2020.1

ALAIN RÉAUT

COURTERON, **Côte Des Bar**

RM, produzione 30.000 bottiglie/anno

Agricolture biologique et biodynamique certification ECOCERT et DEMETER

bio

Alain Réaut, insieme a Eric Schreiber e Jean-Pierre Fleury, fa parte di quel 'trio Courteron' che, nella seconda metà degli anni '80, decise di abbandonare le pratiche in voga all'epoca dei cloni e dell'impiego massiccio della chimica in vigna per un ritorno alla viticoltura naturale, percorso che, da allora, non conosce sosta. Una dedizione ossessiva quella di Alain, precisa e attenta a tutto quello che coinvolge il lavoro dell'uomo in vigna, in quella terra che lui ama tanto. Siamo a pochissimi chilometri dalla Borgogna, è facile qui innamorarsi di quei vigneti che posano sugli stessi suoli kimmeridgiani, respirarne appieno la potenzialità e riempirsi l'animo di quei colori forti, vividi, capaci di tessere scenari impossibili da dimenticare. Terza generazione di una famiglia di viticoltori, dopo gli studi di viticoltura e vinificazione prende nel 1978, insieme alla moglie Thérèse, l'azienda famigliare con sede nel piccolo villaggio di Courteron. Nel 1993, dopo anni di tentativi e sperimentazioni, Alain Réaut converte tutti i suoi vigneti in biodinamica. L'interesse per questa filosofia diventa totale, supportata da una ricerca incessante e attenta che ha, come unica missione, quella di lavorare in vigna nel modo più integro e salubre possibile in grado di portare nei calici dei consumatori piacere, autenticità, massima trasparenza. Insieme al figlio Alexandre, al quale ha da poco passato il testimone, ogni processo, ogni singolo passaggio nel rispetto per la natura e per i suoi cicli è davvero assoluto, intervenendo solo quando strettamente necessario. L'Alain Réaut possiede 11 ettari di vigneti impiantati per l'85% a pinot noir, il 10% a chardonnay e il restante 5% a pinot gris. Dopo anni di esperienze e ricerche, oggi produce da sé composti organici ed è diventato il più grande fornitore a terzi, non solo nell'Aube. Se i grandi produttori occupano un posto prezioso nella nostra vita di appassionati è perché sono capaci di lasciare un segno. Gli champagne di Alain Réaut, appartengono appieno alla schiera di quelli per cui vale la pena lasciarsi andare all'assaggio. Puri, cristallini, salmastri (kimmeridge) di estrema piacevolezza, energici e pulsanti. In una sola parola, vivi.

TRADITION

Pinot noir al 97%, è vinificato parzialmente in botte grande ed effettua la malolattica. Luminoso, incisivo, che ci consegna un sorso di impressionante grinta minerale, dalla smagliante purezza sapida e con una carbonica dal tratto delizioso. Cristallino nell'allungo e nella persistenza, adatto a chi ama una beva accattivante. Dosaggio di 6 g/l circa.

EMERAUDE

Assemblaggio di circa 85% di pinot noir e 15% di chardonnay. La vinificazione avviene parte in botte (40%) e parte in cuve, con svolgimento della malolattica, e matura sui lieviti per 4 anni. Garbato, profondo, dai profumi intensi, sontuosi e purissimi di burro, foglia di limone, erbe aromatiche, roccia bagnata, quasi a voler onorare la vicina Chablis. La bocca è splendida, compatta e trasparente, fresca e dalla materia foderata, avvolgente, con finale che sfuma su vibranti sensazioni di agrume e acqua marina. Dosaggio di 5 g/l circa.

MERCI NATURE

Espressione armoniosa di due antiche e riscoperte varietà, pinot blanc (58,5%) e pinot gris (41,5%) tipiche della regione dell'Aube. Elaborato con le uve di un'unica vendemmia (2014), fermentate sia in cuve che in legno, con svolgimento della malolattica. Fortemente voluto da Thérèse, la moglie di Alain, lascia il segno con i suoi profumi freschi e puri, ampi e generosi di fiori e frutta bianca, mirabelle e susina, felce e muschio, e con un sorso che conquista in avvolgenza e flessuosità, in cui la freschezza c'è ma non dirompe, foderata da strati di sale e frutto. Per tutti. Dosaggio di 3 g/l.

SOL DIESE

Assemblaggio del 77% di pinot noir e del 23% di chardonnay della vendemmia 2010. È vinificato per un terzo in botte piccola (35,10%) e svolge la malolattica. Senza solfiti aggiunti e con dosaggio inferiore a 4 g/l. Intenso, profondo, capace di portare in superfice tutta l'energia del suolo, è caratterizzato da note boschive, muschio, corteccia, frutti scuri, note fumé. Spiazza il sorso flessuoso, sottile, trasparente nella distribuzione al palato, ampio e di rinfrescante marca salina. Di meravigliosa purezza territoriale, per appassionati.

ROSÉ DE SAIGNÉE

Pinot noir 100% di un'unica vendemmia. È un rosé de saignée coinvolgente e dal colore intenso, ottenuto dalla macerazione a contatto con le bucce per 24/36 ore, vinificato in acciaio e senza malolattica. Spensierato e coloratissimo rosé dai profumi esuberanti che miscelano la fragola, il lampone a note più nobili, selvatiche, come il ribes, il rovo, il tamarindo. Un sorso costruito con mano virtuosa fresco, succoso, saporito, di impeccabile distribuzione al palato e con un finale che lascia squillare le vibrazioni più sapide e minerali della sua terra. Dosaggio di 6 g/l.

PASCAL LEBLOND-LENOIR

BUXEUIL, **Côte des Bar**

RM, produzione 30.000 bottiglie/anno

La maison Pascal Leblond-Lenoir si trova a Buxeuil, piccolo villaggio della Côte des Bar. Recoltans da diverse generazioni, la famiglia gestisce 10 ettari di vigneti ed è tra le poche maison che coltiva ancora oggi il rarissimo pinot blanc (che rappresenta lo 0,3% della superficie in Champagne). Pascal e i figli Claire e Julienne realizzano autonomamente la vinificazione dei loro champagne, dalla pressatura delle uve alla messa in bottiglia.

CUVÉE DÉSIRE DE MATTHIEU

Pinot blanc in purezza elaborato con uve di vecchie vigne. Il colore è chiaro con riflessi verdi. Al naso è espressivo e delicato, con aromi floreali, agrumati di limone verde, fruttati di susina e minerali. In bocca è leggero, minerale e fine. La produzione è limitatissima, 2.000 bottiglie.

GUY DE FOREZ

LES RICEYS, **Côte Des Bar**
RM, produzione 50.000 bottiglie/anno
Viticulture durable certification TERRA VITIS

Les Riceys è l'unico villaggio vitivinicolo di tutta la Francia a vantare tre denominazioni di origine controllata (Champagne, Coteaux Champenois, Rose des Riceys). La maison Guy De Forez ha sede in un casale del XVII secolo con splendide cantine e soffitte a volta. Francis Wenner e la moglie Sylvie, eredi di una tradizione familiare come vigneron risalente al XVII secolo (!), possiedono 12 ettari (il 94% a pinot noir) e producono annualmente circa 50.000 bottiglie di Champagne dallo stile netto e fresco. A questi Champagne si aggiungono circa 4.000 bottiglie di Rosé des Riceys, il vin rouge prodotto solo in questo villaggio oltre al Coteaux Champenoise. Francis è un autodidatta appassionato che ha lavorato a contatto con prestigiosi enologi e molto sensibile ai temi ecologici. Pioniere della lotta integrata, dal 1990 alleva le vigne secondo i concetti dell'agricoltura sostenibile e nel 2012 ha ottenuto la certificazione TERRA VITIS, seguita nel 2018 da quella HVE. In cantina la vinificazione è svolta in cuve di acciaio termoregolate, i vini non svolgono mai la malolattica e nella liquer de tirage entrano solo lieviti naturali selezionati. Nel 2018 hanno affiancato alla sede storica (per l'accoglienza e lo stoccaggio) una nuova struttura moderna (per la vinificazione e maturazione) con una pressa Coquard e una nuova Bucher pneumatica. Curiosità: Guy de Forez, nome scelto da Francis mentre consultava antichi testi nella biblioteca municipale di Troyes, era il Comte de Champagne che per primo raccolse sotto il nome del villaggio i terreni circostanti lo stesso, sottraendoli quindi alla regione Tronchois.

BRUT TRADITION

100% pinot noir di diverse annate e vinificato senza fermentazione malolattica. Il dosaggio è inferiore a 8 g/l. Champagne di indubbia personalità, dal naso fresco, fruttato con ricordi esotici. Convince grazie a una dinamica dritta, asciutta, gustosissima e un finale saporito di agrumi, teso e freschissimo.

TRADITION BRUT NATURE

Pinot noir 100% come il brut tradition ma assemblaggio di annate diverse e senza dosaggio. Dalla veste fine e luminosa, conquista con sfumature di frutta tropicale e note minerali. È equilibrato, dal perlage raffinato e un allungo sottile e sfumato, pulito e salino, di beva accattivante.

ROSÉ

Rosé de saignée 100% pinot noir, elaborato con macerazione semi-carbonica delle uve per 48 ore. Profumi esuberanti che miscelano il cassis alla corteccia, l'arancia sanguinella al lampone, infine la violetta, il tabacco e il sandalo. Bocca di ottima materia con ritorni di lampone e arancia, dalla dinamica e con un allungo succoso e salino che dona piacevolezza.

