

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

CHARDONNAY: LE SFUMATURE DEL BIANCO

6 LUOGHI, 6 STORIE IN 6 CHAMPAGNE



1. Jean Velut, Champagne Blanc de Blancs Lumière et Craie Brut s.a.

100% Chardonnay (cuvée 2012/2011/2010), (dosaggio 10 gr./l.).

2. Vincent Couche, Champagne Blanc de Blancs Chardonnay de Montgueux Brut Nature s.a.

100% Chardonnay (cuvée 2012/2011)

3. Sadi Malot, Champagne Blanc de Blancs Premier Cru Authentique (Les Crêtes) Brut s.a.

100% Chardonnay (cuvée 2014+ 20% vins de réserve Solera di 6 annate), (dosaggio 7 gr./l.).

4. Vazart-Coquart, Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Réserve Brut s.a.

100% Chardonnay (2016 + 40% vins de réserve), (dosaggio 6 gr./l.).

5. Laherte Frères, Champagne Blanc de Blancs Brut Nature s.a.

100% Chardonnay (base 2016 + vins de réserve 2015-2014).

6. J.L. Vergnon, Champagne Blanc de Blancs Grand Cru Eloquence Extra Brut s.a.

100% Chardonnay (cuvée 2016+ 20% vins de réserve), (dosaggio 3 gr./l.).

I VIGNERONS

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

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

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

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

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

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

UNA BELLA SERATA

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

PINOT NOIR/FOTOGRAFIA DEL VITIGNO

6 LUOGHI, 6 STORIE IN 6 CHAMPAGNE



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

100% Pinot Noir (cuvée 2016+ vins de réserve), (dosaggio 9 gr./l)

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

100% Pinot Noir (cuvée 2015)

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

100% Pinot Noir (vendemmia 2016 + vini di riserva), (dosaggio 8 gr./l.)

4. Laherte Frères Champagne Blanc de Noirs Premier Cru Les Longues Voyes Extra Brut 2015

100% Pinot Noir (dosaggio 4 gr./l).

5. Lamiable, Champagne Grand Cru Cuvée Les Meslaines Brut 2011

100% Pinot Noir, (dosaggio 7 gr./l.)

6. Jean Moreau Père et Fils, Champagne Grand Cru Blanc de Noirs Extra Brut 2013

100% Pinot Noir (dosaggio 5 gr./l.).

I VIGNERONS

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

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

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

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

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

6. JEAN MOREAU PERE ET FILS. Marie Noelle Ledru è una donna di affetti e generosità: ha preso in simpatia il giovane Remy 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). Jean ha chiesto ospitalità a Marie Noelle 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.

UNA BELLA SERATA

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

SCORCI & LUOGHI/AL GIUSTO PREZZO!

6 LUOGHI, 6 STORIE IN 6 CHAMPAGNE



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

100% Pinot Blanc (cuvée 2015/2014/2013) (dosaggio 7 gr./l.)

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

100% Chardonnay (cuvée 2015+ 2014+2013) (dosaggio 6 gr./l.)

3. A. Mercier, Champagne Sagacité Brut s.a.

40% Pinot Meunier - 40% Pinot Noir - 20% Chardonnay

4. Bonnet Gilmert, Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Cuvée de Réserve Brut s.a.

100% Chardonnay (cuvée 50% 2016 + 2015/2014/2013) (dosaggio 7 gr./l.)

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

80% Pinot Meunier - 20% Pinot Noir (cuvée 2015-2014) (dosaggio 7,5 gr./l.)

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

80% Pinot Noir - 20% Chardonnay (cuvée 2017+ 15% vins de réserve) (dosaggio 11 gr./l.).

I VIGNERONS

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

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

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

3. A. 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.

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

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

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

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

UNA BELLA SERATA

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

DOSAGE ZERO: L'ANIMA PURA DELLO CHAMPAGNE

6 LUOGHI, 6 STORIE IN 6 CHAMPAGNE



1. Lamiable, Champagne Grand Cru Grain d'Etoile s.a.

60% Pinot Noir - 40% Chardonnay (base 2014+ 40% vins de réserve)

2. Vazart-Coquart, Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Brut Zero s.a.

100% Chardonnay (2013)

3. Sadi Malot, Champagne Blanc de Blancs Premier Cru Brut Nature s.a.

100% Chardonnay (cuvée 2015+ 33% vins de réserve Solera di 6 annate)

4. V. Couche, Champagne Zero Dosage s.a

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

5. Geoffroy, Champagne Premier Cru Pureté Brut Nature s.a.

50% Pinot Meunier - 40% Pinot Noir – 10% Chardonnay (60% mill. 2014 e 40% mill. 2013)

6. Coessens, Champagne Brut Nature Largillier s.a.

100% Pinot Noir (vendemmia 2016 + vini di riserva)

I VIGNERONS

1. LAMIABLE. Tours-sur-Marne, un village tagliato dal fiume, anello di congiunzione fra la Vallée de la Marne e la Montagne de Reims (pur appartenendo geograficamente a quest'ultima), dove la famiglia Lamiable produce Champagne da oltre sessant'anni. Siamo oggi a una nuova generazione, l'impronta paterna rimane come modello a cui rifarsi, e rimangono i consigli nel suo profilo severo. 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.

