

**LES
BULLES**

ROCCAFIGLIORE



Quando ho iniziato ad occuparmi di vino, il mondo dello Champagne era profondamente diverso da quello che conosciamo oggi. Dominato dalle grandi e potenti Maison, aveva una narrazione quasi totalmente svincolata da quella della vigna e rinunciava a raccontare le declinazioni territoriali a favore dei brand. A parte rare eccezioni, il mercato era inondato di cuvée: assemblaggi di uve e annate diverse che dovevano dare un risultato finale quanto più omogeneo possibile. Più simile al “naso” che crea i profumi che al vignaiolo, lo “Chef de cave” era la figura al centro del progetto: il deus ex machina col compito di “creare” uno stile e renderlo riconoscibile nel tempo. Tutto sembrava andare avanti senza grandi sussulti quando è successo qualcosa di inaspettato. L’entrata in scena dei “récoltant manipulateur”, una schiera di piccoli vigneron agguerriti capaci di modificare l’idea stessa di questo vino iconico, ha letteralmente cambiato il corso della storia dello Champagne. Di più: potremmo dire che si è passati da “lo” Champagne al singolare a “gli” Champagne, declinati in maniera sempre più plurale, eterogenea e differenziata. Una nicchia i cui numeri sono molto piccoli, rispetto a quelli delle Maison, ma la cui portata è immensa sul piano stilistico, ambientale, geografico e in un certo senso politico. Una vera e propria rivoluzione, che amo racchiudere nel concetto di Champagne 3.0, per me entusiasmante e capace di trascinarci nella profonda indagine del progetto **Les Bulles**.



Ne è venuto fuori un mondo colorato e variopinto, animato da piccoli vignaioli che interpretano il loro lavoro con passione, sensibilità e visione. La selezione è stata fatta con loro e per loro. In vigna hanno un approccio totalmente diverso rispetto al passato: spesso seguono i dettami dell'agricoltura biologica o biodinamica e in ogni caso sono molto attenti alla sostenibilità e al rispetto della natura. Anche la provenienza delle uve è molto importante, a tutto vantaggio di Champagne identitari che respirano l'anima del terroir. Anche nelle altre pratiche di cantina seguono la scia artigianale, nel segno di interventi sempre più rispettosi del carattere delle uve e del sapore dei vini: niente zuccheraggio dei mosti e bassi dosaggi finali, fermentazioni spontanee, uso di vini di riserva (non di raro da metodo solera), minor pressione in bottiglia per un perlage più cremoso ed equilibrato, uso di diversi contenitori per la maturazione dei vini base (botti di legno, uova di cemento, anfore, ecc...).

Questi gli ingredienti principali che cerchiamo in ogni bottiglia selezionata. Ognuna è frutto di studio, indagine, scoperta e conoscenza diretta, oltre che da scambio e confronto con i vignaioli. Anche l'aspetto umano è importante: ci piace relazionarci a persone con cui ci sentiamo in sintonia, che condividono la nostra stessa visione e una precisa idea di vino. Con grande attenzione, guardiamo alle nuove generazioni, a chi vuole interpretare il proprio percorso in chiave contemporanea, svincolandosi dalle gabbie interpretative del passato. Senza snaturare i progetti, ma accompagnandoli verso il futuro. Ci sentiamo partecipi di una rivoluzione, fatta da giovani talenti che si stanno mettendo in gioco e scrivono pagine nuove. L'obiettivo finale di **Les Bulles** è quello di creare una proposta originale di Champagne e altre bollicine francesi, da distribuire in Italia a chi cerca il meglio. Sapori e profumi, territori e personaggi capaci di regalare emozioni, accompagnandoci in un viaggio sempre più autentico ed entusiasmante.

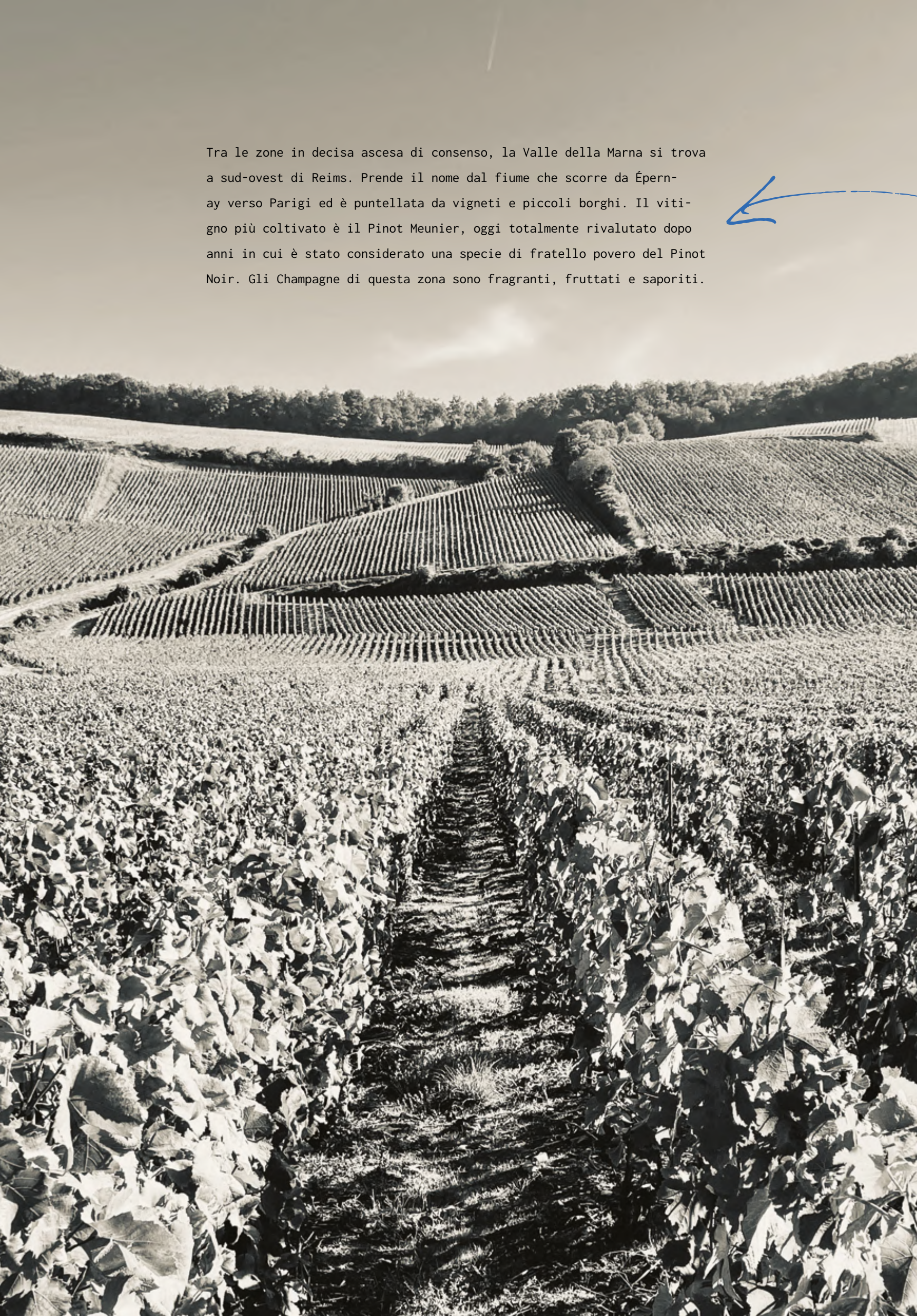
Luca Baccarelli

**LES
BULLES**
ROCCAFIORE



INDICE

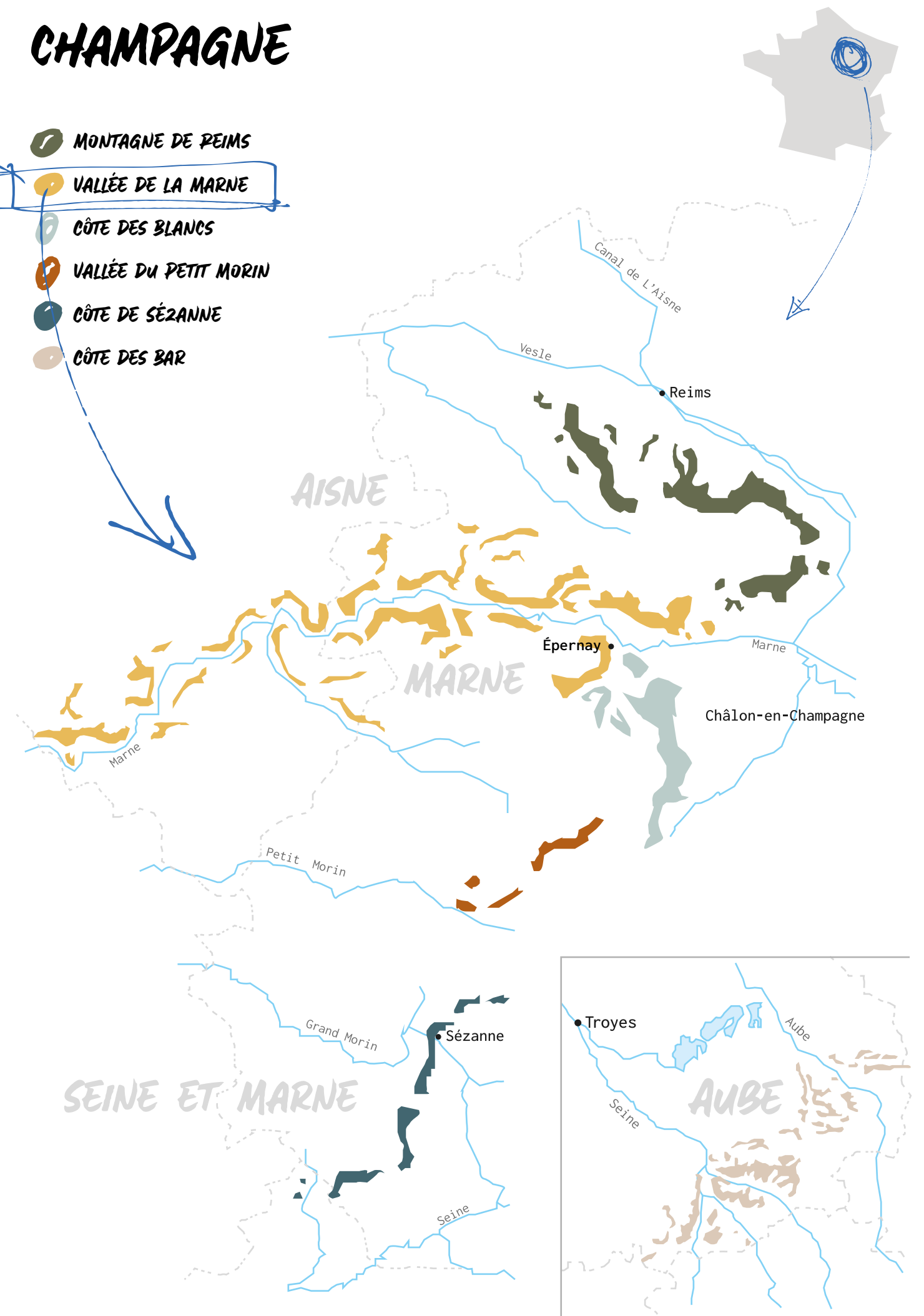
Drémont Marroy / Charly-sur-Marne	07
Jérôme Blin / Vincelles	09
Remy Bertin / Verneuil	11
Eric Taillet / Basileux-sous-Chatillion	13
Vadin-Plateau / Cumières	15
Gamet / Mardeuil	17
Laurent Bénard / Mareuil-sur-Aÿ	19
Odyssée 319 / Avize	23
Philippe Glavier / Cramant	25
Herbelet / Oger	27
Sophie Launois / Oger	29
Oudiette X Filles / Beaunay	31
Brice / Bouzy	35
Doré / Ludes	37
Allouchery Deguerne / Chamery	39
Jacquinet-Dumez / Les Mesneux	41
André Fays / Celles-sur-Ource	45
Julie Dufour / Landreville	47
Jean-Claude Mas / Limoux	51
Domaine Petit Frère / Limoux	53
Terres Secretes / Mâcon	55
La Cave du Vieil Armand / Alsace	57



Tra le zone in decisa ascesa di consenso, la Valle della Marna si trova a sud-ovest di Reims. Prende il nome dal fiume che scorre da Épernay verso Parigi ed è puntellata da vigneti e piccoli borghi. Il vitigno più coltivato è il Pinot Meunier, oggi totalmente rivalutato dopo anni in cui è stato considerato una specie di fratello povero del Pinot Noir. Gli Champagne di questa zona sono fragranti, fruttati e saporiti.

CHAMPAGNE

- MONTAGNE DE REIMS
- VALLÉE DE LA MARNE
- CÔTE DES BLANCS
- VALLÉE DU PETIT MORIN
- CÔTE DE SÉZANNE
- CÔTE DES BAR



DRÉMONT MARROY

LES ENFANTS DE LA VIGNE

Charly-sur-Marne - Vallée De La Marne

38.000 7,50 ha 50% Meunier
25% Pinot Noir
25% Chardonnay



Anche se la maison vanta la quarta generazione di vignaioli in famiglia, sono i ragazzi più giovani ad aver sviluppato il progetto attuale, a partire da idee del tutto personali e innovative. Non uno strappo col passato ma la naturale prosecuzione, a partire dal 2016, dei principi che hanno ispirato i loro predecessori. Quelli della nonna, che faceva l'insegnante la mattina e gestiva i filari nel tempo libero, e dei genitori, partiti da appena 1 ettaro per arrivare a collezionare gli attuali 7,5.

Ma chi sono les enfants de la vigne, come amano definirsi? Il primo a dedicarsi completamente all'azienda è Jean-Rémi mentre la sorella Mélanie arriva due anni più tardi, dopo gli studi in ecologia a Parigi. Un duo delle meraviglie che cambia le carte in tavola per giocare una nuova par-

tita. Fatta di agricoltura biologica e una serie di pratiche virtuose: dall'inerbimento tra i filari all'aratura col cavallo. Non uno qualunque ma una razza da tiro ormai quasi estinta: il mitico Boulonnais, detto non a caso "colosso di marmo bianco".

Perché facciamo tutto questo? -sorrisono i ragazzi- Facile: abbiamo un'incredibile variabilità di suoli e vogliamo che le loro



caratteristiche siano esaltate da pratiche poco invasive. Ben 23 parcelle su 4 comuni e 7 matrici geologiche, nella parte più occidentale della Valle della Marna.

Hanno ragione: nella parte più alta i terreni tendono ad essere pesanti e argillosi; in mezzo

GLI CHAMPAGNE DEVONO ESSERE UNA VOCE CORALE

sono poco profondi e le radici delle viti a contatto col tufo; più in basso diventano leggeri e sabbiosi, fino a zone formate da antichi sedimenti alluvionali.

ANNO FONDAZIONE

1979

LOCALIZZAZIONE VIGNETI

Charly-sur-Marne, Pavant, Crouttes-sur-Marne, Nanteuil-sur-Marne

GESTIONE AGRONOMICA

Agricoltura biologica



LE TRIAU

Extra Brut

Villaggio produzione:

Pavant, Crouttes-sur-Marne, Charly-sur-Marne, Nanteuil-sur-Marne

Tempo su lieviti: 36 mesi

Dosaggio: 2 gr/lt

Vino di riserva: 15%

Varietà: 55% Meunier, 30% Pinot Noir, 15% Chardonnay

Affinamento: In acciaio e legno

Botti di legno, lunghi mesi sui lieviti e buona percentuale di vino di Riserva per un Extra Brut che può fare a meno dello zucchero, giocato sull'onda elettrica dello Chardonnay e la vinosità del Pinot Nero.

