filosofia, un modo di pensare l'agricoltura e il vino: non una moda. Anche l'utilizzo del cavallo in vigna non serve per le fotografie e i dépliants ma per evitare la compattazione dei suoli e mantenerne una vitalità attiva con differenti varietà di insetti, vegetali e minerali. Le vinificazioni mantengono gli stessi assunti: fermentazione alcolica solo con lieviti indigeni, affinamento sia in legno che in acciaio per rendere le cuvées complesse e vinose. Il lavoro di Sébastien è questo: produrre Champagne di intensità e vigore che rappresentino compiutamente le delicate sfumature delle vigne di Verzy.

Il produttore è certificato Bio e Biodinamico, ma per scelta non lo riporta in etichetta.

Champagne Grand Cru l'Atavique Extra Brut s.a.

70% Pinot Noir - 30% Chardonnay
(cuvée 2014 + vins de réserve)

cl. 75

Fermentazione alcolica naturale in legno e in piccole cuves di acciaio con lieviti indigeni, malolattica realizzata per limitare l'aggiunta di solfiti, no filtrazioni, né stabilizzazioni, né collaggi di sorta. Champagne di sostanza e struttura, compatto e fragrante, dall'anima gastronomica ma fine ed elegante nelle sfaccettature fruttate, servitelo a 8-10 gradi di temperatura. (dosaggio 2 gr./l.).



Champagne Grand Cru l'Ascendant Solera Extra Brut s.a.

60% Pinot Noir - 40% Chardonnay
(Metodo Solera partendo dalla Cuvée Atavique delle basi 2010/2011 / 2012/2013)

cl. 75

Eccoci al metodo Solera di casa Mouzon. Il 100% delle basi è vinificato in legno, sugli stessi concetti dell'Atavique: lieviti indigeni, no filtrazione, no collazione. Sono oltre 40 i mesi sui lieviti per donare ulteriore complessità e struttura vinosa a questo grande Champagne per la tavola. (dosaggio 3 gr./l.).



Champagne Grand Cru L'Ineffable Dosage Zero 2012

100% Pinot Noir

cl. 75

Il Pinot Noir di Verzy si esplicita su toni salini, profondi e verticali, in quell'anima appena metallica che lo rende elegante e screziato. La mano di Sébastien fa il resto, in vinificazione: il legno non è che un piccolo richiamo in lontananza.



Champagne Grand Cru l'Angélique Dosage Zero 2012

100% Chardonnay

cl. 75

Scrivono Sébastien: Angélique: puro, leggero, aereo. È qui il senso di questo Champagne. 54 mesi sui lieviti indigeni. Profondo e fine. **Pochissime bottiglie.**

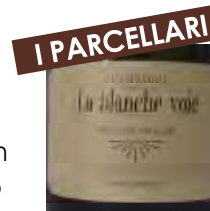


Champagne Grand Cru La Blanche Voie Nature 2013

50% Chardonnay - 50% Pinot Noir

cl. 75

Una sola parcella nel comune di Verzy: argilla in diversi impasti, poi il gesso a un metro di profondità, le radici scendono traendo sali e sostanze organiche. Champagne di enorme lunghezza, intimo, dell'anima. Sotto i 20 mg la solforosa totale (anche in tutte le altre referenze della gamma).



Champagne Grand Cru l'Opiniâtre Brut Nature 2011 *sans soufre

100% Chardonnay

cl. 75

L'eleganza dello Chardonnay di grande millesimo, portato a un profondo grado di tensione e dinamica. Il sale dei suoli, l'armonia del vitigno. Siamo nella Montagne, è vero, ma le vigne a bacca bianca qui non mancano. 60 mesi sui lieviti, vinificazione e affinamento in legno, zero solfiti. **Pochissime bottiglie.**



Champagne Grand Cru l'Incandescent Rosé de Saignée Extra Brut s.a.

100% Pinot Noir

(cuvée 2014 + vins de réserve)

cl. 75

Il rosé da macerazione (25 ore di contatto sulle bucce) vinificato in legno: splendida esecuzione, cuvée di cesello, mano elegante e fine per non estrarre toni metallici e ferrosi. Qui è la frutta fragrante e intensa a rendere molto bevibile e abbinabile questo Champagne di luce e di calore. (dosaggio 1 gr./l.).



Sadi Malot

Montagne de Reims

Villers-Marmery

R.M.



80% Chardonnay - 20% Pinot Noir
Proprietà: 9,2 ettari - Bottiglie: 95.000



Champagne Premier Cru 50 B. & 50 N. Brut s.a.

50% Chardonnay - 50% Pinot Noir
(cuvée 2016 + 55% vins de réserve solera di 6 annate)
cl. 75

Super prezzo per questo cinquanta e cinquanta, Chardonnay di Villers-Marmery e Pinot Noir di Verzy in cuvée. Un modello per l'intera Champagne: andrebbe fatto assaggiare, nell'ora di didattica, a certi ambiziosi vigneroni o a certe pretenziose Maisons. Fresco, suadente, morbido e dinamico al palato. Può mediare dai salatini dell'aperitivo al tutto pasto. (dosaggio 9 gr./l.).



Champagne Premier Cru Blanc de Blancs Cuvée d'Origine Brut s.a.

100% Chardonnay (cuvée 2016 + 35% vins de réserve solera di 6 annate)
cl. 75

Blanc de Blancs, soffice, elegante, affidabile e performante, cartina di tornasole dello Chardonnay di Villers-Marmery. Bell'attacco, delicato, cremoso e ampio, poi citrino in bocca. Per chi ha molta sete e molto spesso deve dissetarsi. (dosaggio 8 gr./l.).



Champagne Premier Cru Blanc de Blancs Zéro Liqueur s.a.

100% Chardonnay (cuvée 2014 + 33% vins de réserve solera di 6 annate)
cl. 75

La versione Blanc de Blancs senza zucchero amplifica il frutto agrumato della base, i vini di riserva ne strutturano il volume, grazie anche a una maggiore permanenza sui lieviti. Gusto molto secco e verticale per sposare le piccole conchiglie dell'aperitivo alla francese ma non solo.



Champagne Premier Cru Blanc de Blancs Authentique Brut s.a.

100% Chardonnay
(cuvée 2013 + 20% vins de réserve solera di 6 annate)
cl. 75

cl. 150
cl. 300 (cassa in legno)
cl. 600 (cassa in legno)

Ci piace molto questa cuvée affinata in botte grande con la giusta sensibilità. Qui troviamo le migliori connotazioni dello Chardonnay di Villers-Marmery, dove le vigne più vecchie conferiscono una maggiore profondità, un tratto distintivo e una consistenza elegante da Grand Cru. Il periodo di affinamento sui lieviti è di almeno 36 mesi. Champagne in stile tradizionale, un evergreen. (dosaggio 7 gr./l.).



Champagne Premier Cru Blanc de Blancs Le Coup de Foudre Brut 2012

100% Chardonnay
cl. 75

Il millesimé di casa Sadi Malot, da sole uve Chardonnay viene prodotto solo in caso di annate eccellenti, in cui la qualità dei frutti permette una lunga evoluzione in bottiglia. Non svolge la malolattica. Fine, setoso, citrino su toni di miele d'acacia, apre e accompagna il pasto con un'eleganza forse poco alla moda ma molto classica. (dosaggio 7 gr./l.).



Champagne Premier Cru Pur Rosé Dosage Zero s.a.

78% Chardonnay
22% Coteaux Champenois Rouge
(base 2014+ 35% vins de réserve)
cl. 75

Rosé ottenuto per aggiunta di vin rouge su una base bianca: super secco, ideale in aperitivo, oppure sulla tavola, sa recitare la sua parte in diverse situazioni, sia ittiche che di terra, con la sua fresca vinosità e quell'accento acido e salino che lo rende intrigante.



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.



Marie-Noëlle Ledru

Montagne de Reims-Sud

Ambonnay

R.M.

90% Pinot Noir - 10% Chardonnay
Proprietà: 1,5 ettari - Bottiglie: 16.000



Marie-Noëlle Ledru

PRODUTTRICE SOGGETTA AD ASSEGNAZIONE

Marie-Noëlle Ledru, non ha bisogno di troppi preamboli. Presente nel nostro catalogo fin dalla prim'ora, ci ha accompagnato in questi anni di enormi cambiamenti, stilistici, di mercato, di tendenze e di gusto, con il valore assoluto dei suoi Champagne, con la sua forte identità, con la sua coerenza. Il Pinot Noir di Ambonnay, nelle sfumature più austere, trova nel suo lavoro la più profonda espressione, senza orpello, senza finzione, senza quegli effetti speciali che oggi

molti dei suoi giovani colleghi stanno cercando, per stupirci. Nelle sue cuvée non si usa il legno e quel tocco gentile che riesce a imprimere non è piacioneria ma un'anima femminile che mitiga la mascolinità di questo Terroir. Spiacevoli situazioni ereditarie hanno drasticamente ridotto la capacità produttiva e il numero di bottiglie a disposizione. Nonostante ciò, Marie Noëlle Ledru ha ancora la grinta e la carica dei giorni migliori.

Champagne Grand Cru Brut s.a.

85% Pinot Noir - 15% Chardonnay
(cuvée 2014 + 50% vins de réserve)

cl. 75

Uno Champagne preciso e affidabile, non appariscente ma di grande fermezza, asciutto, austero, di volume al palato, in quel controluce tra frutta croccante e acidità verticale. La pietra calcarea del villaggio sale per le narici e mantiene la propria solidità anche su lingua e palato. Abbondate pure con le salse perché questo Champagne sosterrà qualsiasi abbinamento, anche il più tosto. (dosaggio 4 gr./l.).



Champagne Grand Cru Extra Brut s.a.

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

cl. 75

La profonda mineralità del Pinot Noir di Ambonnay, messa a nudo dalla quasi assenza di zuccheri, e sostenuta al contempo dalla più lunga sosta sui lieviti, ci offre questo prodotto che non può mancare mai nel vostro personale frigorifero. Ogni accento, ogni tono trova qui la sua più nitida espressione: la frutta, il sale, contrappunti vegetali sottili, poi la polpa al palato, ricca e succosa. Uno Champagne maschio, senza compromessi. (dosaggio 0 gr./l.).



Champagne Grand Cru Blanc de Noirs Cuvée du Goulé Extra Brut 2013

100% Pinot Noir

cl. 75

Ecco il paradigma: esempio di ciò che significa Blanc de Noirs ad Ambonnay nella lettura che propone Marie-Noëlle Ledru. Complessità, spessore, austerità, sottile eleganza, quasi a ricordarci che il lusso è qualcosa di sfumato e fine. Da bere nel tardo pomeriggio, prima della cena, da solo, assaporandolo lentamente, oppure a tavola, dinamico e potente, su ogni portata. Da bere con le giuste persone, gli amici veri. (dosaggio 4 gr./l.).



I prodotti sono tutti esauriti.

NEW ENTRY

Jean Moreau Père et Fils

Montagne de Reims-Sud

Ambonnay

R.M.

50% Pinot Noir - 50% Chardonnay
Proprietà: 1,5 ettari - Bottiglie: 6.000



Marie-Noëlle Ledru è una donna di affetti e generosità: ha preso in simpatia il giovane Rémy Moreau che, in passato, aveva prestato servizio da lei, in particolare per la vendemmia. Siamo quindi di fronte a un ragazzo che guarda alla Ledru come a un imprescindibile modello a cui rifarsi. Le vigne sono, peraltro, di tutto rispetto, avendo la famiglia Moreau proprietà ad Ambonnay (e una parcella anche a Trepail da cui in futuro verrà proposto un Blanc de Blancs). Rémy ha chiesto ospitalità a Marie-Noëlle per la vinificazione, non avendo ancora una cantina propria. I consigli della nostra produttrice e un occhio di riguardo non sono certo mancati... e questo è il suo primo millesimo prodotto.

Champagne Grand Cru Blanc de Noirs Extra Brut 2013

100% Pinot Noir

cl. 75

Uno Champagne che vuole raccontare Ambonnay in una visione tradizionale, vale a dire, vinificazione rigorosamente in acciaio (M.N. Ledru Docet) perché a parlare non sia un contenitore cedente ma il più importante tra i Grand Cru della Montagne. Le uve di Pinot Noir sono trasformate in prezioso liquido dorato. Al naso, dategli modo di aprirsi qualche minuto: i richiami ci portano a note di trasformazione lattica e caglio, per poi divenire frutta a polpa gialla (pesca, noce pesca). Palato ricco e generoso, di profondità salina e verticalità. Sulla tavola. (dosaggio 5 gr./l.).



Jean Vesselle

Montagne de Reims

Bouzy
R.M.

80% Pinot Noir - 20% Chardonnay
Proprietà: 16.9 ettari - Bottiglie: 150.000



Delphine 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. 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.

Champagne Réserve Brut s.a.

80% Pinot Noir - 20% Chardonnay
(cuvée 2016 + 15% vins de réserve)
cl. 37,5
cl. 75
cl. 150

Un Brut classico piuttosto dosato e beverino, comodo come due calde pantofole, la sera. Lo stile enologico si è molto raffinato e alquanto cesellato nel corso degli ultimi anni. Bevuta generosa, di frutta ben matura, cremoso, molto cremoso e vellutato. (dosaggio 11 gr./l.). **Da settembre la base 2017.**



Champagne Extra Brut s.a.

80% Pinot Noir - 20% Chardonnay
(cuvée 2016 + 15% vins de réserve)
cl. 37,5
cl. 75
cl. 150

Andiamo matti per questa cuvée sugar free, dove il carattere del Pinot Noir di Bouzy, appena ingentilito dallo Chardonnay, donano al palato una verticale piacevolezza vinosa, fruttata e fragrante. È ideale per gli appassionati del molto secco ma può invitare a nuove esperienze vigorose un pubblico più allargato. (dosaggio 2 gr./l.).

Da settembre la base 2017.



Champagne Grand Cru Prestige Brut s.a.

70% Pinot Noir - 30% Chardonnay (base 2013)
cl. 75

Questa Cuvée sosta per quasi 4 anni sui lieviti, complessando le ricche sostanze aromatiche del Pinot Noir di Bouzy: frutti rossi, funghi e sottobosco, in bollicine dal tocco setoso e complesso. La base mono-annata gli dona ulteriore precisione e raffinatezza. (dosaggio 10 gr./l.).



- ASTUCCI SINGOLI
- ASTUCCI SINGOLI MAGNUM

Champagne Grand Cru Prestige Brut Millesimé 2008

70% Pinot Noir - 30% Chardonnay
cl. 75

Un millesimato di ampiezza e grande struttura. La base ricca e armonica si rivela sontuosa e progressiva. Lenta l'evoluzione sui lieviti (oltre gli 8 anni), molto sfaccettato il risultato. Chiama cibi di classe. (dosaggio 7,5 gr./l.).



Champagne Grand Cru Le Petit Clos Brut 2005

100% Pinot Noir
cl. 75

cl. 150 (1999) (in cassa di legno)

Le Petit Clos è una micro-vigna-gioiello di 0,08 ettari a cui si accede dal cortile aziendale. L'età media dei ceppi è attorno ai 70 anni. Il vino base matura in barrique bourguignonne per circa 4 mesi. Dopo il tiraggio sosta sui lieviti per circa 14 anni. Circa 700 le bottiglie prodotte (dosaggio 4 gr./l. di fruttosio).



Champagne Grand Cru Blanc de Blancs de Bouzy B3 Brut Nature 2012

100% Chardonnay
cl. 75

Blanc de Blancs con la forza e la potenza del suolo di Bouzy, incredibilmente cremoso e armonico, ideale sulla tavola, anche sulla carne.



Champagne Oeil de Perdrix Brut s.a.

100% Pinot Noir (vendemmia 2017)
cl. 37,5
cl. 75
cl. 150

Champagne di luce nei toni screziati del rosa. «Occhio di pernice» è tinta appena accennata e si ottiene con una breve macerazione diretta del Pinot Noir (poche ore di contatto delle bucce); è necessario avere grande attenzione, tecnica ed esperienza per non portare sgradevoli toni amari nel vino. Questo antico metodo offre però una maggiore univocità di sensazioni e una grande piacevolezza di bevuta, rispetto ai Rosé assemblati, proprio per la sua purezza. (dosaggio 6,5 gr./l.).



Champagne Rosé de Saignée Brut s.a.

100% Pinot Noir (vendemmia 2016)
cl. 37,5
cl. 75
cl. 150

Bisogna raccogliere uve sane e ben mature per macerare più a lungo senza estrarre tannini amari. Se va tutto bene si fa un Saignée pieno, vinoso, da pasto, rosso come il sangue e carico di aromi. Si abbina perfettamente con diverse portate: dal salame, al maialino al forno, dai lamponi al naturale, alla crema di robiola con salsa Worchester. (dosaggio 8,5 gr./l.).



Completano il quadro

Champagne Demi Sec s.a.

80% Pinot Noir - 20% Chardonnay
(vendemmia 2016) (dosaggio 35 gr./l.).
cl. 75

Champagne Rosé de Saignée Cuvée Friandise Demi-sec s.a.

100% Pinot Noir
(vendemmia 2016) (dosaggio 32 gr./l.).
cl. 75

Oeil de Perdrix Brut 1999 Dégorgement Tardif

100% Pinot Noir
cl. 75

Pochissime bottiglie.



Lamiable

Montagne de Reims-Sud

Tours-sur-Marne
N.M.



66% Pinot Noir - 34% Chardonnay
Proprietà: 6 ettari - Bottiglie: 60.000



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. Spetta ora alla figlia **Ophélie** 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.

Champagne Grand Cru Brut s.a.

60% Pinot Noir - 40% Chardonnay
(base 2015 + 40% vins de réserve)

cl. 37,5

cl. 75

cl. 150

cl. 300 (cassa in legno)

In questo assemblaggio il carattere del Pinot Noir è ben delineato, quasi esuberante, addirittura esaltato dallo Chardonnay, utilissimo elemento di contrasto per ammorbidirne l'austerità. (dosaggio 7,5 gr./l.).



Champagne Grand Cru Extra Brut s.a.

60% Pinot Noir - 40% Chardonnay
(base 2016 + 40% vins de réserve)

cl. 75

La stessa composizione anche per questa cuvée, forse l'ideale per esprimere al meglio questo luogo: il carattere è ancora più asciutto, per chi ama la risolutezza, bollicina di attacco austero, ideale in aperitivo e su piatti non salsati dai gusti nudi, anche sulle carni crude. (dosaggio 4,5 gr./l.).



Champagne Grand Cru Dosage Zéro s.a.

60% Pinot Noir - 40% Chardonnay
(base 2013 + 40% vins de réserve)

cl. 75

L'anima di Tours-sur-Marne in versione non dosé. Perfetto in aperitivo, oppure per chi voglia un vino puro, nelle due diverse costituenti di Pinot Noir e Chardonnay. Accompagna comunque, per contrasto, pietanze salsate. **Da settembre la base 2014.**



Champagne Grand Cru Cuvée Les Meslaines Brut 2011

100% Pinot Noir

cl. 75

Les Meslaines è una piccola vigna di 60 anni interamente coltivata a Pinot Noir che nelle migliori annate dà origine a questo fragrante e strutturato Blanc de Noirs. Bellissima tensione e ottime prospettive gastronomiche, nei più svariati abbinamenti. Sono 3.200 le bottiglie prodotte. (dosaggio 7 gr./l.).



Champagne Grand Cru Rosé Brut s.a.

60% Pinot Noir - 40% Chardonnay
(base 2015 + 35% vins de réserve)

cl. 75

cl. 150

Le percentuali di uve in cuvée sono ricorrenti chez Lamiable: e la bevibilità è garantita anche in versione rosa. Champagne molto piacevole e in quella lunga sensazione fresca sul palato, sapida e fragrante. Un Rosé gastronomico e non solo, così facilmente abbinabile a proposte diverse, dalla cucina fusion piccante e speziata alle più classiche proposte francesi, come la carne di vitello ai funghi. (dosaggio 7,5 gr./l.).



Champagne Bankize Doux s.a.

60% Pinot Noir - 40% Chardonnay
cl. 75

Bottiglia Ice, per questa idea contemporanea di fine pasto dolce e freddissimo come la banchisa polare. Chiuderà le vostre cene, in compagnia dei dolci oppure solo, come digestivo. (dosaggio 60 gr./l.).



• ASTUCCI SINGOLI



Gatinois

Grande Vallée de la Marne

Aÿ
R.M.

85% Pinot Noir - 15% Chardonnay
Proprietà: 7 ettari - Bottiglie: 56.000



Louis Cheval

Ci troviamo ad Aÿ, 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 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.

Champagne Grand Cru Tradition Brut s.a.

80% Pinot Noir - 20% Chardonnay
(cuvée 2015 + 30% vins de réserve)
cl. 75

È la cuvée base in cui la personalità del Pinot Noir di Aÿ, insieme a un tocco di Chardonnay si esprime con semplicità e finezza aromatica. Accenni appena rosati quasi buccia di cipolla (qualche istante di macerazione) preludono a profumi vinosi e a un palato teso e croccante, tutto giocato su toni freschi e dinamici. (dosaggio 6,5 gr./l.).



Champagne Grand Cru Réserve Brut s.a.

80% Pinot Noir - 20% Chardonnay
(cuvée 2014 + 35% vins de réserve)
cl. 75
cl.150

Se cercate il paradigma di Aÿ, ciò che il luogo sa davvero esprimere, ecco lo avete trovato. Questo è il Pinot Noir di casa, fresco e balsamico. Lo Chardonnay accentua la salinità, con quelle note acidule che rendono la cuvée seducente e aggraziata. Il Réserve proviene da una selezione di uve con presa di spuma minima di 36 mesi. (dosaggio 6,5 gr./l.).



Champagne Grand Cru Brut Millésime 2011

60% Pinot Noir - 40% Chardonnay
cl. 75

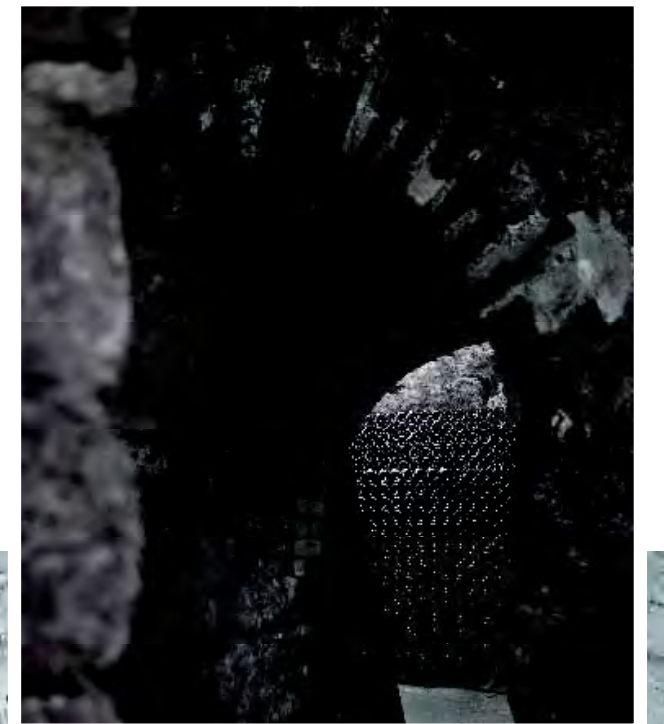
Solo 1/10 della produzione complessiva viene millesimato e solo nelle annate davvero meritevoli. E il 2011 si sta affacciando come un millesimo diverso dai precedenti: affilato e complesso, fine e ampio insieme: signori, questo è Aÿ, questo è un Grand Cru. (dosaggio 5 gr./l.).



Champagne Rosé Grand Cru Brut s.a.

90% Pinot Noir (di cui 8% di Aÿ Rouge)
10% Chardonnay (vendemmia 2014)
cl. 75

È un rosé gustoso e croccante, dallo stile vinoso intenso, nei richiami alla ciliegia in cui il Pinot Noir serve da base vinificato in bianco e da "colorante" con l'aggiunta del vino rosso di Aÿ ottenuto da vigne di 50 anni e maturato in legno. (dosaggio 6,5 gr./l.).



Les Mesnil-Sur-Oger

È per certo il Village Grand Cru della Côte de Blancs più conosciuto e rinomato, reso celebre da alcune Maison che qui hanno vigna (Salon e Krug su tutte, con il suo Clos du Mesnil), deve però la sua fama principalmente a elementi geologici e di esposizione (pieno est).

In questa porzione geografica c'era un mare. Un mare che, presumibilmente settanta milioni di anni fa, ritirandosi, regalò al suolo stratificazioni gessose alte anche più di duecento metri (chiamate craie).

In seguito a un terremoto poi, circa quindici milioni di anni fa, si aprirono falde enormi tra i gessi che si mescolarono con la terra e con molti minerali.

A Mesnil-sur-Oger, paese che conta solo 1.200 abitanti, sono circa 435 gli ettari coltivati (di cui 432 a Chardonnay), con 75 diversi lieux-dits.



© Champagne The Future Uncorked

Oger



© Champagne The Future Uncorked

Oger è il paese attiguo a Le Mesnil-sur-Oger, copre 403,0 ettari di vigna, di cui 401,2 di Chardonnay e 1,8 di Pinot Noir, per soli 600 abitanti.

L'esposizione continua a seguire la dorsale sud, sud-est ma qui cambiano i suoli; pur mantenendo una forte matrice minerale, è molto meno marcata l'inclusione dei gessi, che qui trovano anche altri elementi di riporto come il silex, le argille e le ghiaie. Gli Champagne solitamente risentono di un maggiore apporto floreale e fruttato bianco.

Un'area del tutto peculiare che connota fortemente l'uva e il vino. Il gesso del sottosuolo assorbe il calore dei raggi solari durante il giorno, la notte lo rilascia lentamente e regola inoltre assai bene il flusso delle acque, trattenendo quelle in eccesso per poi rilasciarle in caso di siccità.



Stéphane Regnault

Côte des Blancs
Le Mesnil-sur-Oger
R.M.

100% Chardonnay
Proprietà: 1,5 ettari - Bottiglie: 15.000



suo conto. Nel 2017 parte con le pratiche di certificazione bio (lo sarà quindi nel 2020).

Il suo lavoro è su tre parcelle, due nel comune di Oger, Les Chemin de Flavigny e Le Moulin, e una su Le Mesnil-sur-Oger, Les Hautes Mottes. Le espressioni di questi diversi luoghi, determinano tre diversi vini: le parcelle sono lavorate in bio dal 2010 e in biodinamica dal 2014.

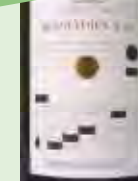
La vinificazione è sia in legno che in acciaio per le tre cuvée prodotte. Nella costruzione degli Champagne l'idea portante è di utilizzare una parte di riserva perpetuale per ogni referenza: come a complessare con il tempo l'immediatezza di un istante.

Champagne Grand Cru Mixolydien n°14 Extra Brut s.a.

100% Chardonnay (base 2014)
cl. 75

Ci troviamo sulla parcella Le Moulin a Oger, esposizione est, su suoli di gesso in impasti frammisti e inerbimento in vigna. Vinificato con lieviti indigeni per il 40% in barrique no malolattica, 60% in inox sì malolattica. Champagne di equilibrio, finezza, profondità. (dosaggio 1 gr./l.).

1 PARCELLARI



Champagne Grand Cru Lydien n°14 Extra Brut s.a.

100% Chardonnay (base 2014)
cl. 75

La parcella di questo Champagne è Le Chemin de Flavigny, pieno sud, calda ed espressiva su gessi piuttosto compatti, lieviti autoctoni, 70% vinificazione inox, 30% barrique, malolattica completa per le due basi. Champagne, di profondità salina ma ampio e generoso, caldo e gioioso. Vi farà stare bene! (dosaggio 1 gr./l.).

1 PARCELLARI



J.L. Vergnon

Côte des Blancs

Le Mesnil-sur-Oger

N.M.

100% Chardonnay

Proprietà: 5,5 ettari - Bottiglie: 70.000



Clément e Didier 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 oggi guidata da **Clément e Didier Vergnon** che di recente hanno preso il posto di Christophe Constant, il precedente enologo e

gerente. Cambiano gli uomini ma non cambiano gli assunti di casa: interpretare con grandi capacità tecniche ma anche con dinamica vivacità commerciale, i 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.

Champagne Premier Cru Blanc de Blancs Murmure Nature s.a.

100% Chardonnay

(cuvée 2016)

cl. 75

cl. 150

Pochissimi mesi sui lieviti da parcelle di Vertus e Villeneuve. Champagne furbo e alla moda, a cominciare dall'etichetta total white: un po' limone, un po' boisé (per il 50% della base), e la ricetta è presto fatta: freschissimo, da bere in ogni momento. In ogni occasione. Dissetante più di un Gatorade.



Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Conversation Brut s.a.

100% Chardonnay

(cuvée 2014 + 20% vins de réserve)

cl. 37,5

cl. 75

cl. 150

Uve di 3 vocatissimi villaggi: Le Mesnil, Oger, Avize, vinificazione in acciaio e 3 anni sui lieviti per uno Champagne fragrante, di volume, tutto giocato sulla freschezza: un po' di zucchero lo aiuta a esprimersi, con il tono della conversazione, come riporta il nome. (dosaggio 5 gr./l.)



Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Eloquence Extra Brut s.a.

100% Chardonnay

(cuvée 2014 + 20% vins de réserve)

cl. 75

cl. 150

Extra Brut, pochissimi fronzoli alla scoperta delle sensazioni acido-minerali. Rimane uno Champagne per gli uomini che non devono chiedere mai (o quasi mai): molto asciutto, vigoroso e austero, perfetto paradigma del suo autorevole terroir. In aperitivo con le conchiglie, le ostriche o quanto di più iodico si possa trovare. Ma, attenzione, compenserà assai bene anche prodotti grassi come il Parmigiano Reggiano. (dosaggio 3 gr./l.)



Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Expression Extra Brut 2010

100% Chardonnay

cl. 75

Millesimo pronto e ricco, che si sta complessando sui sali e i gessi (craie) di Le-Mesnil-Sur-Oger, dove gli Champagne maturano più lentamente che altrove. Elegante e rigido, fresco e tagliente insieme: ha bisogno di tempo ma è già un fuoriclasse: da solo in aperitivo, oppure su una tartare di pesce crudo al naturale. (dosaggio 3 gr./l.). **Da settembre il 2011.**



Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Confidence Nature 2010

100% Chardonnay

cl. 75

Più materia e più ampia fragranza, grazie alla maturazione in legno della metà della base. Annata bella, per un Blanc de Blancs anche e soprattutto gastronomico. Il naso può tardare qualche istante, ma poi si manifesta in tutta la sua ampiezza con toni confit e tostati. Nonostante l'assenza totale di zuccheri sta bene con piatti di sostanza.

Disponibile ancora qualche bottiglia di 2009



Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Résonance Extra Brut 2009

100% Chardonnay

cl. 75

Una cuvée, un millesimo: il modo migliore per dare risonanza alla grandezza dell'annata. L'espressione più vera del terroir di Le Mesnil. Forza, tensione, sale. (dosaggio 3 gr./l.).



Bonnet-Gilmert

Côte des Blancs

Oger
N.M.



100% Chardonnay

Proprietà: 7 ettari - Bottiglie: 40.000



Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Extra Brut s.a.

100% Chardonnay
(cuvée 2013 + vins de Réserve)
cl. 75

Ci ha convinto questa nuova cuvée, più asciutta nel dosaggio, con una dinamica espressione di bevuta, easy, da aperitivo. Sempre molto preciso l'assetto del vino. Centralità della frutta, finezza e allungo finale. (dosaggio 5 gr./l.).



Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Cuvée de Réserve Brut s.a.

100% Chardonnay
(cuvée 2015 50% + 2014/2013/2012)
cl. 37.5
cl. 75
cl. 150
cl. 300

Adoriamo questo Blanc de Blancs: incredibilmente fragrante e soffice, ampio e cremoso come un gelato al gusto Malaga e chiusa di agrumi. Perfetto per l'aperitivo, può sconfinare con facilità sui primi e secondi piatti, in particolare su proposte di pesce bianco, anche salsato. (dosaggio 7 gr./l.).



Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Cuvée de Réserve Brut 2009

100% Chardonnay
cl. 75

Millesimato, dal dosaggio basso, tutto uva, affinamento in acciaio e lunga sosta sui lieviti. I migliori grappoli dell'annata, con una considerevole percentuale proveniente dalle vigne più vecchie, offrono spessore e ampiezza da malolattica svolta. (dosaggio 6 gr./l.).



Nel ricordo di Denis, si va avanti. Lo stile è tracciato, il modello da seguire, anche. **Aude Vauban-Manuel**, cugina di Denis, sta gestendo la cantina con attenzione e sensibilità. La figlia Carla, ventenne, potrà crescere con calma e imparare il mestiere, del resto il valore assoluto è in vigna.

La tenuta può contare, infatti, su vigne in luoghi privilegiati: stiamo parlando di Oger, Avize, Le-Mesnil-sur-Oger e Villeneuve. Nelle cuvée di casa Bonnet-Gilmert si è sempre andati oltre la matrice del solo terroir, le uve, sono 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.



Etienne Calsac

Côte des Blancs

Avize
N.M.

NEW ENTRY

34% Chardonnay - 33% Pinot Meunier - 33% Pinot Noir

Proprietà: 3 ettari - Bottiglie: 25.000



Champagne Premier Cru Blanc de Blancs L'Echappée Belle Extra Brut s.a.

100% Chardonnay
(cuvée 2016 + 30% vins de réserve in Solera)
cl. 75

Da suoli di argille e calcari su bellissime esposizioni est, nord-est questo Blanc de Blancs gioca con la profondità del sale e l'armonia gentile di Chardonnay da malolattica svolta. È un piacevolissimo aperitivo che trova anche altre strade per esprimersi al meglio. (dosaggio 4 gr./l.).



Champagne Premier Cru Blanc de Blancs Les Rocheforts Extra Brut s.a.

100% Chardonnay
(cuvée 2016 + 30% vins de réserve)
cl. 75

Eccoci nella parcella Les Rocheforts nel comune di Bisseuil, su suoli di calcare e gessi affioranti, esposizione sud. Fine e sapido, avvolgente e profondo. Sulle crudità di pesce. (dosaggio 4 gr./l.).



Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Clos des Maladries Extra Brut 2014

100% Chardonnay cl. 75

Il Clos di Etienne Calsac: Grand Cru di Avize, esposizione pieno sud, su calcari e gessi, vigna lavorata esclusivamente con il cavallo, vinificazione e affinamento in legno. La struttura e l'armonia per uno Champagne di portata gastronomica. (dosaggio 2 gr./l.).



Champagne Les Revenants Extra Brut s.a.

50% Pinot Blanc - 43% Petit Meslier
7% Arbane (base 2016)
cl. 75

Eccoci sulla parcella di Montgenost dove Etienne acquista queste uve di antiche varietà, su suoli caldi di sabbie e argille. Vinificazione in botte da 600 litri, tirato bouchon-liège, come vuole la tradizione, oggi rivisitata. (dosaggio 2 gr./l.).



Etienne Calsac appartiene alle nuove leve dei Vignérans: idee chiare, dedizione assoluta al lavoro in vigna ed enorme rispetto per l'ecosistema, in modo che i differenti suoli possano esprimersi pienamente nelle loro diversità. Come la terra anche il vino è un elemento vivo, vitale. È anche per questo che Etienne vinifica quasi esclusivamente per parcelle: proprio per sottolineare le differenze tra i diversi Cru, alla ricerca dell'armonia. I suoi Champagne provengono da 3 differenti Villages: Avize e Grauves nella Côte des Blancs e Bisseuil nella Grand Vallée de la Marne, in realtà a pochi minuti dalla Côte. Tutti gli Champagne di Etienne Calsac svolgono la fermentazione malolattica. Completano il quadro uve di alcune vecchie varietà lavorate direttamente da Etienne nella Côte de Sezanne, a Montgenost.

Lancelot-Pienne

Côte des Blancs

Cramant

R.M.

60% Chardonnay - 30% Pinot Meunier - 10% Pinot Noir

Proprietà: 9 ettari - Bottiglie: 70.000



Cramant è uno dei village Grand Cru più celebri e rinomati della Champagne. Ci troviamo su colline appena accennate e sinuose con una magnifica esposizione al sole di sud, sud-ovest. Un luogo noto in particolare grazie a Mumm che qui, prima fra tutti, decise di produrre il primo Blanc de Blancs mono-cru prodotto da una grande maison con un tenore di anidride carbonica più gentile e tenue. Uno stile, questo, che ha fatto scuola proprio perché si riesce, in

questo modo, a fare emergere la connotazione più vera del luogo, declinando l'uva Chardonnay. Gilles Lancelot, alla quarta generazione di proprietà, ha imparato bene le sfumature di questo village: gestisce infatti l'azienda di famiglia dal 1995, dopo avere terminato gli studi di enologia a Reims.

Questo è Cramant e questi sono Champagne unici per morbidezza, rotondità e cremosità, neanche a dirlo.

Champagne Cuvée Accord Majeur Brut s.a.

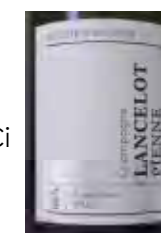
70% Pinot Meunier - 15% Pinot Noir
15% Chardonnay

(80% cuvée 2012 + 20% vin de réserve)

cl. 75

Abbiamo deciso di puntare anche su questa cuvée seppure le uve non provengano per intero dalla Côte. Ci è piaciuta la fragranza e la facilità di approccio per uno Champagne che fa della versatilità il proprio punto di forza: lo troverete ideale per la mescita, ma anche in abbinamento a piatti su accenti grassi.

(dosaggio 5 gr./l.).



Champagne Blanc de Blancs La Dame du Lac Brut s.a.

100% Chardonnay

(80% cuvée 2015 + 20% vin de réserve)

cl. 75

La Dame du Lac che ha vegliato, proteggendolo, il suo Lancelot è una suggestione in bianco. Questa cuvée è realizzata assemblando uve provenienti da diverse parcelle del Coteaux Sud d'Epernay (Monthelon e Mancy). Modello di Blanc de Blancs dal perimetro enologico super studiato, sapido e fresco, dalla cremosità accattivante. Evoca la leggerezza di un bouquet di fiori e i sapori di una macedonia di frutti freschi. (dosaggio 5 gr./l.).



Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Cuvée Table Ronde Extra Brut s.a.

100% Chardonnay (cuvée 2014 + vins de réserve)

cl. 75

A Lancelot non può mancare la Table Ronde, è nel suo destino. Champagne di grande fascino, aggraziato, solare e mediterraneo nei profumi di fiori d'arancio amari (neroli), fine e fresco nel palato tenue, morbido e fruttato (albicocca). La provenienza delle uve è di tutto riguardo: Cramant, Avize e Chouilly. La vinificazione delle basi avviene in acciaio termoregolato proprio per esaltare le nuance fruttate. (dosaggio 3 gr./l.).



Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Cuvée Marie Lancelot Brut 2012

100% Chardonnay

cl. 75

Solo le migliori uve Chardonnay raccolte nel 2012 dalle vigne Grand Cru Cramant vanno a comporre questa cuvée armonica, ricca, avvolgente e, ancora, straordinariamente raffinata. Qui le caratteristiche del village sono davvero evidenti, rivelando tutta l'armonia e la solarità di questa valle aperta. (dosaggio 4 gr./l.).

Da settembre il 2013.



Vazart-Coquart

Côte des Blancs

Chouilly

R.M.

100% Chardonnay

Proprietà: 11 ettari - Bottiglie: 80.000



Jean-Pierre Vazart

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.

Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Réserve Brut s.a.

100% Chardonnay
(2015 + 40% vins de Réserve)
cl. 37,5 cl. 75
cl. 150

La freschezza della base 2015 viene integrata da 30-40% di Vins de Réserve delle tre precedenti annate. È il vino più semplice per avvicinare lo stile di casa: freschezza, armonia, cremosità, sofficietà. Su tutto ciò che è morbido ma in particolare come aperitivo. I dosaggi si stanno, anno per anno abbassando. (dosaggio 6 gr./l.).



Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Extra Brut s.a.

100% Chardonnay (base 2014)
cl. 75

Ovvero quando uno Chardonnay fruttato e fragrante trova una veste più austera e minimal. Concepito come il Réserve Brut, ma meno dosato, sa valorizzare le note sapide e minerali, evidenziando tocchi citrini molto piacevoli e rinfrescanti. Con le ostriche, soprattutto, ma non solo. (dosaggio 3 gr./l.).



Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Zéro s.a.

100% Chardonnay (base 2014)
cl. 75

Lungo affinamento in cantina, di almeno 6 anni, che conferisce complessità e struttura al vino e ci permette di apprezzarlo in versione nature, puro e generoso come i grandi Chardonnay di Chouilly.



Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Grand Bouquet Brut 2012

100% Chardonnay
cl. 75
cl. 150

Il Grand Bouquet è davvero buono, buono, sia nelle annate grandi più ampie e potenti, sia in quelle piccole, dove si scopre l'anima più vera del village. La costante stilistica è qui data dalla piacevolissima bevibilità fresca e grassa, insieme: tocchi di pasticceria fine, miele d'acacia e sottile vaniglia polinesiana ne intrecciano con eleganza la texture, regalandoci un lunga fase retrostagativa. (dosaggio 4 gr./l.). Dall'autunno il 2013.



Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Spécial Club Extra Brut 2010

100% Chardonnay
cl. 75

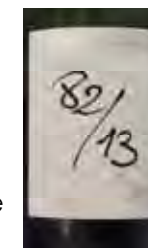
Eccoci a Chouilly, signore e signori. Lo Chardonnay come è qui: non gli si chiedi l'anima gessosa di Les Mesnil, piuttosto quella fragranza croccante e quell'armonia che lo rende piacevole a tutti. Se poi l'annata è grande, si raggiunge la Champions League anche con una difesa solida. Lo Spécial Club è frutto di un'accurata selezione effettuata nelle parcelle più vocate del circondario. (dosaggio 3,5 gr./l.).



Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Cuvée 82/13 Solera Brut

100% Chardonnay
cl. 75

Una nuova cuvée in casa Vazart: si tratta di un grandissimo Champagne gastronomico, ricco e avvolgente, prodotto secondo il Metodo Solera con tutte le annate dal 1982 al 2013. Straordinaria espressione di maturità e complessità. (dosaggio 1 gr./l.).



Champagne Grand Cru Spécial Foie Gras Sec s.a.

100% Chardonnay
cl. 75

L'assemblaggio di vecchi millesimi di Chardonnay in cui l'ossigeno ha interagito sul colore e sul gusto, sapientemente rinfrescato con dosaggio zuccherino, conferiscono grande piacevolezza a un prodotto originale e quanto mai efficace, appunto, con il foie gras ma anche per tutti gli abbinamenti grasso-dolce. (dosaggio 30 gr./l.).



Completano il quadro

Dalla riserva personale di casa Vazart, sono disponibili alcuni millesimi Recentemente Degorgiati:



Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Deg. Tardif Extra Brut 1999
cl. 75
(dosaggio 3,5 gr./l.)



Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Deg. Tardif Extra Brut 1996
cl. 75
(dosaggio 3,5 gr./l.)



Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Deg. Tardif Extra Brut 1995
cl. 75
(dosaggio 3,5 gr./l.)



J-M Sélèque

Vallée de la Marne

Coteaux sud d'Epernay

Pierry
R.M.



50% Chardonnay - 40% Pinot Meunier - 10% Pinot Noir
Proprietà: 9 ettari - Bottiglie: 72.000



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.

Champagne Cuvée Solessence Extra Brut s.a.

50% Chardonnay - 40% Pinot Meunier
10% Pinot Noir (2016 + 50% vins de réserve)
cl. 75
cl. 150 (base 2014)
cl. 300

Ecco il biglietto da visita di Jean-Marc Sélèque: vinificazione delle basi 2/3 in acciaio e 1/3 in legno, struttura e freschezza si contrappongono creando una piacevolissima armonia al palato. Champagne passepartout, dall'aperitivo al tutto pasto. (dosaggio 3 gr./l.).



Champagne Cuvée Solessence Nature s.a.

50% Chardonnay - 40% Pinot Meunier
10% Pinot Noir (2013 + 50% vins de réserve)
cl. 75

Tre parcelle, di tre village Premier Cru, Pierry, Dizy e Vertus, a comporre questa cuvée che sosta lungamente sui lieviti. Dagli aromi molto fruttati al naso e maturi al palato. Ideale accompagnamento per piatti anche di sostanza, trova un connubio felice con la cucina fusion anche su nuance piccanti.



Champagne Cuvée Solessence Rosé Extra Brut s.a.

45% Chardonnay - 40% Pinot Meunier
15% Pinot Noir (2016+ 40% vins de réserve)
cl. 75
cl. 150

Ecco il rosé di casa, di assemblaggio, con maquillage di Pinot Noir di Pierry della parcella Les Tartières. Molta freschezza e molta sostanza fruttata, per una bevuta non impegnativa, di facile interpretazione sia in aperitivo che in chiave gourmand. (dosaggio 4 gr./l.).



Champagne Quintette Extra Brut s.a.

100% Chardonnay
(base 2015 + 20% metodo Solera)
cl. 75
cl. 150

Cuvée delle più belle parcelle di Chardonnay nei territori di Pierry, Vertus e Dizy da vigne di oltre 45 anni. Fermentazione alcolica 50% in acciaio e 50% in legno, 48 mesi di affinamento sui lieviti. Un Blanc de Blancs di carattere e spessore. Ideale per le carni bianche e il pesce nobile. (dosaggio 2 gr./l.).

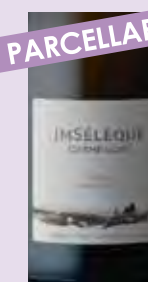


Champagne Premier Cru Les Solistes Extra Brut Millesimé 2014

100% Pinot Meunier
cl. 75 cl. 150

Cuvée da Pinot Meunier mono parcellare, realizzata sull'estrazione fresca e fragrante della frutta. Rincorre uno stile contemporaneo, facilità di bevuta e profumi di cotone, ci indicano la direzione di utilizzo. La strada è tracciata: la visione dello Champagne contemporaneo si inverte in questa cuvée la cui uva perde le classiche connotazioni di provenienza (Marne) per diventare attore non protagonista e giocare al servizio di una vinificazione tutta incentrata sull'estrazione leggera della materia. Giovani alla ribalta. (dosaggio 2 gr./l.). Praticamente esaurito.

I PARCELLARI



Completano il quadro



Champagne Premier Cru
Oenotheque Partition-2ème
Lecture Extra Brut 2008
cl. 75

Champagne Partition Extra Brut 2013

72% Chardonnay - 14% Pinot Noir
14% Pinot Meunier
cl. 75
cl. 150

7 note musicali, 7 barrique scelte per un millesimo, il 2013, e 7 territori vocatissimi. Fermentazione lenta in legno, dosaggio minimal per uno Champagne antico e contemporaneo, dove le note divergenti di freschezza, spessore, ossidazione trovano un suono, un'armonia, una musica. Spettacolare con i crostacei. (dosaggio 2 gr./l.).