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

3. SADI MALOT. Un'enclave di uva bianca, nella rossa Montagne di Reims: Villers-Marmery e Trépail sono i due village che smentiscono il dominio del Pinot Noir, a favore dello Chardonnay. Sadi Malot, ovvero della tradizione; Champagne di frutto e freschezza in stile classico. La gamma di famiglia è ampia e ricca di cuvée, ma che si tratti di prodotti più semplici, oppure di millesimati, lo stile è sempre quello, concretezza e sostanza prima di ogni altra cosa. Il classico come dovrebbe sempre essere, alla ricerca della bevibilità e della fragranza.

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

5. GEOFFROY. Le radici dei Geoffroy nel mondo della Champagne sono legate a doppio filo al village di Cumières. In tempi moderni è Roger Geoffroy, agli inizi degli anni 50, che decide di lavorare in prima persona le proprie uve per produrre Champagnes a suo marchio. Alla fine degli anni 80, Jean Baptiste Geoffroy unisce il domaine familiare, lo sviluppa ulteriormente e nel 2008 trasferisce l'attività vinicola e commerciale ad Ay. Ma il centro di tutto, i 14 ettari di vigna, sono e rimangono quelli attorno a Damery, Hatvillers, Fleury la Rivière e soprattutto Cumières, patria di Pinot Noir croccanti, fruttati e voluminosi.

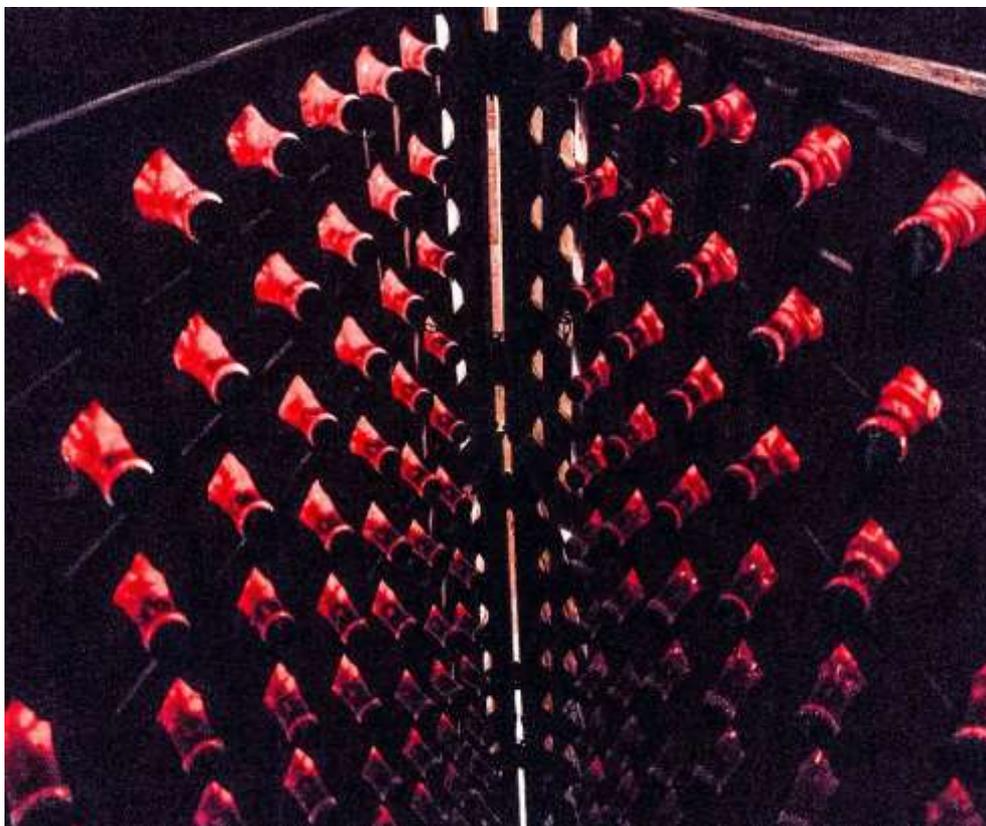
6. COESSENS. La collezione di luoghi diversi e poco battuti si arricchisce di una nuova realtà: da cinque generazioni la famiglia Coessens possedeva vigneti qui a Ville-sur-Arce. Nel 2006, dopo avere lavorato per anni in un grande gruppo champenois, Jérôme ha deciso di fondare la propria Maison. La sua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

UNA BELLA SERATA

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

ROSE: LE VISIONI IN TECHNICOLOR

6 LUOGHI, 6 STORIE IN 6 CHAMPAGNE



1. Sadi Malot, Champagne Rosé Nature s.a.

82% Chardonnay - 18% Pinot Noir in rosso (base 2015 più 35% vins de réserve),

2. Laherte Frères, 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.)

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

60% Pinot Noir - 20% Chardonnay - 20% Pinot Meunier
(cuvée 2014 e 2013 - 10% di vin rouge - 30 mesi sui lieviti), (dosaggio 8 gr./l.).