Onde medie e modulazione di frequenza



ÉCLOSION PUR MEUNIER MILLÉSIMÉ

Brut Nature

Villaggio produzione:

Nanteuil-sur-Marne

Tempo su lieviti: 48 mesi

Dosaggio: 0 gr/lt

Varietà: 100% Meunier

Affinamento: In cemento e legno

Matura in uova di cemento e tanti no! No legno, no malolattica, no dosaggio, no vino di riserva. L'essenza e la purezza del Pinot Meunier, senza compromessi, "estratta" da una vigna del 1947!

La purezza del Meunier



LA LIERTE

Extra Brut

Villaggio produzione:

Pavant, Crouttes-sur-Marne, Charly-sur-Marne, Nanteuil-sur-Marne

Tempo su lieviti: 36 mesi

Dosaggio: 2 gr/lt

Vino di riserva: 15%

Varietà: 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir

Affinamento: In acciaio e legno

Anche qui niente liqueur d'expédition ma l'apporto dello Chardonnay a dare man forte al Pinot Nero. Armonia, purezza e voglia di abbinarci un piatto prima che la bottiglia finisca.

Armonie e vibrazioni

JÉRÔME BLIN

UNA QUESTIONE DI FAMIGLIA DAL 1671

Vincelles - Vallée De La Marne

8.000 2,5 ha 70% Meunier
25% Chardonnay
5% Pinot Noir



Da ragazzino, Jérôme adorava scorrazzare tra i vigneti. Non stupisce, visto che la sua famiglia ne è immersa, letteralmente e idealmente. **Produttori di Champagne dal XVII secolo (1671), i Blin hanno sempre avuto a che fare con questo mondo**, interpretando al meglio il terroir di Vincelles, nel mezzo della Vallée de La Marne.

« Anche se la tradizione della casa è lunga e consolidata, il nuovo corso dell'impresa è una mia idea - spiega Jérôme -. **Nel 2010 ho deciso di riprendere in mano le vigne di proprietà e di lavorarle in biodinamica**, a partire dal 2018. Sono molto convinto dei principi da applicare in agricoltura e, anno dopo anno, i risultati confermano le mie teorie. Le uve? **Per quanto coltivi anche Pinot Nero e Chardonnay, sono letteralmente stregato dal**

Meunier e dedico a questa varietà il 70% della superficie a disposizione >>

Tutti gli Champagne prodotti hanno fascino crescente, come una miccia innescata che sta liberando nel tempo i suoi effetti. Oltre al livello, è lo stile che stupisce: Jérôme è un vigneron dalla mano molto delicata che regala a tutti i suoi Champagne



un carattere deciso e un sorso saporito, oltre ad un velo di ossidazione. Attenzione, abbiamo detto un velo! Quel tanto che basta per dare complessità, intensità e un sapore d'altri tempi, rendendo di fatto il dosaggio una questione secondaria e molto limitata.

Da ragazzino, Jérôme adorava scorrazzare tra i vigneti. Bello vedere che non ha perso il gusto di farlo.

ANNO FONDAZIONE

1671

LOCALIZZAZIONE VIGNETI

Vincelles

GESTIONE AGRONOMICA

Agricoltura biodinamica

Sono letteralmente stregato dal Meunier

PRODUTTORI DI CHAMPAGNE DAL XVII SECOLO



LA VAROCE

Extra Brut

Villaggio produzione:

Vincelles

Tempo su lieviti: 33 mesi

Dosaggio: 4 gr/lit

Vino di riserva: 20%

Varietà: 80% Meunier,

20% Chardonnay

Affinamento: In acciaio

E' un gioco di sguardi tra i lieviti nobili, con un delicato tratto di pasticceria, e le sferzate agrumate. Un tête-à-tête che non stanca, avanza spedito e si traduce in un connubio sensuale e appagante.

+ Dica 33! Mesi sui lieviti...



CUVÉE APOGÉE

Extra Brut

Villaggio produzione:

Vincelles

Tempo su lieviti: 36 mesi

Dosaggio: 4 gr/lit

Vino di riserva: 30%

Varietà: 100% Meunier

Affinamento: In acciaio

L'adorato Pinot Meunier gioca da protagonista assoluto in questo Champagne tridimensionale, capace di esaltare le componenti più raffinate e quelle più vinose dell'uva. Sbuffi, sferzate e valzer di saporite bollicine.

🍷 Saporito e sostanzioso



LA POUILLOTE

Extra Brut

Villaggio produzione:

Vincelles

Tempo su lieviti: 42 mesi

Dosaggio: 4 gr/lit

Vino di riserva: 30%

Varietà: 80% Meunier,

20% Chardonnay

Affinamento: In acciaio

La credenza di una casa di campagna, con le albicocche mature, le nocciole e le mandorle fresche. Profumi intensi, a tratti opulenti, in una bocca ricca e carnosa quanto fine e briosa.

🍷 Intensità' briosa

REMY BERTIN

FAR RIVIVERE LO CHAMPAGNE DEI NONNI

📍 Verneuil - Vallée De La Marne

🏠 25.000 ☀️ 5,40 ha 🍷 57% Meunier
26% Pinot Noir
17% Chardonnay



Legata a doppio filo ai proprietari di Durdon Bouval, il progetto Remy Bertin respira un'aria tutta sua. Se le persone, oggi, sono le stesse, totalmente diversa è l'impostazione, la storia e soprattutto lo stile. Passo indietro. L'inizio dell'avventura vede Henri Remy e Jeanine Bertin acquistare le prime vigne a Verneuil e realizzare i primi Champagne. Erano gli anni '60 e dal loro connubio nasce il marchio che conosciamo.

Benintesi, la storia non è andata sempre spedita e il tragitto ha conosciuto strappi e ripartenze. E' stata Sandie, nipote dei fondatori, insieme al marito Ludovic, a far rivivere la tradizione dei nonni, mettendo a frutto l'eterno di famiglia, insieme ad alcune

vigne in affitto, e avviando un raffinato lavoro da négociant.

“ Una bella sfida - racconta Sandie - mossa da tanti fattori ma soprattutto dalla voglia di dare un futuro all'intuizione dei miei nonni. L'attività era in pratica morta insieme a loro, non mi sembrava giusto e abbiamo lavorato sodo per riportarla alla luce ”



La base del progetto, in termini di uve e vini, arriva dalle più importanti varietà della Champagne, coltivate "senza chimica" nella Valle della Marna.

Pinot Meunier, Pinot Nero e Chardonnay che vengono trasformate in bottiglie dallo stile contemporaneo, approcciabili sotto ogni

punto di vista e ideali in tutte le occasioni. Champagne prêt-à-porter, verrebbe da dire, che è bello stappare senza troppi pensieri.

ANNO FONDAZIONE

2018

LOCALIZZAZIONE VIGNETI

Verneuil, Vincelles

GESTIONE AGRONOMICA

Agricoltura biologica



L'arte del négociant



TRADITION

Extra Brut

Villaggio produzione:

Verneuil

Tempo su lieviti: 28 mesi

Dosaggio: 4 gr/lt

Vino di riserva: 20%

Varietà: 80% Meunier,

20% Pinot Noir

Affinamento: In acciaio e cemento

Immediato, facile da comprendere e da bere, mostra comunque un bel carattere e una trama non priva di sorprese. Tra confortanti cenni maturi e rinfrescanti sferzate acide.

+ Il lusso della semplicità



BLANC DE NOIRS

Extra Brut

Villaggio produzione:

Verneuil, Vincelles

Tempo su lieviti: 36 mesi

Dosaggio: 4 gr/lt

Vino di riserva: 20%

Varietà: 100% Meunier

Affinamento: In acciaio

L'intensità scura incontra una finezza dinamica chiara, sintesi di un'uva che è yin e yang, cielo e terra, giorno e notte. Anche incontri e scontri, perché no?

🍷 Nel ring delle emozioni forti



RÉSERVE

Extra Brut

Villaggio produzione:

Verneuil, Vincelles

Tempo su lieviti: 36 mesi

Dosaggio: 4 gr/lt

Vino di riserva: 20%

Varietà: 80% Meunier,

20% Pinot Noir

Affinamento: In acciaio e cemento

Brillante e scattante, intenso e dinamico nella sua impalcatura neoclassica. Uno Champagne tridimensionale che fonde a meraviglia le due uve da cui proviene.

🍷 L'armonia arriva da perfetti contrasti



DOSAGE ZERO

Brut Nature

Villaggio produzione:

Verneuil

Tempo su lieviti: 36 mesi

Dosaggio: 0 gr/lt

Vino di riserva: 20%

Varietà: 80% Meunier,

20% Pinot Noir

Affinamento: In acciaio

Intensità, ricchezza e un certo tratto sferico. C'è materia carnale, con le sue virtù e i suoi vizi. Uno Champagne nudo e crudo che gioca di sostanza.

✓ Non c'è trucco, non c'è inganno

IL LUSSO ACCESSIBILE



ERIC TAILLET

LO CHAMPAGNE CON NOME E COGNOME

📍 Baslieux-sous-Chatillon - Vallée De La Marne

🏠 55.000 ☀️ 6 ha 🍷 76% Meunier
14% Pinot Noir
10% Chardonnay



Eric Taillet è uno dei nomi forti dello Champagne contemporaneo. Nonostante la longevità, la storia, e una cantina realizzata negli anni '60 del secolo scorso, il domaine porta nome e cognome di colui che l'ha lanciato nel firmamento delle bollicine più prestigiose. Ancora al suo posto, nonostante sia ufficialmente in pensione, presiede i momenti chiave nella messa a punto dei vini, ma va detto che in prima linea ci sono ormai i figli Léna e Dylan. La quinta generazione di vignaioli Taillet ha le idee chiare: cresciuti praticamente in mezzo ai vigneti, hanno entrambi studi ed esperienze formative all'estero.

« Abbiamo respirato l'aria di vigne e cantina fin da bambini, passando le vacanze e il tempo libero a contatto con l'attività di nostro padre - raccontano fratello e sorella -. Cominciare a lavorare nel progetto di famiglia è stata la cosa più naturale e scontata del mondo, ma volevamo arrivare al grande passo dopo le tappe necessarie »

ANNO FONDAZIONE

1961

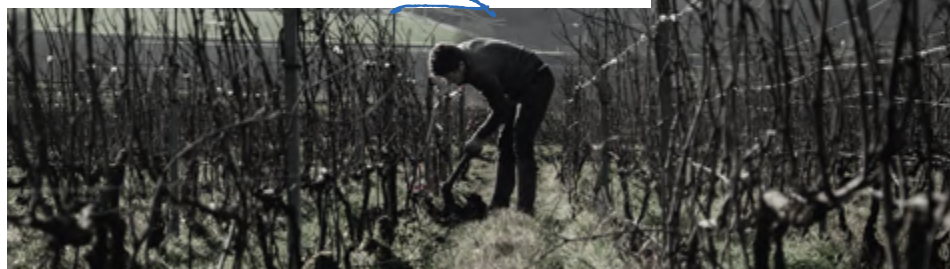
LOCALIZZAZIONE VIGNETI

Baslieux-sous-Chatillon, Montigny-sous-Chatillon, Binson et Orquigny, Dormans, Verneuil, Vandières et Reuil

GESTIONE AGRONOMICA

Agricoltura biologica

LO CHAMPAGNE È QUESTIONE DI FAMIGLIA



Argille colorate e pietre di Silex

Più pratico di vigneti lui, a suo agio nell'attività commerciale lei, Dylan e Léna sono in realtà intercambiabili; non di rado si scambiano i ruoli o si affiancano nelle rispettive mansioni. Tocca a loro valorizzare le uve che maturano nella Valle della Marna, patria dell'adorato Pinot Meunier che esalta i terreni fatti di argille verdi, marroni e blu; così come quelli pietrosi (Silex), difficilissimi da lavorare, di Baslieux-Sous-Châtillon (dal nome latino Bansionensi)

« Il Pinot Meunier è la nostra sfida e il nostro orgoglio più grande. Un tempo nessuno osava evocarlo e raramente veniva citato in etichetta, per la sua cattiva reputazione - continuano Dylan e Léna -, mentre oggi le cose sono radicalmente cambiate. Nostro padre si è sempre battuto per questa varietà, fondando con Jérôme Blin il Meunier Insitut. Siamo molto felici di vedere che più gli anni passano e più il Meunier è richiesto, con tante cantine che realizzano cuvée con quest'uva in purezza ».



DES GRILLION AUX CLOS

Extra Brut

Villaggio produzione:

Baslieux-sous-Châtillon, Montigny-sous-Châtillon

Tempo su lieviti: 24 mesi

Dosaggio: 1 gr/lt

Vino di riserva: 20%

Varietà: 100% Meunier

Affinamento: In acciaio

Il primo Meunier in purezza non si scorda mai. Ideale in ogni momento della giornata, trova vigore e complessità grazie a una reserve perpetuelle avviata nel 2011.

+ Meunier toujours



RENAISSANCE

Extra Brut

Villaggio produzione:

Baslieux-sous-Châtillon, Montigny-sous-Châtillon

Tempo su lieviti: 26 mesi

Dosaggio: 0,6 gr/lt

Vino di riserva: 30%

Varietà: 100% Meunier

Affinamento: In acciaio

Il simbolo più alto della rinascita del Meunier. Le uve migliori, un lungo affinamento di almeno 6 - 7 anni, un vino di clamorosa complessità, potenza e longevità.

✓ Il miglior Meunier, dal Meunier migliore



BANSIONENSI MILLÉSIMÉ

Extra Brut

Villaggio produzione:

Baslieux-sous-Châtillon

Tempo su lieviti: 48 mesi

Dosaggio: 1,5 gr/lt

Varietà: 100% Meunier

Affinamento: In acciaio e legno

Dal nome che i romani avevano dato all'attuale Baslieux-sous-Châtillon: uno Champagne possente, ammaliante e minerale come le rocce di Silex di questo magico terroir.

○ Silex, parla il terroir!



SUR LE GRAND MARAIS

Brut Nature

Villaggio produzione:

Baslieux-sous-Châtillon

Tempo su lieviti: 48 mesi

Dosaggio: 0 gr/lt

Vino di riserva: 100%

Varietà: 90% Meunier, 10% Chardonnay

Affinamento: In acciaio e legno

FTributo alla vigna della nonna: Meunier e saldo di Chardonnay, cresciuti vicini vicini in un'antica palude bonificata. Vino di forza, coraggio e tocco femminile.

○ Il cassetto della nonna



ROSAE BANSIONENSI MILLÉSIMÉ

Extra Brut

Villaggio produzione:

Baslieux-sous-Châtillon, Montigny-sous-Châtillon

Tempo su lieviti: 48 mesi

Dosaggio: 2 gr/lt

Varietà: 100% Meunier

Affinamento: In acciaio

L'eleganza rosa del Meunier: 99,4% con un tocco della stessa uva vinificata in rosso. Gastronomico, autentico, lussuoso

○ Notte rosa

VADIN-PLATEAU

LO CHAMPAGNE RADICALE

📍 Cumières - Vallée De La Marne

🏠 50.000 ☀️ 5 ha 🍷 44% Meunier
39% Pinot Noir
17% Chardonnay



Cambio, cambio, cambio, di mentalità! Gli Champagne Vadin-Plateau ci hanno stregato subito, dai primi assaggi a distanza. Nessun dubbio che dalle parti di Cumières stesse succedendo qualcosa di insolito, capace di trascinare l'azienda verso una direzione completamente nuova. Qualcosa di più delle seppur magnifiche vigne: veri e propri fazzoletti di terra dislocati in 7 parcelle di altrettanti villaggi differenti. Un patrimonio straordinario che doveva però essere incanalato nel verso giusto, facendo ruotare alla perfezione ogni ingranaggio. Meccanismi nella gran parte dei casi del tutto nuovi, da maneggiare con cura e metabolizzare nel profondo.

I episcaldi? **Viticoltura e pratiche biodinamiche, stop assoluto a ogni forma di erbicida e altre sostanze di sintesi, lieviti indigeni, lunghi affinamenti**

pochi solfiti, intuizioni e invenzioni dal nulla di cuvée originalissime.