I PARCELLARI



Champagne Premier Cru Rosé de Saignée Soliste Infusion Meunier Extra Brut 2013

100% Pinot Meunier
cl. 75

Il rosé gastronomico di casa Sélèque, fa una macerazione corta dei grappoli a freddo. Le vigne di riferimento sono tutte a Pierry e hanno almeno 40 anni di vita. Le note di frutta rossa intensa si intrecciano a tocchi di agrume. La texture al palato è croccante e invitante. (dosaggio 4 gr./l.). **ESAURITO.**



I magnum sono in quantità risicatissima.



Champagne Premier Cru
Soliste Chardonnay Extra
Brut 2013
cl. 75 **ESAURITO**

Laherte Frères

Vallée de la Marne

Coteaux Sud d'Epernay

Chavot

N.M.



50% Chardonnay - 45 % Pinot Meunier - 5 % Pinot Noir
Proprietà: 11 ettari + 4 in affitto - Bott.: 145.000



Aurélien Laherte

Aurélien Laherte, 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. Alcune vigne sono in affitto ma, comunque, sempre seguite direttamente da Aurélien (ecco perché sono considerati Négociants).

Champagne Ultradition Extra Brut s.a.

60% Pinot Meunier - 30% Chardonnay
 10% Pinot Noir
 (cuvée 2015 + vins de réserve 2014-2013)

cl. 75

Con le medesime connotazioni dell'Ultradition Brut, ecco la versione super secca, il cui gusto nudo mette ancor più in risalto il grande lavoro di Aurélien sui vini di riserva in legno. Champagne all'antica che ci ricorda quanto, oltre le bollicine, sia vino questo prodotto. (dosaggio 4,5 gr./l.).



Champagne Ultradition Brut s.a.

60% Pinot Meunier - 30% Chardonnay
 10% Pinot Noir
 (cuvée 2015 + vins de réserve 2015-2014)

cl. 37,5

cl. 75

cl.150 (2013/2012)

cl.300 (in cassa in legno)

La differenziazione dei comuni di provenienza (8) e dei relativi suoli, i caratteri così diversi dei vitigni e delle lavorazioni, il 40% di vins de réserve conservati in barrique, garantiscono un Brut di grande affidabilità e fascino. Fruttato, armonico e decisamente fragrante. Per tutte le occasioni. (dosaggio 7 gr./l.).



Champagne Blanc de Blancs Ultradition Brut s.a.

100% Chardonnay
 (cuvée 2014-2013-2012)

cl. 75

Ecco il Blanc de Blancs di casa Laherte in versione tradizionale: più ampio rispetto al Nature, lo suggeriamo a chi cerchi uno Champagne di facile approccio, indicato a un utilizzo più ampio rispetto al solo aperitivo. (dosaggio 5 gr./l.)



Champagne Blanc de Blancs Brut Nature s.a.

100% Chardonnay
 (base 2015 + vins de réserve 2014-2013)

cl. 75

cl. 150 (2014)

cl. 300 (in cassa in legno)

Un Blanc de Blancs puro e crudo, in versione Nature, dove l'anima del suolo e il respiro delle vigne sono i costituenti principali, quegli elementi che lo rendono tanto peculiare, quanto vero. Il carattere che rivela è tagliente, molto sapido, giocato sui toni del gesso e del lime, poi della frutta a polpa bianca asciutta. Nessuna aggiunta di zuccheri.

Da settembre la base 2016.



Champagne Blanc de Blancs Les Grandes Crayères Extra Brut 2014

100% Chardonnay **cl. 75**

Uno Champagne che vi lascerà senza parole. Da una nuova parcella appena acquistata da Aurélien, e già da lui lavorata in affitto, dal cui nome si evince la connotazione gessosa del suolo, ecco questo straordinario Blanc de Blancs in legno, profondissimo e minerale, lungo e avvolgente in quei tocchi di burro salato agli agrumi che continuamente chiede a gran voce: ancora per favore. Pochissime le bottiglie disponibili. (dosaggio 4 gr./l.).



Champagne Les Empreintes Brut Nature 2011

50% Chardonnay - 50% Pinot Noir
cl. 75

Abbiamo scelto di proporvi questa cuvée che amiamo in due diversi millesimi. Il 2011 più lungo e prospettico merita davvero ancora grande attenzione, per questo abbiamo chiesto ad Aurélien di conservarcene qualche bottiglia. Un vino di tensione e complessità, fine e pulsante.



Champagne Les Empreintes Brut Nature 2012

50% Pinot Noir - 50% Chardonnay
cl. 75

Millesimo di grande avvolgenza ottenuto da attente selezioni effettuate nelle diverse parcelle. Fermenta spontaneamente in barrique, no malolattica, si affina per due anni e non viene dosato. La diversificazione delle basi richiede solo un poco di pazienza in più. Dimenticatelo in cantina per qualche tempo. Champagne gastronomico con la nuova etichetta in stile liberty.



Champagne Les Vignes d'Autrefois Extra Brut 2014

100% Pinot Meunier
cl. 75

Le vigne impiantate su suoli calcarei nel 1947 e 1964 da cui proviene questo Pinot Meunier garantiscono una base univoca e profonda. Servono poi 36 mesi di riposo sui lieviti per delinearne la purezza espressiva. Al termine, non è nemmeno necessario esagerare con la liqueur. È un validissimo paradigma per la tipologia, un Meunier in purezza di taglio fragrante e verticale. (dosaggio 4 gr./l.).



Champagne Blanc de Noirs Premier Cru Les Longues Voyes Extra Brut 2013

100% Pinot Noir
cl. 75

Il Pinot Noir Chez Laherte: stile contemporaneo, affilato, teso, profondissimo e salino ma con una bella e ampia fase retrogustativa. Lo troviamo davvero versatile e adatto dall'aperitivo alla tavola. (dosaggio 4 gr./l.).



Champagne "Les Sept" Extra Brut s.a.

Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay, Arbanne, Petit Meslier, Pinot Blanc e Fromenteau

(Metodo Solera su basi dal 2005 al 2015)

cl. 75

Tutte e 7 le varietà del disciplinare, anche le meno usate, compongono la base, vigne vecchie e in parte ripiantate. Basi di sette diverse annate senza malolattica e realizzato con il Méthode Perpétuelle (per comodità dite pure Solera). Severo e variegato. Cerebrale, in gioco tra freschezza e ossidazione. (dosaggio 3,5 gr./l.).

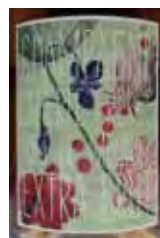


Champagne Rosé de Meunier Extra Brut s.a.

100% Pinot Meunier
(cuvée 2015 + vins de réserve 2014-2013)

cl. 75

Ecco il rosé fragrante di casa Laherte: vinificato e affinato in legno, dopo avere utilizzato il 30% del Meunier in macerazione, il 10% come vino rosso e il 60%, con vinificazione in bianco, avendone tolto la buccia. Si ottiene uno Champagne a tutto volume e molto gastronomico. Per la cucina fusion. (dosaggio 2,5 gr./l.).



• ASTUCCI SINGOLI

Completano il quadro

Champagne Rosé de Saignée Les Beaudiers Extra Brut 2013

100% Pinot Meunier
(dosaggio 3 gr./l.)

cl. 75

I PARCELLARI



Champagne Ultradition Rosé Brut s.a.

45% Pinot Meunier - 30% Pinot Noir
10% Chardonnay - 15% vin rouge
(cuvée 2015 più vins de réserve 2014-2013)
(dosaggio 7 gr./l.)

cl. 75



Champagne Grande Réserve Demi Sec s.a.

60% Pinot Meunier - 30% Chardonnay
10% Pinot Noir (40% vins de réserve)
(dosaggio 32 gr./l.)

cl. 75



Jean Velut

Montgueux
Montgueux
R.M.

80% Chardonnay - 20% Pinot Noir
Proprietà: 7,7 ettari - Bottiglie: 24.000



Denis Velut è un vignaiolo all'antica serio, preparato, con pochi fronzoli: la sua famiglia lo coadiuva nelle varie attività della cantina. Oggi ha passato il testimone al figlio **Benoît**. I loro 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.

La casa Velut riesce a darci uno sguardo semplice ma di grande piacevolezza di questo angolo poco conosciuto e meno battuto rispetto a luoghi più rinomati della regione.

Champagne Premier Temps Brut s.a.

85% Chardonnay - 15% Pinot Noir
(cuvée 2015 + 30% vins de réserve)

cl. 75

Champagne tradizionale, un Brut classico in cui la base Chardonnay è arricchita da un tocco di Pinot Noir più maturo. In aperitivo risulta ineccepibile, performante, fresco e acidulo. (dosaggio 8gr./l.).



Champagne Blanc de Blancs Lumière et Craie Brut s.a.

100% Chardonnay
(cuvée 2012/2011/2010/2009)

cl. 75

Il Blanc de Blancs di casa, ovvero il paziente affinamento: cinque anni in cantina sviluppano gradevolissimi profumi eterei, fragranti come una crostata di frutta gialla. (dosaggio 6 gr./l.).



Champagne Témoignage Extra Brut 2009

100% Chardonnay
cl. 75

Millesimo di prospettiva, profondo e ricco, cartina di tornasole di Montgueux. Da aperitivo. (dosaggio 4 gr/l.).



Champagne Rosé de Saignée Brut s.a.

100% Pinot Noir (base 2012)
cl. 75

Il rosé della casa è ottenuto da macerazione carbonica sulle bucce: di impatto gustativo ricco, dalla polpa fragrante e concentrata. Uno Champagne ideale per il cibo, in particolare per la charcuterie francese. (dosaggio 8 gr/l.).



Marie Copinet

Côte de Sézanne

Montgenost

R.M.



45% Chardonnay - 35% Pinot Noir - 20% Pinot Meunier

Proprietà: 9 ettari - Bottiglie: 70.000

Marie Laure Copinet



le hanno garantito ai Copinet di portare avanti un'idea di vino contemporanea, giocata su toni fruttati primari.

Champagne La Ruelle Des Loups Extra Brut s.a.

60% Pinot Meunier - 40% Pinot Noir
cl. 75

Da una parcella di vecchie vigne di Montigny-sous-Chatillon, su suoli sabbiosi che permettono un certo anticipo vendemmiale e una bella maturità in concentrazione aromatica. Vino di struttura che offre la possibilità di molti abbinamenti gastronomici, anche con la carne. (dosaggio 3 gr./l.).

I PARCELLARI



Champagne Blanc de Blancs Brut s.a.

100% Chardonnay
(cuvée 2013/2012)

cl. 75 cl.150

Un monovarietale in cuvée di tre diverse annate, le sfumature dello Chardonnay che si assemblano: basi più fresche, vicino a quelle più mature e più affinate. Ne risulta una trama molto convincente e piacevole, giocata sulle diverse tonalità di spessore e freschezza. Accompagna i primi piatti ma funziona bene anche come pass-par-tout sulla tavola. (dosaggio 6 gr./l.).

CUVÉE
CERTIFICATA
VEGAN



Marie-Laure, giovane figlia del produttore **Jacques Copinet**, ha preso nel tempo, 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 facile e gradevole.

La produttrice è certificata Terra Vitis

TERRA VITIS



Petit-Camusat

Côte des Bar - Aube Barséquanais

Noé-les-Mallets

R.M.

85% Pinot Noir - 15% Pinot Blanc

Proprietà: 7 ettari - Bottiglie: 10.000

Frédéric 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...

L'uva Pinot Nero coltivata è interamente venduta.

Champagne Blanc de Blancs Brut s.a.

100% Pinot Blanc
(cuvée 2015/2014/2013)

cl. 75

Una curiosità di valore, non un vezzo. Non si importano bottiglie di Champagne solo per avere in catalogo un: "famolo strano" a tutti i costi. A noi piace davvero e crediamo possa piacere anche a voi. Naso di albicocca e pane appena sfornato, bella potenza, equilibrio, con allungo fine e generoso, ideale sia per la gastronomia, che per l'aperitivo. Perfetto per sorprendere i propri avventori. (dosaggio 7 gr./l.).



Vincent Couche

**Côte des Bar
Aube Barséquanaise**
Buxeuil
R.M.

70% Pinot Noir - 20% Chardonnay
Proprietà: 13 ettari - Bottiglie: 80.000



Vincent Couche porta avanti l'azienda familiare con attenzione e sensibilità avendo da tempo intrapreso la strada degli Champagne bio. Dal 2008, infatti, ha impresso un radicale cambiamento di rotta alla cantina paterna, scegliendo di convertire tutti i vigneti alle pratiche biodinamiche. I Couche possiedono il 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.

Champagne Eclipsia Brut s.a.

80% Pinot Noir - 20% Chardonnay
(cuvée 2015-2014-2013)

cl. 75

Cuvée di tre diverse annate che sosta tre anni sui lieviti, tutta giocata sull'equilibrio, fresco-maturo dei due vitigni. Verve acida e complessità aromatica sono le due anime: un altro modo di intendere lo Champagne. (dosaggio 5 gr/l.).



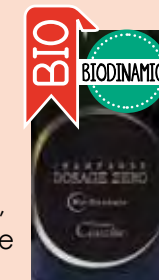
Champagne Zero Dosage s.a.

67% Pinot Noir - 33% Chardonnay
(cuvée 2015-2014-2013)

cl. 75

cl. 150

Un concetto che si amplifica: freschezza, frutto e complessità. Una filosofia centrale nel lavoro di Vincent Couche: infatti in questa referenza utilizza sempre tre diversi millesimi per sopperire alla mancanza di zucchero con la struttura del vino. La base è sfaccettata, i profumi netti e dinamici, l'assaggio è nervoso, stimolante. All'aperitivo è una sferzata di energia ma accompagna anche il cibo con una bella dinamica fruttata.



Champagne Blanc de Blancs Chardonnay de Montgueux Extra Brut s.a.

100% Chardonnay

cl. 75

Da vecchie vigne di Montgueux ecco un Blanc de Blancs cerebrale, varietale, maturo e cremoso. Apre con accenti vanigliati, ma vira velocemente sulle sensazioni agrumate. Ancora evidenti le matrici del vitigno e del territorio dopo una lunga sosta sur lattes. (dosaggio 4 gr/l.).



Champagne Réserve Intemporelle Brut Nature s.a.

65% Pinot Noir - 35% Chardonnay
(cuvée 2014-2013-2012-2011)

cl. 75

Ecco il Metodo Solera di casa Couche, quello che da queste parti prende il nome di Réserve Perpétuelle, oppure Intemporelle. La sciolmatura naturale delle botti e il successivo rabbocco costringono lo Champagne a giocare a contatto con l'ossigeno. Il risultato è di grande interesse: basi mature complessità, struttura ma anche un'affiorante acidità e tensione minerale.



Champagne Chloé Extra Brut s.a. *sans soufre

66% Pinot Noir - 34% Chardonnay
(Solera rinnovato per 25% ogni anno)

cl. 75

La pratica della biodinamica spinta ha portato Vincent a cimentarsi con il "senza solfiti". Il risultato è straordinario: profondità giocata sui tocchi d'agrumi, maturità nella frutta e avvolgenza nei toni terziari. Per gli amanti del naturale. **Senza solfiti aggiunti.** (dosaggio 3 gr/l.).



Jérôme Coessens

Côte des Bar
Aube Barséquanaise
Ville-sur-Arce
R.M.

100% Pinot Noir
Proprietà: 1,5 ettari - Bottiglie: 15.000



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.

Champagne Blanc de Noirs Largillier Brut s.a.

100% Pinot Noir (vendemmia 2014)

cl. 75

I Pinot Noir da queste parti sono così: hanno volume, frutta, polpa e qualche morbidezza in più di quelli della Montagne. Mantengono inoltre un nervo acido che li sostiene. Un Monocru, il suo, tutto frutta rossa molto carnosa, ribes e fragola. Attacco al palato verticale e rinfrescante, polpa fragrante e una piacevolezza aerienne. Da provare con le capesante ma anche con pollo al curry. (dosaggio 8 gr./l.).
Da settembre il 2015.

1 PARCELLARI



Champagne Largillier Brut Nature s.a.

100% Pinot Noir
(vendemmia 2015)

cl. 75

Profumi ricchi e caldi si alternano a sensazioni vinose e croccanti e offrono una piacevole bevibilità, accentuata dai tocchi rinfrescanti che richiamano lo zenzero. Per un aperitivo di carattere ma anche per una frittura di gamberi.

1 PARCELLARI



Champagne Largillier Extra Brut 2009

100% Pinot Noir

cl. 75

Naso intrigante per questo millesimo ricco ed elegante insieme: nuances di frutta, insieme ad accenti confit, stimolano profumi più profondi ed aerei di cacao e torrefazione. Palato netto e deciso, di grande precisione gustativa, nei richiami alle note olfattive. Molto piacevole la fase retrogustativa, tutta giocata su richiami di cioccolato e frutti maturi. (dosaggio 5 gr./l.).

1 PARCELLARI



Champagne Largillier Rosé de Saignée Brut s.a.

100% Pinot Noir (vendemmia 2014)

cl. 75

Chi ama mangiare il salmone grigliato, le aragoste o le capesante ha trovato il suo perfetto connubio. L'intensità e la materia di questo Rosé de Saignée, ottenuto per macerazione pellicolare, ci offrono un palato croccante e sapido, di polpa molto intensa nei toni rossi di amarena e ciliegia nera. (dosaggio 8 gr./l.).

1 PARCELLARI



Completano il quadro

Champagne Blanc de Noirs Largillier Caresse d'Automne Demi Sec s.a.

100% Pinot Noir (100% vins d'reserve)

cl. 75 (dosaggio 46 gr./l.).



Nathalie Falmet

Côte des Bar
Rouvres les Vignes
R.M.

70% Pinot Noir - 15% Pinot Meunier - 15% Chardonnay
Proprietà: 3,5 ettari - Bottiglie: 35.000



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. Gli Champagne prodotti sono puri e cristallini, aerei e piacevolissimi. Nathalie sa presentarsi a livello mediatico, fioccano i riconoscimenti e le disponibilità si assottigliano.

Champagne Brut Cuvée s.a.

70% Pinot Noir - 30% Chardonnay
(base 2015 + 30% Metodo Solera)
cl. 75

Ovvero la potenza e la vinosità contrassegnate da frutti maturi che sfociano in un finale lungo, lungo. Benvenuti nella Côte des Bar, benvenuti da Nathalie Falmet. Borgogna? Champagne? è lecito porsi alcune domande su questa zona di frontiera. (dosaggio 5 gr./l.).



Champagne Blanc de Noirs Brut Nature s.a.

100% Pinot Noir (base 2014)
cl. 75

Se esiste la tradizione, esiste anche un'innovazione ragionata che dal passato trae gli spunti e li interpreta. Questa è l'essenza di un Blanc de Noirs nuovo, senza concessione al barocco, lontano da troppa muscolarità e potenza, alla ricerca dell'equilibrio tra persistenza e freschezza.

L'assenza del dosaggio apporta a questa cuvée una bocca ampia e nervosa con una freschezza inconfondibile. E la tavola ringrazia per versatilità e abbinabilità.



Champagne Blanc de Noirs Le Val Cornet Brut 2012

50% Pinot Noir + 50% Pinot Meunier
cl. 75

Champagne che strizza l'occhio allo stile borgognone, con un boisé elegante e sottilmente speziato, risultato evidente della vinificazione di una parte dei vini di base in botti di quercia. Denso e minerale, il bel terroir della parcella di Val Cornet gioca sulla prugna e i frutti rossi. (dosaggio 5 gr./l.).



Champagne Blanc de Blancs Terra Extra Brut 2012

100% Chardonnay
cl. 75

Nathalie alla prova con la vinificazione in giara di terracotta toscana, dove si cimenta con la micro ossigenazione e il lavoro dei lieviti in sospensione. Champagne di freschezza cristallina e autenticità della varietà. (dosaggio 1 gr./l.).



Champagne Rosé de Saignée Tentation Rosée Brut s.a.

50% Pinot Noir - 50% Pinot Meunier
(base 2012)
cl. 75

Da vecchie vigne di quarantacinque anni ecco un rosé differente, potente, intrigante, ottenuto da macerazione sulle bucce. Impaccabile lo stile enologico che riporta l'attenzione a una vinificazione rigorosa, concentrata sull'estrazione della polpa di frutta, Champagne gourmand. (dosaggio 5 gr./l.).



Pierre Brigandat

Côte des Bar
Aube Barséquanais
Channes
R.M.



95% Pinot Noir - 5% Chardonnay
Proprietà: 8,4 ettari - Bottiglie: 60.000



Bertrand Brigandat, dopo la recente scomparsa del padre Pierre, vigneron autentico, ha ereditato i consigli e la visione di famiglia. Ci troviamo a Channes, un luogo davvero periferico rispetto alle strade classiche della regione 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.

Champagne Blanc de Noirs Tradition Brut s.a.

100% Pinot Noir
(cuvée 2016 + vins de réserve)

cl. 37,5

cl. 75

cl.150

Eccolo il paradigma di Channes e della famiglia Brigandat, la bottiglia da avere comunque nel frigorifero, per tutte le occasioni. Solo Pinot Noir vinificato in bianco, estrazione della frutta polposa e fine, bella sostanza, armonia tra toni freschi e appena maturi (portati dalla base dei vini di riserva). Champagne di grande flessibilità che sta bene con tutto, dall'aperitivo alla frutta. (dosaggio 8 gr/l).



Champagne Rosé Brut s.a.

100% Pinot Noir
(vendemmia 2014)

cl. 75

Champagne ottenuto per macerazione diretta (rosé de saignée) ricalca in tutto e per tutto lo stile di famiglia. Fresco, fragrante nei richiami al lampone e alla prugna, è un rosé di facile collocazione e consumo, Con gamberi crudi, ma anche fuori pasto con i lamponi o con una bella amica. (dosaggio 8 gr/l).



La cantina di Cazé-Thibaut

Vigneti Cenci

Monte Orfano
Franciacorta
Cologne

Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero
Proprietà: 6 ettari - Bottiglie: 40.000



Le sinuose colline del Monte Orfano, una splendida vigna, una cantina e una famiglia: questa, in estrema sintesi, la fotografia dell'azienda agricola Vigneti Cenci.

Un'istantanea trasparente e fedele che racconta con semplicità la storia di un uomo, Nelson Cenci, scomparso nel 2011 all'età di 93 anni, e delle sue figlie.

Ci troviamo a Cologne Bresciano, nel cuore della Franciacorta. E' qui che nel 1960, il medico Nelson Cenci acquista una cascina del 1800, la ristruttura e attorno ad essa inizia a recuperare le viti, a piantarne di nuove, a restaurare e ingrandire la cantina per fare vini con passione e dedizione.

Oggi è la figlia **Giuliana** insieme a **Maurizio**, il nipote di Nelson Cenci, a condurre questa piccola realtà franciacortina, ricordando sempre gli insegnamenti dell'energico papà: qui infatti da quarant'anni si producono vini di anima, nell'attenzione accordata alla piccole cose, alla campagna, alla vendemmia, alla vinificazione e al lento affinamento delle bottiglie. Sono quasi sei gli ettari di proprietà, tre le uve coltivate: lo Chardonnay, il Pinot Bianco e il Pinot Nero; 40.000 le bottiglie di Franciacorta prodotte. La famiglia Cenci vuole raccontarsi attraverso i propri vini, nelle immagini della propria terra, delle uve, della cantina, nel calore di un'accogliente casa.

Franciacorta La Capinera Cuvée Brut s.a.

70% Chardonnay - 30% Pinot Bianco
cl. 75
cl. 150

Il Brut dedicato a un piccolo volatile, La Capinera, che è solito posarsi sulle foglie delle viti dei vigneti, dietro casa, nella bella stagione. Vino versatile e bevilissimo con una bella quota di Pinot Bianco, a dare eleganza e finezza.



Franciacorta Saten La Via della Seta Brut s.a.

90% Chardonnay - 10% Pinot Bianco
cl. 75
cl. 150

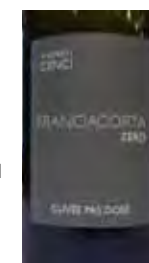
Fragrante, fresco, polposo, dissetante: ha tutte le cose al posto giusto per essere un super aperitivo, versatile e dinamico.



Franciacorta Zero Cuvée Pas Dosé s.a.

70% Chardonnay - 30% Pinot Bianco
cl. 75

Blanc de Blancs di corpo e struttura nella versione sugar free. Asciutto e vigoroso, cremoso.



Franciacorta Nelson Cenci Cuvée Extra Brut s.a.

80% Chardonnay - 20% Pinot Bianco
cl. 75

La cuvée dedicata al fondatore: è fatta in stile Champenoise. Al momento della sboccatura no si usa liquéur ma solo vino della stessa annata. Puro.



Franciacorta Millesimato Sessanta Cuvée Brut

90% Chardonnay - 10% Pinot Bianco
cl. 75

Sono almeno 60 i mesi di affinamento sui lieviti per il millesimato di casa. Accompagna con struttura una cucina di tradizione.



Franciacorta La Capinera Rosé

Cuvée Brut s.a.
cl. 75

La versione in rosa del Capinera. Solamente Pinot Nero, fine e persistente nei toni di frutta rosa, accompagnerà i vostri pranzi e le vostre cene.



Zucchetto Paolo

Valdobbiadene

100% Glera
Proprietà: 6 ettari - Bottiglie: 70.000



Carlo Zucchetto

Cantina a conduzione familiare, da tre generazioni lavora alla valorizzazione del prodotto d'elezione del suo territorio, il Prosecco; situata a Valdobbiadene nel cuore della DOCG omonima, realizza annualmente dai propri vigneti una piccola ma ricercata produzione di bottiglie di spumante nelle versioni classiche del luogo. All'interno di essa il Cartizze rappresenta l'emblema di una viticoltura eroica, fatta di sapienti tradizioni che trovano nel lavoro manuale in vigneti scoscesi l'espressione più nobile e gratificante dell'operare contadino.

Valdobbiadene Prosecco Sui Lieviti 2018

100% Glera cl. 75

Denominato recentemente come Prosecco a "rifermentazione in bottiglia", rappresenta la versione più conosciuta come Prosecco "sui lieviti", secondo la tradizione locale del vignaiolo di qualche tempo addietro. Un vino asciutto, digeribilissimo, leggero, essenziale, con note di lievito ("crosta di pane") perfettamente espresse, unite a un aroma leggermente citrino.



Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Puro Fol 2018

100% Glera

cl. 75

Il Puro-Fol è un'attenta selezione delle uve provenienti dai vigneti di Santo Stefano di Valdobbiadene, nella località Follo (Fol nel dialetto locale). Il colore paglierino scarico, brillante, con riflessi verdolini, e il perlage finissimo annunciano un profumo fresco e ricco di toni floreali, e una leggera vena agrumata con tocchi di mela e di pera; il palato è asciutto, fruttato e minerale. L'assenza di zuccheri residui consente di apprezzare pienamente le caratteristiche del vitigno e del suo terroir.



Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry 2018

100% Glera

cl. 75

Una versatile cuvée dalla bilanciata morbidezza. Il colore è paglierino scarico con riflessi verdognoli e bollicine finissime, indice di una presa di spuma lenta e accurata; il naso è intenso, con note che ricordano il floreale del glicine e mugghetto, fruttate della pesca a polpa bianca e della mela golden. Al palato è ampio, elegante, fine, con nuances di frutta.



Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze Brut 2018

100% Glera

cl. 75

Il Cru per eccellenza dell'area di Valdobbiadene, ottenuto da uve provenienti dal vigneto situato nella ristretta zona denominata, appunto, Cartizze. Il colore è paglierino scarico, brillante sono finissime le bollicine; al naso si possono apprezzare gli aromi della pesca a polpa bianca e dell'albicocca; in bocca è cremoso, morbido e ripropone con armonia le note di frutta polposa e matura.



Tenuta La Piccola

Montecchio Emilia

Lambrusco varie cultivar, Malbo Gentile, Cabernet, varietà caucasiche, Malvasia
Proprietà: 25 ettari - Bottiglie: 65.000



Giuseppe Fontana

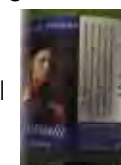
Giuseppe Fontana da Montecchio Emilia, della Tenuta La Piccola non è il solito produttore che se la tira, esibendo le foto aziendali con l'iPad che parla di premi, riconoscimenti, profumi secondari, tecniche di vinificazione. No. È un uomo, affabile, gioviale, simpatico, che nell'intercalare utilizza volentieri il suo dialetto. Apre i vini e ci parla della sua Emilia, delle radici, di suo padre, Licinio Fontana che nel 1967 vendeva principalmente vini sfusi, proprio lì, a Montecchio Emilia, di qualche dolce collina. Sono passati cinquant'anni. Licinio non c'è più. Ma Giuseppe continua, dal 1999 è al timone della Tenuta La Piccola, agricoltura biologica come unica scelta possibile, non certo per moda. Oggi la proprietà dell'azienda si estende per circa 25 ettari. Le rese in vigna sono basse, l'uva principale, neanche a dirlo, è la Lambrusco, nelle sue declinazioni migliori; la Salamino, l'Ancillotta, la Malbo Gentile e il Picol Ross (Il peduncolo rosso). Ma non c'è solo questo...

Malvasia Frizzante Secca 2018

100% Malvasia di Candia

cl. 75

Ci piace lo stile di questa Malvasia, dal colore giallo tenue, dall'ingresso citrico che prelude a chiari i sentori di frutta molto polposa, nei toni dell'albicocca, arancio e fiore di sambuco. Al palato il vino è molto piacevole e non stanca nemmeno con quel finale assai asciutto.



Malvasia Frizzante Dolce 2018

100% Malvasia di Candia

cl. 75

La dolcezza e la passione. Straordinaria.



Lambrusco Nero di Cio 2018

Lambruschi delle varietà Salamino, Mestri, Malbo Gentile cl. 75

Di colore rosso rubino molto intenso con riflessi viola, al naso è ricco di frutta polposa: prugna, ciliegia, ribes rosso dopo qualche minuto i profumi diventano confettura fresca con aromi di viola in controluce, ma anche un tono caldo di fieno. Al palato la freschezza e l'effervescenza ci fanno gradire molto anche il corpo carico delle uve; buona la persistenza del frutto maturo.



Lambrusco Picol Ross 2018

100% Lambrusco Picol Ross

cl. 75

Eccoci arrivare questo Lambrusco Picol Ross davvero avvolgente, bello, pulito, terso, nelle note accese di viola e frutta a polpa rossa croccante. Freschissimo e fragrante al palato, è un vino da bere sempre, di nerbo, ben saldo. Lo consigliamo con pane di montagna e salame di Felino, duro, ben stagionato.



Joke Spumante Metodo Classico Extra Brut s.a.

33% Petit Manseng - 33% Gros Manseng - 34% Incrocio Manzoni 6.0.13 cl. 75

Un patrimonio ampelografico di tutto rispetto, quello di Giuseppe Fontana, cresciuto negli anni anche grazie all'apporto scientifico di Attilio Scienza. Davvero insolita la cuvée di queste uve ma straordinario il risultato: fine e fragrante entrata in bocca, sottile dorsale acida, sapidità e armonica presenza retrogustativa. Nuance di fiori bianchi e toni di pesca noce e albicocca. Aperitivo. (dosaggio 3 gr./l.).



Il Tempietto Malbo Gentile 2009

100% Malbo Gentile

cl. 75

Tra i molti vini rossi prodotti a La Piccola, abbiamo scelto il Malbo Gentile: spesso usato in Emilia in percentuali variabili nei Lambruschi, trova qui una strada identitaria su lungo affinamento in legno. Vino dalle curve sinuose e dalla grande piacevolezza. Sulla tavola.



Wiston Estate

West Sussex

Washington

South Downs

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Proprietà: 6,5 ettari - Bottiglie: 80.000 (con acquisto di uve)



The Brit Sparkling is come! Ebbene sì. Ci siamo andati davvero. Abbiamo dedicato una giornata di studio ai luoghi, alle vigne e ai vini di Wiston Estate. E, ora, la bandiera di Maurizio Cavalli Distribuzione sventola nelle sinuose colline del Sussex. La proprietà e la tenuta sono di proprietà della famiglia Goring dal 1743. Stiamo parlando di 6000 acri di terre, possedimenti che nulla avevano a che fare con il vino, ma all'agricoltura in genere: mandrie di ovini, bovini, erba e fienagione, case, castelli, manieri. Non era ancora arrivata la **Signora Pip** a realizzare ciò che gli antichi romani avevano voluto fare: piantare vigne nel Sussex. Eccoci allora nel 2006: su suoli di silici e calcari in esposizione sud sud-est vengono piantati 6 ettari di Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier. Siamo al limite climatico della coltivazione, si gioca sempre d'azzardo, con i rischi delle annate fredde,

ventose e, ancor più, piovose. Perfida Albione. Da dieci anni a fare il vino qui è un irlandese gioviale, appassionato e molto preparato, avendo lavorato in Champagne e poi nella più grande azienda spumantistica inglese.

Dermot Sugrue, a Wiston, innerva la sua visione, il suo stile: un vigneron a tutti gli effetti che non cerca di copiare il modello francese ma dai modelli ha imparato studiando e oggi compie la sua strada, identitaria, radicata alle dinamiche di clima, suoli e varietà che qui e solo qui si trovano. Abbiamo ritenuto lo Chardonnay, il più internazionale tra i vitigni, quello che ha meglio saputo leggere questo angolo di Sud dell'Inghilterra e, in effetti, in queste propaggini silicee ha trovato una sua identità espressiva. Non è Champagne, non è Franciacorta, non è Cava è solo e solamente Brit Sparkling, il migliore possibile e il più vero.

Wiston Brut N.V.

34% Chardonnay - 33% Pinot Noir
33% Pinot Meunier (base 2013)

cl. 75

Realizzato pressando le uve con un "Coquard" di provenienza Champagne (una delle rarissime fuori regione) usato separatamente per le tre varietà, e successivamente fermentato in acciaio, trova nella dinamica di profumi e sensazioni molto fini al palato di fiori bianchi e frutta, la sua identità. Super secco al primo attacco, si distende nella fase retrogustativa trovando una piacevolissima persistenza. (dosaggio 6 g./l.).



Wiston Blanc de Blancs Brut N.V.

100% Chardonnay

cl. 75

Elegantissimo e ricco, avvolgente e profondo: un ricco quadro aromatico, agrumi, pera, mela renetta prelude a un palato appena tostato e suadente. Uno sparkling da aperitivo, ma ancor più gastronomico. Lo immaginiamo accanto a torte di verdura e con risotti agli asparagi. (dosaggio 9 g./l.).



Wiston Cuvée Brut 2009

60% Chardonnay

30% Pinot Noir

10% Pinot Meunier

cl. 75

Ecco la cuvée che più ci ha appassionato: la base fermenta per un terzo in legno e per due terzi in acciaio. La lunga sosta sui lieviti (oltre i 36 mesi) aiuta la materia a complessarsi, senza mai perdere in purezza, verticalità e freschezza. L'anima dello Chardonnay trova nelle uve a bacca rossa una sostanza di profondità, di avvolgenza. Sparkling decisamente gastronomico. (dosaggio 8 g./l.).



Causa Brexit, i prezzi potranno subire variazioni legate al cambio.



Sugrue Pierre

West Sussex - England

South Downs

bottiglie prodotte 9.000
(con acquisto di uve)

Dermot Sugrue, enologo di casa Wiston, ha anche una sua linea di Sparking. Qualcosa di molto vigneron, artigianale e originale dove dare respiro alle proprie intuizioni e alla propria fantasia. Il centro di tutto è il "Coquard", pressa proveniente dalla Champagne che gli permette di lavorare con mano soffice, usato la gravità per poi vinificare sia in acciaio ma soprattutto in legno.

Sugrue Pierre Cuvée Dr Brendan O'Regan Brut s.a.

60% Chardonnay - 40% Pinot Noir

(multivintage dal 2009 al 2013)

cl. 75

Solo mille bottiglie prodotte, utilizzando le basi ancora non sboccate di 4 millesimi differenti, dal 2009 al 2013. Ogni base ha fermentato per metà in acciaio con malolattica svolta e per metà in legno, senza malolattica svolta. Avvolgente, cremosa, profonda. Deliziosa davvero. La cuvée è dedicata al prozio di Dermot, il Dottor Brendan O'Regan che nel 1947 fondò il primo Duty Free al mondo, nell'aeroporto di Shannon: un visionario, qui ricordato a 100 anni dalla nascita (maggio 2017). (dosaggio 8 g./l.)



Maurizio Cavalli

Viaggi, Vigne, Emozioni

**Le altre zone
e i vini fermi**

Il Crémant



In Francia esistono anche delle ottime alternative allo Champagne: i Crémants.

Con questo termine fino al 31 agosto 1994 venivano indicati gli Champagnes elaborati in modo da sviluppare meno anidride carbonica quindi con una spuma più delicata di quelli tradizionali. La pressione nelle bottiglie risultava di circa 3 atmosfere, invece delle 4 e mezzo degli Champagnes tradizionali. (es. Mumm de Cramant)

Oggi la definizione Crémant viene riservata esclusivamente:

- Ai vini elaborati in Francia o nel Lussemburgo.
- Ai vini che rispettano le norme particolari emanate dallo stato membro per regolarne l'elaborazione (vale a dire che un decreto o una legge devono stabilire le regole che si applicano a tutti i vini che verranno denominati "Crémant").

Il nome Crémant viene riservato ai soli vini a denominazione (i produttori di Champagne hanno, però, progressivamente abbandonato la definizione).

VITIGNI UTILIZZATI IN MANIERA PREVALENTE

Crémant d'Alsace (Pinot Blanc, Riesling, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Gris)

Crémant de Bourgogne (Chardonnay, Aligoté, Pinot Noir)

Crémant de Loire (Chenin Blanc, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)

Crémant de Bordeaux (Sémillon, Sauvignon, Ugni Blanc, Cabernet Sauvignon, Merlot)

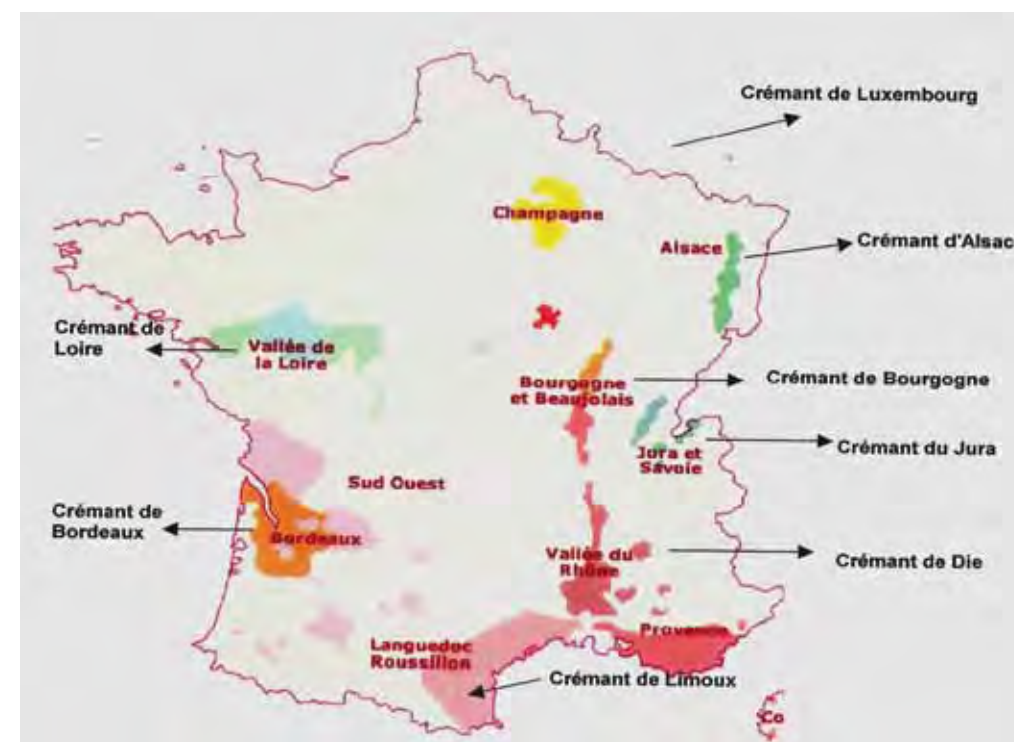
Crémant de Limoux (Mauzac, Chardonnay, Chenin Blanc, Pinot Noir)

Crémant de Die (Clairette)

Crémant du Jura (Savagnin, Chardonnay, Poulsard, Pinot Noir, Pinot Gris, Trousseau)

Crémant de Luxembourg (Pinot Blanc, Riesling, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Gris)

Crémant de Savoie (Jacquère, Altesse, Chardonnay, Aligoté, Mondeuse, Chasselas, Molette)



I CRÉMANTS...

ALSAZIA

Domaine Allimant-Laugner - (Orschwiller)

- Crémant d'Alsace Brut S.A. **cl 75**
- Crémant d'Alsace Brut S.A. **cl 150**
- Crémant d'Alsace Rosé Brut S.A. **cl 75**
- Crémant d'Alsace Rosé Brut S.A. **cl 150**

Domaine Meyer-Fonné - (Katzenthal)

- Crémant d'Alsace Extra Brut S.A. **cl 75**

Domaine Barmes-Buecher - (Wettolsheim)

- Crémant Brut Zero Dosage 2017 **cl 75**
BIODINAMICO

Domaine Boff-Geyl - (Bebenheim)

- Crémant d'Alsace Paul-Edouard Extra Brut S.A. **cl 75** **BIO**
- Crémant d'Alsace Absolu G. cuvée Extra Brut S.A. **cl 75** **BIO**

BORGOGNA

Martine et Pierre-Marie Chermette - (St. Verand)

- Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut S.A. **cl 75**
- Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Extra Brut S.A. **cl 75**
- Crémant de Bourgogne Rosé Brut S.A. **cl 75**

JURA

Domaine Pignier (Montaigu)

- Crémant du Jura Brut Nature S.A. **cl 75**
BIO BIODINAMICO
- Crémant du Jura L'Autre Brut Nature S.A. (s/solfiti) **cl 75** **BIO BIODINAMICO**

SAVOIA

André et Michel Quenard (Tormery Chignin)

- Crémant de Savoie Extra Brut S.A. **cl 75**

LIMOUX

Domaine J. Laurens - (La Digne d'Aval)

- Crémant de Limoux Les Graimenous Brut 2016 **cl 75**
- Crémant de Limoux Clos des Demoiselles Brut 2016 **cl 75**
- Crémant de Limoux Clos des Demoiselles Brut 2016 **cl 150**
- Crémant de Limoux La Rose N° 7 Rosé Brut S.A. **cl 75**
- Blanquette de Limoux Le Moulin Brut S.A **cl 75**

LOIRA

Clos de la Briderie - (Monteaux)

- S.A. Crémant de Loire Pureté de Silex Brut S.A. **cl 75** **BIO**
- S.A. Crémant de Loire Pureté de Silex Brut S.A. **cl 150** **BIO**
- S.A. Crémant de Loire Pureté de Silex Rosé Brut S.A. **cl 75** **BIO**

Domaine Les Sablonnières - (Doue La Fontaine)

- Crémant de Loire Brut S.A. **cl 75** **BIO**
- Saumur Blanc Brut S.A. **cl 75** **BIO**

Domäne Vincendeau - (Rochefort sur Loire)

- Crémant de Loire Gold Brut 2015 **cl 75**
- Crémant de Loire Extra Brut 2015 **cl 75**

DIE

Monge Granon - (Vercheny)

- Crémant de Die Brut S.A. **cl 75**
- Clairette de Die Tradition Cuvée Origine S.A. **cl 75** **BIO BIODINAMICO**

BORDEAUX

Château Rioublanc - (Saint Ciers d'Abzac)

- Crémant de Bordeaux Brut Nature S.A. **cl 75** **BIO**
- Crémant de Bordeaux Rosé Brut Nature S.A. **cl 75** **BIO**

Château Morlan-Tuilière - (St Pierre de Bat)

- Crémant de Bordeaux Royal-Tuilière Brut 2014 **cl 75** **BIO**



...E LE ALTRE BOLLE DI FRANCIA

LOIRA

Patrice Colin - (Thore-la-Rochette)

- S.A. Pétilant Perles Grises Brut S.A. (Pineau d'Aunis) **cl 75** **BIO**

Domaine Carême - (Vouvray)

- Vouvray Brut 2015 **cl 75** **BIO**
- Vouvray Ancestrale 2015 **cl 75** **BIO**

Domaine Marie Thibault - (Lignières de Touraine)

- Pétilant La Roue qui Tourne Rosé 2016 (Gamay) **cl 75**

François Chidaine - (Montlouis-sur-Loire)

- Montlouis Brut Nature 2017 **cl 75**

François Chidaine Négoco - (Montlouis-sur-Loire)

- VDF Méthode Traditionnelle Chenin d'Ailleurs 2016 **cl 75**

Domaine Jean-François Mérieau

(St. Julien-de-Chédon)

- Méthode Traditionnelle J'Ose Brut 2015 (Bulles) **cl 75**

Domaine Les Terres Blanches - (Oiron)

- Ancestral Blanc Brut 2016 **cl 75** **BIO**
- Ancestral Blanc Brut 2016 **cl 150** **BIO**

CORSICA

Domaine Comte Abbaticci - (Casalabriva)

- Méthode Traditionnelle Empire Blanc Extra Brut S.A. **cl 75** **BIODINAMICO**

GAILLAC

Domaine de Plageoles - (Cahuzac-sur-Vere)

- Gaillac Mauzac Nature 2018 **cl 75** **BIO**

Legenda: N.V. = SENZA ANNATA (non millesimato)



Le nostre proposte: una bella serata a pag. 188-189



LES VIGNERONS DU JURA, SAVOIE, D'ALSACE ET DE BOURGOGNE



Antoine Pignier

André Quénard

Hubert Laugner

Félix Meyer

Jean-Christophe Bott

Maxime Barmès

Jean-Hugues Goisot

Frédéric Prain (d'Elise)

Eric Janin

Louis-Benoît Desvignes

Pierre-Marie Chermette



Jura

Il Jura è una piccola regione vinicola della Francia posta ad Est, dove lo stile tradizionale si abbina a note peculiari. Questa regione, equidistante (56 Km) dalla Borgogna a ovest e dalla Svizzera a est è caratterizzata da un meraviglioso paesaggio boschivo e dalla sinuosità della catena montuosa del Jura.

La parte coltivata a vigneto copre appena 1850 ettari, formando una stretta lingua di terra che misura circa 80 Km da nord a sud. La superficie totale in acri si sta sviluppando stabilmente ma rappresenta ancora meno di un decimo dell'area coltivata a vigneto che esisteva due secoli fa, prima che la fillossera decimasse le vigne della regione.