MILLÉSIME 2012

Con questo millesimo Francis ritorna alle origini, elaborando un 100% pinot noir frutto delle uve di unica vendemmia, in questo caso la 2012. Effettua fermentazione in acciaio senza svolgimento della malolattica e il dosaggio è di circa 9 g/l.
Bocca di bellissima tensione sapida, potente, succosa, pulsante e che si fa profonda e avvolgente con lo sviluppo al palato, un finale che sfuma su vibranti sensazioni di piccoli frutti rossi e acqua di mare. Affascinante.

LE PINOT NOIR ZÉRO DOSAGE COLLEZIONE D'AUTORE

100% pinot noir di vigne di oltre 25 anni delle vendemmie 2010 e 2009 (20%). Non effettua fermentazione malolattica e riposa oltre 7 anni sui lieviti. Definito il prototipo del Grande champagne da intenditori per la sontuosa mineralità iodata e l'impeccabile maturità evolutiva. Zéro dosage.

GUSTAVE GOUSSARD

LES RICEYS, **Côte Des Bar**
NM, produzione 12.000 bottiglie/anno
Viticulture durable certification TERRA VITIS

bio

Siamo a Les Riceys: antico e originale villaggio la cui particolarità è di essere costituito da tre antichi borghi fortificati: Riceys Haute, Riceys-Haute-Rive e Riceys-Bas. Qui Didier Goussard, enologo di formazione, insieme alla moglie Marie-Helene, iniziano ad elaborare con grande passione i loro champagne, sfruttando l'esperienza nella vigna di nonno Gustave e papà Deny e contribuendo così a tramandare lo spirito vigneron di generazione in generazione. "Soluzioni equilibrate per una viticoltura durevole" questa è la filosofia che ha da sempre motivato Didier e Marie-Helene, che dal 2012 hanno partecipato alla creazione dell'Associazione TERRA VITIS Vignoble Champenoise avente lo scopo specifico di mettere in opera la certificazione Viticulture Durable. I vigneti sono impiantati sulle coste più belle e coltivati a pinot noir e chardonnay, i vitigni che meglio si adattano ai terreni a prevalenza argillosa come quello della Côte des Bar. Decisamente agreable la piccola sede della maison che, con le sue cantine a volta, si affaccia sulle placide e trasparenti acque del fiume Laignes dove, a pochi passi, si può ammirare la chiesa di Saint Jean, una delle tre preziose chiese che dominano il villaggio. Didier Goussard è uno dei più preparati e appassionati vigneron récoltant della regione; attualmente a capo di due diverse aziende, la storica Didier Goussard, con una produzione limitata a 10.000 bottiglie e la neo-nata Gustave Goussard, che dal 2011 è in conversione all'agricoltura biologica e punta ad ampliare l'attuale produzione di 12.000 bottiglie.

TRADITION BRUT

100% pinot noir di diverse annate con dosaggio di indicativamente 7 g/l.
Di limpidezza esplosiva, con i profumi che mescolano finezza e definizione: kumquat, foglia di limone, nocciolina. Un sorso di polpa carnosa e vispa, dalla chiusura sapida e minerale.

PURNOIR

Selezione di pinot noir (100%) di diverse annate, certificato in Viticulture Durable – TERRA VITIS e zéro dosage. Bellissima la veste dai riflessi oro rosa, al naso propone un registro olfattivo di raro fascino con note di sottobosco, muschio, spezie, biscotto e polvere di caffè. Bellissimo il sorso, dalla trama saporita e succosa e con uno splendido finale che abbraccia sensazioni minerali e agrumate.

RESPECT N. 1

Selezione rigorosa di pinot noir del vigneto in conversione bio e certificato in Viticulture Durable – TERRA VITIS.
Di estrema purezza e immediatezza, con profumi che rimandano al frutto rosso selvatico, la mela cotogna, la peonia, la roccia e che anticipano un sorso freschissimo, salino ma anche avvolgente, largo, sfaccettato e succoso, puro nell'allungo e nella persistenza.

ROSÉ

Elaborato con sole uve pinot noir, al naso note di lampone, melograno, tè, agrumi in confit. Bocca di armoniosa struttura e freschezza travolgente. Finale agrumato e minerale, che conquista.

RESPECT N. 16-15

Prima cuvée della maison certificata in BIO. È un 100% pinot noir principalmente della vendemmia 2015. Resta sui lieviti 18 mesi per poi continuare la sua evoluzione dopo la sboccatura. Il dosaggio è di 8 g/l. Ricco ed espressivo come vuole l'annata, al naso profumi di agrumi, mela cotogna, fiori rossi, infine note iodate e salmastre. È nobile, invitante, dal sorso vinoso e avvolgente, con una carbonica finissima e un finale minerale e vibrante.

CHAMPAGNE DE LA RENAISSANCE

OGER, **Côte Des Blancs**

RM, produzione 35.000 bottiglie/anno

Un prezioso patrimonio viticolo di famiglia, con vigne di Chardonnay nei grand cru della Côte des Blancs di Oger (sede della maison), Le Mesnil-sur-Oger, Chouilly, Avize. Una storia che ha inizio nel 1920 con l'arrivo dalla Spagna e dal Belgio dei nonni di Nelly Dhondt che, per vivere, intraprendono i lavori più umili. La maison si identifica in origine nella figura di Nelly che, terminati gli studi in viticoltura, nel 1974 si dedica ai vigneti di famiglia. Conferitori di uve alle grandi maison quali Salon, Bollinger, Laurent-Perrier e Veuve Clicquot crea, nel 1985, la sua prima importante cuvée 100% chardonnay: la Cuvée Fleuron. È Nelly che racconta: "I miei genitori si sono sposati finita la seconda guerra mondiale e hanno deciso di acquistare della terra per piantare le vigne. In quell'epoca non era troppo costosa e le banche aiutavano la gente coraggiosa. Ho sposato un uomo che non piaceva ai miei genitori e dal quale ho divorziato dopo aver avuto due figli che ho allevato da sola. Quando ero in attesa del secondo figlio Michel mi sono ammalata gravemente e durante il parto sono caduta in un coma che è durato oltre sei mesi. Al mio risveglio, con il padre dei miei due bambini fuggito con la mia migliore amica, ho deciso di lavorare da sola con la forza e l'amore dei miei figli." Questa è anche la rinascita per Champagne De la Renaissance, rinascita che prende forza da una grande storia di vita e di amore. Nel 2007 la svolta con l'ingresso in azienda del figlio Michel Bernard. Conduzione naturale dei vigneti, introduzione del legno per parte delle vinificazioni, rinnovamento della cantina ed elaborazione di nuove cuvées personali e ricche di un grande passato.

ORIGINE + BLANC DE BLANCS

Assemblaggio di diverse annate e uve di chardonnay dei villaggi di Oger, Avize, Mesnil-sur-Oger, Chouilly e Saudoy per ottenere uno stile solare, sontuoso, puro ed elegante, in qualsiasi anno di produzione. Al naso spiccano i profumi d'agrumi e tè bianco. In bocca è complesso, ricco, tra note fruttate cangianti e una mineralità gessosa, sapida, sottile. Dosaggio 6 g/l ca.

BRUT + BLANC DE BLANCS GRAND CRU

Nuova cuvée creata da Michel Bernard: selezione delle migliori uve di chardonnay nel cuore della Cotes des Blancs, Oger e Mesnil-sur-Oger per uno chardonnay in purezza affinato per il 30% in botte piccola. Ampio ed espressivo con delicate note di gelsomino, limone, frutta secca, pasticceria e polvere di caffè. Sorso nitido, fruttato, denso e ricco, dal finale minerale e vivace. Dosaggio inferiore ai 3 g/l.

SAUVAGE BLANC DE BLANCS GRAND CRU

Cuvée di grande eleganza che riflette ampiamente il carattere degli straordinari terroir di Mesnil-sur-Oger (60%) e Oger (30%) nonché del loro prestigioso vitigno, lo chardonnay. Naso seducente e discreto con note fruttate di albicocca fresca, fiori bianchi e caramello. Fresco, vivo, dal finale lunghissimo e minerale. Dosaggio inferiore a 2 g/l.

FLEURON BLANC DE BLANCS GRAND CRU

Simbolo della maison dal 1985, chardonnay in purezza di due annate, proveniente esclusivamente dal vigneto grand cru di Oger. Note marine con fior d'arancio, tiglio, timo e fine pasticceria secca, aprono a un sorso avvolgente. Uno champagne di grande eleganza, dominato da un'incisiva mineralità. Dosaggio 7 g/l ca.

ROSE DES BLANCS GRAND CRU

Assemblaggio di 95% di chardonnay grand cru di Oger e 5% di pinot noir da macerazione della parcella La Croix in pieno centro del villaggio di Ay: vecchia vigna che produce un pinot potente e dal colore rubino. Al naso note di peonia, talco e fragolina di bosco, al palato domina lo chardonnay. Generoso e pieno, di estrema eleganza e freschezza. Dosaggio 6 g/l ca.