I risultati sono Champagne ammalianti, intriganti, per certi versi magnetici e fuori dal tempo. Un patrimonio di bottiglie incredibili che riposano nel caveau Vadin Plateau e ci delizieranno per diversi anni a venire, dopo le maturazioni spinte a cui questo marchio ci ha abituato.



7 ettari in 7 parcelle

ANNO FONDAZIONE

1920

LOCALIZZAZIONE VIGNETI

Cumières, Hautvillers, Champillon

GESTIONE AGRONOMICA

Agricoltura sostenibile



BIODINAMICA E RIGORE

Il tutto in attesa delle nuove vendemmie che saranno dirette da Aurélie e dalla madre Muriel, con la fondamentale collaborazione del giovane e bravissimo chef de cave Barthélemy. Sono loro a garantire un link tra lo stile recente della casa e i traguardi futuri.

E' esattamente così - conferma decisa Aurélie -. Lo stile dei vini Vadin-Plateau ci è ormai chiaro e intendiamo perseguirlo con la massima determinazione. Anzi, crediamo di poter fare ancora meglio, innalzando sempre più l'asticella in termini di qualità, identità e naturalezza espressiva dei nostri Champagne.



RENAISSANCE

Extra Brut 1er Cru

Villaggio produzione:

Cumières

Tempo su lieviti: 24 mesi

Dosaggio: 2 gr/lt

Vino di riserva: 25%

Varietà: 60% Pinot Noir, 40% Meunier

Affinamento: In acciaio

Nomen omen. La rinascita collettiva del Pinot Meunier e di una certa idea contemporanea di Champagne passa da questa bottiglia. Velato, ha riflessi quasi cipria che spalancano le porte a profumi di mille frutti e un'inezia fumé.

+ Giocosità - serio



INTUITION

Extra Brut 1er Cru

Villaggio produzione:

Cumières, Hautvillers, Champillon

Tempo su lieviti: 48 mesi

Dosaggio: 2 gr/lt

Vino di riserva: 20%

Varietà: 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir

Affinamento: In acciaio

La purezza di tre uve che giocano a rincorrersi, finendo per abbracciarsi. La somma che sembra superare i singoli addendi: ai ricordi di bosco e buccia di mandarino segue un sorso preciso e piccante, di vigore spadaccino e appuntito finale.

Ⓞ Ricomincio da tre (uve)



SYMBIOSE ROSÉ

Extra Brut 1er Cru

Villaggio produzione:

Cumières, Hautvillers, Champillon

Tempo su lieviti: 36 mesi

Dosaggio: 2 gr/lt

Vino di riserva: 20%

Varietà: 60% Chardonnay, 24% Pinot Noir, 16% Meunier (di cui 6% vin rouge)

Affinamento: In acciaio

Il colore è pronunciato, per via del vino rosso di Cumières che scorre nelle vene di questo Champagne. Il ventaglio aromatico è ampio e coerente, dai fiori macerati alle spezie, fino a nuance lievemente grigliate che tornano in un succo avvolgente.

✓ Uno Champagne gourmand



BOIS DES JOTS MILLÉSIMÉ

Brut Nature 1er Cru

Villaggio produzione:

Cumières

Tempo su lieviti: 60 mesi

Dosaggio: 0 gr/lt

Varietà: 100% Pinot Noir

Affinamento: In cemento e legno

Uno dei "parcellari" della casa, da un terreno che un tempo era coperto dal bosco (di Jots, il nome del proprietario da cui è stato acquistato). I profumi richiamano gli arbusti e gli agrumi fanno capolino. Il sorso carnoso e duro, mai troppo accendiscendente.

X Duro come i tronchi degli alberi che popolavano il terreno di Jots



CHÊNE LA BUTTE MILLÉSIMÉ

Brut Nature 1er Cru

Villaggio produzione:

Cumières

Tempo su lieviti: 60 mesi

Dosaggio: 0 gr/lt

Varietà: 100% Chardonnay

Affinamento: In cemento e legno

Un passo avanti e uno indietro. Brillante ma non disposto a concedersi subito, alterna nuvole e schiarite. Gusto quasi terroso, boschivo, non senza richiami autunnali di funghi e tartufo bianco.

Ⓞ Genio e (irresistibile) sregolatezza



TERRE DES MOINES MILLÉSIMÉ

Brut Nature 1er Cru

Villaggio produzione:

Cumières, Hautvillers, Champillon

Tempo su lieviti: 60 mesi

Dosaggio: 0 gr/lt

Varietà: 100% Meunier

Affinamento: In cemento e legno

L'uva prediletta, il Pinot Meunier, vinificata in parte in legno. Uno Champagne che sprigiona tutta la sua forza e un profilo ossido - riduttivo elettrizzante. Tanto ampio e aperto nei profumi quanto reattivo e verticale nel sorso.

+ Nell'occhio del ciclone del Pinot Meunier

GAMET

IN MEZZO (ALLE VIGNE) SCORRE IL FIUME

📍 Mardeuil - Vallée De La Marne

🏠 70.000 ☀️ 8,60 ha 🍷 80% Meunier
15% Pinot Noir
5% Chardonnay



Marianne e Jean-François sono poco più che ragazzi ma stanno lanciando la cantina di famiglia verso il futuro. Un progetto centenario, mica nato ieri, che vede le prime vigne piantate negli anni '20. **Fratello e sorella, i due hanno studiato alla perfezione la storia di famiglia, fatto le necessarie esperienze formative e portato le loro idee per gli Champagne di domani.** A pensarci, 2 sembra proprio il numero magico di questa realtà.

↳ E' vero - sorride Marianne, giovane, determinata, senza dubbio il volto attuale della maison Gamet -. **Siamo stati io e Jean-François a decidere di esaltare le diversità delle nostre vigne,** letteralmente divise in due dal fiume Marna. Quelle della rive gauches hanno suoli argillo - calcarei mentre la riva destra è

caratterizzata da terreni sabbiosi, ricchi di fossili e conchiglie, con buona presenza di marne e argille verdi. Oggi facciamo vinificazioni ed etichette separate, proprio per valorizzare queste peculiarità.

Oltre alla divisione delle vigne, molte cose stanno cambiando con l'arrivo in pianta stabile della nuova generazione. Sono state



ANNO FONDAZIONE

1920

LOCALIZZAZIONE VIGNETI

Mardeuil, Fleury-la-Rivière, Damery

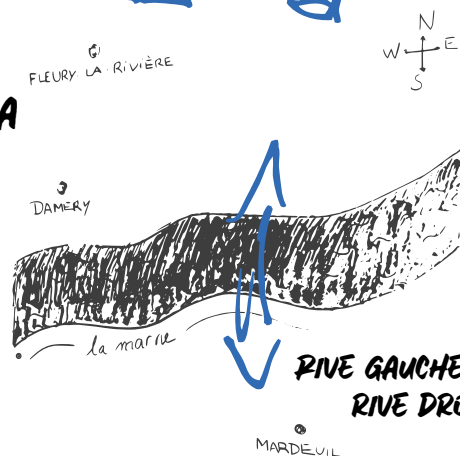
GESTIONE AGRONOMICA

Agricoltura sostenibile (certificazione HVE)

introdotte molte pratiche legate alla sostenibilità e ormai l'azienda è praticamente biologica. In cantina, le vinificazioni sono parcellari, fatte con pied de cuve, e una percentuale viene sempre effettuata in legno. Per la seconda fermentazione si usa solo zucchero di canna mentre

ti, cremosi, capaci di raccontare perfettamente i terroir di provenienza e la voglia di futuro dei giovani protagonisti.

2 fratelli,
2 vigne e
2 stili di
Champagne



LA FERMENTAZIONE IN LEGNO COME FILOSOFIA

l'affinamento sui lieviti parte da un minimo di 20 mesi fino a 6 anni! Un lavoro straordinario che sta portando i suoi frutti e Champagne sempre più brillan-



RIVE GAUCHE

Extra Brut

Villaggio produzione:

Mardeuil

Tempo su lieviti: 20 mesi

Dosaggio: 5 gr/lt

Vino di riserva: 15%

Varietà: 55% Meunier, 30% Pinot Noir, 15% Chardonnay

Affinamento: In acciaio e legno

Freschezza e pulizia, dinamismo mai fine a sé stesso, corroborante e completo. Giardini di agrumi e carezze di cacao, abbracci e slanci in avanti, in un gioco che non finisce.

+ Precisione, pulizia, tensione



LA VALLÉE SUSPENDUE

Extra Brut

Villaggio produzione:

Mardeuil, Fleury-la-Rivière, Damery

Tempo su lieviti: 72 mesi

Dosaggio: 4 gr/lt

Vino di riserva: 50%

Varietà: 80% Meunier, 15% Pinot Noir, 5% Chardonnay

Affinamento: In legno

La simbiosi con i lieviti regala ampiezza e maturità, polpa e preziose sensazioni ossidative. Il sorso è quasi salmastro ma il succo viaggia sulla pungente acidità della carbonica.

🍷 Bollicine che liberano sapore



RIVE DROITE

Extra Brut

Villaggio produzione:

Fleury-la-Rivière & Damery

Tempo su lieviti: 20 mesi

Dosaggio: 4 gr/lt

Vino di riserva: 30%

Varietà: 85% Meunier, 15% Pinot Noir

Affinamento: In acciaio

Rigoroso ad ogni passo, ha carnosità fine e aromi profondi. Alterna folate rinfrescanti a trame più dense e mature, quasi "rosse", con le sfumature del legno che fanno capolino senza mai rubare la scena.

🍷 Trascinante materia vinosa



CARRÉS DU MIDI MILLÉSIMÉ

Brut Nature

Villaggio produzione:

Mardeuil

Tempo su lieviti: 36 mesi

Dosaggio: 0 gr/lt

Varietà: 100% Pinot Noir

Affinamento: In legno

Esposizione nord e riva sinistra del fiume Marna per questa vigna di Pinot Nero piantata nel 1969. Una manciata di bottiglie dall'identità impressionante, capace di mescolare finezza, freschezza e struttura.

🍷 Un massiccio Pinot Nero, tagliente come una lama

LAURENT BÉNARD

LA TRANSIZIONE AGROAMBIENTALE

📍 Mareuil-sur-Ay - Vallée De La Marne

🏠 12.000 ☀️ 3,1 ha 🍷 60% Pinot Noir
25% Meunier
15% Chardonnay



Aÿ le nom, Mareuil le bon. Aÿ il nome, Mareuil il buono. Recita più o meno così un vecchio adagio di Mareuil, villaggio quanto mai battagliero nel rivendicare le proprie ragioni e la supremazia nella Valle della Marna. Il bersaglio? Manco a dirlo, i rivali e vicini di Aÿ, celeberrimo Grand Cru della zona che avrebbe più fama ma non più qualità. Vero? Falso? Difficile da dire ma di certo i grandi vini non mancano in entrambi i comuni.

Se è per questo, non mancano neppure nel caveau Laurent Bénard, in attività dal 1878 ma alle prese con un gran fermento che coinvolge soprattutto le ultime due generazioni di famiglia: papà Laurent, microbiologo che ha letteralmente rimesso in sesto le vigne attraverso un approccio olistico, avviando al contempo un percorso di riequilibrio nelle vinificazioni, e suo figlio Charles.

Segnatevi questo nome perché il ragazzo, giovane, belloccio e particolarmente sveglio, con la barba finto trasandata e una camicia a quadri da cantante folk, è per noi uno dei più puri talenti emergenti di tutta la Champagne. Agronomo ed enologo, a 24 anni ha deciso di tornare all'ovile e iniziare a lavorare col padre.

ANNO FONDAZIONE

2009

LOCALIZZAZIONE VIGNETI

Mareuil-sur-Ay,
Avenay-Val d'Or

GESTIONE AGRONOMICA

Agricoltura biologica /
biodinamica

CHARLES È UNO DEI PIÙ PURI TALENTI EMERGENTI DELLA CHAMPAGNE



« Ho pensato che, se dovevo andare a lavorare da qualche altra parte, tanto valeva divertirsi a casa - sorride. Scherzi a parte, sono rimasto folgorato da quello che stava facendo mio padre e avevo una voglia matta di imparare da lui. Laurent ha messo in piedi una vera transizione agro-ambientale e io intendo portarla avanti >> .

Ma torniamo al luogo: Mareuil-sur-Aÿ, con vigne che si collocano fianco a fianco ai mitici filari di Bollinger e Billecart Salmon.

« Di più! - sorride Charles - perché le nostre sono sopra la strada e guardano tutti dall'alto verso il basso >> .

I terreni calcarei della zona (ben visibili dagli incredibili tunnel sotterranei della cantina, da cui spuntano le radici delle viti piantate qualche metro sopra), danno ai vini note delicate e strutture eleganti. Doti da preservare ad ogni costo, tanto da convincere padre e figlio a imboccare metodi iper artigiani e poco interventisti: lavorazione del terreno manuale con pratiche sempre più vicine alla biodinamica, pieds de cuve per le fermentazioni, assenza di zolfo sui mosti, affinamento in contenitori diversi per ogni vino. Lo stile della casa deriva da tutto questo, ha grande classe e un'anima terribilmente gourmand.



LA CLÉ DES SEPT ARPENTS

Extra Brut 1er Cru

Villaggio produzione:

Mareuil-sur-Aÿ, Avenay-Val d'Or

Tempo su lieviti: 30 mesi

Dosaggio: 1,3 gr/lt

Vino di riserva: 55%

Varietà: 70% Pinot Noir, 15% Chardonnay, 15% Meunier

Affinamento: In acciaio e legno

Dorato, intenso e luminoso, sbufa lieviti nobili, sensazioni di pasticceria, un tocco di nocciola e frutta gialla, tra un che di mela e un accenno di albicocca. Bocca fresca e gourmand, piena e solare.

+ Equilibrio ossidoriduttivo



VIBRATIS MILLÉSIMÉ

Brut Nature 1er Cru

Villaggio produzione:

Avenay-Val-d'Or, Mareuil-sur-Aÿ

Tempo su lieviti: 78 mesi

Dosaggio: 0 gr/lt

Varietà: 45% Pinot Noir, 45% Meunier 10% Chardonnay

Affinamento: In acciaio e legno

Finezza aromatica superiore, assoluta, unita alla profondità e alla brillantezza del sorso. Trama verticale, di sassosa mineralità. Impressionante per un Pinot Nero (quasi) in purezza.

○ L'elegante potenza del Pinot Noir di Mareuil



VENDANGE MILLÉSIMÉ

Extra Brut 1er Cru

Villaggio produzione:

Mareuil-sur-Aÿ

Tempo su lieviti: 42 mesi

Dosaggio: 1 gr/lt

Varietà: 85% Pinot Noir, 15% Meunier

Affinamento: In acciaio e legno

Intensità e ricchezza al servizio di bevibilità estrema e finezza. Profumi pronunciati, abbraccio gustativo setoso e tridimensionale quanto dinamico e trascinante. Finale balsamico, quasi mentolato.