I vini del Jura sono venduti sotto cinque denominazioni, le più importanti delle quali, in termini di quantità, sono **Arbois** e **Côtes du Jura**.

Sono utilizzate cinque principali varietà di uve nella cultura dei vigneti della regione: tre tradizionali e due più moderne d'importazione.

La prima delle varietà locali è il Poulsard, uve rosse che coprono almeno un quinto della coltivazione regionale. Il Poulsard è usato per la maggior parte per vini rossi secchi, ma anche per vini rosati frizzanti.

Il **Trousseau**, l'altra varietà di rosso locale, richiede esposizioni molto soleggiate per maturare adeguatamente e copre solo il 5% del Jura nella sua parte più temperata e calda. Cresce per lo più intorno ad Arbois dove vengono prodotti vini varietali in piccole quantità.

Il bianco **Savagnin** (conosciuto anche come *Naturé*) è utilizzato in tutte le denominazioni della regione ed è responsabile per i peculiari *Vins Jaunes* (vini gialli letteralmente).

Meglio conosciuti come i vini principali dei vigneti della Borgogna, il Pinot Noir e lo Chardonnay sono le due varietà di uve internazionali che si usano qui. Nonostante il relativo isolamento della Regione del Jura, anche qui lo Chardonnay ha avuto un impatto molto imponente così come si è verificato in altre regioni vinicole francesi. Localmente è conosciuto come Melon d'Arbois o Gamay Blanc e viene ormai coltivato nella metà dei vigneti ed è usato per produrre vini con stile più moderno, fresco e fruttato.

Insieme al suo straordinario e unico Vin Jaune, il Jura è tradizionalmente rinomato per i suoi vini dolci *Vins de paille*. Non hanno una vera e propria denominazione, ma possono essere prodotti con l'appellation Arbois, l'Etoile e Côtes du Jura. Anche i Vins Jaunes possono avere queste denominazioni, ma la denominazione più pregiata e importante è l'esclusiva **Château Chalon**.

A partire dal 18° secolo si sono prodotti anche vini frizzanti. La loro produzione tocca almeno 210 ettari di vigne che dal 1995 hanno Appellation **Crémant du Jura**.

Non dovrebbe risultare inatteso che il tipico suolo del posto sia formato da pietre calcaree o dalla marna del periodo giurassico.

Il clima del Jura non è dissimile da quello della Côte d'Or o persino dell'Alsazia del Sud con estati calde, relativamente secche e inverni freddi. Le variazioni climatiche fra le zone a valle e le zone collinari sono qui abbastanza evidenti a causa della maggiore altitudine. Mentre le aree montagnose del Jura che si protendono ad Est raggiungono altezze fino ai 1370 m, la cintura principale ove sorgono i vigneti è ristretta nelle terre più a ovest che raggiungono un'altezza massima di 305 m. La maggioranza dei vigneti qui sono piantati su pendii affacciati a sud per meglio sfruttare i raggi solari in questo clima freddo.



Domaine Pignier

Jura

Montaigu (Lons-le-Saunier)

Chardonnay, Poulsard, Trousseau

Proprietà: 15 ettari - Bottiglie: 60.000



Sono tre i fratelli alla guida di questa casa storica del Jura risalente al XVIII secolo, **Jean-Etienne, Antoine e Marie-Florence**, dove si pratica la biodinamica in vigna dalla fine degli anni 90 su impianti di vecchie vigne, in particolare delle varietà tradizionali, Poulsard, Trousseau e Savagnin. Le cantine del Domaine risalgono al XIII secolo e furono fatte scavare dai monaci Certosini. Oggi contengono botti grandi, barriques e cuvée ovoidali in cemento. I vini rivelano una forte personalità, in uno stile enologico preciso e puntuale che affonda le proprie radici nella tradizione senza, però, perdere mai di vista la bevibilità.

Crémant du Jura Brut Nature s.a.

100% Chardonnay cl. 75

Base Chardonnay, bollicine in stile tradizionale, cremosa e avvolgente, dalla verve acidula, dinamica nel suo svolgersi al palato: tocchi di mela renetta si alternano a nuance floreali e agrumate. Ideale in accompagnamento a insalate e stuzzichini con verdure. Zero zucchero aggiunto.



Crémant du Jura L'Autre Brut Nature s.a. *senza solfiti

100% Chardonnay

cl. 75

Sulla base 2016, la stessa idea di Crémant ma senza solfiti. Una idea ancor più profonda per valorizzare il luogo e il lavoro dei lieviti indigeni. Profondo, multidimensionale e gastronomico. Anche per questo prodotto niente dosage.



Vin Blanc d'Antan GPS 2017

40% Chardonnay

40% Poulsard

20% Savagnin

cl. 75

Bianco ricco e fruttato all'insegna della tradizione nella cuvée delle uve locali. Per la tavola, dalle carni bianche anche salsate, con un particolare

suggerimento per formaggi a latte vaccino, giovani o di media stagionatura.



Côtes du Jura Blanc Cuvée à la Percenette 2015

100% Chardonnay

cl. 75

Suoli di marna calcarea dove lo Chardonnay si rivela ampio e vigoroso con chiusa retrogustativa minerale, tipica del "vignoble" giurassico. Elegante e profondo, non è un vino in stile ossidativo. Con primi piatti e carni bianche.



Côtes du Jura Blanc Savagnin 2014

100% Savagnin

cl. 75

Affinato tre anni "sous voile", rivela il timbro caratteristico del luogo e del vitigno: vivo e robusto, ampio e armonico si presta alle più audaci

"prestazioni" gastronomiche. **Da settembre il 2015.**

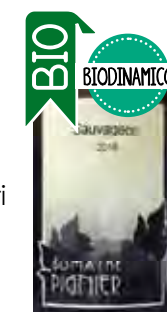


Côtes du Jura Savagnin Ouillé 2016

100% Savagnin

cl. 75

Ecco il nome accordato da queste parti al Savagnin Ouillé. La famiglia Pignier lo vinifica in uovo di cemento. Tradizionale e tipico.

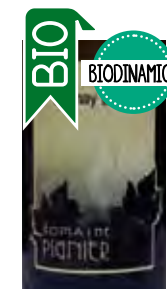


Côtes du Jura Gamay Blanc 2016

100% Gamay Blanc

cl. 75

Il Gamay Blanc è il nome locale dello Chardonnay (ma è anche, in qualche caso un differente clone). A salvaguardia del patrimonio ampelografico di famiglia, questa cuvée ricca e avvolgente, viene vinificata in un contenitore in un uovo di cemento tradizionale e gastronomica.



Côtes du Jura Rouge Trousseau 2017

100% Trousseau

cl. 75

Un vino classico dal colore tenue e dalle sensazioni fruttate di bosco delicate ma intense e persistenti. Accompagnerà i piatti con personalità, nel piacere accordato alle gradazioni contenute, su tocchi delicatamente speziati. Servitelo fresco.



Côtes du Jura Rouge Les Gauthières Trousseau 2017 *senza solfiti

100% Trousseau

cl. 75

Un vitigno del Jura tradizionale nel colore, nell'intensità dei profumi, nell'attacco di frutta di bosco. Un vino per la tavola, in versione naturale, vinificato in anfora nella preziosa cantina di famiglia, scavata nella pietra, dove muffe e batteri sono gli elementi alchemici della magia.



VDF À Table avec Léandre Rouge 2015

*senza solfiti

11 vitigni tradizionali

cl. 75

Fatelo respirare un poco nel calice: ha bisogno di qualche minuto per esprimere tutta la sua personalità, le

sue nuance speziate, il pepe bianco, in una tessitura di frutta rossa selvatica. Per il Léandre si effettua una vinificazione in uovo di cemento.

A settembre il 2017.



Côtes du Jura Vin Jaune 2011

100% Savagnin

cl. 62

Caldo e avvolgente sui toni di mandorla e uva sultanina è ricco e persistente. Trova la sua migliore collocazione con il formaggio Comté.



Côtes du Jura Cellier des Chartreux 2013

100% Chardonnay

cl. 75

Chardonnay che passa tre anni "sous voile", di evoluzione nobile e armonica. I richiami gustativi richiamano i canditi e le scorzette di arancio, cedro e bergamotto. Con formaggi cremosi di capra.

A settembre il 2015.



Côtes du Jura Vin de Paille 2011

Chardonnay, Savagnin, Poulsard

cl. 37,5

Vino liquoroso prodotto da grappoli appassiti in cassette di frutta nei solai della cantina. La tradizione locale lo vuole servito in aperitivo, noi lo preferiamo con dolci al cioccolato, oppure con biscotteria secca.



LE TIPOLOGIE DEI VINI DI JURA

Alle origini qui era un mare che ricopriva, nel Cenozoico (da 65 milioni a 2 milioni di anni fa), l'odierna Côte d'Or e il suo circondario fino ad allungarsi a est, fino ai Pays d'Amoux e all'odierna Dole, poi Poligny, Champagnole e la Svizzera. Questo territorio oggi chiamato Jura si formò, appunto, all'inizio dell'era terziaria (il già citato Cenozoico). Oggi il Jura trova i propri confini tra la valle della Saône e i monti sopra Mores e Saint-Claude. Il Jura in fatto di viticoltura è uno dei più vecchi Terroirs di Francia, anche se è sceso dai 20.000 ha del XIX secolo ai circa 2000 di oggi. I vigneti oscillano tra un'altitudine di 250 e i 480 metri slm, il suolo è marnoso e argilloso, dai variegati colori verdi in diverse tonalità e rossastri (inclusioni ferrose).

Alcune tipologie di vini del Jura sono vinificate in stile ossidativo, ottenuti mettendo il vino in botti di legno (solitamente barrique) che, il tempo, l'assorbimento del legno e l'evaporazione renderanno scolme. Una volta scolme, le botti non vengono più rabboccate e grazie al lavoro di lieviti filmogeni già presenti negli ambienti di cantina (oppure aggiunti successivamente) creano uno strato sul vino che conferisce profumi e gusti che richiamano la noce, spezie gialle e caramello.

Vin Jaune

Il Vin Jaune si ottiene solo da uve Savagnin affinate per sei anni e tre mesi in botticelle da 228 litri. Nessun travaso o ricolmatura per riequilibrare l'evaporazione naturale del vino. Si forma così un'intercapedine di aria che normalmente farebbe inacidire il vino ma, in questo caso, uno strato (chiamato velo) di lieviti filmogeni (*Saccharomyces cerevisiae*, bayanus) crea una "pellicola protettiva" sulla superficie del vino che attiva quel processo chiamato "ossidazione controllata". Il risultato è un vino molto secco, dal colore giallo dorato con profumi di curry, di scorza di

arancio, e frutta a guscio tostata che rappresenta la punta di diamante della produzione del Jura soprattutto sotto la denominazione Châteaau-Chalon. Per il Vin Jaune viene utilizzata una bottiglia tipica piuttosto tozza e larga.

Sous Voile

Sous Voile significa "sotto il velo" e rappresenta una tipologia di vini che hanno subito lo stesso trattamento dei Vin Jaune ma per meno tempo. I vini che non resisterebbero al lungo affinamento di oltre sei anni riservato al Vin Jaune, possono essere imbottigliati prima (magari anche con l'aggiunta di Chardonnay vinificato tradizionalmente) per creare vini dalla marcata cifra ossidativa. Questi vengono chiamati comunemente "Sous Voile", dicitura che comunque non appare in etichetta.

Naturé

Chi vuole distinguere i vini ottenuti con pratiche tradizionali e senza caratteri ossidativi dai "Sous Voile" solitamente usa indicare in etichetta la parola Naturé. Un vino chiamato Naturé ha subito pratiche di cantina tradizionali senza l'intervento dei lieviti filmogeni.

Vin de Paille

Altro prodotto tipico del Jura è il Vin de Paille (Vino di Paglia). Può essere ottenuto dai vitigni Chardonnay, Savagnin, Poulsard e Trousseau sotto le denominazioni Côtes du Jura, Arbois e l'Étoile. L'uva attentamente scelta durante la vendemmia, viene fatta appassire per almeno sei settimane su letti di paglia all'interno di ambienti aerati e asciutti. Tra Natale e la fine di febbraio, si procede con la pigiatura. Dopo la fermentazione si ottiene un vino tra i 14 e i 17 gradi con un residuo di circa 100 g/l di zucchero. Il vino, successivamente, sosta in piccole botti di legno per almeno tre anni prima di essere imbottigliato.



ROLET PÈRE ET FILS

Jura
Arbois

Chardonnay, Savagnin,
Poulsard, Pinot Noir, Trousseau
Proprietà: 67 ettari - Bottiglie: 320.000

La famiglia Rolet ha venduto: i quattro fratelli da tempo cercavano questa soluzione che si è presentata lo scorso anno, passando il testimone a una nuova proprietà dalla vicina Borgogna. A noi non sono piaciuti per niente e i rapporti si interrompono qui.

Arbois Chardonnay Harmonie 2014

100% Chardonnay cl. 75

Elegante, sontuoso, raffinato. Uno dei migliori Chardonnay della regione interpretato in stile classico e idoneo alla cucina di pesce salsata.



Arbois Naturé 2016

100% Savagnin cl. 75

Il Naturé è il nome locale che si attribuisce all'uva Savagnin. Raccolta tardiva, dal colore chiaro e brillante, dal naso leggermente vanigliato e dalla freschezza empireumatica che lo rende adatto per aperitivo ed entrée con i crostacei.



Arbois Trousseau 2012

100% Trousseau cl. 75

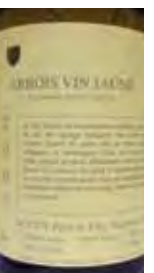
Ecco il vitigno *genius loci* del Jura, il più pretenzioso. In questo millesimo quindici mesi di botte grande per dargli maggiore rotondità e finezza. Al naso sinfonia di amarene, fragole e more, in bocca sapori caldi e confetturati degli stessi frutti. Accompagna stufati, selvaggina e formaggi.



Arbois Vin Jaune 2010

100% Savagnin cl. 62

Il Savagnin è l'icona locale. Il Vin Jaune esige, per dare il massimo, un invecchiamento di 6 anni senza ouillage, durante i quali acquisisce il suo gusto di noce sotto l'azione di una pellicola di lieviti chiamata voile à jaune. Il millesimo 2010 regala nuances di frutta secca e spezie, rinforzati da note di torrefazione. Matrimonio d'amore con il pollame o con pesci accompagnati da salse cremose con lo stesso vino, dal formaggio Comté (e noci).



Savoie

Situati fra laghi e montagne, i vigneti di Savoia hanno una superficie di circa 2.200 ettari e si estendono su vari dipartimenti: principalmente la Savoia, ma anche l'Alta Savoia, l'Isère e l'Ain. I vigneti della Savoia sono organizzati in quattro denominazioni d'origine (Aoc): vin de Savoie, Crépy, Seyssel e Roussette de Savoie, che determinano inoltre 22 Cru.

Il vino fu introdotto in queste zone attorno al primo secolo a.C. dai Romani, che piantarono le vigne nelle valli formatesi nel corso dell'ultima glaciazione attorno al massiccio del Monte Bianco, ma quest'attività agricola ebbe una forte espansione solo tra il XVII e il XVIII secolo, prima dell'avvento della fillossera, che nel 1878 debellò la maggior parte dei vigneti.

La posizione geografica, a nord del quarantacinquesimo parallelo, determina un clima continentale, con inverni freddi, estati calde e temporali imprevedibili dovuti alla vicinanza delle Alpi, che con la loro altitudine fungono da barriera contro i venti freddi che spirano da nord-est (Bise).

Tra i due dipartimenti della regione, la Savoia e l'Alta Savoia, vi sono però sostanziali differenze climatiche. Nell'Alta Savoia, situata a ridosso del lago di Ginevra, vi è un forte influsso di correnti oceaniche che rendono il territorio più freddo rispetto alla zona a sud, dove l'influenza mediterranea si manifesta con inverni temperati e un irraggiamento solare più perpendicolare, che aumenta le temperature medie annue anche di 2 gradi.

Tali diversità climatiche, contraddistinte dalla presenza di numerosi laghi glaciali, dall'esposizione e dalle diverse altitudini di giacitura, comprese tra i 220 e i 550 metri, hanno indirizzato la produzione verso vini più freschi, soprattutto vitigni bianchi precoci, a nord e vini prevalentemente rossi nella Savoia meridionale.

I due dipartimenti sono a loro volta suddivisi in nove sotto-regioni al cui interno si trovano i cru, che possono essere indicati in etichetta omettendo il nome del vitigno. I vitigni tradizionali sono:

Jacquère: è il più esteso e occupa il 50% dei vigneti di Savoia. Produce vini di colore chiaro e per lo più freschi; si declinano su note minerali e di fiori bianchi. Con quest'uva vengono prodotti questi Crus: Apremont, Chignin, Saint Jeoire Prieuré, Abymes, Jongieux, Cruet.

Altesse: occupa il 10% dei vigneti, ma è in fase di grande crescita. Permette di realizzare vini complessi, floreali e fruttati che combinano ricchezza e freschezza. Crus: Marestel, Monthoux, Monterminod, Frangy, Seyssel

Roussanne: rappresenta solo il 4% dei vigneti. Produce il famoso Chignin-Bergeron (monovitigno), vino spesso dagli aromi di frutta e miele.

Chasselas: rappresenta il 5% dei vitigni. Produce vini dagli aromi di burro fresco, di pane tostato e di frutti secchi. Crus: Crépy, Marignan, Marin, Ripaille.



Domaine André et Michel Quenard

Coteau de Torméry Tormery-Chignin

Mondeuse, Jacquère, Roussanne, Altesse
Proprietà: 26 ettari - Bottiglie: 215.000



La famiglia **Quenard** non ha scelto di fare le cose facili. Coltivano infatti su vigneti terrazzati, per le forti pendenze del Coteaux de Torméry, le varietà del luogo più conosciute. Le vigne sono per lo più esposte a pieno sud, in modo da catturare al massimo l'irradiazione solare e si trovano tra i 450 e i 300 metri di altitudine. Le scelte sono quelle di lavorare secondo la tradizione: vini in tutto e per tutto savoirdi con il massimo rispetto dell'espressione delle uve locali. I bianchi sono piuttosto generosi e ricchi in toni fruttati, i rossi eleganti e ben connotati da una buona conoscenza enologica.

Crémant de Savoie Extra Brut s.a.

100% Jacquère
cl. 75

A partire dalla raccolta 2014 la Savoia ha raggiunto la famiglia dei grandi Crémants di Francia, come ottava zona ammessa da disciplinare. Altesse in purezza, rese molto basse, freschezza e curve gourmands per questa bellissima, insolita bollicina.



Roussette de Savoie Blanc Altesse 2018

100% Altesse cl. 75

Vino fine da aperitivo, appena morbido e suadente su profumi di nocciola, miele e frutta a polpa gialla. Troverà il suo matrimonio d'amore con formaggi di montagna giovani a latte crudo vaccino.



Chignin Vieilles Vignes 2018

100% Roussanne cl. 75

Qualcosa di molto semplice e molto buono per capire la Savoia in bianco. Freschezza sì, ma anche volume e armonia. Non solo acidità e toni verdi. Dall'aperitivo ai primi piatti, ma anche pesci di fiume salsati.



Chignin Bergeron Blanc Le Grand Rebossan 2014

100% Roussanne cl. 75

I descrittori classici dello Chignin Bergeron di frutta gialla e miele sono qui amplificati dall'affinamento in legno. Ideale con il Foie Gras, accompagna assai bene anche le capesante grigliate e il pesce dei laghi savoirdi.



Vin de Savoie Rosé 2017

67% Gamay - 33% Mondeuse
cl. 75

Su suoli di argillo calcare queste due uve rosse vengono vinificate in rosato, da pressatura fine a grappoli interi. Provatelo sul salmone, sarà un matrimonio d'amore.



Arbin Mondeuse Rouge Terres Brunes 2017

100% Mondeuse cl. 75

Che bellezza questo rosso screziato, a cui non manca né il volume, né la densità, pur mantenendosi fine, profondo e lungo, nel solco della varietà di montagna. Perfetta sui volatili, con anatre, faraone ma anche con i formaggi savoirdi.



Alsace

Cento chilometri di vigna che si estendono per 13 mila ettari nel nord-est della Francia, fino alle porte di Strasburgo.

Il clima è semicontinentale, molto soleggiato e secco, protetto a ovest dalla catena montuosa dei Vosgi che frena le correnti atlantiche. La scarsa piovosità consente un ciclo vegetativo piuttosto lungo che determina la possibilità di raccolte tardive.

Tutto ciò porta allo sviluppo di aromi particolarmente fini e di grande persistenza.

In più l'estrema variabilità nella composizione del suolo (granito, calcare, gres, scisti) conferisce diverse personalità ai vitigni coltivati.

Le principali varietà di uva sono a bacca bianca:

Sylvaner, Pinot blanc, Riesling, Muscat, Tokay, Pinot Gris Gewürztraminer, ma esiste anche una piccola percentuale di Pinot Noir.

Il **Sylvaner**, piuttosto precoce, dà origine a vini leggeri, secchi, delicatamente fruttati e versatili da consumare giovani.

Il **Pinot Blanc** unisce freschezza, morbidezza e un moderato tenore di aromaticità. Viene utilizzato anche come base spumante per il Crémant d'Alsace.

Il **Riesling** è il vino che più manifesta le caratteristiche del suolo su cui è coltivato. Generalmente acido e nervoso in gioventù, sviluppa grande complessità in evoluzione dimostrando forza ed eleganza, persistenza e mineralità.

Il **Muscat** ha sensazioni di frutto primarie molto vive senza, però, la caratteristica dolce degli altri moscati. È un piacevole aperitivo e accompagna degnamente piatti a base di asparagi.

Il **Pinot Gris** dona vini grassi ma altrettanto freschi se adeguatamente coltivato. Si presta anche a essere raccolto tardivamente, talvolta intaccato da muffe nobili. Può incontrare piatti a base di carni bianche, foie gras e arrostiti.



Il **Gewürztraminer** manifesta l'aromaticità più spiccata fra i vini della regione.

La versione secca accompagna gli aperitivi, i formaggi freschi e i piatti della cucina esotica.

Vendemmie tardive e selezione acini nobili sono grandi vini da foie gras, da formaggi erborinati e da meditazione.

Il **Pinot Noir**, originario della Borgogna trova qui diverse condizioni climatiche, dando sostanza a vini di medio corpo da consumarsi in gioventù; se ben vinificato diventa un affidabile "tutto pasto" a prezzi competitivi.

Uno dei problemi principali dei vini alsaziani che è difficile sapere cosa si ci aspetta allorché si apre una bottiglia che non si è mai assaggiata in altre occasioni. L'estrema diversità del vigneto e dei Vignerons ha spinto il Domaine Zind-Humbrecht a partire dal millesimo 2001 (subito imitato dai produttori più attenti) a creare una scala di note da 1 a 5 in funzione della percezione gustativa degli zuccheri residui. In effetti, non si può semplicemente stabilire criteri qualitativi in funzione di un'analisi di laboratorio. Per esempio può capitare che vini estremamente dolci possano sembrare più leggeri di vini secchi massicci e pesanti. La scala si basa sulla percezione ed è legata a un approccio globale del vino, al suo equilibrio in generale, alla sua materia (zuccheri residui e alcool), alla sua concentrazione, alla sua acidità e alla sua morbidezza.

I cinque livelli:

1. Vino tecnicamente secco (< 2 a 6 g/l)
2. Non tecnicamente secco, ma gli zuccheri non sono così evidenti al palato. Alcuni degustatori possono trovare in bocca una leggera rotondità nel finale.
3. Zuccherosità media, importante nella gioventù del vino, ma che si smorzerà progressivamente con l'età.
4. Vin moelleux (traduzione maccheronica: morbidone)
5. Vin moelleux, quasi una vendemmia tardiva.

Le Denominazioni

Alsace:

è generalmente accompagnata dall'indicazione del vitigno ad esempio: Riesling Alsace A.o.c.

Alsace Grand Cru:

(solo per Muscat, Riesling, Gewürztraminer, Pinot Gris) contraddistingue vini provenienti da zone strettamente limitate (circa 50) che vengono indicate in etichetta insieme al vitigno e all'annata. Le rese più basse determinano vini più riccamente espressivi.

Un esempio: Riesling "Schlossberg" Alsace Grand Cru 2000

Alsace Vendanges Tardives e Sélection de Grains Nobles: provengono dagli stessi vitigni dei Grand Cru raccolti in stagione avanzata in cui la parziale disidratazione dell'acino concentra i succhi, determinando maggiore forza espressiva e dolcezza.

Sono adatti con foie gras, alcuni desserts o anche da soli.

I **Sélection de Grains Nobles** si ottengono da uve colpite da muffa nobile (Botrytis Cinerea) che caratterizza il raccolto donando sentori caratteristici (simili ai Sauternes).

Se adeguatamente conservati possono affinarsi per decenni.

Infine i **Crémant d'Alsace**: si ottengono dalla spumantizzazione con il metodo classico (rifermentazione in bottiglia) di vini a base Pinot (bianco, grigio, nero).

Sono adatti sia per aprire che per accompagnare il pasto.



Guide des meilleurs vins de France - Revue du vin de France ®

Domaine Allimant-Laugner

Alsace
Orschwiller

Pinot Blanc, Pinot Noir, Pinot Gris, Riesling, Gewürztraminer
Proprietà: 12 ettari - Bottiglie: 220.000



Una storia di successo, nel cuore dell'Alsazia: questa, in estrema sintesi, la fotografia del Domaine. Vini di assoluta bevibilità, informali e super competitivi nel prezzo, il che non guasta. Non aspettatevi i palestrati, opulenti, grassi, minerali, tipici di queste zone, ma una serie di pro-

dotti non impegnativi ed estremamente gustosi. I suoi Crémants, in modo particolare il Rosé, sono da noi proposti con spettacolari successi di vendita da molti anni (era il 1999). Sempre un evergreen, accanto ad altri campioni che lo stanno diventando...

Crémant d'Alsace Brut s.a.

70% Pinot Blanc - 20% Riesling
10% Pinot Gris

cl. 75
cl. 150

Dalla Vendemmia 2017 la cuvée di differenti varietà alsaziane: Il Pinot Bianco apporta delicatezza ed equilibrio, il Riesling aromaticità e mineralità, mentre il Pinot Grigio conferisce grasso e rotondità. Sono tra i 12 e i 18 i mesi di affinamento sui lieviti. Bolle fini per un elegante aperitivo a garganella. (dosaggio 4 gr./l.).



Crémant d'Alsace Rosé Brut s.a.

100% Pinot Noir di Orschwiller (base 2017)

cl. 75
cl. 150

Freschezza e gioventù, aromi di fragola con sorprendente mineralità. Per tutte le occasioni. Bello il colore, bello il perlage, bello il gusto e imbattibile il rapporto qualità/prezzo, per questa cuvée che rappresenta quasi la metà della produzione complessiva della famiglia. Crémant venduto in tutto il mondo. (dosaggio 6 gr./l.).



Pinot Gris 2017

100% Pinot Gris cl. 75

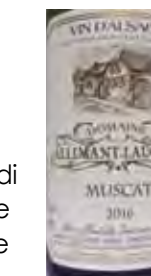
Da alcuni anni senza più la dicitura Tokay (gli Ungheresi se ne sono riappropriati definitivamente). Un bel colore giallo dorato con una grande complessità al naso di frutta candita, albicocca e miele delicato. Perfetto con il Foie Gras, con i formaggi della Regione, ma adattabile anche sulle carni bianche e sui pesci grassi.



Muscat 2016

100% Muscat cl. 75

È un vino secco che di solito si sposa assai bene con gli asparagi. Ha una bella freschezza, un delicato sentore di frutta fresca ed erbe di campo che gli conferiscono un volume croccante al palato.

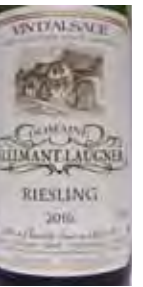


Riesling 2017

100% Riesling

cl. 75

Un Riesling fresco, aromatico, fine, giocato su toni morbidi e seducenti, classici del vitigno su suoli bene esposti al sole. Da aperitivo.



Gewürztraminer 2017

100% Gewürztraminer

cl. 75

La più aromatica tra le uve alsaziane, riesce in questa interpretazione a non sbordare su toni eccessivamente intensi e stucchevoli, mantenendo tutto il bello del suo corredo: speziato, aromatico, morbido e grasso. Da aperitivo, foie gras e formaggi della regione.



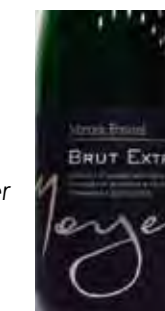
Domaine Meyer-Fonné

Alsace

Katzenthal

12 ettari - Bottiglie: 120.000

Del Domaine di proprietà di Félix Meyer abbiamo deciso di importare il solo:



Crémant d'Alsace Extra Brut s/a

60% Pinot Auxerrois - 20% Chardonnay

15% Pinot Blanc - 5% Pinot Noir (base 2016)

cl. 75

Elaborato nel rispetto del metodo Champenois, questo Crémant si distingue per la sua finezza aromatica su toni floreali, accenti vegetali e una croccante e delicata verve fruttata. Ottimo come aperitivo. (dosaggio 2 gr./l.).

Domaine Bott-Geyl

Alsace
Beblenheim

Riesling, Pinot Gris, Gewürztraminer, Muscat
Proprietà: 14,5 ettari - Bottiglie: 85.000



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.

Crémant d'Alsace Méthode Traditionnelle Paul-Edouard Extra Brut s.a.

Pinot Blanc - Chardonnay - Pinot Noir
cl. 75

Ventiquattro mesi sui lieviti, naso elegante con tocchi floreali bianchi e di agrume, di marzapane e brioche. Molto asciutto al palato, è perfetto in tutte le declinazioni dell'aperitivo e per i fuori pasto, quando sopraggiunge la sete.

Gentil d'Alsace Métiss 2016

Muscat - Riesling - Pinot Blanc
Pinot Gris cl. 75

Vino fresco, giovane e fruttato, per apprezzare ogni sfumatura del vigneto alsaziano in cuvée, al giusto prezzo. Un vino da tavola e per la tavola, dall'aperitivo in giù.

Alsace Métiss Les Points Cardinaux 2015

Muscat - Riesling - Pinot Blanc
Pinot Gris cl. 75

Paradigma di vino alsaziano, versatile e dinamico. Serve ovunque voi lo vogliate mettere, con un suggerimento immediato: caprini giovani.

Gewürztraminer Les Éléments 2016

100% Gewurztraminer
cl. 75

Ovvero, alla scoperta del varietale nella sua espressione giovanile, in versione secca. Per gli amanti dell'aromaticità, dall'aperitivo al fuori pasto.

Pinot Gris Les Éléments 2016

100% Pinot Gris
cl. 75

Intensa e vibrante versione di Pinot Gris, di suolo e di espressione minerale. Sono suadenti le note appena fumé che richiamano spezie d'oriente, tabacco, tè in infusione. Il palato chiude verso la frutta matura confit. Con la cucina fusion.

Riesling Les Éléments 2016

100% Riesling
cl. 75

Riesling fresco dal tocco floreale-vegetale, perfetto per l'aperitivo e per tutte le occasioni di consumo non impegnative.

Riesling Lieu-Dit Grafenreben 2013

100% Riesling cl. 75

Che freschezza e che dinamicità questo Riesling di annata calda e avvolgente. Grande compagno della tavola, con la trota salsata o con numerose pietanze che richiedano aromatica rotondità.

Riesling Lieu-Dit Kronenbourg de Zellenberg 2016

100% Riesling cl. 75

Il Kronenbourg, luogo vocato come prolungamento del Grand Cru Schoenenbourg è esposto a sud-est su suoli di marne brune, calcari e quarzi, condizioni perfette, queste, per il Riesling che trova un carattere puro. Fini note di agrumi preludono a un finale minerale e sapido. Ancora qualche bottiglia di 2014.

Riesling Grand Cru Schoenenbourg 2016

100% Riesling cl. 75

Uno dei Grand Cru più celebri d'Alsazia: il Schoenenbourg, in forte pendenza su marni e gres e molti elementi minerali. I Riesling qui prodotti rivelano austerità ma anche una fine acidità e una elegantissima complessità aromatica.

Riesling Grand Cru Sporen 2013

100% Riesling cl. 75

Il vigneto, di età attorno agli ottanta anni, nel Grand Cru Sporen è stato acquistato dal Domaine Bott-Geyl, nel 2013. È, quindi, la prima vendemmia della famiglia. Assoluta eleganza e raffinatezza, corpo gentile, ampio e generoso, dalla verve acida e minerale. Sui formaggi, in particolare.

Completano il quadro

Riesling Grand Cru Schlossberg 2012

100% Riesling cl. 75

Pinot Gris Grand Cru Sonnenglanz V.T. 2010

100% Pinot Gris cl. 50

Gewürztraminer Grand Cru Furstentum 2009

100% Gewürztraminer cl. 75

Il Furstentum è Grand Cru di elezione per i Gewürztraminer. Morbido al palato, di medio residuo zuccherino (moelleux), ama essere scaraffato mezz'ora prima del servizio.

Gewürztraminer Grand Cru Sonnenglanz 2010

100% Gewürztraminer cl. 75

Grazie a un climat caldo e solare ma anche molto secco, sul Sonnenglanz nascono Gewürztraminer dal tocco tropicale intenso, complesso e ricco. Le sfumature aromatiche non perdono freschezza e delicata suadanza di pompelmo rosa, ananas e fiori gialli. Un moelleux, questo, adatto ai formaggi cremosi muffati.

Gewürztraminer Lieu-Dit Schloesselreben S.G.N. 2008

100% Gewürztraminer cl. 50

Di fronte alla complessità aromatica e alla ricchezza fruttata, non stucchevole, di questo nobile Gewürztraminer, si resta senza parole. Da degustare solo, con formaggi stagionati o con piccola biscotteria secca, ha un potenziale di invecchiamento di almeno trent'anni.

Gewürztraminer Grand Cru Sonnenglanz V.T. 2014

100% Gewürztraminer cl. 50

Ovvero quando la tenue dolcezza e aromaticità è modulata dalla espressività di uno dei migliori Grand Cru della regione, dove il suolo e l'esposizione fanno la differenza.

Gewürztraminer Grand Cru Sonnenglanz S.G.N. 2007

100% Gewürztraminer cl. 50

Il livello di maturità che raggiunge l'uva di questa selezione è straordinario. Sono necessari più passaggi in vigna per raccogliere solo i grappoli toccati dalla muffa nobile. Si ottiene così un Gewürztraminer maestoso. Consigliamo di degustarlo solo.

Pinot Noir Galets Oligocène 2013

100% Pinot Noir cl. 75

Pinot Noir paradigmatico dei potenziali del luogo, anche per la varietà rossa. Sono finì i profumi di frutti rossi, di torrefazione e spezie dolci. La bocca è setosa e fine. L'affinamento in legno è tra i 14 e i 18 mesi e amplifica l'armonia delle note fruttate.

Il produttore è certificato Agriculture France Bio

Domaine Barmès-Buecher

Alsace
Wettolsheim

Gewürztraminer, Pinot Gris, Riesling, Pinot Blanc
Proprietà: 16 ettari - Bottiglie: 100.000



Maxime Barmès

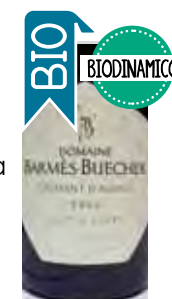
Una famiglia di vignérans appassionati, a raccontarci un angolo bellissimo d'Alsazia. Il lavoro di **François Barmès**, iniziato nel 1985 è oggi portato avanti dalla moglie Geneviève e dai figli **Sophie** e **Maxime**. La prematura scomparsa del padre ha responsabilizzato il figlio, allora ventunenne verso una continuità di idee e concetti che toccano la biodinamica e la viticoltura naturale. Sono sedici gli ettari di vigna

lavorati, tutti molto bene posizionati nei pressi di Wettolsheim. In cantina Maxime ha ridotto drasticamente l'utilizzo dei legni nuovi sui rossi e ha sperimentato alcuni delicati passaggi sui bianchi, intesi come tocchi di stile. Per il resto, massima espressione dei vitigni classici d'Alsazia, letti sempre come cartina di tornasole del millesimo nelle sue differenze, anche significative.

Crémant Brut Zéro Dosage 2017

Chardonnay - Pinot Noir
cl. 75

Freschissimo, fragrante Champenoise dalla bollicina fine, in versione sugar free. Ideale in aperitivo con tocchi di agrume e fiore bianco gradevoli e sottili, ma anche con qualche piatto di entrata.



Sylvaner V.V. Rosenberg 2016

100% Sylvaner cl. 75

Toni vegetali per il vostro aperitivo con tortini di verdura.



Riesling Tradition 2018

100% Riesling cl. 75

Il Riesling in versione fresca e dinamica, perfetta quando sopraggiunge la sete. Tenetela sempre in frigo.



Gewürztraminer Tradition 2018

100% Gewürztraminer cl. 75

Gewürztraminer semplice e fragrante, profuma di rosa ed è splendido in aperitivo o su stuzzichini che richiedano morbida avvolgenza.



Gewürztraminer Rosenberg 2018

100% Gewürztraminer cl. 75

L'annata è stata straordinaria: calda, bilanciata, ricca e sanissima. L'uva Gewürztraminer ringrazia tanta manna dal cielo e si trasforma nell'aperitivo perfetto, dove l'aromaticità non è mai stucchevole e l'avvolgenza è una carezza al palato.



Pinot Blanc Rosenberg 2016

100% Pinot Gris cl. 75

Grande vitigno il Pinot Blanc e qui, su un Cru caldo e bene esposto, trova anche frutta e armonia, oltre alla sua innata eleganza floreale. Aperitivo e stuzzichini vegetali.



Pinot Gris Rosenberg 2016

100% Pinot Gris cl. 75

Un Pinot Grigio di grande spessore e complessità. Avvolgente morbido, grasso, dal piacevole residuo zuccherino, sposa assai bene i formaggi cremosi, vaccini o di capra.



Riesling Rosenberg 2017

100% Riesling cl. 75

Il "lieu-dit" Rosenberg trova nel Riesling la sua perfetta espressione. Corpo, mineralità, eleganza che, anche e soprattutto nella versione secca, dona una inconfondibile cifra stilistica a qualsiasi tipo di abbinamento.



Riesling Clos Sand 2017

100% Riesling cl. 75

Il Riesling Clos Sand rivela una verticalità e una purezza assolute, in quella lunga scia sapida che lascia al palato. Da utilizzare soprattutto in aperitivo.



Riesling Grand Cru Hengst 2015

100% Riesling cl. 75

Maestoso e ricco: aromi di frutta gialla matura confit, in quel riverbero profondamente minerale e sapido che rimane al palato. Un vino da dimenticare in cantina e attendere nel tempo, figlio di una grande annata, la 2013, che ci riserverà belle sorprese. Con risotti alle verdure. **Da giugno il 2016.**



Gewürztraminer Grand Cru Hengst 2013

100% Gewürztraminer cl. 75

Un Grand Cru ideale per i vitigni aromatici: qui il Gewürztraminer trova quella venatura morbida che lo rende piacevole e versatile. Con residuo zuccherino, noi ve lo consigliamo su formaggi caprini da giovani e di media stagionatura. **Da giugno il 2016.**



Pinot Noir Réserve 2016

100% Pinot Noir cl. 75

Non aspettatevi la suadanza della Borgogna, piuttosto un accattivante vino appena speziato affinato in legni di ottima qualità.



Un'altra Borgogna: Chablis, Auxerrois e Beaujolais

Ci piacerebbe raccontarvi di quella magica lingua di terra verticale che accompagna il dolce inizio delle colline esposte al nascere del sole, all'interno della celebre Côte d'Or. Oppure, percorrendo idealmente la statale 74 in direzione nord, parlarvi della Côte de Nuits, magari ricordandovi che esistono 46 cloni diversi di Pinot Nero in Borgogna e senza dubbio quelli più ricchi in sostanze coloranti e polifenoli li troviamo qui.

I vini di Nuits sono impregnati di spezie, di calore e, sempre nel rispetto della varietà, di tannini. Solo tre chilometri ci separano da Vosne-Romanée, e poi, ancora, tremila metri per Chambolle-Musigny.

Sempre a pochi minuti troviamo Gevrey-Chambertin, con i suoi più celebri Grand Cru.

Ma, per personali scelte, abbiamo deciso di concentrarci su altre zone, sicuramente meno nobili ma altrettanto interessanti.

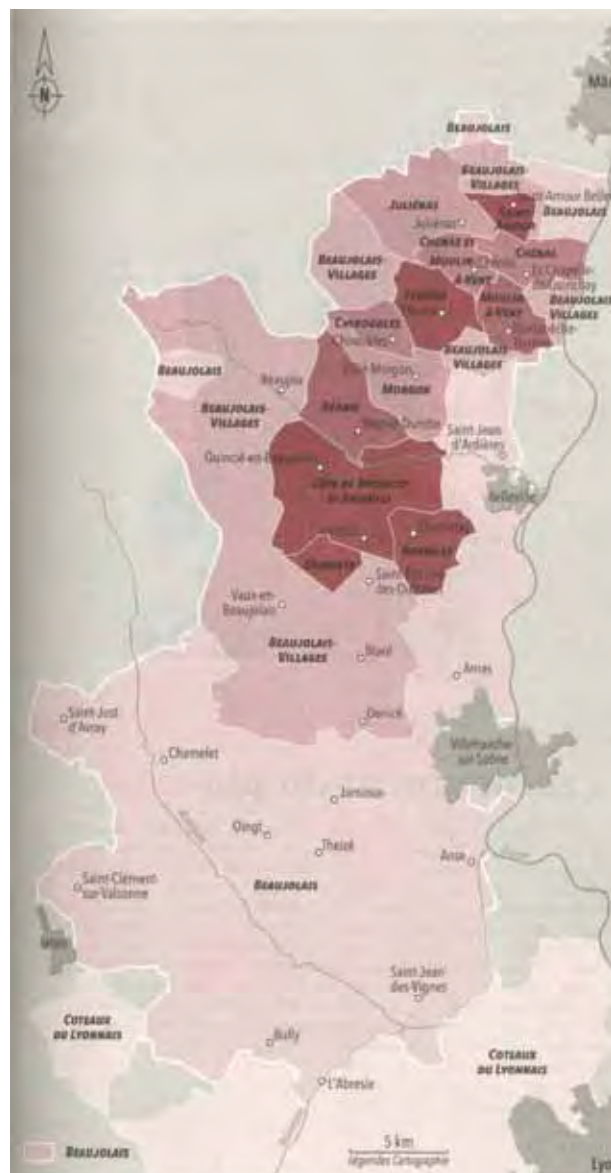
Eccoci allora attorno alla cittadina di **Chablis**, a metà strada (dista da entrambi circa 160 Km) tra Beaune e Parigi, capoluogo della regione viticola costituita da circa 20 villages, tra colline, piccole vallate e vigneti che corrono lungo il corso del fiume Serein. Ci troviamo nella parte più a nord della Borgogna, su vigne quasi esclusivamente di Chardonnay che generano vini bianchi secchi rinomati per purezza e mineralità. Il clima più freddo rispetto alla Borgogna classica produce vini con più acidità e sapori meno fruttati rispetto agli Chardonnay della Côte d'Or, con quelle note di *pierre à fusil*, e appena metalliche, che li rendono tanto riconoscibili quanto piacevoli.

Rispetto ai vini bianchi del cuore della Borgogna, Chablis è quasi mai vinificato e affinato in legno. Si preferisce l'acciaio in vinificazione e la scelta dell'affinamento parzialmente o completamente in legno è accordata al singolo produttore.

L'AOC Chablis dal 1938 non prevedeva il **Petit Chablis**, entrato poi nel gennaio 1944.

Tutti i vigneti Chablis rientrano in quattro denominazioni con diversi livelli di classificazione: sono solo 7 i **Grand Cru** e tutti situati su una singola collina vicino alla cittadina di Chablis.

Auxerre è il capoluogo del dipartimento di **Yonne**. Situata sui fianchi e sulla sommità di una collina che sorge sulla riva sinistra del fiume Yonne, appunto, ed è contornata da vigne di una macro area molto estesa che copre una moltitudine di sottozone chiamate, tutte insieme **Grand Auxerrois: Bourgogne**



Guide des meilleurs vins de France - Revue du vin de France ®



Guide des meilleurs vins de France - Revue du vin de France ®

Chitry, Bourgogne Côte Saint-Jacques, Bourgogne Côtes d'Auxerre, Bourgogne Coulanges-la-Vineuse, Bourgogne Epineuil, Bourgogne Tonnerre, Bourgogne Vézelay. Le zone che più ci interessano, però, tra le Appellations Régionales Villages della Yonne, sono **Irancy** e **Saint-Bris**.

Irancy è nota per il suo Pinot Noir da cui si ricava un Borgogna leggero ma fragrante.

Il Sauvignon Blanc che cresce intorno a Saint-Bris-le-Vineux, insolito in questa parte della Francia, ha la sua appellation dal 2001, appunto, Saint-Bris.

Curioso il fatto che sempre in questa area, però, i vini prodotti da Chardonnay e Pinot Noir vengano commercializzati sotto un'altra denominazione: **Bourgogne Côte-d'Auxerre** (fatta eccezione per quello prodotto a Chitry che esce come **Bourgogne Chitry**).

Quale rabbia si prova assistendo al progressivo "sputtanamento" del nome **Beaujolais**, una delle aree viticole di maggiore interesse per suoli, climi e vitigni che si estende dall'estremo sud della Borgogna, sotto Macon, coprendo una zona collinosa fino al nord di Lione, tra la valle della Saona a est e la valle della Loira a ovest. Qui è il vitigno Gamay che prospera come in nessun altro luogo.

Attecchisce straordinariamente in un terreno granitico, dando origine a vini fruttati, freschissimi e straordinariamente beverini.

Oltre al popolarissimo e quanto mai avvilto da scellerate scelte di marketing, Beaujolais Nouveau, possiamo annoverare altre 11 appellations: **Beaujolais, Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte de Brouilly, Fleurie, Juliéas, Morgon, Moulin à Vent, Régnié e Saint-Amour**.

Le vigne e le colline racchiudono paesini di grande suggestione: Beaujolais Villages occupa sostanzialmente la parte centrale del vigneto e disegna a nord un arco attorno ai 10 cru settentrionali, la maggior parte dei quali è concentrata attorno a un paese che ne porta il nome.