2008 MILLÉSIME GRAND CRU

Ogni anno è differente e Michel seleziona attentamente le parcelle per la creazione del suo millesimo, assaggiando i grappoli in vigna il giorno primo della raccolta. Il 2008 è assemblaggio dello chardonnay proveniente da Mesnil-sur-Oger e Oger (50% e 50%). Il naso possiede la compostezza nitida delle note floreali ed è intenso su note di nocciola, mirabelle, erbe aromatiche. Sorso ricco ma teso, con un finale segnato dalla mineralità tipica della Côte des Blancs. Dosaggio di 4 g/l ca.

LOUIS HUOT

S. MARTIN D'ABLOIS, **Coteaux Sud Epernay**

RM, produzione 50.000 bottiglie/anno

Recoltant manipulant da più di quattro generazioni, elaborano i loro Champagne grazie ai vigneti di proprietà che si estendono per 7 ettari nei comuni di Saint-Martin d'Ablois, Vinay, Chavot e Monthleon tra la Côte des Blancs e la Vallée de la Marne, nel Coteaux Sud di Epernay. Questa piccola maison è stata fondata nel 1950 da Louis Huot mentre oggi è condotta con discrezione da Olivier, enologo di formazione che ha lavorato presso importanti maison, e dalla sorella Virginie. Le vigne sono coltivate secondo i principi della lutte raisonnée, le piante hanno un'età che va dai 12 ai 45 anni e l'esposizione è sud/sud-est. In cantina, la vinificazione avviene in tini termoregolati di acciaio ma dal 2018 hanno aggiunto anche due foudres (botte in legno) da 40 hl. La malolattica è svolta e le maturazioni sui lieviti non durano mai meno di 36 mesi. Producono circa 50.000 bottiglie dallo stile fresco ed elegante.

CARTE NOIRE

Assemblaggio delle uve meunier (50%), pinot noir (30%) e chardonnay (20%), con l'aggiunta di circa 25% di vini di riserva al fine di ottenere una continuità del gusto. Color dorato intenso, è animato da una bollicina fine e persistente. Al naso aromi di frutta (frutti esotici, kiwi, prugna) e di brioches. In bocca è immediato, equilibrato e con un tocco di mineralità. Tre anni di invecchiamento e dosaggio di 8 g/l.

CUVÉE INITIALE BRUT ZÉRO

Nessuna aggiunta di zuccheri nella liqueur d'expedition e lungo affinamento sui lieviti per un minimo di cinque anni. Frutto dell'assemblaggio di chardonnay (40%), pinot noir (40%) e meunier (20%), al naso è complesso, pulito, minerale (iodato) e fruttato. Anche in bocca è pulito, fruttato e soprattutto teso.

CUVEE ANNONCIADE 2012

Elaborata solo in anni di vendemmie eccezionali e invecchiata per un minimo di cinque anni. È ottenuta dall'assemblaggio in parti uguali delle migliori uve chardonnay (50%) e pinot noir (50%) delle vigne più vecchie e di un'unica annata. Potente, fresco ed elegante.

FRESNET-JUILLET

VERZY, **Montagne De Reims**

NM, produzione 45.000 bottiglie/anno

Passando tra gli alberi secolari e lussureggianti della *foret de la montagne*, punto più alto con i suoi 283 m della cosiddetta montagna di Reims, arriviamo a Verzy, comune che vanta la prestigiosa classificazione grand cru. Nel centro del paese si trova la piccola ma prestigiosa maison Fresnet-Juillet, che ha ottenuto il Coup de Coeur della guida Hachette accompagnato dalla seguenti parole: "il Coup de Coeur è dato con grande parsimonia dai nostri degustatori. Ora, caso rarissimo, questa maison lo ottiene per il secondo anno consecutivo!". Tutto ha inizio nel 1950: Gerard Fresnet, appena uscito dalla scuola di viticultura di Avize, decide di elaborare i propri Champagne. Recupera la vecchia cantina di famiglia e per 3 anni la amplia scavando nella craie a più di 12 metri di profondità. Oggi è il nipote Vincent, enologo di formazione, che conduce secondo i principi della "lutte raisonnée" i vigneti di proprietà di circa 6 ettari situati tra Verzy (pinot noir e chardonnay) e Bisseuil (chardonnay). Alla cantina scavata nella craie è stata affiancata nel 1991 la nuova cuverie, con tini termocondizionati in acciaio e, dal 2006, una nuova pressa Couquart e la linea di dégorgement. In cantina è Vincent ad eseguire tutte le operazioni. Produce circa 45.000 bottiglie di champagne, dallo stile preciso e misurato, considerate eccellenti e che elabora anno dopo anno, senza le irregolarità che affliggono molti piccoli produttori. Per questo ha recentemente meritato il riconoscimento di "producteur d'excellence" dalla guida italiana Grandi Champagne.

PREMIER CRU

Ottenuto dall'assemblaggio di 80% di pinot noir proveniente dalle uve del vigneto grand cru di Verzy e 20% di chardonnay proveniente dal vigneto premier cru di Bisseuil. Champagne fruttato, floreale, dal sorso scalpitante e minerale, salino, fresco e con dolci sfumature di biscotti nel finale. Incisivo e raffinato.

CARTE BLANCHE GRAND CRU

100% chardonnay di Verzy grand cru. Champagne di rara finezza, con note di fiori bianchi e mandorle tostate, tè verde, limone e pietra, tipico del suolo profondamente gessoso. Il sorso è agrumato, di delicata freschezza e mineralità, ma anche cremoso, arioso, infine, lunghissimo.

CUVÉE VALENTINE GRAND CRU

La cuvée Valentin è l'espressione delle migliori uve provenienti da Verzy, villaggio grand cru della montagna di Reims, ed è frutto dell'amore di Vincent per il figlio Valentin (da qui il nome). Assemblaggio di pinot noir per il 70% e per il rimanente 30% di chardonnay. Complesso e armonioso, con note di pompelmo rosa, limone, zagara, pasta di mandorla, erbe aromatiche. Il sorso è agrumato, cremoso ed energico, dalla finissima bollicina e con una mineralità cristallina. Infine, una chiusura, lunghissima, di sale e freschezza.

CUVÉE VINCENT GRAND CRU PINOT NOIR 2014

100% pinot noir, proveniente dal villaggio di Verzy, vendemmia 2014. Note generose di ribes e lampone, resina, felce, che virano col caldo su piacevoli note piccanti, a tratti balsamiche. Una bocca dalla personalità vinosa e passionale, energetica, fresca e con intriganti note saline. Finale dall'allungo tonico e slanciato. Dosaggio di 8 g/l.

ROSÉ GRAND CRU

Costituito dalle cuvée di Verzy grand cru, ottenuto dall'assemblaggio di 65% pinot noir, 12% Verzy rouge e 23% chardonnay. Dal colore rosa antico, qui il pinot nero dona densità e progressione, regalando un sorso aggraziato e gustoso dai sentori di ribes e lampone e una progressione fresca ed elegante grazie al saldo di chardonnay. Sontuoso e coinvolgente.

SPÉCIAL CLUB 2015 GRAND CRU

Espressione del gruppo "Le club Trésors", prima associazione di vignerons in Champagne, nata nel 1971. Assemblaggio a maggioranza chardonnay per il 60% e per il 40% di pinot noir entrambi di Verzy. Naso intrigante, spesso, succoso e minerale, con aromi di frutta, fiori, agrumi e sul finale di spezie. Finale che lascia squillare le vibrazioni sapide e minerali della craie. Prodotte 3.900 bottiglie, invecchiate per oltre tre anni e dosate 8 g/l.

COLLARD-CHARDELLE

VILLERS-SOUS-CHATILLON, **Vallée De La Marne**

RM, produzione terminata

Maison creata nel 1974 da Daniel Collard, insieme alla moglie Françoise, nel caratteristico paesino di Villers-sous-Chatillon nella *Rive Droite* della Vallée de la Marne. Il patrimonio vitato è di 8 ettari coltivati con tutte e tre i tre vitigni "principe" dello Champagne: chardonnay, pinor noir, meunier. Daniel è un produttore molto apprezzato, che ha conservato e rispettato rigorosamente le tradizioni e gli insegnamenti ereditati dal padre Renée, considerato *l'antiquaire* del meunier della Marna e i cui grandi champagne riposano ancora nella cantina di famiglia (con annate che arrivano fino ai primi anni '40 !). A differenza del padre, gli champagne di Daniel sono tutti *assemblage* dei tre vitigni, con un'unica eccezione rappresentata dal 100% meunier della Collezione d'Autore, creato con noi nel 2010. L'uso di grandi botti di rovere da 60-70 hl per la vinificazione è il punto centrale di una filosofia che gli ha permesso di presentare Champagne di prestigio. I vini non svolgono mai la malolattica, maturano sui lieviti da minimo 2 anni a oltre 5 e il contrasto tra la freschezza e le ossidazioni sono le affascinanti peculiarità che li contraddistinguono. Dal 2013 Daniel ha suddiviso il patrimonio vitato tra i due figli e continua l'attività soltanto vendendo le bottiglie che ha sapientemente conservato in cantina. La sua ultima vendemmia è stata la 2012.

CARTE BLANCHE

Assemblaggio d'uve nere, meunier e pinot noir. Di grande intensità con note floreali di iris, agrumi, ribes bianco, mirabelle e lievi tostature di nocciola. Un sorso ampio e profondo, dal ritmo sensuale e trascinante, che lascia una bocca fresca e piena di dolcezza.