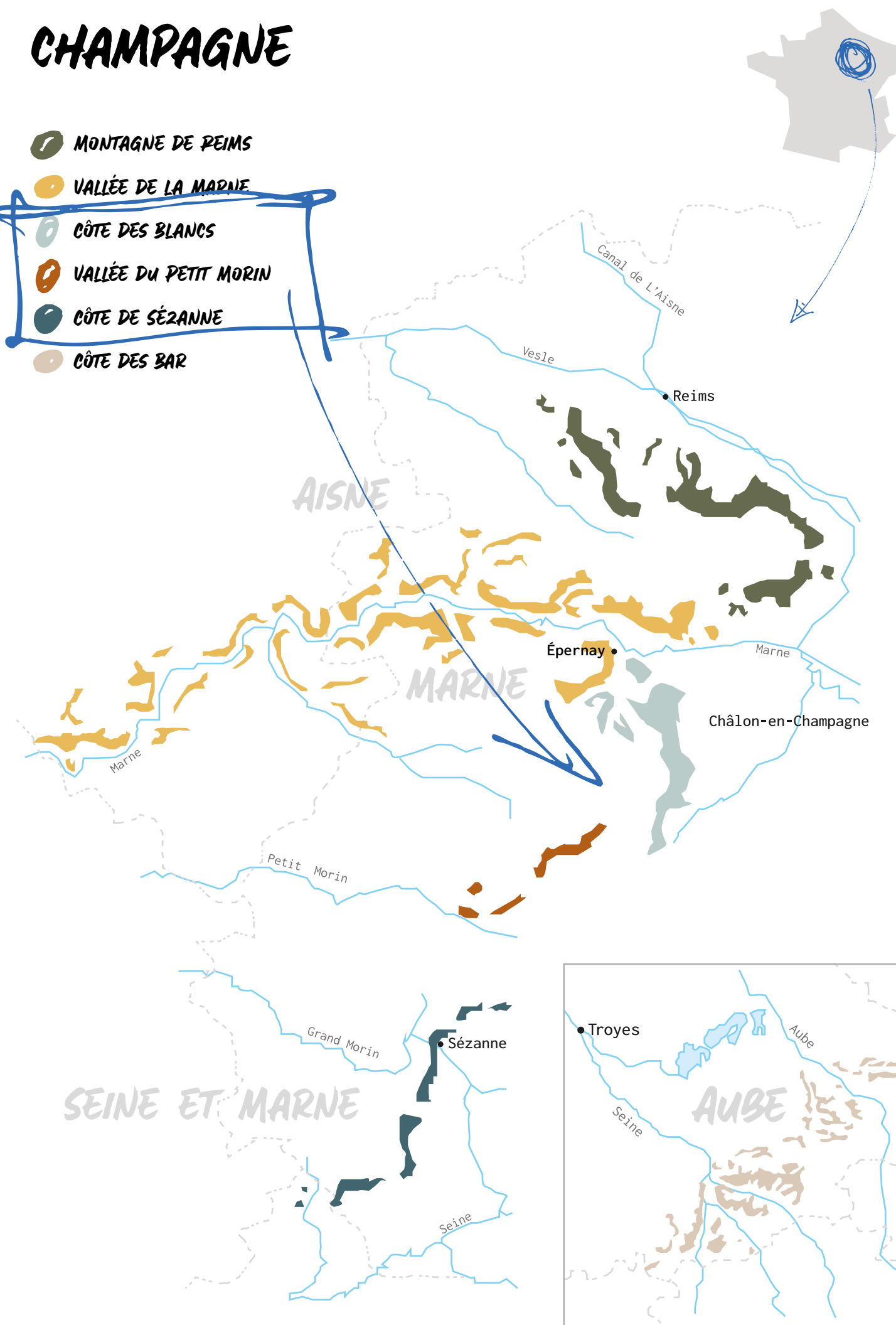
✓ Pallone aerostatico



Il nome dice tutto: questa è la zona della Champagne in cui si coltivano quasi esclusivamente uve bianche, Chardonnay in testa, con un patrimonio di Premier Cru e Grand Cru da far girare la testa. La forma è quella di una specie di falce che si estende da nord a sud per una ventina di chilometri, passando per la Vallée du Petit Morin e raggiungendo l'appendice più a sud della Côte de Sézanne. Qui si producono alcuni degli Champagne più raffinati ed eleganti in senso assoluto.

CHAMPAGNE

- MONTAGNE DE REIMS
- VALLÉE DE LA MARNE
- CÔTE DES BLANCS
- VALLÉE DU PETIT MORIN
- CÔTE DE SÉZANNE
- CÔTE DES BAR



ODYSSÉE 319

L'ODISSEA DELLO CHAMPAGNE

📍 Avize - Côte Des Blancs

🏠 50.000 ☀️ 7 ha 🍷 100% Chardonnay



Viaggio, fratellanza, scambio, ricerca di spazi inesplorati. Il progetto Odyssee, fin dal nome, segue queste stelle polari e ha due condottieri: Olivier Bonville e Ferdinand Ruelle. Avize come Itaca, terra natia e patria a cui rapportarsi, a cominciare dalle vigne di Chardonnay. Da questa ci si allontana, partendo alla scoperta di altre zone e uve, attraverso i 319 villaggi della denominazione, ma sempre con l'obiettivo di tornare a casa.

« Nel 2010 comincio a ragionare sul progetto, decidendo di non conferire più le uve alle grandi maisons, come Deutz e Bollinger, ma di tentare una via più originale. Negli anni credo di aver trovato la mia strada, perdendomi e ritrovandomi di continuo lungo il cammino. »
Parola di Ferdinand Ruelle.

ANNO FONDAZIONE

2010

LOCALIZZAZIONE VIGNETI

Avize

GESTIONE AGRONOMICA

Agricoltura sostenibile

Passo indietro, chi sono i naviganti? Il primo porta un cognome che non passa inosservato, in Champagne. L'azienda madre è proprio quella che state pensando: Frank Bonville. Il secondo è un ragazzo di sensibilità, visione e competenza impressionanti. C'è lui al timone, e noi ci facciamo trasportare con sicurezza tra le onde dei suoi vini.



VIAGGI E SCOPERTE



Base ad Avize, come detto. Grand Cru celeberrimo per lo Chardonnay, che infatti è il nucleo attorno al quale ruotano le altre varietà, frutto di collaborazioni sempre diverse con i vignaioli degli altri comuni. La filosofia è laica ma chiara e coerente: lavori in vigna che guardano al biologico, esperimenti sui lieviti indigeni (senza dogmi), uso sapiente del legno per le fermentazioni. Infine, le bottiglie riposano in cantina, anzi in una galleria sotterranea che sembra proprio l'inizio di un nuovo viaggio...

319 villaggi in Champagne



BLANC DE BLANCS

Brut Grand Cru

Villaggio produzione:

Avize

Tempo su lieviti: 36 mesi

Dosaggio: 4,2 gr/lt

Vino di riserva: 30%

Varietà: 100% Chardonnay

Affinamento: In acciaio

Finezza, delicatezza e carezze. Tutto è in armonia ma tutto scorre in un abbraccio dinamico, tra giochi di contrasti che trovano sempre una perfetta sintesi.

+ Scintillante



ROSÉ

Brut Grand Cru

Villaggio produzione:

Avize, Ambonnay

Tempo su lieviti: 36 mesi

Dosaggio: 5 gr/lt

Vino di riserva: 30%

Varietà: 90% Chardonnay,

10% Pinot Noir (vin rouge)

Affinamento: In acciaio

L'eccitante incontro tra lo Chardonnay di Avize e il Pinot Nero di Ambonnay. Illumina il bicchiere, rapisce con i profumi di bosco che abbracciano il sorso in una cremosità profonda e trascinate.

✓ La luce nel calice



JOUR 1: LE LEVANT

MILLÉSIMÉ

Brut Grand Cru

Villaggio produzione:

Avize

Tempo su lieviti: 72 mesi

Dosaggio: 6,7 gr/lt

Varietà: 100% Chardonnay

Affinamento: In legno

Maturità, aperture e complessità da lunghissima sosta sui lieviti. Il tutto intarsiato da lamine di agrumi e folate balsamiche, a disegnare un quadro ampio, ricco e mai pesante, sempre in movimento.

⊙ Equilibrio dinamico



JOUR 2: LE COUCHANT

MILLÉSIMÉ

Brut Grand Cru

Villaggio produzione:

Avize

Tempo su lieviti: 72 mesi

Dosaggio: 4,2 gr/lt

Varietà: 100% Chardonnay

Affinamento: In legno

Fine, fresco e minerale, con meravigliosi ricordi della fermentazione in legno a completare l'opera. Grazia pura e puro godimento, sorso arrotondato e al tempo stesso slanciato, praticamente infinito.

⊙ Monumentale. Non teme nessuna sfida.



JOUR 3: MEUNIER À

BELVAL-SOUS-CHÂTILLON

MILLÉSIMÉ

Extra Brut

Villaggio produzione:

Belval-sous-Châtillon

Tempo su lieviti: 24 mesi

Dosaggio: 3,3 gr/lt

Varietà: 100% Meunier

Affinamento: In serbatoi smaltati

Vinosità controllata e millimetrica per la prima cuvée 100% Meunier di Olivier e Ferdinand, realizzata grazie all'incontro col vignaiolo David Faivre a Belval. Goloso e croccante, non perde freschezza nonostante il vigore.

⊙ Il vigneron di Belval

PHILIPPE GLAVIER

LO CHAMPAGNE DEGLI ANGELI

📍 Cramant - Côte Des Blancs

🏠 32.000 ☀️ 4,70 ha 🍷 100% Chardonnay



Philippe Glavier e la moglie Véronique ti accolgono in cantina con la proverbiale diffidenza dei vignaioli francesi. Cosa che rende tutto maledettamente intrigante e fa divampare la voglia dei loro Champagne, piuttosto rari e in crescita qualitativa esponenziale.

Anche se nascono entrambi in famiglie di produttori, la storia del loro marchio comincia nel 1995. Nel garage di casa, letteralmente, fatto che costringe l'acquisto di una pressa da appena 2 mila chili.

E' la più piccola tra quelle dello Champagne - dicono - semplicemente perché non ne sarebbe entrata un'altra in quella stanza. Anche se ora abbiamo più spazio, continuiamo a usare quella: è ideale per chi, come noi, vuol lavorare in maniera precisa, parcellare e sartoriale

Prima ancora, Philippe inizia pressando le uve nella cantina del suocero. Di notte, nei rari momenti in cui lui dormiva e il macchinario era libero. Una faticaccia, che il primo anno regala la miseria di 700 bottiglie ma dà il via all'escalation. Philippe e Veronique vogliono vini che non seguano le mode ma sappiano interpretare il terroir.



ANNO FONDAZIONE

1995

LOCALIZZAZIONE VIGNETI

Cramant, Mesnil-sur-Oger, Oger, Avize

GESTIONE AGRONOMICA

Agricoltura sostenibile (certificazione HVE)



IL POKER DEI GRAND CRU

Per farlo, dicono, "il vignaiolo deve stare in vigna". Molto semplice. La fermentazione in piccole botti di legno, l'uso dei vini di riserva da metodo "perpetuo" (solera), contribuiscono a uno stile puntuale e fresco quanto appagante, sempre molto equilibrato, a dispetto dei

dosaggi contenuti.

"Da ragazza avevo giurato che mai e poi mai avrei sposato un vignaiolo", sorride Véronique. La diffidenza è superata. Potere dello Champagne.

Le vigne sono in zone pazzesche e contribuiscono a spiegare il rapido successo: Cramant, Oger, Avize, Les Mesnil.

Tutti Grand Cru, vinificati separatamente, culle dei migliori Chardonnay della regione. 4,70 ettari divisi in ben 52 parcelle, la più piccola delle quali di appena 100 mt2 di vigna!

4 Grand Cru e 52 parcelle



LA GRÂCE D'ALPHAËL

Extra Brut Grand Cru

Villaggio produzione:

Cramant, Mesnil-sur-Oger, Oger, Avize

Tempo su lieviti: 26 mesi

Dosaggio: 4,5 gr/lt

Vino di riserva: 34%

Varietà: 100% Chardonnay

Affinamento: In acciaio

Grazia senza fatica, freschezza e dinamismo che coinvolgono fin da subito. Immediato quanto completo, a suo agio in ogni occasione.

+ L'essenza dello stile Glavier



LA GRÂCE D'HAKAMIAH

Extra Brut Grand Cru

Villaggio produzione:

Cramant, Mesnil-sur-Oger, Oger, Avize

Tempo su lieviti: 57 mesi

Dosaggio: 4 gr/lt

Vino di riserva: 40%

Varietà: 100% Chardonnay

Affinamento: In acciaio e legno

Intensità e aperture fruttate, polpa, ricchezza e maturità che però rinunciano alle ostentazioni. Ammalia, rapisce e trascina.

🍷 Ossimori e giochi di equilibrio



MESNIL ÉMOTION MILLÉSIMÉ

Extra Brut Grand Cru

Villaggio produzione:

Mesnil-sur-Oger

Tempo su lieviti: 84 mesi

Dosaggio: 4,5 gr/lt

Varietà: 100% Chardonnay

Affinamento: In acciaio e legno

Incredibilmente brillante, puntellato da lampi luminosi, via via più espansivi e ammaliati. Sapidità acida o acidità salata? La questione si scioglie in una profondità oceanica.

✓ Tutta la freschezza e il sale del Grand Cru Mesnil



LA GRÂCE D'ALPHAËL

Brut Nature Grand Cru

Villaggio produzione:

Cramant, Mesnil-sur-Oger, Oger, Avize

Tempo su lieviti: 21 mesi

Dosaggio: 0 gr/lt

Vino di riserva: 47%

Varietà: 100% Chardonnay

Affinamento: In acciaio e legno

Lo stile Glavier declinato nella maniera più appuntita e tesa. Champagne senza paracadute: asciutto e verticale, saporito e a tratti sferzante.

🍷 Punge senza ferire



GÈNESIS

Extra Brut Grand Cru

Villaggio produzione:

Cramant, Mesnil-sur-Oger, Oger, Avize

Tempo su lieviti: 57 mesi

Dosaggio: 3 gr/lt

Vino di riserva: 45%

Varietà: 100% Chardonnay

Affinamento: In acciaio e legno

Chardonnay di potenza e intensità, gioca su geometrie ellittiche con la classe del Grand Cru. Pan brioche, noisette, tensione acida infinita e minerale: in pratica la letteratura dei grandi Blanc des Blancs.

🍷 Lo Chardonnay ellittico

HERBELET

L'ESSENZA DELLA CÔTE DES BLANCS

📍 Oger - Côte Des Blancs

🏠 30.000 ☀️ 10 ha 🍷 100% Chardonnay



Quando sei in Champagne e imposti il navigatore in direzione Oger, il cuore diventa contento e il cervello si sintonizza su coordinate ben precise. E' proprio nel paradiso dello Chardonnay che gli Herbelet hanno costruito il loro progetto, raccontato per filo e per segno da Grégoire, che ci aspetta al cancello della sua bella cantina. E' lui che sta valorizzando al massimo le vigne portate in dote dalla moglie Valérie, con un filotto di comuni Grand Cru da far girare la testa: Avize, Cramant, Oiry. Oltre a Oger, ovviamente.

Abbiamo anche qualche parcella coltivata con altre uve ma le vendiamo, a noi interessa solo lo Chardonnay - sottolinea Grégoire, affiancato dal giovanissimo figlio Pierre che ascolta con attenzione -. Il nostro obiettivo è quello di esaltare il gusto del terroir esclusivamente attraverso quest'uva, in maniera pura e senza artifici.

ANNO FONDAZIONE

1998

LOCALIZZAZIONE VIGNETI

Oger, Avize, Cramant & Oiry

GESTIONE AGRONOMICA

Agricoltura sostenibile



A vedere la cantina, viene da credergli. Il lavoro è estremamente preciso e rigoroso: tutte le parcelle vengono vinificate in piccoli contenitori di ghisa e acciaio, separatamente, mentre il legno non è contemplato. Il motivo? Per cesellare la purezza dell'adorato Chardonnay, ovviamente! Il resto lo fa il tempo, la

diverse. Un mix perfetto di fattori che si ritrovano in questi Champagne classici, di aggraziata fierezza e finezza.

Gli Champagne maturano nella grotta

6,5 ettari tra i Grand Cru

NIENTE LEGNO, GRAZIE

sosta sui lieviti e la maturazione in un caveau straordinario e affascinante: una grotta in pietra in cui è emozionante passeggiare, tra file di bottiglie di annate



BLANC DE BLANCS

Brut Grand Cru

Villaggio produzione: Oger, Avize, Cramant, Oiry
 Tempo su lieviti: 60 mesi
 Dosaggio: 6,5 gr/lit
 Vino di riserva: 20,5%
 Varietà: 100% Chardonnay
 Affinamento: In acciaio

Vivido e brillante, annuncia fin dal colore tutta la sua fresca architettura classica. I lieviti nobili, il fiore e il frutto sono di cristallina purezza.

