



# DES VINS CLASSIQUES

Identità, iperluogo e autorevolezza sono le direttrici che ispirano la ricerca di Thalerwine Selection. Fin dalla nascita del progetto ci siamo interrogati sulla possibilità di creare un nuovo player di mercato che guardasse in particolare alla Francia dei *vignerons* come prima terra di riferimento. C'era davvero bisogno di un'ennesima importazione di vini dei piccoli produttori? La risposta era già nei fatti: sì. Sì, per tante ragioni, la prima delle quali era ed è tuttora la necessità di riallacciare il filo di una tradizione enologica, storicizzatasi nel tempo che, oggi, si è sfrangiata, inseguendo un poco ovunque, ma in Champagne in particolare, tendenze, mode e stilemi che propongono riletture troppo personali che nulla hanno a che fare con il concetto di identità. Naturale spinto, no fermentazioni malolattiche, volatili alte, 16 mesi dal *tirage*, parcellari anche ai bordi delle strade, cavalli per il lavoro in vigna, consulenze agronomiche ed enologiche mascherate (perché non si può sentire che il *récoltant manipulant* usi lo stesso enologo di una Maison, quando poi non siano tre: uno per le vinificazioni, uno per le fermentazioni e uno per le cuvées), sembrano essere slogan facilmente giocabili per un pubblico che si fa abbindolare dalle mode (fragili e passeggero). Per non parlare dei prezzi. Cuvée che costano tre volte più di Cristal, ah perché *bouchon liège* o perché: - “ne ho fatte solo 840”.

Molte distribuzioni hanno perduto la propria anima, quel rigoroso *fil rouge* necessario a raccontare un luogo attraverso il produttore, senza mai perdere di vista le radici. Quel legame ancestrale che l'alternarsi delle generazioni, nel tempo, ha determinato. Perché? Perché vincono gli interessi, vince il monopolismo di mercato e un certo gusto comune standardizzato dalla moda: Champagne in legno, poco *dosage*, acidità. Ecco la ricetta.

Thalerwine Selection propone una selezione più meditata, forse meno glamour di certi nomi profetici ma con una rigidissima visione: a noi piacciono i vini classici, eleganti, fini, profondi, espressivi, non banalizzati da espedienti macroscopici utilizzati solo per fare colpo sul consumatore. Meglio sempre il perimetro enologico classico, rispettoso delle tradizioni, dell'uva, del luogo, di quella geologia, quel *microclimat*, quello e solo quello: senza negare i modelli, senza cancellare il messaggio dei padri e dei nonni, anche se sballato, perché è giusto correggerlo e non annientarlo. Come una voce che qualcosa del passato ci suggerisce per



leggere con la propria personalità un presente mutevole. Così, in questo catalogo 2024 (la nostra seconda edizione, dopo il debutto del 2023), troverete uno Chablis che fa dell'assoluta compostezza un vanto, un Pouilly-Fumé che non parla solo attraverso la *pierre à fusil* ma profuma di fiori (come i grandi Sauvignon blanc dovrebbero fare), un Jura che non è monocorde sulle ossidazioni estreme.

Troverete Crémants che riescono a parlare del proprio luogo e non solo del proprio Metodo e, ancora, Borgogna non affogati nei legni e Champagne che ricordano ... pensate un po' ... gli Champagne, nelle loro estreme differenze, ma tratteggiati, scritti con la mano sicura di un'enologia classica e vera, senza finzioni filosofiche, senza etichette a tutti i costi. L'obiettivo è quello di superare la banalità di concetti ormai logori: il naturale, il bio, i lieviti indigeni, le fermentazioni spontanee; certo, noi vorremmo sempre contare su questi passaggi produttivi, e gli scegliamo con entusiasmo, ma non sono gli unici a determinare l'autorevolezza di un vino, lo diventano in maniera incontrovertibile quando il vino ha una sua personalità e una espressione compiuta (e dove i difetti, il *goût de souris*, le volatili alte, le ossidazioni, le contaminazioni microbiotiche, le riduzioni non diventino valori).

È una necessità, un dovere che noi dobbiamo ai nostri clienti: spingerci a un pensiero complesso sul vino, degustando con sensibilità percettiva e intelletto, dilatando il mistero che il liquido profumato ci dona, qualcosa di non pianificato ma scoperto, in cui l'intervento dell'uomo risulti minimo, perché è già la natura il suo grande architetto e qualsiasi mano aggiuntiva creerebbe una frattura, togliendo spazio ai nostri sogni, una chimera da seguire, sempre.

Marco Pozzali

THALERWINE

● CHAMPAGNE ●

SELECTION





# LA NOSTRA CHAMPAGNE: GEOLOGIA E IDENTITÀ

La Champagne è un viaggio ideale.

Un luogo, un lembo di terra dove il cielo ha spazi troppo grandi e nuvole troppe leggere e aeree per non rimanerne affascinati completamente, profondamente. Dove il sole, quando si svela irradiando di sé le piccole ordinatissime vigne che punteggiano le morbide colline e le pianure che guardano a mezzogiorno, scalda con una leggerezza perfetta; non troppo, né troppo poco. Dove la luce ha angoli suggestivi nelle pieghe di un lungo tramonto o di un'alba fredda e ventosa. Champagne, una regione del cuore, un vino del cuore, dove il dono della terra è il primo costituente della magia.

La danza di mille bollicine che impreziosiscono la trama lucente del calice.

Eppure, leggendo il disciplinare ci si trova di fronte a una definizione quasi banale:

*I vini di Champagne sono prodotti ed elaborati esclusivamente in una zona ben delimitata della provincia della Champagne, partendo da alcuni vitigni nobili, e con fermentazione naturale in bottiglia, secondo regole precise dettate da una normativa statale, che vanno a costituire lo Statuto dello Champagne.*

*Le regole principali di questo Statuto sono:*

- *impiego dei soli vitigni Chardonnay, Pinot Noir e Meunier (oltre alle altre quattro varietà pure consentite ma poco usate: Pinot Blanc, Petit Meslier, Arbanne, Fromenteau)*
- *potatura corta (sistema Royat, Chablis, Guyot);*
- *resa massima in uva per ettaro;*
- *resa massima alla pigiatura di 102 litri per 160 chili di uve;*
- *gradazione minima fissata ogni anno;*
- *preparazione dei vini in locali separati, dove si possono depositare solo vini di Champagne;*
- *impiego del procedimento conosciuto con il nome di metodo "champenois";*
- *conservazione in bottiglia per un minimo di quindici mesi, prima della spedizione.*

Definizione storica, questa, che dovrà confrontarsi con nuove decisioni e modifiche, come quella del 29 luglio 2021, quando sono stati approvati sei provvedimenti che potranno entrare a far parte del disciplinare AOC.

A destare preoccupazione però, è stata una sola modifica, che prevede la possibilità di distanziare gli impianti con le Vignes Semi Larges (VSL), andando a variare l'assunto secolare che stabiliva una distanza massima tra i filari di vite di 1,5 metri; una misura che, secondo i vigneroni ha sempre rappresentato l'equilibrio ideale tra resa e qualità costringendo le piante a competere per acqua e sostanze nutritive. L'obiettivo era una resa minore, ma a una qualità superiore. D'ora in poi, sarà consentito l'allargamento della distanza tra i filari fino a 2/2,2 metri con una drastica riduzione della densità degli impianti. Tutto nasce da uno studio del *Syndicat général des*





*vignerons* (SGV) in collaborazione con alcuni tra vigneroni, Maisons e studiosi di vari settori (climatologi, geologi, pedologi) arrivando alla conclusione che la variazione della densità di impianto potrebbe far fronte al cambiamento climatico, migliorare la resistenza alle gelate primaverili e allo stress idrico contribuendo a eliminare o ridurre l'uso di erbicidi e pesticidi. Tra i pareri positivi, per lo più da parte delle Maisons, si sottolinea come la decisione avrebbe notevoli vantaggi economici, e le piante maggiormente distanziate sarebbero più resistenti alla siccità e avrebbero bisogno di meno trattamenti. Moltissimi tra i vigneroni, invece, osservano come la nuova proposta non sia tanto una lotta al riscaldamento climatico, quanto la volontà di abbassare i costi della manodopera favorendo l'industria, con un'evidente compromissione della qualità delle uve, e

la perdita delle tradizioni locali, la storia della Champagne e la sua assoluta artigianalità. Un ulteriore cambiamento è la possibile introduzione di una varietà resistente, il *Voltis*, che sarà inclusa nell'elenco dei vitigni da disciplinare. Potrà essere piantata anche vicino alle abitazioni, giacché richiede un numero minore di trattamenti contro la peronospora e l'oidio. Il *Voltis* non potrà rappresentare più del 5% degli ettari di proprietà e non potrà superare il 10% nei blend. ThalerWine Selection si schiera decisamente e apertamente contro queste decisioni, sempre al fianco dei vigneroni e sempre a favore delle tradizioni champenoise, della storia, degli uomini e delle micro identità di luogo, geologia, clima ed esposizione dei vigneti. Questo è il nostro modo di sentire, ciò che cerchiamo e ciò che ci piace bere e proporvi.



## CHAMPAGNE: LA STORIA

Nella provincia della Champagne è stato definito, in termini di legge, un perimetro ristretto all'interno del quale solo i vini prodotti con le uve raccolte in loco hanno diritto alla denominazione Champagne. Questa zona è chiamata *Champagne délimitée*.

In Champagne, l'esistenza del vigneto risale al terziario, come testimoniano alcuni fossili di foglie di vite ritrovati nella regione dell'attuale Côte de Sézanne e che, oggi, costituiscono l'unica testimonianza dell'esistenza di una vigna in Francia a quei tempi. Si tratta, comunque, di vigne selvatiche scomparse completamente durante le glaciazioni del quaternario. La comparsa dei primi vigneti in Champagne è attestata tra il III e il V secolo dopo Cristo, a seguito dell'estensione verso nord delle vigne piantate dai Greci e dai Romani nel Mezzogiorno della Francia.

L'attuale Reims, a quei tempi chiamata *Durocortorum*, è metropoli della Gallia Belga. Per estrarre la pietra necessaria

a edificare questa importante città, vengono create enormi cave che, con il nome di *crayères*, sono ancora oggi utilizzate da alcune Maison come cantine.

Clero e ordini religiosi sono all'origine dello sviluppo dei vigneti. Il testamento di Saint Remi, apostolo dei Franchi del V secolo e vescovo di Reims, riporta ampi cenni sulla coltura della vigna e le antiche cronache ci raccontano che avrebbe offerto al re Clodoveo, in guerra contro il barbaro Alarico, un barile pieno di vino benedetto che, fino a quando fosse durato, gli avrebbe garantito la vittoria. Questa scena è rappresentata in costumi rinascimentali sugli arazzi, che raccontano la vita di Saint Remi e sono conservati al museo di Reims.

Nei secoli successivi, per far fronte ai loro bisogni, i monaci estendono i vigneti, sia per produrre vino destinato alla messa che come bevanda per loro stessi e per i viaggiatori, ai quali erano soliti dare ospitalità in tempi in cui ancora non



esistono le locande. Rifornendo vino anche ai signori e alle popolazioni delle città, si assicurano così entrate sostanziose che permettono loro di mantenere le abbazie e di continuare la loro opera di carità.

Contemporaneamente, si sviluppa anche una viticoltura laica, appannaggio della nobiltà.

Nel X secolo, nella regione di Reims e in quella di Vitry-le-François, le zone coltivate a vigna sono particolarmente estese; meno intensa, ma comunque apprezzabile, la coltivazione della vite ad Epernay.

A partire dal X secolo, i vigneti aumentano in proporzione alla notorietà sempre più grande dei vini di Champagne e all'estensione della viticoltura e della produzione vinicola alla classe borghese.

I vigneti si estendono per lo più nella Valle della Marna: questa situazione geografica favorisce la diffusione del vino, in quanto principale mezzo di comunicazione a quei tempi sono le vie d'acqua, che permettono un trasporto in buone condizioni a Parigi, in Normandia e, in seguito, via mare, nelle Fiandre, in Olanda e in Inghilterra.

Laddove non è possibile trasportare via acqua, vengono utilizzate le vie romane che, numerosissime, collegano la capitale della Gallia Belga, Reims; entrano in scena, quindi, a partire dal XII secolo, le strade costruite per l'accesso alle celebri fiere di Champagne, preziose queste ultime per aver diffuso la conoscenza dei vigneti della Champagne e dei loro vini. Contemporaneamente, la condizione del vignaiolo si evolve. Dopo l'abolizione del servaggio, si passa alla mezzadria; vengono stipulati contratti a favore di chi dissoda i terreni a vigna. Infine, si sviluppa la viticoltura popolare grazie alla concessione della "tenure à vinage": cessione perpetua di una terra, con l'incarico di piantarla a vigna e di versare un canone annuale fisso in vino.

Le miserie e le devastazioni della Guerra dei Cent'anni, di cui la Champagne è uno dei teatri principali, frenano a più riprese lo sviluppo della viticoltura. Le vigne vengono abbandonate, i torchi distrutti. Ma se gli abitanti di Reims resistono vittoriosamente nel 1359 all'assedio del re Edoardo III d'Inghilterra e gli impediscono di entrare in città per ricevere la corona di Francia, è in Giovanna D'Arco che vedono la loro liberatrice, arrivata il 17 luglio 1429 a far consacrare re Carlo VII. Quindici anni dopo, Inglese e *Bourguignons*



abbandonano definitivamente il territorio della Champagne e lo sviluppo della viticoltura può riprendere.

La rottura del continente con l'Aquitania favorisce il vino di Champagne, che può disporre della strada del Nord. Reims e Châlons diventano mercati importanti, frequentati dai mercanti delle Fiandre, dell'Hainaut e di Liegi. Châlons è il mercato dei vini della Valle della Marna e della costa di Vertus, oltre che punto di transito per quelli che arrivano da Bar-sur-Aube.

Con i suoi alti e bassi, l'espansione prosegue abbastanza regolarmente e, dopo il X secolo, il numero dei comuni viticoli continua ad aumentare. Sulla superficie dell'attuale dipartimento della Marna, in sei secoli triplicano, per raggiungere, alla fine del XV secolo, il numero di 400 circa. All'inizio del XV secolo, Reims diventa il centro del commercio dei vini di Champagne e la sua fama, in Francia come all'estero, continua ad aumentare. I Paesi Bassi, per esempio, ne importano regolarmente dal XIII secolo. Lo sviluppo del commercio dei vini porta a un controllo della qualità, al fine di sfuggire alla tentazione di sacrificare la qualità in nome della quantità, e i contratti d'affitto della fine del XIV secolo prevedono l'obbligo di coltivare la vigna come "vigne de bourgeois".

Ancora un lusso, i vini di Champagne sono accessibili solo ai potenti dell'epoca e al loro *entourage*. Reims ne è spesso meta; in particolare, ogni volta che i re di Francia, in ricordo del battesimo di Clodoveo, vi giungono per farsi consacra-



re. Questa consuetudine inizia nell'816, in occasione della consacrazione di Luigi il Pio, e diventa regolare a partire dal XIII secolo.

Nei secoli XVI e XVII, nonostante una recessione territoriale del vigneto, conseguenza delle guerre di religione e dei disordini della Fronda, i vini di Champagne, di cui i rossi sono i migliori, si affermano, arrivando a ottenere nelle corti reali e imperiali e tra la nobiltà un successo sempre maggiore. L'alta qualità assicura loro, a partire da Francesco I, la presenza costante alla Corte di Francia.

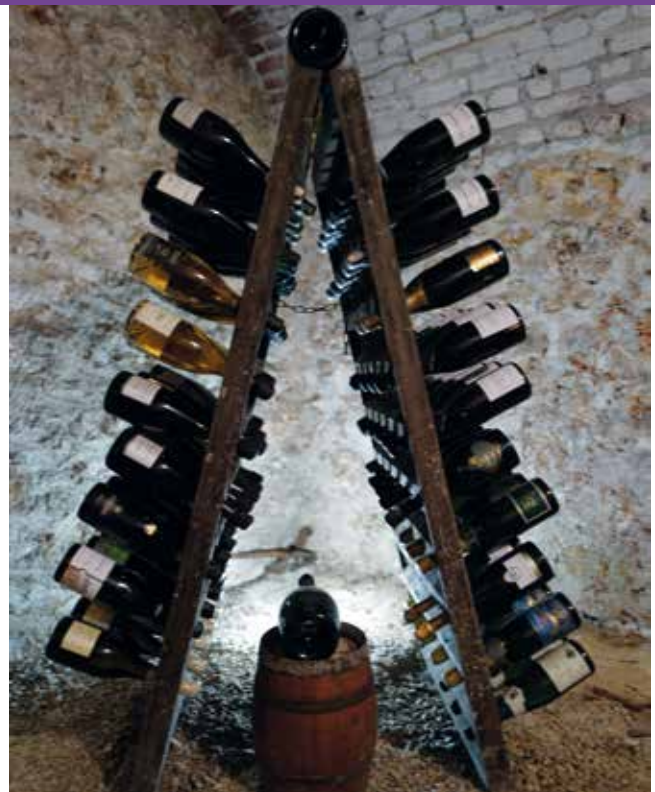
In una lettera del 1671 del marchese di Saint-Evremond al conte d'Olonne, si parla di "Maisons ad Aÿ di proprietà del Papa Leone X, di Carlo Quinto, Francesco I e Enrico VIII d'Inghilterra per, dice il marchese, "garantirsi le loro scorte". E Saint-Simon, nelle Mémoires precisa che, già nel 1692, Luigi XIV beve solo vino di Champagne e nel 1700 Giacomo II d'Inghilterra non beve altro vino.

La borghesia, da parte sua, incomincia a contare al suo interno degli adepti del vino di Champagne, che riscuote sempre più successo tra le classi agiate dei paesi stranieri.

Nella seconda metà del XVII secolo, i viticoltori iniziano a produrre un vino bianco ottenuto dalla pigiatura di uve nere. Chiamato il "vin gris", risulta di una qualità assai superiore a quella dei vini bianchi prodotti dalle uve bianche dell'epoca. Dom Pérignon, padre procuratore dell'abbazia benedettina di Hautvillers dal 1668 al 1715, decide di migliorarne ancor di più la qualità, procedendo con arte all'unione delle uve prima della pigiatura.

Nello stesso tempo, ci si rende conto che il vino si conserva e si trasporta meglio nelle bottiglie che nelle botti. Fino a quel momento, la bottiglia, più fragile, era utilizzata dalla cantina alla tavola. A questo punto si decide di ispessirne le pareti e vi si imbottiglia sistematicamente il vino nuovo. La fermentazione, se risulta incompleta, riprende con il calore della primavera, dando luogo alla produzione di anidride carbonica, che fuoriesce sotto forma di schiuma nel momento in cui si stappa la bottiglia. Il fenomeno è recepito a livello collettivo, rifiutato da alcuni, accolto da altri che, negli ultimi anni del XVII secolo, iniziano a produrre il vino di Champagne effervescente.

A partire dal 1729, nascono a Reims e a Epernay le prime Maisons di Champagne, all'indomani di un decreto reale del



25 maggio 1728, che autorizza il trasporto di Champagne in ceste da 50 a 100 bottiglie: all'inizio del secolo, il trasporto di vino in bottiglie era vietato e si usava spedirlo in botti, unendo le istruzioni al cliente per l'imbottigliamento del vino.

Da questo momento, la ricerca della qualità prevale su qualsiasi altra considerazione e in un "Traité de la culture des vignes de Champagne", il frate Pierre, benedettino d'Hautvillers, scrive: "Bisogna disprezzare la quantità, che ne fa un vino molto comune, e puntare sempre alla qualità, che rende ben più onori e profitti". Si selezionano le migliori uve, sia nere sia bianche, ma la tecnica non è ancora perfetta, il vino presenta ancora alterazioni importanti. Solo nel XIX secolo si riuscirà ad ottenere un vino perfettamente limpido, con spuma regolare e persistente.

Tuttavia, le bottiglie chiamate "flacons" e a volte maltrattate dai consumatori, vengono rinforzate per sopportare meglio la pressione del gas che si forma durante la presa di spuma. Esse vengono chiuse con un tappo in sughero tenuto fermo da una cordicella.

Il successo dello Champagne alla corte di Francia è immediato. Dal 1700, l'abate di Chaulieu consiglia alla duchessa di Bouillon di "immergersi e lasciarsi andare nella schiuma dello Champagne che alleggerisce i pensieri di domani". Molto presto, questa frenesia conquista gli intellettuali e gli artisti sia in Francia che all'estero. Voltaire scrive: "Di questo vino fresco, la spuma frizzante è l'immagine vivente di noi



Francesi”. Inizia, quindi, un lungo periodo di difficoltà per i vigneti della Champagne, che non si erano ancora ripresi dal disastro viticolo causato dalle gelate dell’inverno e della primavera del 1789.

Dopo ampio tempo di moti rivoluzionari, le guerre dell’Impero impongono una coscrizione sempre più severa e carichi fiscali molto pesanti. Nel 1814, e poi nel 1815, la Champagne è ancora campo di battaglia. Accompagnata da violenze e requisizioni continue, invasioni senza precedenti dilagano nella provincia, dove passano o si stabiliscono gli eserciti imperiali, prussiani, cosacchi e calmucchi.

La pace ristabilita non porta necessariamente prosperità a tutti i vignaioli. Quelli con dei buoni cru vendono le loro uve al chilo ai produttori di Champagne. Salvo che nelle annate rovinare dai capricci della natura, la loro fortuna è davvero invidiabile.

Gli altri, invece, faticano a commercializzare i loro vini rossi, vini di seconda qualità che si vendono male e che finiranno per scomparire, subendo soprattutto la concorrenza dei vini del Mezzogiorno, che godono dei vantaggi portati dallo sviluppo della ferrovia.

In seguito a ciò, il numero dei comuni vinicoli diminuisce di un terzo, le vigne scompaiono totalmente dalle regioni di Vitry-le-François e Sante-Menehould, e si concentrano intorno a Reims, Epernay, Vertus e Sézanne, sulle colline dal terreno gessoso, che danno il vino migliore. Resistono, tuttavia, i vigneti delle regioni di Bar-sur-Seine e Bar-Sur-Aube da una parte, e di Château-Thierry dall’altra.

Dopo un nuovo periodo d’occupazione straniera nel 1870, il secolo si chiude con la terribile crisi della fillossera che, a partire dal 1890, attacca i vigneti della Champagne e ne distrugge la quasi totalità. Questo porta alla necessaria ricostituzione di vigneti innestati su ceppi di vite americana. Per lo Champagne propriamente detto, il XIX secolo rappresenta un momento di notevole progresso. Approfittando della rivoluzione industriale, che nasce sotto la Restaurazione, i processi di elaborazione migliorano e si regolarizzano, beneficiando degli interventi di Cadet de Vaux e di François, farmacista di Châlons-sur-Marne, sullo zucchero necessario alla presa di spuma, e di quelli di Maumené e di Pasteur sui lieviti. Le alterazioni del vino che si riscontrano ancora a livello del 30% negli anni 1830, a fine secolo scendono in

media all’8%. Per l’eliminazione del deposito che si forma nella bottiglia, la scuotitura e la sboccatura, che alcuni praticano già nel XVIII secolo, si sostituiscono definitivamente all’antico e poco pratico travaso da bottiglia a bottiglia. Altri progressi si hanno con la comparsa nel 1825 dei primi “tireuse” (apparecchi per spillare vino e riempire le bottiglie), nel 1827 della macchina per tappare le bottiglie; nel 1844 vengono utilizzate le prime macchine per il dosaggio e per il lavaggio delle bottiglie e nel 1870 viene introdotta la macchina per legare i tappi.

Il commercio dello Champagne, nel frattempo, viene regolarizzato e conosce un momento di particolare fioritura. Dal 1811 al 1870, si aprono a Epernay, Reims, Châlons-sur-Marne, Aÿ, Mareuil-sur Aÿ, Ludes, Vertus, ventuno Maison. Da una vendita annuale di alcune centinaia di migliaia di bottiglie nel 1785, si raggiungono già i sei milioni e mezzo di bottiglie nel 1845. Si consolida l’esportazione, che assorbe i due terzi della produzione, e vengono conquistati nuovi mercati, Stati Uniti e Russia in particolare.

Le grandi Maison della Champagne superano tutti gli ostacoli, fino a farsi gioco del blocco continentale e a forzare le frontiere della Russia in guerra contro la Francia. E se la guerra di Secessione americana porta come conseguenza numerosi fallimenti, la vendita di Champagne in questo paese passa dagli 11 milioni di bottiglie nel 1861 a 17 milioni nel 1870. Alla fine del secolo si avvicina a 30 milioni di bottiglie.



I primi venticinque anni del nuovo secolo costituiscono per i vigneti e le Maison della Champagne un periodo particolarmente critico. Per sopravvivere ci vuole la tenacia dei vignaioli unita all'intraprendenza dei *négociants*.

Nel 1908, tuttavia, le due parti, grazie ad un'azione comune, ottengono la firma di un decreto che delimita, nei dipartimenti della Marna e dell'Aisne, una zona dalla quale devono obbligatoriamente provenire i vini destinati a diventare Champagne. Viene così creata la *Champagne délimitée*. Ma la crisi della fillosera raggiunge il culmine e i raccolti diminuiscono. In seguito alle cattive condizioni atmosferiche, la vendemmia del 1910 è pressoché inesistente. I vignaioli, che versano in condizione di grande miseria, insorgono contro il fatto che alcuni vini arrivino dall'esterno della zona, a fare concorrenza in modo abusivo alla produzione di Champagne. Ne consegue una massiccia sommossa che ha origine ad Aÿ e si allarga all'inizio del 1911, fino a fare intervenire l'esercito. L'ordine viene riportato allorché la Camera dei Deputati vota delle misure pratiche che conferiscono alla Denominazione tutto il suo valore. I vignaioli dell'Aube insorgono con forza contro questi provvedimenti, perché il loro dipartimento non è compreso nella zona delimitata. Nei mesi di marzo e aprile del 1911, le agitazioni riprendono nell'Aube, ma anche nella Marna, giacché quest'ultima pretende che la delimitazione venga invece mantenuta. In questo dipartimento la situazione degenera in sommossa, in particolare ad Aÿ e ad Epernay e, per contenerla, si devono far intervenire 31 squadroni di cavalleria e 26 compagnie di fanteria. Si raggiunge alla fine un compromesso, con la creazione per l'Aube di una denominazione particolare che prevede la parola "Champagne" e che resterà in vigore fino al 1927.

Tre anni più tardi incomincia la grande guerra, alla quale la Champagne paga un doppio tributo in termini di persone e di terreni, che si trasformano in veri e propri campi di battaglia. Nei vigneti vengono costruite trincee, sventrate dagli obici. I gas asfissianti raggiungono la montagna di Reims, distruggendo le vigne. Mancano totalmente la manodopera, i concimi e i macchinari. Nelle città, le botteghe sono esposte ai bombardamenti. Malgrado ciò, nonostante Epernay venga bombardata e Reims si trovi a 1.500 metri dal fronte, viene prodotto ancora il 50% dello Champagne

di prima della guerra. Ma dopo cinque anni di vera e propria sopravvivenza, i danni sono devastanti: viene distrutto il 40% delle vigne esistenti nel 1914, quelle che resistono sono in pessimo stato, le riserve di Champagne vengono in parte saccheggiate nelle cantine. Il bilancio è pesante e ci vuole una buona dose di coraggio da parte di tutti perché lo Champagne possa riprendere la sua strada.

Lo Champagne, in questo senso, possiede degli atout indiscutibili. L'obbligo di riorganizzare il vigneto permette di raggruppare le vigne nelle zone in cui le condizioni geologiche e i microclimi favoriscono una produzione di alta qualità. La coltivazione della vigna si perfeziona rapidamente grazie a sistemi di concimazione nuovi, alle scoperte legate alla lotta contro gli insetti e le malattie e a metodi di lavoro più razionali.

Interviene inoltre un cambiamento sostanziale; si sostituisce la vigna "en foule", cioè non ordinata, con la vigna "en ligne", il che permette in un primo tempo il passaggio dei cavalli da tiro e, in seguito, delle macchine agricole. Nello stesso tempo si selezionano sempre più cru e vitigni.

Nel 1920 nasce il movimento cooperativo, che si sviluppa progressivamente e arriva al massimo della sua espressione dopo la Seconda Guerra mondiale.

In tutti i campi si cerca di sviluppare la qualità, anche a detrimento della quantità. La legge del 22 luglio 1927 stabilisce i confini della Champagne viticola, definendo anche una zona dalla quale devono provenire le uve e il vino che ne deriva perché abbia diritto alla denominazione Champagne. Vengono emanate, nello stesso tempo, regole molto severe che riguardano i vitigni e i sistemi di potatura autorizzati, le condizioni della raccolta e della lavorazione in Champagne, e il metodo della fermentazione naturale in bottiglia.

Fondata nel 1898, inizialmente con l'obiettivo di combattere la fillosera, l'Association Viticole Champenoise opera per il miglioramento del vigneto, incoraggiando e coordinando gli sforzi di uomini di scienza quali il dottor Manceau e Georges Chappaz, e affiancandosi all'impegno delle grandi Maison della Champagne e delle cooperative viticole. "Le Vigneron Champenois" è la rivista mensile, organo ufficiale dell'associazione dal 1920. Ma, nel momento in cui i vigneti hanno alla fine ritrovato un equilibrio compromesso da oltre 50 anni, la crisi economica mondiale degli anni '30 rimette

tutto in questione. L'uva non si vende più o si vende male, i vignaioli sono al limite della miseria. È proprio allora che un numero considerevole tra loro comincia a produrre lo Champagne con le proprie uve, diventando così “*récoltants expéditeurs*” e favorendo la nascita di un fenomeno sociale che assume grande importanza a partire dal 1950.

Proprio mentre sembra che si sia ristabilita una certa prosperità, la Seconda Guerra mondiale costringe di nuovo viticoltori e commercianti a confrontarsi con difficoltà di ogni tipo. Nel 1941 viene costituito il *Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne*, organismo semi-pubblico destinato a gestire gli interessi comuni di viticoltori e négociant, che ha tra le sue finalità quella di far rispettare la legge del 1927 e di garantire il rispetto delle norme che fanno capo alla denominazione Champagne.