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

45% Chardonnay - 40% Pinot Meunier - 15% Pinot Noir
(2017+ 40% vins de réserve), (dosaggio 4 gr./l.)

5. Gatinois, Champagne Rosé Grand Cru Brut s.a.

90% Pinot Noir (di cui 8% di Aÿ Rouge) 10% Chardonnay (vendemmia 2015) (dosaggio 6,5 gr./l.).

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

100% Pinot Noir (vendemmia 2016), (dosaggio 8,5 gr./l.).

I VIGNERONS

- 1. SADI MALOT.** Un'enclave di uva bianca, nella rossa Montagne di Reims: Villers-Marmery e Trépail sono i due village che smentiscono il dominio del Pinot Noir, a favore dello Chardonnay. Sadi Malot, ovvero della tradizione; Champagne di frutto e freschezza in stile classico. La gamma di famiglia è ampia e ricca di cuvée, ma che si tratti di prodotti più semplici, oppure di millesimati, lo stile è sempre quello, concretezza e sostanza prima di ogni altra cosa. Il classico come dovrebbe sempre essere, alla ricerca della bevibilità e della fragranza.
- 2. LAHERTE FRERES.** Aurélien Laherte, poco più che trent'anni, è uno dei produttori emergenti e di successo nel segmento Bio della Champagne. Ha saputo nel tempo, convincere il padre, la cui visione è sempre stata improntata al classico, alla pratica della biodinamica. L'azienda ha una storia ultrasecolare: produce, infatti, dal 1889. Le vigne sono situate in una decina di villaggi lungo la Marna, a sud di Epernay e nella Côte des Blancs. In cantina si fa ampio uso di botti e batonnage per esaltare gli aromi dell'uva e raggiungere l'equilibrio fra zuccheri e acidità. Alcune vigne sono in affitto ma, comunque, sempre seguite direttamente da Aurélien (ecco perché sono considerati Négociants).
- 3. J. CHARPENTIER.** La Vallée de La Marne più tradizionale, ci troviamo sulla riva destra del fiume, dove gli Champagne si producono ancora come una volta: il Pinot Meunier a farla da padrone, con quei suoi toni fruttati e freschi, in uno stile classico e piacevolmente facile. Oggi a guidare la casa è Jean-Marc Charpentier: savoir-faire spigliato e quell'attitudine alla politica e alle pubbliche relazioni anch'essa ereditata dal padre, Jacky, che fu presidente del sindacato generale dei vignaioli della Champagne. Gli incarichi di responsabilità nel sindacato non mancano nemmeno per Jean-Marc: nel ripercorrere le orme paterne non si lascia nulla al caso: così si fanno grandi cose, e i numeri gli danno ragione.
- 4. J-M. SELEQUE.** È il 1965 quando Henri Sélèque pianta le prime vigne. Nel 1974 il figlio Richard, dopo essersi diplomato in enologia, torna a casa e inizia a vinificare le proprie uve, la prima annata di casa. Gli anni passano e crescono proporzionalmente gli investimenti in vigna e in attrezzature di cantina, fino al 2008 quando Jean-Marc, nipote del fondatore Henri, dopo avere portato a termine gli studi di agronomia ed enologia e avere viaggiato il mondo, prende in mano l'azienda, innervando la propria visione della Champagne con uno stile molto personale, nell'elaborazione dei vini. Un nuovo modello che impara dal passato per interpretare il contemporaneo.
- 5. GATINOIS.** 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 all'eleganza dei prodotti. Non si fa uso di botti di legno a eccezione del vino rosso per dare colore e sostanza al Rosé.
- 6. J. VESSELLE.** Delphine Vesselle ha saputo costruire lentamente e pazientemente una vera e propria Maison, pur rimanendo fedele alla visione vigneronese 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.