+ Lo Chardonnay essenziale



ESPRIT CHARDONNAY

Brut Nature Grand Cru

Villaggio produzione: Oger, Avize, Cramant
 Tempo su lieviti: 72 mesi
 Dosaggio: 0 gr/lit
 Vino di riserva: 16%
 Varietà: 100% Chardonnay
 Affinamento: In acciaio

Cromatismi intensi e lucenti, intensità e polpa superiori, articolato con una chiosa speziata. Sorso ricco, fine, prolungato e appagante.

🕒 Spirito e sostanza dello Chardonnay



PRESTIGE MILLESIMÉ

Extra Brut Grand Cru

Villaggio produzione: Oger, Cramant, Oiry
 Tempo su lieviti: 96 mesi
 Dosaggio: 3,5 gr/lit
 Varietà: 100% Chardonnay
 Affinamento: In acciaio

Piena maturità, senza perdere spontaneità e leggerezza. Quid di complessità superiore, il tempo farà il suo corso e completerà un quadro già bello, apportando dettagli e sapore.

🕒 Il tempo ti fa bello

SOPHIE LAUNOIS

L'ANARCHICA DELLO CHAMPAGNE

Oger - Côte Des Blancs

3.000 4 ha 100% Chardonnay



Sophie è una tipa tosta e si vede.

Dopo aver viaggiato molto e vissuto in diversi paesi, tra cui l'Italia, ha deciso di tornare a casa e in quattro e quattr'otto ha ripreso in mano la piccola azienda di famiglia. Ribaltandola come un calzino. **Fondata da nonno Léon nel 1947**, è stata portata avanti dalla madre, per via della prematura scomparsa del papà, ma è Sophie che sta dando luce al piccolo patrimonio di vecchie vigne che ha ereditato.

Dopo aver lavorato nel settore turistico, ho deciso di occuparmi seriamente della vigna e di fare vino in maniera indipendente. Per questo mi sono rimboccata le maniche e sono tornata a scuola per imparare il mestiere. In pratica ho ricominciato da zero, apprendendo i rudimenti di viticoltura ed enologia e sporcandomi le

mani nel vigneto. A quel punto ho comprato tutto il necessario, dalle forbici per potare al trattore. **Ho anche realizzato una minuscola cantina (un vero e proprio garage) per essere Récoltant manipulant a tutti gli effetti.** Dovendo fare tutto in prima persona, ho deciso di abbandonare i pesticidi, i disseccanti e ogni prodotto chimico.

ANNO FONDAZIONE

1947

LOCALIZZAZIONE VIGNETI

Oger

GESTIONE AGRONOMICA

Agricoltura biologica



Una furia che sta trasformando la vecchia vigna "Le Moulin", piantata dal nonno nel magico terroir di Oger, e soprattutto lo Champagne Launois. In cantina solo lieviti indigeni, vecchie barriques per la fermentazione, bassissimi dosaggi di solfiti e di liqueur, ad



CHAMPAGNE DE GARAGE

esaltare la purezza del frutto. Artigianato puro, in appena 1200 bottiglie.

Vecchia Vigna del 1947

(Ha ribaltato l'azienda come un calzino)



LE MOULIN MILLÉSIMÉ

Extra Brut Grand Cru

Villaggio produzione:

Oger

Tempo su lieviti: 60 mesi

Dosaggio: 0 gr/lt

Varietà: 100% Chardonnay

Affinamento: In legno

Clamorosa originalità su tutti i fronti, dai profumi al sorso, fino alle sorprese finali e bonus track. Inno alla spontaneità e ai contrasti, ai cambi di passo aromatici e al sorso tagliente, dissetante, di inarrestabile bevibilità e piacere.

+ Un unicum tra gli Champagne della Côte Des Blancs.

OUDIETTE X FILLES

LE RAGAZZE DELLO CHAMPAGNE

📍 Beaunay - Vallée Du Petit Morin

🏠 4.000 ☀️ 5 ha 🍷 47% Meunier
42% Chardonnay
11% Pinot Noir



Girl Power! Oudiette X Filles racconta la storia di due donne e dei loro Champagne sensuali. **Sorelle, amiche, complici, nel 2014 Margot e Charlotte iniziano a familiarizzare con l'azienda, anche se sarà soprattutto la prima a occuparsi del piccolo vigneto e della cantina.** Le parcelle si trovano nel terroir di Beaunay, nella valle del Petit Morin, e a Celles lès Condé, in quella della Marna. La grande passione e l'amore smisurato per il progetto lo lanciano subito nel firmamento delle novità da segnarsi in agenda. Sicuramente nella nostra, dove il nome è ben evidenziato.

Non è solo la volontà a far emergere le due ragazze. **Alla base c'è la forza del loro terroir e una rara sensibilità agricola, rispettosa della natura e con interventi minimi, in cui si cerca di adattare i metodi di lavoro alle condizioni della zona e delle annate, con test legati alla biodinamica e altri alla permacultura.**



« Tutto vero - spiega Margot - ma non va dimenticato che **la nostra è sempre stata un'azienda al femminile: da più di 30 anni le donne sono a capo del domaine.** Oggi siamo io e mia sorella, con il prezioso aiuto di nostra madre, a proseguire il progetto »

« Siamo in fase di ricerca - dicono Margot e Charlotte - e stiamo adattando a ciascuna delle nostre 9 parcelle il tipo di lavoro necessario. Riguardo i vini, raccogliamo le nostre uve ad un alto grado di maturazione per evitare lo zuccheraggio, fermentiamo in legno e affiniamo

Gli Champagne ad oggi prodotti, testimoni fedeli di annate, uve e terroir, sembrano assomigliare alle protagoniste: **eleganti ma anche ricchi di personalità, senza paura di niente e nessuno.**



FEMMES, FEMMES, FEMMES!

il vino per 10 mesi sulle fecce fini, senza travasi. Ogni anno cerchiamo di fare un passo avanti, riducendo l'uso di solfiti e tirando fuori il meglio. »

Biodinamica, sperimentazione e territorio

ANNO FONDAZIONE

2014

LOCALIZZAZIONE VIGNETI

Beaunay, Celles-Lès-Condé

GESTIONE AGRONOMICA

Agricoltura biodinamica



UNITERRE MILLÉSIMÉ

Extra Brut

Villaggio produzione: Beaunay, Celles-lès-Condé
Tempo su lieviti: 10 mesi
Dosaggio: 1 gr/lt
Varietà: 100% Chardonnay
Affinamento: In legno

Nudo, trasparente, senza scorciatoie né aiuti. Tutto terroir, Chardonnay, annata, classe interpretativa. Una stella che diventa sempre più luminosa, fatta di grazia e materia.

+ Uno Champagne nudo



LES SABLONNIÈRES MILLÉSIMÉ

Extra Brut

Villaggio produzione: Beaunay
Tempo su lieviti: 36 mesi
Dosaggio: 3 gr/lt
Varietà: 100% Pinot Noir
Affinamento: In legno

Pinot Noir su sabbia, da cui il nome fascinoso del secondo nato in famiglia. Vinoso e strutturato, ha classe e potenza capaci di dialogare con grazia e profonda freschezza. Sta bene su tutto e a tutto pasto.

+ Giochi sulla sabbia



COMPOSITION MILLÉSIMÉ

Extra Brut

Villaggio produzione: Beaunay
Tempo su lieviti: 10 mesi
Dosaggio: 2 gr/lt
Varietà: 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
Affinamento: In legno

Una sapiente composizione di Chardonnay e Pinot Nero, dove il primo punge ed il secondo accarezza, per regalare un sorso che si regge sul filo dell'equilibrio. Uno Champagne dalle tante sfumature, versatile e tridimensionale, accompagnato da una meravigliosa salinità di fondo.

⊙ Anatomia e dicotomia del gusto



Nei pressi della bellissima cattedrale di Reims, capitale nord della regione, si coltiva prevalentemente Pinot Nero, forse la varietà più intrigante del mondo. Qui i terreni non superano i 300 metri d'altezza, ma, a differenza di altri territori pianeggianti, il paesaggio è prevalentemente collinare. La zona è rinomata per i suoi Champagne vigorosi e strutturati.

CHAMPAGNE

 MONTAGNE DE REIMS

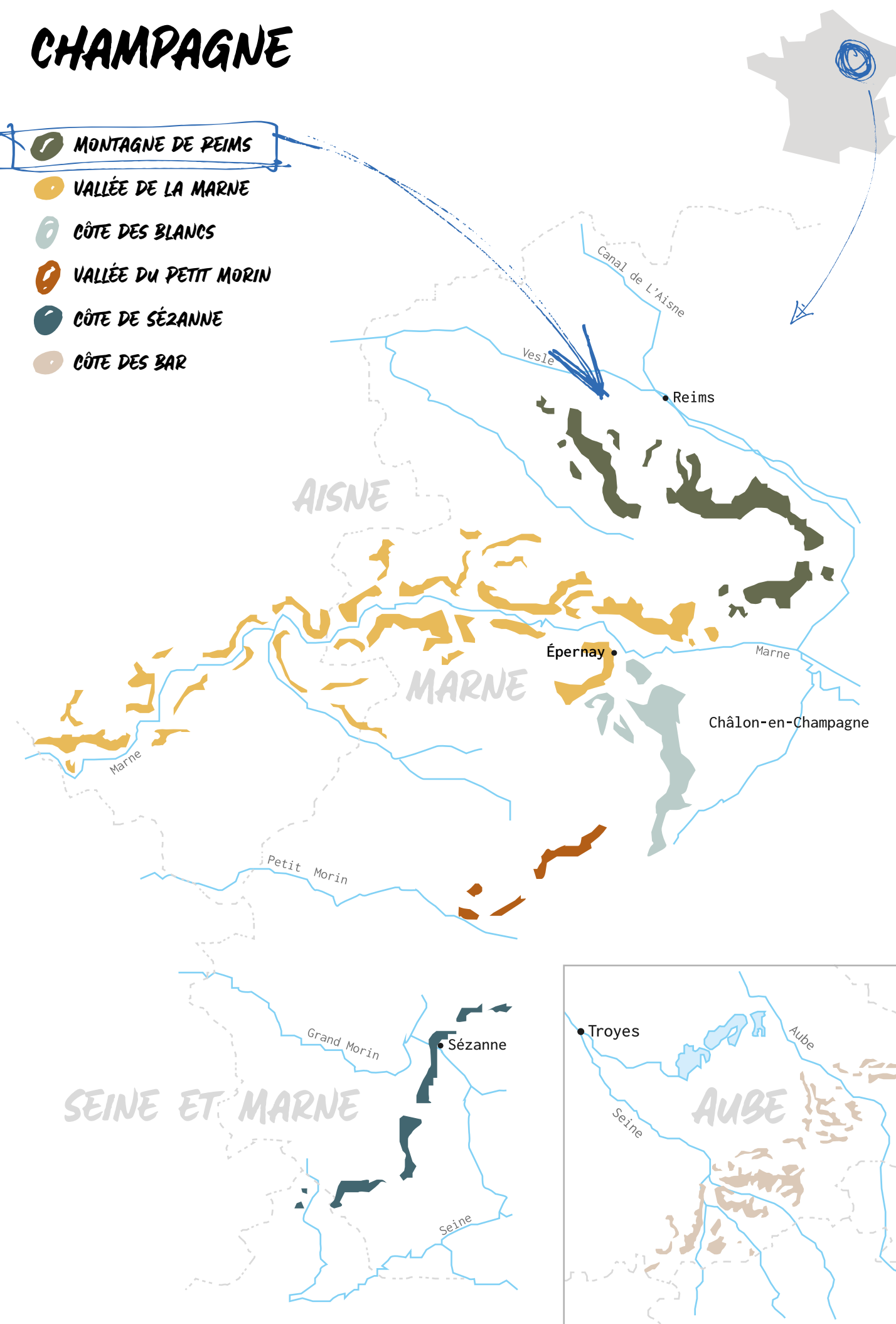
 VALLÉE DE LA MARNE

 CÔTE DES BLANCS

 VALLÉE DU PETIT MORIN

 CÔTE DE SÉZANNE

 CÔTE DES BAR



BRICE

LA PIÙ GRANDE AZIENDA BIO
DEL GRAND CRU DI BOUZY

📍 Bouzy - Montagne De Reims

🏠 100.000

☀️ 12 ha

🍷 80% Pinot Noir
20% Chardonnay



Attenzione! Per comprendere il valore degli Champagne Brice, il loro potenziale e, di conseguenza, il nostro entusiasmo, bisogna essere informati sui fatti e conoscere le ultime scelte dei proprietari dell'azienda. Se è vero che i fratelli Remi e Jean-René Brice, oggi alla guida, vantano una storia di famiglia piuttosto lunga nel mondo dello Champagne, avviata prima della Rivoluzione e lanciata nel 1945 da nonno René, che si dimostrò lesto nel reimpianto delle vigne dopo il dramma della fillossera, è innegabile che siano le scelte stilistiche in corso a far immaginare un futuro ancora più brillante. Nel 2004, appena preso il comando, i due fratelli decidono di fare le cose in grande e sognare: entrano a far parte della Champagne House, status molto esclusivo e rigoroso che annovera négociant

di alto livello, tra cui alcune delle maison più importanti, e acquistano un'incredibile cantina scavata nel sottosuolo, risalente al XIX secolo.

« In realtà - spiegano Remi e Jean-René - oggi siamo négociant per pura forma, visto che acquistiamo pochissima uva, da vignaioli selezionati, mentre la stragrande maggioranza proviene dalle nostre vigne »



ANNO FONDAZIONE

1945

LOCALIZZAZIONE VIGNETI

Bouzy, Chigny-Les-Roses, Loches-sur-Ources, Grauves

GESTIONE AGRONOMICA

Biologica in conversione dal 2020

Non contenti, e qui viene il bello, decidono recentemente di dare una svolta al progetto, coinvolgendo un autentico mito della regione: lo Chef de Cave Christophe Constant, già a capo della produzione di griffe come JL Vergnon. Un ingresso che sta letteralmente trasformando gli Champagne Brice.

A breve le vigne di proprietà saranno certificate Bio. In cantina poco legno, per mantenere la purezza dei vini, bassi dosaggi e Champagne in fase di decollo. Allacciate le cinture!

Membro dell'esclusiva
"Champagne House"

Un'incredibile
cantina scavata
nel sottosuolo

LA SVOLTA STILISTICA CON IL GRANDE CHEF DE CAVE CHRISTOPHE CONSTANT

Una sferzata stilistica entusiasmante che esalta la magia del Pinot Nero di Bouzy, Grand Cru giustamente celebrato, e di alcune parcelle dell'Aube.



HÉRITAGE

Brut

Villaggio produzione:

Bouzy, Grauves, Loches-sur-Ources

Tempo su lieviti: 18 mesi

Dosaggio: 3 gr/lit

Vino di riserva: 40%

Varietà: 80% Pinot Noir,
20% Chardonnay

Affinamento: In acciaio e legno

L'irruenza di un cavallo imbrovato che via via si placa e mostra anche il suo lato generoso, se non proprio docile. Cremoso, vigoroso, dinamico.

✦ A briglie sciolte



HÉRITAGE ROSÉ

Extra Brut

Villaggio produzione:

Bouzy, Grauves, Loches-sur-Ources

Tempo su lieviti: 18 mesi

Dosaggio: 2 gr/lit

Vino di riserva: 0%

Varietà: 80% Pinot Noir,
20% Chardonnay

Affinamento: In acciaio e legno

L'aggiunta di sangue di Pinot Nero corrobora, colora, dona densità e materia. Il tutto senza togliere grinta e progressione.

🕒 Potenza e controllo



HÉRITAGE E.P.