Col ritorno della pace, le cantine si modernizzano con la cura costante di mantenere intatta la qualità del vino. Le botti vengono parzialmente sostituite da tini in cemento e quindi in acciaio inossidabile. Le cantine vengono attrezzate con impianti frigoriferi che permettono un miglior controllo della prima fermentazione. La messa in bottiglia, la sbocca-

tura, il dosaggio, l'applicazione del tappo e l'etichettatura si effettuano ora sempre di più alla catena. L'utilizzo di tappi a corona permette l'uso progressivo della sboccatura automatica. Si sperimenta con successo la scuotitura automatica. Parallelamente si sviluppa in Champagne un certo indotto: vetrerie, fabbriche di tappi, di imballaggi, ecc.

Il XX secolo vede nello stesso tempo confermarsi, fino alla Prima Guerra mondiale, l'espansione commerciale iniziata alla fine del XIX secolo. Lo Champagne diventa così il simbolo della “Belle Epoque”, il vino presente a tutte le celebrazioni ufficiali. Nel 1910 le spedizioni annuali si avvicinano ai 40 milioni di bottiglie. Dopo le crisi economiche dovute alle due guerre mondiali, le spedizioni tornano a raggiungere gli stessi livelli nel 1955. L'espansione riprende con grande slancio, superando nel 1971 i 100 milioni di bottiglie e superando, oggi, le 300 milioni di bottiglie.

Il consumo interno si sviluppa più rapidamente delle esportazioni, che aumentano abbastanza regolarmente, interessando oltre 150 Paesi.

(N.d.r. Per le note storiche si ringrazia il Centro Informazioni Champagne per il materiale fornito).





## LA PECULIARITÀ DEI VILLAGES

Una certa lettura classica della regione Champagne ci porta a parlare di aree regionali e di Cru, concetti, questi, che riteniamo ampiamente superati.

Cru, inteso come luogo vocato latore di qualità maggiore, è nato per unire i concetti di notorietà, originalità e qualità di un vigneto, quindi dovrebbe esprimere caratteristiche superiori di un particolare terroir, dei vitigni che vi sono coltivati e delle uve che vi vengono raccolte. In Champagne la scala dei Cru indica la classificazione dei vigneti su tassi percentuali qualitativi rispetto al migliore a cui si attribuisce il 100%. Esistono 17 cru al 100% (Grand Cru) che sono: Ambonnay, Avize, Ay, Beaumont-sur-Vesle, Chouilly, Cramant, Bouzy, Louvois, Mailly, Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Oiry, Sillery, Puisieulx, Tours-sur-Marne, Verzenay e Verzy. Ma è la natura del sottosuolo e l'esposizione delle parcelle che hanno determinato la distribuzione dei vitigni della Champagne nei diversi territori.

La Côte des Blancs, la Côte de Sézanne e Vitry-le-Francois

poggiano su terreni gessosi affioranti esposti a est. Qui si coltiva in prevalenza lo Chardonnay, che richiede un regime idrico regolare.

Esposta a mezzogiorno, con gli strati gessosi inclusi a profondità maggiori, la Montagne de Reims è soprattutto coltivata a Pinot Noir.

La Vallée del la Marne, con le piccole vallate e i massicci che circondano Reims (Massif de St-Thierry, Vallée de l'Ardre, Petite Montagne) sono tendenzialmente marnosi, argillosi o sabbiosi, con esposizione variabile tra sud, est e nord.

Nella Côte des Bar, costituita in ampia misura da marne, i vigneti più comuni sono di Pinot Noir.

Le viti, quindi, sono piantate su terreni calcarei o argillo-calcarei, a volte modificati da apporti esterni (terre nere, terre alloctone, sabbia, torba, ecc.)

In numerosi Cru del dipartimento della Marne, il sottosuolo è costituito da gesso puro (tenore in CaCO<sub>3</sub> vicino al 100%), ma varia dalle sabbie della regione a ovest di Reims, alle marne nell'Aisne e al kimmeridgiano nel dipartimento dell'Aube. Il gesso del sottosuolo garantisce un drenaggio perfetto che permette l'infiltrazione delle acque in eccesso, conservando al tempo stesso la giusta umidità nel terreno. Inoltre svolge un ruolo regolatore estremamente benefico, in quanto è in grado di immagazzinare e restituire il calore del sole.

Queste sono linee generali ormai conosciute ai più e scritte in forma più o meno professionale.

Noi preferiamo ritenere autorevole, come già riferito, la difformità geologica, climatica, pedologica, di relazione umana con la storia e la tradizione vitivinicola di 319 villages differenti, ripetiamo 319. In realtà, sorprendentemente poco è stato scritto sulla Champagne, utilizzando quest'ampia differenziazione come metodo di valutazione, sui singoli villages, non solo rispetto alla Borgogna, ma anche rispetto all'Alsazia, al Rodano o alla Loira. Le descrizioni generaliste della Champagne come regione vinicola - e sono molte - di solito si accontentano di raccontare l'area suddividendola in cinque sotto regioni. Bisognerebbe invece analizzare, nello specifico, tutti i 59 villaggi Grand Cru e Premier Cru con qualche concreto riferimento geologico, climatico e di conduzione viticola.

È quello che faremo noi, per i village su cui operano i produttori del nostro catalogo.



## LE MIGLIORI ANNATE

**2018:** una della annate più produttive della storia di grande calore e rotondità, super facile da bere. La teniamo d'occhio per la capacità di durare nel tempo.

**2014:** è l'ultimo millesimo sexy della regione Champagne, prima di un'infilata di annate molto, molto calde, con profili estetici piuttosto simili tra loro. Estate di grande piovosità, quasi tutti i giorni nel mese di agosto rende magri, profondi, di scheletro i millesimati prodotti (non certo da tutti i vigneron).

**2012:** in alcune zone della regione si sono espressi bene su eleganza, complessità e sinuosità. Ci convincono in particolare i millesimati da uve Chardonnay della Côte.

**2008:** davvero straordinaria questa annata che appare di grande levatura, per certi tratti vicina alla 2002 per complessità, armonia e, in particolare, eleganza e profondità, sia nei Pinot Noir che negli Chardonnay.

La **2007** è stata piuttosto calda, precoce, con qualche spunto interessante, offre Champagne pronti, di facile beva. Non è un millesimo da lungo invecchiamento.

Bellissimo il **2006**, armonioso, equilibrato, ricco, potente e complesso, da annata classica, in particolare per i Pinot Noir (tra tutti quelli di Bouzy e Ambonnay).

Piuttosto rigido anche se interessantissimo il **2005**, millesimo più fine e austero che ci ha regalato Champagne da lunghissimo invecchiamento.

La **2004** è stata un'annata fine e molto equilibrata, dalla buona concentrazione ed eleganza, in particolare per gli Chardonnay, su tutti quelli della Côte de Blancs.

Il **2003** al tempo, batté il record storico di precocità (negli ultimi 7 anni è stato raggiunto e superato...); le vendemmie terminarono il 31 agosto nonostante vi fosse stata una gelata tardiva e importante a fine maggio. Per il vino, grande maturità, debole acidità e Ph elevato sono i caratteri preponderanti, che non hanno pregiudicato, però, la qualità del vino. Lo svolgimento classico del **2002** la rende importante per questa stessa ragione. Equilibrata, raffinata, elegante, dell'anima, resterà negli annali, come un millesimo d'eccezione. Il **2001**, sconsigliato dalle trombe d'aria, ha fatto appello alla sensibilità del produttore che, accordandogli attente cure, ha saputo disegnare un vino leggero e franco.

Il **2000** è stato contrassegnato dalle grandinate e da una forte pressione parassitaria. Di rimando il raccolto è stato



generoso e di qualità.

Il peso delle uve nel **1999** ha fatto temere una maturazione difficile, ma la fine dell'estate caldissima è venuta in soccorso della natura, regalandoci bei vini e di grande interesse nella finezza.

Il **1998** è stato perturbato dall'arrivo brutale di forti calure all'inizio di agosto. La vigna, non preparata, ha subito una tostatura più sul fogliame che sui chicchi, poi si è ripresa per dare un bel raccolto.

Il **1997** messo a dura prova (freddo invernale con meno 20°, fioritura precoce della vegetazione, gelata dell'8 maggio che ha distrutto una parte importante del vigneto con, al seguito, un attacco di peronospora memorabile, estate segnata da violenti temporali, grazie a una vendemmia soleggiata e a un frutto di buona qualità lascerà un buon ricordo.

Che dire del **1996**? Annata più eccezionale delle altre, ha dato, dopo una climatologia contrastata (alternanza di periodi di forte caldo e di periodi piovosi), un vino ricco in zuccheri e acidità, che ha sconfitto il tempo. Straordinario. Il **1995** è anno di Champagne classici, dal profilo equilibrato, in particolare nell'eleganza dello Chardonnay. Noi la amiamo, seppure un poco schiacciata dalla grandezza del vicino 1996.

Il **1990** è stato eccezionale per il clima bilanciato, segnato da



un ottimo sole e da una vendemmia generosa. Gli Champagne risultano fruttati e piacevoli.

Il **1989**, non sempre ben compreso, è millesimo meraviglioso, per la sensualità, la pienezza e il corpo dei vini prodotti.

Il **1988** ha avuto un andamento equilibrato con notevole mineralità e acidità delle uve.

Il **1985** ha portato una vendemmia scarsa ma eccellente, in particolare nel Pinot Nero, di grandissimo valore. Ottimi i Blanc de Noirs.

Nel **1983** hanno particolarmente convinto i Blanc de Blancs per frutto e freschezza.

Il **1982** ha offerto Champagne eleganti e strutturati, perfetta l'espressione dello Chardonnay.

Nel **1976** si registra una vendemmia particolarmente soleggiata che ha regalato Champagne peculiari, vinosi, morbidi ma esuberanti (anche se dotati di scarsa acidità).

Il **1973** racconta di un ottimo equilibrio tra maturazione e acidità; ottimi i vini per un lungo invecchiamento.

Il **1971** ha avuto una vendemmia molto scarsa, ma con uve con alte acidità; gli Champagne sono ancora oggi molto

eleganti.

Il **1969** ha regalato Champagne austeri, sobri ancora di ottima acidità perfetti per un lungo invecchiamento.

Il **1966** è un millesimo storico contrassegnato da vini di altissima classe, aromaticamente complessi e ben strutturati. Per finire tre grandissime annate che tutti ricordano che le indimenticabili del secolo scorso.

Il **1964**, Champagne di grandissima stoffa e classe, aromaticamente complessi e di grande struttura.

Il **1959** è stato anno dalla vendemmia ricca e abbondante ma anche assai raffinata grazie alla mitezza e quiete delle condizioni climatiche. Gli Champagne sono strutturati, decisi con note ampie e diverse per la pienezza della maturazione.

Il **1921** si cita come millesimo del secolo: le gelate primaverili sono state seguite da un'estate caldissima e molto secca, la vendemmia molto scarsa ma eccellente con vini (questo dicono chi li ha potuti gustare...) profumatissimi e concentrati.

#### **Gli altri millesimi storici di valore:**

1955, 1953, 1949, 1947, 1934, 1929, 1928, 1919, 1914, 1911, 1904.

## LE PAROLE DELLO CHAMPAGNE

**Blanc de Blancs** – Vino bianco da uve bianche: questa espressione indica gli Champagne prodotti esclusivamente con uve bianche Chardonnay.

**Blanc de Noirs** – Vino bianco da uve nere: terminologia usata per indicare gli Champagne prodotti esclusivamente con uve Pinot noir o Meunier. Attualmente gli Champagne Blanc de Noirs rappresentano una percentuale molto modesta della produzione totale.

**Bouquet** – Profumo: termine enologico internazionale per indicare l'insieme dei profumi olfattivi e retrofattivi. Il bouquet può essere di tre specie: **primario**, quando presenta sensazioni fresche che derivano dall'uva; **secondario**, per le sensazioni derivate dalla fermentazione e dall'invecchiamento, e **terziario** per i profumi, complessi ed ampi, derivanti dall'affinamento del vino e dall'ossidazione di vari composti.

**Brut** – Secco: termine internazionale regolamentato per indicare il grado di zucchero residuo nei vini spumanti; gli Champagne dichiarati Brut devono avere un tenore zuc-

cherino da 0 a 12 grammi litro. Lo Champagne Brut non millesimato è indicato per accompagnare molti piatti; per il suo basso tenore zuccherino è ideale sia come aperitivo sia fuori pasto.

**Brut millesimé** – Brut millesimato: con gli stessi limiti zuccherini del Brut, sono prodotti però con vini di particolare pregio, di una sola annata. Gli Champagne Brut sono indicati, oltre che per tutto il pasto, per accompagnare piatti importanti come le carni.

**Cépage** – Vitigno: gli Champagne sono prodotti con uve di tre vigneti: Pinot nero, Pinot Meunier (uve nere) e Chardonnay (uva bianca) nella produzione di circa 2/3 di uva nera e 1/3 di uva bianca. Tutte le fasi della coltivazione sono rigidamente e minuziosamente regolamentate dallo "Statut Champenois".

**Dégorgement** – Sboccatura: ha lo scopo di eliminare il deposito formatosi nella bottiglia durante la presa di spuma e si effettua dopo il *remuage*. Il collo delle bottiglie capovolte viene immerso in una soluzione refrigerante a meno 25°C, che

congela circa 2 cm. di vino e forma un ghiacciolo che la *bibule* rende più compatto. Togliendo il tappo provvisorio, la pressione interna espelle il ghiacciolo che incorpora le fecce. La piccola quantità di vino e di spuma fuoriuscita viene rabboccata con la *liqueur d'expédition* e la bottiglia è tappata definitivamente col classico truciolo di sughero multistrato.

**Demi-Sec** – Semi Secco: Champagne lievemente dolci, si accompagnano molto bene con i dessert. Per legge il contenuto zuccherino è compreso tra i 33 e i 50 g/l (vedi: *Dosage*)

**Dosage** – Dosaggio: operazione di inserimento della *liqueur d'expédition* durante il *dégorgement*. La soluzione è composta da vino e percentuali di zucchero variabili in base alla tipologia dello Champagne che si vuole ottenere. I termini *pas-dosé* e *nature* indicano l'assenza di *liqueur d'expédition*. Queste sono le varie definizioni in relazione al contenuto di zuccheri:

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

Extra Brut: inferiore o uguale a 6 g/l

Brut: meno di 12 g/l

Extra dry: da 12 a 20 g/l

Sec: da 17 a 35 g/l

Demi Sec: da 33 a 50 g/l

Doux: oltre 50 g/l

**Méthode champenoise**: è il metodo classico utilizzato per la produzione di vini spumanti di qualità e prevede una seconda fermentazione in bottiglia. La normativa per gli Champagne impone almeno 15 mesi dal momento del *tirage*, aumentato a tre anni per i millesimati. Nella prassi la spumantizzazione e l'invecchiamento degli Champagne durano da 2 a 3 anni per i non millesimati (*sans année*) e 5 anni per i millesimati.

**Remuage** – Scuotitura: operazione con la quale viene fatto scendere contro il tappo della bottiglia il deposito formatosi durante la “presa di spuma”. Attualmente il *remuage* viene effettuato da speciali macchine automatiche (*gyropalettes*), programmate da un computer, mentre un tempo veniva fatto manualmente dai *remueurs*: le bottiglie, poste con il collo all'ingiù sui pupitres, venivano periodicamente scosse con energia, ruotate di un ottavo di giro ogni volta, e progressivamente inclinate fino a quando (raggiunta la posizione quasi verticale) il sedimento si raccoglieva tutto concentrato a contatto delle *bidule* sotto il tappo: da questo momento la bottiglia è pronta per il *dégorgement*.

**Rosé** – Rosato: gli Champagne rosé, vini dal colore delicato con leggere tonalità rosa, sono ideali a tutto pasto. Gli Champagne rosé si ottengono vinificando parzialmente in rosso le uve (tenendo cioè brevemente le bucce nel mosto in fermentazione), oppure vinificando in rosso il Pinot Nero ed aggiungendolo in fase di assemblaggio alla *cuvée*, prima della presa di spuma. Questo secondo metodo è il più diffuso in Champagne.

**Sans année (S.A.)** – Non millesimato: indica gli Champagne più diffusi, ottenuti dall'assemblaggio di vini provenienti da vigneti, cru ed annate diverse. Ecco perché in etichetta non viene indicata alcuna annata di produzione.

**Sigle sulle etichette**: le norme in vigore prevedono che su ogni etichetta di Champagne figurino una sigla e un numero di identificazione e controllo, che consentono di determinare la tipologia e il nome del produttore.

**N.M.** (*négociant-manipulant*): indica un produttore che acquista uve, mosti o vini e quasi sempre coltiva anche propri vigneti, elaborando Champagne in locali di sua proprietà. In questa categoria rientrano le grandi *maison* famose nel mondo.

**R.M.** (*récoltant-manipulant*): chi coltiva le proprie vigne, raccoglie le proprie uve ed elabora i propri vini.

**R.C.** (*récoltant-coopérateur*): chi coltiva le proprie vigne e conferisce le uve ad una cooperativa che elabora e commercializza, oppure dalla quale ritira l'equivalente delle uve consegnate sotto forma di vini o bottiglie da commercializzare in proprio.

**C.M.** (*coopérative de manipulation*): una cooperativa alla quale i soci conferiscono le proprie uve e che provvede all'elaborazione e alla commercializzazione dei vini.

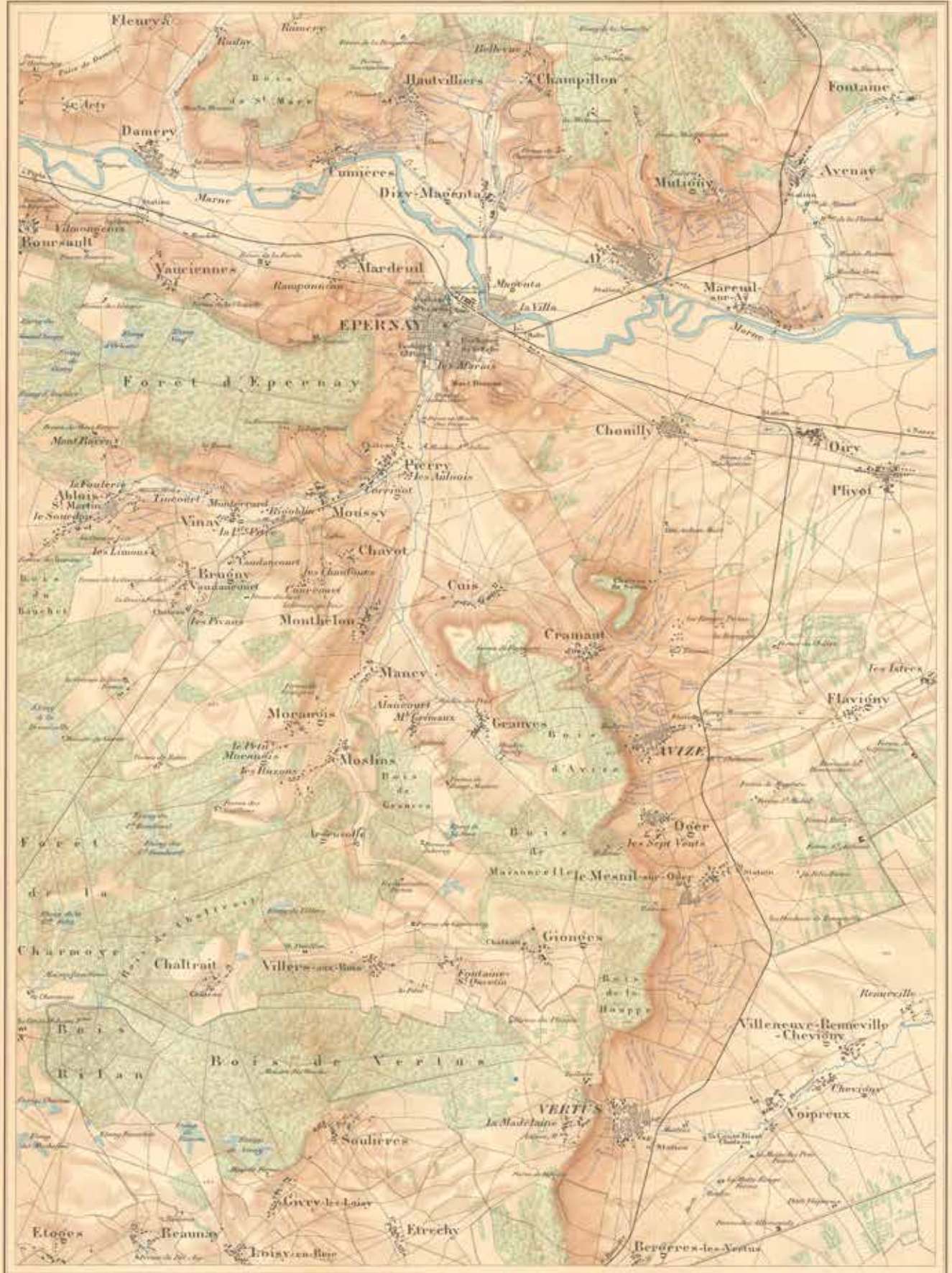
**S.R.** (*société de récoltants*): *vignerons* della stessa famiglia che si sono uniti per mettere in comune le uve ed elaborare il vino, usufruendo di più ampie possibilità di assemblaggio e di commercializzazione.

**N.D.** (*négociant distributeur*): chi acquista, etichetta e commercializza bottiglie elaborate dal venditore.

**R.** (*récoltant*): chi coltiva le vigne e fa elaborare il vino da altri per poi commercializzare in proprio.

**M.A.** (*marque d'acheteur o marque auxiliaire*): quando la marca non appartiene a chi elabora lo Champagne ma appartiene all'acquirente (es. Fauchon, Maxim's). Può trattarsi anche di una marca ausiliaria rispetto a quella principale elaborata per esigenze particolari o commerciali dell'acquirente o del venditore.



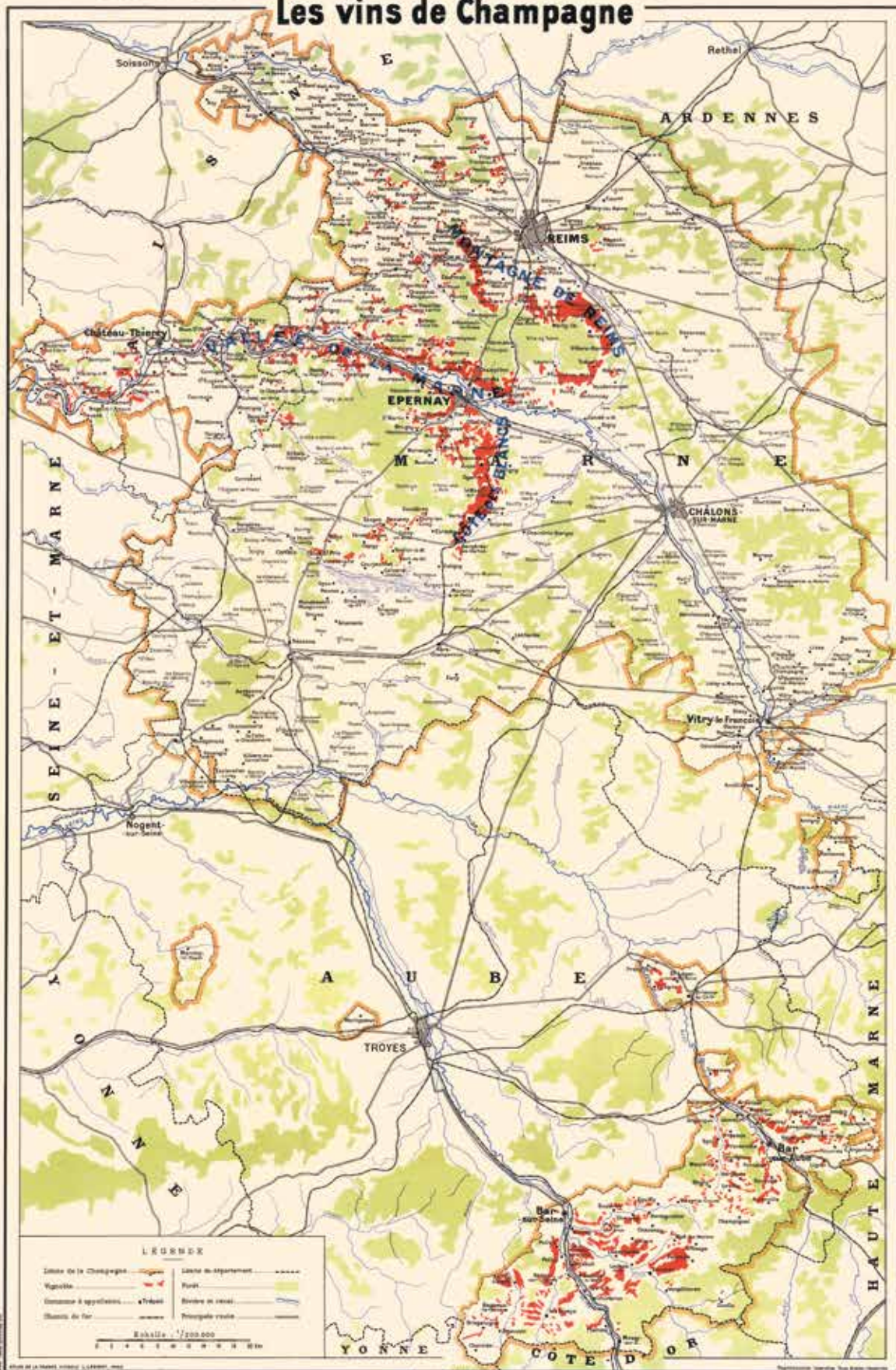


Région d'Épernay, Hausermann, 1901 © Alamy



# ATLAS DE LA FRANCE VINICOLE L. LARMAT

## Les vins de Champagne



Les Vins de Champagne, L. Larmat, in prima edizione originale (150 esemplari), 1944, così come gli ingrandimenti fotografici che troverete nelle pagine seguenti, fanno parte della serie di mappe Atlas de la France Vinicole, di proprietà di Marco Pozzali



# CHAMPAGNE LOINTIER

**AREA** | Vallée de la Marne Ovest - Aisne

**VILLAGE** | Crézancy

**PRODUTTORE** | Jean-Baptiste Lointier

**SIGLA** | R.M.

**CERTIFICAZIONI** | *Haute Valeur Environnementale*  
*e Viticulture Durable en*  
*Champagne, Bio AB*

## ● L'AREA

Ci troviamo in una grande ed eterogenea area, la Vallée de la Marne Ovest che copre una superficie vitata di 2.690 ettari, di cui il 70% Pinot Meunier, il 16% di Chardonnay e il 14% di Pinot Noir. Possiamo contare 38 paesi, tutti "autre cru", suddivisi in Seine-et-Marne, Citty, Nanteuil-sur-Marne e Sâcy-sur-Marne; Aisne (parte ovest e centrale): Azy-sur-Marne, Bézu-le-Guéry, Blesmes, Bonneil, Brasles (dove ha vigna Lointier), Charly-sur-Marne, Chartèves, Château-Thierry, Chézy-sur-Marne, Chierry, Crouttes-sur-Marne, Dompnin, Essômes-sur-Marne, Étampes-sur-Marne, Fossoy, Gland (dove ha vigna Lointier), Mézy-Moulins, Mont-Saint-Père, Montreuil-aux-Lions, Nesles-la-Montagne, Nogent-l'Artaud, Nogentel, Pavant, Romeny-sur-Marne, Saulchery, Villiers-Saint-Denis.

E poi, *villages* più a est dell'Aisne, che un tempo facevano parte del Terroir de Condé e lungo la valle del Surmelin, dove troviamo, appunto, Crézancy, luogo in cui risiede Jean-Baptiste Lointier, oltre a Celles-lès-Condé, Connigis, Courtemont-Varenes, Jaulgonne, La Chapelle-Monthodon, Monthurel, Reuilly-Sauvigny e Saint-Agnan.



## ● IL LUOGO

Un village dallo scarso significato, Crézancy, dove ha sede l'abitazione di Lointier e la sua piccola cantina, mentre le vigne si trovano a Brasles e a Gland.

Nel comune di Brasles, gli ettari coltivati in totale sono circa 80, un 48% a Pinot Meunier, 40% a Chardonnay e solo 12 a Pinot Noir. La geologia qui ci parla di suoli bruni piuttosto grassi e non troppo con argille e calcari. A

Gland sono circa 150 gli ettari dedicati alla viticoltura, con il 70% di Meunier, il 15% di Noir e il 15% di Chardonnay. I vigneti si trovano direttamente nel paese, come a costituire un blocco continuo con quelli dei vicini *villages* di Brasles e Mont-Saint-Père. Le vigne insistono per lo più su dolci pendii esposti a sud e sud-est e sono maggiormente idonei al Meunier.



## IL PRODUTTORE

Il termine garagista, nel suo significato originario, è ciò che meglio definisce il lavoro attuale di Jean-Baptiste Lointier e di sua moglie Hélène, proprio perché la sua cantina è un garage ribassato, rispetto al piano terra della loro abitazione. Attualmente sono 4.000 le bottiglie prodotte su 5 cuvée (solo tre disponibili al momento, le altre due in uscita a giugno 2024). Come spesso accade in Champagne, e qui ci troviamo nella Marne più profonda e rurale, è il lavoro in vigna a rendere autorevole un progetto enologico, qui dove la conformazione geologica propone un alternarsi frammisto di argille, sabbie (molte, da discioglimenti di origine marina) e calcari. Le varietà coltivate sono i Pinots: Noir e Meunier ma il vero, imprescindibile mantra è l'assoluta esclusione di trattamenti sistemici, erbicidi e insetticidi dal lavoro di vigna, tanto che i nomi delle cuvée e il logo di casa richiama il mondo dell'apicoltura. Una trasmissione, questa, di valori, che attraversa le generazioni: il nonno di Jean-Baptiste che gestiva ancora la tenuta come azienda agricola mista,

oltre all'uva, produceva miele. Hélène e Jean-Baptiste sono anch'essi appassionati apicoltori, producono un millefiori straordinario e considerano la scelta dell'etichetta, un omaggio alle api e al nonno.

Poi c'è il fare: trasformare le uve al massimo grado di maturità e purezza, in liquido profumato, vino. Le masse sono poche e, per scelta stilistica, in alcuni millesimi si utilizza una quota di "tailles" (seconda pressatura che conferisce alla cuvée più materia e vinosità). I contenitori in cui si vinifica sono legni di diverso utilizzo, di vario passaggio e formato e le anfore. Le basi fermentano con lieviti indigeni e i vini non vengono filtrati né chiarificati, la solfitazione è mantenuta al minimo assoluto. C'è un'essenza vitale negli Champagne Lointier: qualcosa che ha a che fare con l'energia della Natura che si esplicita in forma liquida. La frutta rimane croccante e turgida, dalla essenzialità gustativa, zero fronzoli, poi c'è il sale, un dono primigenio alle profondità dell'apparato radicale che ci regalano il magma della terra.