Il più meridionale e vasto dei cru del Beaujolais è il celebre Brouilly, vino considerato ricco, completo, con sapori molto fruttati di mora e ciliegia nera, di terra. Il cru (distinto) Côte de Brouilly, è noto per il colore molto intenso e profondo, polpa e materia nei vini. Ci spostiamo in direzione Morgon, la cui area di appellation è, dopo Brouilly, la più estesa del Beaujolais, e si contraddistingue per la presenza di vini forti e fruttati (aromi di amarena). A Chiroubles, il più alto dei cru del Beaujolais, si ammira un vasto panorama davanti a uno "chalet des crus" che propone una ricca gamma di chirouble di diverse tenute. I vini di Chiroubles, molto intensi nel colore, sono tra i più raffinati e fruttati del Beaujolais.

Più lontano, **Chénas**, la più piccola appellation del Beaujolais, vanta una reputazione d'eccellenza. Saint Amour, dove si danno appuntamento gli innamorati, è l'ultima tappa di questo ipotetico viaggio del gusto.

Quintessenza della sensualità, i suoi vini possono maturare a lungo, anche oltre i dieci anni, e svelano aromi fruttati, di viola, kirsch, cassis e frutti rossi.

A ovest del territorio, un nuovo scenario: la vigna lascia il posto agli abeti. Per monti (fino a 1.000 m di altezza) e vallate, il Beaujolais verde offre anch'esso dei piaceri gustativi sorprendenti, fra cui formaggi, varietà di miele e salumi.

Guilhem et Jean-Hugues Goisot

Auxerrois
Saint-Bris-le-Vineux

Sauvignon, Chardonnay, Aligoté, Pinot Noir
Proprietà: 29 ettari - Bottiglie 150.000



Ci troviamo nell'estremità nord della Borgogna, vicino a Chablis, più precisamente nella zona dell'Auxerrois, all'interno dell'appellation Saint Bris. Per **Guilhem** e **Jean-Hugues Goisot** la qualità di un vino comincia in vigna. I loro bellissimi vigneti insistono su suoli calcarei (siamo davvero vicini a Chablis), ricchi di minerali che offrono ai vini sensazioni raffinatamente aromatiche. La tutela della terra si dichiara subito: no a trattamenti sistemici, no alla chimica di sintesi, no a insetticidi

e diserbanti. La pratica dell'agricoltura biodinamica certificata è qui un assunto fondamentale.

Bourgogne Aligoté 2017

100% Aligoté cl. 75

Paradigma della Borgogna quotidiana, l'uva Aligoté, fine, screziata e acida, trova nel legno una curva di avvolgenza per rivelare la sua sapida mineralità. In aperitivo. Con o senza Cassis per il Kyr.



Chablis Faucertaine 2016

100% Chardonnay cl. 75

La famiglia Goisot possiede un bel vigneto nella vicina area di Chablis. Lo stile è sempre quello: vino affilato, profondo e sapido che gioca con i toni primari di frutta a polpa bianca.

Gastronomico.



Bourgogne Côtes d'Auxerre Blanc 2017

100% Chardonnay cl. 75

Il vino d'ingresso della denominazione è fragrante e succoso. L'annata ne amplifica il tocco ricco e fruttato.

Bourgogne Côtes d'Auxerre Blanc Corps de Garde 2015

100% Chardonnay cl. 75

Bellissimo bianco d'ingresso a denominazione Bourgogne. Fragante e facile, accompagna bene le vostre pietanze.



Bourgogne Côtes d'Auxerre Biaumont 2015

100% Chardonnay cl. 75

Affresco di un'annata bella e solare, di grande ampiezza, offre profumi ricchi di frutta a polpa bianca e gialla, richiami di ananas e la freschezza di aromi agrumati mediterranei. Palato sapido e minerale.



Bourgogne Côtes d'Auxerre Gueules de Loup 2015

100% Chardonnay cl. 75

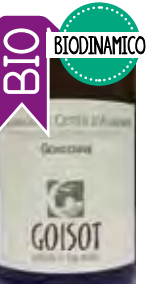
Proveniente da suoli minerali bilancia una armonica e piacevole cremosità con una verve acido/agrumata che gli conferisce freschezza e bevibilità.



Bourgogne Côtes d'Auxerre Gondonne 2015

100% Chardonnay cl. 75

Suoli di marne e calcari, note minerali molto fini al naso, più persistenti al palato, frutta a polpa bianca, accento floreali e, ancora, quella nota tanto avvincente di spezie accennate, pepe bianco e vaniglia polinesiana. Su filetti di pesce in salsa, volatili, oppure carni bianche.



Bourgogne Côtes d'Auxerre Rouge 2017

100% Pinot Noir cl. 75

Croccante e fresco, il Pinot Noir giovane di casa scalpita sui toni fruttati di lampone e fragolina del bosco.



Irancy Les Mazelots 2016

100% Pinot Noir cl. 75

Profumi intriganti e compositi che dal floreale di viola vanno al frutto rosso, lampone e ciliegia si spostano verso il nero, mirtillo e mora di gelso. Palato ricco, vinoso, speziato, pepato, con toni di cioccolato dark e caffè.



Da novembre le nuove annate e le altre referenze oggi esaurite.

Domaine d'Elise

Chablis

Milly

Chardonnay

Proprietà: 15 ettari - Bottiglie: 100.000



Frédéric Prain

Frédéric Prain ha creato un'azienda di successo mondiale: oggi, in particolare all'estero, tutti conoscono Domaine d'Elise. E lui, l'eccentrico ingegnere parigino, innamorato della sua magione in mezzo al bosco che domina la vallata, ha fatto fortuna a Chablis. Niente Grands Crus, ma, nonostante ciò, ha cercato, nel tempo, di ottimizzare al meglio le sue selezioni.



Petit Chablis 2017

100% Chardonnay

cl. 75

Fratellino minore del vino di casa, fragrante, citronné, ideale per la sete e l'aperitivo. Prezzo, qualità e nessun rimpianto.

Da settembre le nuove annate.

Chablis 2017

100% Chardonnay

cl. 75

Fresco, preciso, finemente gessoso e invitante, richiama profumi di fiori bianchi con leggeri tocchi vegetali; al palato è polposo nella frutta gialla con un finale armonico e minerale. Perfetto per una cena di pesce o un piatto di molluschi.



Chablis Premier Cru Côte de Léchet 2016

100% Chardonnay

cl. 75

Chablis elegante e raffinato, dalle note minerali gessose su un tessuto fresco di frutta a polpa bianca, accenti di agrume nella scorza di limone e arancia, chiude con quel tocco boisé di grande classe e piacevolezza. Perfetto sulla cucina di pesce, in particolare con filetto di ombrina alle olive taggiasche e salsa al vino bianco.



I vigneti della tenuta a Milly

Paul Janin et Fils

Romaneche-Thorins
Moulin-à-Vent

Gamay - Chardonnay

Proprietà: 8 ettari - Bottiglie: 40.000



Eric Janin

Eric Janin ha realizzato la sua prima vendemmia nel 1983: guida con sensibilità questa tenuta familiare, su otto ettari di vigna. Il padre, in pensione dal 2008, osserva il lavoro del figlio, dando buoni consigli. Le parcelle di proprietà insistono su diversi Cru: alcune sono centenarie come Les Greneriers, impiantata nel 1914 nel celebre Moulin-à-Vent; altre hanno circa 80 anni, come quelle del Clos de Tremblay sul terroir di Burdelines. Lo stile di casa ci porta ai richiami del passato: vini poco estratti, sempre giocati sulla finezza e su una materia delicata e pulsante.

Beaujolais Villages Blanc Argiles 2016
100% Chardonnay cl. 75

Bianco di finezza e mineralità che si amplia nei volumi verso la frutta a polpa gialla, il frutto della passione, la pesca. Ideale su pesci salsati con verdure.



Beaujolais Villages Rouge Piémonts 2017
100% Gamay Noir cl. 75

Qui le vigne sono più giovani rispetto agli altri Cru, dai 30 ai 60 anni, i suoli sono depositi di antiche stratificazioni alluvionali, con spessori di calcari e marne. Passo fine e fruttato di seta e tessitura sottile. Grande bevibilità. Versatile sulla tavola.

Disponibile anche il 2016.

Brouilly 2017
100% Gamay Noir cl. 75

Rosso succoso, di frutta compatta, vellutato e armonico. Ideale per la tavola, su un carpaccio di manzo, oppure con formaggi giovani.

Chénas 2017
100% Gamay Noir cl. 75

La profondità dei suoli garantisce una persistente e fresca mineralità, il tessuto rosso della frutta di bosco chiude su accenti di buccia di agrume. Ancora una volta questa zona ci stupisce con i suoi vini, sempre meno fratelli minori della grande Borgogna.

Moulin-à-Vent Les Vignes du Tremblay 2016
100% Gamay Noir cl. 75

Il Cru per eccellenza: suoli di granito bianco e rosa da antichi depositi alluvionali, vecchie vigne, dai 40 ai 70 anni, rese molto basse (vale a dire 24 ettolitri prodotti per ogni ettaro). Un Gamay di grande eleganza e tessitura fine, armonica ma persistente e pulsante.

Moulin-à-Vent Heritage du Tremblay 2016
100% Gamay Noir cl. 75

Ecco l'eredità della famiglia: le vecchie vigne, tra gli 80 e i 100 anni, che insistono sul più bello tra i Cru dei graniti, il Moulin-à-Vent. Un frutto superbo, ben maturo, su note di ciliegia e prugna, di trama carnosa e volume al palato setoso.



Domaine Louis Claude Desvignes

Villie-Morgon
Morgon

Gamay

Proprietà: 11 ettari - Bottiglie: 50.000



Louis-Benoît Desvignes

Morgon La Voûte St. Vincent 2017
100% Gamay cl. 75

Ricco e scuro, nei richiami alla mora, al ribes e all'amarena, ha una trama tannica vellutata e gentile. Trova nella pulsante freschezza la sua migliore connotazione per abbinamenti che suggeriscano carni appena al sangue. Disponibile anche il 2016.



Morgon Corcelette 2017
100% Gamay cl. 75

Che bel rosso succoso e fresco, tanto piacevole quanto versatile nei molteplici abbinamenti gastronomici che può garantire. In estate servitelo tra i 12 e i 14 gradi. Vi stupirà anche con le insalate di pollo.



Morgon Côte du Py Cuvée Javernières 2017
100% Gamay cl. 75

Si sente davvero l'uva matura e pura, di frutta fragrante. L'avvolgenza del legno ben equilibrata, conferisce al vino l'armonia e la struttura su una trama raffinata e concentrata insieme. La bevuta è voluttuosa. Disponibile anche qualche bottiglia di 2016.



Morgon Côte du Py 2017
100% Gamay cl. 75

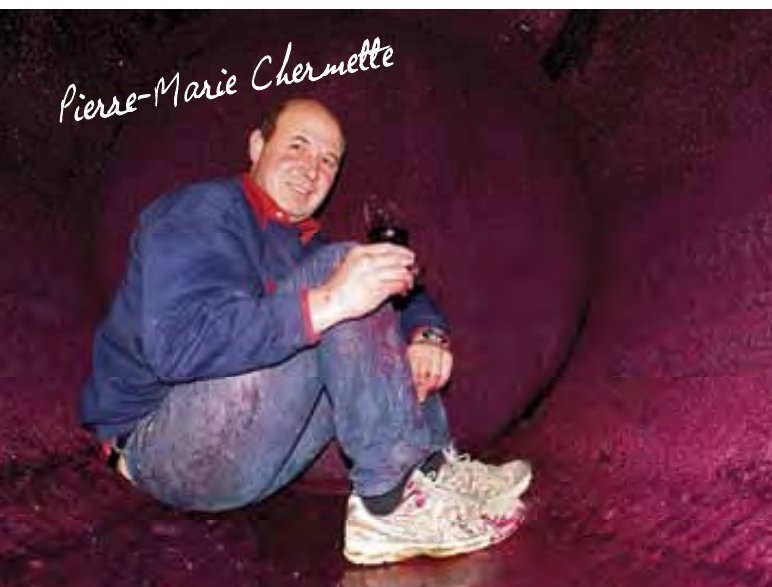
Il più celebre tra i Cru di Morgon. Frutta compatta, intensa su nuance lievemente speziate e sensazioni sapide e minerali. Qui si sente il respiro del suolo, in profondità. Un vino di grande classe, da conservare in cantina, anche per molti anni. Disponibile anche qualche bottiglia di 2016.



Pierre-Marie Chermette

Beaujolais Vissoux

Gamay, Chardonnay, Pinot Nero
Proprietà: 35 ettari - Bottiglie: 200.000



Martine e Pierre-Marie Chermette sono i produttori di un nostro cavallo di battaglia tra le bollicine non Champagne. Il loro Crémant di Borgogna Blanc de Blancs tutto da uve Chardonnay coltivate su un terreno argillo-calcareo è da tempo uno tra i vini più apprezzati e venduti del nostro catalogo. La qualità del vino è cartina di tornasole della costante attenzione messa dai coniugi Chermette alla selezione delle uve: gli acini sono raccolti a mano e posti in cassette aerate che lasciano colare il succo, evitando così l'ossidazione. In cantina poi, scelta stilistica che condividiamo, l'assemblaggio di tre millesimi, elaborati secondo il metodo tradizionale, a garantire equilibrio e armonia nelle cuvée.

Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut s.a.

100% Chardonnay cl. 75

Eleganza, finezza, piacevole, sottile effervescenza per un crémant davvero ben realizzato. Aromi di fiori bianchi freschi, frutta a polpa bianca, volumi ben delineati in un palato sempre rinfrescato da una verve agrumata. L'aperitivo non è che il preludio di un utilizzo più ampio.

Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Extra Brut s.a.

100% Chardonnay
cl. 75

Quanto detto qui sopra con un tenore zuccherino minore, per garantire maggiore tensione e sapidità alla cuvée. Incontrando le conchiglie dell'Atlantico, sarà un matrimonio d'amore, con tortini di verdura per un rapporto duraturo e solido.

Crémant de Bourgogne Rosé Brut s.a.

100% Pinot Noir
cl. 75

Da un mezzo ettaro su suoli di argille e calcari, un Pinot Noir di eleganza e sofficietà per questo Metodo Tradizionale giocato sulla finezza e sulla frutta.

Beaujolais Vieilles Vignes Orgine 2018

100% Gamay
cl. 75

La fragranza della frutta e la bevibilità di una pressatura soffice. I profumi ci portano a floreali fini con un tocco di pepe bianco, palato da piccoli frutti di bosco.

Brouilly Pierreux 2015

100% Gamay
cl. 75

Dal più meridionale dei Crus di Beaujolais, questa bellissima e assoluta parcella di Gamay vecchia vigna (60 anni) ai piedi del monte Brouilly.

Fleurie Les Garants 2016

100% Gamay
cl. 75

Il Grand Cru del Beaujolais, fruttato, armonico e di facile beva. La densità e persistenza suggeriscono un buon potenziale d'invecchiamento.



Moulin-à-Vent Les Trois Roches 2016

100% Gamay
cl. 75

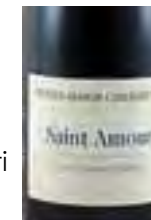
Definito il re del Beaujolais, tre diverse parcelle da suoli di granito e manganese. Potenziale di invecchiamento straordinario.



Saint-Amour Les Champs Grillés 2017

100% Gamay
cl. 75

Saint-Amour è il Cru più settentrionale del Beaujolais (si trova solo a 12 km più a sud di Macon) e uno tra i più reputati per qualità dei suoli: sono nobilissimi infatti i graniti di quest'area esposta a sud, sud-est. I profumi sono floreali, di eleganza. Palato sottile e armonico. Un amore di vino.



**GIOVEDÌ 21 NOVEMBRE 2019
A MEZZANOTTE E UN SECONDO:**

Beaujolais Les Griottes 2019 Beaujolais Vieilles Vignes 2019

Lo sappiamo, è un vino sputtanato e senza più nessun appeal. Ma, per chi ama la tipologia, lo reputiamo il migliore possibile. Niente a che fare con tutte le porcherie che hanno invaso i mercati mondiali. Da consumare entro l'inverno successivo per coglierne tutto il fruttato. Da prenotare non oltre il 26 ottobre. Unica scontistica: 38 bottiglie acquistate + 4 in omaggio. Non è consentito nessuno sconto cumulativo con altri prodotti.

IL CRÉMANT DI BORGOGNA

Il termine Crémant, fino al 31 agosto 1994, indicava gli Champagne elaborati in modo da sviluppare meno anidride carbonica, quindi con una spuma più delicata. Oggi si utilizza in più ambiti ed in varie denominazioni. In Francia abbiamo otto AOC di Crémant. Dal 2012 si è liberalizzato l'utilizzo della parola Crémant, che da allora può essere messa in etichetta. Il fattore comune rimane quello dei nove mesi minimo di sosta sui lieviti in bottiglia.

Il più storico tra tutti i Crémant è quello di Borgogna, anche il più prevedibile vista la poca distanza della zona dello Champagne. Molti produttori sono parte di cantine cooperative, che spingono le vendite dando adito a un trend positivo da parecchi anni. Le basi per questi vini sono quasi sempre sempre il pinot nero e lo chardonnay.

In Borgogna sono circa 1.200 gli ettari dedicati alla coltivazione delle uve per la produzione dei Crémant. Nella zona dello Chablis il suolo è in prevalenza calcareo, nella zona della Côte d'Or il suolo è argillo-calcareo o marno-calcareo mentre nella Côte Chalonaise e Maconnaise il suolo è argillo-calcareo con sassi e ghiaia. La parcellizzazione segue gli affioramenti tettonici (climat). Il clima è semicontinentale caldo (inverni freddi, estati calde) e più mite nelle basse valli della Côte Chalonaise e Maconnaise; l'Arrière Côte (plateau 200-600 m) scherma le piogge e la miglior esposizione è a sud e sud-est, protetta dai venti di sud ovest. L'escursione termica esalta i profumi. L'AOC Crémant de Bourgogne è nata nel 1975 e l'ultima modifica è stata apportata nel 2010. Le uve rosse previste dal disciplinare sono Gamay, Pinot Grigio, Pinot

Nero mentre le uve bianche sono Aligoté, Chardonnay, Melon, Pinot bianco, Sacy (con un 30% minimo di Chardonnay o Pinot e il Gamay per un massimo del 20%). La densità dei ceppi consentiti per ettaro è pari a 5.000 (con un massimo di 4.000 ceppi/ha in Hautes Côtes de Beaune e Hautes Côtes de Nuits), la resa massima è di 80hl a ettaro e la raccolta è manuale. Il tirage è permesso dal 1° dicembre dopodiché il vino deve riposare almeno 9 mesi in bottiglia e almeno 12 mesi prima della commercializzazione. Per i Rosé (vinificati solo per salasso o per macerazione breve) si utilizza Pinot Nero ed è consentito il Gamay fino a un massimo del 20%.

Nell'area dei Cru del Beaujolais uno dei fattori distintivi nella produzione dei Crémants è la grandissima varietà di composizione dei suoli – **70 tipi diversi**, che passano **dalle sabbie ai graniti** e danno vita a una larga gamma di espressioni dei vini. Tra le varietà di suolo si possono schematicamente distinguere due tipi predominanti di terreno. A sud, i suoli argillo-calcarei, detti anche **"pietre dorate"**, tipici della denominazione Beaujolais, sono principalmente costituiti da calcare del Bajociano (stadio del Giurassico medio) e risalgono a 200 milioni di anni fa.



Vallée de la Loire

Nel Nord della Francia, lungo il corso di questo fiume, per più di mille chilometri si susseguono le vigne che danno origine a una molteplicità di vini: un fronte molto esteso da est verso ovest con climi, terreni e varietà eterogenei.

Il clima è un fattore fortemente condizionante per la qualità: in tutte le zone situate verso il Nord-Europa la diversità fra le annate è molto accentuata. Nelle annate più miti, qualora si possa prolungare il tempo della vendemmia, si ottengono bianchi di grande espressività e rossi di struttura. Se, invece, le temperature e le piogge anticipano la stagione, i vini prodotti potranno risultare troppo duri o troppo semplici.

Sicuramente i vitigni a bacca bianca trovano in queste condizioni il loro ambiente ideale. Le uve rosse, invece, raggiungono livelli di interesse solo in alcune zone e a condizioni climatiche favorevoli. Lo **Chenin Blanc** dà origine a quattro stili di vino del tutto distinti: secco, amabile, dolce e spumante grazie all'acidità naturale che lo contraddistingue.

Il **Cabernet Franc** è di origine bordolese ma è presente da secoli in varie parti della Loira. Qui si esprime secondo latitudine e clima donando quindi vini più magri e più nervosi che a Bordeaux. I sentori erbacei che lo identificano sono comunque sempre presenti.

Grolleau, Gamay, Malbec (localmente Côt), **Pinot Noir** sono gli altri vitigni a bacca rossa che prendono parte da soli o più spesso in uvaggio alle appellations: Anjou, Touraine e Sancerre.

Il Muscadet (Melon de Bourgogne) solo mezzo secolo fa originava dei Vin de Pays. Oggi è un vino di successo, prodotto nei Pays Nantais verso la foce della Loira. La struttura piuttosto semplice lo rende di facile approccio. Generalmente viene utilizzato come aperitivo o con i frutti di mare crudi della costa nord atlantica.

La messa in bottiglie sur-lie è una tecnica tradizionale regolamentata della regione nantese. Per beneficiare di questa menzione i vini devono passare l'inverno in acciaio o in legno e devono trovarsi ancora sui loro lieviti o dentro il loro ambiente di vinificazione al momento della messa in bottiglia. La commercializzazione può essere effettuata soltanto a partire dal 1° giovedì di marzo. Questo procedimento permette di accentuare la freschezza, la finezza e il bouquet dei vini. I magnifici pendii marno-calcarei di Sancerre, Morogues e di Pouilly-sur-Loire sono vocati a Sauvignon di finezza estrema.

Il terreno magro e siliceo e un clima soggetto a sbalzi di temperatura sviluppa vini nervosi ed eleganti, con aromi caratteristici ed ineguagliabili.

Conosciamo meglio le zone di produzione:

Sancerre (2815 ettari complessivi)

Sancerre si trova sulla costa occidentale del fiume Loira. In questa zona si trovano ottimi vigneti, con terreni composti da sedimenti di gesso e silicio, e fra questi i migliori sono Le Grand Chemarin, Chêne Marchand e Clos de la Poussie. I magnifici pendii marno-calcarei di Sancerre, Morogues e di Pouilly-sur-Loire sono coltivati a Sauvignon.

Menetou-Salon (487 ettari complessivi)

Parente minore del Sancerre con cui condivide il Sauvignon Blanc e il Pinot Noir. Senza avere la stessa capacità di invecchiamento, ma di rimando una maggior bevibilità in gioventù.

Quincy (240 ettari complessivi)

Si distingue per la sua rusticità che vede la presenza solo di vini bianchi.

Reuilly (196 ettari complessivi)

Oltre al Sauvignon che produce bianchi secchi e fruttati, ma con le spalle larghe, è da ricordare un Pinot Grigio che fornisce un Rosé morbido e delicato ormai in estinzione sostituito dal più massiccio Pinot Nero.

Pouilly-Fumé (1200 ettari complessivi)

Sulla costa orientale del fiume Loira si trova invece la città di Pouilly-sur-Loire, celebre per la produzione del Pouilly-Fumé. I terreni di quest'area sono più ricchi di calcare, una caratteristica ritenuta responsabile per il pronunciato aroma di affumicato dei vini che qui si producono. Le tecniche enologiche utilizzate in questa regione tendono a conservare il carattere fresco dei vini, pertanto il metodo tradizionale prevede la vinificazione in contenitori inerti, come il cemento e l'acciaio. Negli anni 80 alcuni produttori introdussero l'uso di barrique con lo scopo di aumentare la complessità e il corpo dei vini, ottenendo risultati apprezzati da molti ma anche contestati da altri poiché molto distanti da ciò che è considerato il modello classico della Valle della Loira.

Nella Touraine si distinguono:

Coteaux-du-Loir (75 ettari complessivi)

Con il Jasnières è il solo vigneto della Sarthe. È nato dopo essere praticamente scomparso negli anni '70. I vigneti sono piantati sull'argilla silicea che copre il tufo. Il Pineau d'Aunis in blend con il Cabernet, il Gamay e il Côt (Malbec) dà dei rossi leggeri e fruttati.

Jasnières (65 ettari complessivi)

È il Cru del Coteaux du Loir, ben delimitato su un unico versante esposto a Sud su 4 chilometri di lunghezza. È l'accompagnamento ideale per la "marmite sarthoise" specialità locale con pollame vario, coniglio, tagliati a fette sottili e legumi cotti a vapore.

Coteaux-du-Vendômois (153 ettari complessivi)

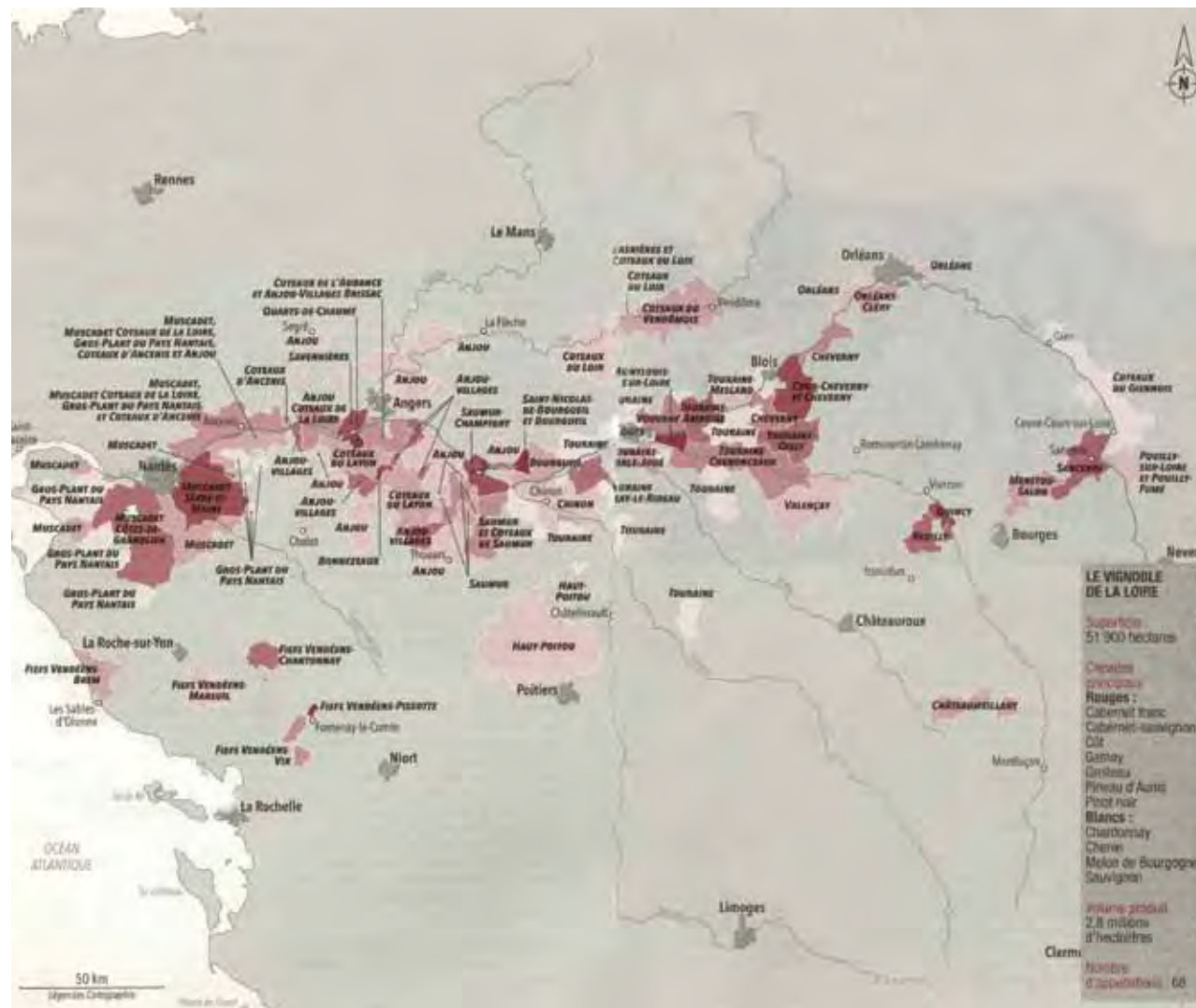
Qui irrompe il Pineau d'Aunis con il quale si producono dei Vin Gris originali, dagli aromi pepati. In rosso a volte viene vinificato in purezza ma, quasi sempre, si mescola con la finezza del Pinot Nero, i tannini del Cabernet Franc e il fruttato del Gamay. Per il bianco solo lo Chenin.

Touraine-Mesland (80 ettari complessivi)

Bianchi in Chenin completati da un po' di Chardonnay e Sauvignon e rossi con il Gamay più Cabernet e Côt.

Vouvray (2175 ettari complessivi)

Praticamente di fronte a Tours. I vini tranquilli sono di gran razza: possono recare la dicitura sec, sec tendre, demi sec, doux. Le tipologie si alternano a seconda delle annate, comunque mantenendo



do l'idoneità ad un lungo invecchiamento capace di valorizzare al meglio la loro complessità. I pétillants elaborati secondo il metodo tradizionale sono bevuti giovani. Pesci e formaggi di capra andranno bene coi primi, mentre i piatti delicati, senza dimenticare l'aperitivo, con gli altri vini.

Montlouis (385 ettari complessivi)

La Loire a Nord, la Foresta di Amboise a Est e il Cher a sud. Di fronte a Vouvray, con il quale condivide le caratteristiche senza averne la profondità sul lungo periodo. I suoli di argilla silicea localmente ricoperti di sabbia lo rendono più leggero e adatto alla spumantizzazione.

Touraine (4475 ettari). È una denominazione regionale. È situata da Montsoreau ovest fino a Blois e Selles-sur-Cher a est.

Il tufo affiora raramente, l'argilla silicea è dominante. In Rosso predomina il Gamay (usatissimo anche per i vini novelli), spesso e volentieri accompagnato dal Cabernet e dal Côt. I bianchi, prevalentemente a base Sauvignon sono vinificati secchi.

Si devono comunque menzionare le sottozone:

Touraine-Noble-Joué (28 ettari complessivi), Vin Gris.

Touraine-Amboise (167 ettari complessivi) Rosé e rossi da Gamay e Cabernet.

Touraine-Azay-le-Rideau (54 ettari complessivi) bianchi in Chenin e rosati composti dal Grolleau (60% minimo dell'assemblaggio) Gamay, Côt e Cabernet. Completano il quadro **Cheverny** (525 ettari), **Cour-Cheverny** (51 ettari), **Orléans** (83 ettari), **Orléans-Cléry** (28 ettari) e **Valençais** (139 ettari).

Bourgueil (1407 ettari complessivi)

Denominazione in rosso e talvolta rosato con l'uso esclusivo del Cabernet Franc (qui detto Breton). Se provengono da suoli con il tufo hanno una buona attitudine all'invecchiamento nei buoni millesimi. Se invece la provenienza sono i terrazzamenti dal suolo ghiaiosi e sabbiosi sono più fruttati.

St Nicolas-de-Bourgueil (1073 ettari complessivi)

Con caratteristiche simili a quelle del vicino Bourgueil hanno una riconoscibilità dovuta alla maggior freschezza e leggerezza.

Chinon (2350 ettari complessivi)

Attorno alla vecchia città medievale, nella terra di Gargantua e Pantagruel, è prodotto sui terrazzamenti ghiaiosi di Véron, su quelli sabbiosi della vallata di Vienne e sui pendii della Valle di Sazilly. A parte un 1% bianco tratto dallo Chenin, il resto è rosso o rosato a base di Cabernet Franc.

Saumur (3100 ettari complessivi)

Denominazione a dominanza spumanti (60%), soprattutto di grandi numeri. Completano il quadro le altre uve tipiche di tutta la regione.

Si devono ricordare inoltre le altre micro *appellations*: **Cabernet de Saumur** (87 ettari) e **Coteaux-de-Saumur** (11,5 ettari).

Saumur-Champigny (1585 ettari complessivi)

Il Cabernet Franc, completato a volte dal Cabernet Sauvignon è qui presentato nella sua versione più fruttata e morbida.

Anjou (4693 ettari complessivi).

200 comuni per alcuni dei vini dolci o "moelleux" più particolari del Mondo. Chiaramente domina lo Chenin Blanc. Completano il quadro un po' di Chardonnay o Sauvignon (consentiti fino a un limite massimale del 20%). Il Rosso parla Cabernet.

Ci sono anche: **Anjou-Gamay** (157 ettari), **Anjou-Village-Brissac** (87 ettari), **Rosé d'Anjou** (1880 ettari), **Cabernet d'Anjou** (4335 ettari), **Anjou Coteaux-de-la-Loire** (28 ettari).

Coteaux-de-Layon (1645 ettari complessivi)

Demi Secs, moelleux o liquorosi dal solo Chenin sui Coteaux coltivati sulla riva sinistra della Loire ai bordi di Layon, da Noueille a Chalonnes. Dal 2002 hanno diritto alla menzione "sélection de grains nobles" allorché la ricchezza naturale minima della vendemmia è di 234 gr./l. o 17,5°C senza nessun arricchimento. Non possono essere commercializzati prima dei 18 mesi dal raccolto.

Chaume (51 ettari complessivi)

Altra piccola enclave della zona. Gli zuccheri residuali non possono essere inferiori a 68 g/l o 16°C.

Bonnezeaux (67 ettari complessivi)

Inimitabile vino da dessert è, oggi, parecchio apprezzato anche all'aperitivo.

Profumatissimo, da invecchiamento. Deve tutte le sue qualità al terroir eccezionale situato

nei pressi del villaggio di Thouarcé.

Quarts-de-Chaume (28 ettari complessivi)

Praticamente la zona migliore della Vallata del Layon. Nell'antichità il "Signorotto" si riservava il quarto della produzione e da qui l'origine del nome.

Coteaux de l'Aubance (179 ettari complessivi)

Piccolo affluente della Riva Sinistra della Loire, esattamente come il Layon che sfocia un po' più a Ovest, l'Aubance è circondato da rocce di scisto su cui dimorano vecchie vigne di Chenin, dai rendimenti ristrettissimi, ideale per un bianco dolce da lungo invecchiamento.

Savennières (120 ettari complessivi)

Situato sulla riva destra della Loire, a una quindicina di chilometri da Angers questo vigneto si distingue per la sua produzione di bianchi secchi unica in tutto il dipartimento. Invecchiano a meraviglia e sono perfetti per preparazioni di pesce.

Naturalmente citiamo: **Roches-aux-Moines** (19 ettari) e **Coulée-de-Serrant** (7 ettari) per la loro fama secolare.

Infine, vicino alla foce atlantica ecco **Muscadet Sévre et Maine** (8365 ettari complessivi), **Muscadet Côtes de Grandlieu** (859 ettari), **Muscadet de Coteaux de Loire** (208 ettari). Completano il **Gros-Plantes du Pays Nantais** (1372 ettari), il **Fiefs Vendéens** (439 ettari) e il Coteaux-d'Ancenis (166 ettari).





Casa troglodita a Saumur

LES VIGNERONS DE LA VALLÉE DE LA LOIRE



Loren Tisserand
 Jean Tatin
 Paul-Henry Pellé
 Vincent Pinard
 Arnaud Bouchié
 Dominique Barbou
 Michel Gendrier
 Vincent Girault
 Jean-François Mérieau
 Patrice Colin
 Eric Nicolas
 Vincent Carême
 François Chidaine
 Marie Thibault
 Bernard Baudry
 Philippe Alliet
 Stéphanie Caslot
 Mathieu e Gérard Vallée
 Eric Morgat
 Thomas Carsin
 Tony Raboin
 Benoît Blet
 Liv Vincendeau
 Aurore Günther-Chéreau



Terres de Roa

Saint-Pourçain Monétay-sur-Allier

Chardonnay, Pinot Noir, Gamay, Tressalier
Proprietà 18 ettari - 45.000 bottiglie



Famiglia Tisserand

Vi presentiamo la meno conosciuta tra le appellations di Loira: Saint-Pourçain.

Nella nostra ricerca, lo sapete, puntiamo all'identità e alla diversità. Ci hanno convinto davvero questi vini. Roa, tre lettere: l'acronimo di Raisins, Organics, Attitude e, in effetti, è la sola cantina della zona a essere certificata Bio ed è gestita dalla famiglia Tisserand: i coniugi **Claudine** e **Luca** e la figlia **Loren**. La superficie del Domaine si estende per 18 ettari su due differenti macro parcelle, una di suoli sabbiosi e una su scheletro granitico.

Le varietà: oltre alle internazionali Chardonnay, Pinot Noir e al Gamay, troviamo un vitigno identitario e tipico, il Tressalier.

In cantina bassissimo utilizzo di solfiti e vinificazioni naturali che raccontano con fedeltà e trasparenza questo piccolo, sconosciuto lembo di Loira.

VDF Evanescence Brut 2015

100% Tressalier

cl. 75

Una bollicina curiosa e didattica, molto diversa dai canoni della regione. L'uva Tressalier apporta frutta e avvolgenza. Chiude profondo e minerale. In aperitivo come rinforzo al finger food.



Saint-Pourçain Dans l'Absolu 2018

50% Tressalier - 50% Chardonnay

cl. 75

Su suoli di argilla silicio e graniti eccoci con questa cuvée in bianco adatta a una cucina di verdure e pesci salsati: profonda e sapida la chiusa e lunga la persistenza retrogustativa. **Da giugno.**



Saint-Pourçain Solaire 2017

90% Chardonnay - 10% Tressalier

cl. 75

Suoli di solo granito, per questo assemblaggio caldo e avvolgente come il sole. Provatelo con torte di verdura e formaggio, farà una gran bella figura.



VDF Tresse a Lie 2016

100% Tressalier

cl. 75

Eccoci al monovarietale da questa varietà di antica coltivazione che propone tanta sapidità e avvolgenza fruttata.



Saint-Pourçain Lunaire 2015

60% Pinot Noir - 40% Gamay

cl. 75

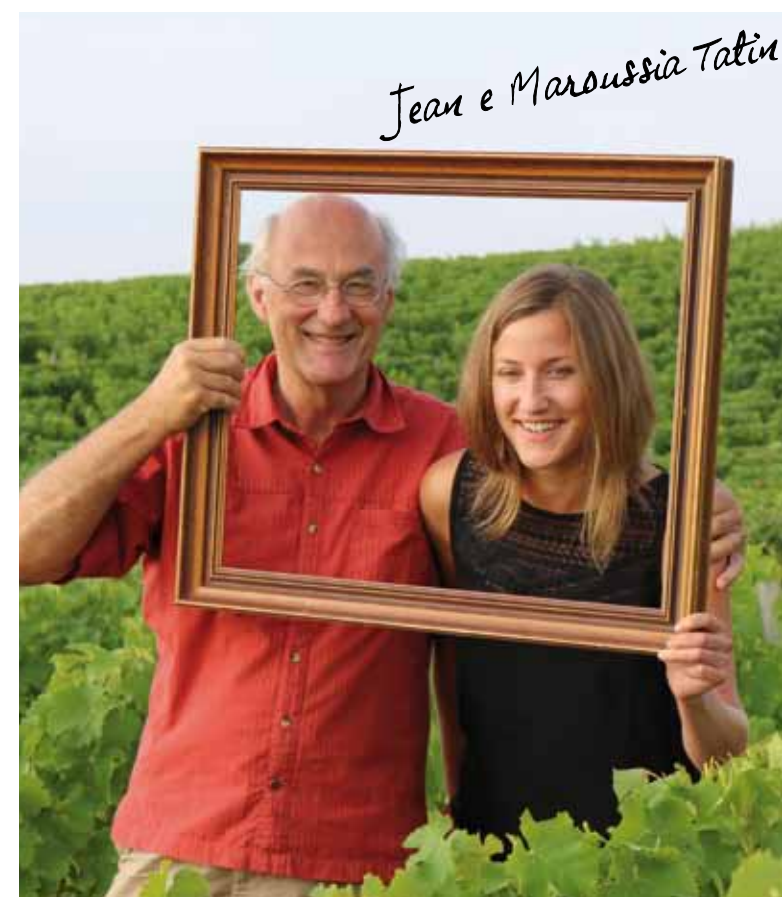
Fratello Sole, sorella Luna; le due anime di uno stesso suolo: anche qui i graniti a connotare la cuvée da uve rosse. Fresca e fruttata, avvolgente su chiusa di spezie. Ideale sulla cucina fusion.



Domaines Tatin

Brinay

Sauvignon
Proprietà: 24,5 ettari - Bottiglie: 135.000



Jean e Maroussia Tatin

Tre Domaines di un'unica proprietà a darci una fotografia d'insieme dell'appellation Quincy-Reuilly. Creati dalla passione di una coppia **Chantal Wilk** e **Jean Tatin**, entrambi ingegneri con specializzazione in agronomia, sono aiutati oggi dalla giovane figlia Maroussia che conduce con energia e determinazione le tenute.

DOMAINE DES BALLANDORS

Quincy 2017

100% Sauvignon Blanc

cl. 75

Le argille di Quincy e vecchie vigne: questo è un angolo di Loira di grande interesse. Bianco di grande impatto olfattivo, fruttato e sapido-minerale. Dall'aperitivo ai primi piatti.

Disponibile ancora qualche bottiglia del 2016.



DOMAINE DU TREMBLAY

Quincy Cuvée Vin Noble 2017

100% Sauvignon

cl. 75

Annata minerale e di grande eleganza, valorizza i profumi primari di fiori e frutta bianca. Il Sauvignon riesce a esprimersi in lunghezza accentuando i caratteri verticali della sua spiccata mineralità. Con frutti di mare e ostriche.

Da settembre il 2018.



Quincy Cuvée Vieilles Vignes 2017

100% Sauvignon

cl. 75 cl. 150 (2014 e 2015)

Vino ampio e armonico di frutta a polpa gialla e sottili tocchi vegetali; è la sua straordinaria mineralità a renderlo tanto elegante, quanto bevibile. **Da settembre il 2018.**



Quincy Cuvée Sucellus 2014

100% Sauvignon

cl. 75

Tre parcelle di vecchie vigne, di tre diversi "terroirs", per questo vino ampio e generoso dove la freschezza fruttata del Sauvignon viene amplificata dall'affinamento in legno. Con capesante, ma anche carni bianche speziate.



DOMAINE LES DEMOISELLES TATIN

Reuilly Blanc 2016

100% Sauvignon Blanc

cl. 75

Proveniente da un giovane vigneto piantato nel 2004, in questo Sauvignon varietale sono imponenti le note agrumate che si plasmano alla cifra minerale e alla estrazione fruttata a polpa bianca e gialla.



Domaine Pellé

Menetou-Salon Morogues

Sauvignon Blanc, Pinot Noir
Proprietà: 40 ettari - Bottiglie: 350.000



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, sia in vigna che in cantina.

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.

Menetou-Salon Blanc Les Bornés 2017

100% Sauvignon Blanc
cl. 75

Fresca, aromatica espressione del Sauvignon, da suoli argillosi rivela una polpa molto concentrata e fragrante nei toni gialli e tropicali. Il richiamo vegetale di foglia di pomodoro e peperone non è che una citazione lontana, affascinante.



Menetou-Salon Blanc Morogues Blanc 2017

100% Sauvignon Blanc
cl. 75

È questo un assemblage di 7 diverse parcelle tra le zone più alte della denominazione Menetou-Salon. Suoli marnosi, clima più freddo rispetto al fondo valle, maggiori escursioni termiche ma anche maggior soleggiamento delle uve, offrono profumi più sottili e meno concentrati di fiori bianchi e agrumi.



Menetou-Salon Le Carroir 2017

100% Sauvignon Blanc
cl. 75

Continua la zonazione delle migliori aree dell'appellation. Le Carroir: un ettaro e due, suolo di silex, sosta sur lie in legno. Eleganza, profondità e nitore.



Menetou-Salon Blanc Morogues Vignes de Ratier 2017

100% Sauvignon Blanc
cl. 75

Ampio e armonico negli accenti di frutti a polpa bianca, è minerale e delicatamente speziato. Cifra stilistica di un terroir solare e ricco.



Menetou-Salon Blanc Morogues Les Blanchais 2017

100% Sauvignon Blanc
cl. 75

Intrigante e voluttuoso Sauvignon nei toni di agrumi succosi ha un palato armonico e vibrante. Sulla tavola, in diverse occasioni, dall'antipasto a quiche di verdure.



Dall'autunno, i 2018.



Sancerre Blanc La Croix au Garde 2017

100% Sauvignon Blanc
cl. 75

Dal 1982 il Domaine coltiva 4 ettari a Sancerre, nel comune di Montigny, suoli d'argilla e calcare. Le uve di questa parcella vengono poi assemblate con una seconda zona di due ettari da suoli marnosi.



Disponibile ancora qualche bottiglia di:

Menetou-Salon Rouge Morogues Les Cris 2011



Vincent Pinard

Sancerre Bué

Sauvignon Blanc, Pinot Noir
Proprietà: 15 ettari - Bottiglie: 100.000



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.

Sancerre Blanc Florès 2018 100% Sauvignon Blanc cl. 75

Verve vegetale-floreale su toni verdi e bianchi di grande pulsazione, note fragranti di frutta a polpa bianca, sensazioni minerali e sapide. Con un risotto agli asparagi è la morte sua.



Sancerre Blanc Nuance 2017 100% Sauvignon Blanc cl. 75

Elegante e sottile di vibrante freschezza olfattiva negli accenti di fiori bianchi, ha un palato armonico e persistente e svela tutta la sua versatilità in molteplici abbinamenti.



Sancerre Blanc Harmonie 2016 100% Sauvignon Blanc cl. 75

Ecco il paradigma di Sancerre, modello di classicismo a cui fare riferimento: profumi netti, precisi, di ricchezza vegetale, nel richiamo alla foglia del pomodoro, fiori bianchi opulenti, frutta tropicale (mango) e quei tocchi così affascinanti di silex. La profondità dei suoli.



Sancerre Blanc Petit Chemarin 2017 100% Sauvignon Blanc cl. 75 cl. 150 (2016)

Un Sancerre ricco, opulento, cremoso e avvolgente ma mai stucchevole, ancora giocato su quella precisione enologica, perimetro netto e meticoloso, che Vincent Pinard sa sempre mantenere. Frutta turgida e quasi confit, riflessi di una vegetazione abbondante, accenti minerali e iodati, fino alle spezie fini d'oriente. Grande espressione di Sauvignon Blanc.



Sancerre Blanc Grand Chemarin 2017 100% Sauvignon Blanc cl. 75

Tensione verticale nelle note minerali, struttura, ricchezza olfattiva, opulenza ma mai eccessiva in quella sottile linea di demarcazione che rivela una condizione agronomica rigorosissima e una indiscussa capacità enologica. Non può che esserne questo il risultato, signori giù il cappello, questo è Sancerre, questo è Pinard.