CASSA 6

UNA BELLA SERATA

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

IL FASCINO DISCRETO DEL SUCCESSO

6 LUOGHI, 6 STORIE IN 6 CHAMPAGNE



1. Frédéric Savart, Champagne Premier Cru Blanc de Noirs L'Ouverture Brut s.a.

100% Pinot Noir 2017 + vins de réserve

2. Geoffroy, Champagne Premier Cru Volupté Brut 2010

100% Chardonnay

3. Etienne Calsac, Champagne Premier Cru Blanc de Blancs Les Rocheforts E.B. s.a.

100% Chardonnay

4. J-M. Sélèque, Champagne Cuvée Solessence Extra Brut s.a.

50% Chardonnay - 40% Pinot Meunier - 10% Pinot Noir (2017 + 50% vins de réserve)

5. Laherte Fères, Champagne Les Empreintes Brut Nature 2013

50% Pinot Noir - 50% Chardonnay

6. Bérêche et Fils, Champagne Campania Remensis Rosé Extra Brut 2014

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

I VIGNERONS

- 1. FREDERIC 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 Vignéron 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.
- 2. GEOFFROY.** Le radici dei Geoffroy nel mondo della Champagne sono legate a doppio filo al village di Cumières. 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. I suoi sono Champagne di vigna, legati a doppio filo al suo terroir, alle sottili increspature e differenze che propone. I
- 3. ETIENNE CALSAC.** Appartiene alle nuove leve dei Vignérons: 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.
- 4. J-M. SELEQUE.** È il 1965 quando Henri Sélèque pianta le prime vigne. Nel 1974 il figlio Richard, dopo essersi diplomato in enologia, torna a casa e inizia a vinificare le proprie uve, la prima annata di casa. Gli anni passano e crescono proporzionalmente gli investimenti in vigna e in attrezzature di cantina, fino al 2008 quando Jean-Marc, nipote del fondatore Henri, dopo avere portato a termine gli studi di agronomia ed enologia e avere viaggiato il mondo, prende in mano l'azienda, innervando la propria visione della Champagne con uno stile molto personale, nell'elaborazione dei vini. Un nuovo modello che impara dal passato per interpretare il contemporaneo.
- 5. LAHERTE FRERES.** Aurélien Laherte, poco più che trent'anni, è uno dei produttori emergenti e di successo nel segmento Bio della Champagne. Ha saputo nel tempo, convincere il padre, la cui visione è sempre stata improntata al classico, alla pratica della biodinamica. L'azienda ha una storia ultrasecolare: produce, infatti, dal 1889. Le vigne sono situate in una decina di villaggi lungo la Marna, a sud di Epernay e nella Côte des Blancs. In cantina si fa ampio uso di botti e batonnage per esaltare gli aromi dell'uva e raggiungere l'equilibrio fra zuccheri e acidità. Alcune vigne sono in affitto ma, comunque, sempre seguite direttamente da Aurélien (ecco perché sono considerati Négociants).
- 6. BERECHÉ ET FILS.** Raphaël, 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 contemporanee.

UNA BELLA SERATA

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

BIO, BIODINAMICI, NATURALI SENZA ETICHETTA

6 LUOGHI, 6 STORIE IN 6 CHAMPAGNE



1. Mouzon Leroux, Champagne Grand Cru l'Atavique Extra Brut s.a.

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

2. Emmanuel Brochet, Champagne Le Mont Benoit Extra Brut s.a.

30% Pinot Meunier - 40% Pinot Noir 30% Chardonnay (80% mill. 2016 + 20% vins de réserve)

3. Guillaume Sergent, Champagne Premier Cru Le Chemin de Chappes Extra Brut

s.a. *50% Pinot Meunier - 50% Pinot Noir (vendemmia 2018)*

4. Maxime Ponson, Champagne Premier Cru La Petite Montagne Extra Brut s.a.

40% Pinot Meunier - 40% Chardonnay - 20% Pinot Noir (cuvée 2014 + vins de réserve)

5. Emilien Feneuil, Champagne Premier Cru Cuvée Totum Dosage Zero Millésime

2015 *Chardonnay-Pinot Noir-Pinot Meunier-Petit Meslier*

6. Stéphane Regnault, Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Mode Dorien n°14

Extra Brut s.a. *100% Chardonnay (base 2014)*

I VIGNERONS

1. MOUZON LEROUX. 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 Maison. 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 cépage: 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.

2. EMMANUEL BROCHET. 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.

3. GUILLAUME SERGENT. Per Guillaume Sergent la vigna è il centro di tutto: si tratta quasi di un attaccamento morboso, di un sentimento di amore e gelosia. Le vigne dei poco meno di due ettari di proprietà le lavora lui solo, le pota lui solo, le vendemmia lui solo, in uno scambio silenzioso di forze, comprensione dei sottili meccanismi della natura ed energia: le parcelle sono nella Petite Montagne, nei villages di Vrigny e Coulommès, su suoli di sabbie fini.

4. 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 due anni orsono, 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.