JEAN-BAPTISTE LOINTIER

# CHAMPAGNE | LOINTIER

FERMENTAZIONE | Anfora e legno MALOLATTICA | Non ricercata e non innescata:  
si fa se il vino sceglie che si faccia LIEVITI | Indigeni TAPPI | Amorim Choix Fleur

## CHAMPAGNE MELLIFERA BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT S.A.

85% Pinot Noir – 15% Pinot Meunier (base 2020)

La dinamica che muove questo meraviglioso Champagne da vigne di due comuni Gland e Brasles, nelle parcelle Les Gueuvaines (il noir) e Les Cailleaux (il meunier), vinificato in barriques usate (molto) e affinato 11 mesi prima della seconda fermentazione in bottiglia, richiama il sottobosco di frutta fragrante. Il succo è intenso e dinamico, si muove e ritorna, chiude sapido e profondo. (dosage 2,4 gr./l.)



## CHAMPAGNE CAUSICA BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT S.A.

100% Pinot Meunier (base 2020)

Un Meunier che non ha cifre comuni con larga parte dei prodotti che si trovano da queste parti (per lo più rotondi, larghi e appiccicosi). Da suoli bruni di calcare e argille grasse, di vigne nel comune di Brasles (Aisne), nella parcella Les Cailleaux, è vinificato in anfore (50%) e legni usati (50%), trova nella dinamica frutta/sale la sua luce, la sua espressione. Champagne aereo, di materia sottile, pensato come nesso geologico tra identità di luogo e scheletro, meno varietale e più anima. Lo consigliamo in aperitivo, o comunque solo. (dosage 0,8 gr./l.)



## CHAMPAGNE CAUSICA ROSÉ DE SAIGNÉE EXTRA BRUT S.A.

100% Pinot Meunier (base 2020)

Il fratello in rosé da macerazione di 16 ore: ci invita a un viaggio verso profumi differenti; il sottobosco in infusione, essenza di frutta ma anche di muschi e foglie, erbe officinali e succo di lampone. Difficile pensare a un abbinamento diretto, facile immaginarlo sulla tavola, senza troppi orpelli. (dosage 2,4 gr./l.)



## CHAMPAGNE NEGRA EXTRA BRUT S.A.

100% Pinot Noir (base 2021)

Ecco il Pinot Noir in solo: 100% legno, 11 mesi sur lie, con uve provenienti dal village di Gland, nella parcella Les Gueuvaines, degorgiato a marzo 2024.

Vino di tensione e avvolgenza, nella cifra stilistica di Jean-Baptiste...

(dosage 1,5 gr./l.) **DISPONIBILE DA GIUGNO**



## CHAMPAGNE MILLÉSIME 2016 EXTRA BRUT

100% Pinot Noir

Il primo millesimo prodotto per il proprio marchio da JB. È questa una cuvée a cui tiene molto, perché qui per primo ha sperimentato il metodo di vinificazione dolce, vale a dire senza forzature, input o manipolazioni delle basi-vino. Sempre da Gland, sempre dalla parcella Les Gueuvaines, vinificato in legno per 11 mesi sur lie. La complessità e l'armonia.

(dosage 1,5 gr./l.) **DISPONIBILE DA GIUGNO**





# CHAMPAGNE LERICHE TOURNANT

**AREA** | Vallée de la Marne Rive Droite

**VILLAGE** | Vandières

**PRODUTTORE** | Benjamin e Isabelle Moulun-Leriché

**SIGLA** | R.M.

**CERTIFICAZIONI** | *Haute Valeur Environnementale*

## ● L'AREA

Eccoci nella più classica delle enclavi del Pinot Meunier, la riva destra della Marne, un lungo territorio che si estende lungo il corso del fiume per oltre 3.000 ettari di vigna, coltivati per il 72% a Meunier, appunto, per il 18% a Pinot Noir e per il 10% a Chardonnay. I villages che insistono in questa area sono 24: oltre a Vandières dove ha vigne e cantina Leriché Tournant sono: Baslieux-sous-Châtillon, Belval-sous-Châtillon, Binson-et-Orquigny, Champlat-Boujacourt, Champvoisy, Châtillon-sur-Marne, Cormoyeux, Cuchery, Cuisles, Damery, Fleury-la-Rivière, Jonquery, La Neuville-aux-Larris, Olizy (anche conosciuto come Olizy-Violaine), Passy-Grigny, Reuil Romery, Romigny, Sainte-Gemme, Venteuil, Verneuil, Villers-sous-Châtillon, Vincelles.

## ● IL LUOGO

Vandières, ovvero della Marna più profonda. Il village conta circa 240 ettari di vigna, per oltre il 70% sempre a Meunier (con il Noir attorno al 20% e lo Chardonnay al 10%), confina, sul lato destro, a sud-est ed est con Châtillon-sur-Marne, a nord-est con Passy-Grigny e a ovest con Verneuil, mentre sul lato sinistro a sud-est con Mareuil-le-Port e a sud e sud-ovest con Troissy. Vandières, lo ripetiamo, si trova sulla riva destra della Marna, cioè a nord del fiume e anche se il perimetro comunale si estende fino al fiume, il paese vero e proprio si trova a poco più di 1 km di distanza, in direzione dei vigneti. Su un tratto di circa 9 km lungo la riva destra del fiume Marna, da Verneuil a ovest fino a Binson-et-Orquigny a est, si trovano terreni agricoli pianeggianti vicino al fiume, ma nessun vigneto e nessun villaggio si trova direttamente sul fiume. Il fiume, a differenza della situazione a monte di Binson-et-Orquigny e a valle di Verneuil. Nel village c'è uno splendido castello con un secolare parco, Château de Vandières, di proprietà della famiglia Desrousseaux. Il comune di Vandières conta circa 320 abitanti, chiamati *Verdrats* e *Verdrates*.



I vigneti si trovano in una fascia di continuità attraverso il comune, oltre il confine con Verneuil a ovest e Châtillon-sur-Marne a est. Nella parte occidentale del comune i vigneti sono costituiti principalmente da pendii miti esposti a sud-est. Nella parte orientale del comune, i vigneti sono situati attorno a un collinotto (che attraversa il confine con Châtillon-sur-Marne), e le pendenze variano principalmente da ovest a sud.

## IL PRODUTTORE

Il senso della tradizione, il suo portato nella contemporaneità, i valori di relazione con il tempo, il nostro, attuale, e quello del passato: questo ci porta a pensare la storia della Maison Leriche Tournant. Una storia come tante, da queste parti, che parte con Victor Tournant e Maria, gli avi degli attuali proprietari, che qui coltivavano vigne già alla fine dell'800. Poi è la volta di Fernand nato nel 1902 che eredita un pezzo di terra. Un piccolo appezzamento su cui spaccarsi la schiena per portare a casa un poco d'uva che faccia buon vino. Fernand che progredisce a tal punto da diventare enologo e dare più spessore al suo lavoro e alla sua vita, sposandosi con Louise tra le due guerre. Nicole, la loro unica figlia, prenderà quindi possesso delle terre di famiglia coltivate a uva e sposerà Michel Leriche, nel 1966.

Sono loro a cambiare il corso delle cose, diventando una cantina autonoma, aumentando la produttività e acquistando

vigne dai 2,5 ettari ai 5 e creando il marchio di oggi, Leriche Tournant. Eccoci dunque a Isabelle, la loro figlia, che ritorna a lavorare al fianco della madre nel 2008 e oggi, assieme al marito Benjamin, gestisce con passione e competenza la tenuta e la cantina.

Il patrimonio viticolo di proprietà è oggi a sette ettari su tre differenti comuni: Vandières e poi Trélou-sur-Marne (in quel cono di terra chiamato Terroir de Condé) e Festigny (sulla riva sinistra della Marne), in larga maggioranza coltivati a Meunier, seppure non manchino le altre due varietà.

È del 2018 la certificazione Haut Valeur Environnementale, ma da molto tempo si lavora in maniera naturale, favorendo l'inerbimento e non utilizzando di fatto diserbanti e trattamenti sistemici. Già una nuova generazione è alle porte: Antonin di ventuno anni e Gaspard di diciassette...perché il tempo non aspetta, non ci aspetta.



BENJAMIN E ISABELLE MOULUN-LERICHE CON I FIGLI



# CHAMPAGNE | LERICHE TOURNANT

FERMENTAZIONE | inox MALOLATTICA | no per Chardonnay, Millesimato, Prestige,  
sì per il Tradition Meunier LIEVITI | selezionati TAPPI | per il Tradition Meunier in sughero  
a due rondelle, per le altre cuvée tappo tecnico

## CHAMPAGNE TRADITION MEUNIER BRUT S.A.

100% Pinot Meunier (vendemmie 2020-2019-2018)

Di un bellissimo colore intenso, screziato, luminoso, su mille sfumature, trova nell'espressione del frutto maturo ma compatto, fragrante e succoso, la sua migliore espressione. Vino iper versatile e facile da proporre alla mescita, chiude su toni iodati, di grande charme. (dosage 8 gr./l.)



## CHAMPAGNE CHARDONNAY BRUT S.A.

100% Chardonnay (vendemmie 2015-2016)

Lo Chardonnay da queste parti, usato spesso in quota variabile con le altre due uve rosse, trova maggiore verticalità e minore grassezza e burrosità. Sui primari, i fiori sono bianchi, poi frutti a polpa bianca, pera e mela verde, e mille sfaccettature d'agrumi: il lime, il limone, poi, in bocca mandarino e bergamotto. Super beverino in aperitivo. (dosage 6 gr./l.)



## CHAMPAGNE PRESTIGE BRUT S.A.

55% Pinot Noir - 45% Chardonnay (vendemmie 2018-2019)

Prestige, ovvero lo Champagne della festa, o delle occasioni importanti, spesso dalle varietà più nobili del disciplinare. L'affinamento lungo in bottiglia complessa le sensazioni fresche dello Chardonnay, fiori bianchi, agrumi verso la dolce pasticceria: crema inglese, nocciole, mandorle glassate. L'apporto del Pinot Noir costruisce una fitta texture di persistenza aromatica e armonia. Sulla tavola, sempre. (dosage 7 gr./l.)



## CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT 2015

50% Pinot Noir - 50% Chardonnay

Sui medesimi concetti del Prestige per sosta lunga e sinergia di Noir e Chardonnay, trova un'amplificazione dei toni nel millesimo caldo e rotondo che il 2015 ricordiamo essere.

Le nuance di caffetteria e cacao, le lievi grigliature e speziature (thè nero) sono accenti su un tessuto fruttato intenso ma elegante. Affascinante la fase retrogustativa, tutta giocata su accenti sapidi e ricchi. Accompagna carni bianche e pesci salsati. (dosage 6 gr./l.)







# CHAMPAGNE

## CLAUDE MICHEZ E LA VILLESÉNIÈRE

**AREA** | Vallée de La Marne Rive Gauche

**VILLAGE** | Boursault

**PRODUTTORE** | Laurence Michez e Cyrille Chenevotot

**SIGLA** | R.M.

**CERTIFICAZIONI** | *Haute Valeur Environnementale e in conversione Bio (dal 2023)*

### ● L'AREA

La Vallée de la Marne Rive Gauche copre una superficie di circa 2590 ettari, di cui il 78% a Pinot Meunier, l'11% a Pinot Noir e un ulteriore 11% a Chardonnay. 15 sono i villages dell'area, più altri due attigui. Oltre a Boursault, Courthiézy, Dormans, Festigny, Igny-Comblizy, La Ville-sous-Orbais, Le Breuil, Leuvrigny, Mardueil, Mareuil-le-Port, Nesle-le-Repons, Œuilly, Orbais-l'Abbaye, Troissy e Vauciennes, e i vicini Baulne-en-Brie e La Chapelle-Monthodon. I vigneti sono piuttosto pendenti e per lo più esposti a nord.

### ● IL LUOGO

Il village di Boursault si trova sulla riva sinistra del fiume Marne, vale a dire a sud del fiume. Due piccoli villaggi o frazioni si trovano all'interno dei confini del comune: Villemongeois a est di Boursault e il castello, in direzione di Vauciennes, e Villesaint a ovest di Boursault, in direzione di Œuilly. Il comune di Boursault copre circa 1650 ettari e conta 430 abitanti.

Il villaggio è famosissimo per lo Château de Boursault, un imponente palazzo in stile neorinascimentale che fu costruito nel 1842-1848 su iniziativa di Barbe-Nicole Clicquot-Ponsardin (1777-1866), dal 1805 meglio conosciuto come Veuve Clicquot.

In precedenza, questo era il sito di un forte del XVI secolo utilizzato dai baroni de Boursault, e poi un palazzo appartenente a Louis Marie Joseph de Chevigné, che sposò la figlia di Veuve Clicquot, Clémentine Clicquot-Ponsardin (1799-1863). Quando sua figlia Marie-Clémentine de Chevigné (1818-1877), nipote di Veuve Clicquot, si sposò nel 1839, Veuve Clicquot decise di finanziare la costruzione di un nuovo palazzo proprio qui. Il ca-



stello fu ereditato dalla figlia di Marie-Clémentine, Anne de Rochechouart-Mortemart (1847-1933, sposata come Duchessa di Uzès), in seguito alla morte di Barbe-Nicole nel 1866. Sia durante la prima che la seconda guerra mondiale, il castello fu utilizzato come ospedale militare. Dal 1927, e tuttora, lo Château è utilizzato da un produttore di champagne, Château de Boursault, che non ha alcun legame con la Maison Veuve Clicquot. Undici ettari di parco favoloso, circondano il castello.

I vigneti di Boursault sono costituiti principalmente da pendii miti esposti a nord con il Pinot Meunier come vitigno principale. L'attuale superficie complessiva a vigneto è di circa 253 ettari. 170 ettari di Pinot Meunier (68%), 53 ettari di Pinot Nero (21%) e 30 ettari di Chardonnay (11%). Sono un centinaio i proprietari di vigna nel comune.

Tra le parcelle (singoli vigneti) più famose di Boursault figurano:

Les Clos des Bordes, vigna esposta a nord nel settore occidentale del comune, al confine con Œuilly, sulla



parte alta del coteau. Clos du Château de Boursault, è il vigneto che insiste direttamente all'interno dello Château de Boursault. Le Clos du Mariés, un bellissimo clos esposto a nord, nella parte est del village, sulla parte alta del coteau.

Le Clos du Potiers, esposto a nord, immediatamente a sud-est di Villesaint, nella parte alta del coteau. Infine La Cuterie, fantastico vigneto esposto a nord, a nord-ovest di Villesaint, nella parte medio-bassa del coteau. Laurence e Cyrille con il marchio da noi importato, La Villesenière, qui producono un 100% Chardonnay...

## IL PRODUTTORE

Laurence e Cyrille, moglie e marito, gestiscono oggi due differenti marchi dello stesso Domaine: Claude Michez e La Villesenière, sulla proprietà vitata di 4,2 ettari (1,98 di Pinot Meunier, 1,22 di Pinot Noir e 1 ettaro di Chardonnay). E forse è proprio il caso di dirlo, stiamo raccontando una storia di donne e uomini.

Fino al 1973 si coltivava l'uva e si vendeva unicamente. Nel 1973 Claude e Jacqueline Michez creano il marchio di Champagne Claude Michez. Nel 1998, alla fine del suo percorso di studi professionali nel vino, Laurence rientra in famiglia per occuparsi del Domaine. Nel 2002, dopo la sua formazione ad Avize, Cyrille, suo marito, entra nell'equipe di lavoro. Dal 2010 inizia un processo di ammodernamento e ristrutturazione con l'acquisto di una nuova pressa e la definizione della nuova cantina.

Sempre nel 2010, in questo tessuto condiviso di vita e lavoro, Laurence e Cyrille, dopo anni di riflessioni, sogni e visioni, danno vita alla prima cuvée vinificata e affinata in barriques di rovere. Scelta conseguente è quella di creare una nuova linea di Champagne, chiamata appunto, la Villesenière. Si tratta di un progetto di grande valore identitario ed estetico. Ogni cuvée è unica, ma su criteri di produzione ben precisi e ricorrenti: un solo terroir, il 100% delle uve proviene, infatti, dalle vigne di Boursault, la vinificazione e l'affinamento è sempre in legno, le cuvée sono elaborate in base alle potenzialità di ogni vendemmia, quindi sempre millesimate, dalle migliori uve delle parcelle del comune, utilizzando poi solo il cuore delle cuvée, solo in prima pressa. Tutte le referenze prodotte sono, infine, dosate in Extra Brut.

La linea Claude Michez, che racconta la storia della fami-



LAURENCE E CYRILLE CHENEVOTOT

glia, viene vinificata quasi per intero in acciaio. Gli Champagne non sono però tradizionali nella visione; portano già con sé il taglio della modernità.

# CHAMPAGNE | CLAUDE MICHEZ

FERMENTAZIONE | inox per la grande maggioranza MALOLATTICA | sì  
LIEVITI | selezionati TAPPI | sughero 2 rondelle, qualità superiore Mondial Extra (Portogallo)

## CHAMPAGNE SÉLECTION BLANC DE BLANCS BRUT S.A.

100% Chardonnay (base 2020)

Dalle parcelle del solo comune di Boursault, questo Blanc de Blancs, profondo e dinamico, affina almeno 40 mesi sui lieviti prima di essere degorgiato e almeno 6 dopo il dégorgement. Questa classicità Champenois fa il paio con una tensione e una ricerca dello scheletro, nella dorsale salina che il luogo sa accordare. (dosage 6 gr./l.)



## CHAMPAGNE BRUT NATURE S.A.

50% Pinot Meunier - 30% Chardonnay - 20% Pinot Noir (base 2019)

Il primo Nature prodotto dalla famiglia. Ed è subito di enorme precisione enologica.

Texture fitta e sviluppo progressivo al palato. Super versatile, in chiave contemporanea, dall'aperitivo alla tavola con una bestiale bevibilità...



## CHAMPAGNE GRANDE RÉSERVE S.A.

55% Pinot Noir - 30% Chardonnay - 15% Pinot Meunier (base 2018)

Un anno di affinamento in più sui lieviti, come da tradizione per il Réserve, Pinot Noir maggioritario per conferire maggiore struttura. Ecco lo Champagne per la tavola che si muove sinuosamente su tocchi di frutta gialla piuttosto matura, ma mantiene sempre la tensione sapida, cartolina panoramica di Boursault. (dosage 7 gr./l.)



# CHAMPAGNE | LA VILLESÉNIÈRE

FERMENTAZIONE | 100% legno barriques di Borgogna MALOLATTICA | sì  
LIEVITI | selezionati TAPPI | sughero 2 rondelle, qualità superiore Mondial Extra (Portogallo)

## CHAMPAGNE HARMONY MILLÉSIME 2013 EXTRA BRUT

60% Chardonnay - 40% Pinot Noir

L'armonia dell'assemblaggio più nobile, l'armonia del legno, l'armonia del lungo affinamento. Champagne dai riflessi dorati di bollicine fini, leggere, aeree. Profumi in contrappunto di frutti esotici (ananas, pompelmo) danno rilievo allo scheletro sapido del vino, di lunga profondità. Al palato di crema gelato malaga avvolgente e raffinata, punteggiata da delicati aromi di brioche e burro salato. (dosage 3 gr./l.)



## CHAMPAGNE CŒUR DE MEUNIER MILLÉSIME 2019 EXTRA BRUT

100% Pinot Meunier

Non aspettatevi un Meunier iperfruttato e appiccicoso della riva destra della Marne. Niente di tutto questo. Qui è il luogo l'attore protagonista e ci racconta di una tensione sapida che si intreccia a profumi generosi e seducenti di spezie orientali, e poi la mentuccia e il timo limonato. In bocca è di frutta iper fresca, a polpa gialla, in contrappunto di agrumi e legno. Il finale è fresco, tonico e dissetante, anche nella memoria del lime. (dosage 1,5 gr./l.)



## CHAMPAGNE PN 170 MILLÉSIME EXTRA BRUT S.A.

100% Pinot Noir (base 2021)

Ancora uno Champagne di iper luogo. Un Pinot Noir di eleganza sconcertante, succo di uva nobile, straordinariamente vinificato in legno con mano forte e delicata, insieme. Tocchi di frutta rossa, lampone fragrante, ribes, aprono le porte agli agrumi, arancia rossa, limone, cedro. E poi, sempre, il sale. (dosage 1 gr./l.)



## CHAMPAGNE LES CUTERIES MILLÉSIME 2016 EXTRA BRUT

100% Chardonnay

Non è uno Chardonnay della Côte, non è grasso e ricco, avvolgente e generoso. Il primo pensiero, portandolo al naso, è un profumo di primavera che ti porta idealmente verso gli agrumi (pompelmo, clementine) ma anche alla pesca bianca, alla pera e al fiore di neroli. Il palato è fresco, delicato, dinamico e profondo. Di grande e assoluta eleganza. (dosage 3 gr./l.)





# CHAMPAGNE

## AURORE & FLORIAN LAVAL

**AREA** | Vallée de La Marne Rive Gauche

**VILLAGE** | Boursault

**PRODUTTORE** | Florian Laval

**SIGLA** | R.M.

### ● L'AREA

La Vallée de la Marne Rive Gauche copre una superficie di circa 2590 ettari, di cui il 78% a Pinot Meunier, l'11% a Pinot Noir e un ulteriore 11% a Chardonnay. 15 sono i villages dell'area, più altri due attigui. Oltre a Boursault, Courthiézy, Dormans, Festigny, Igny-Comblizy, La Ville-sous-Orbais, Le Breuil, Leuvrigny, Mardeuil, Mareuil-le-Port, Nesle-le-Repons, Œuilly, Orbais-l'Abbaye, Troissy e Vauciennes, e i vicini Baulne-en-Brie e La Chapelle-Monthodon. I vigneti sono piuttosto pendenti e per lo più esposti a nord.

### ● IL LUOGO

Il village di Boursault si trova sulla riva sinistra del fiume Marne, vale a dire a sud del fiume.

Due piccoli villaggi o frazioni si trovano all'interno dei confini del comune: Villemongeois a est di Boursault e il castello, in direzione di Vauciennes, e Villesaint a ovest di Boursault, in direzione di Œuilly. Il comune di Boursault copre circa 1650 ettari e conta 430 abitanti. I vigneti di Boursault sono costituiti principalmente da



pendii miti esposti a nord con il Pinot Meunier come vitigno principale. L'attuale superficie complessiva a vigneto è di circa 253 ettari. 170 ettari di Pinot Meunier (68%), 53 ettari di Pinot Nero (21%) e 30 ettari di Chardonnay (11%). Sono un centinaio i proprietari di vigna nel comune.

## IL PRODUTTORE

Molti (anche in Italia) conoscono il marchio Michel Laval: Aurore e Florian, i figli di Michel, hanno creato la loro personalissima linea e questo non è che un debutto a propria firma, perché il lavoro, quello di vigna e di cantina già lo facevano e continuano a farlo nel solco della tradizione di famiglia. Come deve essere.

Fu intorno al 1870 che iniziò la storia dei Laval, quando Jules, il trisavolo, ereditò 40 acri di terreno agricolo e decise di coltivare l'uva, supportato dal figlio Jules, soprannominato Lucien. Qualche anno dopo, nel 1948, i nonni Roger e Fabienne (la figlia di Lucien) decisero a loro volta di sviluppare l'azienda di famiglia iniziando a produrre il loro Champagne. Michel, padre di Aurore e Florian e figlio di

Roger e Fabienne, ha creato il proprio marchio: Michel Laval nel 1979. Ancora attivo oggi, da subito si impegna in una viticoltura che rispetti la biodiversità. Il desiderio familiare è quello di far rivivere la terra per fare rivivere i vini e, quindi, produrre champagne sinceri ed emozionali. Anche per questo sono banditi i trattamenti insetticidi sui loro vigneti, praticando invece la confusione sessuale per proteggere le viti e utilizzando solo prodotti naturali, soprattutto per il diserbo. Una famiglia unita, dunque, che lavora con convinzione e impegno per ridurre il più possibile interazioni pesanti sulla natura, per preservare i suoli, le viti e la terra, nient'altro di ciò che viene avvertito come il proprio terroir.

Florian è un ragazzo speciale: un artista a tutto tondo e a lui

lasciamo la parola e la scena per raccontare il suo pensiero, il suo lavoro, i suoi Champagne.

“...Raccontare i propri vini per dare memoria all’effimero. Questo è per me e mia sorella Aurore. Mentre il nostro impegno è quello di rispettare i nostri terroir e più in generale gli esseri viventi che li abitano, il nostro desiderio è quello di intervenire solo quando necessario per preservare ciò che la natura ci ha dato. Una massima, che risuona in noi come un mantra, è costruita su tre basi che ci stanno a cuore: il terroir, la sensibilità e l’onorico, questa è la nostra filosofia. Lascia che te lo racconti...”

**Capitolo I.** Il terroir. In Champagne padroneggiamo il processo di produzione dei nostri vini, tuttavia, per quanto riguarda il terroir, abbiamo ancora molto da capire... Il terroir, infatti, è l’espressione più vera del rispetto che accordiamo alla terra e che umilmente abbiamo a nostra disposizione. Rappresenta la tipicità di un luogo e una biodiversità che si trascrive grazie al vivente. È una base espressa nei nostri vini, siamo convinti che i terreni siano vivi e che si avverta degustandoli. Per questo abbiamo scelto un approccio che vogliamo sia virtuoso verso il concetto di suolo vivente. Questo orientamento ci permette di lavorare con un approccio biologico dove il rafforzamento delle difese immunitarie delle piante è assicurato dai sovesci (la protezione delle piante, da parte delle piante). Questo ci permette di rispettare meglio il nostro terroir lasciando che si riveli a noi, attraverso i nostri vini. Per me e mia sorella dare un senso al nostro terroir significa dare un senso alla vita, fino al punto di connettere e riunire le persone attorno ai nostri Champagne, molto semplicemente... porgendo loro un’anima in più...

**Capitolo II.** La sensibilità. Se la comprensione del terroir nasce dall’osservazione e dall’esperienza, allora la comprensione dei vini nasce dalla padronanza tecnica e dalla capacità di proiezione di se stessi e della propria sensibilità di viticoltore. Per noi mostrare sensibilità è fondamentale perché è espressione di ciò che viene dal profondo di noi, dalle scelte che facciamo, senza finzioni. Così, essendo poco interventisti, possiamo rispettare il nostro terroir, le sue caratteristiche per trasmettere un’emozione e un messaggio di cui le persone possano appropriarsi. I vini hanno una loro voce, che ci sforziamo di rispettare e sottolineare, dall’origine all’etichetta. Non resta, quindi, che ascoltarli.

**Capitolo III.** L’onorismo. Hai mai sentito i profumi della tua infanzia quando assaggi un vino? Sai, per noi creare vini

significa disegnare per intero un universo poetico e onirico. Creare nel mondo onirico è molto piacevole, permette di dimenticare la parzialità della realtà. È possibile tratteggiare il tuo mondo, la tua storia, nessun codice, nessuna temporalità gli viene imposta. È darsi il diritto di sognare attorno a questa frase che tutti amiamo, viticoltori e vignaioli: “*prendiamo in prestito la terra dai nostri figli*”. Per questo abbiamo scelto di rappresentare nel nostro packaging il lavoro del viticoltore attraverso gli occhi dei nostri figli. Il nostro marchio è costruito su ricordi sinceri, il lato regressivo di un aroma, un momento di noi seduti al sole con la famiglia. Connettersi a questi ricordi ci permette di rivivere quei meravigliosi istanti. Il rosé, per me, ne è esempio calzante: fare rosé d’assemblage equivale a creare poesia e riavere istantanee dall’infanzia, come una manciata di ciliegie raccolte dal vicino e mordicchiate all’ombra di un albero... Il vino ha il potere di evocare appaganti momenti di evasione. Tutti possono ritrovare il proprio equilibrio, qui. E tu? *Comment donnez-vous de la mémoire à l’éphémère ?*”.



# CHAMPAGNE | AURORE & FLORIAN LAVAL

FERMENTAZIONE | inox, barrique e grès, a seconda delle annate e delle cuvée

MALOLATTICA | spontanea e fatta LIEVITI | lievito madre indigeno

TAPPI | sughero, Socori due rondelle

## CHAMPAGNE SYMPOSIUM BRUT NATURE S.A.

30% Pinot Noir - 70% Pinot Meunier (65% 2021, 35% Vin de réserve)  
30% inox, 60% barrique, 10% grès. 70% tailles e 30% cuvée

La lucentezza di questi profumi, Champagne regressivo, ci dice Florian...e davvero riporta sensazioni quasi assopite della frutta rubata al vicino, sull'albero grande delle amarene, il rosso del fico che appiccica le mani, la fragola del giardino, piccola e soda. Quei giorni non torneranno, ma è bellissimo ricordarli ancora. (dosage 2,2 gr./l. MCR)



## CHAMPAGNE OLIM ROSÉ EXTRA BRUT S.A.

100% Pinot Meunier (vendemmia 2021) 60% inox, 40% barrique,  
20% rosé d'infusion de Meunier 80% blanc de Meunier

Relegare la descrizione di questo Champagne al fatto che sia un rosé (forse non rosé) da infusione di Meunier (15%) e in parte vinificato in bianco (85%), al 38% in barrique, 62% inox, toglie la poesia e la regressione nel nostro personalissimo mondo interiore, fatto di sogni e visioni oniriche. (dosage 3,30 gr./l. MCR)



## CHAMPAGNE UT PRIUS BRUT NATURE S.A.

100% Pinot Meunier (vendemmia 2020)  
80% barrique, 20% inox, 70% cuvée 30% tailles

Ecco lo Champagne che vi cambierà per sempre la percezione del Meunier: il luogo, anzi l'iperluogo diventa protagonista e la varietà non è altro che un mezzo per arrivare a dare voce a Boursault, attraverso la sensibilità di Florian. 80% barrique, 20% inox; 70% di prima pressa, 30% di tailles. Dosaggio col proprio mosto, degorgiato il 15 novembre 2023 seguendo le fasi lunari. (dosage 1,12 gr./l. MCR)



## RATAFIÀ DE MEUNIER RACONTES MOI UNE HISTOIRE ROSÉ 2021

100% Pinot Meunier

Il ratafià è un liquore dolce (dai 17 ai 22 gradi alcol), meglio sarebbe dire vino fortificato, ottenuto per mutizzazione. Il produttore, cioè, ha aggiunto vinaccia (un'acquavite di Champagne, chiamata Marc de Champagne, dal gusto neutro) al mosto dell'uva Meunier della vendemmia 2021. L'acquavite di vinaccia è a sua volta prodotta dalla distillazione della vinaccia di uve Champagne. È una rarità: perfetto in aperitivo, su formaggi grassi e con dessert a base di creme e frutta.