Brut Nature

Villaggio produzione:

Bouzy, Grauves, Loches-sur-Ources

Tempo su lieviti: 18 mesi

Dosaggio: 0 gr/lit

Vino di riserva: 100%

Varietà: 70% Pinot Noir,
30% Chardonnay

Affinamento: In legno

Piccole quantità per un grande Champagne, doma la vinosità del Pinot Nero con una vinificazione in acciaio, la generosa quota di Chardonnay e l'assenza di dosaggio. Intenso e viperino.

✓ L'aperitivo generoso



BOUZY BLANC DE NOIRS

Extra Brut Grand Cru

Villaggio produzione:

Bouzy

Tempo su lieviti: 24 mesi

Dosaggio: 3 gr/lit

Vino di riserva: 30%

Varietà: 100% Pinot Noir

Affinamento: In acciaio e legno

Brilla di luce propria e di un'eleganza innata, tra riverberi di fiori e agrumi. Sorso trascinate, aggraziato, tridimensionale.

🕒 Una scultura di Pinot Nero a Bouzy



BOUZY LE POTEAU MILLESIMÉE

Brut Nature Grand Cru

Villaggio produzione:

Bouzy

Tempo su lieviti: 60 mesi

Dosaggio: 0 gr/lit

Varietà: 100% Pinot Noir

Affinamento: In acciaio e legno

Impetuoso, tonante, profondissimo, quasi viscerale nell'evocare tutta la forza dei migliori Pinot Nero di Bouzy e delle sue migliori vendemmie.

🕒 Energia senza alchimia



BOUZY VINTAGE MILLESIMÉE

Brut Nature Grand Cru

Villaggio produzione:

Bouzy

Tempo su lieviti: 60 mesi

Dosaggio: 0 gr/lit

Varietà: 100% Pinot Noir,

Affinamento: In acciaio e legno

Ricco e cremoso, autunnale, di un'aromaticità golosa. Ha spessore, dimensione sferica, vinosità e tattile. Quasi un massaggio al palato.

✓ Sorprendentemente gastronomico

DORÉ

LO CHAMPAGNE CHE ALLUNGA LE ORE

📍 Ludes - Montagne De Reims

🏠 25.000 ☀️ 4 ha 🍇 40% Chardonnay
30% Pinot Noir
30% Meunier



C'è un prima e un dopo nella storia recente degli Champagne Doré. Lo snodo che sta disegnando un quadro profondamente diverso dal passato è stato il passaggio di proprietà da Gérard Doré all'amico Jean-Guy Monmarthe, deciso a dare il progetto in mano al figlio Gauthier. Non ancora trentenne, il giovane ha fatto studi ed esperienze in giro per il mondo e ora è pronto alla nuova sfida.

« Decisamente! - sorride Gauthier -. Tra le altre tappe, sono stato in Sudafrica e a Bordeaux: fatto che ha formato il mio approccio al vino, a cominciare dall'uso dei legni, e lo distingue da quello di mio padre, decisamente più influenzato dalla Borgogna ».

Passo indietro. Per chi non lo sapesse, papà Jean-Guy è un enologo molto affermato, nonché proprietario della celebre maison Monmarthe. E' stato lui ad avviare il percorso che oggi è nelle mani di Gauthier, cui è stata data la grande responsabilità di ritrovare ed esaltare il vero "carattere Doré".

ANNO FONDAZIONE

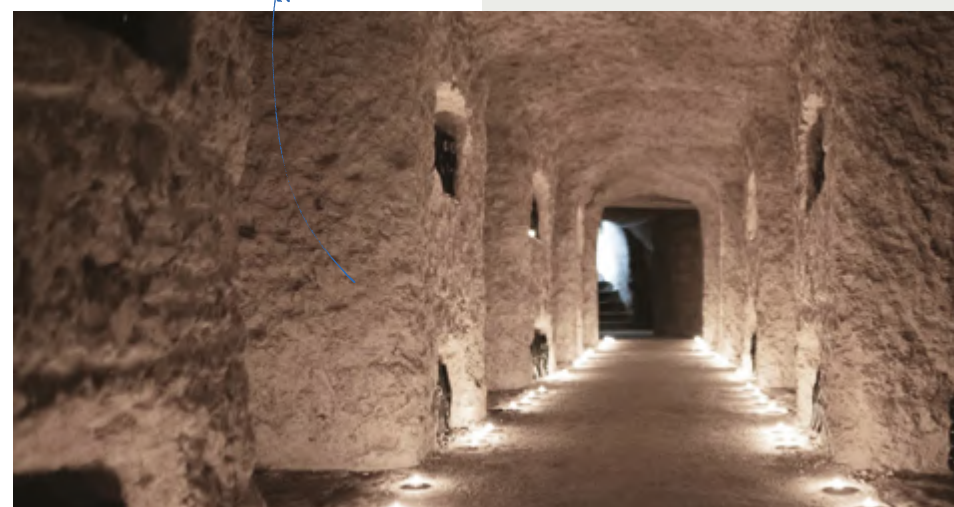
1928

LOCALIZZAZIONE VIGNETI

Ludes

GESTIONE AGRONOMICA

Agricoltura sostenibile (certificazione HVE)



Ecco, "ritrovare" sembra proprio la parola giusta. Perché non stiamo certo parlando di un progetto improvvisato ma di una storia iniziata nel lontano 1928 nel piccolo villaggio di Ludes, Premier Cru della Montagna di Reims che meriterebbe senza dubbio lo status superiore (visto che è praticamente incastonato tra tutti Grand Cru). E' qui che

Di più: tra le proprietà c'è addirittura uno dei 30 Clos di tutta la Champagne! Una rarità assoluta.

Condizioni ideali, si capisce, per esaltare uno stile intenso e raffinato quanto delicato e fresco, figlio di metodi artigiani, un'agricoltura ragionata e lo sguardo dritto e fiero nel futuro.

si trovano i quattro ettari di vigna dell'azienda, con le radici delle viti che si incuneano nella marna.

UNO DEI 30 CLOS DI TUTTA LA CHAMPAGNE



CUVÉE ORIGINE

Brut 1er Cru

Villaggio produzione: Ludes
Tempo su lieviti: 48 mesi
Dosaggio: 7 gr/lt
Vino di riserva: 30%
Varietà: 50% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 10% Meunier
Affinamento: In cemento e legno

Mix di varietà nobili e sapori autentici, in giochi di scambi e contrasti che l'affinamento sui lieviti esalta e amalgama. Dalla freschezza agrumata alla coda esotica, tutto in un sorso accattivante.

+ L'equilibrio dei contrasti



CUVÉE ROSÉ

Brut 1er Cru

Villaggio produzione: Ludes
Tempo su lieviti: 24 mesi
Dosaggio: 8 gr/lt
Vino di riserva: 30%
Varietà: 50% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 10% Meunier, 10% Coteaux Champenois Rouge
Affinamento: In cemento

Tre varietà legate da un saldo del vin rouge più rinomato della zona. Da qui il colore brillante e seducente, i profumi ammalianti e dettagliati, il gusto allo stesso tempo carnoso e dinamico.

🍷 Carnosa sensualità



LES DESSOUS DE MONT MILLESIMÉE

Extra Brut 1er Cru

Villaggio produzione: Ludes
Tempo su lieviti: 36 mesi
Dosaggio: 4 gr/lt
Varietà: 100% Pinot Noir
Affinamento: In legno

Caratura e lignaggio superiore per quello che è a tutti gli effetti un grande Pinot Nero... con le bolle. I tre anni di maturazione in legno del vino base ne fanno un campione di intensità a articolazione aromatica, oltre che di materia, densità e lunghezza.

🍷 Un grande vino, prima che un grande Champagne



CUVÉE BLANC DE BLANCS MILLESIMÉE

Brut 1er Cru

Villaggio produzione: Ludes
Tempo su lieviti: 60 mesi
Dosaggio: 6 gr/lt
Varietà: 100% Chardonnay
Affinamento: In acciaio e legno

Purezza e gioiosità espressiva, lucente e ampia. Prende per mano, trascina, accarezza e sostiene senza sosta.

🍷 La carezza in un pugno

ALLOUCHERY-DEGUERNE

LO CHAMPAGNE FATTO IN CASA

📍 Chamery - Montagne De Reims

🏠 25.000 ☀️ 5,25 ha 🍷 60% Pinot Noir
20% Meunier
20% Chardonnay



Negli ultimi cento anni sono cambiate tantissime cose nel microcosmo della famiglia Allouchery, a parte una che la dice lunga sul suo legame con lo Champagne. I nonni di Nicolas, l'attuale conduttore dell'impresa, gestivano un **centre de pressurage**: una pressa "collettiva" messa al servizio di altri produttori. La stessa cosa che il nipote e i suoi tre cugini fanno ancora oggi, garantendo le prestazioni "conto terzi" di sempre. Per il resto, dicevamo, molto è cambiato. Persino dall'attività di mamma e papà, vignaioli ma non imbottigliatori. La riscossa di Nicolas inizia dopo gli studi ad Avize, basata sulla voglia di mettere a frutto i 5,52 ettari di famiglia attraverso la costruzione della cantina (2013) e l'avvio della produzione di bottiglie a marchio **Allouchery-Deguerne** (2015).

«Vendiamo ancora un po' di uva ad altre cantine- racconta Nicolas - ma l'obiettivo è quello di vinificarla interamente per le nostre esigenze, aumentando il risicato numero di bottiglie che facciamo oggi. Del resto dedichiamo moltissimo impegno e passione alla vigna, ormai quasi interamente **bio**. Non usiamo diserbanti chimici ma un sistema molto particolare: **le nostre pecore giardiniere!**»



Un aneddoto che la dice lunga sulla filosofia della casa, fatta di rispetto per i due terroir in cui si trovano le parcelle vitate. Di matrice sabbiosa, argillosa e calcarea a Chamery; ricco di sabbia e pietre, dunque ideali per il pinot nero, a Ecueil.

ANNO FONDAZIONE

1998

LOCALIZZAZIONE VIGNETI

Chamery, Ecueil, Sermiers, Chambrecy

GESTIONE AGRONOMICA

Agricoltura sostenibile

NON USIAMO DISERBANTI MA PECORE GIARDINIERE



Gli Champagne prodotti rappresentano alla perfezione le idee di Nicolas. Sono autentici, golosi, con quel pizzico di tensione che li rende irresistibili. In cantina solo interventi minimi, niente filtrazioni né chiarifiche e una grande attenzione a preservare la purezza del frutto. Originale anche il metodo usato per scegliere il dosaggio delle varie etichette, che prevede una degustazione alla "cieca" fatta con amici e familiari. La **democrazia gustativa** funziona!

Centre de pressurage: un legame intimo con lo Champagne.



SELECTION

Extra Brut 1er Cru

Villaggio produzione: Chamery, Ecueil, Sermiers
Tempo su lieviti: 22 mesi
Dosaggio: 3 gr/lt
Vino di riserva: 40%
Varietà: 60% Pinot Noir, 20% Meunier, 20% Chardonnay
Affinamento: In acciaio e legno

Il biglietto da visita del domaine passa per le tre varietà principali della Champagne e un'armonia di contrasti apparenti. Vinoso e fragrante, strutturato e dinamico, potente e verticale.

+ La triade dello Champagne



BLANC DE BLANCS

Extra Brut 1er Cru

Villaggio produzione: Chamery
Tempo su lieviti: 22 mesi
Dosaggio: 3 gr/lt
Vino di riserva: 40%
Varietà: 100% Chardonnay
Affinamento: In acciaio e legno

Luminoso e floreale, ha bei frutti che tiene gelosamente sottobanco, mostrandoli solo a chi li sa meritare. Vivacità immediata, elettrica, ad alta tensione.

⊙ La singolar tensione



BLANC DE NOIRS

Extra Brut 1er Cru

Villaggio produzione: Chamery
Tempo su lieviti: 22 mesi
Dosaggio: 2,2 gr/lt
Vino di riserva: 40%
Varietà: 100% Pinot Noir
Affinamento: In acciaio e legno

Forza e materia trascinati, al servizio di una trama energica e vivace. Potente, ma mai pesante.

⊙ Champagne calabrone

JACQUINET-DUMEZ

L'ALTRO LINGUAGGIO DELLO CHAMPAGNE

📍 Les Mesneux - Montagne De Reims

🏠 50.000 ☀️ 6,70 ha 🍷 45% Pinot Noir
40% Meunier
10% Chardonnay
5% Petit Meslier



Non c'è niente da fare, siamo rapiti dalle storie di giovani brillanti, dinamici e intraprendenti, con idee forti che prendono la tradizione dello Champagne e la scaraventano nel futuro. Anche quella di Jacquinet-Dumez è così. Muove i primi passi nel 1935 a Sacy, villaggio Premier Cru della Montagna di Reims grazie a Henri Dumez, i suoi primi 3 ettari di Pinot Noir, un torchio per pigiare le uve e un furgone per fare le consegne a Parigi. Passano gli anni, le foto si colorano e oggi quelle di Diane sono solo digitali. Proprio così, **il volto della rivoluzione ha il viso angelico di questa ragazza determinata.**

« Sono un'osservatrice - racconta Diane - ho un lato selvaggio e duro, ereditato dai miei genitori, e mi piace condurre i progetti in modo indipendente. Per me il vino non è solo condivisione, ma anche fai da te: mi sento una regista sempre pronta all'azione »

La ragazza non le manda a dire, nonostante sia tornata nell'azienda di famiglia da



poco più di tre anni e che non ne abbia compiuti ancora 30. Forte dei suoi studi enologici e di varie esperienze sul campo, ha messo in pratica le sue idee senza mezze misure. A cominciare dalla vigna, ovviamente, che è in conversione e tra qualche anno sarà biologica. E poi i lavori di cantina, sempre più meticolosi e

MI SENTO UNA REGISTA SEMPRE PRONTA ALL'AZIONE

dettagliati, che prevedono vinificazioni e contenitori diversi a seconda delle uve impiegate. Il Pinot Meunier solo acciaio, per la freschezza (ma la ragazza

ANNO FONDAZIONE
1935

LOCALIZZAZIONE VIGNETI

Les Mesneux, Sacy, Ecueil, Villedommange

GESTIONE AGRONOMICA

Agricoltura biologica

sta anche giocando con le anfore...), il Pinot Nero in barrique (la maggior parte usate), così come lo Chardonnay. Lungo il contatto con le fecce fini mentre il segreto forse più rilevante è l'imponente quantità di "vino di riserva" che a volte supera il 50% della massa!

« Voglio produrre Champagne di terroir - dice ancora Diane -. In cantina non faccio molto, a parte mettere il succo d'uva nelle botti. Il risultato? Vini non troppo dolci, né acidi, né legnosi. In una parola: equilibrati! »



DIALOGIE

Extra Brut 1er Cru

Villaggio produzione: Les Mesneux, Sacy, Ecueil, Villedommange
Tempo su lieviti: 24 mesi
Dosaggio: 4 gr/lt
Vino di riserva: 45%
Varietà: 80% Meunier, 20% Pinot Noir
Affinamento: In acciaio e legno

Condivisione, scambio, invito al confronto. La porta d'ingresso della maison alle uve nere di cui è ambasciatrice, con un'irresistibile vinosità minerale e un massaggio al palato.

+ Invito al dialogo



LUMINISTE

Extra Brut 1er Cru

Villaggio produzione: Les Mesneux, Sacy
Tempo su lieviti: 36 mesi
Dosaggio: 4 gr/lt
Vino di riserva: 30%
Varietà: 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Affinamento: In acciaio e legno

La scossa dello Chardonnay per Sua Maestà il Pinot Noir. Miscela di delicate note tostate, frutta matura e freschezza agrumata: la luce in fondo al tunnel.

🕒 Lo Champagne impressionista



SUBLIMUM ROSÉ

Extra Brut 1er Cru

Villaggio produzione: Les Mesneux, Sacy, Ecueil, Villedommange
Tempo su lieviti: 18 mesi
Dosaggio: 1 gr/lt
Vino di riserva: 67%
Varietà: 80% Meunier, 20% Pinot Noir (di cui 10% vin rouge)
Affinamento: In acciaio e legno

Stimolante, preciso, sublime! Mirabolante connubio tra delicatezza e struttura, contrasti cromatici e apici di godimento.