5. EMILIEN FENEUIL. Ci troviamo a Sermiers, un piccolo villaggio, poche case, dove il tempo sembra non scorrere come altrove. Tutte attorno le vigne a est, ovest e nord, quasi a mezza strada tra Reims ed Epernay, su suoli frammisti di sabbie, marne, argille e calcari; ovvero la salinità. È qui che lavora Emilien, lui che è innanzitutto e prima di tutto uno straordinario lavoratore di vigna. Perché qui partono le scelte: lasciare esprimere al suo massimo volume il suono di questi luoghi, le sue parcelle, favorendo le diversità sottili, le increspature e poi seguendo le intuizioni, la visione, ciò che immagina e che, in vinificazione e fermentazione, rende concreto, il vino e nel vino pulsa il tempo: l'alchimia naturale tra suoli e botti si concreta nel ritmo che diventa Champagne. Se lo andrete a trovare, potrebbe capitarvi di vederlo parlare con le sue botti, mentre le accarezza...

6. STEPHANE REGNAULT. Dopo alcune diverse esperienze professionali, come sommelier a Londra e in uno studio di ingegneria aerospaziale a Parigi, nel 2007 torna a casa, dove il padre vigneron conferisce le uve alla cooperativa del village. Fin da subito interrompe l'utilizzo di erbicidi e pesticidi. Nel 2014, sul totale di proprietà in conferimento, decide di togliere per se stesso 1,5 ettari e di iniziare il lavoro per suo conto. Nel 2017 parte con le pratiche di certificazione bio. 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. 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.

UNA BELLA SERATA

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

IL PINOT MEUNIER, L'ALTERNATIVA DEL MUGNAIO

6 LUOGHI, 6 STORIE IN 6 CHAMPAGNE



1. Alexandre Grimée, Champagne Alexandre Grimée Blanc de Noirs Dosage Zero s.a.
100% Pinot Meunier

2. Alain Mercier, Champagne Blanc de Noirs Cuvée Emile Brut s.a.
100% Pinot Meunier (base 2016)

3. J. Charpentier, Champagne Tradition Brut s.a.
100% Pinot Meunier (cuvée 2015 e 2014)

4. Cazé Thibaut, Champagne Naturellement Nature s.a.
100% Pinot Meunier (base 2017)

5. Laherte Frères, Champagne Les Vignes d'Autrefois Extra Brut 2014
100% Pinot Meunier

6. J-M Sélèque, Champagne Premier Cru Soliste Les Gouttes d'Or E.B.Millesimé 2015
100% Pinot Meunier

I VIGNERONS

1. ALEXANDRE GRIMEE. È un ragazzo di nemmeno trent'anni. Abita nella parte più estrema del dipartimento dell'Aisne, ad Azy-Sur-Marne. Suo padre non ha vigna, il suo nonno materno, sì. E così, a soli 18 anni, decide che farà uno Champagne da quel poco meno di un ettaro avuto in prestito in famiglia. La vigna è a Bonneil, sono pochi filari di una parcella esposta a pieno sud che si chiama Sous Les Trous, impiantata nel 1973, di solo Pinot Meunier. I suoli sono di sabbie fini e argillo-calcare. Il lavoro in vigna è il meno interventista possibile: no a diserbi intrafilare, no ai sistemici, cura maniacale dei grappoli. In cantina Alexandre ha scelto di vinificare e affinare in acciaio per fare parlare la micro identità di quell'uva tanto custodita, preservandone la freschezza assoluta che dal sottosuolo emerge con chiarezza. L'affinamento in bottiglia è piuttosto lungo, proprio per dare la forma, le curve, alla cuvée. Il 2014, è il suo primo millesimo prodotto, il 2015 lo ha realizzato ma non gli è piaciuto affatto e quindi non lo mette in commercio... a voi il 2016...

2. ALAIN 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, portando a termine nuovi lavori strutturali e di immagine delle etichette, pur nel solco della tradizione di famiglia. Gli Champagne sono affidabili e i prezzi super concorrenziali.

3. J. CHARPENTIER. La Vallée de la Marne più tradizionale, ci troviamo sulla riva destra del fiume, dove gli Champagne si producono ancora come una volta: il Pinot Meunier a farla da padrone, con quei suoi toni fruttati e freschi, in uno stile classico e piacevolmente facile. Oggi a guidare la casa è Jean-Marc Charpentier: savoir-faire spigliato e quell'attitudine alla politica e alle pubbliche relazioni anch'essa ereditata dal padre, Jacky, presente tutt'ora in azienda con i suoi consigli e l'esperienza familiare acquisita prima e tramandata ora.

4. CAZE-THIBAUT. 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 tramandatasi 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.