FLORIAN LAVAL

# CHAMPAGNE JOSÉ MICHEL

**AREA** | Coteaux sud d'Épernay

**VILLAGE** | Moussy

**PRODUTTORE** | Antonin Michel

**SIGLA** | R.M.

**CERTIFICAZIONI** | *Haute Valeur Environnementale*

## ● L'AREA

Ci troviamo in una zona cuscinetto, verso la Vallée de la Marne, su una superficie di circa 1270 ettari, di cui il 47% condotto a Pinot Meunier, il 40% a Chardonnay e il 13% a Pinot Noir. Undici sono i paesi dell'area Coteaux sud, con un solo Premier Cru (Pierry). Oltre a Moussy, gli altri villages sono: Brugny-Vaudancourt, Chavot-Courcourt, Épernay, Mancy, Monthelon, Morangis, Moslins, Pierry, Saint-Martin-d'Ablois e Vinay.

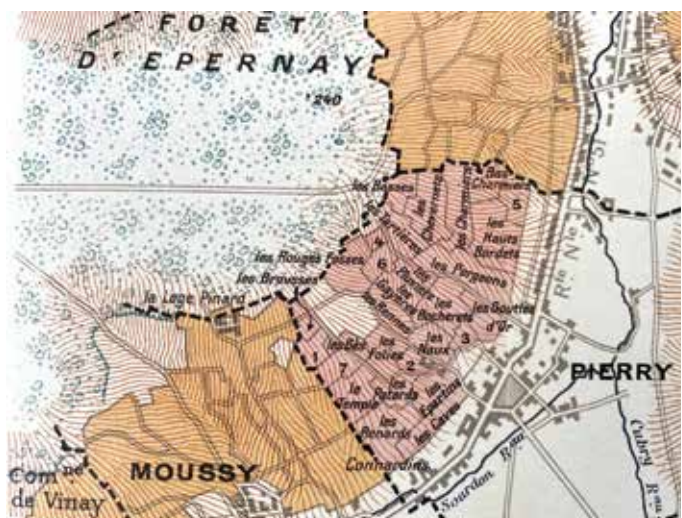
## ● IL LUOGO

Moussy si trova immediatamente a sud-ovest di Épernay. Due sono le strade per raggiungerla: oltre Pierry lungo la D11, in direzione Saint-Martin-d'Ablois, oppure la D951, in direzione Sézanne. È possibile affermare che, dal punto di vista paesaggistico e vitivinicolo, vi sia una sorta di continuum tra la parte meridionale di Épernay, Pierry e Moussy. Il paese si trova ai piedi del coteau dove si trovano la maggior parte dei vigneti. Il torrente Le Cubry, solcando la valle che prosegue verso ovest, scorre sotto il villaggio e sfocia nella Marne, a Épernay.

Il comune di Moussy copre circa 285 ettari e conta 800 abitanti, chiamati Moussytiers.

Come dicevamo, la pressoché totalità delle vigne del comune insistono sul versante sud-ovest di Épernay, nella vallata formata dal passaggio del torrente Le Cubry. L'esposizione maggiore delle vigne è da sud-est a sud e il Pinot Meunier è la varietà maggiormente coltivata. I vigneti sono attigui a quelli di Pierry e Vinay.

L'attuale superficie vitata nel comune di Moussy è di circa 136 ettari, così ripartiti: 84 ettari di Pinot Meunier, 41 ettari di Chardonnay e 11 ettari di Pinot Noir. Nel comune ci sono circa 110 proprietari di vigna Le Maison storiche che qui acquistano o hanno proprietà sono: Moët & Chandon, Pol Roger, Roederer e Taittinger.





# IL PRODUTTORE

Sono circa sette gli ettari di proprietà di questa casa storica, se è vero come è vero che il primo Champagne prodotto da Paul Michel (1860-1936), risale al 1912.

Le vigne non insistono solamente nel comune di Moussy ma anche in quelli attigui, in particolare a Brigny, Saint-Agnan e Brasles.

Dopo la gestione di Paul Michel, arrivò in azienda Raymond (1902-1971) e poi il patriarca José, a partire dal 1955 fino alla sua morte, avvenuta alcuni anni fa. Volto noto, José, e conosciuto in Francia e nel mondo come uno dei più fedeli e audaci vigneroni legati al Pinot Meunier che fu il suo cavallo di battaglia, ha trasmesso i valori del lavoro viticolo prima e di cantina poi al nipote Antonin, oggi alla guida della casa. Antonin ha il profilo intelligente e dinamico di chi saprà, e lo sta già facendo, trasformare la cantina, mantenendo saldi i valori e gli assunti della tradizione familiare, integrandoli con sapere e conoscenze contemporanee. Nel 2012, dopo essersi diplomato, frequenta la scuola del commercio di Reims. Nel 2014 segue un corso superiore in amministrazione d'impresa in Messico, fatto questo che lo porta a lavorare per l'importatore di Louis Roderer. Rientrato in Francia ottiene un Master in commercio internazionale wine & spirits a Digione. In Borgogna stringe amicizie proficue, dal punto di vista professionale, con molti produttori, poi viaggia e fa stage un poco ovunque. Nel 2018, a Saint-Aubin, inizia a collaborare con quello che considera il suo maestro, Olivier Lamy del Domaine Hubert Lamy, da cui apprende il rigore e la costante, ininterrotta ricerca di sperimentazione. Nel 2019 ritorna dalla sua famiglia in Champagne, occupandosi completamente di tutto ciò che riguarda il Domaine: dalla parte viticola a quella enologica: le sue (per lo più) vecchie vigne provengono da selezione massale e sono condotte con una visione olistica, secondo natura: no a erbicidi e insetticidi, lavoro del suolo di superficie per lo più con il cavallo, infusione di piante ed olii essenziali per le piante. Eco-pascolo con ovini in inverno per limitare il compattamento del suolo, no a lavorazioni meccaniche per favorire l'inerbimento naturale, da piante compagne della vite vinificazioni parcellari, senza interventi, in modo che le cose avvengano in modo naturale. Lungo invecchiamento sulle fecce fini per limitare fortemente l'aggiunta di



ANTONIN MICHEL

solforosa. Selezione di più bottai con diverse provenienze di legni e tostature, così a determinare il contenitore ideale per differente ogni vino. Regolari degustazioni alla cieca, durante tutto l'anno, per trovare il perfetto equilibrio tra vino e zucchero di dosage.

Completa cessazione dell'uso di bottiglie trasparenti da quasi 4 anni (alto impatto ecologico), con utilizzo sempre maggiore di bottiglie "eco-consapevoli" e imbottigliamento "sous liège". Questi sono i prodromi di una lunga storia che Antonin saprà raccontare attraverso i suoi Champagne.



# CHAMPAGNE | JOSÉ MICHEL

FERMENTAZIONE | acciaio smaltato (émail), inox, cemento, legno da 600 litri...

MALOLATTICA | dal 2019 no malolattica | LIEVITI | selezionati, "Quartz", prelevati direttamente nei vigneti di Fleury, nell'Aube | TAPPI | sughero due rondelle, Terre de Liège (Epernay), modelli: L'Agile per la linea standard, L'Intransigent per i millesimati e l'Endémique per l'Homage (che è tirato bouchon liège)

## CHAMPAGNE PRÉMICES BRUT S.A.

70% Pinot Meunier - 30% Chardonnay  
(base 2021 + vins de réserve 2020 - 2019 - 2018)

La tradizione, quella immaginata da José, fatta di un sapiente assemblaggio a maggioranza Meunier, diventa per Antonin il punto di partenza per indagare nuove strade, dove la croccantezza del frutto del Meunier incontra lo scheletro sapido dello Chardonnay. È uno Champagne che racconta assai bene il luogo: quel Coteaux Sud d'Epernay che noi tanto amiamo. Lo stile del produttore ci dice Brut ma si sente Extra Brut...  
*(Il produttore non ama indicare i dosage, cambiando ogni dégorgement).*



## CHAMPAGNE CHAPITRE MEUNIER BRUT S.A.

100% Pinot Meunier base 2021 + vins de réserve 2020

Questa è forse la referenza più significativa e identitaria di casa Michel. Un Meunier che si muove dalla frutta croccante verso il sale, in una dorsale di freschezza e dinamica ampia. È questo un nuovo concetto di monovarietale che rompe gli schemi con il passato senza eccedere in acidità e tensione. Super versatile dall'aperitivo in poi.  
*(Il produttore non ama indicare i dosage, cambiando ogni dégorgement).*



## CHAMPAGNE PRÉFACE BRUT S.A.

70% Pinot Meunier - 30% Chardonnay - base 2018 + vins de réserve

Sui medesimi concetti del Prémices ma con un anno in più di affinamento in bottiglia e un dosaggio ai limiti del Nature. Champagne che vuole esprimere ancora una volta il luogo, la geologia e il lavoro di grande precisione in vigna con un occhio alla storia e uno al futuro.  
*(Il produttore non ama indicare i dosage, cambiando ogni dégorgement).*



## CHAMPAGNE CHAPITRE CHARDONNAY EXTRA BRUT S.A.

100% Chardonnay base 2019

Noi amiamo particolarmente gli Chardonnay del Coteaux Sud. Meno rigidi di quelli della Côte, piuttosto espressivi sulla frutta ma con una chiusa di profondissimo sale. Sono Blanc de Blancs diversi che accompagnano coerentemente anche differenti proposte gastronomiche.  
*(Il produttore non ama indicare i dosage, cambiando ogni dégorgement).*



### CHAMPAGNE PRÉMICES ROSÉ BRUT S.A.

50% Pinot Meunier - 30% Pinot Noir di cui 8% Pinot Noir in coteaux rouge - 20% Chardonnay (base 2019 + vins de réserve 2018 - 2017)

Rosé di assemblaggio, dall'espressione fragrante e fruttata.

Il Pinot noir è vinificato in barriques borgognone di Aurélien e Olivier Lamy.

Tocchi di lampone e ciliegia, poi gli agrumi, la polpa dell'arancia rossa.

Sono molto dinamici questi rosé multifunzionali che non fanno solo l'aperitivo ma possono muoversi anche sulla tavola.

*(Il produttore non ama indicare i dosage, cambiando ogni dégorgement).*



### CHAMPAGNE SPECIAL CLUB EXTRA BRUT 2014

60% Chardonnay - 40% Pinot Meunier

La storia dello Special Club è nota: dal 1971 questa associazione di coltivatori (oggi sino circa 25), tutti Récoltant-Manipulant, che producono Champagne da uve di vigneti di proprietà, lavorate nella proprie cantine e commercializzate con il proprio marchio secondo regole precise tra cui: dopo almeno 36 mesi sui lieviti, i vini devono essere imbottigliati in una bottiglia uguale per tutti, ogni produttore deve utilizzare la propria etichetta personale, un socio può anche non produrre questa referenza se non la ritiene all'altezza.

Questa è la cuvée pensata a casa Michel. Storia, tradizione e molto Meunier.

*(Il produttore non ama indicare i dosage, cambiando ogni dégorgement).*



### CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS CLOS SAINT-JEAN EXTRA BRUT 2014

100% Chardonnay

Che splendido esemplare di Blanc de Blancs, di un Clos interessante per storia ed espressività. La mano di Antonin fa il resto: tenendo a bada la rotondità e gestendo bene lo scheletro sapido di questo millesimo difficile ma esaltante per chi, come lui, ha lavorato con sensibilità.

*(Il produttore non ama indicare i dosage, cambiando ogni dégorgement).*



### CHAMPAGNE HOMMAGE EXTRA BRUT S.A.

Dai millesimi: 1971, 1975, 1976, 1982, 1984, 1995, 2005, 2010, 2019

Un differente concetto di Cuvée de Prestige, una firma lasciata da cinque generazioni di vignérons di una unica famiglia, che mette insieme vecchi millesimi conservati in punta, in cantina, e sboccati simultaneamente per comporre una nuova cuvée. Straordinario, non c'è che dire, per complessità e struttura ma anche, credeteci, per freschezza.



# CHAMPAGNE CRÉTÉ-CHAMBERLIN

**AREA** | Coteaux sud d'Épernay/Côte des Blancs

**VILLAGE** | Moussy

**PRODUTTORE** | Blandine e Mathieu Crété

**SIGLA** | R.M.

**CERTIFICAZIONI** | *Haute Valeur Environnementale*

## ● LE AREE

La tenuta è composta da 8 ettari di vigneti distribuiti su 11 villaggi che rappresentano tre grandi regioni della Champagne su tipi di suolo per lo più ben delineati e identitari: la Côte des Blancs nei Grand Cru e Premier Cru di Villeneuve-Renneville, Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Avize, Cuis, su basi altamente gessose. Il Coteaux Sud d'Épernay: Pierry, Moussy, luogo di famiglia e attuale sede del Domaine, Vinay, Brigny e Vaudancourt, prevalentemente su argille calcaree. La Vallée du Surléon: Baulne-en-Brie, su un basamento calcareo-marnoso.

La distribuzione dei vitigni è la seguente: 50% Chardonnay, 48% Meunier e 2% Pinot Noir. Ogni terroir ha specificità agro geografiche legate alla diversità del suo sottosuolo, all'orientamento delle parcelle e alle loro esposizioni.



## IL PRODUTTORE

Crété-Chamberlin, una storia che risale al primo vignaiolo della famiglia omonima. Le vigne di casa, infatti, hanno superato la prova del tempo: 340 anni ci separano dal fondatore, quell'Henry Chamberlin, originario di Moussy che, nel 1683, a 20 anni, si appassiona alla coltivazione dell'uva, possedendo vigneti sui terroir di Moussy, Pierry e Vinay. Dal 1683 al 1869 si susseguirono otto generazioni di viticoltori: Jean e Jeanne, Théodore e Julie, Claude e Antoinette, Jean e Marie-Louise, Jean-Martin e Jeanne-Nicole, Jacques e Marie-Anne, François e Cécile. Tutti coltivano uve destinate al commercio per produrre Champagne. Nel 1878, Eugène Crété, giovane enologo di Oger sposò Hortense Chamberlin, diretta discendente di Henry Chamberlin. Questo sodalizio diede nuovo slancio ai destini della famiglia, unendo i loro Domaines proprio sul territorio di Moussy, ricco di suoli variegati e tra loro complementari, ereditati dai rispettivi

antenati. È nell'ultima decade del 1800 che iniziano a fare vino in proprio, utilizzando una pressa di proprietà. Intorno al 1910, loro figlio Louis e la moglie Marie-Pierre fondarono e svilupparono il Domaine Crété-Chamberlin, producendo le prime cuvée dell'omonimo marchio. Una ventina d'anni dopo, nel 1932, il figlio Henry, sposato con Léonie, arriva a produrre 32.000 bottiglie. Dopo la seconda guerra mondiale, intorno al 1948, Marcel Crété e sua moglie Odette rilevarono la tenuta Crété-Chamberlin, concentrandosi principalmente sul lavoro della vigna. La marca vive un momento di svolta, poiché per la prima volta, nel 1960, un discendente crea un nuovo marchio a proprio nome: lo Champagne Marcel Crété. Il nome Chamberlin scompare. L'era della modernità arriva negli anni '80. Il discendente di Marcel e Odette, Roland, con la moglie Micheline, investe nella prima cantina del Domaine Crété che comprende la pressa, la bottegaia e lo



stoccaggio delle bottiglie. Intorno al 1985, Dominique e Ginette (i genitori di Mathieu e Blandine, gli attuali gerenti) succedono al marchio, arrivando, nel 1990, a produrre la loro prima annata col nome di Dominique Crété.

Nel 2010 il figlio Mathieu torna a casa, dopo aver studiato alla scuola enologica di Avize e dopo diversi anni di pratica nei vigneti del sud della Francia. Assieme a Mathieu oggi c'è Blandine, sua sorella, che, a partire dal 2020, lo affianca in questa avventura di riproposizione dello storico marchio Crété-Chamberlin, sugli assunti di contemporaneità e tradizione, in una complessità di lavoro e di armonizzazione dei tre differenti settori in cui possiedono vigne. Sono, infatti, 84 diversi appezzamenti distribuiti su luoghi anche distanti tra loro. L'età media delle viti è di 60 anni, per lo più piantate con selezione massale da viti di oltre 100-120 anni. Dal primo lavoro viticolo in primavera, ogni terroir viene affrontato con l'obiettivo di rispettare il suolo, sia mediante inerbimento controllato su determinate parcelle, sia mediante aratura. L'approccio al lavoro in vigna è armonicamente globale, nel senso di una cultura biologica/biodinamica che si ponga al servizio attento della natura. Nessun dogma, nessuna certificazione è necessaria per il loro lavoro per non essere limitati da regolamentazioni e burocrazia. Solo le condizioni climatiche influenzano le tecniche di coltivazione.

Lo stile degli Champagne di oggi è la traccia lasciata dalle generazioni del passato, attraverso la sensibilità e il tocco personale di ogni vignaiolo della famiglia Crété. La raccolta è manuale, con cernita molto rigorosa delle uve. La pressa viene effettuata con la massima cura entro le 6 ore dalla raccolta, poi parte la fermentazione, che avviene entro 36 ore dalla pigiatura. I mosti decantano a freddo in meno di 24 ore. Le fermentazioni alcoliche avvengono lentamente e dolcemente grazie al controllo della temperatura.

La fermentazione malolattica si innesca naturalmente o meno a seconda delle annate. Nessun intervento esterno, o aiuto, interferisce con lo svolgimento di questo delicato passaggio. L'affinamento dei vini è un atto ponderato in funzione della qualità di ogni vino. L'accostamento dei contenitori (vasche in acciaio inox, tini e botti di rovere) è una pratica comune, fonte di equilibrio nei vini legati alla differente natura dei terroir. Come un filo conduttore, ogni azione, ogni gesto, ogni scelta è attentamente valutata tenendo sempre presente la misura del lavoro delle 14 generazioni che hanno proceduto Mathieu e Blandine: a ricordarci sempre che, attraverso i loro Champagne, avviene una sorta di tributo permanente al loro passato di famiglia, come una sorta di responsabilità che si trasmette alle generazioni future, conservando una propria identità, la loro firma dell'epoca attuale.



BLANDINE E MATHIEU CRÉTÉ

# CHAMPAGNE | CRÉTÉ - CHAMBERLIN

FERMENTAZIONE | inox (quasi sulla totalità delle referenze)

MALOLATTICA | genericamente no per gli Chardonnay, sì per i Meunier (ma dipende da annata e singola cuvée) | LIEVITI | selezionati | TAPPI | sughero due rondelle, Terre de Liège (Épernay)

## CHAMPAGNE 1683 ORIGINE EXTRA BRUT S.A.

70% Pinot Meunier - 30% Chardonnay - cuvée 2018 + vins de réserve

Da vigneti sul Coteaux Sud d'Épernay e sulla Côte des Blancs (Premier Cru). I Pinot Meunier provengono da: Pierry, parcella Les Temples impiantata nel 1971 e Les Rouges Fosses nel 1970. Da Moussy, Les Becheferdes del 1972, Les Montjouys del 1992, Les Bas Chardeloup del 1990. Da Brigny, La Petite Ferme impiantata nel 2016.

A Moussy, Les Sablières del 2005 e Les Pissottes del 1998. A Vinay, Les Juliennes nel 1989. Per gli Chardonnay: a Cuis, Les Argots impiantata nel 2005, a Moussy, Les Sablières anch'essa 2005, Les Pissottes del 1998 e a Vinay, Les Juliennes del 1989. Cuvée 100% inox, senza collaggio, né filtrazione, malolattica parziale. Fragrante, croccante, dinamico. (dosage 5,5 gr./l.).



## CHAMPAGNE 1683 BRUT S.A.

70% Chardonnay - 30% Pinot Meunier - cuvée 2017 + vins de réserve

Da terroirs della Côte des Blancs (Premier Cru e Grand Cru) e Vallée de la Marne, in cuvée.

La quota di Chardonnay proviene dalle seguenti parcelle: a Mesnil-sur-Oger, Les Vozemieux impiantata nel 1969. A Cuis, La Grande Traille impiantata nel 1987 e La Brousse nel 1996. A Vinay, Les Mirlins vigna del 1989. A Moussy, Les Durpens del 2005. Per la quota di Pinot Meunier, invece: a Pierry, Les Temples e Les Renards piantate nel 1971. Cuvée 100% inox, senza collaggio, né filtrazione, malolattica parziale. Champagne elegante, leggero, vibrante. (dosage 4,5 gr./l.)



## CHAMPAGNE 1683 ROSÉ BRUT S.A.

68% Chardonnay - 20% Pinot Meunier - 12% Pinot Noir vinificato in rosso  
cuvée 2018 + vins de réserve

Da molte delle parcelle prima menzionate, sempre nella Côte des Blancs (Premier Cru e Grand Cru) e nel Coteaux Sud, Pierry e Moussy, ecco questo fragrantissimo rosé di assemblaggio che fermenta e affina in acciaio. Spettacolare in aperitivo per versatilità e dinamica, può essere anche un perfetto accompagnamento a tranci di salmone fresco, anche salsato. (dosage 7 gr./l.)



## CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS CDB PREMIER CRU EXTRA BRUT 2017

100% Chardonnay

Dai Terroirs di Villeneuve-Reneville e Cuis, ecco la versione più immediata e facile del CDB (acronimo di Côte Des Blancs), su quattro differenti parcelle: due a Villeneuve: Les Mazaux (2010) e Chauffour (1953), due a Cuis: La Grande Taille (1987) e La Petite Taille (1986). Fermentazione in inox, no malolattica, rotondità e piacevole frutta friabile. (dosage 3 gr./l.)



## CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS CDB GRAND CRU EXTRA BRUT 2018

100% Chardonnay

Ecco il fuoriclasse assoluto: da parcelle Grand Cru di Oger, Les Justices impiantata nel 1956. Mentre a Mesnil-sur-Oger, Les Zaieux nel 1980. Millesimo realizzato in acciaio, senza collazione, né filtrazione alcuna, e no malolattica. Finezza, identità, profonda eleganza, scheletro e sale: classe infinta. (dosage 2 gr./l.)



## CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS PREMIER CRU LES MAZAUX EXTRA BRUT 2015

100% Chardonnay

Ovvero sul lungo affinamento in stile classico: Premier Cru monoparcellare fa almeno 7 anni sui lieviti, 100% acciaio senza collazioni o filtrazioni di sorta, no malolattica. Vigna a maturazione tardiva, offre grappoli sempre molto maturi e ricchi. Champagne di grande piacere a tavola. (dosage 2,5 gr./l.)



## CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS GRAND CRU QUINTILE BRUT NATURE 2012

100% Chardonnay

La classe, enorme, inarrivabile. Sul solo comune di Le Mesnil-sur Oger, in millesimo straordinario, tre parcelle: Zaieux Grand Mère (1974), Zaieux Grande (1963), Zaieux Poteau (1987). Sono solo 1467 le bottiglie prodotte. Malolattica svolta. Eleganza allo stato purissimo.





# CHAMPAGNE LOUIS HUOT

**AREA** | Coteaux sud d'Épernay

**VILLAGE** | Saint-Martin d'Ablois

**PRODUTTORE** | Olivier Huot

**SIGLA** | R.M.

**CERTIFICAZIONI** | *Haute Valeur Environnementale e  
Viticulture durable en Champagne*

## ● L'AREA

Ci troviamo in una zona cuscinetto, verso la Vallée de la Marne, su una superficie di circa 1270 ettari, di cui il 47% condotto a Pinot Meunier, il 40% a Chardonnay e il 13% a Pinot Noir. Undici sono i paesi dell'area Coteaux sud, con un solo Premier Cru (Pierry). Oltre a Saint-Martin-d'Ablois, gli altri villages sono: Brugny-Vaudancourt, Chavot-Courcourt, Épernay, Mancy, Monthelon, Morangis, Moslins, Moussy, Pierry, e Vinay.

## ● IL LUOGO

Un village poco noto agli appassionati di Champagne, eppure di interesse microclimatico e geologico.

La superficie vitata copre circa 83 ettari di cui l'80% a Pinot Meunier, il 10% a Chardonnay, e il restante 10% Pinot Noir.

Saint-Martin-d'Ablois si trova a sud-ovest di Épernay, oltre Vinay lungo la strada D11.

Il torrente Le Cubry, che nei secoli ha disegnato la valle e i pendii dove sono situati i vigneti, nasce nella zona boschiva a ovest del paese e sfocia proprio nel fiume Marne a Épernay.

Anche i piccoli villaggi Mont Bayen, La Foulerie e Le Sourdon fanno parte del comune. Il comune di Saint-Martin-d'Ablois ha, oggi, circa



1450 abitanti, chiamati *Ablutiens* e *Ablutiennes*. Le vigne di Saint-Martin-d'Ablois si trovano a nord e a est del village, su pendii che fanno parte della valle formata dal torrente Le Cubry. I vigneti si trovano su entrambe le sponde del torrente e sono costituiti da pendii di diversa esposizione, piuttosto in continuità con quelli di Vinay e Brugny-Vaudancourt. Il Pinot Meunier è il vitigno principale. Il comune, infine menziona 120 proprietari di vigneti.



## IL PRODUTTORE

La casa oggi possiede 8 ettari di vigna nei comuni di Saint-Martin-d'Ablois, Vinay, Chavot e Monthelon. Vignaioli dal XIX secolo, gli Huot, attraverso il fondatore Louis, ci raccontano una storia di famiglia che continua da quattro generazioni, nell'intimità di scelte condivise e perpetuatesi nel tempo.

Dopo la seconda guerra mondiale, Louis Huot creò il proprio marchio che suo figlio e suo nipote avrebbero poi continuato a fare crescere. Oggi sono i suoi pronipoti, Virginie e Olivier, a gestire la tenuta di famiglia, mantenendosi fedeli a quella visione e a quegli assunti vissuti in casa che ci parlano di una tradizione champenoise curata nei dettagli e ben fatta. La Maison è certificata HVE (High Environmental Value level 3) e VDC (Sustainable Viticulture in Champagne), certificazioni, queste, che evidenziano un approccio volontario, mirato alla riduzione di ogni tipo di intervento, alla conservazione della biodiversità, alla gestione delle risorse idriche e alla riduzione dell'impronta di carbonio. Scelte profondamente condivise nel rispetto all'ambiente e alle persone che vi abitano e lavorano. E qui ci sono due fratelli, Virginie, che si occupa del settore amministrativo, commerciale e logistico, e Olivier, enologo di formazione ma con solide esperienze commerciali presso Maison importanti come Thiénot e Pommery, ritornato a occuparsi della cantina familiare nel 2009.

Olivier ha mano precisa e tecnica, i suoi Champagne ci offrono elementi di grande freschezza e dinamica, in una visione tradizionale.

Qui si opera il controllo della maturità fenolica dell'uva su singola parcella, la raccolta è sempre manuale con cernita in vigna. Si utilizza una pressa a membrana con frazionamento del succo, la fermentazione alcolica è sempre termoregolata (17°C) con utilizzo di lieviti selezionati e leggera svinatura; l'affinamento è in vasche di acciaio inox per 6 mesi e in botti da 40 ettolitri (per 12 mesi) solo per il 18% degli assemblaggi.

Due chiavi di lettura per meglio comprendere lo stile Huot? Freschezza e rotondità, come un equilibrio uomo/donna, che riflette l'identità della casa, nella dinamica fratello/sorella. Un super classico di raffinato perimetro enologico.



OLIVIER HUOT

# CHAMPAGNE | LOUIS HUOT

FERMENTAZIONE | inox in assemblaggio per un 20% con vini affinati in botte grande da 40 ettolitri  
MALOLATTICA | no LIEVITI | selezionati Champenoises TAPPI | tecnologico Ganau, (polvere di sughero  
assemblata): questa tecnologia elimina completamente i sapori di tappo e le venature secche nei vini

## CHAMPAGNE CARTE NOIRE BRUT S.A.

50% Pinot Meunier - 25% Pinot Noir - 25% Chardonnay  
cuvée 2019 + vins de réserve

Un biglietto da visita iniziale che ci racconta il pensiero di Olivier.  
Le tre uve insieme, sosta piuttosto prolungata sui lieviti, almeno 6 mesi  
post sboccatura e quel pensiero classico di eleganza e volume.  
Pass-par-tout necessario per ogni occasione, dall'aperitivo al pranzo.  
(dosage 7 gr./l.)



## CHAMPAGNE RÉSERVE BRUT S.A.

34% Pinot Meunier - 33% Pinot Noir - 33% Chardonnay  
cuvée 2016 + vins de réserve

Il Réserve ha sempre una quota maggiore di vini di riserva e una sosta più  
lunga sui lieviti, modulando così la presenza di un dosage che può essere  
minore. Grande struttura della base che non cede mai il passo alla larghezza.  
Di bevuta stretta e profonda, come i suoli di questo settore ci suggeriscono  
sempre. Sulla tavola, sempre. (dosage 5 gr./l.)



## CHAMPAGNE ROSÉ BRUT S.A.

92% Chardonnay - 8% Pinot Noir - cuvée 2019 + vins de réserve

Rosé da uve bianche macchiato con una piccola quota di Pinot Noir vinificato  
tradizionalmente da contatto sulle bucce. Splendida luce e fine espressione  
dei toni agrumati. Nuance sottili, che si increspano in una dorsale di grande  
profondità e fragranza del frutto. In aperitivo, bordo piscina, e sempre nelle  
occasioni di piacere. (dosage 5 gr./l.)



## CHAMPAGNE INITIALE EXTRA BRUT S.A.

35% Chardonnay - 35% Pinot Noir - 30% Pinot Meunier  
cuvée 2018 + vins de réserve

La geologia del Coteaux sud ci porta a inclusioni geologiche di calcari  
che portano verticalità, modulate ad argille che conferiscono nuance  
più rotonde e armoniche. La cuvée Initiale gioca su questa bivalenza.  
Provatelo sui frutti di mare, oppure in aperitivo solo. (dosage 0 gr./l.)





## CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT 2019

100% Chardonnay

Dal cuore della cuvée in pressa (vale a dire i primi 10 ettolitri) questa interpretazione solista di Chardonnay dal millesimo 2018, annata solare, esuberante e gourmand, dopo un inverno molto secco e freddo.

Inizio vendemmia 27 agosto e straordinaria qualità dell'uva.

Champagne giocato su tocchi tropicali gialli e floreali caldi e sensuali.

Da solo a tutte le ore... (dosage 5 gr./l.)



## CHAMPAGNE ANNONCIADE BRUT 2014

50 % Chardonnay - 50% Pinot Noir

Amiamo il millesimo 2014. Per questo abbiamo chiesto a Olivier e Virginie di tenercene da parte una partita per noi. Armonia: armonia nella percentuale della cuvée, nell'affinamento, nell'espressione e nella straordinaria profondità che questo Champagne è in grado di esprimere. (dosage 5 gr./l.)



## CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS LOUIS 2014

50% Pinot Meunier - 50% Pinot Noir

Un'ossessione per noi: pensare a questo Champagne come cartina di tornasole della Maison e dare la possibilità a voi di degustare simultaneamente più millesimi. Il 2014 è di straordinaria finezza e tensione. Note di cacao in polvere e ananas. (dosage 5 gr./l.)



## CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS LOUIS 2015

50% Pinot Meunier - 50% Pinot Noir

La 2015 è un'annata eccezionale per la simultanea competizione di alte temperature e scarse precipitazioni durante buona parte della fase vegetativa. È una grande annata, molto qualitativa e di notevole complessità aromatica: frutta gialla, rotondità e forme sinuose nel finale di bocca. (dosage 5 gr./l.)



## CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS LOUIS 2016

50% Pinot Meunier - 50% Pinot Noir

Diversa la 2016. Così ricca al naso, nei richiami ai frutti rossi e così immediata e dinamica al palato. Champagne questo, di grande gastronomia su piatti importanti, anche con preparazioni di carne bianca, come la faraona ad esempio. (dosage 5 gr./l.)



# CHAMPAGNE MAXENCE JANISSON

**AREA** | Côteaux Sud d'Épernay

**VILLAGE** | Épernay

**PRODUTTORE** | Maxence Janisson

**SIGLA** | R.M.

**CERTIFICAZIONI** | Bio AB

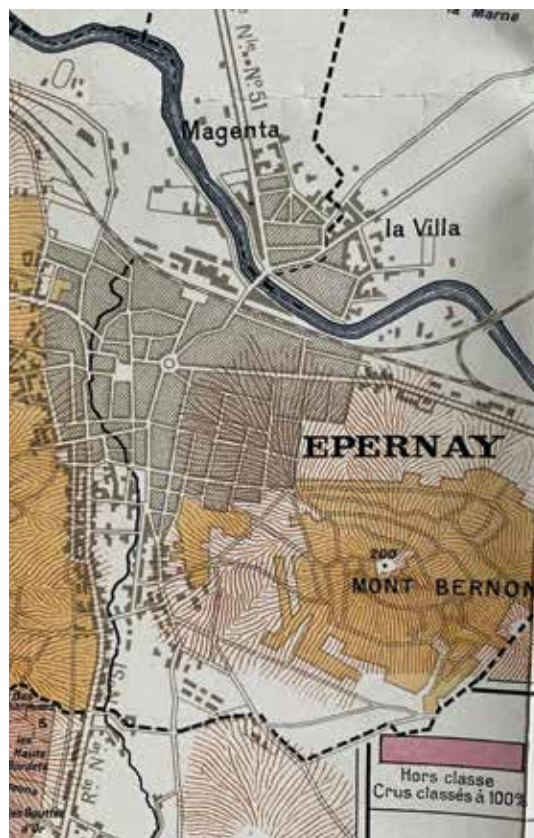
## ● LE AREE

La cantina di Maxence Janisson è nel comune di Épernay, le vigne sono poco distanti e, formalmente, insistono sull'area chiamata Côteaux Sud d'Épernay insieme ad altri 10 villages, un Premier Cru, Pierry e 10 Autre Cru, Épernay, appunto e Brugny-Vaudancourt, Chavot-Courcourt, Mancy, Monthelon, Morangis, Moslins, Moussy, Saint-Martin-d'Ablois, Vinay.

Il Côteaux Sud d'Épernay nel suo dipanarsi, si trova sulla riva sinistra del fiume Marne e comprende i pendii (coteaux) a sud di Épernay, così come quelli che circondano Épernay stessa (e che riguardano la proprietà di Maxence). Questi coteaux sono tratteggiati dai torrenti Le Cubry, Le Darcy e Le Mancy. Il Cubry sfocia nella Marna proprio a Épernay e forma la valle che corre a sud-ovest e, verso ovest, fino a Saint-Martin-d'Ablois. Dentro alla città di Épernay, Le Cubry è in gran parte sotterraneo. Le Darcy è un affluente del Cubry sfociandovi dentro a Pierry, arrivando da sud e, più lontano, da sud-est. Le Mancy è un affluente del Darcy che sfocia nella parte settentrionale del comune di Mancy e vi arriva da sud-sud-ovest. La parte meridionale della zona, attorno a Le Mancy e Le Darcy, è anche il "lato posteriore" della Côte des Blancs. Le Darcy nasce nella zona forestale sopra il versante vero e proprio della Côte e questo ruscello attraversa il comune di Grauves (che fa parte della Côte des Blancs) prima di entrare nella zona della Côteaux Sud d'Épernay. Lo ripetiamo, l'unico village Premier Cru nel Côteaux Sud d'Épernay è Pierry, che è il paese più vicino a Épernay sud. La proporzione dei vitigni presenti qui è, più o meno, equivalente tra quella delle altre zone della riva sinistra della Marne e quella della Côte des Blancs. Il Pinot

## ● IL LUOGO

Épernay, lo riscriviamo ancora una volta, si trova sul fiume Marne, tra un piccolo segmento di colline della riva sinistra della Marne formate da Le Cubry, un fiumiciattolo che sfocia nella Marne proprio a Épernay. Il comune di Épernay ha una superficie di 2270 ettari



Meunier è la varietà più comune con il 47%, lo Chardonnay conta per il 41%. Lo Chardonnay è la varietà più diffusa in cinque comuni e il Pinot Meunier in sei comuni. Cercando di semplificare la fotografia generale dell'area, si può dire che lo Chardonnay è il più diffuso a Épernay e nelle valli di Le Mancys e Le Darcys, cioè a nord e est, mentre il Pinot Meunier è il più diffuso nella valle di Le Cubrys (escluso Épernay) cioè nel centro e a ovest. L'attuale superficie vitata complessiva nel Côteaux Sud d'Épernay è di circa 1270 ettari distribuiti su 880 proprietari di vigneti negli 11 villaggi.

e 24.000 abitanti. Gli abitanti sono chiamati *Sparnaciens* o *Sparnaciennes* in riferimento al nome latino della città, Sparnacum. Épernay è il terzo comune più popoloso del dipartimento

della Marne, dopo Reims e Châlons-en-Champagne, e il sesto più grande della regione Champagne-Ardenne. Épernay è situata proprio al centro della regione vinicola dello Champagne e ha la seconda più grande concentrazione di Maisons dopo Reims. Come non citare quindi la celebre Avenue de Champagne?

I vigneti del comune di Épernay sono situati sulle colline che fiancheggiano il paese a ovest e a est e sono in gran parte coltivati a Chardonnay. Le vigne sul coteaux occidentale, il più esteso dei due, sono in continuità con quelle di Mardeuil e di Pierry. Il coteaux sul lato orientale è il Mont Bernon e sono attigui al segmento occidentale di Chouilly, nella Côte.

L'attuale superficie vitata nel comune di Épernay è di 255 ettari, per il 60% circa di Chardonnay, il 25% di Pinot Noir il 15% di Pinot Meunier. Infine oggi, nel comune, sono circa 165 i proprietari di vigna.

## IL PRODUTTORE

Questa è la vicenda personale e professionale di un uomo che ha scelto di cambiare strada.

Qualcosa che ha a che fare con profonde, intime convinzioni che implicano scontri familiari e svolte radicali. Forse sarebbe stato più comodo lasciare tutto così com'era, nel destino tracciato dalla storia. Una piccola Maison conosciuta, Janisson-Baradon, buona qualità degli Champagne, un punto vendita in pieno centro ad Epernay, molti distributori all'estero e un quieto futuro sulla corda della tradizione. Ma, evidentemente, non era cosa per lui. Lui che ama essere vigneron, contadino della terra, lui che ama il bio e sente come unica strada quella di partire dalla terra. Le sue vigne, che ha sempre lavorato con le proprie mani, lasciando al fratello ruoli di marketing e commerciale, sono il centro di tutto. È quelle si è ricomprato, lasciando cantina e stock alla famiglia. Lui, schivo e timido, con gli occhi che spesso guardano altrove, per timore di essere invadente.

Il suo profilo umano, la sua sensibilità diventano così i suoi Champagne, anzi, per ora, il suo. Ma dategli tempo e vedrete cosa sarà capace di fare...

Lasciamo alle sue parole il racconto diretto di ciò che ha iniziato a fare...

“- Mi chiamo Maxence Janisson, sono commosso di potere presentare qui, su questo catalogo, il mio primo Champagne prodotto. In precedenza, ho lavorato con mio fratello per la



casa Janisson-Baradon. Per una differenza di punti di vista, ho deciso di essere indipendente creando il mio marchio personale. La mia idea sui vini è molto semplice e diretta: cerco l'assoluta identità di luogo, un vino per parcella, come la tradizione borgognona insegna. Mi piacciono i vini di freschezza e mineralità sulla tensione e sulla freschezza floreale. Ho la fortuna di coltivare 4,5 ettari solo a Epernay, quindi alle pendici meridionali del Coteaux Sud. In termini



di varietà, possiedo principalmente vigne di Chardonnay (più del 60%), poi Pinot Noir (25%) e un tocco di Meunier (14%). In termini di esposizione le mie vigne sono prevalentemente a est con terreni a maggioranza di argillo-calcare, su gesso più o meno affiorante. Epernay è il punto centrale, nevralgico tra i 3 principali settori della regione Champagne: la Vallée de la Marne, la Montagne de Reims e la Côte des Blancs. Epernay è davvero un'intersezione geologica tra la Vallée di suoli marnosi e argillosi e la Côte a grande dominanza gessosa. Nella parte inferiore dei coteaux, a Epernay, è più probabile trovare terreni calcarei marroni su gessi profondi che ci daranno vini più fini; a metà, in mezza costa, troviamo argille pesanti che daranno vini più potenti e di struttura, infine nelle parti alte troviamo le foreste antiche, più umide, con argille friabili e sgretolate. Io ho tre parcelle molto particolari, piuttosto atipiche nel loro carattere. La parcella da cui proviene il mio primo Champagne prodotto e che arriva in Italia come debutto assoluto per questo 2024, si chiama Pie Danse, è coltivata solo a Pinot Noir e si trova a nel mezzo del coteaux quindi su terreni bruni e argille ricche e grasse. Ma ... non lasciatevi fuorviare dai dati che qui ho riportato ... perché poi c'è il mio lavoro ...”.



## CHAMPAGNE | MAXENCE JANISSON

FERMENTAZIONE | acciaio con un passaggio in Tonneau a fine fermentazione  
 MALOLATTICA | non ricercata LIEVITI | per la vendemmia 2021 selezionati  
 TAPPI | Ganeau Choix Sélect + Snifing

### CHAMPAGNE PIE DANSE PINOT NOIR EXTRA BRUT S.A.

100% Pinot Noir (base 2021)

La composta fragranza del naso, il nitore dei profumi di frutti del sottobosco, su increspature floreali bianche, nuance agrumate, un effluvio elegante. Poi la trama al palato, di grande profondità e sale, si apre alla soavità del tocco, invitante e gourmand. Quante cose vere ci sono qui dentro. Champagne da fermentazione in inox con passaggio in tonneaux verso la fine della fermentazione, frequenti batonnage nel corso dell'anno, nessuna filtrazione, nessuna aggiunta di zuccheri, tirage a maggio del 2022, ventiquattro mesi sui lieviti. Non sono che dati, questi, tutto il resto è nel calice... (dosage 1,5 gr./l.). **DISPONIBILE DA GIUGNO**





MAXENCE JANISSON



# CHAMPAGNE DOYARD-MAHÉ

## HOMMAGE Á LA NATURE ET Á LA BEAUTÉ

LINEA PRIVATA IN ESCLUSIVA THALERWINE SELECTION

**AREA** | Côte des Blancs

**VILLAGE** | Vertus

**PRODUTTORE** | Carole Doyard

**SIGLA** | R.M.

**CERTIFICAZIONI** | *Haute Valeur Environnementale e  
Viticulture Durable en Champagne*

### ● L'AREA

La Côte des Blancs copre una superficie di circa 3363 ettari di cui 97,2% di Chardonnay, 2,0% di Pinot Noir e 0,8% di Pinot Meunier. Tredici sono i villages dell'area, tra cui 6 Grand Cru e 7 Premier Cru. Oltre a Vertus (Premier Cru), Avize (Grand Cru), Bergères-les-Vertus (Premier Cru), Chouilly (Grand Cru), Cramant (Grand Cru), Cuis (Premier Cru), Grauves (Premier Cru), Le Mesnil-sur-Oger (Grand Cru), Oger (Grand Cru), Oiry (Grand Cru), Val-des-Marais (Premier Cru), Villeneuve-Renneville-Chevigny (Premier Cru), Voireux (Premier Cru).

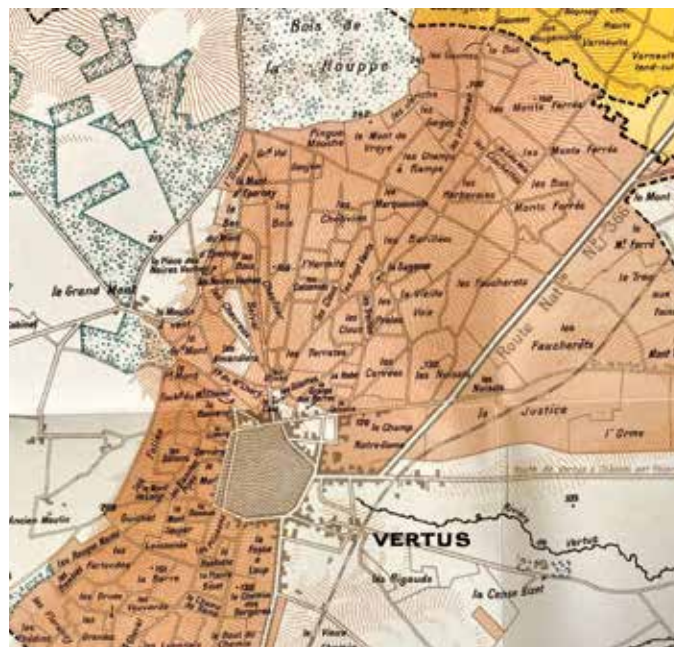
### ● IL LUOGO

Il *village* di Vertus, una fotografia di luce, nei dolci pendii che declinano a oriente, patrimonio vitivinicolo della Côte, peculiare e identitario per la conformazione geologica e per la storia dei vignaioli che, da tempo immemore, qui coltivano uva bianca.

Ci troviamo a 20 km a sud di Epernay e il nome ci riporta alle espansioni romane (Vertus, dal latino virtus, virtù nel senso di forza virile, così il suo motto: "*vivit post funera virtus*" che significa: il coraggio sopravvive alla morte). Sono circa 460 le famiglie che conducono vigneti, su circa 540 ettari complessivi. Un bel numero, non c'è che dire, 495 sono di Chardonnay, 48 di Pinot Noir e 3 di Meunier.

I vigneti, a Vertus, cingono il paese e proseguono per un buon tratto in pianura, con una dominanza di pendii esposti a est, ma vi sono anche alcune côtes esposte a sud-est e quantità minori in altre direzioni dove le basse colline sono mosse e frastagliate.

L'inclinazione è variabile; generalmente è minore nella parte meridionale, e una discreta quantità di vigneti



sotto il paese e attorno alla strada D9 si trovano su terreni quasi pianeggianti. Lo Chardonnay domina, ma c'è anche una percentuale, seppure oggi esigua, di Pinot Noir che in passato, su quote maggiori, rappresentava praticamente un unicum nel versante Côte des Blancs. Le Maisons di Champagne che qui controllano vigneti includono Bollinger, Duval-Leroy, Moët & Chandon, Piper-Heidsieck, Roederer e Taittinger. Tra le migliori parcelle (singole vignes) menzioniamo: Les Barillers si trova a metà del coteau, a nord del paese ed è esposto a sud-est. È uno dei due appezzamenti (insieme a Les Faucherets, che si trova sotto Les Barillers) utilizzati per il Terre de Vertus di Larmandier-Bernier. Ricordiamo inoltre Clos de l'Abbaye, Clos des Belvals e Clos des Bouveries, bel vigneto esposto a est di 3,5 ettari a mezza costa, direttamente sopra Vertus. Clos Faubourg Notre-Dame è una vigna di 0,30 ettari a nord del paese che, dal 1930, è monopole di Veuve Fourny. Infine Les Rouges Monts che si trova più vicino alla propaggine della foresta a sud-ovest di Vertus ed è esposto a sud-est.



## IL PRODUTTORE

Carole Doyard, oggi al timone del Domaine familiare, sulle orme del bisnonno Maurice Doyard, che ha fondato la tenuta nel 1927, del nonno Jean e del padre Philippe, produce Champagne di texture solare e avvolgente, paradigma di una tradizione bene interpretata, nella sensibilità e nelle conoscenze viticole, in una visione che mette al centro del suo progetto enologico la bevibilità e l'eleganza. Champagne dal tocco più voluttuoso che magro, più rotondo che teso, più fragrante che opulento.

Il giardino di casa, Le Moulin d'Argensole, richiama l'esuberante abbraccio della Natura.

E da questo pensiero nasce la collaborazione con Fondazione Carlo Mattioli.

Il pittore emiliano, una delle voci più eminenti del '900 italiano, nella sua vicenda umana e artistica, ha sempre tenuto un lungo e intimissimo dialogo con la Natura, manifestando forme e immagini, segni e colori, di assoluta contemporaneità. Come a sussurrarci sempre che il lento appropriarsi della vita interiore della Natura viene espressa dalla sua pittura preservando il pensiero e la coscienza dell'uomo che interpreta e comprende, che legge e si interroga, che dubita e riflette.

Come negli Champagne di Carole, proprio come nei suoi Champagne. Questa nuova gamma non è una mera operazione commerciale, è piuttosto una riflessione su quella Natura che a Vertus si respira tanto intensamente nei riverberi dell'imponente verde della vigna, nell'immenso blu di certi cieli settembrini, nel giallo dell'oro dei grappoli, nel rosa dei tramonti di luglio.

Così prende forma la gamma: Hommage à la nature et à la beauté, quattro Champagne realizzati in serie limitata senza l'utilizzo di Dosage, al momento del dégorgement e senza l'utilizzo di Liqueur d'Expedition. La purezza di un'immagine, l'intimità di un pensiero.



CAROLE DOYARD

# CHAMPAGNE | DOYARD-MAHÉ

FERMENTAZIONE | 100% cuvée inox MALOLATTICA | sì LIEVITI | selezionati  
TAPPI | sughero due rondelle, Baranger Haut de Gamme, da luglio 2022 tappo tecnologico, Mytik MD5

## CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS HOMMAGE VERT #3 NATURE S.A.

100% Chardonnay - cuvée 2020 + vins de réserve

I suoli a Vertus sono per lo più di calcari e gessi ricchi di fossili di belemniti (molluschi dell'era secondaria). Grande attenzione al lavoro di vigna, maturazione fenolica sempre coerente nei valori di acidità e zuccheri, raccolta sana e matura. In cantina, fermentazione alcolica e malolattica sempre svolta, in vasche inox termoregolate.  
Delicate e rotonde le nuance di pera, limone, tiglio e felce. Uno Champagne per tutte le ore, in tutte le occasioni, con la migliore compagnia.



## CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS HOMMAGE BLEU #1 NATURE S.A.

100% Chardonnay - cuvée 2017 + vins de réserve

Quasi la totalità dell'uva proviene da vecchie vigne di 70 anni che conferiscono una maggiore salinità e una più vibrante dorsale nella struttura dello Champagne. Iodio e avvolgenza della frutta: in aperitivo, ma anche sulle conchiglie. La struttura e l'affinamento sui lieviti possono renderlo speciale anche su prodotti nudi: salmone o tonno crudi, in carpaccio.



Prove di dosage chez Doyard-Mahé



Carlo Mattioli, Nel bosco, 1981



Carlo Mattioli, Paesaggio, 1992



## CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS HOMMAGE JAUNE #1 NATURE 2014

100% Chardonnay

Il millesimo fantastico per chi è stato capace di interpretarne le difficoltà e le peculiarità. Rémuage manuale, almeno 5 anni sui lieviti, tutto giocato su freschezza agrumata e avvolgenza di frutta gialla tropicale.

Toni balsamici e effluvio di mentuccia e timo sono il tenue contorno di questo Champagne per la tavola di pesce nobile.



## CHAMPAGNE PREMIER CRU HOMMAGE ROSE #1 EXTRA BRUT S.A.

88% Chardonnay - 12% Pinot Noir - cuvée 2018 + vins de réserve

Rosé di assemblaggio con il vin rouge per tradizione di famiglia vinificato in legno. Succo di lampone, quasi miscelato alla ciliegia, di estrazione matura, fruttata e fine insieme.

Uno Champagne super versatile, dall'aperitivo al cibo e, per quella sua natura morbida e sensuale, anche con insalate di frutta e dessert ai frutti rossi.



## CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS ÉPHÉMÈRE #1 NATURE 2013

100% Pinot Noir

Carole ha deciso di guardare anche indietro: leggere la Natura del millesimo mantenuto in punta, sui propri lieviti e, ogni anno, sboccare una cuvée per ThalerWine Selection sui medesimi concetti della linea Hommage, no dosage e no liqueur d'expédition, in poche bottiglie (circa 200).

Ecco la nostra nuova referenza Éphémère #1, per il millesimo 2013, rotondo lungo, profondo, sapido, affascinante. **DISPONIBILE DA MAGGIO**



Carlo Mattioli, Le ginestre, 1983



Carlo Mattioli, Campo in Versilia, 1980



Carlo Mattioli, Campo di lavanda 1978-1979



# CHAMPAGNE GEORGETON-RAFFLIN

**AREA** | Montagne de Reims settori Nord e Nord Est

**VILLAGE** | Ludes

**PRODUTTORE** | Remi Georgeton

**SIGLA** | R.M.

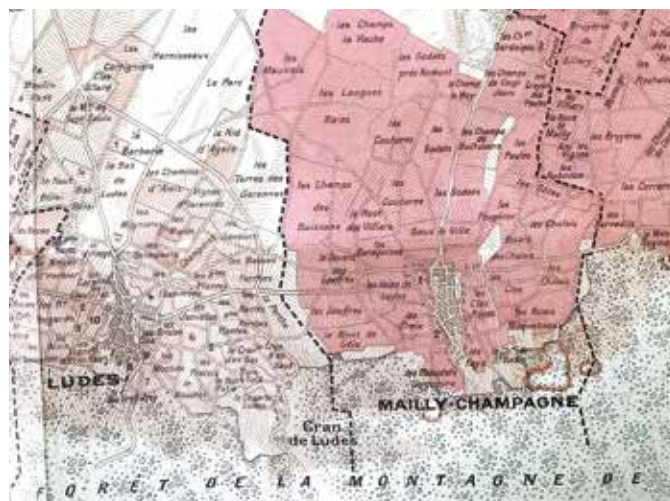
**CERTIFICAZIONI** | *Haute Valeur Environnementale, Bio (dal 2020) e Demeter (dal 2021)*

## ● L'AREA

La Montagne de Reims è un'area molto estesa, coprendo essa circa 4200 ettari, di cui il 57% a Pinot Noir, il 30% a Chardonnay e il 13 % a Pinot Meunier, su 25 villaggi, di cui 10 Grand Cru (Ambonnay, Beaumont-sur-Vesle, Bouzy, Louvois, Mailly-Champagne, Puisieulx, Sillery, Tours-sur-Marne, Verzenay e Verzy), 13 Premier Cru e 2 altri Cru generici. Ma a noi interessa la parte nord e nord-est della Montagne, dove ha sede la famiglia Georgeton, a Ludes, e dove possiede vigneti a Ludes, Verzy, Cigny-les-Roses e Rilly-la-Montagne. Nella parte settentrionale, su circa 1130 ettari (21,5% Chardonnay, 45,8% Pinot Meunier, 32,6% Pinot Noir) troviamo infatti, Chigny-les-Roses, Premier Cru, Cormontreuil, Premier Cru, Ludes, appunto, Premier Cru, Montbré, Premier Cru, Rilly-la-Montagne, Premier Cru, Taissy, Premier Cru, Trois-Puits, Premier Cru e Villers-Allerand, Premier Cru. Mentre nella parte nord-orientale, su circa 1400 ettari (73% Pinot Noir, 21% Chardonnay, 6 % Pinot Meunier), troviamo: Beaumont-sur-Vesle, Grand Cru, Puisieulx, Grand Cru Sillery, Grand Cru e i celebri, Verzenay, Grand Cru e Verzy, Grand Cru.

## ● IL LUOGO

Il comune di Ludes, dove ha casa e cantina Rémi Georgeton, ha una superficie vitata totale di circa 320 ettari di vigna, con circa 630 abitanti. Una tradizione del luogo gioca etimologicamente con un nomignolo attribuito al paese: "*Ludes-le-Coquet*" (affascinante o civettuolo). I vigneti, a Ludes, insistono principalmente su pendii esposti a nord, ma troviamo anche esposizioni da ovest a est, principalmente condotti a Pinot Meunier e Pinot Noir. Ludes ha una percentuale maggiore di Pinot Meunier rispetto ai suoi immediati vicini di coteau, Chigny-les-Roses e Mailly-Champagne, potendo contare su circa 165 ettari di Pinot Meunier, 100 ettari di Pinot Noir e 55 ettari di Chardonnay. I proprietari di vigna, nel comune, sono più o meno 150.



## IL PRODUTTORE

Il nome Georgeton-Rafflin che oggi appare sulle etichette a breve sarà sostituito dal solo Rémi Georgeton. Siamo comunque parlando di una piccola azienda a conduzione familiare da quattro generazioni, su 3,5 ettari di vigneti.

Il marchio Georgeton-Rafflin nasce dal matrimonio di Monique Rafflin e Bruno Georgeton. Monique Rafflin è la figlia dei coniugi Jean e Rafflin, produttori di Champagne a Ludes. Bruno Georgeton è il figlio dei coniugi Armand e Georgeton, viticoltori di Verzy. Attorno al 1975, iniziarono a lavorare i vigneti ceduti loro dalle rispettive famiglie e acquisendone di nuovi, sempre sulla Montagne. Ma fu solo negli anni '90 che le prime bottiglie vennero commercializzate a proprio marchio. Nel 2006, il figlio Rémi ha iniziato a lavorare nella tenuta dopo aver completato i propri studi in viticoltura ed enologia.

La parte viticola è suddivisa in 37 parcelle sui quattro comuni sopraccitati. Occorre quindi ragionare diversamente per ogni parcella, perché il terroir non è lo stesso, il vitigno non è lo stesso, il terreno non è lo stesso, l'esposizione non è la stessa. Così, dall'arrivo di Rémi in azienda, il terreno è stato arato con un micro trattore da lui congegnato: molto leggero, quanto il peso di un cavallo, per limitare il più possibile la compattazione del suolo e aumentarne la vita microbica. Così la vite è libera di catturare nel sottosuolo gli elementi di cui ha bisogno per la sua crescita, conferendo gli elementi migliori all'uva. L'intero ciclo lavorativo è all'insegna di una viticoltura ecologica: dal 2014 la tenuta è certificata Haute Valeur Environnementale, il 2017 è il primo anno di conversione al bio, le prime cuvée certificate AB sono, dunque, a partire dal millesimo 2020 e 2021 per la certificazione biodinamica, a marchio Demeter.

Ma è nei pensieri e nel lavoro di Rémi che si trova la strada giusta per comprendere a fondo questo piccolo Domaine; il suo primo punto è avere un terreno vivo, con una buona attività biologica: per questo aggiunge compost, utilizza il preparato biodinamico 500P, ricoprendo il terreno con erba naturale o sovescio e lavorando il suolo il meno possibile, adottando una potatura più o meno significativa a seconda della vigoria della singola pianta. Per proteggere le viti dalle malattie, cerca di ridurre il più possibile i suoi interventi a seconda del clima dell'anno, utilizzando dei pannelli

recuperatori che gli fanno ridurre del 30% l'uso di rame e zolfo. Per ogni trattamento Rémi prepara tisane di ortica, equiseto, achillea, camomilla, a seconda delle condizioni del momento, per nutrire la vite. In cantina, in fase di vinificazione, avendo uve di alta qualità, cerca di essere poco interventista: fare vino, ci racconta, è un poco come cucinare, se si ha cibo di qualità, non serve alcun artificio per avere buoni piatti... Così Rémi parte da una vendemmia a maturazione ottimale per evitare quando possibile lo zuccheraggio, poi leggera solfitazione (cercando sempre di essere sotto i 30 mg di SO<sub>2</sub> totale sugli Champagne finiti), lieviti indigeni, fermentazione malolattica spontanea, affinamento sulle fecce in botte e in tini fino all'estrazione, passaggio al freddo naturale, nessuna filtrazione, nessuna chiarifica, sboccatura à la volée sempre in luna calante, osservando anche i piccoli coefficienti delle maree, dosaggio Extra Brut. A parole sembra tutto così facile, non è vero?



REMI GEORGETON

# CHAMPAGNE | GEORGETON-RAFFLIN

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO | Réserve e L'Extra: 90% inox, 10% legno,  
Blanc de Blancs: 90% legno, 10% inox, Rosé: 100% inox, Anedocte: 70% inox, 30 legno,  
Signature: 100% inox MALOLATTICA | sì, spontanea e indigena LIEVITI | selezionati (DV10),  
a eccezione del Réserve e dell'Extra: indigeni TAPPI | sughero 2 rondelle, Oller choix Extra

## CHAMPAGNE PREMIER CRU RÉSERVE BRUT S.A.

1/3 Pinot Noir - 1/3 Pinot Meunier - 1/3 Chardonnay  
cuvée 2018 + vins de réserve

É una cuvee di equilibrio: le tre uve in parti uguali, la provenienza dai quattro village di proprietà, Verzy, Ludes, Chigny les Roses, Rilly la Montagne, questo e una moltitudine di fattori, agronomici, viticoli ed enologici che diventano il paradigma del lavoro di Rémi. Dosato al limite dell'Extra Brut, di volume ampio ma di scheletro sapido. (dosage 5 gr./l.)