CUVÉE PRESTIGE

Affinato in botte di rovere, nasce da un assemblaggio di 20% pinot noir, 30% meunier e 50% di chardonnay. Naso intenso dominato da gelsi bianchi, pesca, albicocche croccanti, zenzero, agrumi in confit. Sorso dissetante e cremoso, dalla sapidità coinvolgente, ampio e lunghissimo. Champagne di equilibrio raro e di un'eleganza non comune.

MILLÉSIME 2000

Elaborato con uve di vecchi vigneti e prodotto esclusivamente in annate eccezionali, è un assemblaggio quasi in parti uguali di chardonnay, meunier e pinot noir della vendemmia 2000. Complesso e coinvolgente, apre con note di purea di pera, agrumi in confit, frutta secca, biscotti speziati, infine resina, muschio bianco, marron glacé. Sorso materico, dalla rilassante freschezza e dal finale balsamico e salino. Elevata potenzialità di invecchiamento.

SAVEUR D'ANTAN 2002

Elaborato in quantità limitata e con le migliori uve dei vigneti più vecchi. È composto da 80% di chardonnay e 20% di pinot noir e matura due anni in botti da 60-70 hl prima dell'assemblaggio e non svolge malolattica. Le bottiglie sono chiuse con tappo di sughero (bouchon liege) e il degorgement è manuale. Ricco e profondo, è coinvolgente nelle sue note di cioccolato bianco, felce, resina, roccia bagnata e sottobosco, con un sorso che spiazza per mineralità e freschezza. Interminabile.

LE PINOT MEUNIER ZÉRO DOSAGE

100% meunier di vigne di oltre 35 anni delle vendemmie 2010 e 2009. Elevato in botte da 70 hl, non effettua la fermentazione malolattica. Meunier quintessenziale nello stile e dall'impressionante capacità espressiva. Slanciato, complesso ed elegantissimo. Zéro dosage.

LES TROIS CÉPAGES ZÉRO DOSAGE COLLEZIONE D'AUTORE

Assemblaggio di 45% chardonnay, 30% meunier e 25% pinot noir di vigne di oltre 35 anni. Elevato in botte da 70 hl e non effettua la fermentazione malolattica. Straordinario per calibro di evoluzione, profondità e intensità delle sue sensazioni aromatiche. Da tavola e da meditazione. Zéro dosage.

CHAMPAGNE GHISLAIN PAYER ET FILLE

FLEURY LA RIVIERE, **Vallée De La Marne**

RM, produzione 15.000 bottiglie/anno

Viticoltori dal 1854 a Fleury-la-Rivière, piccolo comune situato tra Reims e Épernay nella Vallée-de-la-Marne. I Payer sono tra i ventiquattro fondatori della Cooperativa regionale dei vini della Champagne nel 1962 (con Jacquart, de Castelnau,…). La piccola maison è condotta oggi dalla giovane Elise che nel 2014 ha ricevuto dal padre Ghislain i vigneti di proprietà: 4 ettari a Fleury-la-Rivière suddivisi in una ventina di parcelle e coltivati a meunier (45%), chardonnay (45%) e pinot noir (10%). Padre e figlia, lavorano nel pieno rispetto della natura, praticando una viticoltura ragionata e rivolgendo tutta la loro attenzione al suolo che alimenta la loro vigna. Un suolo calcareo ricco di fossili marini che apporta a questi champagne caratteristiche note minerali. In vigna la potatura, elemento fondatore, è effettuata con il metodo Chablis o Cordon de Royat al fine di garantire il controllo delle rese per ottenere una migliore qualità delle uve e avere aromi più concentrati. Poi spollonatura e palizzamento permettono di ridurre al minimo l'insorgenza delle malattie e del marciume, diminuendo così l'impiego di prodotti fitosanitari. In cantina la pressatura avviene in una pressa pneumatica da 4.000 kg, la vinificazione in cuve d' acciaio svolgendo la fermentazione malolattica, infine imbottigliamento e successivo invecchiamento sui lieviti dai 3 ai10 anni, anche per le cuvée non d'annata. «Lo Champagne, a differenza degli altri vini, migliora nella cantina del viticoltore e non in quella del cliente. È l'invecchiamento sui lieviti che conferisce allo Champagne un equilibrio unico, tra potenza aromatica e freschezza.» La produzione annua è inferiore alle 15.000 bottiglie/anno. Curiosità: il termine *rivière*, non è legato alla presenza di fiumi sul territorio ma al passato economico del villaggio durante il quale i viticoltori producevano vino rosso in botti che rotolavano, come un fiume, fino alla Marna e che da qui venivano trasportate per via fluviale fino ai consumatori parigini.

BRUT TRADITION

Assemblaggio di 58% meunier, 27% chardonnay e 15% pinot noir. Al naso rilascia profumi di scorza di arancia, limone e fiori bianchi. In bocca è morbido e intenso, con note di composta di fichi, nocciole e mandorle. Nel finale la mineralità caratteristica dello chardonnay di Fleury la Rivière. Tre anni di invecchiamento sui lieviti per una produzione di 8.000 bottiglie/anno.

BLANC DE BLANCS

100 % chardonnay della vendemmia 2014. Al naso è fresco, con aromi delicati di pesca, note agrumate e mentolate che apportano raffinatezza. In bocca è nuovamente agrumato (limone e pompelmo) ma anche minerale, lungo con sfumature leggermente tostate che ne confermano il carattere. Cinque anni di invecchiamento sui lieviti per una produzione di 500 bottiglie/anno. Dosaggio di 8 g/l.

NATURE

Un diamante allo stato grezzo per gli appassionati delle sensazioni pure.
Selezione di 50% meunier, 41% chardonnay e 9% pinot noir dei migliori succhi d'uva della prima spremitura e cinque anni di invecchiamento sui lieviti. È l'assenza di dosaggio a valorizzare il *terroir.* Al naso note di lime e agrumi verdi. In bocca è croccante, fresco e salino. Autentico, genuina espressione di quello che la vigna offre. 500 bottiglie/anno.

MILLESIME 2008

Assemblaggio di 50% chardonnay, 38% pinot noir e 12% meunier della vendemmia 2008, è vinificato in acciaio, svolgendo la malolattica ed effettua 10 anni di invecchiamento sui lieviti. L'aspetto è limpido con sfumature oro pallido. Intensa unione di note tostate, burro fresco e tabacco biondo. Il sorso è generoso e ampio, la pesca avvolge il palato insieme a note di linfa di pino e di eucalipto, accompagnate da quelle più toniche dell'arancio. Teso e fresco sul finale. La produzione è di 2.000 bottiglie/anno e il dosaggio è di 5 g/l.

ALSACE

GEORGES KLEIN

Saint Hippolyte, **Alsace**

Certification HVE Haute Valeur Environnementale

Famiglia di viticoltori stabiliti a Saint-Hippolyte nel cuore dei vitigni Alsaziani dal 1620. L'azienda è stata creata da Georges Klein nel 1956 ed è attualmente gestita da Véronique e Auguste Klein. I vigneti, in totale circa 12 ettari di proprietà, sono ripartiti su tre comuni: St. Hippolyte, Rorschwihr e Scherwiller. Il primo, con le sue terre granitiche e sabbiose, favorisce perfettamente le coltivazioni dei pinot; il secondo, invece, con le sue terre pesanti è perfetto per il gewurztraminer, mentre il comune di Scherwiller, con i suoi suoli ghiaiosi è rinomato per il riesling. I vigneti sono condotti secondo metodi rispettosi dell'ambiente e sono inerbati da oltre vent'anni. Dal 2014 hanno ottenuto la certificazione Haute Valeur Environnementale (HVE) che premia l'attenzione dedicata a preservare gli spazi naturali vegliando sulla biodiversità e che garantisce un uso estremamente ridotto di pesticidi. Le tecniche di vinificazione sono quelle tradizionali ma dispongono anche di strumenti di produzione all'avanguardia (presse pneumatiche, controllo della temperatura, ...). Dopo aver studiato negli Stati Uniti e in Russia, il figlio Jean ha raggiunto i genitori.

CREMANT D'ALSACE

Assemblaggio di pinot blanc e chardonnay che matura sui lieviti per oltre 24 mesi. Al naso profumi di fiori bianchi e note dolci di burro e brioche. È equilibrato, ampio e fresco.

RIESLING

Riesling di vigne di 25 anni su suoli argillosi. Naso floreale e fruttato, con una spinta minerale. In bocca è fresco, morbido e dritto. Il frutto è accentuato sul finale.

GEWURZTRAMINER

Gewurztraminer di vigne di 20 anni su suoli argillosi. Il naso è delicato e speziato, su aromi esotici.
In bocca è rotondo, persistente e molto espressivo.