5. LAHERTE FRERES. 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).

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

UNA BELLA SERATA

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

LA CLASSE OPERAIA VA IN PARADISO

6 LUOGHI, 6 STORIE IN 6 CHAMPAGNE



1. Bérêche et fils, Champagne Grand Cru Ambonnay Extra Brut 2014

100% Pinot Noir

2. J. Vesselle, Champagne Grand Cru Le Petit Clos Brut 2007

100% Pinot Noir

3. Mouzon Leroux, Champagne Grand Cru l'Opiniâtre Extra Brut 2014 *sans soufre

100% Chardonnay

4. J.L. Vergnon, Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Confidence Nature 2010

100% Chardonnay

5. Vazart-Coquart, Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Deg. Tardif E.B. 1999

100% Chardonnay

6. Emilien Feneuil, Champagne Premier Cru Rosé de Mecceration Les Goulats Dosage Zero Millésime 2015

100% Pinot Noir

I VIGNERONS

1. BERECHÉ ET FILS. 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 contemporanee.

2. J. VESSELLE. Delphine Vesselle ha saputo costruire lentamente e pazientemente una vera e propria Maison, pur rimanendo fedele alla visione vigneronese 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.

3. MOUZON LEROUX. 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 Maison. 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 cépage: 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, 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.

4. J.L. VERGNON. Questo è il Luogo; il più autorevole ma anche austero suolo della Côte des Blancs, dove il gesso e gli altri minerali connotano fortemente le uve: Le Mesnil-sur-Oger. La casa è oggi guidata da Clément e Didier Vergnon, con il gradito ritorno di Christophe Constant, il precedente enologo e gerente, come consulente tecnico. Chez Vergnon non cambiano gli assunti interpretativi: leggere 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, minerali e salini.

5. VAZART-COQUART. Dopo alcune diverse esperienze professionali, come sommelier a Londra e in uno studio di ingegneria aerospaziale a Parigi, nel 2007 torna a casa, dove il padre vigneron conferisce le uve alla cooperativa del village. Fin da subito interrompe l'utilizzo di erbicidi e pesticidi. Nel 2014, sul totale di proprietà in conferimento, decide di togliere per se stesso 1,5 ettari e di iniziare il lavoro per suo conto. Nel 2017 parte con le pratiche di certificazione bio. 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. 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.

6. EMILIEN FENEUIL. Ci troviamo a Sermiers, un piccolo villaggio, poche case, dove il tempo sembra non scorrere come altrove. Tutte attorno le vigne a est, ovest e nord, quasi a mezza strada tra Reims ed Epernay, su suoli frammisti di sabbie, marne, argille e calcari; ovvero la salinità. È qui che lavora Emilien, lui che è innanzitutto e prima di tutto uno straordinario lavoratore di vigna. Perché qui partono le scelte: lasciare esprimere al suo massimo volume il suono di questi luoghi, le sue parcelle, favorendo le diversità sottili, le increspature e poi seguendo le intuizioni, la visione, ciò che immagina e che, in vinificazione e fermentazione, rende concreto, il vino e nel vino pulsa il tempo: l'alchimia naturale tra suoli e botti si concreta nel ritmo che diventa Champagne.

CASSA 10

UNA BELLA SERATA

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

...FAI DA TE...



La novità dell'anno 2020 è che possiate scegliere voi dal catalogo 6 referenze a piacere.
Noi prepareremo la cassa e le schede.
Et voilà, il gioco è fatto...

UNA BELLA SERATA

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

CREMANTS/FINI, PIACEVOLI BOLLICINE

6 LUOGHI, 6 STORIE IN 6 VINI



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

2. Pierre Marie Chermette, Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut s.a.
100% Chardonnay

3. Domaine Laurens, Crémant de Limoux Clos des Demoiselles Brut 2017
60% Chardonnay – 30% Chenin Blanc -10% Pinot Noir

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

5. Château Rioublanc, Crémant de Bordeaux Blanc Brut Nature s.a.
Sémillon 70%, Sauvignon 15% e Colombard 15%.

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

I VIGNERONS

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

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

2. PIERRE MARIE CHERMETTE. 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.

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

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

5. CHATEAU RIOUBLANC. 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 le classiche del luogo: 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.

6. MONGE GRANON. La Clairette de Die, già nota fin dall'epoca dei Romani (Plinio il Vecchio elogiava le sue dolci qualità), ancora oggi viene apprezzata per le sue caratteristiche e per il suo giusto valore. L'appellation Clairette de Die, situata a est della valle della Rhone, è composta da 1.250 ha di vigne piantate nella costa lungo la riva del Drome, tra il Vercors e la Provence. Cantina nata nel 1985 dall'unione di due famiglie: la Monge e la Granon, entrambe legate a doppio filo alla vigna e al vino da quattro generazioni. Oggi qui si lavora su 37 ettari, nel cuore dell'appellation Clairette de Die. Le vigne sono totalmente in conversione biodinamica, alcuni vini sono già certificati, altri (il Crémant) lo saranno entro fine anno. Le belle esposizioni dei vigneti, su coste rocciose e il clima che risente delle influenze alpine e del soleggiamento provenzale, garantiscono un carattere peculiare alle bollicine qui prodotte.