## CHAMPAGNE PREMIER CRU L'EXTRA EXTRA BRUT S.A.

1/3 Pinot Noir - 1/3 Pinot Meunier - 1/3 Chardonnay  
cuvée 2017 + vins de réserve

Champagne che replica gli assunti del Réserve ma con un anno in più, fatto questo che consente alla struttura del vino di recepire meno zucchero al momento del dégorgement. La sinergia delle uve propone una texture ricca e avvolgente ma una chiusura sul sale. (dosage 4,5 gr./l.)



## CHAMPAGNE PREMIER CRU ROSÉ DE SAIGNÉE BRUT S.A.

100% Pinot Noir - cuvée 2019 + vins de réserve

Questo intenso quanto luminoso Rosé viene da una diraspatura manuale di Pinot Noir del solo Terroir di Rilly la Montagne, con macerazione pellicolare corta da 12 a 18 ore. Ampio e vinoso, è perfetto sulla tavola, nei suoi richiami ai frutti rossi del bosco. (dosage 7 gr./l.)



## CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS BRUT S.A.

100% Chardonnay - cuvée 2018

Le uve bianche sulla Montagne trovano differenti espressioni rispetto a quelle della Côte; certo è che non manca mai l'eleganza e la profondità, in forma multidimensionale, seppure meno opulenta e grassa. Champagne versatile e gourmand. (dosage 6 gr./l.)



## CHAMPAGNE PREMIER CRU ANEDOCTE EXTRA BRUT 2016

50% Pinot Noir - 50% Chardonnay

Questa cuvée rappresenta la selezione delle migliori parcelle di proprietà, sempre millesimata e sempre pochissimo dosata. Qui parlano le sottili differenze dei villages, le increspature geologiche in sinergia con uno straordinario lavoro agronomico e ancora in perfetto equilibrio con le due uve più importanti della regione. (dosage 3 gr./l.)





## CHAMPAGNE GRAND CRU SIGNATURE EXTRA BRUT 2014

100% Pinot Noir

Ecco l'identità. Il solo Grand Cru di Verzy in Pinot Noir, fotografia di un millesimo a firma Rémi Georgeton. Una interpretazione solista dove la personalità del produttore si mette al servizio completo del luogo, facendone emergere le migliori connotazioni espressive. La profondità e la forza sono gli elementi distintivi di questo Champagne. (dosage 3 gr./l.)



## CHAMPAGNE | RÉMI GEORGETON

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO | Mes 4 Terroirs: 80% inox, 20% legno, Blanc de la Montagne: 85% legno, 15% inox, Rosée de la Montagne: 100% inox MALOLATTICA | sì, spontanea e indigena  
LIEVITI | indigeni TAPPI | sughero 2 rondelle, Oller choix Extra

### CHAMPAGNE PREMIER CRU CUVÉE MES 4 TERROIRS EXTRA BRUT S.A.

1/3 Pinot Noir - 1/3 Pinot Meunier - 1/3 Chardonnay - (vendemmia 2020)

Verzy, Ludes, Chigny les Roses, Rilly la Montagne, sono i 4 terroirs dove ha vigna Rémi, lo ricordiamo. Questa è la sua nuovissima lettura. Le vinificazioni in legno rivelano capacità tecnica e assoluto controllo della materia. Vino vivo, texture fragrante, scheletro iodato, emozionante davvero. (dosage 2,5 gr./l.)



### CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE LA MONTAGNE EXTRA BRUT S.A.

100% Chardonnay - (vendemmia 2020)

Il lavoro in vigna è ossessivo, in cantina solo lieviti propri, no stabilizzazioni a freddo, no filtrazioni e no collazioni: solo la pazienza nell'aspettare fermentazioni più lunghe. Solfiti ridotti al minimo. Champagne di eleganza straordinaria e materia purissima. E ci chiediamo se uno Chardonnay nella Montagne possa giocarsela con quelli della Côte... fate attenzione, signori della giuria, che qui si rischia davvero il due a zero fuori casa... (dosage 2,5 gr./l.)



### CHAMPAGNE PREMIER CRU ROSÉE DE LA MONTAGNE EXTRA BRUT S.A.

100% Pinot Noir - (vendemmia 2020)

Ed ecco il Rosé di Rilly la Montagne, luogo assai reputato per il Saignée. Nel solco della tradizione Champenoise, il produttore si spinge al confine dell'insondabile, con estrazioni dirette, senza fronzoli, che donano toni differenti ai soli elementi fruttati per scoprire nuove vie degustative di erbe e sottobosco, elementi vegetali, punte di amaro e di spezie che ci portano in una nuova dimensione sensoriale. (dosage 2,5 gr./l.)



# CHAMPAGNE GASTON COLLARD

**AREA** | Grande Montagne de Reims

**VILLAGE** | Bouzy

**PRODUTTORE** | Cyril Collard

**SIGLA** | R.M.

**CERTIFICAZIONI** | AB Bio France, Demeter

## ● L'AREA

Qui siamo in uno dei luoghi maggiormente reputati dell'intera regione Champagne, la Grande Montagne de Reims: 25 villaggi, di cui 10 Grand Cru (Ambonnay, Beaumont-sur-Vesle, Bouzy, Louvois, Mailly-Champagne, Puisieulx, Sillery, Tours-sur-Marne, Verzenay e Verzy), 13 Premier Cru e 2 Cru generici. Siamo nel cuore della zona celebre per il Pinot Noir, più potente e strutturato nella parte meridionale, più fine ed elegante nella parte settentrionale. Bouzy si trova nel settore sud: assieme ad altri 6 villages: Ambonnay, Fontaine-sur-Ay, Germaine, Louvois, Tauxières-Mutry e Tours-sur-Marne.

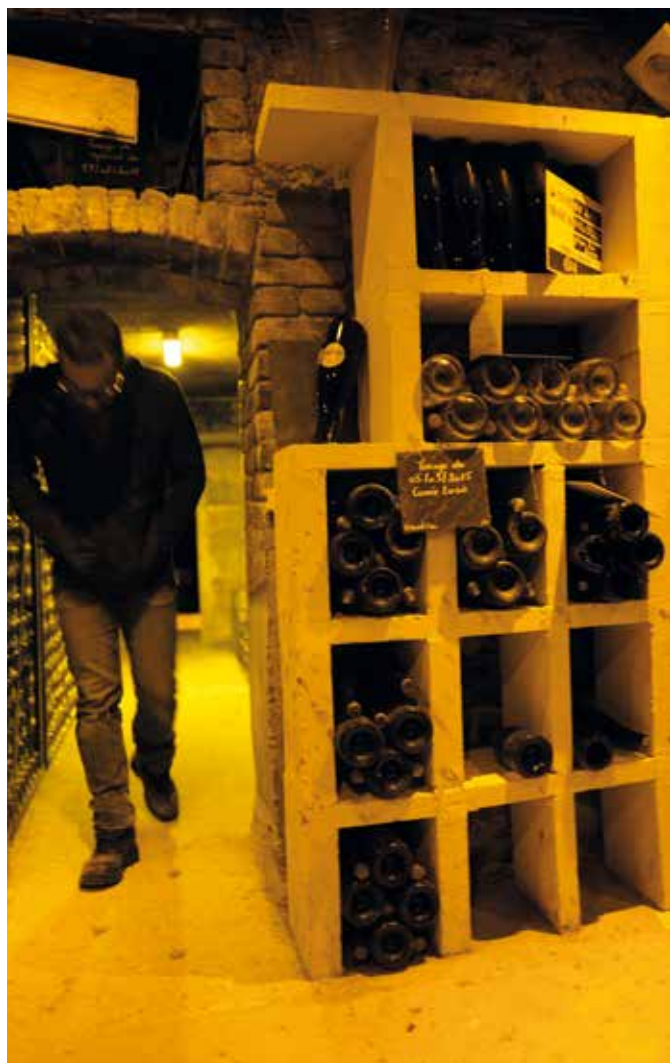
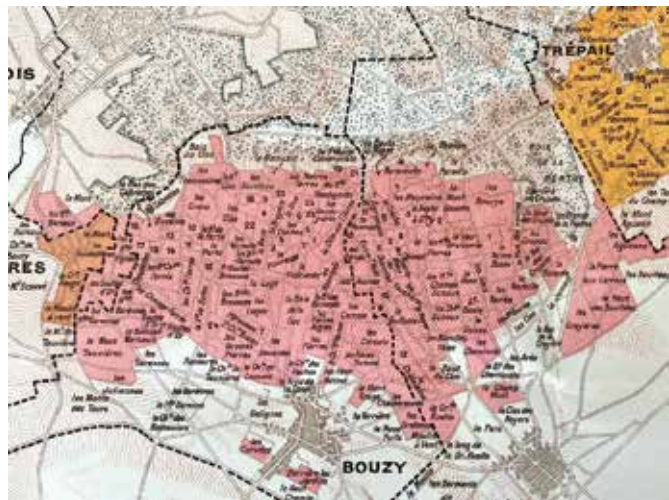
## ● IL LUOGO

Bouzy registra 375 ettari di vigneti di cui l'87% a Pinot Noir, il 12,8% Chardonnay e lo 0,2% a Pinot Meunier. Grand cru (100%) è universalmente riconosciuto come uno dei migliori village per il Pinot Noir da pendii esposti a sud anche quote piuttosto elevate. Bouzy è situato in posizione molto favorevole, sul lato sud della Montagne. Questa posizione è condivisa con il villaggio vicino, Ambonnay. Dalle case più orientali di Bouzy a quelle più occidentali di Ambonnay la distanza è di circa 700 metri... Il comune conta 950 abitanti, chiamati Bouzillons e Bouzillonnes.

Ribadiamo come i vigneti siano quasi esclusivamente esposti a sud, a creare un podio ideale dei tre Pinot Noir più potenti ed espressivi insieme a quelli di Aÿ e del vicino Ambonnay. I proprietari di vigna del comune sono 188.

Celebri sono molte parcelle del comune dove grandi vignérons producono straordinari Champagne di luogo, ne citiamo alcuni per completezza di informazioni.

Le Clos, Clos Barnaut, Le Clos Colin, Le Grosses Pierres, Les Hanpépés, Les Hauts Chemins, Les Hauts Clos, Jardin de la Grosse Pierre, Les Juliennes, Les Loges, Les Maillerettes, Les Marlottes, Les Mignottes, Le Mont de Tauxières, Les Monts des Tours, Les Mottelettes, Petit Clos, Les Vaux Bétins e La Haie de la Lue e La Meule dove, in entrambe, ha vigna Cyril Collard.





## IL PRODUTTORE

Cyril Collard è un vigneron quasi quarantenne che ha ripreso la proprietà familiare, rivoluzionando per intero la visione del lavoro in vigna e del fare Champagne.

Ci aveva parlato di lui Benoît Lahaye, da queste parti una super autorità. E non si sbagliava di certo sul conto di Cyril... Dopo esperienze nella ristorazione come sommelier, è ritornato a casa, dapprima occupandosi dei vigneti, inaugurando un lento e progressivo passaggio al biologico, e alla biodinamica certificata Demeter, poi.

Ma non è solo questo: per certo i suoi non sono Champagne che rivelano una centralità accordata alla sola parte agronomica, anzi. Le sue micro vinificazioni in legno ci raccontano di una lettura straordinariamente antica e contemporanea insieme del fare vino: con lui, in più occasioni, abbiamo avuto modo di degustare i *vins clairs* e ritroviamo una identità assoluta nella lettura del luogo nella varietà più nobile, il Pinot Noir che qui, a Bouzy, diventa modello e paradigma nelle sue diverse forme: Blanc de Noirs, Rosé de Saignée, parcelle, millesimato. Noi abbiamo seguito questo assunto, importando in Italia la gamma da lui chiamata Exception: sono solo cuvée in biodinamica certificata, realizzate nel solo Grand Cru di Bouzy, solo da Pinot Noir, appunto. Una prova di profondissima conoscenza della sua terra, nelle diverse facce che cambiano sottilmente, increspandosi di una nuova luce, a seconda della tipologia. Si sentirà parlare molto di Cyril: fa Champagne veri, autentici, personali, passionali, difficilmente confrontabili con altri nel village e nei dintorni.



CYRIL COLLARD





# CHAMPAGNE | GASTON COLLARD

FERMENTAZIONE | 50% legno, 50% inox per il Blanc de Noirs, 75% legno, 25% vasca in acciaio smaltato (émail), per La Meule, 100% vasca in acciaio smaltato (émail), per il Rosé de Maceration  
MALOLATTICA | Sì | LIEVITI | indigeni | TAPPI | sughero due rondelle Geraudel

## CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT S.A.

100% Pinot Noir (base 2019-18)

Da vecchie vigne di 40 e 50 anni, e uve raccolte e selezionate parcella per parcella, ecco a voi questo straordinario Champagne vinificato in legno per il 50% della base, l'altro 50% in inox e prodotto in sole 1.500 bottiglie. Ha forza e complessità, luce e struttura. Lo immaginiamo sulla tavola con un pollo salsato di Bresse. (dosage 3 gr./l.)



## CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS LA MEULE 2018

100% Pinot Noir

Interpretazione in Solo: solo una varietà, su una sola parcella, di un solo millesimo. Tutti gli Champagne di Cyril sono vinificati con lieviti propri, senza stabilizzazioni a freddo, né collazioni, né filtrazioni e con un bassissimo utilizzo di solfiti. Enorme vino, di trama fitta e bevuta dinamica. (dosage 1 gr./l.)

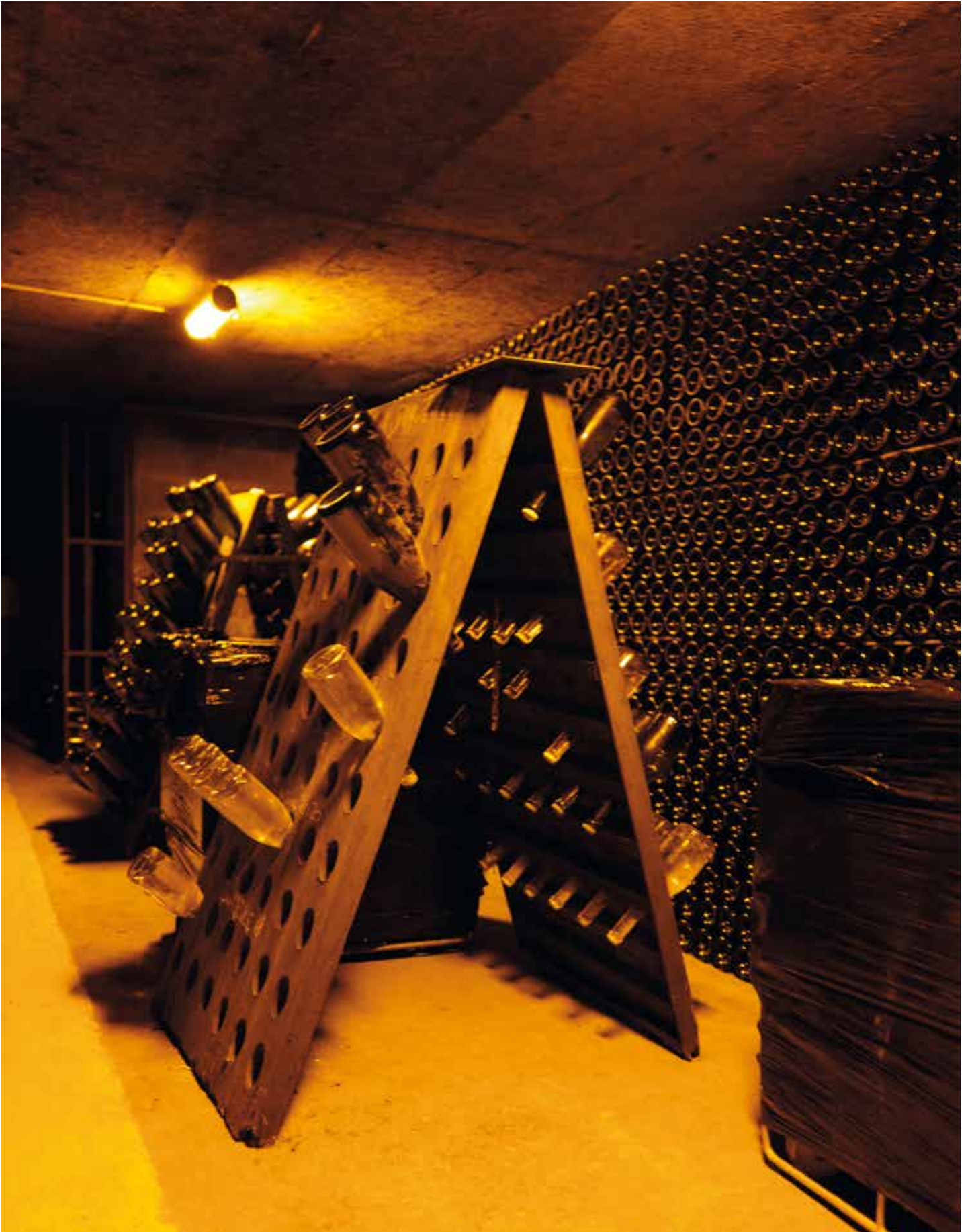


## CHAMPAGNE GRAND CRU ROSÉ DE MACÉRATION EXTRA BRUT S.A.

100% Pinot Noir (base 2016)

Per chi ama la tipologia, il massimo per visione: una sola parcella La Haie de la Lue, ecco il rosé da contatto sulle bucce con 24 ore di macerazione pellicolare e due rimontaggi. Produzione annuale, confidenziale, 800 bottiglie in tutto. Espressione pura, nel solco della tradizione, texture friabilissima per un Champagne che può fare davvero (quasi) tutto. (dosage 2 gr./l.)







# CHAMPAGNE

## JEAN-MARIE BANDOCK

**AREA** | Grande Montagne de Reims

**VILLAGE** | Bouzy

**PRODUTTORE** | Sylvain Bandock

**SIGLA** | R.M.

### ● L'AREA

Signore e signori, eccoci in uno dei luoghi maggiormente reputati dell'intera regione Champagne, la Grande Montagne de Reims: 25 villaggi, di cui 10 Grand Cru (Ambonnay, Beaumont-sur-Vesle, Bouzy, Louvois, Mailly-Champagne, Puisieulx, Sillery, Tours-sur-Marne, Verzenay e Verzy), 13 Premier Cru e 2 Cru generici. Siamo nel cuore della zona celebre per il Pinot Noir, più potente e strutturato nella parte meridionale, più fine ed elegante nella parte settentrionale. Bouzy si trova nel settore sud: assieme ad altri 6 villages: Ambonnay, Fontaine-sur-Ay, Germaine, Louvois, Tauxières-Mutry e Tours-sur-Marne.

### ● IL LUOGO

Bouzy registra 375 ettari di vigneti di cui l'87% a Pinot Noir, il 12,8% Chardonnay e lo 0,2% a Pinot Meunier. Grand cru (100%) è universalmente riconosciuto come uno dei migliori village per il Pinot Noir da pendii esposti a sud anche quote piuttosto elevate. Bouzy è situato in posizione molto favorevole, sul lato sud della Montagne. Questa posizione è condivisa con il villaggio vicino, Ambonnay. Dalle case più orientali di Bouzy a quelle più occidentali di Ambonnay la distanza è di circa 700 metri... Il comune conta 950 abitanti, chiamati *Bouzilons* e *Bouzillonnes*.

Ribadiamo come i vigneti siano quasi esclusivamente esposti a sud, a creare un podio ideale dei tre Pinot Noir più potenti ed espressivi insieme a quelli di Aÿ e del vicino Ambonnay. I proprietari di vigna del comune sono 188; le case di Champagne che controllano i vigneti nel villaggio includono Bollinger, Duval-Leroy, Moët & Chandon, Mumm, Pol Roger e Taittinger. Per certo va infine ricordata la vocazione a produrre un coteaux champenois rouge identitario e profondamente radicato nella tradizione del paese: circa i due terzi dei produttori di Champagne del village vendono anche Bouzy Rouge, seppure la produzione totale resti confidenziale, circa 60/80.000 bottiglie in un buon millesimo.



Celebri sono molte parcelle del comune dove grandi vigneroni producono straordinari Champagne di luogo, ne citiamo alcuni per completezza di informazioni: Le Clos, Clos Barnaut, Le Clos Colin, Le Grosses Pierres, La Haie de la Lue, Les Hannepés, Les Hauts Chemins, Les Hauts Clos, Jardin de la Grosse Pierre, Les Juliennes, Les Loges, Les Maillerettes, Les Marlottes, Les Mignottes, Le Mont de Tauxières, Les Monts des Tours, Les Mottelettes, Petit Clos e Les Vaux Bétins.





## IL PRODUTTORE

La Maison Bandock, fondata nel 1950, parla attraverso quel nodo di valori familiari di padre in figlio, da 4 generazioni. È la tradizione più vera, condivisa, il senso di appartenenza a guidare questo piccolo domaine in uno dei luoghi più affascinanti della Champagne. E poi c'è la cura per le vigne: quel giardino frammentato, qualche filare nel comune di Bouzy sparso in 11 differenti settori. Sylvain oggi lavora su due ettari e mezzo di vigne, esclusivamente Grand Cru (Bouzy) e produce circa 20.000 bottiglie all'anno. Per l'elaborazione delle cuvées, si usa solo la *tête de cuvée* (cioè il primo succo che esce dalla pressa). Ogni Champagne prodotto ha una quota elevata di Pinot Noir, il *genius loci*, modulata dalle nuance dello Chardonnay, come vuole la tradizione, appunto. L'affinamento di ciascuna delle referenze prodotte è di almeno 36 mesi.

L'orgoglio di un uomo, Sylvain, sta nelle sue stesse parole: “- quello che posso dire, che io, Sylvain Bandock, sono la quarta generazione a condurre la tenuta di famiglia, ma ho l'obiettivo di restituirla con amore alla quinta generazione. La mia filosofia, che diventa opera concreta, guarda principalmente alla terra: lavoro con serenità e meticolosità le nostre vigne ma anche e soprattutto i terreni. Per questo pratico da anni un inerbimento selettivo e curo il primo strato di suolo in maniera maniacale. Cerco di lavorare al meglio, con attrezzature magari un poco datate, ma adattate al mio pensiero, soprattutto per limitare l'effetto carbonio (carbon farming): rimettere il carbonio nel terreno non diminuisce solo gli effetti del cambiamento climatico ma migliora la salute umana e la produttività, aumenta la sicurezza alimentare e la qualità di aria e acqua.

Le tecniche dell'agricoltura rigenerativa variano in base al terreno, al clima e al tipo di coltura. All'inizio si studia il terreno e i suoi microorganismi che vanno nutriti con compost e concimi naturali. Non si ara o dissoda il terreno perché rilascerebbe carbonio nell'atmosfera. Piuttosto si combinano colture di copertura, colture perenni e arbusti con l'allevamento per arricchirlo. Non si lascia mai incolto il suolo ma si piantano colture di copertura anche in inverno. Per me, la qualità di un buon Champagne parte dai singoli filari e soprattutto dalla potatura delle piante. Potare facendo una dinamica selezione di foglie e grappoli mi permette di

distribuire l'uva nel miglior modo possibile, come una forma di armonia. Il mio lavoro è prima di tutto passione autentica, tutto ciò che ho, la mia vita.

Il mio unico obiettivo è mantenere il valore del nostro terroir, Bouzy, casa mia -”.



# CHAMPAGNE | JEAN-MARIE BANDOCK

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO | vinificazione in inox, affinamento in ceramica grigia (piastrellata)  
MALOLATTICA | SÌ | LIEVITI | selezionati (DV10) | TAPPI | sughero 100%, Ganau Haut de Gamme Uniq

## CHAMPAGNE GRAND CRU LA SEDUISTANTE BRUT S.A.

80% Pinot Noir - 20% Chardonnay - cuvée di diverse annate (maggioranza 2017-2018)

Come un mosaico: l'1,5% di Pinot Noir 2015, il 25% di 2016, il 41,5% di 2017, l'11,5% di 2018. E poi il 7,5% di Chardonnay 2017, il 13% di 2018. E lo stesso dicasi per la provenienza delle uve, tutte nel comune di Bouzy ma da 11 differenti parcelle. Uno straordinario lavoro di riflessione: Champagne nitido e terso, di struttura e luce. (dosage 8 gr./l.)



## CHAMPAGNE GRAND CRU L'EXTRA EXTRA BRUT S.A.

80% Pinot Noir - 20% Chardonnay - cuvée di diverse annate (maggioranza 2016-2017)

Il nitore di Bouzy, nella capacità del produttore di portare uve di una sanità e fragranza assoluta. Tutto il resto è magia: nei sali che si avvertono nel finale di bocca, nella texture stretta e avvolgente di frutta rossa, nella lunghissima persistenza che ci regala. (dosage 4 gr./l.)



## CHAMPAGNE GRAND CRU CUVÉE DES LYS BRUT S.A.

80% Pinot Noir - 20% Chardonnay - cuvée di diverse annate (maggioranza 2015-2016)

Sempre stesso schema produttivo: 32% di Pinot Noir 2015, 43% di 2016, 5,5% di 2017. Per lo Chardonnay: 7,5% di 2016 e 12% di 2017.

Maggiore sosta su lieviti alla ricerca della complessità e della struttura.

Una cuvée, questa, che ama la tavola, anche su proposte di carni bianche salsate. Come la faraona e il vitello. (dosage 8 gr./l.)



## CHAMPAGNE GRAND CRU L'IRRÉSISTIBLE BRUT S.A.

50% Pinot Noir - 50% Chardonnay - cuvée 2019-2020

Due sole annate: 16,5% di Pinot Noir 2019, 33,5% di Pinot Noir 2020, ugualmente allo Chardonnay: 16,5% di 2019, 33,5% di 2020.

Una enologia di precisione, quella di Sylvain che si propone di amplificare i concetti del suo certosino lavoro di vigna. E qui, l'espressione Champagne di luogo e di vigna è senza dubbio molto centrata. (dosage 8 gr./l.)





SYLVAIN BANDOCK



# CHAMPAGNE GOULIN-ROUALET

**AREA** | La Petite Montagne de Reims

**VILLAGE** | Sacy

**PRODUTTORE** | Marine Goulin

**SIGLA** | R.M.

**CERTIFICAZIONI** | *Terra Vitis, in conversione Bio AB*

## ● L'AREA

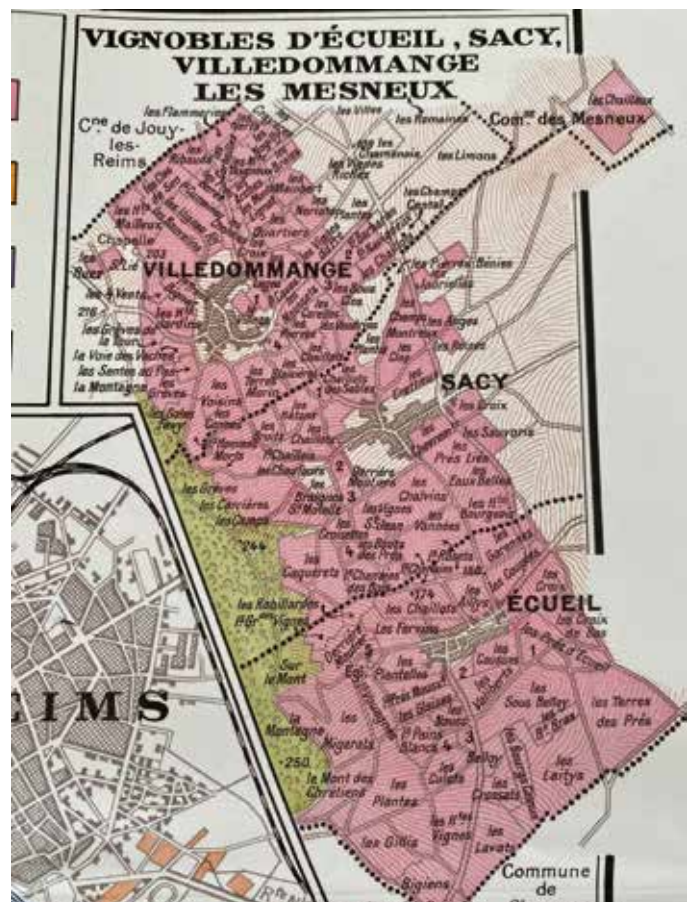
È questa un'area piuttosto estesa ed eterogenea che insiste sulla Montagne e sulla Val de Reims, coprendo quasi 2800 ettari di vigna, per un 60% a Pinot Meunier, 27% di Pinot Noir e 13% circa di Chardonnay. Sono ben 52 i Villages di Vesle e Ardre di cui 12 Premier Cru e 40 Cru generici. È importante ricordare che anche le vigne all'interno del comune di Reims fanno parte di questa zona. La sottozona che riguarda la famiglia Goulin-Roualet, è chiamata La Petite Montagne de Reims e copre soli 14 villages. Oltre a Sacy, sede della cantina, ci sono: Bezannes, Chamery, Coulommès-la-Montagne, Écueil, Gueux, Jouy-lès-Reims, Les Mesneux, Ormes, Pargny-lès-Reims, Sermiers, Ville-Dommange, Villers-aux-Nœuds e Vrigny.

## ● IL LUOGO

Affascinante, questo piccolo villaggio fiorito, lontano dalle vie battute della regione, come abbandonato in un passato felice di sole e di luce.

Sacy si trova davvero a mezza costa, nel lungo incedere della Petite Montagne de Reims, la parte nord-occidentale della Montagne. Il paese fa parte di una serie di villages della regione Champagne, la maggior parte dei quali sono classificati Premier Cru. Il comune di Sacy si estende su 550 ettari e conta 400 abitanti chiamati Sacéens e Sacéennes.