Sancerre Blanc Le Château 2017 100% Sauvignon Blanc cl. 75

Cuvée di altissimo lignaggio: sapida, profonda e pulsante. Nelle annate tormentate da gelo e grandine questo produttore riesce sempre a trovare quel qualcosa in più che lo fa sopperire agli imprevisti della natura. Talento.



Sancerre Blanc Chêne Marchand 2017 100% Sauvignon Blanc cl. 75 cl. 150 (2016)

Selezione parcellare di una vecchia vigna da cui prende il nome, esempio nitido del suolo minerale-calcareo del Sancerrois. Sono piacevoli e fragranti gli accenti agrumati che si fondono nella materia fruttata matura del tropicale, frutto della passione, pesca gialla e melone.



Sancerre Rouge Charlouise 2016 100% Pinot Noir cl. 75

Da una parcella di un ettaro e mezzo, su suoli di argillo-calcareo, ecco questo vino rosso di assoluta bevibilità ed eleganza. Sono lecite domande di vario tipo sulla varietà e adattabilità in Loira e sulle capacità del produttore.



Sancerre Rouge Vendanges Entières 2016 100% Pinot Noir cl. 75

Pinot Noir di corpo e materia dal naso fragrante di frutti rossi e dal palato asciutto con accenti di grafite e cacao. È un vino gastronomico, di grande bevibilità.



Domaine Bouchié-Chatellier

Pouilly-Fumé
Saint-Andelain

Sauvignon Blanc Fumé
Proprietà: 22 ettari - Bottiglie: 100.000



Non è una visione storica dell'appellation più conosciuta della Loira. 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.

Pouilly-Fumé Renardière 2018 100% Sauvignon Blanc Fumé cl. 75

L'inconfondibile cifra stilistica fumé della pierre à fusil si intreccia in una freschissima polposa frutta gialla tropicale su accenti vegetali; note sapide, minerali e di buccia d'agrume (cedro, mandarino) rendono invitantissima la bevuta.

Pouilly-Fumé Argile à Silex 2018

100% Sauvignon Blanc Fumé
cl. 75
Vino di assoluta eleganza, fine e gentile, nonostante la cifra fumé, comunque sottile e armonicamente espressa. Aromi molto eleganti di frutta croccante nella polpa bianca e gialla. Bellissimo attacco acido al palato, sempre ben bilanciato, nei toni di cedro e lime. Lunga e piacevole la persistenza retrogustativa.
Ancora qualche bottiglia del 2017.

Pouilly-Fumé Premier Millésimé 2017

100% Sauvignon Blanc Fumé
cl. 75
Un Pouilly di grande portata, volume e struttura, pur non mancando mai una linea armonica ed elegante in particolare nei profumi, opulenti e fini insieme. Pietra focaia, tocchi minerali e speziati, zenzero, scorza di limone, impreziosiscono il tessuto di frutta gialla ben matura. Vino per la tavola, su piatti importanti di pesce e carni bianche, anche su volatili.



Domaine Des Corbillières

Oisly
Touraine

Gamay, Cabernet Franc, Pinot Noir, Malbec, Sauvignon Blanc, Chardonnay
Proprietà: 26 ettari - Bottiglie: 170.000



Touraine Sauvignon Dominique Barbou 2018 100% Sauvignon Blanc cl. 75

Torte di verdura, quiche, stuzzichini. Guardate il prezzo: difficile trovare di meglio in Italia, in Loira o altrove.

Touraine Oisly Fabel Barbou 2017 100% Sauvignon Blanc cl. 75

Ecco, secondo noi, il campione di casa. Da vigne mature ed espressive, dai 40 ai 55 anni, questo elegante e avvolgente Sauvignon per la tavola, che noi immaginiamo soprattutto in accompagnamento a pesci salsati. Troverà anche un giusto connubio con caprini freschi e torte di verdura e ricotta. **Da settembre il 2018.**

Touraine Oisly Les XVI Rangs 2016

100% Sauvignon Blanc
cl. 75
Da una delle migliori parcelle del Domaine impiantata nel 1964, su suoli di argille e quarzi, nasce questo bianco lungamente affinato sur lie a dare complessità alla cuvée. Spettacolare con le capesante.



Ci troviamo in un piccolo paese della Loira, Oisly, nell'area della Touraine. Il Domaine, al cui timone siede **Dominique Barbou**, è conosciuto per i suoi Sauvignon. Vigna lavorata secondo i dettami della lotta integrata, basse rese e vinificazioni molto poco interventiste sono la cartina di tornasole per leggere questi interessanti prodotti. Noi ci siamo concentrati sui vini bianchi, seppure la tenuta produca anche buoni e tipici rossi da Gamay, Cabernet e Merlot, nell'appellation Touraine Rouge. I Sauvignon di questa collina rivelano un'avvolgenza ricca, vellutata, gastronomica, su toni di frutta bianca e tropicale, piuttosto floreali al naso e non vegetali. I suoli qui sono poco profondi, di argille, grassi e ricchi, e i vini assorbono questa espressione ideale per la tavola.



Domaine Des Huards

Cheverny Cour-Cheverny

Romorantin, Chardonnay, Sauvignon, Pinot Noir, Gamay
Proprietà: 34 ettari - Bottiglie: 180.000



La famiglia Gendrier lavora queste terre e queste vigne dal 1846. Ci troviamo nel comune di Cour-Cheverny, a soli quattro chilometri dal castello di Cheverny e a 15 da quello di Chambord. Un'area che respira la storia e dove la storia ha salvato e tramandato una varietà antica, la Romo-

rantin, che qui, e solo qui, esiste. Sono oggi **Michel Gendrier** e la sua sposa **Jocelyne** a condurre il Domaine su trentacinque ettari, alfiere di una viticoltura artigianale di alta qualità, certificata bio che punta tutto su vini identitari, fortemente connotati dal luogo e dalle tradizioni in cui nascono



**Cour-Cheverny
Sec Romo 2015**
100% Romorantin
cl. 75

Bellissimo vino, dal naso franco ed equilibrato dal tocco minerale, di agrumi (il mandarino è così in evidenza) e un ricordo di miele.



**Cour-Cheverny
Sec Vieilles Vignes
Cuvée François I er 2015**
100% Romorantin
cl. 75

Da vecchie vigne di almeno 75 anni, un Romorantin elegante. Molto ampio in bocca nei richiami di pesca bianca e albicocca, svela equilibrio, lunga persistenza aromatica e un coté minerale e sapido.



**Cheverny Blanc
Sec Pure 2015**
65% Sauvignon
35% Chardonnay
cl. 75

Dagli aromi freschi, precisi, netti di agrumi: cedro, arancio, mandarino e lime preludono a un timbro di frutta gialla di pesca.



**Cheverny Blanc
Sec La Haute
Pinglerie 2014**
65% Sauvignon
35% Chardonnay
cl. 75

Cuvée di Sauvignon e Chardonnay fermentata e affinata in legno, dal naso fragrante e ricco, ha un palato avvolgente, nei tocchi di mandorla.



Disponibile anche il 2012.



**Cheverny Rouge
Envol 2014**
40% Pinot Noir
30% Gamay
30% Cabernet Franc
cl. 75

Rosso giovane, fresco e fruttato. Toni di ciliegia, di prugna, accenti di sottobosco, sensazioni di terra, giocano in contrappunto sul palato regalando un'armonica e ricca persistenza. Vino per la tavola, con carni rosse, grigliate e salumi.



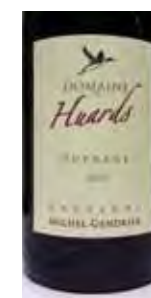
**Cheverny Rouge
Le Vivier 2013**
50% Pinot Noir
40% Gamay
10% Cabernet Franc
cl. 75

Le Vivier è una bella parcella su suoli di sabbia, argilla e silex. Vino ampio e complesso, ricco e generoso, dai tannini vellutati, ben integrati nella struttura fruttata. Sposa idealmente la carne di agnello ma anche l'anatra glassata.



**Cheverny Rouge
Le Pressoir 2014**
80% Pinot Noir
20% Gamay
cl. 75

A maggioranza Pinot Noir questa bella cuvée fresca, dinamica e idonea all'abbinamento con i salumi in genere.



**Cheverny Rouge
Ouvrage 2013**
90% Pinot Noir
10% Gamay
cl. 75

Su suoli prevalentemente calcarei nasce questa cuvée a predominanza Pinot Noir.

Vinificazione e affinamento in barrique, naso delicatamente speziato, setoso, richiamo di cacao e torrefazione lo rendono davvero gradevole per abbinare i formaggi anche di media stagionatura, la selvaggina e, per i più audaci, dolci al cioccolato.



Clos De La Briderie

Touraine-Mesland
Monteaux

Chenin Blanc, Chardonnay, Sauvignon Gris, Cabernet Franc, Gamay, Côt...
Proprietà: 15 ettari - Bottiglie: 100.000



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 silecio di Monteaux che dona quella piacevole nota minerale ai vini, spesso combinata con finezza, terrosità, espressività, i tre elementi caratterizzanti il lavoro di Vincent.

Crémant de Loire Pureté de Silex Brut s.a.

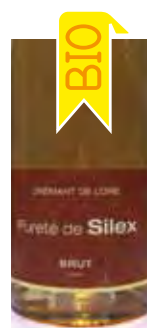
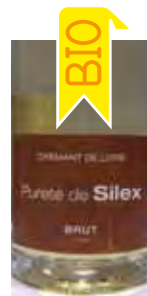
40% Chenin - 20% Chardonnay
20% Cabernet Franc - 20% Cabernet Sauvignon
cl. 75
cl. 150

Bollicina molto fragrante: ha un bel colore giallo paglierino con riflessi ramati e bolle fini, i suoi aromi freschi e fruttati la rendono piacevole al naso mentre in bocca risulta rotonda e piena con un finale lungo e persistente.

Crémant de Loire Pureté de Silex Rosé Brut s.a.

40% Pineau d'Aunis - 20% Pinot Noir
20% Grolleau Gris - 20% Groslot Noir
cl. 75

La versione in rosa si presenta con un bel colore salmone pallido, ha bolle fini e persistenti ed è fruttata ed elegante. Ottima da aperitivo, per dolci a base di frutta, o come perfetto pass-par-tout.



Bois Vaudons

Touraine
St. Julien-de-Chédon

Côt, Pineau d'Aunis, Sauvignon, Chenin, Gamay, Cabernet Franc
Proprietà: 32 ettari - Bottiglie: 90.000



Il profilo di un uomo, sorridente, aperto e guascone nei modi, **Jean-François 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.

Méthode Traditionnelle J'Ose Les Fines Bulles Brut 2015

80% Chenin - 20% Chardonnay
cl. 75

Il colore è giallo pallido con riflessi dorati. Piacevole al naso con note di frutta bianca, le bolle fini delizieranno il vostro palato sia in aperitivo che con primi piatti leggeri, ma anche, perché no, sulla cucina fusion a tutto pasto.



Touraine Sauvignon Blanc l'Arpent des Vaudons 2017

100% Sauvignon Blanc
cl. 75

Si presenta con un bel colore oro pallido con riflessi argentati. Da subito deciso e prorompente ma svelerà tutta la sua rotondità e finezza in un finale lungo e persistente. Ottimo da aperitivo o su antipasti di crostacei.



Touraine Gamay Le Bois Jacou 2017

100% Gamay
cl. 75

Di colore rosso rubino intenso è un vino fruttato e gradevole sugli aromi di frutta rossa; da consumare giovane, servendolo fresco, su carni alla griglia o formaggi morbidi.



Touraine Côt (Malbec) Cent Visages 2016

100% Côt (Malbec)
cl. 75

Sono gradevolissimi i profumi di frutta matura (more e bacche rosse) uniti a note di prugna e violetta. Il colore è un bel rosso granata. Vino rustico che svelerà la sua piacevolezza con il tempo.



Patrice Colin

Coteaux-du-Vendômois

Thoré-la-Rochette

Gamay, Pineau d'Aunis, Chenin, Cabernet Franc, Pinot Noir
Proprietà: 24 ettari - Bottiglie: 75.000



Patrice 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; terri-

rio, territorio e ancora territorio. Quasi venticinque ettari (non sono pochi) per cinque varietà coltivate, Gamay, Pineau d'Aunis, Chenin, Cabernet Franc e Pinot Noir, alcune vecchie vigne molto espressive (in particolare quella di Pineau d'Aunis risalente al 1890 circa e quella di Chenin che ha oltre ottant'anni) tecnica so-praffina, grande piacevolezza nel bere le sue referenze, in particolare le sue rifermentazioni in bottiglia.



Pétilillant Perles Grises s.a. **100% Pineau d'Aunis** **cl. 75**

Rifermentazione in bottiglia, metodo ancestrale, e quindi non sboccato e dosato, rivela un sottile, fine e delicato perlage. Di colore buccia di cipolla-occhio di pernice (a seconda delle annate) è fresco, fragrante, floreale con accenti di geranio e pepe. Dall'aperitivo al tutto pasto.



Coteaux-du-Vendômois **Pierre à Feu 2018** **100% Chenin Blanc** **cl. 75**

Chenin di grande fascino e bevibilità, tutto giocato su toni freschi e agrumati, in quel delizioso contraltare di acidità e avvolgenza. Su tutta la tavola.



Coteaux-du-Vendômois **Blanc Vieilles Vignes** **2017** **100% Chenin Blanc** **cl. 75**

Vecchie vigne di Chenin da 50 a 90 anni, fermentazione in barriques. Aromi primari ricchi e fruttati a polpa bianca, mela renetta e mele cotte confit, tocchi minerali, rivela una struttura avvolgente e una lunga fase retrogustativa. Con pesci salsati e formaggi a pasta molle.



Coteaux-du-Vendômois **Chenin Blanc Pente** **des Coutis 2016** **100% Chenin Blanc** **cl. 75**

Da suolo calcareo un vino ricco, ampio e cremoso, dolcemente fruttato e fine che saprà valorizzare una cucina di pesce in particolare di frutti di mare. **A settembre il 2017.**



Coteaux-du-Vendômois **Pineau d'Aunis Gris** **Bodin 2018** **100% Pineau d'Aunis** **cl. 75**

Tre vecchie vigne di 90 anni offrono a questo vino complessità aromatica e gustativa. Accenti diversi, freschi e maturi insieme, sapidità, frutta a polpa gialla, toni floreali-vegetali (foglia di pomodoro e geranio) disegnano una texture armonica e croccante. In aperitivo o su primi piatti speziati.



Coteaux-du-Vendômois **Rouge Pierre François** **2017** **Pineau d'Aunis - Pinot Noir** **Cabernet Franc** **cl. 75**

Assemblaggio di tre uve per un vino da tavola da servire fresco (tra i 14 e i 15 gradi) ideale per ogni tipo di cucina, fragrante e fresco, molto beverino.



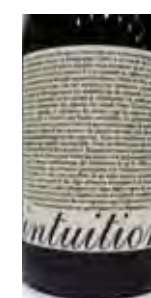
Coteaux-du-Vendômois **Rouge Vieilles Vignes** **2016** **Pineau d'Aunis - Pinot Noir** **Cabernet Franc** **cl. 75**

Tre varietà vinificate separatamente e poi assemblate ci offrono questa cuvée di grande impatto gustativo; il legno, supporta un tessuto fruttato rosso e nero, prugna, ciliegia nera, mora di gelso, con tocchi di pepe rosa, nero, cardamomo e cumino. Invitante la chiusa con richiamo al cacao. Su carni rosse salsate anche da lunghe cotture. **In arrivo anche il 2017.**



Coteaux-du-Vendômois **Les Vignes d'Emilien** **Colin 2016** **100% Pineau d'Aunis** **cl. 75**

Sono queste alcune vecchissime vigne piantate dal bisnonno di Patrice (Emilien, appunto) nel 1890. Uve vendemmiate a metà ottobre, macerazione di più di un mese: vino di struttura e carattere, dal tannino fine. Note di prugna, amarena, contrappunto decisamente speziato, rotondo, armonico molto persistente. **In arrivo anche il 2017.**



Coteaux-du-Vendômois **l'Intuition 2017** **100% Pineau d'Aunis** **cl. 75**

L'amore di Colin per la varietà Pineau d'Aunis si rivela in questa cuvée. Matura, speziata e leggera insieme, aerea e volubile come alcuni cieli di Loira. Un grande vino.



Domaine De Bellivière

Jasnières
Lhomme

Chenin Blanc, Pineau d'Aunis
Proprietà: 13,5 ettari - Bottiglie: 42.000



Signore e signori, giù il cappello: qui troverete alcuni tra i più buoni vini della Loira. **Eric e Christine Nicolas**, sono i portabandiera della Sarthe, superbi interpreti dei grandi Chenin Blanc compatti, raffinati e dalla mineralità esibita come bandiera. Produttori legati a doppio filo al rispetto della natura, hanno convertito

l'intera proprietà delle loro vigne all'agricoltura biodinamica, nel 2008. Una scelta radicata che gli permette di cogliere con maggiore trasparenza le diverse sfumature delle parcelle di cinque diversi comuni (Lhomme, Ruillé sur Loir, Chahaignes, Marçon e Dissay sous Courcillon).



VINI DI NEGOZIO

VDF Chenin Confluence 2016
100% Chenin Blanc
cl. 75

Attenzione attenzione! Non fatevi ingannare dal prezzo. Questo è un vino di assoluta bontà e versatilità. Le uve sono state acquistate da amici fidati, rigorosamente in Bio, per ovviare alla drammatica gelata della primavera 2016 e poi vinificate dalle sapienti mani di Eric. Nemmeno a dirlo, straordinaria prova di eleganza.



VDF Cabernet Castor 2016
100% Cabernet Franc
cl. 75

Vale il discorso fatto per lo Chenin qui sopra: le uve Cabernet acquistate in Loira da amici produttori con la medesima ideologia, vengono plasmate nella cantina di Lhomme, seguendo i concetti di leggerezza e bevibilità.



Jasnières Les Rosiers 2017
100% Chenin da vigne con meno di 50 anni
cl. 75

Una pietra liquida nel bicchiere. Vivace in bocca presenta note di frutta (pesca e prugna) unita a sentori di spezie dolci che sbocciano in un finale lungo e persistente.

Disponibile anche il 2016.



Jasnières Calligramme 2015
100% Chenin Blanc
cl. 75

Da vigne di più di 50 anni, rivela un colore giallo tenue con screziature verdoline, naso "citronné" con toni di mela verde e mela renetta. Al palato è elegante, verticale, freschissimo.

Chiusa minerale di grande profondità. Con risotto alle ortiche.



Coteaux du Loir L'Effraie 2016
100% Chenin
cl. 75

Gli aromi complessi che donano tocchi di fiori, frutta e spezie, fanno da preludio a un palato ricco e armonico, soave e piacevole molto lungo e persistente. Perfetto con pesci grigliati.

Disponibile anche il 2015.



Coteaux du Loir Vieilles Vignes Eparses 2015

100% Chenin da vigne con più di 50 anni provenienti da parcelle diverse
cl. 75

Vino secco con chiusa appena morbida. Tutto si gioca su equilibri di frutto e mineralità. Fine e delicato

in bocca. Accompagna bene gli aperitivi, gli asparagi, il pollo arrosto, il luccio in salsa di burro.

Disponibile anche il 2014 e il 2013.



Coteaux du Loir Rouge Gorge 2016

100% Pineau d'Aunis
cl. 75

Di colore rosso tendente al granata, esprime un naso sottile ed intenso di frutti rossi maturi, te nero Assam e spezie fini. Lo consigliamo con l'agnello e formaggi.

Disponibile anche il 2015.



Coteaux du Loir Rouge Hommage à Louis Derré 2016

100% Pineau d'Aunis
cl. 75

La cuvée in rosso più importante di casa Nicholas: espressione fine, compiuta e cesellata di Pineau d'Aunis. Elogio della raffinata spezia.

Disponibile anche il 2015.



Domaine Carême

Vouvray Vouvray

Chenin Blanc

Proprietà: 14 ettari - Bottiglie: 61.000



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. I Pétillant rappresentano, proprio in questa direzione, una perfetta sintesi del suo lavoro.

Vouvray Brut 2015

100% Chenin Blanc
cl. 75

Metodo Classico dalla verve minerale-agrumata. Sono sottili i profumi di frutta bianca e gialla, con riverberi floreali delicati. Al palato la carbonica accentua la sapidità minerale. Bollicina fresca e corroborante. In aperitivo e su primi piatti di verdura.



Vouvray Le Clos 2017

100% Chenin Blanc
cl. 75

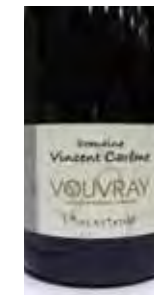
Vinificato e affinato in barrique per 18 mesi, questo Chenin esprime la finezza e la mineralità del suo suolo calcareo di Vouvray. Accompagna frutti di mare e primi piatti di pesce.



Vouvray Ancestrale 2015

100% Chenin Blanc
cl. 75

Grande interpretazione di Chenin Blanc a rifermentazione in bottiglia, corre sul filo dell'eleganza, sempre in equilibrio tra accenti freschi e complessi, immediati e maturi. La frutta a polpa gialla, incontra il floreale, il minerale incontra la scorza d'agrumo. Piacevolissimo e seducente, può accompagnare tutto il pasto.



Vouvray Sec 2017

100% Chenin Blanc
cl. 75

Di grande impatto olfattivo, così fine e persistente, appena acidulo e agrumato. Si appoggia al palato con delicatezza nei richiami alla frutta a polpa gialla, ai fiori bianchi e a quella piacevole estrazione aromatica che porta con sé fragranti accenti di pompelmo rosa. Finale minerale.



François Chidaine

Montlouis Montlouis-sur-Loire

Chenin Blanc
Proprietà: 37 ettari - Bottiglie: 150.000



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.

Montlouis-Sur-Loire Méthode Traditionnelle Brut Nature 2017 100% Chenin Blanc cl. 75

Vigna condotta in biodinamica, massima attenzione al valore qualitativo delle uva, in relazione al suolo. Metodo Classico con dosaggio zuccherino minimale (2 gr./l.), tutto giocato su note di fiori bianchi eleganti, sensazioni agrumate (limone, cedro, arancia) innervate su una colonna portante di matrice minerale.



Montlouis-Sur-Loire Clos de Breuil 2017 100% Chenin Blanc cl. 75

Annata davvero bella: affilata, tesa eppure anche ricca e rotonda. Cosa chiedere di più a uno Chenin in versione secchissima per un aperitivo di enorme suggestione.



VDF Les Argiles Sec 2017 100% Chenin Blanc cl. 75

Che splendida annata questa 2017, per lo Chenin. Precisione enologica assoluta, freschezza, sapidità ed eleganza. Può bastare?



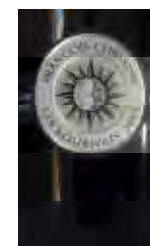
Montlouis-Sur-Loire Les Choisses 2017 100% Chenin Blanc cl. 75

Un bellissimo Chenin di ampiezza e rotondità, tutto giocato sulla freschezza dell'agrumo, cedro e limone e su una composita mineralità/acidità fatta di richiami leggeri al silex, insieme a sensazioni saline. In abbinamento a pesce salsato ma soprattutto con formaggio di capra a pasta molle.



Montlouis-Sur-Loire Les Bournais Sec 2017 100% Chenin Blanc cl. 75

Rara espressione di eleganza e raffinatezza per questo Chenin profondo e minerale, sapido e armonico nei toni di scorza di agrume e frutta a polpa gialla. Per le grandi occasioni sulla cucina di pesce.



VDF Baudoin Sec 2016 100% Chenin Blanc cl. 75

Chidaine non sbaglia uno Chenin. Che siano parcella a Montlouis o a Vouvray, poco cambia. Il produttore è attore protagonista assieme al vitigno.



Montlouis-Sur-Loire Les Bournais Sec Franc de Pieds 2017 100% Chenin Blanc cl. 75

Una piccola parcella a piede franco. L'espressione più vera dello Chenin Blanc, nella lettura che ne dà Chidaine. Imperdibile.



Montlouis-Sur-Loire Clos Habert Tendre 2017 100% Chenin Blanc cl. 75

Veste dorata, luminosissima e brillante, toni tropicali si intrecciano ad accenti bianchi confit. Dolcezza fusa nella materia del vino. Perfetto su una crostata di pere, oppure con il Roquefort.



VINI DI NEGOZIO

François Chidaine svolge anche una piccola attività di negozio per proporre vini quotidiani dall'altissimo rapporto qualità prezzo.

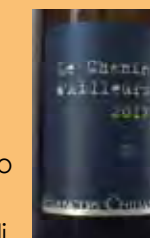
Chenin d'Ailleurs Methode Traditionnelle Brut s.a. 100% Chenin Blanc cl. 75

L'enorme richiesta a livello mondiale di questo produttore, lo obbliga, in particolare nelle annate poco produttive (gelate, grandinate in primis) all'acquisto di uve da colleghi fidati, in cui la qualità non sia mai in discussione. Ecco allora questo Metodo Classico che gioca sulla freschezza e sulla tensione. Aperitivo gastronomico.



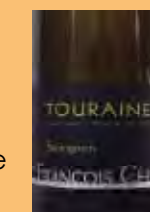
VDF Chenin d'Ailleurs 2017 100% Chenin Blanc cl. 75

L'annata 2017 è stata davvero molto complicata per le esigue quantità prodotte. Eppure lo Chenin ha trovato uno straordinario cuneo di freschezza e mineralità per rivelarsi al meglio. Il prezzo vale davvero l'acquisto di questo ottimo super, secco vino.



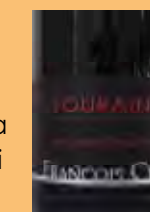
Sauvignon Touraine 2017 100% Chenin Blanc cl. 75

Un Sauvignon fragrante, tutto giocato sulla frutta fresca. Perfetto per chi lo voglia proporre alla mescita, rivelerà la sua grande versatilità.



Touraine Rouge 2017 Pineau d'Aunis, Côt, Cabernet Franc cl. 75

Idem, come sopra ma in versione rosso. Le varietà classiche della regione trovano nella freschezza una facile lettura per chi desideri un vino da tavola idoneo a tutto.



Domaine Marie Thibault

Azay-Le-Rideau
Lignières de Touraine

Chenin Blanc, Grolleau, Gamay, Côt
Proprietà: 3,5 ettari - Bottiglie: 10.000



Touraine Azay-Le-Rideau Premier Nez 2015

100% Chenin Blanc

cl. 75

Vino di grande versatilità e abbinamento. Piacevole, minerale, sapido e fragrante, può passare senza temere cedimenti dal formaggio di capra alle carni bianche, dal pesce salsato ai frutti di mare, e incredibile ma vero, da solo davanti a tutto, sarà un grandissimo calice.



Touraine Rouge Les Grandes Vignes 2012

70% Gamay - 30% Côt

cl. 75

Vinificazioni separate per le due varietà d'uva e quindi assemblaggio in legno. Rosso di spessore, di frutta nera e tocchi di spezie. Ideale con carni rosse (controfiletto di bue).



Il domaine di una appassionatissima produttrice naturale che coltiva 3,5 ettari di vigna nell'appellation Azay-Le-Rideau e che dal 2002 (con la consulenza di François Chidaine fino al 2004) si è dedicata interamente alla viticoltura, pur non provenendo da una famiglia di vignaioli. Dal 2004 riprende vigne di cinquant'anni e da subito le converte al biologico (il domaine è certificato AB dal 2014 ma non viene riportato in etichetta per scelta della produttrice) per realizzare vini di terroir, in una interpretazione molto personale.

Pétillant La Roue qui tourne Rosé 2016

100% Gamay cl. 75

Da uve acquistate altrove, per sopperire alla perdita della quasi totalità del raccolto. Stessa attenzione nella scelta, stessa mano per produrre questo rosato intenso, pulsante e fruttato. Dall'aperitivo alla tavola.



Bernard Baudry

Chinon
Cravant-les-Côteaux

Cabernet Franc, Chenin Blanc
Proprietà: 30 ettari - Bottiglie: 140.000



Cresciuto in una famiglia di vignérans originari di Cravant-les-Coteaux, **Bernard Baudry**, è cresciuto professionalmente come consigliere viticolo presso il Laboratorio di Tours, al fianco di Jacques Puisais, dopo avere compiuto i suoi studi di enologia a Beaune. Questa esperienza formativa, durata 5 anni, gli permette di mettersi in proprio e di fondare il suo Domaine (all'epoca di soli due ettari), nel 1975. Da allora le cose sono cambiate, ma non lo spirito e l'idea: Chinon, compatti, fragranti, carina di tornasole più vera di questo angolo di Loira. Dal 2000 il figlio **Matthieu** lavora a fianco del padre, in un continuo scambio di idee, nel solco della tradizione. Le vigne in cui non entrano diserbanti e prodotti chimici, sono stati convertiti al bio dal 2006. Oggi la proprietà lavora su 32 ettari nel solo comune di Cravant, su suoli di diversa formazione: sassosi-ciottolosi in pianura, argille e calcari sui coste e calcari sabbiosi più in alto. Questa estrema differenziazione permette di lavorare su vinificazioni parcellari: diverse sfumature di uno stesso colore.

Il produttore è certificato Agriculture France Bio



Chinon Le Domaine 2016

100% Cabernet Franc

cl. 75

Vino di struttura dai tannini fini. I suoli di calcare apportano mineralità e una bella freschezza, dai tocchi d'agrumi nel finale di bocca. Vellutato.



Chinon Clos Guillot 2015

100% Cabernet Franc

cl. 75

Vino di grande raffinatezza nei suoi aromi di frutti neri, mirtillo, ribes, mora. Al palato mantiene un'assoluta freschezza. In abbinamento a carni rosse e formaggi.



Chinon Croix Boissée 2015

100% Cabernet Franc

cl. 75

La cuvée importante di casa Baudry: vinificato in legno, affina in barriques per 24 mesi. Vino di complessità ampio e generoso di lunghissima persistenza.



Le nuove annate da settembre.

Domaine Alliet

Chinon
Cravant-les-Côteaux

Cabernet Franc
Proprietà: 17 ettari - Bottiglie: 70.000



Chinon L'Huisserie 2016

100% Cabernet Franc
cl. 75

I toni a bacca rossa portano con sé eleganza da vendere, raffinata seta, profumi netti e palato preciso e delineato. Raramente è possibile trovare una così definita espressione del vitigno in questa appellation.



Chinon Coteau de Noire 2016

100% Cabernet Franc
cl. 75

Eccezionale vino, davvero. Concentrazione aromatica, vino di spalla, possente ma mai troppo grosso, mai ridondante. Elegante e massiccio insieme, esprime tutta la purezza del frutto con quella chiusa così avvincente di spezie d'oriente e liquirizia. È un vino per la tavola e richiede ingredienti ricchi. La carne in lunghe cotture ma anche i formaggi a media-lunga stagionatura, sia vaccini che di pecora.



Anche quest'anno l'assegnazione a noi riservata è piuttosto esigua. Rimane però uno dei gioielli di punta del nostro catalogo. **Philippe Alliet** e la moglie **Claude** sono molto considerati dalla stampa specializzata per i loro Chinon, che coltivano con passione nelle vigne del Domaine, tra i comuni di Chinon e di Cravant-les-Côteaux. La tipicità del Cabernet Franc trova qui una forma elegante di espressione, in quel modello bordolese che si respira nella precisione enologica e nel gusto delle cuvée prodotte.

Chinon 2017

100% Cabernet Franc
cl. 75

Rosso profondo, rivela un naso ricco e speziato dall'intenso volume fruttato. I tannini si presentano ben svolti, vellutati. Ideale con una costata di manzo.



Domaine De La Chevalerie

Bourgueil
Restigné

Bourgueil, Restigné, Cabernet Franc
Proprietà: 38 ettari - Bottiglie: 200.000



La Chevalerie, ovvero del Cabernet Franc. Questa è una lunga storia di famiglia iniziata oltre 400 anni fa e che vede oggi al comando i giovani **Stéphanie** e **Emmanuel Caslot**. Da tempo ormai il loro lavoro mira a proteggere il delicato ecosistema del territorio, seguendo principi biologici e biodinamici, per cercare di favorire l'interazione fra la pianta e il suo terreno, evitando di utilizzare trattamenti che possano turbare i naturali equilibri del suolo. Un buon lavoro in vigna permette di ottenere uve sane che, raccolte manualmente, permettono di essere vinificate con il minimo degli interventi.

Bourgueil Diptyque L'Incroyable 2014

100% Cabernet Franc
cl. 75

Giovane, fresco, fruttato, fragrante, dall'estrazione aromatica ricca e ampia. Una sfumatura di rosso vermiglio acceso e invitante. Da bere con le tagliatelle al ragù appena fresco.



Bourgueil Peu Muleau 2015

100% Cabernet Franc
cl. 75

Vino da condividere con gli amici, sulla tavola, semplice e vero, di matrice fresca, fragrante e decisamente fruttata, dove la polpa è carnosa.



Bourgueil Galichets 2015

100% Cabernet Franc
cl. 75

Intensità aromatica e persistenza fruttata, accenti di ciliegia e prugna, fiori delicati essiccati al sole, sensazioni erbacee fini, calore espresso in tannini eleganti e gentili, accenti poivrées.



Bourgueil Bretèche 2015

100% Cabernet Franc
cl. 75

Di colore rosso porpora con sottili riflessi granata, al naso rivela sfumature aromatiche diverse in un mélange di sensazioni: la frutta rossa, il pepe e la grafite. Pulsante e nervoso.



Bourgueil Grand-Mont 2011

100% Cabernet Franc
cl. 75

Fuoriclasse assoluto, potenza e eleganza, texture aerea, di volume, dove ogni elemento olfattivo e gustativo trova la sua perfetta espressione.



Bourgueil Chevalerie 2014

100% Cabernet Franc
cl. 75

Sale la struttura e aumenta il potenziale di uve vinificate perfettamente. Alla frutta rossa si aggiungono tocchi speziati, il pepe rosa e il pepe nero; più lontano quasi un richiamo sul finale di bocca, note di cacao e torrefazione.



Château Yvonne

Saumur Champigny Parnay

Chenin Blanc, Cabernet Franc
Proprietà: 3 ettari - Bottiglie: 15.000



Mathieu Vallée

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.



Saumur Blanc Château Yvonne 2017

100% Chenin Blanc
cl. 75

Elgantissimo Chenin negli accenti di pesca gialla e agrumi, e l'eleganza si riverbera in quella delicata nota di mandarino, sottile e fragrante. Per una raffinata cucina di pesce.



Saumur-Champigny La Folie 2016

100% Cabernet Franc
cl. 75

Ecco il Cabernet Franc nella sua veste setosa e gourmand. Facile all'approccio, ma non banale. Da bere nel medio periodo senza dimenticare la possibilità di un invecchiamento più consistente. **In arrivo anche il 2017.**



Saumur Blanc Le Gory 2016

100% Chenin Blanc
cl. 75

Vino di assoluta classe: uno Chenin paradigmatico e non solo per Saumur. Polpa di frutta gialla e tropicale, acidità, mineralità, spessore e volume al palato. Da bere con piatti di pesce anche salsati, ma anche con carni bianche, noi suggeriamo la faraona alle erbe fini.



Saumur-Champigny Château Yvonne 2016

100% Cabernet Franc
cl. 75

Intenso e vibrante, questo Saumur Champigny si amplifica al palato su aromi di frutti neri e spezie, con tannini morbidi. Vino fine ed elegante, paradigmatico della denominazione.



Saumur-Champigny Beaumeray 2015

100% Cabernet Franc
cl. 75

Cabernet Franc profondo e ricco che rivela la grande sensibilità di Mathieu nella vinificazione in legno. L'armonia e il volume in una cuvée parcellare di enorme eleganza.



Domaine De La Cotelleraie

Saint-Nicolas-de-Bourgueil

Saint-Nicolas-de-Bourgueil

Cabernet Franc

Proprietà: 26 ettari - Bottiglie: 70.000



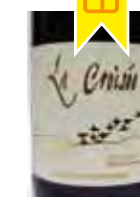
Gérald Vallée

Gérald Vallée è il fratello di Mathieu. Nell'eredità paterna a lui è toccato la proprietà di di Saint Nicolas de Bourgueil. Il Domaine è incantevole e risale al 1.800. Dal 2009 **Gérald Vallée** ha intrapreso il percorso di conversione al biologico, cercando di fare vini fedeli a questo terroir molto variegato che, a seconda delle zone, produce vini con tipicità organolettiche molto differenti tra loro.

Saint-Nicolas-de-Bourgueil La Croisée 2015

100% Cabernet Franc
cl. 75

Vellutato e intenso nei richiami di frutta rossa compatta, respiro del sottobosco: al palato è carnoso e denso. Avvincente davvero la struttura e l'integrità di questo vino fresco e armonico insieme. Spalle larghe, frutta matura, note ricche, accenti di spezie, caldo e vellutato al palato con tocchi boisé. Su carni rosse di manzo un poco al sangue. Servitelo piuttosto fresco.



Saint-Nicolas-de-Bourgueil Pigeur Fou 2015

100% Cabernet Franc
cl. 75

Il legno tradizionale e l'uva spremuta. Un vino da tavola, per la tavola, nelle sfumature del colore bordeaux



Eric Morgat

Savennières Savennières

Chenin Blanc

Proprietà: 6 ettari - Bottiglie: 15.000



Indiscusso capofila della denominazione Savennières (insieme a Nicolas Joly) e del vitigno Chenin, **Eric Morgat** lavora soli sei ettari di vigna che scozzano su un terroir magico e preziosissimo. Stiamo parlando di cru storici e conosciutissimi come Roche-aux-Moines (vigna che serviva l'imponente ed esigentissima corte di Luigi XIV) e la Pierre-Bécherelle. Il profilo intransigente e perfezionista del produttore ha fatto il resto: in vendemmia si portano in cantina grappoli di Chenin dorati ma mai toccati dalla Botrytis, la completa vinificazione è in legno (solo il 20% del parco botti è nuovo) con fermentazioni malolattiche parziali. I vini prodotti (solo due) sono come lui: in costante tensione verso l'alto, verso il meglio, curati in ogni minimo particolare, di raffinatissimo cesello artigiano.

Savennières Clos Serteaux 2015

100% Chenin Blanc **cl. 75**
Una meravigliosa parcella di assoluto valore. Solo mille le bottiglie prodotte. Maestosa interpretazione di Savennières.



Savennières Fidès 2016

100% Chenin Blanc
cl. 75

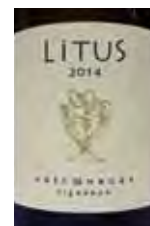
Poche le bottiglie disponibili e assegnateci. Eric Morgat ci ha inviato una dettagliatissima scheda narrativa del vino che viene definito dal produttore, il più oceanico dei millesimi. Ci troviamo a cento chilometri dal mare, il cielo Bretonne ha portato un'alternanza di caldo e freddo, blu e grigio, e un degradare verso un autunno caldo e splendente. In cantina è stato necessario essere pazienti per via del clima capriccioso e avere cura dei grappoli. Oggi possiamo parlare di un vino iodato, salino e oceanico, appunto. Fine e ampio insieme, ideale sulla tavola. **Disponibile anche il 2015, il 2014 e il magnum del 2014.**



Anjou Blanc Litus 2016

100% Chenin Blanc
cl. 75

La vigna non dimentica nulla e il vino non può che realizzare la sintesi di ciò che i grappoli hanno concretato. Chenin dal ritmo gastronomico, fine, preciso, elegante, sapido, minerale. Un'opera d'arte. **Disponibile anche il 2015.**



Clos de L'Elu

Anjou St. Aubin-de-Luigné

Chenin Blanc, Gamay, Grollean, Cabernet Franc

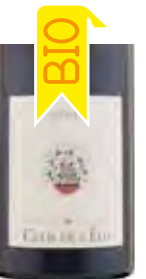
Proprietà: 25 ettari - Bottiglie: 70.000



Anjou Blanc Ephata 2015

100% Chenin Blanc
cl. 75

Vino bianco ampio e armonico dalla polpa fruttata, molto concentrata nei toni gialli. Accenti floreali e una vivacità minerale spiccata lo rendono molto piacevole e abbinabile.



VP Loire Rouge Indigène 2016

50% Grolleau Noir - 50% Gamay Noir
cl. 75

Vino nato dalla volontà di assemblare due antichi vitigni della Loira. Il risultato è un vino sorprendente per la sua aromaticità (spezie, frutti rossi maturi). Estremamente bevibile si accompagna con grigliate di agnello e maiale.



Anjou Rouge L'Aiglerie 2015

100% Cabernet Franc **cl. 75**

Freschissimo naso di fragola confit fa da preludio a un palato ricco e morbido. Da bere giovane, predilige carni rosse al sangue come il carpaccio e il roast-beef.



Anjou Village Rouge Magellan 2012

90% Cabernet Franc - 10% Grolleau
cl. 75

Un viaggio fra le spezie e le piante aromatiche, la menta e le foglie di mirto. In bocca è soave e delicato. Accompagna filetti al sangue, pomodori confit e formaggi di media stagionatura.



Coteaux du Layon Chaume Premier Cru 2015

100% Chenin botritizzato
cl. 50

Colore oro che rivela aromi intensi e una spiccata acidità. Profumi di miele, di pera, di fieno selvatico. Da apprezzare come aperitivo o con formaggi saporiti.



Thomas Carsin ha concretizzato in questo terroir il suo progetto, le sue idealità e un piano integrato di lavoro contemporaneo, frutto di una grande passione per il vino. Prima in società, oggi da solo al timone della cantina, Thomas è agronomo, con esperienze di consulente enologo soprattutto nella Champagne e poi in Provenza con un breve passaggio nella Sonoma Valley in California. Dal 2008 è a St Aubin de Luigné del cuore del Coteaux du Layon dove fondano questo Domaine, proprio qui perché: "nei vini della Loira c'è questa eleganza che unita all'acidità conferisce una incredibile finezza". Il lavoro del suolo e in vigna ha portato nella primavera del 2010 alla completa conversione in bio del Domaine.

Anjou Blanc Bastingage 2016

100% Chenin Blanc
cl. 75

Uno Chenin di ricchezza olfattiva negli accenti di fiori bianchi e agrumi, palato fresco e grasso incontra mirabilmente il salmone marinato.



Il produttore è certificato Agriculture France Bio



Domaine Des Sablonnières

Anjou
Doué La Fontaine

Chenin Blanc
Proprietà: 18 ettari - Bottiglie: 45.000



Tony Raboin e Pascal Busson

Una nuova storia da raccontare nel cuore dell'Anjou. **Tony Raboin** e **Pascal Busson** sono i due soci e gerenti del Domaine. Qui si crede fortemente nell'agricoltura bio e la si pratica con passione e dedizione. A noi hanno colpito in particolare le bollicine: vini veri, non artificiali, frutto di una trasformazione dell'uva attenta e rigorosa, senza fronzoli.

Crémant de Loire Brut s.a.
100% Chardonnay
cl. 75

Sottile la bollicina su toni d'agrumi e fiori bianchi il naso. Fermentazione in legno e poi 24 mesi sui lieviti in bottiglia. Tutto giocato in freschezza.



Saumur Blanc Brut s.a.
100% Chenin Blanc cl. 75

Su suoli di argille e calcari, ecco il vino di casa: gioca anch'esso su leggerezza e freschezza, con maggiore tensione e sapidità (lo Chenin Blanc). Diciotto i mesi sui lieviti.

Val de Loire Chardonnay 2018
100% Chardonnay
cl. 75

Un vino da sbicchiare: di bella finezza aromatica su fiori bianchi, agrumi e frutta a polpa bianca. Leggero e fine, va servito freddo e usato in aperitivo o su frutti di mare.



LES TERRES BLANCHES

Anjou
Oiron



Famiglia Blet

Chenin Blanc, Cabernet Franc
Proprietà: 8,5 ettari - Bottiglie: 50.000

L'avventura nel mondo del vino di Céline e Benoît Blet ha inizio, qui a Oiron, piccolo paese della Loira, nel 2004 quando decisero di riprendere l'attività vitivola di Bernard Coutel. Non siamo certo nelle zone più famose della regione ma, qui, già a fine 800 si menzionano gli Chenin del paese come grandi vini: a farlo è il principe dei gastronomi di allora, Curnonsky. La scelta condivisa è dai coniugi Blet, è quella di una agricoltura rispettosa. La proprietà è certificata Bio dal 2010. Una particolarità: tutte le referenze prodotte sono monovarietali, per scelta non si fanno cuvée di uve diverse, con l'idea di avere ancor più una identità di luogo e di vino.

Ancestral Blanc Brut 2016
100% Chenin Blanc
cl. 75 cl. 150

Un vino frizzante, rifermentato in bottiglia con metodo ancestrale, che riflette l'anima dello Chenin su suoli sabbiosi, quarzi e marne. Salino e profondo, ottimo in aperitivo e con stuzzichini di verdura.

Anjou Blanc Clos Bel Air 2016
100% Chenin Blanc cl. 75

Il Clos Bel Air ci conduce verso toni tropicali e mediterranei: l'ananas, gli agrumi leggermente canditi, il mango. Con pesci importanti. Il vino fermenta senza solforosa, vi consigliamo di scaraffarlo qualche minuto prima di servirlo.

Anjou Rouge Demon 2016
100% Cabernet Franc cl. 75

Il Cabernet Franc da queste parti si chiama Breton, perché pare che sia stato impiantato in queste terre dall'abate Breton. Vino giovane, vellutato, fruttato e carnoso. Per una cena al volo, improvvisata.

Il produttore è certificato Agriculture France Bio

DOMÄNE VINCEDEAU

Anjou - Coteaux du Layon
Rocheft sur Loire



Liv Vincendeau

Chenin Blanc, Cabernet Sauvignon
Proprietà: 7 ettari - Bottiglie: 15.000

Una nuova piccola cantina specializzata in bollicine: al primo assaggio le cuvée prodotte ci hanno convinto per finezza ed eleganza. Siamo sulle alture di Rocheft sur Loire, su suoli di ciottoli e argille e una bellissima vista sul Grande Fiume. L'intero patrimonio viticolo è rappresentato dallo Chenin e dal 2015 qualche nuovo innesto di Grolleau Noir, idoneo anche per i vini spumanti. L'intera proprietà è certificata Bio. La titolare, **Liv Vincendeau**, di origini tedesche, è arrivata in Anjou nel 2000, dopo studi in chimica a Strasburgo e diverse esperienze nel mondo del vino dal commerciale alla produzione vera e propria.

Crémant de Loire LoireGold Brut 2015
100% Chenin Blanc cl. 75

La prima cuvée realizzata al Domaine è il vino bandiera di casa: da una vecchia vigna (anni 50) di Chenin, raccolto a piena maturità, su suoli di scisto e ciottoli, un Metodo Classico tradizionale avvolgente e ricco, per una cucina vegetale.