BORDEAUX

CHATEAU BARBEROUSSE
Saint-Emilion, **Bordelais**

Stéphane Puyol conduce con passione e meticolosità questa proprietà famigliare di 20 ettari tramandata da 3 generazioni.
I vigneti del suo Chateau Barberousse si trovano nel cuore della denominazione Saint-Émilion, precisamente nel versante sud, su suoli silicio-ghiaiosi e coltivati principalmente a merlot, vitigno principe di Bordeaux, e in piccola parte cabernet franc e cabernet sauvignon. La vendemmia è effettuata parcella per parcella e la vinificazione è effettuata con metodi tradizionali. Oltre ai vigneti di Saint-Émilion, nel 1991 Stéphane ha esteso la sua proprietà acquistando i 14 ettari di vigneti a Bergerac, creando il Chateau Lamothe Belair. Vini rispettosi dell'ambiente e espressivi del loro territorio che hanno ottenuto regolarmente citazioni nelle guide più importanti, tra cui la guida Hachette. Curiosità: Barberousse è stato un politico e rivoluzionario francese ai tempi della rivoluzione Francese nel 1789 che fuggì negli ultimi anni di vita proprio a Saint-Émilion.

CHATEAU LAMOTHE BELAIR BERGERAC
Assemblaggio di 70% merlot, 15% cabernet franc, 10% cabernet sauvignon e 5% malbec di vigne di 35 anni su suoli argillosi-calcarei. Color rubino scuro, al naso gode di aromi potenti e complessi: un insieme di frutti neri e rossi. In bocca i tannini sono rotondi e fusi. Elegante.

ESPRIT DE BARBEROUSSE ST. EMILION GRAND CRU
100% merlot, selezione parcellare di vecchie vigne di oltre 70 anni su suoli silicio-ghiaiosi. Selezione manuale dei grappoli e affinamento per 14 mesi in botti di rovere nuovo. Color rubino profondo, al naso aromi intensi e complessi di frutti neri e pane alle spezie. Nel finale sentori tostati e di torrefazione. Concentrato al palato e dai tannini armoniosi.

CHATEAU BARBEROUSSE ST. EMILION
Assemblaggio di 80% merlot, 10% cabernet franc e 10% cabernet sauvignon di vigne di 45 anni su suoli silicio-ghiaiosi. Effettua affinamento per 12 mesi in botti di rovere (1/3 nuove). Colore purpureo, denso, con aromi di frutti rossi maturi accompagnati da una nota leggermente vanigliata. È profondo e persistente.

CHATEAU PIERRAIL
Margueron, **Bordelais**

Chateau Pierrail, situato a Margueron, nell'Entre-deux-Mers, domina la piccola valle rocciosa del Fonchotte, ruscello che sorge e termina in un lago di tre ettari all'interno della proprietà. La dimora è stata costruita nel XVII secolo sulle rovine di un castello medievale della famiglia di Ségur. Successivamente passerà alla famiglia Roche poi, a partire da 1782 ai Barons de Brianson, i cui ritratti ornano ancora un salone del castello. Dal 1970 appartiene alla famiglia Demonchaux ed è Jaques Demonchaux l'artefice di tutta la ristrutturazione del vigneto. Jacques è affiancato da sua moglie Alice, responsabile della commercializzazione, e dal figlio Aurélien, responsabile della vinificazione. Per conseguire e assicurarsi un equilibrio economico nasce nel 1996 la società familiare Earl Chateau Pierrail. La proprietà di 250 ettari comprende circa 75 ettari di vigneti situati su suoli calcareo-argillosi ed esposti a sud-est per un perfetto soleggiamento. I vigneti si dividono tra 44 ettari a merlot, 13 a sauvignon blanc, 8 tra i due cabernet e 5 a sauvignon gris. Le tecniche colturali si basano sulla ricerca della qualità e del naturale: agricoltura ragionata, rendimenti limitati e vendemmia verde se necessario. I vini sono ricchi e concentrati e invecchiati un anno in botti di rovere. L'uso del legno è ben calibrato per non sopraffare gli aromi di frutti neri e rossi. Morbidezza, eleganza, freschezza, tannini fusi sono alcune delle qualità dei vini di Chateu Pierrail, regolarmente premiati in concorsi francesi e stranieri ma anche in riviste specializzate. Lo chateau restaurato, il parco impreziosito da un giardino alla francese e da topiari, così come il lago, i prati e i boschi completano questa proprietà in un bellissimo equilibrio.

CHATEAU PIERRAIL BLANC
Assemblaggio di 70% sauvignon blanc, per la potenza aromatica, e 30% sauvigno gris, per la delicatezza e finezza.
Color giallo pallido dai riflessi verdolini, al naso intenso e espressivo con note di agrumi, frutti esotici e fiori bianchi. Al palato diretto e ampio. Finale lungo e persistente in bocca.

CHATEAU PIERRAIL BORDEAUX SUPERIEUR ROUGE
80% merlot e 20% cabernet sauvignon che affina 12 mesi in botti di rovere. Color rosso porpora intenso. Naso ricco e caldo dagli aromi di frutti neri maturi e note di bosco. In bocca è ampio, concentrato e con tannini vellutati. Completo.

LES HAUTS DE NAUDON BORDEAUX SUPÉRIEUR ROUGE
Elaborato con le uve della parcella Naudon, da cui prende il nome, è stato vinificato per fare un Bordeaux Supérieur di qualità, piacevole da bere sin da giovane. 90% merlot e 10% cabernet franc, al naso è intenso e fruttato, con aromi di frutti maturi neri e rossi (lamponi, more, fragole, ribes nero) accompagnati da delicate note speziate. In bocca è rotondo con tannini equilibrati. Finale lungo.

BOURGOGNE

LEBEAULT

Rully, **Bourgogne**

Joseph Lebeault arriva a Rully agli inizi del diciottesimo secolo ed il figlio Maurice, nato nel 1907, lavora nei primi anni ‘30 al servizio di Francois Bazile Hubert, pioniere del metodo champenoise in Bourgogne. Dopo un breve periodo di collaborazione, decide di investire nella propria produzione di Bourgogne Mousseux, prima della nascita, nel 1975, dell’appellazione Crémant de Bourgogne. La Maison attualmente è condotta da Philippe Chautard, loro primo cugino e proprietario della Maison Louis Picamelot, fondata nell’estate del 1926 e seconda per ordine di anzianità ad operare nella famosa cittadina di Rully.

BLANC DE BLANCS METHODE TRADITIONELLE

Elaborato con uve bianche, principalmente chardonnay, provenienti da vigneti anche al di fuori dell’AOC Cremant de Bourgogne, è vinificato in cuve e matura sui lieviti per 9 mesi. Dal color giallo verdolino, è fruttato, fresco e leggero.

CREMANT DE BOURGOGNE BRUT

Assemblaggio di pinot noir, chardonnay e in minima parte aligoté (20%). Color paglierino, al naso unisce gli aromi fruttati e di fiori bianchi alla golosità del frangipane. In bocca seduce per la sua freschezza, rafforzata da un lungo finale salino.

CREMANT DE BOURGOGNE ROSÉ

100% pinot noir. Di un rosa tenero intenso, ha un naso discreto ma netto, in bocca note aromatiche di fragola di bosco. Dalla rotondità golosa.

LOUIS LORON

Fleurie, **Beaujolais**

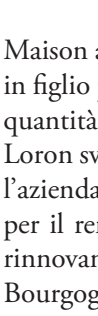
Maison a conduzione familiare specializzata nell’elaborazione del metodo tradizionale e in particolare del Crémant de Bourgogne, denominazione nata nel 1975. Trasmessa da padre in figlio per quattro generazioni, è stata creata da Charles Loron nel 1932 a Fleurie che su suggerimento di un suo collaboratore venuto dalla Champagne iniziò a produrre in piccola quantità dei rosé effervescenti. Il risultato fu incoraggiante e determinò l’inizio della storia del metodo champenoise in Beaujolais. Successivamente, nel secondo dopo guerra, Louis Loron sviluppò l’attività di prestazione di servizio per altri vignerons e iniziò la vendita al pubblico. È Fernand Loron, l’attuale proprietario, a fine anni ’80 ad ampliare e perfezionare l’azienda per migliorarne le prestazioni: amplia la cantina di vinificazione, automatizza la catena di imbottigliamento e sboccatura, affianca alle pupitres manuali le gyropalettes per il remuage meccanico delle bottiglie, scava nuove cantine sotterranee e ammoderna la sala d’accoglienza. La passione per il lavoro, l’organizzazione e il costante bisogno di rinnovamento hanno contribuito alla crescita della maison per qualità e modernità. Oggi Fernand, insieme al figlio Frédéric continuano a produrre, oltre ai diversi crémant de Bourgogne, i vini caratteristici del Beaujolais e del Mâconnais e continuano l’importante attività di prestazione di servizio per altri vignerons.

METHODE TRADITIONELLE BLANC DE BLANCS

Elaborato con 80% chardonnay e 20% gamay, matura sui lieviti per circa 9 mesi (tempo minimo richiesto per il metodo tradizionale). Dal colore brillante, è leggero, delicato e piacevole. Al naso profumi d’agrumi e fiori bianchi. Dosaggio di zucchero 6 g/l.

CREMANT DE BOURGOGNE TRADITION BRUT

Assemblaggio di 80% chardonnay, 15% pinot noir e 5% gamay di un’unica annata. Vendemmia a mano, vinificazione in cuve e poi oltre 15 mesi sui lieviti. Colore dorato e bollicine fini, al naso note d’agrumi, frutta matura e fiori bianchi. In bocca è cremoso, fresco ed equilibrato, con note di frutti rossi. Dosaggio di 8 g/l.