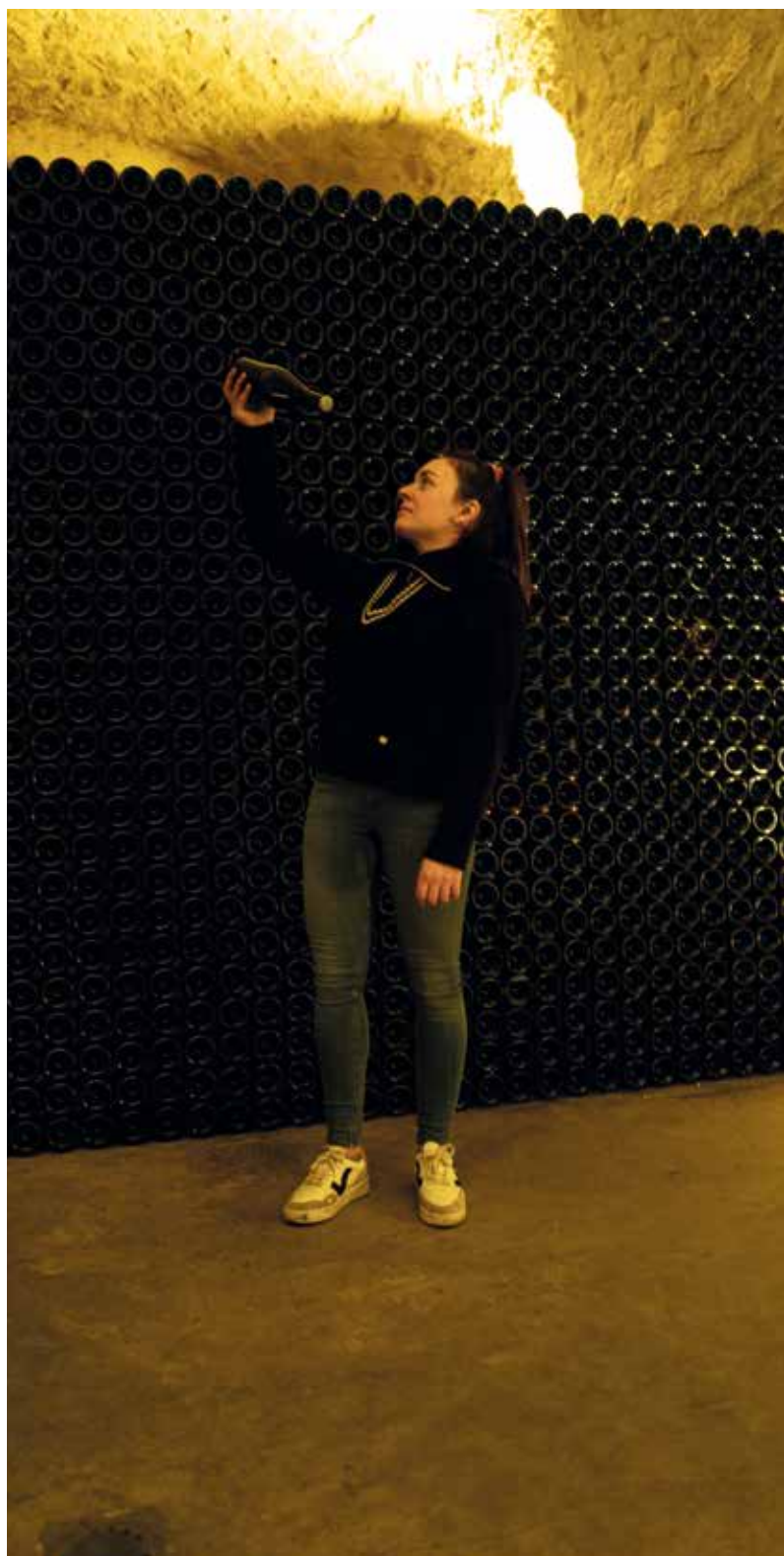
I vigneti insistono principalmente su pendii esposti a est sul lato settentrionale della Montagne per lo più da Pinot Noir e Pinot Meunier. L'attuale superficie vitata nel comune di Sacy è di 150 ettari, quasi il 50% a Pinot Noir, il 38% a Pinot Meunier, il 12% a Chardonnay (13,1%), ripartiti in una settantina di proprietari di vigna. Sacy è celebre per due importanti parcelle: Les Clos, vigneto esposto a sud su lievi pendii situato appena a nord/nord-nordest del villaggio, direttamente a ovest della strada provinciale D26. Les Croisettes, vigna a sud/sud-ovest del villaggio, e quindi ap-



pena sopra il villaggio stesso nella costa. Il terreno qui è un loess (increspatura creatasi da stratificazioni differenti portate dal vento) sabbioso. Altri singoli vigneti conosciuti sono: Les Auges, Les Berdouillettes, Le Bout des Près, Les Braingnes, Les Bruits, Les Camps, Les Caquerets, Les Carrières, Les Chaillois, Les Chaillots, Les Chaillots des Sables, Les Chalvins, Les Champs Montreux, Chauffour, Les Chenaies, Les Chenaies du Bois, Les Croix, La Croix des Sables, Les Crettieux, Les Eaux Belles, L'Echafaud, La Fosse Evrard, Les Grands Près, Les Grèves, Les Hâtons, Les Hauts Bourgeois, Les Hommes-Morts, Les Jaurielles, Les Limons, La Motelle, Ormissets, Les Pierres Genies, Les Plantis, Les Prés Lié, Les Roisets, Les Rosets, Les Sauvoris, Les Terres Joselet, Les Vannées, e Les Vignes Saint-Jean.

## IL PRODUTTORE

Una bellissima storia di vita, un matrimonio di cuore e di terra: perché lo Champagne Goulin-Roualet nasce dall'unione del signor Goulin con la signora Roualet, che decidono di condividere oltre alla casa in un progetto di famiglia, anche i vigneti delle rispettive proprietà. Oggi siamo alla terza generazione: al timone c'è un'affascinante, giovane ragazza che si chiama Marine Goulin. E la storia racconta di come alla prima generazione si vendessero le uve alle grandi Maison, alla seconda si fossero consorziati in cooperativa per vendere le proprie bottiglie di Champagne, con Christophe, loro figlio, testimone di questa continuità, e quindi alla terza generazione, divenuti Récoltant Manipulant, quando Marine, una delle sue figlie, ha deciso di rimanere e condurre la tenuta. Sono tre le varietà coltivate, principalmente nel village di Sacy e nei due paesi circostanti, oltre a un fantastico vigneto sul Mont-Benoit, a Villers-aux-Nœuds. Il clima rigido e le ondulazioni delle vigne creano combinazioni specifiche per ciascuno delle loro parcelle e conferiscono ai loro vini una matrice profondamente specifica e identitaria. Le radici della vite traggono dal terreno i suoi elementi minerali e l'acqua necessaria alla vita. La principale caratteristica del terroir/luogo risiede nel suo sottosuolo. Prevalentemente calcareo, fornisce un'irrigazione costante, un drenaggio naturale del terreno e una riserva d'acqua che garantisce alle viti un nutrimento sufficiente anche durante le estati secche. Questa tipicità si ritrova negli Champagne, conferendo una profonda mineralità. I terreni sono marnosi ma anche argillosi o sabbiosi, fatto questo che arricchisce di sfumature i vini prodotti. Le vinificazioni, tradizionali sono in legno e in inox per sviluppare una tavolozza di aromi più complessa e variegata. Ma prima c'è la cura per l'uva. Marine è apicultrice e tutto il lavoro agronomico è orientato al rispetto della natura. In vigna non si usano diserbanti chimici, si pratica l'inerbimento e l'aratura superficiale per aiutare a preservare la struttura del suolo e dell'ecosistema che lo abita. Per rafforzare le difese naturali della vite, i trattamenti sono abbinati alle piante sotto forma di estratto fermentato di ortica o decotto di equiseto che la famiglia realizza, a seconda della stagione. L'intero patrimonio viticolo è in conversione bio, tutto il resto è Champagne, al piacere di bere Champagne.



MARINE GOULIN

# CHAMPAGNE | GOULIN-ROUALET

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO | inox maggioritario e legno  
(a eccezione della cuvée Sous Bois, tutto legno) MALOLATTICA | sì LIEVITI | selezionati  
TAPPI | tecnologico, Mytik Diam

## CHAMPAGNE PREMIER CRU CARTE NOIRE EXTRA BRUT S.A.

90% Pinot Noir e Pinot Meunier - 10% Chardonnay 2021 + vins de réserve

Un biglietto da visita significativo: una cuvee da vinificazione naturale, vinosa e rinfrescante su toni floreali gialli, di frutta a polpa gialla matura, pesca, mango, e poi una distesa solarità della buccia d'agrumi. Una trasformazione di uva sana e croccante che diventa vino con le bollicine. Classico e soavemente morbido. (dosage 4,5 gr./l.). **ANCHE IN VERSIONE DEMI-SEC**



## CHAMPAGNE PREMIER CRU ORIGINE LE MONT BENOIT BRUT NATURE 2018

100% Pinot Meunier

Qualcosa che non ti aspetti: una vinificazione ipertradizionale con contatto di bucce rosse che conferiscono riflessi ambrati al vino e in bocca la percezione è tutta differente: su estratti di erbe fresche, frutta a polpa bianca, pera e mela, lieve pasticceria candita, burro salato e avvolgenza. Uno Champagne per la tavola, in abbinamento a ciò che vorrete perché la struttura permette davvero molteplici stimoli gastronomici.



## CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE NOIRS BRUT NATURE S.A.

100% Pinot Noir (vendemmia 2020)

Pinot Noir in bianco, affascinante nel suo colore giallo paglierino e seducente nelle nuance di piccoli frutti rossi dove emerge, sottile, il lampone. L'attacco vivace si apre su un palato potente e fruttato, molto rispondente ai toni olfattivi. Una straordinaria espressione del nobile vitigno sulle sabbie nobili della Petite Montagne. Portatelo sulla tavola con un carré di vitello.



## CHAMPAGNE PREMIER CRU SAINT-VINCENT BRUT NATURE S.A.

100% Chardonnay (vendemmia 2019)

Lo Chardonnay della Petite Montagne, differente, avvolgente e dinamico, fragrante e freschissimo su toni di agrumi e erbe fini: timo limonato, salvia, achillea. Uno Champagne della natura che richiama la natura proveniente da 5 differenti parcelle del comune di Sacy.





## CHAMPAGNE PREMIER CRU CUVÉE SOUS BOIS BRUT 2017

50% Pinot Noir - 50% Chardonnay

Ecco la vinificazione integrale in legno da due differenti parcelle: il 50% di Chardonnay, dalla parcella Les Belons e il 50% di Pinot Noir, da Les Hattons. La vinificazione e l'affinamento delle basi avviene interamente in tonneau dalla vendemmia alla svinatura (imbottigliamento), vale a dire per circa 7 mesi. Il legno è un materiale nobile e vivo, è necessario controllare costantemente i vini, il lavoro è più delicato e richiede il doppio del tempo. Il legno apporta a questa cuvée maggiore complessità ai vini, vinosità, aromi di mandorle tostate con tocchi speziati (cannella, vaniglia), fiori bianchi e frutta cotta. La selezione delle botti è, anch'essa profondamente identitaria, essendo realizzate tutte da Tonnellerie Champagne e le querce provenendo dai limitrofi village della Montagne. Di questa cuvée si producono ogni millesimo sole 2.000 bottiglie. (dosage 6,5 gr./l.)



## CHAMPAGNE PREMIER CRU AD VITAM AETERNAM EXTRA BRUT S.A.

58% Pinot Noir – 42% Pinot Meunier

Una nuova visione del Metodo Solera o Réserve Perpétuelle, come si chiama in Champagne. Marine ne propone una nuova lettura: vale a dire su poche annate 2018-2021, in modo da non perdere l'identità di luogo, solo a favore delle lente ossidazioni che scaturiscono.

Grandissimo, affascinantissimo Champagne per la tavola che non perde però la sua chiusura super sapida e profonda. (dosage 3 gr./l.)



# CHAMPAGNE PAUL GADIOT

**AREA** | Vesle et Ardre – La Petite Montagne de Reims

**VILLAGE** | Vrigny

**PRODUTTORE** | Camille Ponson

**SIGLA** | R.M.

**CERTIFICAZIONI** | *Haute Valeur Environnementale  
e in conversione Bio*

## ● L'AREA

Zona molto grande, questa, che copre molte terre della Montagne e della Val de Reims, estendendosi per quasi 2800 ettari di vigna, con 60% di Pinot Meunier, 27% di Pinot Noir e 13% circa di Chardonnay. Sono ben 52 i villages di Vesle e Ardre di cui 12 Premier Cru e 40 Cru generici. È importante ricordare che anche le vigne all'interno del comune di Reims fanno parte di questa zona.

La sottozona che riguarda la famiglia Ponson, e il marchio Paul Gadiot, è chiamata La Petite Montagne de Reims e copre soli 14 villages. Oltre a Vrigny, sede di casa e storica cave di affinamento del marchio, ci sono: Bezannes, Chamery, Coulommès-la-Montagne, Écueil, Gueux, Jouy-lès-Reims, Les Mesneux, Ormes, Pargny-lès-Reims, Sacy, Sermiers, Ville-Dommange e Villers-aux-Noëuds.

## ● IL LUOGO

Vrigny, come già ricordato, si trova nella Petite Montagne de Reims, la parte nord-occidentale della Montagne. Questo piccolo agglomerato di case dove le vigne coprono quasi per intero il panorama circostante, fa parte di una serie di villages che si susseguono uno in fila all'altro, menzionati come Premier Cru. Il comune di Vrigny si estende su 450 ettari e conta 200 abitanti, chiamati Vrignolais o Vrignolaises. Nella parte settentrionale del comune troviamo, ahimè, anche l'autostrada A4/E50 che collega Parigi a Reims.

I vigneti del paese (e dei paesi attigui) si trovano su dolci pendii, per lo più quasi pianeggianti, su esposizioni variabili, anche sui versanti est e nord-est. La varietà maggiormente coltivata è il Pinot Meunier. L'attuale superficie vitata nel comune di Vrigny è di circa 100 ettari, il 70% di Pinot Meunier, il 20% di Pinot Noir, il 10% di Chardonnay, suddivisi in una quarantina di proprietari di vigne. Sono celebri alcune parcelle comunali, lavorati da vignérons conosciuti come Les Champs de Vallier.

Les Clos, una parcella esposta a est-nord su dolci pendii, situato immediatamente a sud del paese, non lasciatevi ingannare dal nome... non c'è c'è il muro nel vigneto...





Les Linguettes, qui troviamo viti a piede franco di Pinot Meunier impiantate nel 1953. Les Près, parcella esposta a nord-est, a ovest di Vrigny, confina con la foresta dove insiste una trincea della seconda guerra mondiale. Il terreno è costituito da sabbie profonde e nobili dove spesso si rinvencono fossili di conchiglie.

## IL PRODUTTORE

È questa una storia affascinante che lega il presente di un giovane produttore trentenne, Camille Ponson, alle vicende dei propri avi, in quel nodo di affetti, lavoro, casa, cantina, famiglia che questa regione custodisce e tramanda come valore assoluto.

Uno dei marchi più conosciuti di quest'area è certamente Pascal Ponson: ci troviamo nel village attiguo e confinante a sud con Vrigny, Coulommès-la-Montagne. Domaine familiare, oggi condotto con autorevolezza da Maxime, figlio di Pascal prematuramente scomparso alcuni anni fa, ha nella sua storia una vicenda affascinante e profondamente radicata a questi luoghi.

Prima di chiamarsi Champagne Ponson il marchio della casa era Paul Gadiot, la tenuta si trovava a Vrigny, al 42 di rue St. Vincent, oggi divenuto l'indirizzo dell'abitazione proprio di Camille Ponson, fratello minore di Maxime.

Ma prima un po' di storia: Paul Gadiot ebbe 2 figlie, una fece carriera a Parigi, mentre l'altra figlia, Marguerite, sposò Albert Ponson, così la marca Gadiot interruppe la sua produzione per confluire in Ponson. Era il 1942, ultimo millesimo prodotto come Paul Gadiot. Nel 2012 un giovanissimo ragazzo, Camille, sapendo che si sarebbe trasferito a vivere nell'antica casa di famiglia, decise di riaprire le cantine sottostanti e di ridare impulso e vita al marchio, estintosi sessant'anni prima.

Paul Gadiot, nella prima metà del '900, era certamente un "precursore": uno dei primi vigneroni a vinificare in proprio e produrre solo millesimati, è rimasto per sessant'anni l'esempio a cui rifarsi, inseguendo la qualità nel solco della tradizione champenoise.

Un modello, dunque, a cui Camille ha deciso di rifarsi. Stessi concetti: verrà prodotta sempre e solo un'unica cuvée millesimata, da lunga sosta sui lieviti, matura e sarà sempre in Extra Brut, tra 4 e 2 grammi/litro (ecco, qui i dosaggi sono davvero diversi da quelli di oltre sessant'anni prima: pensate



CAMILLE PONSON

che a quel tempo si dosava 28 grammi/litro...).

Camille ha scelto di fare cose semplici. Le vigne di proprietà sono per intero in conversione bio, l'età media delle viti è di 40 anni, rese naturalmente molto basse, i suoli hanno inclusioni minerali su argille sabbiose. Per questa cuvée vengono scelte solo le migliori espressioni dell'annata, in assemblaggio classico che non cambierà nel tempo: 50% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier.

L'affinamento avviene in una cantina molto fredda (tutto l'anno costantemente a 11°C). Una sosta molto lunga permette di leggere i toni, le sfumature del luogo, così da avere Champagne profondamente identitari e di tradizione in una rilettura contemporanea. L'etichetta è una citazione elegantissima a quell'ultimo millesimo prodotto, era il 1942...



# CHAMPAGNE | PAUL GADIOT

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO | inox MALOLATTICA | Sì LIEVITI | selezionati  
TAPPI | sughero 2 rondelle, qualità superiore Oller

## CHAMPAGNE PREMIER CRU PAUL GADIOT PRÉCURSEUR 2014 EXTRA BRUT

50% Chardonnay - 25% Pinot Noir - 25% Pinot Meunier

I fiori gialli, l'armonia della polpa ricca e matura di pera e mela, poi il sale, accenti di piccole erbe aromatiche, il timo limonato e la salvia.

Champagne in cuvée classica dai riflessi dorati di bollicine fini e leggere, così fortemente identitario della Petite Montagne, dove le sabbie da discioglimenti di materiali geomorfici nobili, rendono elegantissima la bevuta e sottile, di facile tocco, senza muscolarità ma di molte sfumature.

(dosage 2 gr./l.) **LA NUOVA ANNATA 2015, DISPONIBILE DA SETTEMBRE**





MARINE GOULIN E CAMILLE PONSON



# CHAMPAGNE J. M. GOULARD

**AREA** | Montagne e Val de Reims - Massif de Saint-Thierry

**VILLAGE** | Prouilly

**PRODUTTORE** | Damien Goulard

**SIGLA** | R.M.

**CERTIFICAZIONI** | *Haute Valeur Environnementale, Bio e Demeter (dal 2020)*

## ● L'AREA

Ci troviamo tra i vigneti più settentrionali della regione vinicola Champagne, sempre in area Montagne e Val de Reims, ma precisamente attorno al Massif de Saint-Thierry. Le vigne, qui, coprono una superficie totale di circa 940 ettari, a netta maggioranza di uve rosse per circa il 55% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir e 15% Chardonnay. Nel Massif contiamo 15 village, tutti classificati come Cru generici (autres crus). Oltre a Prouilly, il paese in cui ha sede la famiglia Goulard, ci sono: Brimont, Cauroy-lès-Hermonville, Châlons-sur-Vesle, Cheney, Cormicy, Hermonville, Merfy, Montigny-sur-Vesle, Pévy, Pouillon, Saint-Thierry, Thil, Trigny, Villers-Franqueux. Il Massif de Saint-Thierry si trova a nord-ovest della città di Reims e comprende, come già scritto, i vigneti più settentrionali della regione che, più precisamente, si trovano nel village di Cormicy. La zona prende il nome da uno dei suoi paesi dove si trova un importante monastero che in epoca medievale gestiva vigneti nelle radure circostanti. I vigneti del Massif sono sparsi a macchia di leopardo attorno a un'enclave boschiva che si trova proprio al centro dell'area, e sono costituiti da lievi ondulazioni, più che da veri e propri pendii. Il confine tra le aree Massif de Saint-Thierry e Vesle et Ardre è tracciato lungo il fiume Vesle. I villaggi a ovest di Reims che si trovano sulla riva destra del Vesle sono quindi considerati come facenti parte del Massif.

## ● IL LUOGO

Prouilly si trova davvero a breve distanza da Reims (in direzione nord-ovest). Il paese stesso è ai piedi di un pendio sulla sponda sinistra del torrente Le Cochot, che attraversa il comune per poi sfociare nel fiume Vesle.

Il comune di Prouilly copre 1015 ettari e conta circa 600 abitanti, denominati Prouillousiens e Prouillousiennes. I vigneti di Prouilly sono costituiti da due settori su lievi pendii ai lati opposti del torrente Le Cochot. Sul versante orientale del paese la côte si trova al limitare del comune e qui insiste su un bell'incedere di vigneti



esposti da nord-ovest a sud-ovest. Nella parte occidentale del comune, invece, sulla stretta sponda del Le Cochot, c'è un altro settore di pendii esposti da sud a sud-ovest in continuità con i vigneti del paese di Pévy. Analogamente al suo vicino Pévy, Prouilly ha una quota significativa di vigneti in veri e propri pendii esposti a sud, e quindi situati su terreni meno pianeggianti rispetto a molti altri vigneti del



Massif e nelle vicinanze del Vesle et Ardre (quasi del tutto piatte). Il Pinot Meunier è il vitigno più diffuso nel comune. L'attuale superficie vitata di Prouilly è di circa 135 ettari, il 60% a Pinot Meunier, il 30% a Pinot Noir, e il 10% a Chardonnay, appartenenti a circa una settantina di proprietari di vigna.

## IL PRODUTTORE

L'attuale patrimonio viticolo ed enologico di famiglia è stato avviato da Paul Goulard che si dedica al lavoro dei campi come agricoltore e vignaiolo. Successivamente, Jean-Marie Goulard, suo figlio, entra a far parte dell'azienda di famiglia al suo fianco. Nel 1978, Jean-Marie e Martine creano le basi per loro azienda agricola, puntando alla qualità dei vini con una viticoltura tradizionale. I loro tre figli, Sébastien, Sylvain e Damien hanno passato l'infanzia tra vendemmie, grappoli, tini e clienti che si fermavano qui ad acquistare Champagne. Damien, oggi talento assoluto della regione, ha rilevato l'attività nel 2012.

Il desiderio di portare con sé la tradizione dei suoi genitori, in una visione personale e contemporanea, lo spinge fin da subito a pensare a vini identitari, di luogo, quel suo Massif Saint-Thierry, tanto amato. Qui si pratica una viticoltura ragionata, senza trattamenti chimici di sorta, in certificazione bio e biodinamica, con vendemmia e vinificazioni per parcelle o piccoli settori di vigna, e un crescente utilizzo consapevole dei legni. Ma il cuore della visione è la geologia del luogo.

L'eterogeneità del terroir del Massif lo rende un luogo favorevole per le attività vitivinicole. Il testamento di Saint-Rémy qui attesta dal 532 la coltivazione della vite. Grazie a esposizioni sud, sud-est, le viti godono di un microclima favorevole. Terra, questa, geologicamente attigua al Bacino di Parigi, dove sono presenti due tipi di geologie: suoli sabbiosi-argillosi e suoli argilloso-calcarei.

Questi due impasti, entrambi drenanti, attraverso la pratica biodinamica del terreno effettuata da Damien, consentono alle viti di assorbire oligoelementi ed esprimerne al massimo una salina mineralità. Il Meunier richiede terreni sabbiosi, il Pinot Noir, scheletri argillosi e lo Chardonnay, basi calcaree. I vini qui prodotti hanno come comune denominatore moderata acidità, straordinaria eleganza, di fine texture.



DAMIEN GOULARD

# CHAMPAGNE | J.M. GOULARD

FERMENTAZIONE | Origine e Origine Rosé: 60% inox, 40% legno, Sereine: 100% inox, Spécial Club: 100% inox, La Charme: 70% legno, 30% inox, Eclatante: 100% inox, Pharamond: 50% legno, 50% anfora  
MALOLATTICA | sì | LIEVITI | selezionati (a eccezione di La Charme, con lieviti spontanei)  
TAPPI | sughero due rondelle, Amorim ND Tech

## CHAMPAGNE ORIGINE EXTRA BRUT S.A.

65% Pinot Meunier - 35% Pinot Noir cuvée 2021 + 2020

La dorsale, lo scheletro di un luogo freddo, di nobile geologia, che ci offre la visione di uno Champagne straordinariamente contemporaneo, nelle nuance sapide che incontrano la frutta croccante e tersa a polpa bianca.

Asciutto e nervoso, super iodato, dalla fine texture. (dosage 5 gr./l.)



## CHAMPAGNE ORIGINE ROSÉ BRUT S.A.

60% Pinot Meunier - 35% Pinot Noir + 5% vin rouge Pinot Meunier  
cuvée 2020 + 2019

Il fratello in rosa si muove sulle stesse dinamiche di naso e bocca. Super fresco e fragrante è un rosé per l'aperitivo e per il fuori pasto, dissetante ed energizzante in quell'attacco di lampone e agrumi che induce a chiedere un secondo calice. (dosage 7 gr./l.)



## CHAMPAGNE LA SEREINE BRUT S.A.

40% Pinot Noir - 30% Pinot Meunier - 30% Chardonnay  
cuvée 2020 + 2019

Champagne denso e delicato, su sfaccettature olfattive di confettura di lamponi, fiori bianchi e zeste d'arancio confit.

Al palato, pesca bianca e mango di bella dinamica croccante. Con i crostacei. (dosage 7 gr./l.)



## CHAMPAGNE LA CHARME EXTRA BRUT S.A.

100% Pinot Meunier cuvée 2016 + 2015

Il Pinot Meunier vinificato in legno (per il 70% della base), però così identitario del Massif: e qui è il luogo che vince... di tensione e precisione enologica. Tocchi appena accennati di incenso e muschio, fine caffetteria e frutta a polpa gialla. Super Champagne del futuro, dove il legno non è che una sottile, nobile citazione. (dosage 5 gr./l.)



## CHAMPAGNE SPECIAL CLUB BRUT 2015

30% Pinot Meunier - 40% Pinot Noir - 30% Chardonnay

Club Trésors: ovvero la prima associazione di vignérons in Champagne con un approccio completamente qualitativo del lavoro in vigna. Ogni cuvée dei circa 25 produttori partecipanti, viene degustata due volte alla cieca (prima come vin clair e poi dopo tre anni di affinamento in bottiglia) per ottenere il placet alla vendita. Champagne classico, su note di bergamotto, ananas, fine pasticceria, cremosità, avvolgenza. Fine e complesso, insieme. (dosage 6 gr./l.)



## CHAMPAGNE L'ECLATANTE ROSÉ DE SAIGNÉE BRUT 2016

100% Pinot Meunier

Il rosé da macerazione di Meunier color lampone ci sorprende per quel tono così fragrante di amarena. Lievi tocchi di erbe e spezie fini, chiusa di pompelmo dissetante e freschissimo. Perfetto sulla tavola, anche con carni bianche ma altrettanto versatile per una merenda pomeridiana di frutta e cioccolato. (dosage 5 gr./l.)



## COTEAUX CHAMPENOIS ROUGE PHARAMOND 2018

100% Pinot Meunier

Il vino rosso fermo di casa Goulard porta il nome del primo re dei Franchi, Pharamond che secondo la leggenda, fu inumato in un tumulo, proprio a Prouilly. Così Damien ha voluto rendere omaggio al suo territorio e alla sua storia: proprio con il Pinot Meunier vinificato in vino rosso fermo. Elegante, fine ma dalla texture a trama fitta sui frutti rossi. Provatelo con una tartare, farà una super figura!





# CHAMPAGNE LUCAS CRETOL

**AREA** | Aube-Côte des Bar

**VILLAGE** | Neuville-sur-Seine

**PRODUTTORE** | Lucas Cretol

**SIGLA** | R.M

**CERTIFICAZIONI** | *Haute Valeur Environnementale*

## ● L'AREA

Eccoci nel Barséquanais, una (larga) parte delle Côte des Bar, come un enorme plateau punteggiato da morbide colline che, in totale, conta circa 5400 ettari di vigneti per la stragrande maggioranza a Pinot Noir (88%), un 8% di Chardonnay, 1,5% di Meunier e 2,5% tra Pinot Blanc e altre varietà.

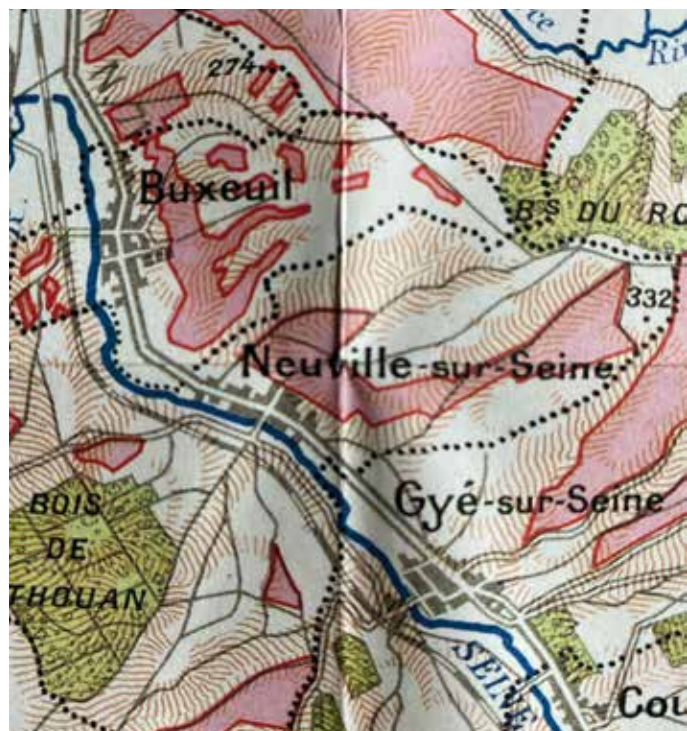
L'area che conta 33 villages, tutti naturalmente "autre cru", può essere distinta in cinque sottozone attigue: la Vallée de l'Arce con 9 village: Bertignolles, Buxières-sur-Arce, Chacenay, Chervey (dove ha parte delle vigne e parte della cantina Laculle Frères), Éguilly-sous-Bois, Merrey-sur-Arce, Saint-Usage, Ville-sur-Arce e Vitry-le-Croisé.