Crémant de Loire Brut 2015
90% Chenin Blanc - 5% Cabernet Sauvignon
cl. 75

Sono almeno sedici i mesi di affinamento sur lattes per questa cuvée proveniente da un'unica parcella di scisti, a dominanza Chenin con una piccola quota di Cabernet Sauvignon vinificato in bianco. Fragante con una profonda uscita minerale. Da aperitivo.

Anjou Blanc Le Raguenet 2016
100% Chenin Blanc cl. 75

Due differenti parcelle di Chenin: la prima con vigne di oltre 70 anni, la seconda giovane (10-15 anni). Le uve raccolte a maturità, fermentano insieme, apportando note diverse tipiche del luogo e vitigno.



Domaines et Châteaux Veronique Günther-Chereau

Muscadet Sèvre et Maine

Saint-Fiacre-sur-Maine

Melon de Bourgogne, Chardonnay
Proprietà: 65 ettari - Bottiglie: 430.000



Tre cantine sotto il comando di Madame **Véronique Günther-Chereau**, nobilissime origini e una fare spigliato e determinato. Molto diversi fra loro i Domaines per i differenti tipi di terroir. La Gravelle situata a Gorges garantisce vini più freschi e minerali.

Lo Château du Coing, situato sulle pendici del Massiccio Armoricano, esposto a sud, si affaccia sull'Oceano, mantiene uno stile più classico. La Cormeraie è più rustico e qui si producono vini dalla forte personalità e struttura. In azienda oggi c'è anche la figlia **Aurore**.

CHÂTEAU DU COING DE SAINT FIACRE SAINT-FIACRE-SUR-MAINE

Esposto a pieno sud su suoli acidi, il Domaine è connotato da suoli di scisto friabili di diverso impasto con altre inclusioni minerali. I vini qui prodotti, sono gentili, avvolgenti, vivi e profondamente minerali.

Muscadet Sèvre et Maine sur lie 2018

100% Melon de Bourgogne
cl. 75

Vino fruttato con profumi di mela verde e frutti esotici, ha note floreali di gelsomino e fiore d'arancio. Da bere giovane insieme a frutti di mare e pesce alla griglia.



Muscadet Sèvre et Maine sur lie Comte St. Hubert 2016

100% Melon de Bourgogne
cl. 75

Abbiamo deciso di proporvi qualche millesimo che sosta più anni sur lie e recentemente imbottigliato. Il 2016 gioca ancora sulla tensione minerale e sull'avvolgenza della frutta a polpa gialla. Lunghissimo.



Muscadet Sèvre et Maine sur lie Comte St. Hubert 2013

100% Melon de Bourgogne
cl. 75

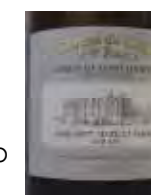
Annata generosa che ci offre un Muscadet, giocato sulla frutta tropicale e la profondità sapida del Silex. Spettacolare.



Muscadet Sèvre et Maine sur lie Comte St. Hubert 2010

100% Melon de Bourgogne
cl. 75

Il Muscadet alla prova della maturità: la lunga sosta sur lie offre complessità aromatica, sviluppo gustativo e abbinabilità gastronomica anche molto oltre le ostriche, fino alla cucina fusion ed esotica.



CHÂTEAU GRAND FIEF DE LA CORMERAIE MONNIÈRES

Il Grand Fief de la Cormeraie è una parcella di 8 ettari nel comune di Monnières: le vigne insistono su un'inclusione argillo scistosa di circa mezzo metro che ricopre un enorme segmento di rocce sedimentarie di gneiss e graniti.

► Certificato Agriculture France Bio

Muscadet Sèvre et Maine Grand Fief De La Cormeraie 2018

100% Melon de Bourgogne
cl. 75

Vino strutturato dai ricchi e spiccati profumi vegetali, di erba fresca tagliata, frutti tropicali, ananas e mango, albicocca. Muscadet di grande personalità, ottimo con i frutti di mare, i crostacei e pesci sapori.



CHÂTEAU DE LA GRAVELLE GORGES

La proprietà si estende su 17 ettari nel comune di Gorges. Il suolo è composito: il cuore delle rocce vulcaniche è sormontato da un sedimento di argille. I vini qui prodotti sono molto strutturati, minerali con una cifra assai riconoscibile che ci porta a toni agrumati di limone e cedro, molto idonei all'invecchiamento.

► Certificato Agriculture France Bio

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2018

100% Melon de Bourgogne
cl. 75

Straordinariamente elegante, leggermente pétillant, segno della conservazione sur lie, oltre al tradizionale plateau di frutti di mare può accompagnare la tagliata di Capesante aromatizzata al tartufo.



Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Gorges 2013

100% Melon de Bourgogne
cl. 75

La mineralità di questa cuvée proviene dal terroir di origine vulcanica. Nuance evidenti di polvere da sparo si intrecciano ad aromi di mela e mora e a riflessi di gelsomino e lillà.



LES VIGNERONS DU MIDI



Jean-Charles Abbatucci
Stéphane Spitzglaus
Sophie Cerciello-Simonini
Guillaume Tari
Christian Rymont
Eloi Dürrbach
François Tissot
Rémi Granon
Vincent de Bez
Cendrine Faraud
Celine Sabon
François Alary
Christophe Peyrus
Frédéric Pourtalie
Olivier Jullien
Alain Chabanon
Peter Core
Basile Saint-Germain
Jean-Marc De Crozals
Florian Richter
Jacques Calvel
Eric Laguerre
Jean Gardiés
Bernard Plageoles
Marc Penavayre
Matthieu Cosse
Elian Da Ros
Christian Roche
Marc Ducrocq
Dominique Andiran
Christine Dupuy
Jean-Marc Grussaute
Philippe Carretero
Catherine Papon-Nouvel



Provence

Il paesaggio viticolo della Provenza è composto da nove denominazioni ben diverse fra loro. La zona si estende dalle pendici delle Alpi nizzarde, fino a Les Baux con les Alpilles che delimitano il nord e il Mediterraneo il sud. Le differenze di terroirs, i capricci del clima con le sue improvvise precipitazioni e i suoi venti spesso violenti ci offrono vini dallo stile molto diverso fra loro.

Le Appellations:

- **Côtes-de-Provence** zona che si estende da Aix-en-Provence fino al Fréjus e rappresenta più di tre quarti della produzione della Provenza. È rinomata per i suoi rosé che costituiscono il 75% della produzione. Questa denominazione, per le differenze dei terroirs, si esprime in una vasta gamma di vini con caratteristiche proprie.
- **Coteaux-d'Aix-en-Provence** vigneto molto esteso fra 47 comuni del dipartimento di Bouches du-Rhône e 2 di Var produce vini rossi, rosati e bianchi molto interessanti.
- **Coteaux-des-Baux-de-Provence** questa denominazione produce i vini della zona delle Alpilles.
- **Coteaux-Varois-en-Provence** si trova fra il massiccio roccioso di Sainte-Baume e Bessillons.
- **Pierrevet** piccolo vigneto situato nel dipartimento Alpes-de-Haute-Provence, la frontiera di Vaucluse delle Bouches-du Rhone e di Var. I comuni che lo compongono si trovano ripartiti fra le rive della Durance che attraversa il vigneto da nord a sud.
- **Bandol** vigneto storico coltivato in otto comuni del dipartimento di Var dove si producono dei vini rossi molto rinomati, così come degli ottimi vini bianchi e rosati.
- **Bellet** si situa su un territorio delimitato di 650 ettari nella città di Nizza. In questo contesto molto urbanizzato la superficie utilizzata a vigneto si è ridotta ormai a soli 50 ettari.
- **Cassis** vigneto storico, ora protetto, che possiede un magnifico terroir che deve essere ogni giorno preservato dall'avanzare continuo dell'urbanizzazione e del turismo.
- **Palette** fra i comuni di Meyreuil, Tholonet e per una minima parte Aix-en-Provence. È una delle denominazioni più antiche e piccole della Provenza.

I vitigni a bacca rossa utilizzati:

- Syrah** che produce vini strutturati, ricchi di tannino in gioventù e molto adatti ad essere conservati.
- Grenache** vitigno di origine spagnola è ormai da secoli la base dei vini provenzali e dona la potenza e la rotondità fruttata.
- Cinsault** antico vitigno autoctono che ben resiste al calore e produce vini di grande qualità. È qui molto usato per i Rosé in modo da temperare la potenza degli altri vitigni utilizzati.
- Tibouren** anche esso di origine locale è utilizzato soprattutto per l'elaborazione dei vini rosati, rendendoli eleganti e delicati.
- Mourvèdre** di origine meridionale si sviluppa al meglio nei territori caldi e calcarei, producendo vini corposi dai tannini decisi e raffinati.
- Carignan** adatto ai suoli aridi, da sempre diffuso nel sud della Francia è considerato un'ottima base per gli assemblages.
- Cabernet Sauvignon** magnifico vitigno bordolese, poco utilizzato in Provenza, ricco di corposità tannica che unito alla potenza ed eleganza ne favorisce l'invecchiamento.
- Counoise** utilizzato nei Coteaux-d'Aix-en-Provence e nei Coteaux-des-Baux-de-Provence.
- Calitot** (anche chiamato **Pécouitoutat**) per i Rosé di Bandol.
- Braquet – Folie-Noire** (anche detta **Fuella**) utilizzati a Bellet.

I vitigni a bacca bianca:

- Rolle** o Vermentino di origine ligure è sempre più utilizzato per i suoi aromi di agrume, di pera per la pienezza ed equilibrio in bocca uniti a una indubbia finezza.
- Ugni Blanc** vitigno originario della Toscana molto fruttato.
- Clairette** antico vitigno provenzale adatto alle terre aride, le sue uve producono vini aromatici.
- Sémillon** vitigno bordolese apporta ai vini sfumature floreali e di miele che con la loro potenza aromatica rendono il vino più pieno e morbido.
- Altri vitigni a titolo informativo: il **Bourboulenc** a Bandol, il **Roussan**, il **Mayorquin** e il **Pignerol** a Bellet e fra i tanti altri il **Tokay** a Palette.

Domaine Comte Abbatucci

Corsica
Casalabriva

Vermentino, Nielluccio, Sciacarello, Minustello, Morescola, Montanaccia...
Proprietà: 20 ettari - Bottiglie: 100.000



Jean-Charles Abbatucci

Il Domaine si trova nella parte sud dell'isola, proprio nel cuore della valle del Taravo, a un'altitudine media di 100 metri sul livello del mare e qui si coltivano vecchie vigne di varietà tradizionali del luogo, un vero patrimonio viticolo di grande valore.

Per le uve bianche ricordiamo il Bianco gentile, il Barbarossa, il Biancone, il Brustiano, il Carcajolo Bianco, il Genovese, il Paga Deb-

biti, il Rossola Brandinca, il Rossola Bianca e il Riminese, oltre naturalmente al Vermentino che la fa da padrone. Per le uve rosse: il Nielluccio e lo Sciacarello e poi Aleatico, Carcajolo Nero, Minustello, Morescola, Morescono, Montanaccia. L'agricoltura è biodinamica, le vendemmie sono manuali e la vinificazione solo su lieviti indigeni. I vini, neanche a dirlo, i migliori dell'isola.

Méthode Traditionelle Cuvée Empire Blanc Extra Brut s.a.

100% Barbarossa

cl. 75

Da suoli granitici, una varietà di antica coltivazione bianca, in versione bollicina, fermentata in legno grande, con sosta di circa 12 mesi sui lieviti. Fine, elegante, persistente e molto asciutto.

VDF Faustine Blanc 2017

100% Vermentino

cl. 75

Su arenarie granitiche con inclusioni sabbiose, ecco il Vermentino, tutto giocato su finezza e sapidità. Cucina mediterranea. **Da giugno il 2018.**

VDF Diplomate Blanc 2016

Vermentino, Brustiano, Bianco Gentile, Genovese, Rossola Bianca

cl. 75

Il Vermentino e le varietà di antica coltivazione, in questa cuvée che fermenta in legno di 600 litri (demi-muid). Avvolgente, ampio e generoso. Per la grande cucina di pesce.

VDF Général de la Révolution Blanc 2015

Vermentino, Rossola Brandinca, Riminese, Carcajolo Bianco, Biancone, Paga Debiti

cl. 75

Fiori bianchi, burro, agrumi, sale e mare. L'avvolgenza del legno arricchisce questo grandissimo vino per la tavola mediterranea. **Disponibile anche il 2014.**



VDF Faustine Rosé 2018

100% Sciacarello cl. 75

Asciutto, fine aromatico. Rosé che non teme abbinamenti con piatti fusion e saporiti. Il 2017 non è stato prodotto causa siccità.

VDF Valle di Nero Rosé 2016

100% Carcajolo Nero cl. 75

Il delicato apporto del legno regala avvolgenza e struttura a questo grande rosato per la cucina di pesce e di terra. **Disponibile anche il 2015.**

VDF Faustine Rouge 2017

Sciacarello e Nielluccio

cl. 75

Rosso di spessore e volume, ideale sulla tavola, da una annata molto asciutta che ha reso questo vino, pronto da bere e super gastronomico. **Dall'Autunno il 2018.**

VDF Valle di Nero Rouge 2015

100% Carcajolo cl. 75

Un monovitigno coltivato su suoli granitici di grande annata, dopo lunga macerazione, in legni troncoconici di ampi volumi. Profumi di bacca mediterranea e frutta intensa.

VDF Monte Bianco Rouge 2015

100% Sciacarello cl. 75

Altro monovarietale, su graniti, esposizione nord. Coniuga spessore e volume con una chiusura di invidiabile freschezza e dinamismo.

VDF Ministre Impérial Rouge 2016

Sciacarello, Nielluccio, Morescola, Morescono, Montanaccia, Carcajolo Nero, Aleatico

cl. 75

Ecco lo straordinario rosso di casa Abbatucci. Cuvée di 8 diverse varietà locali: per dinamica e elegantissima bevibilità il paragone con lo stile Bruno Giacosa è quasi possibile...



Château Henri Bonnaud

Provence - Bandol
Le Camp du Castellet

Ugni Blanc, Clairette, Mourvèdre, Grenache, Cinsault...
Proprietà: 5 ettari - Bottiglie: 50.000



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.

Côtes de Provence Rosé Terre Promise 2018

Grenache - Mourvèdre - Cinsault
cl. 75

Rosé fresco e fragrante per accompagnare le vostre pietanze estive. Con le insalate e con il pesce, sotto il solleone.

Côtes de Provence Rouge Terre Promise 2018

Mourvèdre - Grenache - Carignan
cl. 75

Vino rosso per la tavola a tutta frutta, fresco e semplice, nella declinazione gastronomica.

Palette Rosé 2017

Grenache - Mourvèdre
Cinsault
cl. 75

Vino aromatico che si esprime con finezza ed eleganza. Ha note floreali di rosa che si contrappongono mirabilmente a una punta di mineralità. Bocca finemente equilibrata. **Per chi vuole qualcosa di più gastronomico, disponibile anche il 2015.**

Palette Rosé Quintessence 2015

Mourvèdre - Grenache
Cinsault - Syrah
cl. 75

Rosa fresco, fragrante e fruttato, morbido e suadente, ideale per la cucina mediterranea estiva.

Palette Rouge 2013

Mourvèdre - Grenache - Carignan
cl. 75

Ricco di tannini, ampio ed elegante. Persistente in bocca dove si intrecciano aromi di spezie e di amarena.



Château Barbanau

Provence - Côte de Provence - Cassis
Roquefort

Ugni Blanc, Clairette, Marsanne, Grenache, Cinsault, Syrah...
Proprietà: 5 ettari - Bottiglie: 50.000



Côtes de Provence Rosé Et Cae Terra 2016

90% Grenache - 10% Syrah
cl. 75 cl. 150

Rosé di grande impatto olfattivo e gustativo. Naso elegante negli accenti di fiori bianchi, pesca di vigna, piccoli frutti rossi. Palato armonioso, delicato e persistente. Da bere con carni bianche, oppure, ghiacciato, in aperitivo e sulle insalate estive.

Cassis Blanc Clos Val Bruyère 2016

30% Ugni Blanc - 30% Clairette
30% Marsanne - 10% Sauvignon
cl. 75

Bianco ampio e generoso, caldo e aromatico, nei toni di frutta gialla e tropicale, su piacevolissimi tocchi minerali e di scorza d'agrumi che lo rinfrescano. Grasso ma non molle, è ideale con pesci salsati e carni bianche.

Cassis Blanc Cuvée Kalahari 2015

35% Clairette - 35% Marsanne
30% Sauvignon
cl. 75

Di colore oro brillante, ha profumi di grande ricchezza che ricordano i fiori bianchi intensi, il pane speziato, una composta di frutta, ma anche la cannella e accenni appena fumé. Cuvée ideale per carni bianche e pesce anche salsato.

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 Côtes de Provence. Luoghi incantevoli, vecchie vigne condotte in agricoltura biologica e massima attenzione allo stile pulito e solare dei vini.

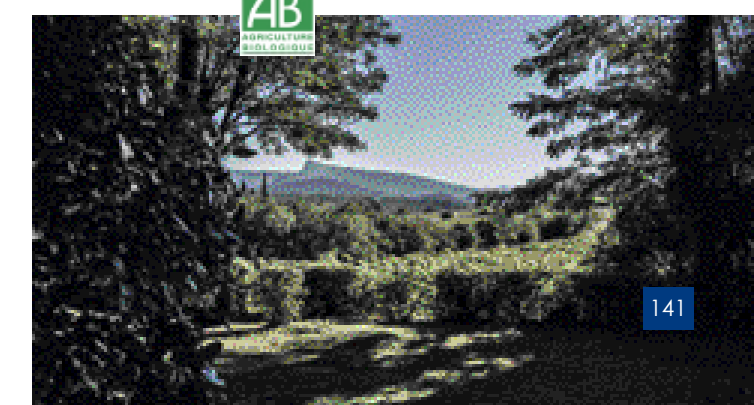
Côtes de Provence Rosé L'instant 2018

50% Cinsault - 30% Syrah
20% Grenache
cl. 75

Il colore è una bellezza: petalo di rosa nelle nuance più vivaci. Ottenuto da macerazione sulle bucce di Grenache e Cinsault, con controllo della temperatura che ne preserva i toni freschi, ha naso delicato e intrigante di pompelmo rosa, fiori d'agrumi, pesca bianca.



Il produttore è certificato Agriculture France Bio e Agriculture Bio



Domaine De La Begude

Provence - Bandol

Le Camp du Castellet

Ugni Blanc, Rolle, Clairette, Mourvèdre, Grenache, Cinsault...

Proprietà: 17 ettari - Bottiglie: 20.000



Guillaume Tari

Bandol Rosé 2017

60% Mourvèdre
35% Grenache
5% Cinsault
cl. 75

Rosa corallo è il suo colore che ben ne rappresenta la freschezza fruttata subito evidente al palato.



Bandol Rosé l'Irreductible 2017

65% Mourvèdre
35% Grenache
cl. 75

L'Irreductible, dopo il millesimo 2012, torna e affianca il Bandol classico nella gamma. Per chi ama maggiore intensità e struttura, per chi chiede al Rosé alte doti gastronomiche.



Bandol Rouge 2015

90% Mourvèdre
10% Grenache
cl. 75

Affinato almeno 18 mesi in barriques, roba importante, macchia mediterranea e profumo del mare con la frutta rossa compatta, fragrante e succosa.



Bandol Rouge La Brûlade 2015

95% Mourvèdre
5% Grenache
cl. 75

Microparcella di 1,8 ettari, intenso, profondo, di grande spessore. Gastronomico.

Disponibile anche il 2013.



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 assoluta, spazzata dal mistral che si affaccia sul Grand Bleu 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.



Domaine D'Eole

Provence - Coteaux d'Aix en Provence

Eygalières

Rolle, Roussanne, Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Carignan...

Proprietà: 30 ettari - Bottiglie: 110.000



Christian Raymond

Coteaux d'Aix en Provence Eole Rosé 2017

60% Grenache - 20% Syrah
15% Cinsault - 5% Mourvèdre
cl. 75

Rosé dall'intenso riflesso aranciato, ha un'anima fruttata intensa nei tocchi di pesca e di melone. Gradevolissimo e perfetto in un aperitivo estivo, accompagna egregiamente le grigliate di pesce.



Coteaux d'Aix en Provence Cuvée Léa 2010

55% Grenache - 45% Syrah
cl. 75

Selezione parcellare dalla resa bassissima, vinificazione in cemento e macerazione di 18 giorni, vino di grande impatto, nei toni di tartufo, olive nere e frutta rossa-nera molto ricca e concentrata.



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.



Domaine De Trévallon

Provence
Bouches-du-Rhône
St. Etienne-du-Grés

Marsanne, Roussanne, Chardonnay, Grenache Blanc, Cabernet Sauvignon, Syrah...
Proprietà: 17 ettari - Bottiglie: 65.000



Trévallon è uno dei nomi più cool di Francia. René Dürrbach, pittore e scultore amico di Léger, di Delaunay e di Picasso si installa a Trévallon nel 1955 e inizia la sua avventura nel vino, continuata attualmente dal figlio Eloi. Trévallon cambia etichetta ogni anno come ultimo testamento artistico di René. Ce ne sono 50 appartate che verranno usate in futuro a seconda delle caratteristiche del vino.



Alpilles Blanc 2017

45% Marsanne - 45% Roussanne
5% Chardonnay
5% Grenache Blanc
cl. 75

Bellissimo bianco vinificato e affinato in legno (il 50% in barriques nuove), rivela la luminosità e il sole di questa terra di calcari bianchi. Toni floreali gialli, accenti di erbe, la verbenà, e poi la pesca, l'albicocca e nuances speziate annunciano un palato fresco e cremoso, che richiama il miele di acacia la mandorla e un finale di citronella e zesta di arancia davvero invitante. **ESAURITO**



Alpilles Rouge 2016

Cabernet Sauvignon - Syrah
cl. 75

Un rosso di grande portata nell'intreccio di due vitigni sinergici, che trovano il loro perfetto punto di incontro grazie a suoli e climi favorevoli all'unione. Note di frutto rosso maturo, accenti speziati e pepati, pepe nero e pepe rosa, tocchi iodati, elegante la concentrazione aromatica e il tannino armonico.

Sono anche disponibili tre grandi annate come il 2013, il 2014 e il 2015.



VDP Alpilles Rouge 2009

Rarità

Cabernet Sauvignon - Syrah
cl. 75

Trevallon, saltuariamente regala splendide annate, custodite gelosamente in cantina, in quantità limitate. Eccoci con un profondo e dinamico 2009: rosso di eleganza e raffinatezza assoluti, che gioca con la nobiltà del tempo con classe e persistenza.



Les 7 Pierres

Coteaux de l'Ardèche
Rosières

Viognier, Chardonnay, Grenache, Syrah, Cabernet, Sauvignon, Mourvèdre
Proprietà: 4 ettari - Bottiglie: 30.000



L'Ardèche, oltre a essere un affluente della riva destra del fiume Rodano è un'area vinicola poco conosciuta e di grande interesse, in continuità territoriale con la Vallée du Rhône, quasi un cuscinetto tra il Vigneto settentrionale e quello meridionale. François Tissot produce sette vini, alcuni dei quali portano le appellations del Rodano Nord, Condrieu, Saint Joseph, Cornas, altri la generica Côtes-du-Rhône, altri ancora quella del Sud, Côtes du Vivarais e poi, appunto, l'indicazione IGP Ardèche. L'attore principale del lavoro di François è l'uva Syrah, a volte sola, a volte in assemblaggio, quasi un inno d'amore alla sua terra e alle diversità che sa esprimere. Ecco però il fil-rouge, il profondo legame che uniforma la visione: le pietre, i suoli, le sfumature minerali nelle diverse aree di coltivazione dell'uva. E il numero 7: 7 pietre, 7 suoli e, ancora, 7 il numero del Dipartimento Ardèche.

Coteaux de l'Ardèche Blanc 2017

40% Chardonnay - 30% Grenache Blanc
30% Marsanne cl. 75

Vinificazione e affinamento in barrique, bianco ampio, solare e generoso. Frutta gialla, polpa e succo. Per le carni bianche.



Côtes du Vivarais Rouge 2016

55% Syrah - 45% Grenache
cl. 75

Rosso giovane e fresco che rivela tutta l'armonia della frutta rossa, compatta e succosa. Abbinamenti tra i più svariati, così come il servizio al calice nelle enoteche e nei wine-bar, per la sua versatilità.

Da settembre il 2017.



Coteaux de l'Ardèche Rouge 2015

90% Syrah - 10% Grenache
cl. 75

Un sottile velluto di frutta. L'espressione più vera dell'Ardèche, su suolo di scisto e lastre di ardesia. Chiude gradevolmente con richiami di torrefazione e spezie. Con carni poco cotte. Da settembre il 2017.



Condrieu 2015

100% Viognier cl. 75

Ovvero dell'eleganza: fiori, frutta a polpa gialla, albicocca, pesca e tropicale, ananas e mango.



Saint-Joseph Blanc 2015

Marsanne e Roussanne cl. 75 25,00

Bianco paradigmatico del Rodano: le uve hanno spessore in quei toni concentrati di frutta gialla e tropicale, con richiami di nocciola.



Saint-Joseph Rouge 2016

100% Syrah cl. 75

Eccoci al Cru per eccellenza chez François Tissot: setosità, eleganza, finezza in un perimetro enologico di assoluta precisione. Un Syrah gastronomico, ideale per le carni di manzo.



Cornas 2015

100% Syrah cl. 75

La nobiltà di Cornas: profondità, complessità e ricchezza, in quelle increspature di tannino vellutato e profondità nella struttura. Grande vino da carne alta e appena al sangue.



Monge Granon

Die Vercheny

Viognier, Chardonnay, Grenache, Syrah, Cabernet, Sauvignon, Mourvèdre
Proprietà: 4 ettari - Bottiglie: 30.000



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.

Crémant de Die Brut s.a.

83% Clairette blanche,
15% Aligoté - 2% Muscat
à petits grains cl. 75

Metodo Classico fine ed elegante, giocato sui toni di fiori bianchi. Una lunga permanenza sui lieviti di circa 30/40 mesi offre alla cuvée una buona struttura. Da aperitivo, solo o con lo sciroppo di Cassis, può accompagnare anche piccole conchiglie iodate.



Clairette de Die Tradition Cuvée Origine 2016

85% Muscat à petits grains
15% Clairette blanche
cl. 75

Eccoci al Metodo "Dioise Ancestrale" dalla lunga fermentazione a basse temperature. Il succo parzialmente fermentato viene poi messo in bottiglia dove gli zuccheri naturali portano circa a 8° l'alcol. Il vino rimane così, senza sboccatura, con un leggero tenore morbido. In aperitivo, con la frutta, oppure su dolci morbidi e cremosi.



Aligoté Chatillon en Diois 2017

100% Aligoté
cl. 75

Armonioso, fresco, semplice, su note di agrumi e fiori bianchi. Finale sapido. Da Kir ma anche solo in aperitivo con tartine di verdura.



Vallée du Rhône

Partendo da sud di Lione fino ad Avignone la Vallée du Rhône rivela un'infinità di sfumature, dall'estrema diversità dei vitigni coltivati, agli stili di vinificazione nelle caratteristiche peculiari dei suoli: un'identità geografica che non corrisponde a un'identità di luogo, di *terroir*. Questo importante, maestoso, eterogeneo vigneto, situato nel sud della Francia, è spesso identificato come Côtes-du-Rhône ed è composto da due settori geografici molto distinti fra loro.

Il Vigneto settentrionale si estende su una superficie di 3.291 ettari coltivati, con le appellations Côte-Rôtie, Condrieu, Château-Grillet, Saint-Joseph, Cornas, Saint Péray, Hermitage, Crozes-Hermitage e Diois.

Côte-Rôtie, ovvero della Syrah, varietà per lo più coltivata sulla riva destra del Rodano. Lo stile di vinificazione qui è spesso fine ma spesso intenso e soave, cifra caratterizzante il vitigno, spesso riconoscibile proprio per quei suoi fragranti richiami alla violetta.

Condrieu, luogo dedicato in particolare al Viognier, uva di grande aromaticità che genera vini grassi e freschi apprezzati per i loro tocchi fruttati gourmands in gioventù, oppure nuance minerali e da idrocarburi se affinati anche oltre i dieci anni.

Château-Grillet, appellation interamente dedicata alla varietà Viognier, per lo più fatta maturare nel tempo e messa in commercio più tardi rispetto alla vicina Condrieu, per rivelare le potenzialità di un grande vitigno identitario.

Saint-Joseph, una lunga e stretta fascia di terra (si estende infatti per circa 80 km) sulla riva destra del Rodano da cui provengono Syrah asciutti, di corpo e di grande vigore e bianchi piuttosto grassi da uve Marsanne (qualche volta in assemblaggio con la Roussanne).

Crozes-Hermitage, è la più grande tra le appellations del nord e l'unica, insieme a Hermitage, sulla riva sinistra del fiume: i rossi qui sono da bere per lo più giovani, alla ricerca della fragranza.

Hermitage, che dire di uno dei più eccezionali Cru di Francia? Il Syrah per antonomasia accordato alle mani di grandi produttori, rivela il suo eccezionale valore nel lungo e lunghissimo periodo di affinamento. Il Vigneto meridionale rivela invece un'unità geografica più marcata rispetto a quello settentrionale, si estende per 73.895 ettari vitati su *terroirs* estremamente variegati e complessi. A differenza del vigneto settentrionale, che si dipana in una stretta fascia verticale lungo il fiume, il vigneto meridionale forma una sorta di cerchio attorno alla città di Orange. L'assortimento varietale di quest'ultimo è il più complesso di Francia. Per la maggioranza i rossi e i rosé sono composti con Grenache Noir varietà di corpo e calore, dallo Syrah al Mourvèdre che rinforzano l'acidità e il colore, così come dal Cinsaut ideale per i rosé e il Carignan si producono per lo più cuvée d'assemblaggio, di personalità e di grande volume. Per i vini bianchi, spesso ampi e avvolgenti si utilizzano la Clairette, la Grenache Blanc, la Bourboulenc, la Marsanne e la Roussanne.

Il Rodano Sud ha addirittura 15 appellations: oltre alle 2 generiche regionali che qui insistono, **Côtes-du-Rhône** e **Côtes-du-Rhône Villages**, cinque sono le più importanti: Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Vacqueyras, Lirac e Tavel.

Tavel, sul confine tra Rodano e Languedoc, è l'unica denominazione interamente dedicata a un vino rosato. Quasi sempre ricco e complesso, è di utilizzo gastronomico e non riflette in alcun modo l'immagine tradizionale

dei rosati glu-glu (da sete) della restante Côtes-du-Rhône o della Provenza, ma è incontestabilmente da annoverare tra i più grandi vini di Francia.

Lirac, denominazione situata nel dipartimento di Gard, una volta rinomata per i suoi vini rosati più grassi e generosi di quelli della vicina Tavel, ora produce per lo più vini bianchi, floreali e fruttati con una bella persistenza in bocca e interessanti rossi di buon corpo e tessitura che possono essere lasciati invecchiare.

Gigondas, situata ai piedi delle Dentelles di Montmirail nel comune di Vaucluse, ci regala vini rossi potenti e corposi, ricchi e speziati molto interessanti anche se meno famosi di quelli della vicina **Châteauneuf-du-Pape**, fiore all'occhiello del patrimonio viticolo della Valle del Rodano meridionale, e dei più grandi *terroirs* francesi.

Vacqueyras si dipana lungo le rive del fiume Ouvèze. Qui si producono principalmente vini rossi piuttosto rustici e tradizionali. Infine **Gigondas**, patria di prodotti eleganti e pieni di sfumature, in particolare se lasciati invecchiare il giusto tempo.



Château D'Aqueria

Vallée du Rhône Sud - Tavel - Lirac

Tavel

Bourboulenc, Clairette, Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault...
Proprietà: 66 ettari - Bottiglie: 380.000



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, ma anche bianchi avvolgenti.

Tavel Rosé 2018

6% Bourboulenc - 9% Clairette
52% Grenache Noire - 12% Syrah
11% Mourvèdre - 8% Cinsault - 2% Picpoul
cl. 75
cl. 150 (2017)

Di un bellissimo colore rosa acceso, bouquet complesso di fragole, lamponi, ciliegie e un contrappunto di menta e anice. Elegante e armonioso, con una bella freschezza e intensità aromatica. Perfetto per la cucina orientale, la zuppa di pesce e la paella.



Lirac Blanc 2017

Grenache Blanc - Clairette
Barboulenc - Roussane - Viognier
cl. 75

Di freschezza e complessità aromatica, di fiori e frutti bianchi, dalla polpa avvolgente e matura, dalla lunghissima fase retrogustativa. L'eleganza e l'avvolgenza.



Lirac Rouge 2016

50% Grenache Noire
25% Mourvèdre - 25% Syrah
cl. 75

Grande millesimo davvero, questo 2016: boisé ben amalgamato con dominanza di frutti neri e spezie. Un vino di una grande profondità con tannini setosi, che lasciano presagire un grande potenziale di invecchiamento.



Côtes-du-Rhône Rouge 2018

50% Grenache Noire - 50% Syrah
cl. 75

Di colore rosso rubino, al naso predominano aromi di frutti rossi, ciliegia e susina in particolare. Dal gusto elegante e intrigante per le note speziate, in bocca è rotondo e piacevole, con un lungo finale. Ideale con carni alla griglia e formaggi a pasta morbida.



Lirac Rouge Heritage d'Aqueria 2014

Grenache Noire - Mourvèdre
cl. 75

La riserva di casa: 12 mesi di affinamento in barrique per un rosso ampio, generoso, caldo che chiude su toni di mirtillo, ribes nero e mora di rovo. Per le carni importanti.



Domaine Du Cayron

Vallée du Rhône Sud

Gigondas

Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre
Proprietà: 15 ettari - Bottiglie: 40.000



Il Domaine esiste dal 1840. La Famiglia Faraud ormai arrivata alla quinta generazione è rappresentata dalle tre sorelle **Delphine, Cendrine** e **Roseline** con l'occhio lungo del padre Michel. Botti grandi e fedeltà bulgara alla tradizione. Uno Gigondas tradizionale: concentrato, ricco, vecchio stile, sempre affidabile.

Gigondas Rouge 2015

70% Grenache - 15% Cinsault - 14% Syrah
1% Mourvèdre
cl. 75 cl. 150

L'annata 2015 è ricca e generosa. A casa Cayron il risultato è davvero eccellente: naso profumato reso singolare da note di basilico e di ribes molto maturo. La bocca è di una dolcezza squisita con un frutto superbo, tannini morbidi, ma di carattere. Come se fosse uno Châteauneuf a metà prezzo, fate le vostre considerazioni.

Da settembre il 2016.



Domaine De La Monardièrè

Vallée du Rhône Sud

Vacqueyras

R.M.

Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre
Proprietà: 20 ettari - Bottiglie: 80.000

Eccoci chez Domaine de la Monardièrè: ci troviamo a Vacqueyras, molto vicino a Gigondas, e qui, a partire dal 1987, **Martine** e **Christian Vache** hanno dato vita a una completa ristrutturazione dell'azienda vitivinicola di famiglia, nel solido solco della tradizione locale, oggi coadiuvati anche dal figlio **Damien**. Vini di territorio, dunque, vinificati

all'antica, grande cura alla vigna, ai vitigni tradizionali (Grenache e Syrah), alle fermentazioni spontanee e ai lieviti indigeni. Il risultato è chiaro: grande affidabilità, solidi valori, vini profondi e pulsanti, terrosi, e vigorosi.

Vacqueyras Rouge Les 2 Monardes 2014

70% Grenache - 30% Syrah
cl. 75 cl. 150

Se vi piace la cacciagione, questo è il vino che fa per voi. Astenersi perditempo. Tannino vellutato, ampiezza e materia da vendere, un rosso importante e generoso che si abbina bene a carni da lunga cottura che rivelino un carattere selvatico.



Clos Du Mont-Olivet

Vallée du Rhône Sud Châteauneuf-du-Pape

Roussanne, Barboulenç, Clairette, Grenache, Syrah, Carignan...

Proprietà: 46,5 ettari - Bottiglie: 180.000



Un atto notarile del 1547 fa riferimento alla vendita di una parcella di vigna chiamata: "ad montem oliveti". È probabile quindi che la storia di questa tenuta abbia come minimo 600 anni. Ma è dagli inizi del 1900 che la famiglia Sabon vive e lavora in questi luoghi altamente

vocati alla produzione di uve rosse. Il Domaine è stato creato nel 1932, oggi condotto con grande sensibilità e attenzione da **Céline, David e Thierry Sabon**. Lo stile aziendale è tradizionale. Questi Châteauneuf si esprimono al meglio dopo circa 10 anni, e noi avremo la pazienza di attenderli...

IGP Rive Droite Rouge 2017 40% Carignan - 35% Grenache 15% Syrah - 10% Merlot cl. 75

Su suoli di sabbie fini molto ricche di quarzi si ottengono uve soffici per vini di facile approccio e di pronta beva. Il lavoro in cantina è all'insegna della tradizione, con vinificazione in cemento e affinamento in legno. Servitelo fresco, sarà un degno compagno sulla tavola.



Côtes-du-Rhône Rouge Vieilles Vignes 2017 80% Grenache Noire 10% Carignan - 10% Syrah cl. 75

Che rosso bellissimo! Gradevole, pieno e rotondo, dal tannino vellutato, nei toni della frutta rossa croccante e matura. Perfetto in abbinamento a carni rosse, la grigliata mista sarà un ottimo banco di prova.



Lirac Rouge 2017 60% Grenache - 20% Syrah 20% Cinsault cl. 75

Fermentazione in cemento per questo rosso di grande volume, giocato su freschezza della frutta e corpo: erbe officinali, tabacco, frutta nera. Texture ricca e concentrata. Corsa lunga.



Châteauneuf-du-Pape Blanc Clos du Mont Olivet 2018 25% Roussanne - 30% Bourboulenc 30% Clairette - 15% Grenache Blanc cl. 75

Un vino a tutta freschezza ma incredibilmente pronto per essere un vino di struttura così importante e avvolgente. Piacevolissimo, da bere su carni bianche, volatili nobili di cortile e su pesci piuttosto grassi e salsati.



Châteauneuf-du-Pape Rouge Clos du Mont Olivet 2017 80% Grenache Noire - 10% Syrah 6% Mourvèdre - 4% Cinsault Counoise Vaccarèse - Muscardin - Terret Noir Picpoul Noir cl. 75

Un classico; uno dei migliori rapporti prezzo/qualità di tutto il Rodano. Di stampo tradizionale senza perdere di vista la contemporaneità. Bevuta calda ma fresca e pulsante di frutta come un soffio di Mistral. Per gli aspiranti sommelier, ricordiamo di mandare a memoria la composizione della cuvée e il nome delle uve.



Domaine De L'Oratoire Saint-Martin

Côte-du-Rhône Villages Cairanne

Grenache, Mourvèdre, Clairette, Marsanne, Rousanne
Proprietà: 25 ettari - Bottiglie: 100.000



Oltre trecento anni di storia, dieci generazioni della stessa famiglia si sono succedute al timone del Domaine e alla coltivazione di queste meravigliose vigne. Dal 1984 sono **Frédéric e François Alary** ad avere delineato una cantina di altissima qualità, conosciuta e stimata in Francia come una tra le migliori dell'appé-

lation Côte-du-Rhône Villages. Da molto tempo qui si pratica l'agricoltura bio su bassissime rese per ettaro. Dopo avere sperimentato vari tipi di affinamento, tra cui i contenitori ovoidali in cemento, si è ritornati alle vecchie, carissime botti grandi: elemento che oggi connota tutta la produzione.

Côtes-du-Rhône Rouge Le P'tit Gars 2018

Grenache - Syrah

cl. 75

Le P'tit Gars prende definitivamente il posto di Le P'tit Martin. I frutti rossi emergono fragranti e ricchi, tra tutti la ciliegia e il cassis. Accenti leggermente speziati arricchiscono il tono di confettura di fragola, al palato. In accompagnamento a salumi e formaggi. Servitelo fresco.

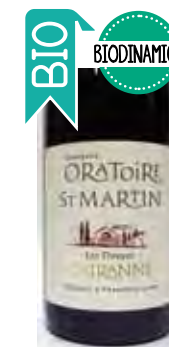


Côtes-du-Rhône Villages Cairanne Rouge Les Douyes 2016

Grenache - Mourvèdre

cl. 75

Le vigne centenarie di questa parcella offrono un attacco salino che si interseca a nuance di frutta di bosco matura e sensazioni di muschio, spezie, pepe e liquirizia. Ideale con formaggi di media stagionatura.



Côtes-du-Rhône Villages Cairanne Rouge Réserve des Seigneurs 2016

Grenache - Syrah - Mourvèdre

cl. 75

Il profumo di questa cuvée ci racconta di toni profondi e terrosi, di frutti rossi, cuoio e tabacco. Al palato accenti di pepe e spezie orientali grantiscono una ricca trama tannica.



Côtes-du-Rhône Villages Cairanne Rouge Haut-Coustias 2013

Mourvèdre - Syrah - Grenache

cl. 75

Quanto ci piacciono gli accenti floreali di viola, intarsiati dalla vena aerea di una torrefazione. Lo speziato si fonde alla confettura di ribes meri, la mora con la noce moscata.





Languedoc - Roussillon

La strada è tracciata: oggi tocca ai vari Goumard, Chabanon e Peyrus procedere a passo spedito su quella strada. Buon viaggio!

[illegible]

Clos Marie

Coteaux du Languedoc - Pic Saint-Loup Lauret

Maccabeu, Roussanne, Clairette, Mourvèdre, Grenache, Syrah, Carignan...

Proprietà: 22 ettari - Bottiglie: 85.000



Signore e signori ecco a voi i vini di **Christophe Peyrus**, considerato a buon diritto uno dei migliori Vigneron *natural bio* di Francia. Ve lo garantiamo: è davvero difficile poter arrivare a vendere le sue produzioni, spesso assegnate solo *en primeur*.

Clos Marie è certamente il faro della piccola *appellation* Pic Saint-Loup, attiva dai primi anni

'90, ha da subito optato per l'agricoltura bio-dinamica. In questo caso, come in pochi altri, servono a poco le parole: lasciate spazio ai vini, così eleganti, raffinati, fini. Come sapete, qui non riportiamo giudizi di critici e guide: Christophe è ampiamente incensato, con punteggi stratosferici in tutte, anche in quella dell'americano...

Coteaux du Languedoc Blanc Manon 2017

Maccabeu - Roussane - Clairette
Grenache blanc

cl. 75

Bianco grasso e avvolgente, affinato in barriques, ma fine ed elegante, grazie a una sublime mano nella vinificazione. Perfetto sulla cucina etnica, anche su accenti molto saporiti e piccanti. Vino di *négoce*.



Coteaux du Languedoc Blanc Les Trois Saisons 2016

30% Vermentino - 25% Grenache Blanc
25% Grenache Gris - 10% Carignan Blanc
10% Clairette

cl. 75

Dai terroirs di Montpeyroux, Saint Privat, Les Brousses, L'Escalette, Saint Mamert ecco questo bianco, ricco e avvolgente vinificato per 50% in cemento e 50% in legno. Una fotografia nitida di questi meravigliosi luoghi. **Vino di *négoce*.**



Coteaux du Languedoc Rouge Les Trois Saisons 2016

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

cl. 75



Questo vino come il precedente, sono frutto dell'amicizia e della solidarietà: Christophe Peyrus nel 2016 ha perso praticamente tutto il raccolto per una violenta grandinata: i colleghi produttori hanno conferito le loro uve per realizzare una *cuvée* quanto mai solidale. Anche

i vitigni rappresentano compiutamente lo spirito "languedocienne". **Vino di *négoce*.**

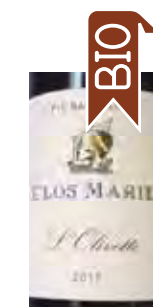
Languedoc Pic Saint-Loup l'Olivette 2017

48% Syrah - 2% Mourvèdre
50% Grenache

cl. 75

Se avete in programma una grigliata nei prossimi giorni, prenotatene due casse. Rosso dai toni fruttati neri, mora e ribes, poi nuances di liquirizia, accenti speziati, note di thé, una bontà.

► Questa *cuvée* è certificata Agriculture France Bio e Agriculture Bio



Pic Saint-Loup Clos Marie 2016

45% Grenache - 45% Syrah
10% Mourvèdre

cl. 75

Un rosso di assoluta bontà: assemblaggio delle differenti parcelle storiche della tenuta che costituiscono il Métaires, il Glorieuses e il Simon, giocando sull'estrazione fresca e leggera delle uve. Super frutta croccante.



Languedoc Pic Saint-Loup Simon 2015

Grenache - Syrah - Mourvèdre

cl. 75

Quattordici mesi di affinamento in legno arrotondano i tannini succosi di questo *assemblage* tradizionale. Di precisione enologica assoluta, fine e voluminoso assieme. Toni diversi diventano un unico quadro aromatico, con carni ma anche con formaggi di media stagionatura.

Disponibile anche il 2014.



Coteaux du Languedoc Pic Saint-Loup Vieilles Vignes Métairies du Clos 2015

Grenache - Syrah - Carignan

cl. 75

Eccoli i toni speziati di pepe e cannella a rendere completa la texture aromatica della frutta rossa croccante e generosa. Fragranza a più non posso, succosità, polpa, lunghezza, *surplace*. Super vino.

Disponibili anche il 2013 e il 2014.



Domaine de Montcalmès

Coteaux du Languedoc Terrasses du Larzac Puéchabon

Grenache, Mourvèdre, Syrah, Marsanne, Roussanne
Proprietà: 21 ettari - Bottiglie: 37.000



Frédéric Pourtalé

Frédéric Pourtalé è sicuramente uno dei più stimati e reputati vigneron della regione. Dal 1999 lavora su diverse parcelle di vigna, tutte connotate da suoli calcarei lacustri, per le varietà Syrah e Grenache, e ciottolosi per la Mourvèdre. Nella sua cantina elabora una sola grande cuvée dalle succitate uve rosse, appunto, con Syrah in prevalenza. Il vino è sempre frutto di vinificazione e affinamento in barriques per almeno 24 mesi senza filtrazione e raggiunge la sua forma compiuta, ogni millesimo in maniera differente, dopo un'instancabile ricerca tra microvinificazioni e diversi tagli: un lavoro maniacale e certosino. Una piccolissima produzione di vino bianco, quasi sempre esaurito, da uve Marsanne e Roussanne (in un solo ettaro di vigna) completa il quadro del Domaine. Sentiremo parlare di lui anche in Italia.

Coteaux du Languedoc Cuvée le Geai 2014

70% Grenache - 25% Syrah
5% Mourvèdre

cl. 75

Vinificazioni separate per le tre varietà che poi entrano in cuvée solo dopo ventiquattro mesi di affinamento in legno, lieviti indigeni per un rosso di spessore e corpo anche in questo 2014 fine e sottile. Per le carni rosse.