CREMANT DE BOURGOGNE ROSÉ BRUT

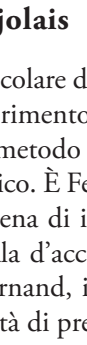
Elaborato con 80% pinot noir, 20% gamay e 10% chardonnay. Colore rosa pallido, al naso profumi di frutti rossi e neri. In bocca è morbido, fresco e saporito.

CREMANT DE BOURGOGNE AMBITION

100% chardonnay di vecchie vigne, non dosato. Vendemmia a mano, selezione rigorosa dei primi succhi della spremitura, affinamento in botte di legno per 9 mesi e poi matura sui lieviti per 24 mesi. Il colore è luminoso, al naso profumi di agrumi, frutta matura e miele. In bocca è diretto, puro, con note tostate e di brioche. Generoso, elegante e minerale.

BEAUJOLAIS-VILLAGES ROUGE

100% gamay noir vinificato con macerazione semi carbonica di 12-15 giorni e malolattica al 100%. L’affinamento è in cuve inox. Color rosso porpora, profumi floreali di violetta e piccoli frutti neri. Al palato schietto e con tannini morbidi.



BEAUJOLAIS BLANC

100% chardonnay, effettua fermentazione alcoolica per 15 giorni a bassa temperatura (per mantenere freschezza e aromi), in cuve inox e in legno. Colore brillante, profumi di agrumi e fiori bianchi mentre in bocca è rotondo, grasso e fruttato.

VIGNOBLE DAMPT

Collan, **Bourgogne**

La storia di Vignoble Dampt inizia nel 1980 con Bernard Dampt, figlio di contadini, che decide di piantare e acquistare della vigna per assicurare un avvenire ai suoi tre figli. Fa la sua prima raccolta nei vigneti di Chablis nel 1981. Eric, suo figlio maggiore, lo raggiunge nel 1985, seguito nel '90 da Emmanuel e poi da Hervé che arriva nel 1998. Accompagnati dal padre, con impegno restaurano i vigneti del Tonnerois, quasi scomparsi a causa della fillossera (tra il 1870 e 1890) che con i loro sottosuoli di tipo Kimmeridgiano sono ideali allo chardonnay. Partiti da una piccola cantina di paglia con a fianco i montoni, anno dopo anno, vendemmie dopo vendemmie, hanno esteso, costruito e migliorato l'azienda. Oggi i fratelli Dampt coltivano circa 135 ettari di vigneti ripartiti su 16 comuni nel Chablisien (Vallée du Serein), 5 comuni nel Tonnerrois (Vallée de l'Armançon) e 2 nel Auxerrois (Vallée de l'Yonne). Ogni parcella è oggetto di particolare attenzione per consentirgli di esprimere tutte le sue qualità. Propongono una gamma di oltre 30 vini di Bourgogne, rappresentativi delle 3 valli, con più di 10 denominazioni differenti che vanno dal Petit Chablis al Chablis Grand Cru passando per Tonnere ed Epineuil. Amanti della precisione, i fratelli Dampt vogliono esprimere in ciascun loro vino la ricchezza delle tre valli, il loro terroir e un pezzo di storia. Dal 2019 hanno ottenuto la certificazione Haute Valeur Environnementale (HVE) di livello 3 che corrisponde al livello più esigente di certificazione ambientale per le aziende agricole, attestando che gli elementi di biodiversità (siepi, fasce erbose, alberi, fiori, insetti) sono ampiamente presenti nell'azienda e che la pressione delle pratiche agricole sull'ambiente (aria, clima, acqua, suolo, biodiversità, paesaggi) è ridotta al minimo indispensabile.

BOURGONE TONNERE CHEVALIER D'EON

100% chardonnay su suoli argillosi-calcarei di tipo kidmerigiano (sui pendii) e portlandiano (altopiano), effettua fermentazione alcolica e malolattica al 100% in cuve inox. Dal colore giallo paglierino, al naso è agrumato, minerale (calcareo) e sviluppa poi aromi di fiori bianchi. In bocca è equilibrata e persistente.

BOURGOGNE TONNERE LE PARC DU CHATEAU

Chardonnay 100% su suoli argillosi-calcarei di tipo kidmerigiano (sui pendii) e portlandiano (altopiano), effettua fermentazione alcolica e malolattica al 100% in cuve inox. Al naso ha una bella mineralità, con note di frutta a polpa bianca. In bocca è vivo e fresco con note di agrumi. Il frutto e l'acidità sono perfettamente bilanciati.

CHABLIS TRADITION

Chardonnay della vallée du Serein su suoli argillosi calcarei di tipo kidmerigiano, effettua fermentazione alcolica e malolattica al 100% in cuve inox. Color oro con riflessi vivi, naso minerale (polvere da sparo), sviluppa aromi di agrumi. In bocca è preciso, teso, vivace con le note calcaree caratteristiche dello stile chablisien.

CHABLIS GRAND CRU LES PREUSES

Chardonnay proveniente esclusivamente dal comune di Chablis e su suoli argillosi calcarei di tipo kidmerigiano con esposizione sud-ovest. Effettua fermentazione alcolica e malolattica al 100% parte (20%) in botte e parte (80%) in cuve inox secondo le annate. Colore giallo dai riflessi dorati, sviluppa al naso aromi di frutta gialla (pesca, albicocca) e note più complesse, calcaree e di frutti esotici. In bocca è polposo, strutturato e dinamico.

BOURGOGNE ROUGE CHEVALIER D'EON

Pinot noir su suoli argillosi-calcarei di tipo kidmerigiano (sui pendii) e portlandiano (altopiano), vinificato in parte in botte (20%) e in parte in inox (80%). Profondo e brillante, dal color rosso granata. Al naso aromi di frutti neri associati ad una punta vanigliata. In bocca è strutturato e il finale è lungo e minerale.

BOURGOGNE EPINEUIL ROUGE

Pinot noir su suoli argillosi-calcarei di tipo kidmerigiano (sui pendii) e portlandiano (altopiano), vinificato in parte in botte (20%) e in parte in inox (80%). Colore rosso rubino, al naso inteso con di aromi di frutta nera. In bocca è ampio e setoso, con una piacevole struttura tannica.

DIE

ACHARD-VINCENT

Sainte-Croix, **Die**

Agriculture biologique et biodynamique certification DEMETER

bio

Achard-Vincent è un'azienda familiare da 6 generazioni con sede a Saint-Croix nel dipartimento della Drôme ed è nata dall'unione di due famiglie, Vincent e Achard. Claudie, Jean-Pierre ed oggi il figlio Thomas propongono vini espressione del loro terroir e vinificano secondo i metodi ancestrali. Pionieri dell'agricoltura biologica dal 1968 quando il nonno iniziò con il metodo Lemaire-Bouchet, dal 2005 seguono il metodo di produzione biodinamica certificata DEMETER. La base della cultura biologica per Thomas è la concimazione organica: nutrire al meglio il suolo che nutrirà la vite e il naturale inerbimento per garantire al massimo la diversità, che preserverà l'equilibrio della fauna e della flora nelle vigne. Gli unici prodotti di trattamento utilizzati sono i sali di rame e il fiore di zolfo associati all'argilla e a diverse infusioni di piante per ottimizzare le difese naturali della vite. Gli 11 ettari di vigneti, situati tra le Alpi e la Provenza, godono di un clima freddo e nevoso in inverno e caldo con notti piuttosto fresche in estate permettendo all'uva di raggiungere una bella maturità mantenendo freschezza. Curiosità: la Clairette de Die era già nota fin dall'epoca dei Romani e Plinio il Vecchio ne elogiava le sue dolci qualità.

CRÉMANT DE DIE BRUT

Assemblaggio di 2/3 di clairette blanche e 1/3 di aligotè della prima spremitura, matura sui lieviti per oltre 30 mesi. Splendidamente dorato, al naso è fruttato, floreale con note speziate. Al palato è fine ed equilibrato con una persistenza molto aromatica. Dosaggio di 5 g/l.

CLAIRETTE DE DIE TRADITION

Cuvée fermentata a metà, vinificato secondo i metodi tradizionali ancestrali, naturalmente dolce senza aggiunta di zuccheri né lieviti. 85% muscat a petits grains e 15% clairette blanche, ha bollicine finissime e un colore giallo dorato pallido. Al naso è delicato, aromatico e fruttato (litchi, rosa antica, agrumi canditi). Al palato è equilibrato.

DOMAINE DÉSIRÉ PETIT

Pupillin, Jura

Agriculture raisonnée

Dal 1657 sei generazioni di vignerons si sono succeduti nella famiglia Petit. La maison, con sede a Pupillin, fu creata da Désiré Petit nel 1932 che in quell'anno piantò le sue prime vigne di Ploussard nella Côte de Feule. Nel 1970 Gérard e Marcel, i figli di Désiré, rilevarono l'azienda, con poco meno di 1,5 ettari di vigneti, sviluppandola e migliorandola. Nel 1976 piantarono 5 ettari nel comune di Grozon nella Côtes du Jura e poi nuove parcelle sulle ricche colline di Pupillin. I vigneti sono situati ad un'altitudine compresa tra i 200 e 400 metri e in funzione dei diversi suoli e terroir impiantati a ploussard (su suoli marnosi o argillosi, con preferenza marne rosse del giurassico inferiore), trousseau (argillosi, piuttosto caldi, o marne poco profonde), savagnin (marne blu o grigie del Triassico), pinot noir e chardonnay (che si adattano piuttosto bene a diversi tipi di suoli). Oggi Anne-Laure e Damien (figlio di Marcel) coltivano quasi 27 ettari di vigne di età media di 25 anni su tre denominazioni geografiche diverse: A.O.C. ARBOIS, A.O.C. CÔTES DU JURA e A.O.C. CHÂTEAU-CHALON. Lavorano secondo i metodi dell'agricoltura ragionata, basata sulla lavorazione dei suoli, l'inerbimento di alcune vigne e la riduzione dei trattamenti. Nel 2019 hanno richiesto, dopo un percorso durato 10 anni, la certificazione in agricoltura biologica, avanzando sempre di più verso quella filosofia di ascolto e preservazione della natura per avere uve esenti da prodotti chimici, per permettere fermentazioni con lieviti naturali, per ridurre le dosi di zolfo in cantina. Con passione e coniugando modernità e tradizione, elaborano vini espressivi del loro terroir.