UNA BELLA SERATA

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

CHENIN BLANC/ FISILOGIA DI UN VITIGNO

6 LUOGHI, 6 STORIE IN 6 VINI



1. Domaine Les Sablonnières, Saumur Blanc Brut s.a.

100% Chenin Blanc

2. François Chidaine, Montlouis Sur Loire Les Bournais Sec 2017

100% Chenin Blanc

3. Patrice Colin, Coteaux Vendômois Blanc Vieilles Vignes 2017

100% Chenin Blanc

4. Eric Morgat, Anjou Blanc Litus 2016

100% Chenin Blanc

5. Chateau Yvonne, Saumur Blanc 2017

100% Chenin Blanc

6. Vincent Carême, Vouvray Sec 2018 BIO

100% Chenin Blanc

I VIGNERONS

- 1. DOMAINE LES SABLONNIERES.** 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.
- 2. FRANCOIS CHIDAINE.** Produttore capofila e modello per l'intera denominazione, ha iniziato nel 1989 a Montlouis con qualche ettaro di vigna e una idea in testa: fare grandi Chenin. Di strada ne ha fatta, François, e oggi nei suoi vini si leggono le sfumature sottili, le increspature, le tinte: ogni parcella lavorata esprime sapori diversi legati alla natura del suolo, al contesto geografico (esposizione, clima, microclima) e all'età del vigneto. Così nascono le sue cuvées, seguendo l'anima più autentica di ciascuna vigna. Convinto assertore del bio, è passato interamente all'agricoltura biodinamica nel 1999. I suoi Montlouis, interpretati secchi, amabili o liquorosi, hanno una precisione fuori dal comune.
- 3. PATRICE COLIN.** Colin, un nome da annotarsi e ricordare per diversi motivi: portabandiera di un'appellation minore, di un vitigno quasi scomparso e tenacemente riportato in auge, il Pineau d'Aunis, e di un modo di fare vino arcaico e ancestrale. In questa direzione si legge tutto il lavoro di Patrice: alfiere dell'agricoltura bio certificata (AB), un'indipendenza sbandierata sia per il lavoro, sia per le vendite e, quel che più conta, idee solide e concrete; territorio, territorio e ancora territorio. Quasi venticinque ettari per cinque varietà coltivate, Gamay, Pineau d'Aunis, Chenin, Cabernet Franc e Pinot Noir, alcune vecchie vigne molto espressive, tecnica sopraffina, grande piacevolezza nel bere le sue referenze.
- 4. ERIC MORGAT.** Indiscusso capofila della denominazione Savennières (insieme a Nicolas Joly) e del vitigno Chenin, Eric Morgat lavora soli sei ettari di vigna che scoccano 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.
- 5. CHATEAU YVONNE.** Mathieu Vallée è proprio simpatico. Indossa sempre, anche in estate, una sciarpa alla francese, un poco *bohémien* e parla buffamente qualche parola di italiano, ridendosela di gusto. La sua è una piccola proprietà fra i comuni di Parnay e Montsoreau per una produzione totale di 41.000 bottiglie. Qui lo Chenin è il re, seppure il nostro Mathieu se la cavi, e assai bene, in particolare con i rossi da uve Cabernet Franc. Il lavoro in vigna è legato a una visione antica: tecniche tradizionali, preparazione del terreno, trattamenti minimi e sempre biologici, per ottenere le giuste rese. Questa esigenza di rigore si unisce al lavoro nella cantina pluricentenaria di famiglia: vinificazione e affinamento in barrique, senza lieviti esogeni, senza filtrazioni e *collage*.
- 6. DOMAINE CAREME.** Vincent Carême rappresenta compiutamente, oggi, la nuova immagine di Vouvray: forte legame con la tradizione rurale, interprete naturalista di questo terroir, ha scelto l'agricoltura bio (è infatti certificato AB) come metodo di conduzione agronomica e di filosofia, pensiero. Per fortuna sono superati gli anni 90 e quel percepito di vino facile a basso costo da vendere ai turisti e da svendere all'export. Vincent ha una ferma volontà: rappresentare Vouvray, non solo come luogo da sempre reputato (tanto che Rabelais chiamava i Vouvray: *le vin de taffetas*), ma anche come cartina di tornasole di un vitigno, lo Chenin, e di valori esperienziali che si tramandano di generazione in generazione.