Coteaux du Languedoc Terrasses du Larzac 2014

60% Syrah - 20% Grenache
20% Mourvèdre

cl. 75

cl. 150

Corpo elegantissimo, allure di grande luminosità: millesimo fine e sottile che rivela una tessitura vellutata e graziosa, sensazioni gustative fruttate aperte e armoniose, in quel fragrante richiamo ai fiori, alle spezie, alla liquirizia. E il ricordo corre al 2004, altro grande anno di eleganza.

Ancora disponibili i 2013.



Mas Jullien

Coteaux du Languedoc - Terrasses du Larzac Jonquières

Mourvèdre, Carignan, Syrah, Chenin
Proprietà: 20 ettari - Bottiglie: 70.000



Olivier 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.

Pays de l'Herault Blanc 2016

70% Carignan Blanc - 30% Chenin Blanc

cl. 75

Vino di estremo nitore: dall'anima di bianchi del sud e dal respiro elegante e fine del nord continentale. Di assoluta precisione enologica, rivela una versatilità e un'abbinabilità fuori dal comune. Con carni bianche e pesci salsati; anche su tocchi piccanti e etnici.

Da settembre il 2017.



Coteaux du Languedoc Rosé 2018

30% Mourvèdre - 30% Cinsault
15% Grenache - 15% Carignan

cl. 75

Rosé gastronomico, di fascino e avvolgenza. Fruttato e ricco nei toni di frutta rossa succosa e profonda, incontra idealmente tutta la cucina mediterranea.



Coteaux du Languedoc Terrasses du Larzac Autur de Jonquières 2015

40% Mourvèdre - 40% Carignan
20% Syrah

cl. 75

cl. 150

Rotondo e setoso, ampio e generoso, avvolgente e nervoso, quasi all'attacco da tanto è combattivo. Ovvero quando toni differenti, suoni eterogenei, trovano la perfetta armonia, grazie alla sensibilità del produttore. Una meravigliosa espressione da suoli di gres e scisto.

Disponibile anche il 2014. Da settembre il 2016.



Domaine Alain Chabanon

Coteaux du Languedoc - Montpeyroux Lagamas

Vermentino, Chenin, Mourvèdre, Carignan, Grenache, Syrah, Merlot...

Proprietà: 7 ettari - Bottiglie: 45.000



Eccoci chez **Alain Chabanon**, produttore tanto stimato e premiato in Francia, quanto poco conosciuto in Italia. Fare introverso, modi timidi ma vini eccezionali, e noi scegliamo sempre i vini... Allievo di Alain Brumont a Madiran, debutta con la prima vendemmia nel 1992. Da sempre in agricoltura biologica sotto il controllo ecocert.

Le uve sono vendemmiate a mano solo la mattina per evitare la calura pomeridiana, poi deposte in cassette forate. L'eliminazione degli elementi indesiderati si fa al pomeriggio grazie al passaggio su una "table de tri" che permette un'ulteriore selezione. Niente lieviti industriali, ma solamente quelli che vivono naturalmente da mesi sotto la buccia. Assolutamente da provare!



Languedoc Campredon 2015

Syrah - Mourvèdre - Grenache Carignan
cl. 75

Rosso dedicato alla famiglia di origine della moglie, i Campredon, rivela grande forza espressiva e complessità. I toni della frutta matura si confrontano nel calice con ricordi di tabacco, liquirizia e spezie d'oriente. Su una cucina di carne.



Coteaux du Languedoc Montpeyroux L'Esprit de Font Caude 2011

45% Syrah - 45% Mourvèdre 10% Grenache
cl. 75

Ecco la fotografia di Montpeyroux. La parte più nobile di questo lembo di terra. Lungo passaggio in legno, profondità ed equilibrio. Lunga capacità d'invecchiamento.



Pays d'Oc Le Petit Merle aux Alouettes 2016

100% Merlot
cl. 75

Vino giovane, fruttato e succoso, abbinamento perfetto per il magret de canard, rivela setosità ed eleganza su note tartufate.



Pays d'Oc Le Merle aux Alouettes 2014

100% Merlot
cl. 75

Il grande Merlot come piace a noi, parte seconda, ovvero sull'affinamento in legno. Vino di volume e morbida, suadente eleganza da clima caldo: 36 mesi di affinamento, di cui 24 in barriques. Buonissimo sulla tavola, con le carni al sangue.



Coteaux du Languedoc Les Boissières 2014

80% Grenache - 10% Syrah 10% Mourvèdre
cl. 74

Torna il Boissières in spolvero assoluto: rappresentazione di un anno difficile, che il produttore dimostra di interpretare alla perfezione. Suolo pietroso di argille e calcari di origine vulcanica, affinamento in solo acciaio per un vino equilibrato, vellutato e ampio dagli aromi tabaccati, dal finale fresco e piacevole.



Coteaux du Languedoc Saut de Côte 2014

90% Mourvèdre - 10% Syrah
cl. 75

Ecco la cuvée più importante di Alain: vinificata in contenitori a forma di uovo in cemento, rivela tutta l'anima dell'uva Mourvèdre, calda, materica, ampia e generosa ma sempre molto elegante. Su carni a lunga cottura e sughi speziati.



Da settembre le nuove annate.



Mas Gabriel

Languedoc Caux

Carignan Blanc, Vermentino, Syrah, Grenache...

Proprietà: 6 ettari - Bottiglie: 40.000



Peter Core

Mas Gabriel è un piccolo Domaine di 6 ettari nel cuore della Languedoc, nei pressi del village di Caux, zona in cui si trovano gli scorci più pittoreschi della regione, vicino alla città di Pézenas e a 20 chilometri dal Mar Mediterraneo.

La tenuta è di proprietà inglese: **Deborah e Peter**, si incontrano nella Londra dei primi anni '90 e condividono fin da subito il sogno di avere una vigna nel sud della Francia. Lasciata l'Inghilterra nel settembre 2002 e dopo alcune esperienze nel mondo del vino in Nuova Zelanda, a Bordeaux e in altre regioni del Midi francese, arrivano a Caux nel 2005 e acquistano la tenuta. La loro prima vendemmia è datata 2006: agricoltura naturale e biodinamica le scelte condivise in vigna e cantina.

Pays de l'Hérault Blanc, Clos des Papillons 2017

80% Carignan Blanc
20% Vermentino

cl. 75

Bianco di spessore e corpo, caldo e avvolgente sui toni di frutta gialla. Bella verve minerale che si sviluppa sui toni confit degli agrumi. Un vino per la cucina di pesce mediterraneo.



Pays de l'Hérault Rouge Les Trois Terrasses 2015

70% Carignan Noir - 15% Syrah
15% Grenache

cl. 75

Vino rosso concentrato e caldo, dalla frutta matura, nei toni di delicate spezie d'oriente e thè neri in infusione e macchia mediterranea. Ottimo sulla carne da cotture al sangue.

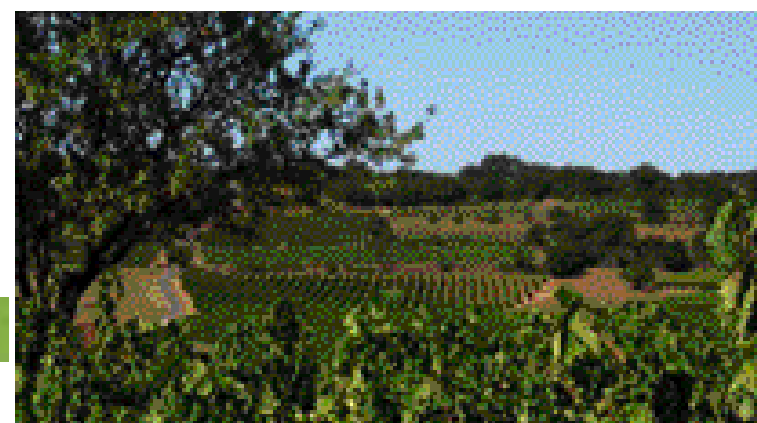


Coteaux du Languedoc-Pézenas Clos des Lièvres 2015

70% Syrah - 25% Grenache
5% Carignan

cl. 75

Ecco il campione di casa Mas Gabriel: elegante vino di concentrazione, sviluppo tannico vellutato, armonioso e morbido. Grande persistenza aromatica al palato ed eleganza negli accenti balsamico mentolati. **Ancora disponibile qualche bottiglia di 2014.**



Domaine Les Aurelles

Languedoc Nizas

Roussanne, Carignan, Grenache, Mourvèdre

Proprietà: 6 ettari - Bottiglie: 30.000



Basile Saint-Germain

varietà di antica per lo più locali coltivazione. Peculiarità del Domaine è il lungo affinamento in bottiglia prima della vendita: e in effetti i vini sembrano trovare nel tempo la loro espressione più vera, integri, dritti, di pochi fronzoli esprimono una profondità, un'armonia e una identità stilistica tra i migliori di questa regione. Una menzione in particolare per il bianco (Aurel Blanc) da sola uva Roussanne, sicuramente uno dei più grandi vini di Francia per la tipicità della varietà che sa trasformarsi, nelle mani di Basile Saint-Germain, in valore assoluto.

Languedoc Pezenas Solen Rouge 2012

60% Carignan - 40% Grenache

cl. 75

Cuvée di due bellissime varietà del sud francese che qui hanno trovato una casa ideale: il vino è carnoso, di frutta croccante, vinificato e affinato con precisione enologica assoluta. Tannini super setosi, calore e generosa avvolgenza. Con carni al sangue.



Languedoc Pezenas Aurel Rouge 2012

85% Mourvèdre - 15% Grenache

cl. 75

Le vigne sono coltivate su antichi terrazzamenti, da suoli sabbiosi, sassosi e basaltici: questo è il terreno migliore per la varietà Mourvèdre: di colore quasi nero profondo, porta con sé i profumi dell'oriente, nei speziati dolci, nei richiami al tè in infusione, nelle nuance di liquirizia e bacche mediterranee.



Domaine Des Homs

Minervois

Rieux

Viognier, Chardonnay, Grenache, Cinsault, Syrah...

Proprietà: 20 ettari - Bottiglie: 30.000



matesi all'Université Internationale du Vin de Suze-La Rousse. Qui si producono vini di terroir alla ricerca della sua espressione più vera nei vitigni di antica coltivazione ma anche nelle tecniche di vinificazione, molto rispettose della tradizione, seppure con saperi contemporanei.

Vin de Pays d'Oc Le Chardonnay 2017

100% Chardonnay cl. 75

Chardonnay fine e sottile dagli accenti floreali, una mano sapiente lo ha vinificato cercandone l'eleganza e non la concentrazione esuberante. Perfetto su primi di pesce.



Vin de Pays d'Oc Le Viognier 2017

100% Viognier cl. 75

Vitigno bianco elegante e nobile, il Viognier, che da queste parti riesce a dare toni fruttati molto intensi e armonici, con quel contrappunto vegetale e mandorlato, seducente e generoso.



IGP Coteaux de Peyriac L'Amandier 2018

34% Grenache - 33% Cinsault
33% Syrah cl. 75

Rosso di estrazione leggera, vinificato come un rosé a temperatura controllata senza solfiti e con i soli lieviti indigeni. Con l'aperitivo accompagnato a Tapas, su tutte le grigliate o sulle ricche insalatone estive.



Minervois Rouge Clots de Pals 2017

Syrah - Grenache

cl. 75

Rosso succoso e profondo, nella frutta a polpa matura. Ideale per tutte le questioni da disbrigare a tavola, dai primi piatti ricchi al salume, dalla carne ai formaggi.



Eccoci nel cuore del Minervois, tra Carcassonne e Narbonne, area viticola molto rinomata fin dal tempo dei Romani, che qui coltivavano, oltre all'olivo, uve bianche e rosse. La proprietà è della famiglia **de Crozals** da tre generazioni: oggi è condotta con grande attenzione e cura da **Jean-Marc** e dalla moglie **Anne**, entrambi diplo-



Giovani vigne nella Languedoc



Domaine Des Deux Cles

Corbières Fontjoncouse

Maccabeu, Carignan, Grenache, Syrah...

Proprietà: 12 ettari - Bottiglie: 15.000



Ci troviamo nell'appellation Corbières una delle più estese della regione e qui, nel villaggio di Fontjoncouse, una giovane coppia, marito tedesco, moglie borgognona, ha acquistato una bella frazione di vigne centenarie e ha iniziato un lungo lavoro di tutela e salvaguardia che si traduce nella pratica biodinamica, concretamente, lontano da ogni

forma di esoterismo. Anche in cantina si ragiona sulla naturalità, alla ricerca dell'espressione più vera del luogo: lieviti indigeni in contenitori di cemento, affinamento in legno, guardando a un'idea borgognona ma rispettando profondamente i vitigni autoctoni, Maccabeu, Carignan e tutte le famiglie della Grenache.

Corbières Blanc 2018

80% Maccabeu
15% Grenache Blanc
5% Vermentino

cl. 75

Pressatura a grappoli interi, fermentazione a temperatura ambiente su lieviti indigeni, malolattica svolta e affinamento in barriques con successivo travaso in inox. Grande bianco, generoso, ricco, elegante e gastronomico. **Da giugno.**



Corbières Rouge 2016

50% Carignan - 25% Grenache Noir
25% Syrah cl. 75

Le tre varietà vengono raccolte e lavorate separatamente in fase di pigiatura. Poi insieme in cuvée di cemento per 10 mesi, l'8% della massa in barrique di terzo passaggio. Il rosso fragrante e fruttato con il volume e l'intensità per essere servito su tutto. Servitelo fresco!



Réserve Rouge Vallée du Paradis 2016

70% Carignan - 30% Grenache Noir
cl. 75

Un rosso importante, ricco e generoso, dalla trama fitta e dal volume avvolgente. La mano femminile di chi lo produce e uno stile à la Bourguignonne lo rendono elegante nonostante il tenore da "sud" francese. Perfetto su carni rosse.



Le nuove annate dei rossi in autunno.

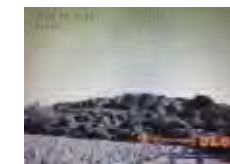


VDF Jeux de Clès Roussanne Blanc 2018

100% Roussanne

cl. 75

Una stupenda interpretazione di vino bianco, da vigna di venticinque anni a 300 metri di altitudine, su suoli di argillo-calcare dell'età giurassica. Fermentazione con lieviti indigeni senza controllo della temperatura e affinamento in barriques. Straordinario vino di profondità e ampiezza: il pesce e altre mille declinazioni che richiedano eleganza al calice. **Da giugno.**



CORBIÈRES

Situati nel cuore della regione Languedoc-Roussillon, a sud del dipartimento dell'Aude, più precisamente tra Carcassonne e Narbonne, i vigneti di Corbières sono tra i più estesi delle Aoc territoriali. La denominazione è nata nel 1985 e oggi copre circa 13.500 ettari di superficie vitata. I vitigni a bacca rossa la fanno da padrone con circa il 95% sul totale della produzione, il 3% è rappresentato dai rosati e solamente il 2% dai bianchi. Il Carignano è la varietà più diffusa. L'area è di enorme interesse per le condizioni geomorfologiche e climatiche: è questa infatti una zona molto calda e secca, ma battuta da venti che portano correnti fredde dall'Atlantico che si alternano a sacche di aria calda del Mediterraneo.

I suoli hanno composizioni molto diverse tra loro ed eterogenee: nei dintorni di Fontjoncouse, dove ha sede la cantina, dominano inclusioni di argillo-calcare con inclusioni di dolomia, travertino e molti altri minerali.



Domaine J. Laurens

Limoux *La Digne d'Aval*

Mauzac, Chardonnay, Chenin Blanc, Pinot Noir

Proprietà: 13 ettari - Bottiglie: 130.0000



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, inter-

venti 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. Bravo **Jacques Calvel!**

Crémant de Limoux Les Graiménous Brut 2016

60% Chardonnay - 30% Chenin
5% Mauzac - 5% Pinot Noir

cl. 75

Crémant di colore oro pallido, perlage fine, agrumi e frutta secca al naso e una rotondità in bocca con aromi delicati di fiori bianchi e tocchi citrini. Oltre all'aperitivo si presta bene anche con le tapas, le grigliate di pesce, le carni bianche, i formaggi di pecora.



Crémant de Limoux Clos des Demoiselles Brut 2016

60% Chardonnay - 30% Chenin Blanc
10% Pinot Noir

cl. 75

cl. 150

Per questa Cuvée è utilizzata solo la prima spremitura dell'uve; la bollicina è fine e leggera, i profumi floreali di biancospino, preludono a un palato armonioso, dalle note agrumate, con nuance di frutta esotica. Ha il suo matrimonio d'amore con il cappone e il pollame nobile, ma flirterà ugualmente con i piatti esotici o il sushi. Che la festa cominci.



Crémant de Limoux Tête de Cuvée La Rose N° 7 Rosé Brut s.a.

60% Chardonnay - 30% Chenin
10% Pinot Noir

cl. 75

Crémant rosé elegante, dagli aromi delicati, dal bel colore rosa, dai profumi freschi e avvolgenti di fragoline di bosco, il suo stile è allo stesso tempo aereo e nervoso, di verve acido-minerale al palato. Dissetante e fragrante.



Blanquette De Limoux Le Moulin Brut s.a.

90% Mauzac - 5% Chardonnay
5% Chenin

cl. 75

Ecco la Blanquette: freschezza e delicatezza negli aromi di mela verde, di fiori di acacia e di albicocche. Cuvée perfetta all'aperitivo, accompagna infinite varietà di crostini. Avete letto il prezzo? Un affare.



Domaine Laguerre

Côtes du Roussillon Saint-Martin de Fenouillet

Grenache Blanc e Noir, Roussanne, Rolle, Carignan, Syrah...

Proprietà: 39 ettari - Bottiglie: 80.000



Eric Laguerre ha affinato "le armi" enologiche chez Gerard Gauby. Lo abbiamo scoperto infatti tra la fine degli anni 90 e i primi 2000 presso il Domaine La Soula a creare uno dei più convincenti bianchi della regione: una pietra liquida e profumata che, sulle terrazze granitiche della

regione dei Fenouillèdes, scoccava. Ora Eric ha il suo domaine, proprio lì, su quelle alture. Vigna bio certificata, grande lavoro agronomico alla ricerca della matrice più vera del suolo. Così nascono le sue cuvée, tutte giocate su quel raffinato equilibrio di mineralità e avvolgenza.



Côtes du Roussillon Eos Blanc 2017

65% Grenache Blanc
35% Maccabeu

cl. 75

Profumi di timo e fiori bianchi, preludono a un volume intenso e fruttato nei toni di albicocca. Palato ampio e armonico, sempre giocato

sulla forte presenza minerale a dare vivacità e nerbo al vino. **Disponibile anche il 2016.**



Côtes du Roussillon Eos Rouge 2017

80% Grenache Noir - 20% Syrah

cl. 75

Fresco e fruttato, intenso e solare, nei richiami alle spezie e alla liquirizia. Ideale da sbicchierare in enoteche e wine-bar e da apprezzare in maniera versatile su molteplici preparazioni

gastronomiche. **Disponibile anche il 2016.**



Côtes du Roussillon Le Ciste Blanc 2016

20% Marsanne - 20% Roussanne
25% Rolle 25% Grenache Blanc
10% Maccabeu

cl. 75

Vino salino, dal carattere fortemente minerale, dove i riverberi acidi trovano uno svolgimento ampio e armonico

nella trama della frutta intensa e pulsante: mango, passion fruit, albicocca, mandarino e ancora quel profumo di timo limonato a fare da richiamo.

Su pesci salsati. **Disponibile anche il 2015.**



Côtes du Roussillon Le Ciste Rouge 2016

40% Grenache Noir - 35% Syrah
15% Carignan - 10% Mourvèdre

cl. 75

Ampia struttura e finezza insieme, ancora il suolo minerale a farne da richiamo. La frutta è più compatta e serrata, i tannini si stanno aprendo,

i tocchi di grafite e cacao rendono più suadente i toni rossi di bosco. Con carni poco cotte.

Disponibile anche il 2015.



Domaine Gardiès

Roussillon Espira de l'Agly

Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, Roussanne, Macabeu

Proprietà: 35 ettari - Bottiglie: 95.000



Ci troviamo in un'area selvaggia e isolata, vicino ai contrafforti dei monti Corbières, su suoli di scisti neri e calcari: luoghi spesso battuti da venti mediterranei forti.

Qui lavora **Jean Gardiès**, assieme al figlio, su parcelle condotte in biologico, alla ricerca dell'espressione più vera del suolo, nelle sue increspature.



Côtes du Roussillon Blanc Les Glaciaires 2017
40% Grenache Blanc et Gris
40% Roussanne - 20% Macabeu
cl. 75

Su suoli di argillo-calcare, scocca questo bianco di avvolgenza e complessità, dove il contrappunto di fiori bianchi, sfuma nei toni di frutta gialla compatta. Alta bevibilità. **Disponibile anche il 2015.**

Côtes du Roussillon Blanc Clos de Vignes 2016
60% Grenache Blanc
35% Grenache Gris - 5% Macabeu et Roussanne
cl. 75

Il vigneto di Grenache Blanc che compone questa cuvée ha 70 anni e apporta profondità e sale. Vino gastronomico, elegante, sottile perfetto sui pesci salsati.



VDF Les Vignes de Mon Père Malvoisie Blanc 2014
100% Malvoisie Blanc
cl. 75

Una rarità: le vecchie vigne del padre, che ricchezza e che bevibilità, questo vino bianco per la tavola.

Côtes du Roussillon Rosé Les Millères 2017
60% Mourvèdre - 35% Grenache noir
5% Cinsault **cl. 75**

Intenso nel colore e nelle sensazioni gustative. Frutta fresca da vendere che cerca connubi con insalate di tonno e sgombri, oppure di pollo e formaggio caprino. Servitelo ben freddo. **Disponibile anche il 2016.**



Côtes du Roussillon Rouge Les Millères 2017
40% Grenache Noir - 35% Syrah
20% Carignan - 5% Mourvèdre
cl. 75

Affinamento per metà in cemento e per metà in legno. Capacità di estrazione fruttata su tannini setosi e rotondi. Cosa chiedere di più?

Disponibile anche il 2015.



Côtes du Roussillon Villages Tautavel Clos de Vignes Rouge 2014
70% Grenache Noir et Carignan di 60 e 70 anni (vinificati insieme)
20% Syrah - 10% Mourvèdre
cl. 75

Super rosso importante con dodici mesi di affinamento in barrique. Per gli arrosti e per tutte le carni da lunghe cotture. Indicatissimo con il cinghiale. **Disponibile anche il 2013.**



Côtes du Roussillon Villages Je Cherche Ciel Rouge 2016
100% Mourvèdre
cl. 75

Toni di ciliegia nera, prugna, violetta, accenti pepati. Intensità aromatica e molta ricchezza. Avete un goulasch, o preferite l'agnello?

Disponibile anche il 2014.



Côtes du Roussillon Villages La Torre Rouge 2013
70% Mourvèdre - 20% Grenache Noir
10% Carignan
cl. 75

Dopo una macerazione di venti giorni si va in legno per complessare lentamente l'enorme ricchezza di queste uve succose. Il suolo di scisto fa il resto. Per i grandi brasati.



Côtes du Roussillon Villages Les Falaises Rouge 2015
50% Carignan - 30% Syrah
20% Grenache noir
cl. 75

Il vino più importante di casa Gardiès: di struttura e complessità, avvolgenza e salda mano di chi lo ha prodotto. Rosso che chiede carni al sangue, la bistecca sulla

brace sta aspettando un incontro d'amore.

Disponibile anche il 2013.



Côtes Catalanes Les Vignes de Mon Père Rouge Carignan 2015
100% Carignan
cl. 75

Vecchie vigne di più di novant'anni, fine elegante, teso, setoso, dove risalta la purezza del frutto. Filetto al pepe verde tutta la vita.



Sud-Ouest

Ci troviamo in un angolo di Francia davvero suggestivo, un punto protetto nella complessità della conformazione geografica, insieme alle tradizioni socio culturali e di relazione di origine contadina. Questi luoghi, dentro a un luogo, sono scorci che esprimono la sottile diversità di climi e geologia, quasi una “babele” atemporale di un Terroir unico.

L'intelligenza contadina, la prassi del lavoro, si è quindi stratificata sui differenti profili territoriali dei luoghi, a sottolineare il fascino di una tra le regioni viticole più evocative di Francia. Le diversità, anche sostanziali, di suolo e microclima però non dividono e disperdono gli elementi comuni, anzi li rafforzano, svelando una identità di relazione tra vitigni afferenti in zone viticole vicine tra loro: il **Tannat** si arrotonda con l'aria sottile del Madirannaise, il **Malbec** a Cahors si nobilita con il calore secco della valle del Lot, a Gaillac è il vento d'Autan che accarezza il vitigno **Ondenc**, così come nel Jurançon è il vento che soffia dalla Spagna che concentra i grappoli di Manseng, il clima temperato a Duras e a Bergerac fa maturare i **Merlot** e i **Cabernet**, mentre quello oceanico influenza i Gascogne nella freschezza e nell'espressione aromatica delle uve **Uni-Blanc** e **Colombat**, così come, infine la **Négrette Frontonnaise** trova il calore di cui ha bisogno per sviluppare la sua pienezza aromatica sulle terrazze di Tarn.

I vignérans che vi presentiamo in questo catalogo hanno imparato dal tempo, dal clima, dai suoli, dalla storia e dalle tradizioni dei loro padri, e prima dei loro nonni, a fare emergere queste caratteristiche nel modo più vero e più sincero.

I loro vini sono le loro migliori parole...

Un centinaio di chilometri a est di Bordeaux, la città di Bergerac è situata sulle rive della Dordogna che scorre serpeggiando attraverso le valli di roccia calcarea in una vasta pianura alluvionale.

I vigneti di **Bergerac**, oltre la piana, sono essenzialmente posizionati sulle colline circostanti che ab-



bracciano una zona per 40 Km da est a ovest e per 30 km nella direzione nord-sud.

A circa 100 chilometri dall'Atlantico, il Bergerac ha un clima oceanico mite e umido con influenze continentali che attenuano gli effetti dovuti all'esposizione.

I molteplici substrati geologici portano ad una grande varietà di suoli. Su questi “terroirs” si dipanano le diverse “appellations” della regione con le loro diversità e tipicità.

Monbazillac è la più celebre delle appellazioni della regione, dove si producono vini dolci utilizzando i vitigni di **Sémillon**.

Il microclima, grazie alle nebbie che si dissipano lentamente, permette lo sviluppo delle muffe nobili e un'elevata concentrazione di zuccheri nelle uve. Queste condizioni permettono l'elaborazione di un vino dal colore giallo oro, con un aroma di miele, di frutta candita, pieno e lungo in bocca che per di più può essere conservato a lungo.

Nel Bergerac abbiamo una miriade di “appellazioni” per i vini rossi e rosati, così come per i vini bianchi secchi e abboccati. Contigui ai vigneti di Bordeaux in essi si ritrovano gli uvaggi di questa regione e quindi i vini prodotti sono molto vicini come personalità a quelli bordolesi.

I **Bergerac bianchi** sono vini nervosi, floreali e fruttati al palato, da consumarsi giovani.

I **Bergerac rossi** sono principalmente a base Merlot e Cabernet Franc, leggeri, morbidi e fruttati anch'essi da bere giovani.

I **Bergerac rosé** sono pieni di freschezza, aromatici da bersi nell'anno di produzione.

I vini “Côtes de Bergerac” rossi sono ben strutturati, con aromi di frutta candita e prugne, e in grado di invecchiare. La percentuale dei diversi vitigni varia da un produttore all'altro, ma la base è in gran parte il Cabernet Sauvignon, che conferisce una bella struttura.

Tra Albi e Tolosa il vigneto di **Gaillac** è uno dei più originali di tutta la Francia.

C'è una biodiversità stupefacente, il suolo calcareo è perfetto per rare varietà bianche, mentre la parte ghiaiosa è riservata a quelle rosse.

Il **Mauzac** è un modello di versatilità: sicuramente il progenitore dello Champagne come dimostrano gli scritti del poeta provenzale Auger Gaillard magnificanti il metodo rurale o “**gaillacoise**” ben prima dell'avvento di Dom Pérignon.

Oltre che in bolle, può essere vinificato in verde (secchissimo), semidolce, dolce e perfino con l'utilizzo “sotto velo”, come nel Vin Jaune. È delicatamente profumato con sfumature di mele e di pere che sottolineano un retrogusto gessoso. L'altra maggiore varietà è il “len de l'el” che in occitano significa “lontano dall'occhio”.

Varietà autoctone tra i rossi sono il **Duras** e il **Braucol** (detto anche Fer) che di solito vengono abbinati alle varietà bordolesi arrivate abbastanza in forze anche da queste parti.

Il **Jurançon** prodotto sulle pendici dei puntuti Pirenei è uno dei vini bianchi fra i più eleganti di Francia. Il vigneto è situato nel Bearn in un territorio ben delimitato fra le città di Oloron-Sainte-Marie e Pau e i due corsi d'acqua omonimi.

Il vitigno **Gros Manseng** è responsabile delle versioni secche con vendemmie precoci, così come il **Petit Manseng** dai piccoli acini e dalla buccia spessa può restare in vigna fino a novembre e talvolta anche fino a dicembre al fine di appassire così da concentrare gli zuccheri e l'acidità. Questi vini dolci, abboccati sono abbastanza vivaci da essere bevuti con il foie gras locale e hanno uno stile probabilmente più affine a un Vouvray che a un buon Sauternes.



Guide des meilleurs vins de France - Revue du vin de France ®

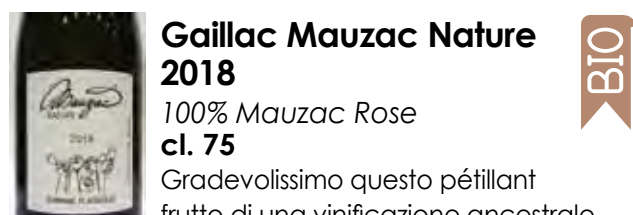
Domaine De Plageoles

Gaillac
Cahuzac-sur-Vere

Ondenc, Mauzac, Braucol, Duras, Prunellart, Syrah...
Proprietà: 22 ettari - Bottiglie: 90.000



Al Domaine de Plageoles sono inossidabili: si continua imperteritamente a difendere i valori territoriali, producendo, 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.



Gaillac Mauzac Nature 2018
100% Mauzac Rose
cl. 75

Gradevolissimo questo pétillant frutto di una vinificazione ancestrale chiamata da queste parti *Rurale gaillacoise*, senza dégorgement. Appena morbido (zucchero residuo 10 gr./l.).

Rouges

Gaillac Braucol 2017
100% Braucol cl. 75

Leggero e fresco è un vino ideale per tutto il pasto, negli aromi di frutta rossa e nella persistenza sottile che rivela. Da servire sempre intorno ai 15 gradi..



Gaillac Syrah 2018
100% Syrah cl. 75

Vino dall'attacco fresco e dalla bella acidità è concentrato e ricco. Aromi di frutta rossa.



VDP Côtes du Tarn Prunellart 2011
100% Prunellart cl. 75

Vino intenso, dall'anima speziata. Gli aromi sono quelli di prugna, liquirizia e pepe nero.



Moelleux et Liqueux Gaillac Doux Ondenc 2016
100% Ondenc cl. 50

La freschezza e la dolcezza: toni di frutta confit, note di fico incontrano lo zafferano.



Gaillac Doux Muscadelle 2016
100% Muscadelle cl. 75

Di grande fascino questo vino dolce dal naso delicato e sottile, nelle nuances di fiori bianchi.



Gaillac Doux Vin d'Autan 2008
100% Ondenc cl. 50

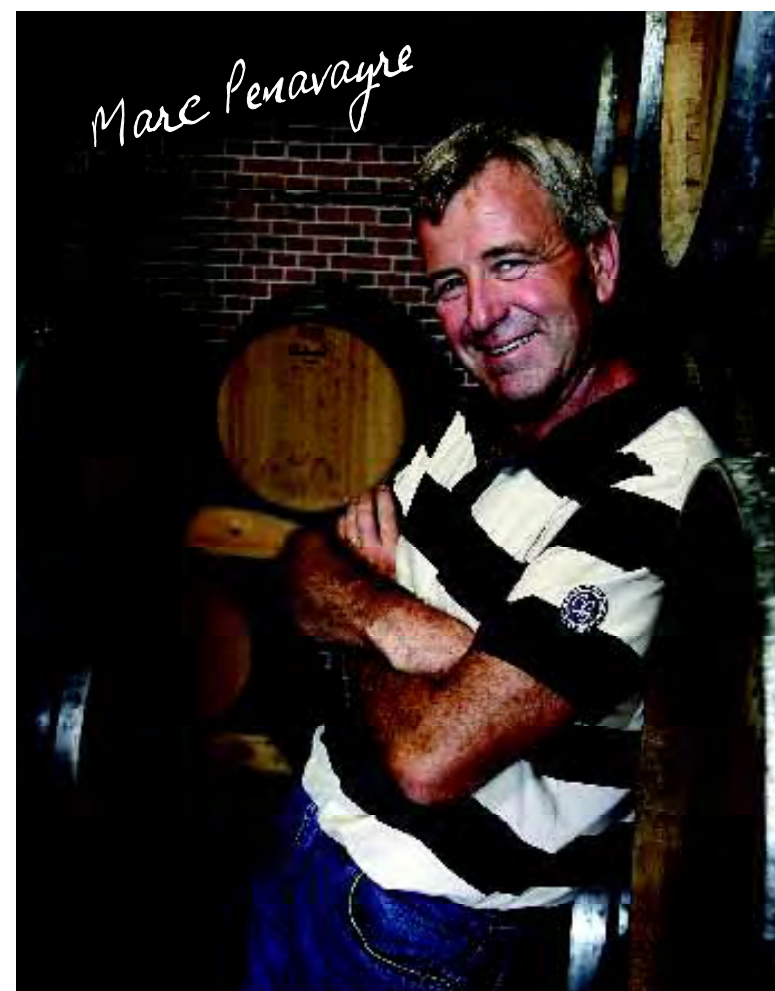
Il gioco e le festosità della dolcezza, assieme al trascorrere del tempo che assottiglia, rendendo elegante la presenza degli zuccheri. Con la biscotteria secca,

oppure solo.

Vin de Voile

Gaillac Le Vin de Voile 2000
100% Mauzac cl. 50

L'ossigeno sul vino, il velo a proteggere l'integrità di questo vino che gioca sulle ossidazioni e si esprime straordinariamente su formaggi stagionati e muffati, ma anche sul foie gras.



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.

Il produttore è certificato Agriculture France Bio

Château Plaisance

Fronton
Vacquiers

Chenin, Sémillon, Lillorila, Negrette, Syrah...
Proprietà: 30 ettari - Bottiglie: 100.000

Fronton Rouge Château Plaisance 2016



54% Negrette - 26% Syrah
10% Cabernet Franc
10% Cabernet Sauvignon
cl. 75

La tipicità di un territorio in una cuvée la cui uva più utilizzata è la Negrette. Rosso rubino profondo, toni speziati e liquorizzati, vino di volume, ideale sulla tavola con formaggi di media stagionatura e carni anche salsate e piccanti.

Fronton Rouge Negrette Alabets (et alors?) 2016
100% Negrette
cl. 75

Da uve provenienti da suoli freddi, segnati da un alto tenore di argilla, che permettono una lenta maturazione dei grappoli, rivela la sua anima più vera, quel legame a un luogo tanto forte quanto difficile. Un rosso intenso, dai profumi e dalle sensazioni antiche.

Fronton Rouge Tot Çò Que Cal 2015
70% Negrette - 30% Syrah
cl. 75

Rosso dalla struttura generosa e ricca, affinato per 16 mesi in barrique di cui solo il 20% nuove, rivela un'avvolgenza setosa, di fine quanto corposa persistenza. Nuance di liquirizia, tè nero, mora, ribes nero, si rincorrono rostando un giusto equilibrio tra forza, complessità e armonia dei toni.

Ancora qualcosa di 2012.

Moelleux Lakaat e Barzh 2016
25 % Muscat - 50 % Lillorila
25 % Sémillon cl. 75

Gustosissimo vino dolce da desserts cremosi, da biscottini secchi o da solo... in ogni momento della giornata, quando ci assale la tristezza.



Cosse & Maisonneuve

Cahors

La Capelle Maisonneuve

Malbec, Merlot, Tannat

Proprietà: 21 ettari - Bottiglie: 85.000



Matthieu Cosse è un bel personaggio: vigneron per scelta, ma enologo di formazione ha un debole per un'uva in particolare, la Malbec. Così, a partire dal 1999 inizia a dedicarsi completamente al vino nero di Cahors. Insieme a Catherine Maisonneuve, lavora oggi 17 ettari di vigna in conversione biologica e biodinamica cercando, nelle sue cuvée l'anima più vera di questa varietà ricca e concentrata. Matthieu ama le sfumature, ecco allora, nei suoi vini emergere le sottili differenze di suolo, sottolineate da una grande precisione enologica; prodotti certo densi e voluminosi ma equilibrati e dai tannini fini. Oltre al Malbec lavora, piccole percentuali di Tannat e di Merlot.

Cahors Solis 2016

100% Malbec

cl. 75

Vino di grandissima versatilità. Nero, avvolgente, super fruttato. Perfetto sulle carni al sangue e per chi chiede frutti di bosco neri a tutto volume.



Cahors Le Petit Sid 2013

100% Malbec

cl. 75

Altra annata, altro tipo di affinamento ma risultati egualmente soddisfacenti nella capacità di estrarre frutta e tannini vellutati ideali per la cucina, in tutte le preparazioni che richiedano spessore morbido.



Cahors Les Laquets 2015

100% Malbec

cl. 75

Uno splendido Malbec: lieviti indigeni, affinamento in barriques nuove dai 18 ai 22 mesi per un rosso, anzi un nero, di spessore ampio e generoso, di tannini vellutati.

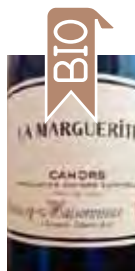


Cahors La Marguerite 2014

100% Malbec

cl. 75

Una bomba di finezza setosa, disegnata in un perimetro enologico serio e puntuale. Matthieu ci racconta: da suoli di calcare, per la ricchezza e di argille fini per l'eleganza. Volevo creare qualcosa di eccezionale, spero di esserci riuscito.



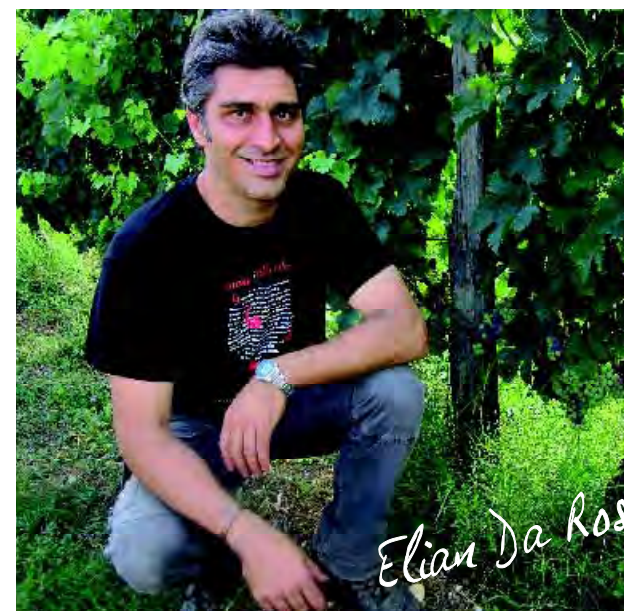
Domaine Elia Da Ros

Côtes du Marmandais

Cocumont

Sauvignon, Semillon, Abouriou, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Malbec

Proprietà: 22 ettari - Bottiglie: 85.000



Elia Da Ros è un vignaiolo vero. Vive e lavora a Cocumont, nella Côtes du Marmandais, sulla riva sinistra della Garonna. Suo padre coltivava pomodori, cereali, tabacco e uva che poi conferiva alla cooperativa del paese. Elia a 14 anni ha deciso che voleva fare il vignaiolo, così ha intrapreso gli studi di viticoltura ed enologia e ha fatto esperienza girando la Francia. Dopo 5 anni di lavoro in Alsazia ha deciso di tornare a casa, nella terra del padre. Così nel 1998 fa la sua prima vendemmia a Cocumont, nel 2000 converte la produzione al biologico, nel 2002 alla biodinamica. I suoi vini di territorio rivelano uno stile molto personale, alla ricerca della freschezza e della facilità di approccio.

Côtes du Marmandais Le Vignoble d'Elia 2015

*50% Cabernet Franc - 30% Merlot
20% Syrah*

cl. 75

Vinificazione in cemento per questa cuvée da vecchie vigne (30-40 anni), affinata in foudres e pièces per 17 mesi.



Côtes du Marmandais Le vin est un fête 2016

*40% Abouriou - 40% Cabernet Franc
20% Merlot*

cl. 75

Vino dal carattere fruttato e fresco, di vinificazione leggera per estrarre la croccantezza del frutto. Da mettere sulla tavola.



Côtes du Marmandais Abouriou 2016

90% Abouriou - 10% Merlot

cl. 75

Da vitigno di antica coltivazione questo rosso da macerazione semicarbonica: toni speziati, trama tannica dolce e morbida.



Côtes du Marmandais Chante Coucou 2014

*50% Merlot - 20% Cabernet
Sauvignon - 20% Malbec - 10% Syrah*

cl. 75

Rosso strutturato e complesso dai tocchi speziati e freschi. Affinamento di 24 mesi per estrarre tanni fini e setosi. Con carni salsate.



Côtes du Marmandais Clos Baquay 2011

*35% Cabernet Franc - 35% Merlot
15% Abouriou - 15% Cabernet
Sauvignon*

cl. 75

Affinamenti in legno separati per ciascuna varietà e poi massa comune per 6 mesi prima di andare in bottiglia.



VDF Moelleux Sua Sponte 2011

*30% Sauvignon blanc - 70% Semillon
(di cui 50% bottrizzato)*

cl. 75

Un richiamo ai Sauternes: per dolci alla crema e biscotteria secca.



Domaine L'Ancienne Cure

Bergerac - Monbazillac
Colombier

Sauvignon, Chenin, Muscadelle, Sémillon, Malbec, Cabernet Sauvignon...

Proprietà: 47 ettari - Bottiglie: 180.000



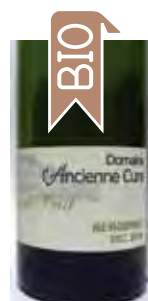
Christian Roche

Alla quinta generazione di coltivatori di vigna, **Christian Roche** eredita una parte della proprietà nel 1984 e cinque anni più tardi decide di iniziare a vinificare in proprio. Dopo anni di sperimentazione e di studio, la scelta decisiva di orientarsi all'agricoltura bio. Oggi Domaine L'Ancienne Cure ha 47 ettari di proprietà con una netta prevalenza di uve bianche (32 ettari).

Bergerac Blanc Sec Jour de Fruit 2018

70% Sauvignon - 30% Sémillon
cl. 75

Un bianco secco voluminoso, fresco ed elegante. Note di agrumi e scorze di cedro, frutta a polpa bianca, accenti vegetali gradevoli e invitanti.



Bergerac Rouge Jour de Fruit 2017

80% Merlot - 20% Cabernet Franc
cl. 75

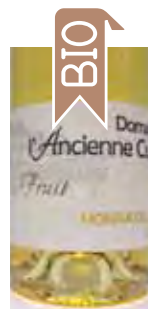
Di colore rubino profondo e vivace, offre una consistenza fruttata intensa e pulsante, esito di una ottima maturità dei grappoli. Finale armonico e rotondo, in tannini fitti e morbidi.



Monbazillac Jour de Fruit 2015

90% Sémillon - 10 % Muscadelle
cl. 37,5 cl. 75

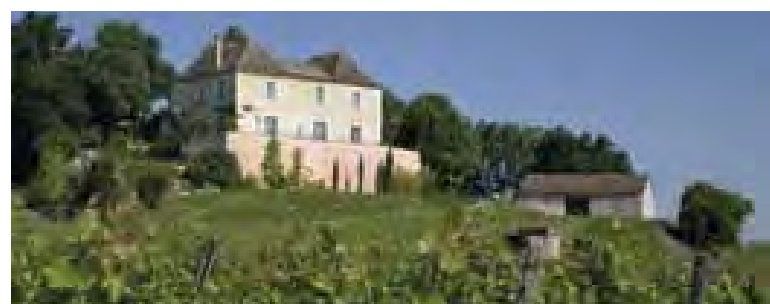
Quando la Botrytis fa bene il suo lavoro. Vino elegantissimo, fine e armonico, nei toni di pesca bianca, frutta confit, miele, cedro. Palato ampio e grasso, in quella chiusa affascinante di zafferano. Con biscottini di mandorle ma anche solo, da meditazione.



Monbazillac L'Abbaye 2011

60% Sémillon - 40 % Muscadelle
cl. 75

La migliore selezione di acini bottrizzati garantisce ottimi risultati... e si sente. Un piccolo calice di eleganza pura in quel contrasto apparente tra acidità e dolcezza, tra grassezza e freschezza.



Il produttore è certificato Agriculture France Bio e Agriculture Bio



CHÂTEAU LES HAUTS DE CAILLEVE

Bergerac - Monbazillac
Pomport



Marc Ducrocq e Sylvie Chevallier

Sémillon, Sauvignon, Chenin, Merlot,
Cabernet Franc...

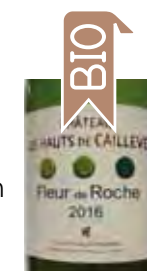
Proprietà: 20 ettari - Bottiglie: 60.000

Un altro angolo di struggente bellezza del sud. Siamo a Pomport, luogo dove la luce sembra non finire mai. Caillevet sta a significare *Caillou sur le Vallon*, letteralmente il masso sulla vallata. Proprietà fondata nel 19° secolo, è attualmente condotta da **Sylvie Chevallier** e **Marc Ducrocq** che si definiscono: "artisans, paysans et vignerons", adattati in qualche modo al mondo del 21° secolo. La loro priorità è fare prodotti di qualità salvaguardando l'ambiente e proponendo vini della tradizione di Bergerac.

Bergerac Blanc Sec Fleur de Roche 2017

50% Sémillon - 42% Sauvignon
8% Chenin cl. 75

Vino dove spiccano gli aromi del Sauvignon completati dalla rotondità del Sémillon. Vivace, minerale, nervoso in bocca. Ottimo per accompagnare antipasti, crostacei, pesce, carni bianche, formaggi di capra e pecora.