CRÉMANT DU JURA BLANC

Assemblaggio di 90% chardonnay e 10% pinot noir. Uve selezionate solo dagli appezzamenti dove i suoli non sono troppo ricchi (uva equilibrata ma con acidità). Bollicine fini accompagnate da una leggera schiuma, al naso è molto floreale e in bocca è fresco e delicato. Dosaggio di 8 g/l.

CRÉMANT DU JURA ROSÉ

Pinot noir 100% dal color rosato. Bollicine finissime, al naso aromi di piccoli frutti rossi (lampone e fragoline). Fine, complesso ed elegante. Dosaggio di 9 g/l.

CUVÉE DÉSIRÉE BLANC DE BLANC

Realizzato unicamente con uve chardonnay al 100%, matura per 24-30 mesi sui lieviti. Dalle bollicine sottili e leggere. Al naso sentori di ciambella e fiori bianchi, che si confermano con equilibrio anche al palato.

SAVAGNIN Ouillé L'Essen'Ciel

Nato dal vitigno savagnin, effettua fermentazione in botte da 600 litri, battonage per 3 mesi e regolari rabbocchi durante i 18 mesi successivi di maturazione. Al naso profumi di fiori bianchi e agrumi si mescolano a quelli della nocciola.

VIN JAUNE

È un vino unico al mondo. Elaborato con uve savagnin ed ottenuto dopo una maturazione di 6 anni senza rabbocchi, che forma la flor (velo di lieviti) che lo protegge dall'ossidazione. Commercializzato in una bottiglia unica, detta clavelin, di 62 cl. Questo vino rivela un naso di grande intensità, complesso, su aromi di noci, curry, spezie.

PLOUSSARD DE FEULE

Questo naturalissimo ploussard proviene da una parcella sulla costa più bella di Pupillin, la Cote de Feule, ed è vinificato senza solfiti, zuccheri e lieviti. In bocca è ricco, sui frutti rossi, e ha una bella morbidezza.

LIMOUX

ALAIN CAVAILLES
Magrie, Limoux
Agriculture biologique

bio

Non è la storia di una famiglia di viticoltori da diverse generazioni in un domaine secolare ma è la storia di un uomo, Alain Cavailles, che dopo una breve carriera nei cosmetici, nel 1999 torna nel villaggio di Magrie. “Arrivando qui, non sapevo potare una vigna, non avevo mai guidato un trattore né tanto meno vinificato. C’era solo una cosa che mi animava, avere delle vigne, fare del vino. Il riflesso fu allora di tornare nel paese dei miei antenati, Limoux, e tentare l’avventura. Dopo tante gioie ma anche fallimenti dolorosi (e costosi) fare un bilancio non è facile. Ma ho acquisito qualche certezza: tutto inizia e finisce nella vigna, non si può fare un vero vino senza uva di qualità.” Oggi Alain conduce 17 parcelle, tutte diverse le une dalle altre, e coltivate con 7 diversi vitigni: mauzac, chardonnay, chenin, pinot, merlot, syrah, cabernet. Varietà locali intrecciate a quelle provenienti da tutte le regioni della Francia. Magrie, con i suoi suoli argilloso-calcarei, è nel cuore del territorio dell’Autan (nell’Aude) e nel centro geografico della denominazione Limoux. Beneficia in modo molto equilibrato delle tre influenze climatiche: mediterranea, oceanica, pirenaica. L’armonia tra potenza aromatica e freschezza è naturale. Il suo obiettivo è fare vini di grande qualità, autentici e realizzati nella costante cura del rispetto del vivente. Per Alain la vinificazione deve essere un processo il più naturale possibile che si limita ad aiutare un territorio ad esprimersi. E per lui il vino è più che succo d’uva fermentato, ha una dimensione sacra e culturale. Ogni vigna è considerata come un’entità vivente specifica che si evolve in un ambiente naturale la cui diversità deve essere preservata. La conduzione delle vigne segue i principi dell’agricoltura biologica e biodinamica e l’approccio colturale mira a favorire l’espressione dell’energia contenuta in ogni pianta, da cui deriva quella nel vino. Le fasi di elaborazione dei vini sono coerenti con lo spirito con cui coltiva le terre. Il rispetto per il vivente è preservato, gli input artificiali di vinificazione sono esclusi, le vendemmie sono esclusivamente manuali e ogni vino è lavorato con il supporto di minerali specifici (pietre) nei processi di fermentazione e di maturazione. Produce circa 25.000 bottiglie tra Blanquette de Limoux, Crémant de Limoux e vini bianchi e rossi a denominazione Limoux.

BLANQUETTE DE LIMOUX LES BIENVEILLANTES
“Le Benevole: Potenti e serene, da sempre, le vigne Madri del Mauzac, vegliano sulla nostra terra. A nostra volta, le proteggiamo.” 100% mauzac fine e fresco. Al naso sviluppa aromi di frutta matura e fiori bianchi. In bocca è morbido. Dosaggio di 3.5 g/l.

CRÉMANT DE LIMOUX RÉSILIENCE
Résilience: “capacità di un ecosistema a ritrovare un funzionamento normale dopo avere subito degli attacchi e dei danni”. Assemblaggio di 50% chardonnay, 40% chenin e 10% pinot noir. Un crémant perfettamente equilibrato tra gli aromi dello chardonnay, la freschezza dello chenin e la vinosità del pinot noir. Vivace e ampio. Dosaggio 4 g/l.

CRÉMANT DE LIMOUX MICROMEGAS
Micromégas è un racconto di Voltaire, dove un gigante venuto da un altro pianeta va incontro agli uomini e ai loro difetti. Assemblaggio di 50% chardonnay, 40% chenin e 10% pinot noir, parzialmente vinificato in botte per una maggiore complessità. Dal colore leggermente ramato (frutto della colorazione naturale del pinot noir), al naso è fine, con aromi di pesca e lampone, e in bocca vinoso. Finale fresco e minerale. Dosaggio di 4 g/l.

TERRE FORTE HAUTE VALLÉE ROUGE
Assemblaggio di 50% di merlot, 40% di syrah, 10% di cabernet sauvignon su suoli di marne e arenaria. La vinificazione è la più «semplice» possibile: selezione manuale dei grappoli, svinatura a mano, fermentazione alcolica e malolattica spontanee, 12 mesi di affinamento in barrique usate. È un fuoco d’artificio di aromi di frutti rossi. Denso e con un frutto masticabile, potente e fresco, firma del terroir Limousin. Biologico certificato Ecocert.

JOI HAUTE VALLÉE ROUGE
Pinot nero in purezza proveniente da una vigna situata a 400 metri di altitudine, esposta a nord e toccata dai venti orientali. La vinificazione è la più «semplice» possibile: selezione manuale dei grappoli, svinatura a mano, fermentazione alcolica e malolattica spontanee, 12 mesi di affinamento in barrique usate. È profondo, potente e setoso. Biologico certificato Ecocert.

LOIRE

DOMAINE DE BEL AIR
Pouilly Fumé, **Loire**

Famiglia di viticoltori dal 1635 e da almeno13 generazioni. È stato difficile risalire più lontano seguendo gli archivi parrocchiali, purtroppo dispersi. Louis Sadon, bis-bis-nonno degli attuali produttori, alla fine del XIX secolo sposò Marie Chollet ed ereditò varie parcelle di vigne nel comune di Le Bouchot. L’unione di queste parcelle è all’origine della attuale exploitation. Il domaine si trova nel cuore storico dei vigneti di Pouilly Fumé, a cavallo dei comuni di Pouilly-sur-Loire e Saint Andelain. È composto da circa quindici ettari a Pouilly Fumé (vitigno Sauvignon ma localmente denominato Blanc Fumé) e mezzo ettaro a Pouilly-sur-Loire (vitigno Chasselas). I vigneti si trovano su tre tipi di suolo che esaltano l’espressione dei vitigni tradizionali: • di marne Kimméridgiane: dette a piccole ostriche, territorio per eccellenza dei grandi vini bianchi, che esprime rotondità e generosità con aromi di grande complessità e un eccellente potenziale di conservazione. • calcareo-argilloso: dette Caillottes o Criots, territorio di vini fruttati e finemente equilibrati. • di sabbie calcaree: territorio dagli aromi precoci e intensi di fiori, frutti e minerali che rivelano in primizia tutta la freschezza e la delicatezza delle annate. L’esposizione dei vigneti è sud, sud-est ed est sul versante sud-est della collina di Saint Andelain. I vigneti beneficiano di varie influenze sia oceaniche che continentali, con venti in maggioranza da ovest e da nord. Tuttavia uno dei fattori principali del clima è rappresentato dalla Loira, che ha un effetto moderatore molto importante. Il clima è temperato con inverni spesso freddi, primavere che possono alternare temperature molto miti e rigorose (da qui l’elevata esposizione alle gelate), estati spesso molto calde e secche, talvolta disturbate da temporali, e autunni in genere molto belli, il che permette ottime condizioni di maturazione per le uve. In cantina, situata a Le Bouchot e sede ancestrale dell’azienda, le vasche sono in acciaio inox o in cemento rivestito di resina epossidica e sono termoregolate. Dal 1994 Katia Mauroy, enologa, accompagnata dal fratello Cédric, conducono il vigneto in agricoltura ragionata con l’inerbimento di più di tre quarti delle superfici nell’intento costante di ottenere un’ottima qualità e una sublimazione del territorio. Curiosità: Perché quel nome insolito Fumé? Il termine “affumicato” ha due spiegazioni: la prima è legata al vitigno, il sauvignon blanc, da cui deriva questo vino e i cui semi a piena maturazione sono ricoperti da una pruina grigia color fumo; la seconda è legata al terreno eccezionale che conferisce al vino aromi ineguagliabili di pietra focaia o silice sfregato.