UNA BELLA SERATA

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

SAUVIGNON/LUNGO IL CORSO DEL FIUME LOIRE

6 LUOGHI, 6 STORIE IN 6 VINI



1. Domaines Des Ballandors, Quincy 2017

100% Sauvignon Blanc

2. Domaine Pellé, Menetou Salon Blanc Le Carroir 2018

100% Sauvignon Blanc

3. Domaine Bouchié-Chatellier, Pouilly Fumé Premier Millèsime 2018

100% Sauvignon Blanc Fumé

4. Vincent Pinard, Sancerre Florès 2018

100% Sauvignon Blanc

5. Domaine Des Corbillières, Touraine Oisly Les XVI Rangs 2016

100% Sauvignon Blanc

6. Bois Vaudons, Touraine Sauvignon Blanc l'Apprent des Vaudons 2018

100% Sauvignon Blanc

I VIGNERONS

1. DOMAINES DES BALLANDORS. Tre *Domaines* di un'unica proprietà a darci una fotografia d'insieme delle appellations Quincy e Reuilly. Le vigne coltivate si estendono su undici ettari divisi in sette parcelle di suoli e conformazioni piuttosto simili, alcune delle quali anche di età significativa (1940/1950). L'equilibrio instauratosi tra i vigneti giovani e quelli più vecchi conferisce ai vini eleganza, freschezza e una cifra stilistica di grande bevibilità dal carattere minerale.

2. DOMAINE PELLE. Il giovane Paul-Henry Pellé, con il suo lavoro, è il portabandiera più autorevole della piccola denominazione Menetou-Salon, con estensioni nel più nobile vicinato (Sancerre e Pouilly-Fumé). Idee, sensibilità e grande rispetto per la tradizione familiare sono i caratteri guida di questo produttore, pochi fronzoli e molto lavoro, 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.

3. DOMAINE BOUCHIE-CHATELLIER. 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.

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

5. DOMAINE DES CORBILLIERES. 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.

6. BOIS VAUDONS. 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.

UNA BELLA SERATA

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

I ROSATI DEL MEDITERRANEO

6 LUOGHI, 6 STORIE IN 6 VINI



1. Chateau Henri Bonnaud, Palette Rosé 2015

Grenache - Mourvèdre - Cinsault

2. Domaine de la Begude, Bandol Rosé l'Irreductible 2018

65% Mourvèdre - 35% Grenache

3. Château Aqueria, Tavel Rosé 2019

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

4. Clos Marie, Pic Saint Loup Rosé 2018

100% Grenache

5. Domaine Gardiès, Côtes du Roussillon Rosé Les Millères 2017

60% Mourvèdre - 35% Grenache noir - 5% Cinsault

6. Domaine Abbatucci, VDF Faustine Rosé 2018

100% Sciacarello

I VIGNERONS

1. **PROVENZA, L'INTERNO: CHÂTEAU HENRI BONNAUD**

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

2. **PROVENZA, IL MARE: DOMAINE DE LA BEGUDE**

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

3. **RODANO: CHÂTEAU AQUERIA**

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

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

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

4. **LANGUEDOC: CLOS MARIE**

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 biodinamica. 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 rivista americana...

5. **ROUSSILLON: DOMAINE GARDIES**

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 Gardiés , assieme al figlio, su parcelle condotte in biologico, alla ricerca dell'espressione più vera del suolo, nelle sue increspature.

6. **CORSICA: DOMAINE 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 Debbiti, il Rossola Brandinca, il Rossola Bianca e il Riminese, oltre naturalmente al Vermentino che la fa da padrone. Per le uve rosse: il Nielluccio 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.

UNA BELLA SERATA

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

I ROSSI FRANCESI CHE NON PENSAVATE DI CONOSCERE

6 LUOGHI, 6 STORIE IN 6 VINI



1. Domaine Pignier, Côtes du Jura Rouge Trousseau 2017

100% Trousseau

2. Domaine André et Michel Quénard, Arbin Mondeuse Rouge Terres Brunnes 2018

100% Mondeuse

3. Patrice Colin, Coteaux-du-Vendômois L'Intuition 2018

100% Pineau d'Aunis

4. Domaine Gardiès, Côtes Catalanes Les Vignes de Mon Père Rouge 2015

100% Carignan

5. Chateau Plaisance, Fronton Rouge Tot Çò Que Cal 2015

70% Negrette- 30% Syrah

6. Domaine Elian Da Ros, Côtes du Marmandais Abouriou 2016

90% Abouriou -10% Merlot

I VIGNERONS

1. DOMAINE PIGNIER. 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, Pulsard, 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.

2. DOMAINE ANDRE ET MICHEL QUENARD. 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 savoiarda 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.

3. 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; territorio, 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 raffinata, grande piacevolezza nel bere le sue referenze, in particolare le sue rifermentazioni in bottiglia.

4. DOMAINE GARDIES. 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 Gardiés, assieme al figlio, su parcelle condotte in biologico, alla ricerca dell'espressione più vera del suolo, nelle sue increspature.

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

6. DOMAINE ELIAN DA ROS. 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. Elian 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.