Côtes de Bergerac Rouge Les Terres Chaudes 2014

53% Merlot - 47% Cabernet Franc
cl. 75

Esplosione di frutti rossi dalle note speziate alla vaniglia, in bocca vivace e fine con leggeri tannini e sentore di liquirizia. Accompagna carni rosse grigliate e formaggi freschi.



Il produttore è certificato Agriculture France Bio e Agriculture Bio



DOMINIQUE ANDIRAN

Côtes de Gascogne
Montréal-du-Gers



Dominique Andiran

Colombard, Chardonnay, Gros
Manseng, Merlot, Tannat...

Proprietà: 19 ettari - Bottiglie: 60.000

Dominique Andiran con passione 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, Montréal e Vopillon.

VDF Blanc Vain de Rû 7102

100% Colombard cl. 75

Bianco natural style, leggera macerazione, versatile, fruttato, ampio e generoso. Con primi piatti e non solo.



VDF Rouge Magnus 7102

60% Merlot - 40% Tannat cl. 75

Su suoli di argilla e limo esprime la sua freschezza fruttata e note un poco astringenti.



VDF Blanc Sec Le Ruminant des Vignes 9002

100% Gros Manseng cl. 75

L'ossidazione in versione secca. Per i grandi formaggi.



VDF Blanc Sec Les Pissenlits 5002

100% Chardonnay cl. 75

L'ossidazione controllata alla prova del tempo. Il produttore ama le sperimentazioni: fatelo anche voi!



Il produttore è certificato Agriculture France Bio e Agriculture Bio



Château Moulin Caresse

Montravel
Saint-Antoine-de-Breuilh

Sémillon, Sauvignon, Muscadelle, Merlot, Cabernet Franc...
Proprietà: 42 ettari - Bottiglie: 350.000



Et voilà! Una bella famiglia unita. Della stessa proprietà a partire dal 1749, Moulin Caresse si trova a soli 20 km a est di Saint Emilion, alle porte del Périgord e domina la valle della Dordogne. Sono 42 gli ettari di vigneto su suoli argillo-calcarei. Le varietà classiche del Bergerac e un clima mite garantiscono la produzione di vini di grande bevibilità a prezzi super accessibili.

Montravel Sec Sauvignon 2017

60 % Sauvignon - 10% Sémillon
30% Sauvignon Gris **cl. 75**

Bella cuvée che si esprime sui toni freschi della frutta tropicale, con accenti di albicocca e agrumi. Con le conchiglie, ma anche con i formaggi di capra.



Montravel Sec Magie d'Automne 2017

70 % Sauvignon - 15% Sémillon
15% Muscadelle **cl. 75**

Palato ampio e rotondo, avvolgente e grasso, per una grigliata di crostacei, oppure su pesci salsati.



Bergerac Rouge Merlot 2017

100% Merlot **cl. 75**

Un monovarietale fresco, fragrante, fruttato, more e cassis, da bere a tavola con la carne.



Montravel Rouge Cuvée Cent pour 100 2013

50% Merlot - 20% Malbec
30% Cabernet Franc e Sauvignon **cl. 75**

17 mesi di affinamento in legno, naso di frutta nera, ricordi di liquirizia e radici, ampio, armonico, profondo. Perfetto con la lepre in Civet.



Côtes de Montravel Moelleux Sémillon 2017

100% Sémillon **cl. 75**

Vino dolce e fragrante, di facile utilizzo per la sua versatilità, dall'aperitivo alla francese, al fois gras, ai formaggi. Leggete il prezzo...



Côtes de Montravel Magie d'Automne 2013

60% Sémillon - 10% Sauvignon
30% Muscadelle **cl. 75**

Vino dolce sfaccettato, nei toni di pera, pompelmo, albicocca disidratata, ananas. Tocchi leggeri di zafferano, palato avvolgente: in aperitivo gourmand, oppure con il fois gras o con dolci al cucchiaino.



Haut Montravel Cent pour 100 2015

34% Muscadelle - 33% Sémillon - 33% Sauvignon **cl. 50**

Profumi di frutta confit, accenti di miele, palato ampio e dolce, toni aciduli di limone, cedro e buccia di pompelmo. Lo consigliamo da solo per il fine pasto, oppure, un azzardo, con il cioccolato fondente nero.

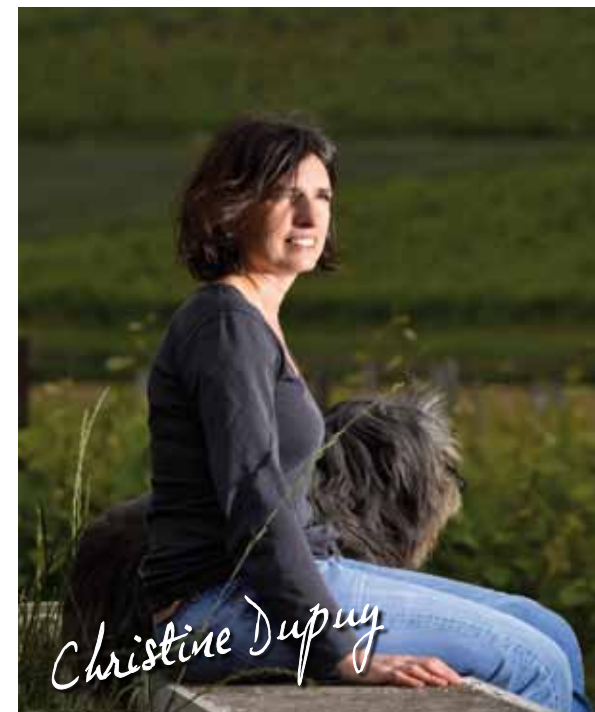


e Terra Vitis **TERRA VITIS**

Domaine Labranche Laffont

Madiran
Maumusson

Petit Manseng, Gros Manseng, Tannat, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Proprietà: 17 ettari - Bottiglie: 100.000



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. Le vigne di Tannat (al 70%) Cabernet Franc (15%) e Cabernet Sauvignon (15%) per l'appellation

Il produttore è certificato Agriculture France Bio



Madiran sono completate dalle uve Gros Manseng e Petit Manseng per l'appellation Pacherenc du Vic Bilh, una vera e propria chicca.

Pacherenc du Vic-Bilh Blanc Sec 2016

70% Gros Manseng
30% Petit Manseng **cl. 75**

Gradevolissima freschezza nei toni di agrumi e frutta a polpa bianca. Chiude armonioso nei tocchi minerali che lo rendono ideale dall'aperitivo ai primi piatti.



Madiran Rouge Tradition 2014

65% Tannat
20% Cabernet Sauvignon
15% Cabernet Franc **cl. 75**

Rosso tradizionale affinato in legno, intenso e strutturato, concentrato e vinoso; sulla tavola, dai primi ai secondi piatti. **Da settembre il 2016.**



Madiran Rouge Vieilles Vignes 2013

Tannat - Cabernet Sauvignon
Cabernet Franc **cl. 75**

Vino di struttura e intensità: sono gradevoli e armonici i tannini, sui toni della frutta rossa e nera matura e fragrante. Ideale con grandi carni.



Madiran Rouge Les Préphylloxériques 2010

Tannat - Cabernet Sauvignon
Cabernet Franc **cl. 75**

Ovvero il dono dell'integrità. Un vino grande, profondo, salino e persistente.



e Agriculture Bio



Camin Larredya

Jurançon

Petit Manseng, Gros Manseng, Courbu
Proprietà: 10 ettari (più 2 in affitto) - Bottiglie: 45.000



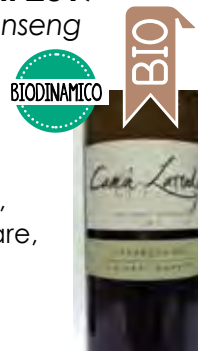
Jean-Marc Grussaute inizia la sua avventura vitivinicola nel 1988, dopo gli studi di viticoltura ed enologia, subentrando nella dinastia familiare. Il tratto distintivo del suo lavoro concilia saperi antichi e un'agricoltura naturale certificata bio che si concretizza nell'applicazione del metodo Hérody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

Jurançon Sec La Part Davant 2017

50% Gros Manseng - 35% Petit Manseng
15% Petit Courbu

cl. 75

Un ottimo vino per la tavola, ricco in volume e struttura. Avvolgente e vellutato nei toni della frutta fresca, pesca bianca e agrumi in particolare, rivela inoltre un fresco carattere minerale.



Il produttore è certificato Agriculture France Bio e Demeter



Jurançon Sec La Virada 2017

33% Courbu - 34 % Petit Manseng
33% Gros Courbu cl. 75

Bianco secco di rara eleganza che dimostra quanto quest'area considerata minore sappia offrire anche nelle versioni non moelleux. Affinamento in legno, avvolgente e fresco. **Disponibile anche il 2016.**

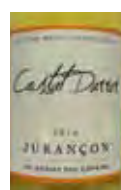


Jurançon Moelleux Costat Darrèr 2017

67% Gros Manseng - 33% Petit Manseng cl. 75

Il vino di successo della casa (guardare il prezzo): un moelleux dal naso pieno e fruttato di toni confit, in equilibrio tra dolcezza e acidità.

Disponibile anche il 2016.



Jurançon Moelleux Au Capcéu 2016

67% Gros Manseng - 33% Petit Manseng cl. 75

Un piacere poter degustare vini di tanta ricchezza e finezza insieme. Note di fico, albicocca secca, ananas, mandarino, buccia di cedro si intrecciano con sensazioni di miele, di tartufo, di zafferano.



DOMAINE ILARRIA Irouléguy Bourg

Proprietà: 10 ettari - Bottiglie: 30.000

Ilaria è una vecchia casa del paese: la proprietà possiede 30 ettari, di cui 10 a vigneto. Due ettari a uve bianche, Petit Manseng et Courbu, otto a uve rosse (45% Tannat, 35% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon). ANCORA DISPONIBILI:

Irouléguy Rosé 2014

35% Tannat - 45 % Cabernet Franc
20 % Cabernet Sauvignon cl. 75

Irouléguy Rouge 2012

80 % Tanna - 20 % Cabernet Franc
cl. 75

Rosso naturale, senza solfiti aggiunti nei 18 mesi di affinamento tra acciaio e barriques usate. Per chi ama profumi d'antan. Sulla tavola di tutti i giorni.

Il produttore è certificato Agriculture France Bio e Agriculture Bio



Vigna centenaria nel midi francese

Château Rioublanc

Bordeaux
Saint Ciers d'Abzac

Merlot, Cabernet Franc, Malbec, Sauvignon, Semillon, Colombard
Proprietà: 47 ettari - Bottiglie: 120.000



Lo Château è un domaine familiare guidato da **Philippe Carretero** dal 1989, si trova su un plateau di argille e silici, con profonde inclusioni ferrose. L'intero patrimonio viticolo è certificato bio e le uve coltivate sono: Merlot noir, il Cabernet Sauvignon, un poco di Malbec per le varietà a bacca rossa; Sauvignon, Sémillon e Colombard, tra le bianche, quest'ultima usata anche per i Crémants che riteniamo davvero interessanti.

Crémant de Bordeaux Blanc Brut Nature s.a.

Sémillon 50% - Sauvignon 35% Colombard 15% **cl. 75**

Bellissimi profumi per questo Crémant: naso intenso e complesso su toni agrumati: arancio, mandarino, lime e pompelmo, al palato tocchi di burro, frutta esotica, rotondità e sapidità. Ottimo in aperitivo. (dosaggio 7 g./l.)



Crémant de Bordeaux Rosé Brut Nature s.a.

Merlot - Cabernet Sauvignon **cl. 75**

Uve rosse vendemmiate a mano, breve macerazione di 4 ore in pressa pneumatica per questo bel rosé, sui delicati toni fruttati di pera e floreali bianchi, accenti di pasticceria, in un quadro fresco e dinamico.



Bordeaux Rouge Supérieur 2016

70% Merlot - 20% Cabernet Sauvignon 6% Cabernet Franc - 4% Malbec **cl. 75**

Assemblaggio da uve provenienti da diversi terroirs del domaine. Ricchezza, complessità e rotondità. Un buon vino per la tavola.



CHÂTEAU MORLAN TUILIÈRE Bordeaux

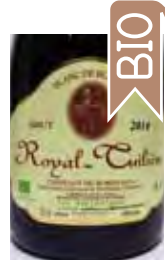
St. Pierre de Bat
Proprietà: 25 ettari - Bottiglie: 110.000

Ci troviamo a Saint-Pierre-de-Bat, distanti circa 45 km da Bordeaux. Qui si pratica la biodinamica da oltre quarant'anni (certificazione bio dal 1970): le vigne occupano i dolci pendii della Haut-Benauges, terroir AOC defilato ma storicizzato negli atlanti vitivinicoli bordellesi, su banchi di calcare, argille grasse, ricche in limo. La gamma della cantina spazia evidentemente tra rossi di stampo bordeaux a bianchi da Sémillon e Sauvignon, da Moelleux a Clairet, da vini effervescenti a Crémants. Da questi ultimi siamo rimasti attratti.

Crémant de Bordeaux Royal-Tuilière 2014

Sauvignon - Muscadelle - Sémillon Ugni-Blanc **cl. 75**

Elegante, dalla bollicina sottile e setosa, su accenti floreali bianchi e polpa di frutta gialla, perfetto per il vostro aperitivo vista oceano.



Il produttore è certificato Agriculture France Bio



CHÂTEAU GAILLARD

Saint-Émilion
St. Hippolyte



Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot...

Proprietà: 20 ettari - Bottiglie: 100.000

Una proprietà che comprende 3 Châteaux, chiamata Vignobles J.J. Nouvel, attiva dal 1792. Oggi è **Catherine Papon-Nouvel**, essa stessa nipote e figlia di viticoltori che dal 1998 conduce con sensibilità l'intera proprietà. Ci troviamo su belle esposizioni di suoli sabbiosi, ricchi in silicio e fossili. Il Domaine è stato convertito interamente all'agricoltura bio a partire dal 2008, non per moda ma per una solida convinzione, dopo molti studi sulla vitalità dei terreni e sulla salubrità delle piante. La scelta di una vinificazione classica e tradizionale parte dalla totalità della vinificazione in cemento, per poi affinare l'intera produzione in Barriques. Il Merlot è l'attore protagonista, in sinergia con il Cabernet Franc. Bordeaux rappresenta all'estremo il mondo del vino: interessi economici, finanziari, allure, nome, appartenenza. Noi abbiamo cercato solo un ottimo Saint-Emilion dal convincente rapporto qualità prezzo.

Saint-Emilion Grand Cru 2015

70% Merlot - 30% Cabernet Franc **cl. 75**

cl. 150

Le note eleganti del colore sono il primo biglietto da visita. I profumi sono netti, fruttati e intensi: lamponi, fragoline di bosco e more. L'equilibrio del legno è integrato e armonico, nonostante la forza. L'ingresso in bocca mostra la precisione sartoriale della vinificazione che ricopre e impreziosisce una struttura densa e avvolgente. I tannini, fitti, dolci e maturi, lasciano presagire un invecchiamento lento nella rotondità.



Il produttore è certificato Agriculture Bio



IL PRIORAT

Da una passione per questa straordinaria regione di Spagna, che vede sviluppare i propri vigneti su graniti bianchi e rosa, Maurizio Cavalli ha conservato in cantina alcune casse di importanti produttori su grandi annate:

Celler Vall-Llach

Porrera Tarragona

Vall-Llach 2002

90% Carinena - 10% Garnacha

cl. 75

Rosso di avvolgenza e potenza, mantiene saldo lo spessore ma anche una straordinaria eleganza.

Idus 2002

Carinena e Garnacha

cl. 75

Il tempo ha portato una bella complessità a questo assemblaggio di struttura. Sulle carni anche al sangue.

Mas Doix

Poboleda Tarragona

Doix Costers de Vinyes Velles 2001

Carinena e Garnacha

cl. 75

Per chi ama le carni da lunga cottura con intingoli, può davvero trovare qui il rosso perfetto. Apritelo e scarafatelo, saprà essere il giusto compagno sulla tavola.



UNA BELLA SERATA/CHAMPAGNE

CASSA 1: CHARDONNAY: LE SFUMATURE DEL BIANCO

Velut, Champagne Blanc de Blancs Lumière et Craie Brut s.a. 100% Chardonnay, (dosaggio 6 gr./l.)	Vazart-Coquart, Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Réserve Brut s.a. 100% Chardonnay, (dosaggio 7,5 gr./l.)
Vincent Couche, Champagne Blanc de Blancs Chardonnay de Montgueux Extra Brut s.a. 100% Chardonnay, (dosaggio 4 gr./l.)	Laherte Frères, Champagne Blanc de Blancs Brut Nature s.a. 100% Chardonnay
Sadi Malot, Champagne Blanc de Blancs Premier Cru Authentique Brut s.a. 100% Chardonnay, (dosaggio 7 gr./l.)	J.L. Vergnon, Champagne Blanc de Blancs Grand Cru Eloquence Extra Brut s.a. 100% Chardonnay, (dosaggio 3 gr./l.)

CASSA 2: PINOT NOIR/FOTOGRAFIA DEL VITIGNO

Pierre Brigandat, Champagne Blanc de Noirs Tradition Brut s.a. 100% Pinot Noir, (dosaggio 8 gr./l)	Laherte Frères, Champagne Blanc de Noirs Premier Cru Les Longues Voyes Extra Brut 2013 100% Pinot Noir, (dosaggio 4 gr./l)
Nathalie Falmet, Champagne Blanc de Noirs Brut Nature s.a. 100% Pinot Noir	Lamiable, Champagne Grand Cru Cuvée Les Meslaines Brut 2011 100% Pinot Noir, (dosaggio 7 gr./l.)
Coessens, Champagne Blanc de Noirs Brut Largillier s.a. 100% Pinot Noir, (dosaggio 8 gr./l.)	Jean Moreau, Champagne Grand Cru Blanc de Noirs Extra Brut 2013 100% Pinot Noir (vendemmia 2016), (dosaggio 6,5 gr./l.)

CASSA 3: SCORCI & LUOGHI/AL GIUSTO PREZZO!

Petit Camusat, Champagne Blanc de Blancs Pinot Blanc Brut s.a. 100% Pinot Blanc, (dosaggio 7 gr./l)	Bonnet Gilmer, Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Cuvée de Réserve Brut s.a. 100% Chardonnay, (dosaggio 7 gr./l)
M. Copinet, Champagne Blanc de Blancs Brut s.a. 100% Chardonnay, (dosaggio 7,5 gr./l)	J. Charpentier, Champagne Réserve Brut s.a. 80% Pinot Meunier - 20% Pinot Noir, (dosaggio 8 gr./l)
A. Mercier, Champagne Blanc de Noirs Cuvée Emile Brut s.a. 100% Pinot Meunier, (dosaggio 9 gr./l)	J. Vesselle, Champagne Réserve Brut s.a. 80% Pinot Noir - 20% Chardonnay, (dosaggio 11 gr./l)

CASSA 4: DOSAGE ZERO: L’ANIMA PURA DELLO CHAMPAGNE

Lamiable, Champagne Grand Cru Dosage Zero s.a. 60% Pinot Noir - 40% Chardonnay	V. Couche, Champagne Zero Dosage s.a. BIO e Biodinamico 67% Pinot Noir - 33% Chardonnay
Vazart-Coquart, Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Brut Zero s.a. 100% Chardonnay	Geoffroy, Champagne Premier Cru Pureté Brut Nature s.a. 50% Pinot Meunier - 40% Pinot Noir -10% Chardonnay
Sadi Malot, Champagne Blanc de Blancs Premier Cru Zero Liqueur s.a. 100% Chardonnay	Coessens, Champagne Brut Nature Largillier s.a. 100% Pinot Noir

CASSA 5: ROSE: LE VISIONI IN TECHNICOLOR

Sadi Malot, Champagne Pur Rosé Dosage Zero s.a. 82% Chardonnay - 18% Pinot Noir in rosso	J-M. Sélèque, Champagne Cuvée Solesence Rosé Brut s.a. 45% Chardonnay - 40% Pinot Meunier - 15% Pinot Noir, (dosaggio 4 gr./l.)
Laherte Frères, Champagne Ultradition Rosé Brut s.a. 45% Pinot Meunier - 30% Pinot Noir - 10% Chardonnay - 15% Vin Rouge (dosaggio 7 gr./l.)	Gatinois, Champagne Grand Cru Rosé Brut s.a. 90% Pinot Noir -10% Chardonnay (dosaggio 6 gr./l.)
J. Charpentier, Champagne Rosé Prestige Brut s.a. 60% Pinot Noir - 20% Chardonnay - 20% Pinot Meunier (dosaggio 8 gr./l.)	J. Vesselle, Champagne Rosé de Saignée Brut s.a. 100% Pinot Noir, (dosaggio 8,5 gr./l.)

IL PREZZO INDICATO SI RIFERISCE ALLA CASSA IN LEGNO SERIGRAFATA CONTENENTE 6 BOTTIGLIE E 1 SCHEDA TEMATICA STAMPATA SU CARTONCINO DI PREGIO

UNA BELLA SERATA/LA FRANCIA INSOLITA

CASSA 6: CREMANTS/FINI, PIACEVOLI BOLLICINE

Bott-Geyl, Crémant d'Alsace Méthode Traditionelle Paul-Edouard Extra Brut s.a. BIO Pinot Blanc - Chardonnay - Pinot Noir	Clos de la Briederie, Crémant de Loire Pureté de Silex Brut s.a. 40% Chenin - 20% Chardonnay - 20% Cabernet Franc 20% Cabernet Sauvignon
Pierre Marie Chermette, Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut s.a. 100% Chardonnay	Château Rioublanc, Crémant de Bordeaux Brut Nature s.a. 50% Sémillon - 35% Sauvignon - 15% Colombard
Domaine Laurens, Crémant de Limoux Clos des Demoiselles Brut 2016 60% Chardonnay - 30% Chenin Blanc - 10% Pinot Noir	Monge Granon, Cremant de Die Brut s.a. 83% Clairette blanche - 15% Aligoté - 2% Muscat à petits grains

CASSA 7: CHENIN BLANC/ FISIOLOGIA DI UN VITIGNO

Domaine Les Sablonnières, Saumur Blanc Brut s.a. BIO 100% Chenin Blanc	Eric Morgat, Anjou Blanc Litus 2015 100% Chenin Blanc
Francois Chidaine, Les Bournais Sec 2016 100% Chenin Blanc	Chateau Yvonne, Saumur Blanc 2017 BIO 100% Chenin Blanc
Patrice Colin, Coteaux Vendômois Blanc Vieilles Vignes 2017 BIO 100% Chenin Blanc	Vincent Carême, Vouvray Sec 2017 BIO 100% Chenin Blanc

CASSA 8: SAUVIGNON/LUNGO IL CORSO DEL FIUME LOIRE

Domaines Les Demoiselles Tatin, Reuilly Blanc 2016 100% Sauvignon Blanc	Vincent Pinard, Sancerre Blanc Harmonie 2016 100% Sauvignon Blanc
Domaine du Tremblay, Quincy 2017 100% Sauvignon	Domaine Corbillières, Touraine-Oisly Sauvignon Vieilles Vignes Fabel Barbou 2017 100% Sauvignon Blanc
Domaine Bouchié-Chatellier, Pouilly Fumé Premier Millésime 2017 100% Sauvignon Blanc Fumé	Bois Vaudons, Touraine Sauvignon Blanc l'Arpent des Vaudons 2017 100% Sauvignon Blanc

CASSA 9: I ROSATI DEL MEDITERRANEO

Domaine d'Eole, Coteaux d'Aix en Provence Eole Rosé 2017 BIO 60% Grenache - 20% Syrah - 15% Cinsault	Château Henri Bonnaud, Palette Rosé 2015 BIO Ugni Blanc - Clairette Blanche - Clairette Rose
Chateau Barbanau, Côtes de Provence Rosé Et Cae Terra 2016 BIO 90% Grenache - 10% Syrah	Mas Jullien, Coteaux du Languedoc Rosé 2018 30% Mourvèdre - 30% Cinsault - 15% Grenache - 15% Carignan
Domaine de la Begude, Bandol Rosé 2017 BIO 60% Mourvèdre - 35% Grenache - 5% Cinsault	Chateau Aqueria, Tavel Rosé 2018 6% Bourboulenc - 9% Clairette - 52% Grenache noire 12% Syrah - 11% Mourvèdre - 8% Cinsault - 2% Picpoul

CASSA 10: SUD OVEST, VERSO I PIRENEI

Domaine De Plageoles, Gaillac Mauzac Nature 2017 BIO 100% Mauzac Rose	Château Plaisance, Fronton Rouge Tot Çò Que Cal 2012 BIO 70% Negrette - 30% Syrah
Domaine Labranche Laffont, Pacherenc du Vic-Bilh Blanc Sec 2016 BIO 70% Gros Manseng - 30% Petit Manseng	Domaine Ilarría, Iruléguy Rouge 2012 BIO 80% Tannat - 20 % Cabernet Franc
Camin Larredya, Jurançon Sec La Virada 2016 BIO 33% Courbu - 34 % Petit Manseng - 33% Gros Courbu	Dominique Andiran, VDF Moelleux Soyeux 2013 BIO 100% Gros Manseng

IL PREZZO INDICATO SI RIFERISCE ALLA CASSA IN LEGNO SERIGRAFATA CONTENENTE 6 BOTTIGLIE E 1 SCHEDA TEMATICA STAMPATA SU CARTONCINO DI PREGIO

La parola “Naturale”, tra biologico e biodinamico

In estrema sintesi una grande finestra per cui il futuro è, forse, ritornare all'antico: niente chimica, poca tecnologia in cantina, vinificazioni tradizionali e grande attenzione all'agronomia: esposizione, conformazione della terra, trattamenti, conduzione rigorosa del vigneto. E quel che più conta, almeno per noi, l'etica del produttore, prima l'uomo e il suo lavoro, poi i vini che produce; un modo, questo, per superare le definizioni di naturale, biologico o biodinamico che tanto fanno parlare di sé, a volte a vuoto. L'antitesi ideologica che ha connotato il decennio appena trascorso tra vino "industriale" e vino "naturale" non ha ancora trovato un approdo maturo, sereno e coerente da parte della critica, del mercato e, quel che più conta, del consumatore. Il movimento dei vini naturali in Italia deve le proprie origini a un più strutturato fermento francese che prende le mosse più di trent'anni fa: i primi pionieri del ritorno alle radici di una viticoltura arcaica, legata a doppio filo alle tradizioni contadine, muovono allora i primi incerti passi in un contesto sovranazionale di ben altra impostazione metodologica. Il nostro Paese ha da poco superato lo scandalo del Metanolo, in Europa l'onda lunga di Chernobyl (entrambi gli eventi nel 1986) pone enormi quesiti sulla salubrità delle colture e degli alimenti.

L'enologia sta diventando un enorme business, grazie a un export in grande crescita, in particolare per la Francia; sul mercato interno si assiste al progressivo sdoganamento del percepito e dell'immagine stessa del vino. Le aziende spostano drasticamente le loro produzioni verso i vitigni internazionali, con coltivazioni intensive e "certe", tramite il massiccio apporto della chimica in vigna, con trattamenti sistemici per preservare il raccolto a ogni costo. In cantina le vinificazioni diventano via, via attente, pulite, asettiche con un progressivo apporto di tecnologie industriali. Per contro, nei primi anni 90, inizia a crescere l'interesse per il biologico (è del 1991 il primo decreto CEE per la certificazione dei prodotti agricoli organici) e per la cultura steineriana-biodinamica.

I produttori che si rifanno a un'agricoltura pulita e a vinificazioni tradizionali, senza l'apporto della chimica sono pochi e soli: non c'è coordinamento, non ci sono gruppi di lavoro. Dalla critica enologica del tempo (fatto questo ancor vivo oggi) vengono considerati come contadini assai folcloristici, i cui vini sono sporchi e puzzano.

Tutti gli anni novanta corrono piuttosto sotto silenzio, nonostante in Francia Nicolas Joly e un crescente numero di vignaioli stiamo applicando con successo l'agricoltura biodinamica e una enologia non interventista, così come nelle terre di confine tra Friuli e Slovenia il germe del ritorno alla tradizione abbia da tempo gettato interessanti basi con Josko Gravner e altri uomini che vicino a lui vivono e lavorano, come Stanko Radikon, i fratelli Bensa ed Edi Kante. Il nuovo millennio porta con sé una ventata di novità: molti produttori di impronta naturale, di diversa provenienza ed estrazione, iniziano a confrontare le proprie reciproche esperienze e idealità, dando vita ad alcuni movimenti e gruppi.

Tra i primi ricordiamo Viniveri, al momento della cui genesi vede insieme moltissime figure di primo piano come Teobaldo Cappellano, Beppe Rinaldi, Paolo Bea, ancora oggi nel gruppo, e altre che nel corso del tempo hanno preso altre strade. Si pensi ad Angiolino Maule che, alcuni anni più tardi, ha fondato l'associazione di viticoltori naturali VinNatur. Proprio VinNatur oggi gioca un ruolo di primo piano nel panorama dei vini naturali, così come, ancora, il Consorzio Viniveri e il gruppo Renaissance des Appellations, un'associazione di vignaioli creata da Nicolas Joly nel 2001, che ora ha la sua costola italiana: Renaissance Italia.

La percezione del vino naturale, oggi

Chiedersi, oggi, cosa significhi vino naturale, cercarne una precisa definizione e un'identità, stretta tra vuoti giuridici e di ordine pratico, produttivo tra lacunose normative dell'agricoltura biologica o biodinamica, ha poco senso: il tema, se solamente teorico, annoia e non convince, da qualsiasi punto lo si analizzi.

Noi preferiamo cercare di capire in profondità, degustando senza preconcetti di sorta, senza ideologie e schieramenti di facciata, conoscendo i rischi, le enormi variabili, le incertezze, le fregature, le bufale e camminando a vista. La nostra ricerca, lo ripetiamo, parte da un incontro, con gli uomini, con le loro parole, la loro etica, poi i vini. Questo è quello che vi proponiamo in questo catalogo.

Il vino è frutto della terra, di un particolare, unico, irripetibile incontro tra un luogo, la sua conformazione, il suo clima.

In un contesto globale, economicamente in flessione, quanto ancora è dominante il mercato, le leggi di domanda e offerta, la richiesta, gli interessi economici? Quanto spazio ancora c'è per vini tecnicamente perfetti, sempre uguali ma, forse, senza anima?

A molti è capitato di partecipare a degustazioni in cui non emergessero differenze sostanziali tra le varie annate: stessi profumi, stessa morbidezza, stesso palato. Vini adatti a un pubblico che ha bisogno di essere rassicurato da uno stile ricorrente, da una firma riconoscibile, da una

marca. Dopo trent'anni di elevata tecnologia applicata alle produzioni vinicole, in particolare nel lavoro in cantina, ritornare all'antico non significa per nulla regredire qualitativamente. Anzi. Rifiuto di omologazione e di una certa industrialità, vogliono aprire il mercato a nuove possibilità, a conoscenze storiche e a una visione etica della produzione. Un modo "altro" di scegliere, dunque, che inverte i concetti del pensiero comune. Non più l'esito finale, il vino da vendere, ma la sua partenza, la terra dove la vite affonda le proprie radici. I produttori naturali partono da assunti precisi: perché le radici respirino, i terreni devono essere vivi, vitali.

L'utilizzo massiccio dei diserbanti annienta i microrganismi, rendendo morente il suolo. Dopo anni di diserbi la terra morta non permetterà alle viti di alimentarsi.

L'unico nutrimento potrà venire, dunque, dai concimi chimici a base salina. I sali costringono la vite ad assorbire una grande quantità d'acqua. Le piante crescono ma sono povere, depauperate dell'energia, vuote; si ammalano. Così le foglie della vite devono essere spruzzate con trattamenti sistemici e la fotosintesi ne risulta alterata. Si passa poi in cantina. Lieviti selezionati che conferiscono la cifra aromatica al vino, il frutto: banana, ribes, lampone, mela renetta. Processi di osmosi, concentratori, crioestrazioni e tanti altri interventi tecnologici. Questo, in breve, è ciò che confutano i produttori di vino naturale che, invece, con differenze e variabili lavorano così: coltivazione dei vigneti senza utilizzare sostanze chimiche di sintesi rispettando la vite e i suoi cicli naturali, raccogliendo uve raccolte a maturazione fisiologica e perfettamente sane, che diano mosti ai quali non viene aggiunta né anidride solforosa né

altri additivi. L'anidride solforosa può essere aggiunta solo in minime quantità al momento dell'imbottigliamento. Si utilizzano solo lieviti indigeni e si escludono i lieviti selezionati. Una vinificazione, quindi, senza interventi chimici o fisici prima e durante la fermentazione alcolica diversi dal semplice controllo delle temperature. (Sono esclusi gli interventi di concentrazione attuati con qualsiasi metodo). I vini così ottenuti matureranno sulle proprie "fecce fini" fino all'imbottigliamento senza alcuna chiarifica o filtrazione prima dell'imbottigliamento. Non è, certo, compito nostro sposare tesi o confutarle. La parola, ricordiamolo, spetta sempre al bicchiere.



CONOSCIAMO MEGLIO LE SIGLE



AB, Agriculture Biologique. Logo nazionale francese per tutti i prodotti da agricoltura biologica dal 1985. Di proprietà esclusiva del Ministero dell'Agricoltura, che ne definisce le regole e gli ambiti, il marchio garantisce che un alimento sia composto almeno per il 95% da ingredienti provenienti da produzione biologica che mettano in opera pratiche agronomiche e di lavorazione rispettose degli equilibri naturali e del benessere animale. Certificazione data da organismi di controllo, in capo a Agence Bio dal 1 gennaio 2008, che rispettino criteri di indipendenza, imparzialità, competenza e efficacia come prevista dalla norma europea EN 45011. Ricordiamo che non tutti i produttori che praticano il biologico decidono di avere il logo AB nei loro vini, pur essendo certificati.

COS'È L'AGRICOLTURA BIOLOGICA?

L'agricoltura biologica deriva da un metodo di coltivazione con regole ben precise, stabilite dal Reg. CE 834/07, che esclude l'uso di antiparassitari o concimi chimici di sintesi. Per la fertilizzazione dei terreni vengono impiegati concimi organici e per la difesa delle coltivazioni da parassiti si agisce preventivamente rinforzando le piante (ad esempio con concimazioni equilibrate), in modo diretto con trattamenti antiparassitari di origine naturale (es. rame, zolfo, estratti di piante, ecc.) o impiegando la lotta biologica (uso di organismi viventi antagonisti dei parassiti). È bene ricordare che a oggi la certificazione biologica è data alla sola coltivazione dell'uva e non riguarda tecniche di lavorazione, vinificazione e affinamento in cantina per le quali vi è ancora un vuoto legislativo.



COS'È LA BIODINAMICA?

L'Agricoltura Biodinamica è un metodo avanzato di agricoltura biologica dove non sono permessi l'utilizzo di fertilizzanti artificiali e prodotti chimici di sintesi. I giardinieri, gli agricoltori, i vignaioli biodinamici applicano una serie di tecniche che includono l'utilizzo di preparati, attivatori biologici, che rivitalizzano fortemente il terreno e le piante. La pianta viene vista nel suo contesto generale, non soltanto isolata in un lembo di terra.

Vengono prese in considerazione le influenze che la pianta subisce dal terreno, dall'acqua presente nel terreno e nell'atmosfera, dalla luce e dal calore e dal cosmo circostante (sole, luna, pianeti e stelle). Questi fattori sono coscientemente bilanciati, permettendo alla pianta di crescere in salute e vitalità fino al suo massimo potenziale, fino a ottenere l'alimento più bello e saporito e creatore di salute. Il terreno è la base più importante in agricoltura. I terreni vengono gradualmente sviluppati fino ad ottenere uno stato ricco di humus, friabile, ben strutturato e ben drenato. Rudolf Steiner, padre dell'antroposofia, nel 1924, descrisse un metodo per fare una serie di preparati attivatori biologici che potessero fortemente influenzare lo sviluppo del terreno in tutti questi aspetti e che permettessero alle piante di crescere nella salute ottimale, nutrendosi in maniera naturale dall'humus del terreno e non artificialmente dalla soluzione circolante come descritto qui di seguito. Le sostanze nutritive sono contenute principalmente nell'humus colloidale del terreno, in forma solubile, disponibile alle radici della pianta, ma trattenute dai colloidi di humus. L'acqua presente nel terreno è piuttosto priva di minerali solubili. Le piante non hanno un metabolismo indipendente del calore come hanno gli animali e dipendono dal calore del sole che dice loro quando devono nutrirsi. Quando il calore del sole lo indica, la pianta preleva le sostanze nutritive dall'humus del terreno utilizzando delle sottili radici nutritive. Le piante devono continuamente traspirare (l'acqua evapora dalle foglie), proprio come noi dobbiamo continuamente respirare, e le radici devono assorbire acqua dal terreno per sostituire l'acqua persa dalle foglie. L'assorbimento di acqua è essenzialmente un processo separato dall'assorbimento di nutrienti. L'acqua viene assorbita da radici più spesse e più verticali e contiene pochissimi minerali disciolti. La pianta è metabolicamente bilanciata, l'assorbimento delle sostanze nutritive dipende dai fabbisogni di crescita come viene indicato dal sole. La pianta assume un aspetto verticale di un bel verde salutare ed è resistente agli attacchi di insetti e malattie. I coltivatori biodinamici utilizzano una serie di materiali e tecniche ai fini di sviluppare salutarli livelli di humus, buona struttura e un'attiva biologia nel terreno.

Preparati biodinamici:

500: è la sostanza più potente al mondo per lo sviluppo della fertilità del terreno. Spruzzato sul terreno umido, stimola l'attività microbica, i livelli di humus e la crescita radicale e porta gradualmente i terreni ad essere meglio strutturati, più ricchi, profondi e scuri. È fatto da letame bovino. **501:** il preparato della luce. È utilizzato per portare più luce nelle piante quando in esse c'è un eccesso di acqua o di fertilità. Le piante diventano più croccanti e verticali e sviluppano più sapore e dolcezza e si conservano più a lungo. Il 501 è fatto di cristalli di quarzo.

Preparati da compost:

I preparati da compost, **502-507** sono fatti da materiale vegetale preparato specificatamente e vengono utilizzati nei cumuli di letame e aggiunti al 500 per fare quello che viene chiamato 500 preparato, un 500 potenziato. Gli agricoltori biodinamici utilizzano un calendario delle semine che è il risultato di molti anni di ricerche scientifiche (non basato su folklore o misticismo). Così facendo si possono influenzare la crescita delle singole parti della pianta, radice, foglia, fiore o frutto. Anche la potatura, i trapianti, ecc. possono essere eseguiti nei periodi favorevoli.

(notizie tratte dalla rivista australiana Biodynamic Growing)

Indice

Pag. 1	Editoriale	Pag. 116	Patrice Colin
Pag. 2	Tutto quello che avreste voluto conoscere sullo Champagne	Pag. 118	Domaine de Bellivière
Pag. 8	Elenco dei Vignerons di Champagne e legenda	Pag. 120	Domaine Carême
Pag. 9	Alain Mercier	Pag. 122	François Chidaïne
Pag. 10	J. Charpentier	Pag. 124	Marie Thibault
Pag. 13	Cazé-Thibaut	Pag. 125	Bernard Baudry
Pag. 14	Geoffroy	Pag. 126	Domaine Alliet
Pag. 16	Brochet	Pag. 127	Domaine de la Chevalerie
Pag. 17	Ponson	Pag. 128	Château Yvonne e Domaine de la Cotelleriaie
Pag. 18	Savart	Pag. 130	Eric Morgat
Pag. 20	Bérêche et Fils	Pag. 131	Clos de L'Elu
Pag. 23	Raphaël et Vincent Bérêche	Pag. 132	Domaine Des Sablonnières
Pag. 24	Mouzon Leroux	Pag. 133	Les Terres Blanches e Domäne Vincendeau
Pag. 26	Sadi Malot	Pag. 134	Domaines et Châteaux Veronique Gunther-Chereau
Pag. 28	M.N. Ledru	Pag. 136	Elenco dei Vignerons del Midi
Pag. 29	Jean Moreau	Pag. 137	<i>Il terroir di Provenza</i>
Pag. 30	Jean Vesselle	Pag. 138	Domaine Comte Abbattucci
Pag. 32	Lamiable	Pag. 140	Château Henri Bonnaud
Pag. 34	Gatinois	Pag. 141	Château Barbanau
Pag. 37	Stéphane Regnault	Pag. 142	Domaine de La Begude
Pag. 38	J.L. Vergnon	Pag. 143	Domaine d'Eole
Pag. 40	Bonnet-Gilmert	Pag. 144	Domaine de Trévallon
Pag. 41	Etienne Calzac	Pag. 145	Les 7 Pierres
Pag. 42	Lancelot-Pienne	Pag. 146	Monge Granon
Pag. 44	Vazart-Coquart	Pag. 147	<i>Il Terroir del Rodano</i>
Pag. 46	J-M Sélèque	Pag. 148	Château d'Aqueria
Pag. 48	Laherte Frères	Pag. 149	Domaine du Cayron e Domaine de la Monardière
Pag. 51	Jean Velut	Pag. 150	Clos du Mont-Olivet
Pag. 52	Marie Copinet	Pag. 152	Domaine de l'Oratoire de Saint-Martin
Pag. 53	Petit-Camusat	Pag. 155	<i>Il terroir di Languedoc e Roussillon</i>
Pag. 54	Vincent Couche	Pag. 156	Clos Marie
Pag. 56	Jérôme Coessens	Pag. 158	Domaine de Montcalmès
Pag. 58	Nathalie Falmet	Pag. 159	Mas Jullien
Pag. 60	Pierre Brigandat	Pag. 160	Domaine Alain Chabanon
Pag. 62	Vigneti Cenci	Pag. 162	Mas Gabriel
Pag. 64	Paolo Zucchetto	Pag. 163	Domaine Les Aurelles
Pag. 65	Tenuta La Piccola	Pag. 164	Domaine des Homs
Pag. 66	Wiston Estate	Pag. 166	Domaine Des Deux Clés
Pag. 70	<i>I Crémants & Altre bolle</i>	Pag. 168	Domaine J. Laurens
Pag. 72	Elenco dei Vignerons di Jura, Savoia, Alsazia e Borgogna	Pag. 170	Domaine Laguerre
Pag. 73	<i>Il terroir di Jura</i>	Pag. 172	Domaine Gardiés
Pag. 74	Domaine Pignier	Pag. 174	<i>Il terroir del Sud-Ovest</i>
Pag. 77	Rolet Père et Fils	Pag. 176	Domaine de Plageoles
Pag. 78	<i>Il terroir di Savoia</i>	Pag. 177	Château Plaisance
Pag. 79	Domaine André et Michel Quénard	Pag. 178	Cosse & Maisonneuve
Pag. 80	<i>Il terroir di Alsazia</i>	Pag. 179	Domaine Elian Da Ros
Pag. 82	Domaine Allimant-Laugner e Meyer Fonné	Pag. 180	Domaine l'Ancienne Cure
Pag. 84	Domaine Bott-Geyl	Pag. 181	Château Les Hauts de Caillevel e Dominique Andiran
Pag. 86	Domaine Barmès-Buecher	Pag. 182	Château Moulin Caresse
Pag. 88	<i>Il terroir di Chablis, Auxerrois e Beaujolais</i>	Pag. 183	Domaine Labranche Laffont
Pag. 90	Guilhem et Jean-Hugues Goisot	Pag. 184	Camin Larredya e Domaine Illaria
Pag. 92	Domaine d'Elise	Pag. 186	Château Rioubanc e Château Morlan Tuilière
Pag. 94	Paul Janin	Pag. 187	Château Gaillard e il Priorat
Pag. 95	Domaine Louis-Claude Desvignes	Pag. 188	Una bella serata: le nostre casse tematiche
Pag. 96	Pierre-Marie Chermette	Pag. 190	Focus Bio e Biodinamica
Pag. 98	<i>Il terroir di Loira</i>	Pag. 192	Indice analitico
Pag. 103	Elenco dei Vignerons di Loira		
Pag. 104	Terres de Roa		
Pag. 105	Domaines Tatin		
Pag. 106	Domaine Pellé		
Pag. 108	Vincent Pinard		
Pag. 110	Domaine Bouchié-Chatellier		
Pag. 111	Domaine des Corbillières		
Pag. 112	Domaine Des Huards		
Pag. 114	Clos De La Brierie		
Pag. 115	Bois Vaudons		

Condizioni generali di vendita

- I prezzi sono unitari esclusa IVA secondo aliquota vigente.
- Porto franco e minimo di fatturazione € 300,00 (imponibile), per le Isole maggiori o località disagiate minimo di fatturazione € 500,00 (imponibile). Per ordini di importo inferiore è previsto un supplemento di € 12,00 e il pagamento anticipato (senza sconto) obbligatorio.
- Per conoscere i costi delle tassative e urgenze (24 H.), contattarci.
- Isole Minori (Eolie, Elba, Ponza, Ischia, Capri etc.), Costiera Amalfitana, Venezia porto franco € 600 (imponibile)
- Lo scarico in cantina o ai piani superiori non è contemplato, salvo su espressa domanda del cliente che si accolla l'addebito del costo (€ 10,00 ogni 100 kg di peso/merce per piano). Quantità inferiori hanno comunque lo stesso importo.
- In caso di rotture o mancanze è indispensabile la riserva in bolla controfirmata dal trasportatore.
- Pagamento:
Anticipato sconto 3%. L'Anticipato si considera tale dopo il ricevimento del bonifico bancario o dell'assegno prima della spedizione della merce.
In caso di pagamento non pervenuto entro 15 gg dall'invio della pro forma, l'ordine viene annullato.
Riba 60 giorni fine mese o Titolo nel rispetto dell' Art. 62.
Nuovi clienti non segnalati da agenti: pagamento anticipato.
- **Sentori di tappo:** devono essere restituite all'agente le bottiglie colme e il relativo tappo.
Termine massimo per la contestazione: un anno dall'acquisto.
- I cartoni sono normalmente da 6 bottiglie. È possibile la vendita anche singolarmente.
- **Validità Prezzi:** fino a revoca o per cause indipendenti dalla nostra volontà, salvo variazioni relative a cambi di annata.
- In caso di controversie il Foro competente è quello di Parma.

MAURIZIO CAVALLI Srl

Via Giuseppe Verdi 25/A
43100 Parma Italia
P.I.: IT 01965480344
REAC: 191802
Reg. Imprese: 207187
Tel.: + 39 0521 236928
Fax.: +39 0521 1830333

info@mauriziocavallidistribuzione.com
www.mauriziocavallidistribuzione.com

Banca Popolare Sede: Via Garibaldi, 73/a - Parma
IBAN: IT 59 F 05034 12702 000000030037
Bic BAPPIT21499

Le schede rappresentano verosimilmente il disponibile del nostro magazzino al momento della stampa. Nel corso dell'annata potranno verificarsi cambiamenti nella composizione delle basi, delle cuvée e delle annate.