POUILLY-FUMÉ DOMAINE DE BEL AIR
Assemblaggio armonioso dei diversi tipi di suolo ed elegante equilibrio di ricchezza e freschezza. Gli aromi, di frutta a polpa bianca ed esotica, sono intensi, complessi e minerali. Gustoso e persistente.

POUILLY-FUMÉ CUVÉE DES ACOINS
Elaborato con uve provenienti da una parcella di vecchie vigne, su suoli di marne Kimmeridgiane, i cui filari accorciandosi formano un triangolo. Sauvignon che esprime la complessità e la mineralità caratteristiche di questo terroir. Gli aromi sono di frutta, agrumi e di pietra focaia. È rotondo, generoso e finemente equilibrato.

DOMAINE DUTERTRE

Limeray, **Loire**

Situato nel cuore della magnifica valle della Loira e dei suoi sontuosi castelli, il Domaine Dutertre nasce alla fine del diciannovesimo secolo con 1 ettaro di vigna e dal 1930 è condotto da Gabriel Dutertre, co fondatore nel 1954 della denominazione Touraine Amboise. Nel 1976 è il figlio Jaques a creare la maison, al centro del villaggio di Limeray, tra Amboise e Blois, con la bellissima cantina ricavata nella roccia e il museo con gli antichi attrezzi per lavorare la vigna. Dal 1996 Gilles Dutertre, figlio di Jaques, conduce 37 ettari a denominazione Touraine Amboise e Cremant du Loire impiantati su suoli di sabbie argillose o di argilla e silice. Fedele alla tradizione familiare tramandata da 5 generazioni, lavora i diversi vigneti per terroir o parcelle con l'obbiettivo di valorizzare la territorialità dei suoi vini. È rinomato per competenza e costanza di produzione. Esporta più di un quarto della produzione oltre le frontiere e l'oceano. L'amore per il lavoro della vigna è espresso nei loro vini che hanno ricevuto numerosi riconoscimenti.

CREMANT DE LOIRE BLANC CUVÉE ST. GILLES

Assemblaggio di uve bianche e nere (chenin blanc 30%, chardonnay 30%, pinot noir 30%, cabernet 10%) che maturano per 24 mesi sui lieviti. Bollicine fini e costanti ed aromi freschi e al contempo complessi. È equilibrato e ben strutturato.

TOURAINE AMBOISE BLANC CLOS DU PAVILLON

100% chenin blanc (o pineau de Loire) della parcella Clos du Pavillon di 4 ettari situata al di sotto del piccolo villaggio di Limeray e su suoli di argilla e silice. Vinificazione in acciaio. È elegante, fruttato, lungo in bocca, adatto ad invecchiamento, dai sapori di mandorla tostata e miele.

CREMANT DE LOIRE ROSÉ

Pinot noir al 70% e cabernet al 30%, pressate leggermente per ottenere un succo chiaro e maturate per oltre 30 mesi sui lieviti. Bollicine fini, al naso sviluppa aromi di frutti rossi. In bocca è delicato e morbido.

TOURAINE AMBOISE ROUGE CUVEE FRANCOIS 1ER

Assemblaggio di malbec, cabernet e gamay di vecchi vigneti disposti su suoli sabbiosi-argillosi. È un vino elegante, dagli aromi di frutti rossi, molto rotondo e morbido, che può invecchiare qualche anno.

CREMANT DE LOIRE BLANC VENDANGES 2015

Blanc des blancs assemblaggio di chenin e chardonay di un'unica vendemmia che matura oltre 36 mesi sui lieviti. Le bollicine sono sottili e costanti. Al naso è complesso, con aromi di frutta e brioche, e in bocca è rotondo e non aggressivo.

DOMAINE GADAIS

Saint-Fiacre-sur-Maine, **Loire**

Fondata nel 1952 da Louis Gadais che fu tra i primi produttori nella regione a vendere muscadet in bottiglia, esportando le prime bottiglie negli Stati Uniti nel 1959. Successivamente fu raggiunto dai figli, Marcel, Michel e Christophe che prende il comando nel 1994 dopo aver fatto lunghi studi all'estero e a Sancerre. I 47 ettari di vigneti di proprietà sono ripartiti su 120 parcelle situate nei comuni di Saint-Fiacre-sur-Maine, La Haye Fouassière e Vertou, nel cuore della regione. Terroir interessante dai suoli acidi e friabili di due tipologie principali, gneiss e ortogneiss, e in cui le radici non hanno problemi a sprofondare. La struttura dei suoli è sabbiosa e per questo sono anche molto drenanti. Christophe, insieme ai figli, lavora con un'attenzione particolare nel rispetto dell'ambiente e le vigne sono trattate al minimo, a favore della fauna ausiliaria e dei limiti di tolleranza. Per preservare la vita microbica dei suoli, i trattamenti al rame sono stati abbandonati e i concimi sono ragionati alla parcella in funzione del vigore della vite. La vendemmia è verde, sacrificando, quando la natura è troppo generosa, una parte del raccolto per ottenere maggiore concentrazione sulle uve rimanenti. In cantina la vinificazione è svolta principalmente in acciaio e i vini sono imbottigliati sur lie, senza filtrazione. Vini dalle diverse sfaccettature, minerali e freschi, più ricercati di quelli del passato, che hanno trovato spazio in famosi ristoranti come la Brasserie Felix a Nantes, il ristorante Taillevent di Tokyo e Anne de Bretagne a Plaine-sur-Mer. Dal 2013 Christophe è stato raggiunto dal figlio Pierre-Henri.

MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE LA GRANDE RESERVE DU MOULIN

Uve melon de bourgogne di vigneti di circa 30 anni situati attorno al comune di Haye-Fouassiére e vinificazione sur lie. Dal colore giallo paglierino, al naso sviluppa aromi di frutta esotica, agrumi, nocciola e fiori bianchi. In bocca è minerale, croccante e morbido. Equilibrato.

MUSCADET LES PERRIÈRES MONOPOLE

Muscadet fuori classe, fine e distinto. Uve melon de bourgogne, provenienti dai vigneti di oltre 40 anni della parcella "Perrières", fermentano per il 50 % in botti di rovere da 300 litri per 18 mesi. Al naso dominanti note boschive, tostate e vanigliate. In bocca è ricco e rotondo.

JEROME GODON

Sancerre, **Loire**

Trasmessa di padre in figlio da dieci generazioni, questa azienda familiare possiede 14 ettari all'interno della prestigiosa denominazione Sancerre. È condotta dal 2006 dal giovane Jerome Godon, che dopo aver lavorato la vigna nel tempo libero insieme al padre Bernard, ha ottenuto il diploma BTS in viticoltura enologica. Jérôme Godon appartiene ad una nuova generazione di viticoltori che ha voluto sviluppare e migliorare la vinificazione di famiglia. Grazie ai suoi studi e ai consigli che ha saputo applicare, ha passato il domaine in agricoltura ragionata ed è fortemente concentrato ad esprimere le caratteristiche dei tre tipi di suolo che coltiva: argilla e silice (pietra focaia), pietra bianca e ghiaia calcarea (gessosa) e argilla bianca e conchiglie del Kimmeridgiano. I suoi vini sono l'espressione di ciò che sappiamo dei vini di Sancerre: finezza, eleganza e mineralità. Insieme alla moglie Gaëlle hanno da poco aperto le porte del domaine creando uno spazio d'accoglienza e di degustazione.

SAUVIGNON

Sauvignon dalla mineralità e freschezza tipica della zona, nonostante non rientri nella denominazione Sancerre. Colore giallo paglierino dalle sfumature verdoline, al naso è sottile ed elegante, con aromi floreali e fruttati. In bocca è minerale, sapido e fresco.

SANCERRE ELÉGANCE BLANC

Sauvignon espressione dei suoi diversi terroir. Al naso dominano gli aromi di fiori, frutta esotica (banana, frutto della passione) e marmellata di agrumi. In bocca è fine e minerale, con note fruttate. La struttura è piena e ha una bella tensione sul finale.