🕒 Sublime!



VOCABILIS#5

Extra Brut 1er Cru

Villaggio produzione: Sacy
Tempo su lieviti: 30 mesi
Dosaggio: 3 gr/lt
Vino di riserva: 20%
Varietà: 100% Pinot Noir
Affinamento: In acciaio e legno

Le metamorfosi firmate Vocabilis passano per il Pinot Nero e l'affinamento in legni diversi. Uno Champagne che profuma di tutto, con una ricchezza gustativa sconfinata quanto fine, a spasso tra campi fioriti, frutteti orientali e bazar di spezie.

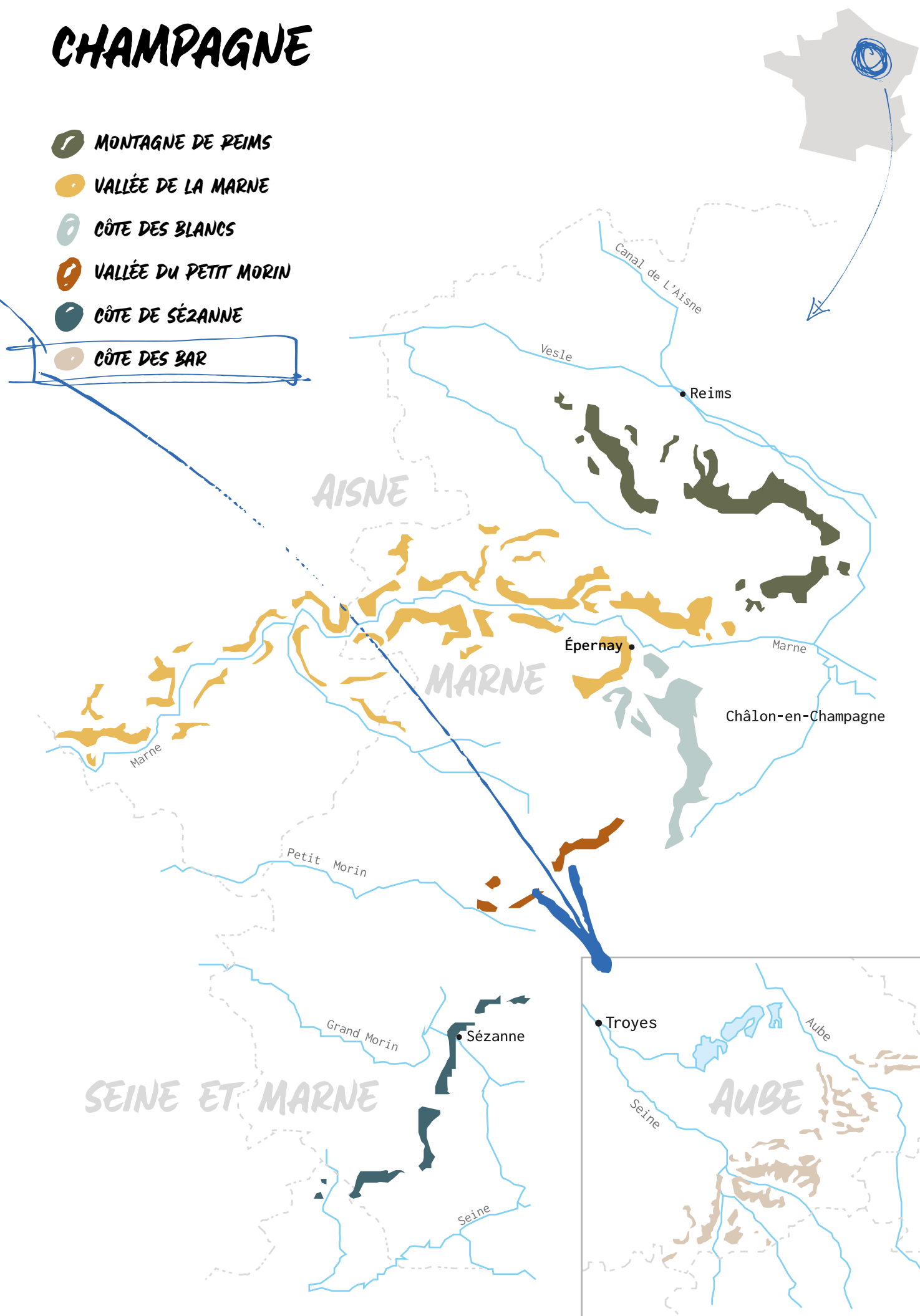
🕒 L'inafferrabile



Propaggine meridionale della Champagne, un tempo conosciuta per essere il serbatoio di uve e vini di molte maison importanti, oggi la Côte Des Bar ha un posizionamento crescente e sempre più identitario. I terreni argillo - calcarei e il clima più mite danno vita a Champagne equilibrati, ricchi di fascino e intensità.

CHAMPAGNE

-  MONTAGNE DE REIMS
-  VALLÉE DE LA MARNE
-  CÔTE DES BLANCS
-  VALLÉE DU PETIT MORIN
-  CÔTE DE SÉZANNE
-  CÔTE DES BAR



ANDRÉ FAYS

IL RIVOLUZIONARIO DELLO CHAMPAGNE

📍 Celles-sur-Ource - Côte Des Bar

🏠 35.000 ☀️ 5,20 ha 🍷 70% Pinot Noir
20% Chardonnay
8% Pinot Blanc
2% Meunier



Nonno André era un tipo tosto, anzi, un vero rivoluzionario. Stimatissimo e molto conosciuto nella Côte des Bar, è stato tra i protagonisti della battaglia che ha permesso alla zona di far parte dello Champagne. La sua attività di vignaiolo parte da una micro - vigna di appena 0,44 ettari, fatta crescere in maniera decisiva dal figlio Jean Louis. Oggi tutto è in mano alla terza generazione, rappresentata da Marie e suo marito Michel.

Incredibilmente accoglienti e solari, i due conoscono per filo e per segno le caratteristiche delle vigne di questa zona e non vedono l'ora di spiegare ogni dettaglio:



L'AMORE PER IL PINOT BIANCO

« La valle dell'Ource, dove ci troviamo, è divisa in due parti dal fiume che le dà il nome e che rende l'ambiente piuttosto fresco. I nostri 5 ettari di vigna, in gran parte piantati negli anni '80, sono tutti bio. Si trovano metà in un lato e metà nell'altro del fiume e sono coltivati con le varietà nobili della Champagne: Chardonnay, Pinot Nero e Meunier, ma anche col più raro



Pinot Bianco. Crediamo molto in quest'uva, più tardiva delle altre, che dunque rappresenta una buona assicurazione contro le gelate. >>

Anche i terreni sono originali e fanno riflettere. Assomigliano a quelli dello Chablis, o viceversa, visto che i due territori

distano una manciata di chilometri. Marne calcaree che regalano Champagne super minerali, delicati ma espressivi, dalle acidità così sostenute da consigliare un sapiente lavoro di dosage e

ANNO FONDAZIONE

1973

LOCALIZZAZIONE VIGNETI

Celles-sur-Ource

GESTIONE AGRONOMICA

Agricoltura sostenibile

vini di riserva, realizzati con il metodo Solera.

In una cantina che profuma di storia, costruita nel 1850, tra volte di pietra e qualche vecchia barrique per appoggiare i bicchieri, è un piacere assaggiare una bottiglia dopo l'altra. Anche per la solarità che non abbandona mai questi vignaioli del sud della Champagne.

Cantina che profuma di storia, costruita nel 1850



TRADITION

Extra Brut

Villaggio produzione: Celles-sur-Ource
Tempo su lieviti: 18 mesi
Dosaggio: 3,7 gr/lt
Vino di riserva: 10%
Varietà: 85% Pinot Noir, 10% Pinot Blanc, 5% Meunier
Affinamento: In serbatoi smaltati

Senza orpelli né pesantezze ma con tutto il sapore vinoso della zona. Finezza e allungo, sfumature "rosse" e la voglia di abbinarci un piatto.

+ Basta a se' stesso ma ama il cibo



ÉTINCELLES

Extra Brut

Villaggio produzione: Celles-sur-Ource
Tempo su lieviti: 36 mesi
Dosaggio: 2,8 gr/lt
Vino di riserva: 0%
Varietà: 100% Pinot Blanc
Affinamento: In serbatoi smaltati

Quando la materia incontra l'acidità e la solarità degli aromi del sud sono trascinati da autentiche vene minerali. Armonia dinamica, mai noiosa.

🍷 Il gigante Pinot Bianco, in memoria di nonno André



RÉSERVE

Brut

Villaggio produzione: Celles-sur-Ource
Tempo su lieviti: 18 mesi
Dosaggio: 8,4 gr/lt
Vino di riserva: 20%
Varietà: 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Affinamento: In serbatoi smaltati

Maturità e sapore, generosità e materia. Ampio quanto intenso, potente, trascinate e saporito.

🍷 L'apporto decisivo dei vini di riserva e il metodo solera



ROSÉ DE MACÉRATION

Extra Brut

Villaggio produzione: Celles-sur-Ource
Tempo su lieviti: 24 mesi
Dosaggio: 3,7 gr/lt
Varietà: 100% Pinot Noir
Affinamento: In serbatoi smaltati

Brilla di luce rosa, solletica con sussulti di petali, bacche e sottobosco, fino a qualche spezia che si mescola ad un palato materico, godurioso, decisamente gourmand.

✓ Rosa, rosae, rosam

JULIE DUFOUR

CHAMPAGNE. UNA QUESTIONE DI FAMIGLIA.

Landreville - Côte Des Bar

6.000 3 ha 70% Pinot Noir
30% Chardonnay



Ci vogliono più o meno due ore e mezza di macchina, percorrendo 225 chilometri, per arrivare dalla cantina Dufour al centro di Parigi. Un tragitto che Julie ha compiuto più volte, avendo vissuto molti anni nella Ville Lumière, fino a quella definitiva in cui ha deciso di tornare per sempre a vivere in Champagne.

«Ad un certo punto - racconta - ho sentito il bisogno naturale di tornare alle radici. A Landreville, in Côte des Bar, dove ho rilevato la piccola tenuta di famiglia. E' qui che conduco il mio vigneto: appena 4 ettari cui dedico cure amorevoli e un approccio totalmente biologico».

Figlia d'arte, cresciuta in una famiglia in cui tutti producono Champagne, dalla madre Françoise Martinot al fratello Charles, Julie ha intrapreso altre strade e non sembrava destinata ad allevare vigne e pressare uve in cantina.

«Eppure è andata così, alla fine. Appena tornata mi sono messa a studiare e piano piano ho trovato la mia strada.»

ANNO FONDAZIONE

1920

LOCALIZZAZIONE VIGNETI

Landreville

GESTIONE AGRONOMICA

Agricoltura biologica
certificata



Ancora oggi, vinifica solo parzialmente le sue uve "bio", mentre una parte (richiestissima) viene venduta ad altre maison. Madre, vignaiola, enologa, imprenditrice, Julie sta facendo un passo alla volta e i risultati stanno arrivando. I prossimi

A volte torna a Parigi. Più spesso, però, sono le sue bottiglie che percorrono quei 225 chilometri.

Biologico
certificato

CHAMPAGNE - PARIGI. ANDATA E RITORNO

sono quelli di fare vini sempre più buoni e ristrutturare un vecchio fienile per farne un punto di accoglienza per i clienti e le degustazioni.

“Cléobuline”, antico nome di battesimo, è la sua prima Cuvée.



CLÉOBULINE BIO

Extra Brut

Villaggio produzione:

Landreville

Tempo su lieviti: 42 mesi

Dosaggio: 3 gr/lt

Vino di riserva: 20%

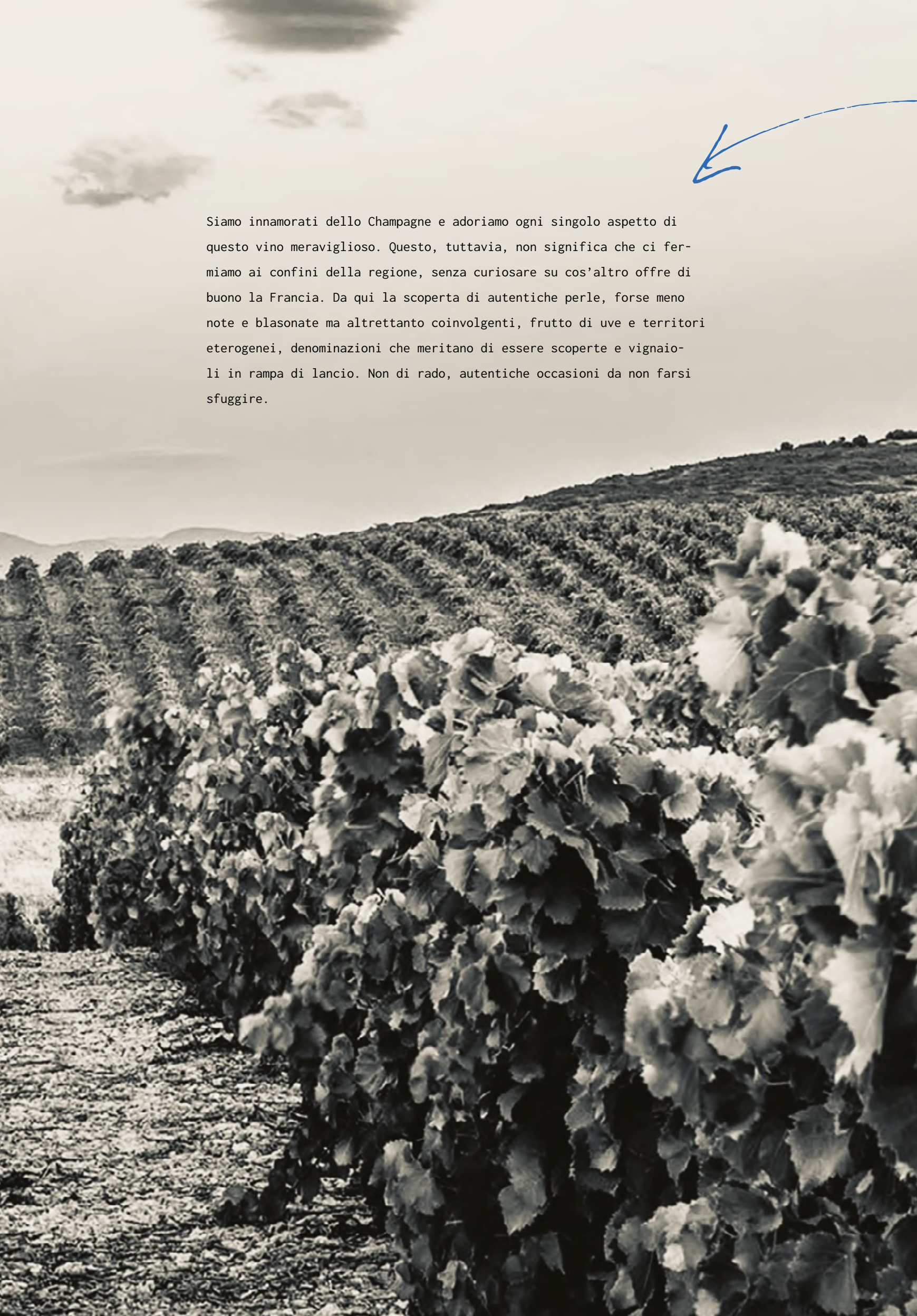
Varietà: 70% Pinot Noir,

30% Chardonnay

Affinamento: In serbatoi smaltati

Antico e curioso nome di battesimo, Cléobuline è uno Champagne che non scherza. Perfetto mix tra la vigoria del Pinot Nero e la suadente eleganza dello Chardonnay, con una buona dose di vino di Riserva, solletica con profumi variopinti e accarezza il palato con grazia e sicurezza.

+ Giochi di luce e di ombre



Siamo innamorati dello Champagne e adoriamo ogni singolo aspetto di questo vino meraviglioso. Questo, tuttavia, non significa che ci fermiamo ai confini della regione, senza curiosare su cos'altro offre di buono la Francia. Da qui la scoperta di autentiche perle, forse meno note e blasonate ma altrettanto coinvolgenti, frutto di uve e territori eterogenei, denominazioni che meritano di essere scoperte e vignaioli in rampa di lancio. Non di rado, autentiche occasioni da non farsi sfuggire.

ALTRE BOLLICINE DI FRANCIA

- LANGUEDOC-ROUSSILLON
- BOURGOGNE
- ALSACE



JEAN-CLAUDE MAS

LIMOUX: LA CULLA DELLE BOLLICINE FRANCESI

📍 Limoux - Languedoc-Roussillon

Un angolo di Francia in cui convergono il carattere del Mediterraneo, le correnti fresche dell'oceano ed il clima dei Pirenei.

Nonostante il nome gentile, la **Blanquette de Limoux è un vino importante, dal chiaro lignaggio.** Sembra che la cittadina in cui si produce sia stata la prima in assoluto, in Francia, in cui si è codificato il metodo di produzione dei vini spumanti. Per l'esattezza nell'Abbazia di St. Hilaire, anno 1531. Non a caso **Le Berceau** significa "culla", a sottolineare il luogo di nascita di questo tipo di vino. Passo indietro sulla cantina che lo produce. La dinastia Mas muove i primi passi nel lontano 1892,

con l'acquisto di un vigneto, e vanta oggi qualcosa come 17 Château, dislocati in tutto il sud della Francia, capaci di abbracciare 21 denominazioni e 50 varietà di uve diverse. Un impero gestito con piglio e clamorosa sensibilità, con vigne lavorate in biologico e altre certificazioni ambientali. Quelle per la Blanquette, prevalentemente coltivate a Mauzac, crescono nei

ANNO FONDAZIONE

1892

LOCALIZZAZIONE VIGNETI

Saint-Hilaire

GESTIONE AGRONOMICA

Agricoltura sostenibile



pressi dell'Abbazia, su terreni di matrice argilloso-calcareo e orientamento nord, ad un'altezza variabile dai 190 ai 300 metri. Condizioni ideali, insomma, per bottiglie che risentono dell'influenza del Mediterraneo e allo stesso tempo dei Pirenei, in un mix di tensione e sapore che le rende uniche e golose.



QUI SI È CODIFICATO IL METODO DI PRODUZIONE DEI VINI SPUMANTE FRANCESI

Tra il Mediterraneo e i Pirenei



BLANQUETTE DE LIMOUX

Brut

Villaggio produzione:

Saint-Hilaire

Tempo su lieviti: 9 mesi

Dosaggio: 7,5 gr/lit

Varietà: 90% Mauzac,

10% Chardonnay

Affinamento: In acciaio

La quintessenza della Blanquette, fatta di immediatezza e giochi aromatici mediterranei. Erbe officinali, agrumi, fiori e frutti bianchi in un sorso appagante e spensierato.

+ Io sono la Blanquette



CÔTÉ MAS FRISANTE

Brut

Villaggio produzione:

Saint-Hilaire

Tempo su lieviti: 4 mesi

Dosaggio: 10 gr/lit

Varietà: 50% Piquepoul,

50% Chardonnay

Affinamento: In acciaio

C'è tutto il carattere, l'intensità e l'armonia del sud della Francia. Intriga, cattura, appaga, trascina in profondità.

🕒 Classico e moderno al tempo stesso



CRÉMANT DE LIMOUX ROSÉ

Brut

Villaggio produzione:

Saint-Hilaire

Tempo su lieviti: 9 mesi

Dosaggio: 7,5 gr/lit

Varietà: 35% Chardonnay, 30% Pinot Blanc,

15% Pinot Gris, 10% Grenache Gris,

10% Pinot Noir

Affinamento: In acciaio

Il vestito delicatamente rosato, il ventaglio di profumi freschi e caratteristici, la silhouette ampia e la grana cremosa fanno di questa Blanquette una compagna per ogni occasione.

🌸 Versatilità in rosa

DOMAINE PETIT FRÈRE

TRADIZIONE E RIVOLUZIONE A LIMOUX

📍 Saint Hilaire - Languedoc-Rousillon

Saint-Hilaire, culla della Blanquette de Limoux, è il luogo in cui nel 1531 i monaci benedettini scoprirono la rifermentazione in bottiglia dando origine alla più antica bollicina di Francia.

Radici per piantate a terra e voglia di futuro. Baptiste è cresciuto tra le vigne di famiglia e respirato fin da piccolo l'atmosfera della cantina, apprendendo i segreti del mestiere dal nonno e dalla mamma. Tuttavia, ha sentito l'esigenza di fare un proprio percorso di crescita, in modo da arricchire il bagaglio familiare. Così va a studiare negli Stati Uniti e al ritorno in Francia realizza un'importante esperienza in Champagne. Non in un posto qualunque, si badi, ma niente meno che da Bollinger. Solo allora si sente pronto al ritorno a casa: deciso a rinnovare il suo domaine, pur nel rispetto di una storia vinicola avviata nel 1560.

**DOMAINE STORICO
FONDATO NEL 1560**



E LO SGUARDO DRITTO E APERTO NEL FUTURO

« Certamente una liqueur de tirage speciale, ispirata al metodo solera, capace di regalare complessità senza alterare l'identità dei vini ».



ANNO FONDAZIONE

1560

LOCALIZZAZIONE VIGNETI

Pomas


GESTIONE AGRONOMICA

Agricoltura biologica



Suoli in cui le radici affondano in profondità, restituendo una grande carica minerale. In cantina l'approccio è rigoroso e personale. « Mi piace vinificare separatamente i lieu-dit come fanno in Borgogna o in Champagne - sorride Baptiste - così da esaltare le diverse espressioni del terroir. » Altri segreti?

Quello che più conta per comprendere il progetto Petit Frere di oggi è dunque la filosofia di fondo, praticamente opposta a quella della tradizione della zona che ha sempre privilegiato gli assemblaggi. Baptiste ribalta il concetto, alla ricerca dell'espressione più pura del territorio e delle annate, senza utilizzo di vini di riserva e con dosaggi bassissimi.

 Un liqueur de tirage speciale



BLANQUETTE DE LIMOUX

Extra Brut

Villaggio produzione:

Pomas

Tempo su lieviti: 30 mesi

Dosaggio: 3 gr/lt

Varietà: 100% Mauzac

Affinamento: In acciaio

Identità e visione. Tessere di storia che vengono spostate e formano una tradizione moderna. Le principali sono quella che disegnano le vecchie vigne di Mauzac. Pian piano si scorgono i meleti, gli alberi delle pere e quelle degli agrumi. Si sentono gli odori freschissimi e il gusto schioccante.

+ *L'Odissea della Blanquette*



CRÉMANT DE LIMOUX

Extra Brut

Villaggio produzione:

Pomas

Tempo su lieviti: 30 mesi

Dosaggio: 3 gr/lt

Varietà: 70% Chardonnay, 30% Chenin Blanc

Affinamento: In acciaio

Bianco su bianco. All in sullo Chardonnay che ripaga a suon di struttura e complessità, freschezza e abbraccio mediterraneo

🕒 *Altezze calcaree, freschezze e bellezze*

TERRES SECRÉTES

GLI SPECIALISTI DELLO CHARDONNAY

📍 Mâcon - Borgogne

Nel cuore del Mâconnais, quadrante meridionale della Borgogna. Semplicemente una delle terre più vocate al mondo per lo Chardonnay, capace qui di Crémant eleganti, intensi e raffinati.



Che lo Chardonnay sia il focus della cantina non sorprende affatto. Siamo infatti nel cuore del Mâconnais, celeberrima zona che occupa la parte meridionale della Borgogna, tra la Côte Chalonnaise e il Beaujolais. Una delle patrie dello Chardonnay, appunto, che qui occupa una superficie molto grande e vanta addirittura un villaggio con questo nome!

Per la precisione, questa realtà viene fondata a Prissé nel 1928 ed è molto cresciuta nel tempo.

Sempre più attenta all'equilibrio ecologico e sociale, oggi è una moderna cooperativa specializzata sia nei vini fermi che nei Crémant.

Tutta la filiera è seguita direttamente, dall'uva al mercato, forte di una squadra che annovera ben 120 famiglie di conferitori e 950 ettari di vigna.

Spesso le parcelle sono vinificate singolarmente e non è raro che si dia vita a veri e propri "Single Vineyard". Un lavoro maniacale e certosino che sta enormemente accrescendo la reputazione del marchio Terres Secrètes, tanto che nel 2021 la cantina è stata insignita del premio "Cooperativa dell'Anno" dalla prestigiosa guida de La Revue du Vin de France! Dettagli a



ANNO FONDAZIONE

1928

LOCALIZZAZIONE VIGNETI

Saône, Prissé, Verzé, Sologny

GESTIONE AGRONOMICA

Agricoltura sostenibile



"COOPERATIVA DELL'ANNO" NEL 2021

parte, al netto delle differenti etichette, lo stile della casa è facile da definire: generoso e allo stesso tempo elegante, capace di vini buoni e accessibili. Curiosi di sapere da dove arriva il Pinot Nero, sia per il Brut che per il Rosé? Beh, siamo in Borgogna, ovviamente dalla mitica Côte d'Or!



Stile generoso, elegante e accessibile.



CRÉMANT DE BOURGOGNE

Brut

Villaggio produzione:

Saône

Tempo su lieviti: 18 mesi

Dosaggio: 8 gr/l

Varietà: 57% Pinot Noir, 21% Aligoté, 11% Chardonnay, 11% Gamay

Affinamento: In acciaio

Il mix delle migliori varietà di uve bianche e nere della Borgogna regala finezza, rotondità e potenza, tra note floreali e vinose che si amalgamano alla perfezione.

+ Essenza borgognona



CRÉMANT DE BOURGOGNE

Brut Rosé

Villaggio produzione:

Saône

Tempo su lieviti: 18 mesi

Dosaggio: 8 gr/l

Varietà: 50% Pinot Noir, 50% Gamay

Affinamento: In acciaio

Il Pinot Nero si vede e si sente: veste di rosa questa versione di Crémant e lo profuma di frutti di bosco delicati e seducenti. Dall'aperitivo in avanti...

🍷 Pink fluid



CRÉMANT DE BOURGOGNE

Brut Blanc De Blancs

Villaggio produzione:

Prissé, Verzé, Sologny

Tempo su lieviti: 18 mesi

Dosaggio: 8 gr/l

Varietà: 100% Chardonnay

Affinamento: In acciaio

Assolo e tipicità dello Chardonnay del Mâcon in un turbinio di freschissimi profumi fioriti e inarrestabile freschezza citrica.

🍷 And all that I can see is just a yellow lemon-tree

LA CAVE DU VIEIL ARMAND

COOPERAZIONE GREEN

📍 Sultz-Wuenheim - Alsace

Una cooperativa virtuosa che dagli anni cinquanta produce vini biologici con una forte impronta di territorio. Dai vigneti posti ai piedi di una montagna nascono Crémant affilati e gustosi, dal carattere decisamente "alsaziano".



Percorrere la **Route des vins d'Alsace** è una delle esperienze più divertenti da compiere per ogni appassionato, capace di accompagnarlo attraverso alcuni dei vigneti più intriganti del mondo. Non solo, l'Alsazia è una regione magica: situata al confine con la Germania, da cui è influenzata anche riguardo le uve coltivate e i vini prodotti, ha villaggi deliziosi, vallate verdeggianti e montagne imperiose.

E qui arriva la grande particolarità della cooperativa. Circa la metà dei campi sono coltivati secondo **l'agricoltura biologica** e La Cave du Vieil Armand è stata la **prima impresa alsaziana "collettiva"** ad andare in questa direzione.

Il rispetto della natura è dunque una priorità, ben comprensibile vista la bellezza dei luoghi e lo straordinario valore delle vigne che si estendono sulle pendici

ANNO FONDAZIONE

1958

LOCALIZZAZIONE VIGNETI

Sultz-Wuenheim

GESTIONE AGRONOMICA

Agricoltura biologica e convenzionale

Proprio a sud della Route des vins si trova La Cave du Vieil Armand: un'impresa originalissima, messa in piedi negli anni '50 da un gruppo di **piccoli vignaioli** della regione. Oggi le famiglie di contadini che ne fanno parte sono una sessantina, con una dote complessiva di **150 ettari** di vigneto.



di una delle montagne più famose del Vosgi. Chi è capace a pronunciare il nome vince una bottiglia: **Hartmannswillerkopf**. Niente paura, nemmeno i francesi lo sanno fare, tanto che l'altura è stata ribattezzata **Vieil Armand**, da cui il nome dell'azienda.

Freschi, affilati e verticali quanto aromaticamente appaganti e gustosi, sono un vero **Luna Park** da cui è difficile uscire.



La prima cooperativa in Alsazia a vendemmiare, vinificare e commercializzare vini Bio



LA COOPERATIVA DAL VOLTO UMANO

Le uve coltivate in questo spettacolo sono ovviamente classiche. Oltre ai vini fermi della tradizione alsaziana, ci sono i Crémant che assumono tutto un altro sapore rispetto ai Metodo Classico del resto della Francia.



CRÉMANT D'ALSACE BIENVENUE

Brut

Villaggio produzione:

Sultz-Wuenheim

Tempo su lieviti: 12 mesi

Dosaggio: 7,5 gr/lt

Varietà: 50% Pinot Blanc,

50% Pinot Auxerrois

Affinamento: In acciaio

Colpisce e rapisce per l'immediata freschezza e il piglio acido. Pericolosamente beverino, chiama feste e aperitivi

+ Sciabolata di freschezza



CRÉMANT D'ALSACE ROSÉ

Brut Rosé

Villaggio produzione:

Sultz-Wuenheim

Tempo su lieviti: 12 mesi

Dosaggio: 9 gr/lt

Varietà: 100% Pinot Noir

Affinamento: In acciaio

Il colore lucente, di un rosa ammaliante, apre la scena a tocchi fruttati purissimi e richiami di pasticceria francese. Il gusto ne amplifica l'ampiezza.

🍷 Rosato di sostanziosa purezza



CRÉMANT D'ALSACE BIO

Extra-Brut

Villaggio produzione:

Sultz-Wuenheim

Tempo su lieviti: 24 mesi

Dosaggio: 1,3 gr/lt

Varietà: 50% Pinot Gris, 30% Pinot

Blanc, 20% Pinot Auxerrois

Affinamento: In acciaio

La sosta sui lieviti arriva fino a due anni, portando in dote una complessità, una finezza e un carattere superiore. Mai senza una tavola imbandita.

🍷 Indovina chi viene a cena?



CRÉMANT D'ALSACE BLANC DE NOIR

Brut

Villaggio produzione:

Sultz-Wuenheim

Tempo su lieviti: 12 mesi

Dosaggio: 7 gr/lt

Varietà: 100% Pinot Noir

Affinamento: In acciaio

Bianco da uve nere, che infatti si sentono nel ricamo aromatico e nella complessa trama del sorso. I rimandi tostati e di pan brioche ne fanno un armonioso capolavoro.

✓ Crémant-gourmand



CONTATTI

Les Bulles

Selezione e distribuzione a cura di
Cantina Roccafiore - Il Collino di Todi Sas
Loc. Collina 110/A - 06059 Todi Fraz. Chioano (PG)
Umbria / Italy

Ufficio amministrativo e commerciale
+39 075 8942746
+39 075 888174

info@lesbulles-italia.it
www.lesbulles-italia.it



#lesbulles #lesbullesitalia #roccafiorewines
#innaturewetrust #roccafiore

f @

LES
BULLES
ROCCAFIORE