I paesi della Vallée de la Laignes sono tre, due dei quali molto noti: Balnot-sur-Laignes, Les Riceys e Polisy. Quelli della Vallée de l'Ource, 9: Celles-sur-Ource, Cunfin, Essoyes, Fontette, Landreville, Loches-sur-Ource, Noé-les-Mallets, Verpillières-sur-Ource, Viviers-sur-Artaut. I villages della Vallée de la Sarce, 4: Avirey-Lingey, Bagneux-la Fosse, Bragelogne-Beauvoir, Channes. E, infine, quelli della Vallée de la Seine, 8: Bar-sur-Seine, Buxeuil, Courteron, Gyé-sur-Seine, Mussy-sur-Seine, Neuville-sur-Seine (dove ha cantina la famiglia Cretol), Plaines-Saint-Lange e Polisot. A questa fotografia disomogenea di luoghi mancherebbe l'enorme area di Bar-sur-Aubois, di altri 2390 ettari di vigna e 30 villaggi.

## ● IL LUOGO

Neuville-sur-Seine è un paese di passaggio: tutto sembra essere fermo, assopito o meglio riposare. Case ed edifici che ci fanno ritornare agli anni venti o trenta del secolo scorso.

La vigna, attorno al village, si estende per 320 ettari: l'85% a Pinot Noir, il 12% a Meunier, il resto tra Chardonnay e altre varietà (Pinot Blanc, Mesliser, Arbanne).



Il settore principale delle vigne si trova nella parte nord-orientale del comune, sulla riva destra della Senna. Questi vigneti sono in continuità con quelli di Gyé-sur-Seine. Ci sono anche alcuni vigneti attigui alla Senna, nella parte sud-occidentale del comune, dove la maggior parte di essi è in continuità con quelli di Les Riceys. Una piccola parte degli appezzamenti della riva sinistra della Senna si trova nella parte occidentale del comune. Nel village ci sono circa 90 proprietari di vigna che a vario titolo, producono in proprio, vendono o trasformano le uve. Una nota storica che sottolinea l'importanza di questo luogo: La coltivazione della vite a Neuville-sur-Seine è documentata già nei secoli XII e XIII quando i monaci cistercensi dell'Abbazia di Mores, oggi situata nel comune di Celles-sur-Ource, possedevano vigneti entro gli attuali confini di Neuville-sur-Seine. Questa zona aveva una superficie vitata significativamente più ampia prima che l'epidemia di fillossera, invadesse la Francia nell'ultima parte del XIX secolo. Nel dipartimento dell'Aube, i primi segni emersero nel 1878. Nel 1865 a Neuville-sur-Seine

si contavano 633 ettari (1564 acri) di vigneti, e nel 1882 questo numero era di 504 ettari. Nel 1901 il comune contava 450 ettari, ma nel 1903 la fillossera cominciò a colpire con rinnovata forza, portando a una drastica riduzione: circa 400 ettari nel 1904, 300 ettari nel 1905 e 150 ettari nel 1906. Furono effettuati estesi reimpianti, ma emersero rapidamente nuovi problemi: nel 1908 erano 216 gli ettari (di cui 77 ha a vigneto giovane), nel 1909 erano 250 (di cui 75 a vigneto giovane), nel 1910 275 (di cui 50 ha a vigneto giovane), nel 1911 285 (di cui 40 ha vigne giovani), nel 1912 250 (di cui 50 ha vigne giovani), nel 1913 150 (di cui 5 ha vigne giovani). Oltre a ciò enormi scompensi climatici hanno fatto il resto. Durante la prima guerra mondiale si verificò un ulteriore calo: nel 1914 si contavano soli 156 ettari di vigneto, nel 1915 erano 125, nel 1916 127, nel 1918 129, nel 1919 117. Ancora nel 1954, la superficie vitata era inferiore a 100 ettari, nel 1997 era tornata a 232 ettari, nel 2013 era di 315,8 ettari. Oggi l'Aube tutta sta tornando a numeri significativi che non sono ancora quelli, però, del diciannovesimo secolo.

## IL PRODUTTORE

Di padre in figlio, come la storia decide: così Lucas giovane ragazzo trentenne, è al suo debutto assoluto con il proprio marchio. E noi siamo onorati di rappresentarlo fin dalla sua prima annata in Italia, ritenendo di averci visto giusto quando, nell'estate scorsa, abbiamo visitato la cantina, incontrando il padre Christophe, per degustare i suoi vini e ci siamo innamorati di quelli di suo figlio che, timidamente, ci ha degorgiato à la volée i suoi Champagne. Ci troviamo a Neuville-sur-Seine e l'intero Domaine (Cretol & Fils) ha 5,5 ettari di vigna, per l'80% a Pinot Noir e per il 20% a Chardonnay. Lucas può scegliersi le migliori uve delle migliori parcelle e fare queste tre nuovissime cuvée, in attesa di compiere per intero quel passaggio generazionale tanto difficile quanto necessario per dare una nuova immagine all'Aube più classica, mantenendone gli assunti migliori: la pressa in legno (coquard), una viticoltura ragionata e pulita da sempre: no erbicidi, no pesticidi, no diserbanti e raccol-

ta solo e solamente manuale. La tenuta, dicevamo, è stata creata da Christophe nel 1989. Le prime bottiglie a proprio marchio sono state vendute nel 1994 mentre, prima, il nonno di Lucas lavorava la vigna, vendendo le uve ma non produceva Champagne. Lucas è nato nell'agosto del 1991. Dopo un diploma di maturità professionale in viticoltura ed enologia, ha lavorato per due anni presso Champagne Cheurlin, poi altri due anni da Champagne Piillot (in conduzione biodinamica) e poi 8 mesi a Mendoza in Argentina presso il Domaine Bousquet. Dalle sue esperienze ha tratto diversi modi di coltivare la vite, in particolare in Argentina, e diversi metodi di vinificazione. Poi ha cercato la propria strada, mettendo la propria sensibilità davanti al protocollo: ecco allora le sue inclinazioni per champagne di freschezza, soprattutto dagli aromi primari più incentrati sul frutto. La prima annata interamente da solo, a marchio Lucas Cretol, ha decisamente questo indirizzo...

# CHAMPAGNE | LUCAS CRETOL

FERMENTAZIONE | inox MALOLATTICA | sì LIEVITI | selezionati TAPPI: | sughero due rondelle

## CHAMPAGNE LE CLASSIQUE EXTRA BRUT S.A.

100% Pinot Noir

Un nome che ricorda le abitudini familiari: il padre che chiede al nonno di aprire una bottiglia del suo classique (chiamato anche classicó), vale a dire il loro Pinot Noir per tutte le occasioni. E Lucas ha voluto omaggiare questa tradizione di casa, interpretando la cuvée al contemporaneo: freschezza e tensione per un super aperitivo, ma anche versatilità di utilizzo per chi ami bere molto secco. (dosage 3 gr/l.)



## CHAMPAGNE EN GUEULES NOIRES BRUT NATURE S.A.

100% Pinot Noir

Una selezione parcellare di solo Noir, nella sua visione più identitaria, senza utilizzo di zuccheri aggiunti. La ricerca stilistica di Lucas benissimo si esplicita qui: nuance di frutta super turgida, appena verde, profumi primari di fiori bianchi e attacco super sapido al primo sorso. Dorsale lunga e filiforme che trova nel finale di bocca una inattesa succosità tropicale. Di grande fascino.



## CHAMPAGNE MISE EN SEINE BRUT NATURE S.A.

55% Pinot Noir -45% Chardonnay

Quanto ci piace questo assemblaggio, dalle sfumature sinuose grazie all'apporto dello Chardonnay che da queste parti è piuttosto citronné, molto dinamico e fragrante, su tocchi di miele millefiori. Riflettiamo sul senso del contemporaneo: senza spostare troppo la mano su esercizi tecnici (legni, ossidazioni, micro ossigenazioni) si può dare valore alla centralità delle uve, e alla dinamica dell'assemblaggio. Stupendo.







LUCAS CRETOL



# CHAMPAGNE LACULLE FRÈRES

**AREA** | Aube-Côte des Bar

**VILLAGE** | Buxeuil

**PRODUTTORE** | Victor Laculle

**SIGLA** | R.M.

**CERTIFICAZIONI** | *Bio AB*

## ● L'AREA

Ci troviamo in un'area chiamata Barséquanaise, di fatto una (larga) parte delle Côte des Bar, un enorme plateau punteggiato da morbide colline che, in totale, conta circa 5400 ettari di vigneti per la stragrande maggioranza a Pinot Noir (88%), un 8% di Chardonnay, 1,5% di Meunier e 2,5% tra Pinot Blanc e altre varietà.

L'area che conta 33 villages, tutti naturalmente "autre cru", può essere distinta in cinque sottozone attigue: la Vallée de l'Arce con 9 village: Bertignolles, Buxières-sur-Arce, Chacenay, Chervev (dove ha parte delle vigne e parte della cantina Laculle Frères), Éguilly-sous-Bois, Merrey-sur-Arce, Saint-Usage, Ville-sur-Arce e Vitry-le-Croisé.

I paesi della Vallée de la Laignes sono tre, due dei quali molto noti: Balnot-sur-Laignes, Les Riceys e Polisy. Quelli della Vallée de l'Ource, 9: Celles-sur-Ource, Cunfin, Essoyes, Fontette, Landreville, Loches-sur-Ource, Noé-les-Mallets, Verpillières-sur-Ource, Viviers-sur-Artaut. I villages della Vallée de la Sarce, 4: Avirey-Lingey, Bagnoux-la Fosse, Bragelogne-Beauvoir, Channes. E, infine, quelli della Vallée de la Seine, 8: Bar-sur-Seine, Buxeuil (dove hanno vigna e cantina i fratelli Laculle), Courteron, Gyé-sur-Seine, Mussysur-Seine, Neuville-sur-Seine, Plaines-Saint-Lange e Polisy.

A questa fotografia disomogenea di luoghi mancherebbe l'enorme area di Bar-sur-Aube, di altri 2390 ettari di vigna e 30 villaggi, tra cui citiamo Meurville dove Laculle ha proprietà di vigna.

## ● IL LUOGO

Come è bella la piccola chiesa di Buxeuil, l'Église Saint-Loup, in questi paesi dove il tempo sembra non essere lo stesso che altrove, come sprofondati in un'altra epoca. Buxeuil si trova nella parte meridionale del dipartimento dell'Aube, sulla Senna. Questa zona è anche chiamata Vallée de la Seine. Il village ha una superficie di 443 ettari e conta 150 abitanti. I vigneti di Buxeuil si trovano per lo più in un settore immediatamente a est del paese stesso. C'è anche un isolotto separato più a est rispetto all'agglomerato urba-



no. Le vigne sono in continuità con quelli della parte orientale di Polisy e di Neuville-sur-Seine. La varietà dominante è il Pinot Noir. L'attuale superficie vitata nel comune è di 140 ettari, a stragrande maggioranza di Noir (80%), poi di Chardonnay (15%), il Pinot Meunier (1%) e un 4,0% di Pinot Blanc (con qualche altra varietà). Nel comune ci sono 45 proprietari di vigna.

## IL PRODUTTORE

Una storia di famiglia, come tante storie di questa magnifica regione. Due fratelli che, nel 2018, rilevano la proprietà di vigna dei genitori e tracciano un nuovo confine di idealità, pensieri, scelte, vini molto diversi da quelli della tradizione. Le origini della famiglia Laculle (1789) possono essere ricondotte ai villaggi di Beurey e Buxières dove operavano come braccianti dedicandosi a tutte le forme di attività agricola, compreso l'allevamento del bestiame e la coltivazione di molte specie di colture.

La famiglia iniziò anche a trasformare la superficie coltivata in viticoltura e, nel tempo, la coltivazione della vite divenne l'attività agricola primaria della famiglia. In seguito alla fondazione della denominazione Champagne per l'Aube (1927), la famiglia iniziò a fornire i propri raccolti ad affermate case di Champagne in tutta la regione.

L'avventura dei fratelli Laculle inizia quando i co-fondatori, Edouard e Victor, decidono di prendere la propria strada, in una visione condivisa: iper territorio e agricoltura sostenibile. Edouard si occupa del lavoro in vigna, Victor fa il vino. E proprio a Victor lasciamo il compito di raccontarsi e di raccontare. "Laculle Frères è una visione, qualcosa di molto profondo che parte dal rispetto e dall'amore viscerale per i nostri terroirs. La Côte des Bar è un mosaico di luoghi al quale siamo legati a doppio filo, le radici del nostro

albero genealogico. Lavoriamo su due origini geologiche principali: il Kimmeridiano e il Portlandiano, a loro volta divisi in diverse categorie di età e poi in diverse categorie di inclusione a seconda delle argille e degli altri sedimenti che influenzano ciascuna parcella. Possiamo contare su diverse esposizioni e diversi momenti climatici nel corso di una stessa annata. Anche per questo abbiamo scelto un metodo di coltivazione che limiti il più possibile l'impatto dell'uomo sulle nostre vigne. L'origine del nome Laculle deriva dalla parola *laboureur*, la persona che lavora la terra, colui che ara la terra. Siamo viticoltori anche grazie a tutti e quattro i nostri nonni e non solo. Il Pinot Blanc è il nostro vitigno del cuore, il più emblematico della nostra famiglia, anche per questo motivo lo troviamo in grandi proporzioni nei nostri due vini di assemblaggio: Deux Vallées e Plaisir Champenois. Le scelte di vinificazione le abbiamo ponderate lungamente: è vero che l'innox rispetta maggiormente l'uva, tuttavia ho scelto il rovere sotto forma di botti grandi o botti piccole per affinare e fare progredire le nostre basi. Per noi la ricerca dell'equilibrio zuccheri-acidi è un mantra assoluto: una spiccata acidità che ammorbidiamo con la fermentazione e l'affinamento in legno per smussare gli angoli, e poi una sottile micro ossigenazione per farli evolvere e donare loro una dimensione superiore, quasi spirituale".



EDOUARD E VICTOR LACULLE



# CHAMPAGNE | LACULLE FRÈRES

FERMENTAZIONE | legno MALOLATTICA | sì LIEVITI | innesco fermentativo con lieviti indigeni e successivamente, se necessario, inoculo di lieviti selezionati TAPPI | Sughero due rondelle, Terre de Liège

## CHAMPAGNE LES DEUX VALLÉES BRUT NATURE S.A.

50% Pinot Blanc - 50% Chardonnay (base 2020)

L'eleganza del Pinot Blanc in sinergia all'avvolgenza dello Chardonnay, in una dinamica di scambio che regala sfumature di grande fascino. Lo stile è asciutto, minimale, ma di grande profondità. Uno Champagne da bere solo. Emozionante.



## CHAMPAGNE BICHERET BRUT NATURE 2018

100% Pinot Noir

La dinamica di un Pinot Noir da millesimo enorme, il 2018 e da singola parcella, Bicheret, su suoli argillosi-calcarei del Kimmeridiano, nel village di Chervey. Fermentazione alcolica e malolattica in legno con affinamento sur lie fino a luglio 2019. Nuance di fragole mature, ciliegie, viola, biancospino e liquirizia su tocchi di vaniglia e spezie dolci. Al palato è carnoso e sensuale. Chiude super sapido.



## CHAMPAGNE BOURDON BRUT NATURE 2018

100% Chardonnay

Il monovarietale Chardonnay del millesimo 2018 e dalla parcella Bourdon, su terreni argillosi-calcarei del Portlandiano nel village di Chervey. Fermentazione alcolica e malolattica in legno con affinamento sur lie fino a luglio 2019. Lucente Champagne, gourmand, su tocchi di frutta, la prugna mirabelle, poi la vaniglia, il pepe bianco, gli agrumi gialli, i fiori di camelia e il pane fresco. Con il pesce bianco, ma anche con l'aragosta, con un rombo al forno ma anche con formaggi a latte vaccino crudo.



## CHAMPAGNE VAL MOIGNOT PINOT BLANC EXTRA BRUT 2018

100% Pinot Blanc

Ed ecco, probabilmente, il campione di casa: il Pinot Blanc Val Moignot, dal comune di Meurville, sull'altopiano di origine Portlandiana caratterizzato da terreni argillosi-calcarei. Incredibili profumi che non ti aspetti: la pesca bianca, la pera, la susina gialla, foglie di basilico, gli agrumi, il cedro. Al palato è carnoso, dissetante, estivo, persistente, diabolicamente bevibile...



# COTEAUX CHAMPENOIS

## COTEAUX CHAMPENOIS BLANC BOURDON 2019

100% Chardonnay

Dalla stessa parcella dello Champagne Bourdon, ecco la versione vino bianco fermo, sul millesimo 2019. Che mano Victor...

Vino che sconfinava dall'aperitivo alla tavola con una facilità impressionante. Struttura, nerbo, carattere.



## COTEAUX CHAMPENOIS ROUGE BICHERET 2019

100% Pinot Noir

Dalla stessa parcella dello Champagne Pinot Noir Bicheret, ecco la versione vino rosso fermo, sul millesimo 2019. Un Pinot Noir che richiama la Borgogna per volume, texture e per quelle sensazioni di cacao in polvere e torrefazione tanto suadenti. Ma siamo sicuri che la Côte des Nuits non sia qui?



VICTOR LACULLE

THALERWINE

● VINI D'EUROPA ●

SELECTION

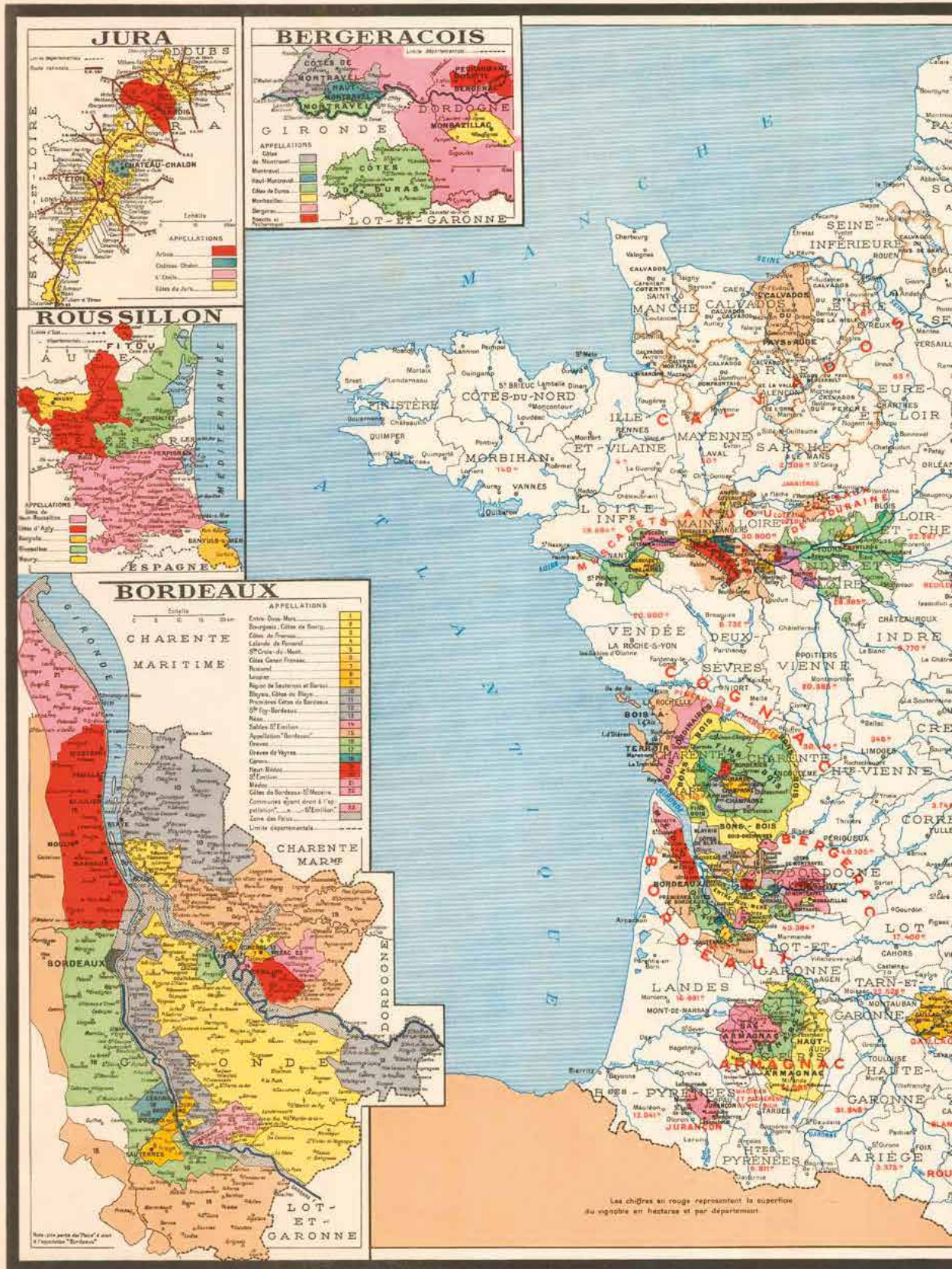






# LA FRANCE

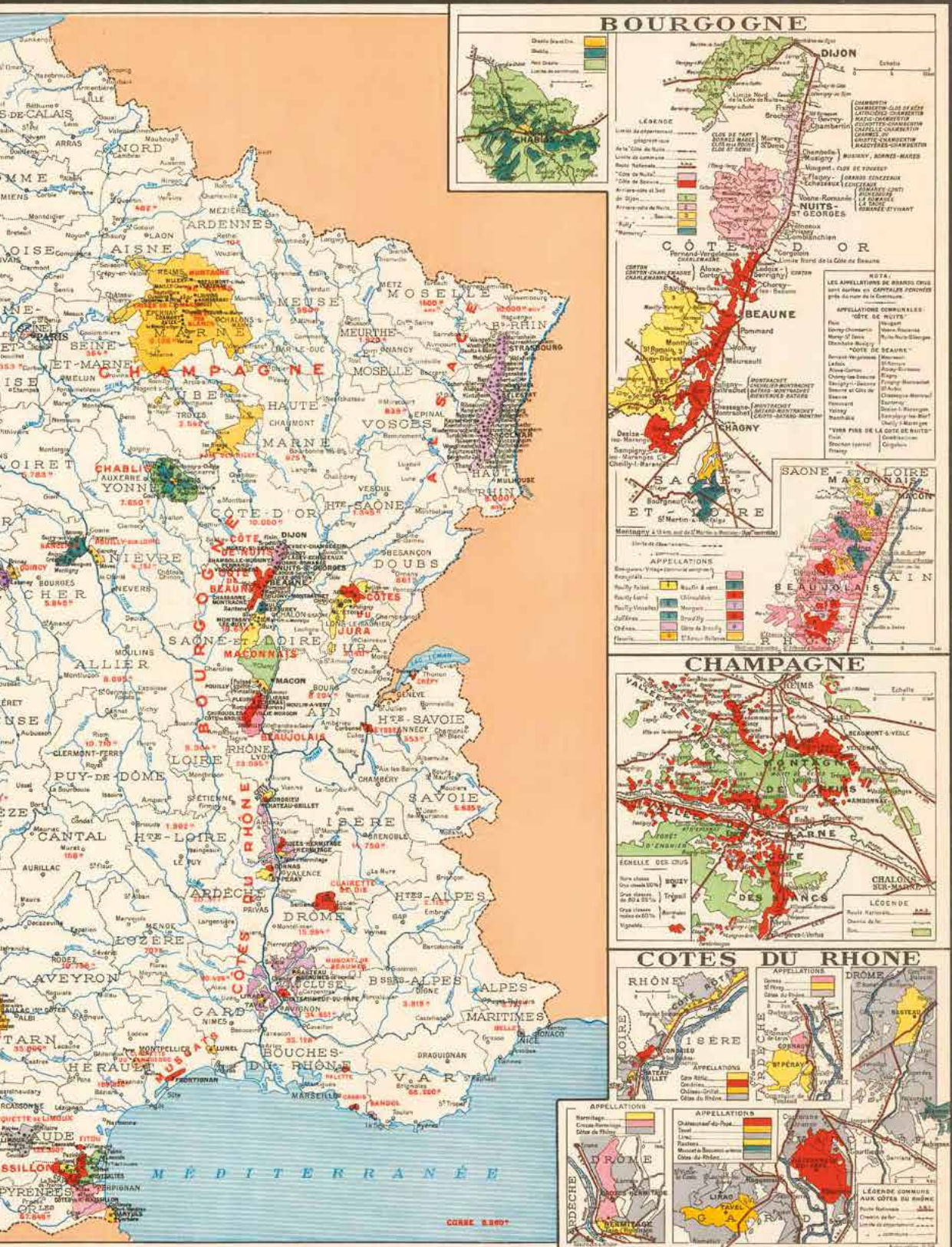
CARTE PUBLIÉE SOUS LE HAUT PATRONAGE DE L'ÉCOLE NATIONALE D'AGRICULTURE DE GRIGNON





# E VINICOLE

INSTITUT NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE





# DOMAINE BOUHÉLIER

## BORGOGNA

**AREA** | Borgogna-Terroirs Châtillonnais

**VILLAGE** | Chaumont-le-Bois

**PRODUTTORE** | Paul Bouhélier

**SIGLA** | R.M.

### ● IL LUOGO

Il destino di un'area viticola, la sua fortuna o sfortuna, è legata a doppio filo ai confini geografici. E questo lembo di Borgogna, facente parte dell'area Nord Côte d'Or, in realtà è un cono di terra a una manciata di chilometri dalla Champagne (Aube). A piena vocazione spumantistica, non è stata annessa all'AOC Champagne, per mere ragioni di confini territoriali.

Il *vignoble Châtillonnais* situato all'inizio della valle della Senna è un vigneto molto antico che fino al 1911 riforniva le Maisons di Champagne. La sua storia, ma anche la sua geologia, è molto simile, in effetti, a quella dell'Aube con la quale confina.

Pressoché la totalità delle vigne poggia su pendii argillosi-calcarei del Giurassico superiore (principalmente Oxfordiano e Kimmeridiano). Somiglianze nel sottosuolo si possono trovare inoltre con Chablis, 60 km più a ovest. Inoltre il clima gode delle medesime condizioni di freschezza con escursioni termiche frequenti e repentine.

Il terroir Châtillonnais, oggi, si estende su circa 2000 ettari: nel 1850 fu decimato dalla fillossera, poi completamente abbandonato in seguito al divieto di vendere l'uva nella regione Champagne (con i moti del 1911 in Aube che portano la regione confinante all'annessione all'AOC Champagne) e alla Prima Guerra Mondiale.

Per contro, la Borgogna ha classificato la denominazione Châtillonnais come AOC solo nel 1986 con criteri rigorosi sulla qualità dei terreni collinari e sulle esposizioni. Il patrimonio viticolo è quindi lentamente rinato: oggi sono circa 400 gli ettari qui lavorati, principalmente a Pinot Noir (75%) e Chardonnay (25%) e con qualche pianta di Pinot Blanc.

La maggior parte della produzione, però, è destinata ai grandi commercianti e alle cooperative della Borgogna classica che qui si approvvigionano, acquistando uve che poi vengono miscelate con quelle provenienti da tutta la regione e dal Beaujolais.

Fa riflettere un dato: solo una decina di viticoltori producono vini Châtillonnais al 100%.

Questa è la loro identità e la loro storia e qui il Crémant rappresenta il 90% della produzione.



## IL PRODUTTORE

Il Domaine Bouhéliier è stato fondato nel 1988 da Sylvain Bouhéliier, ancora adesso al fianco di Paul, oggi al timone della casa.

Sylvain fu il primo a reimpiantare le viti nel village di Chaumont-le-Bois dopo un totale e definitivo abbandono. Pensate che questo piccolissimo paese, nel 1850, contava 200 ettari di vigne e 80 viticoltori. In questo enorme, storico, vecchio vigneto abbandonato le parcelle migliori erano in vendita (su una collina molto in pendenza esposta a sud) e il terreno era perfettamente riposato da quasi 100 anni senza viti. Gli abitanti del paese avevano conservato nelle soffitte tutti gli attrezzi per coltivare la vite dei genitori o dei nonni ma nessuno sapeva più come si coltivava la vite. Dopo gli studi enologici a Beaune, Sylvain ha lavorato dividendosi tra la vicina Champagne e i suoi vigneti. Oggi la tenuta si sviluppa su 7,5 ettari di vigneto, in 5 villaggi, tutti attigui nell'area del Châtillonnais. L'assemblaggio dei 5 villaggi dà vita alla cuvée Terroirs Châtillonnais, vero e proprio biglietto da visita della casa.

La conduzione viticola che la famiglia si è data è molto impegnativa: l'azienda lavora solo con trascinatori per non compattare il terreno. Non vengono mai utilizzati diserbanti e insetticidi. I nuovi innesti vengono effettuati con tralici più alti e filari più larghi per ridurre la suscettibilità alle malattie e favorire la copertura dell'inerbimento nelle parcelle. La raccolta, sempre manuale, può durare anche fino alle 3 settimane per raccogliere ogni appezzamento nel suo momento migliore, alla perfetta maturità fenolica. La vinificazione inizia con una pressatura di precisione, la tenuta è l'unica in Borgogna ad avere investito in una pressa, considerata la Rolls Royce delle presse, la Coquard Champagne. I vini fermentano a temperatura controllata e viene sempre favorita la fermentazione malolattica per consentire una migliore stabilità naturale con meno solfiti e una maggiore rotondità aromatica. Il tirage viene effettuato il più tardi possibile ma prima del caldo estivo. Il tempo di affinamento sur lattes è sempre prolungato ben oltre il minimo legislativo per garantire bollicine fini e ben fuse nel corpo del vino. E poi c'è il lavoro di Paul, le sue idee e i suoi pensieri. Dopo aver studiato enologia a Beaune come suo padre, Paul voleva acquisire una più profonda e strutturata



PAUL BOUHÉLIER

esperienza presso viticoltori sensibili, attenti e di alto livello professionale prima di tornare al proprio Domane. Dopo un primo stage da Hubert Lamy (conoscete tutti i suoi grandi bianchi di Borgogna), Paul parte per lavorare un anno in Alsazia nella tenuta Albert Seltz, poi un anno in Champagne presso la Maison De Sousa sulla Côte des Blancs, ad Avize. In Inghilterra, confrontandosi con un nuovo mondo del vino nell'Hampshire, al fianco dell'enologo Hervé Jestin, presso la tenuta Hambledon Vineyard. Ritornato nella tenuta di famiglia nel 2016, Paul ha scelto di fare conoscere il suo terroir di Châtillonnais, con scelte radicali e fortemente qualitative, apportando standard più elevati, precisione enologica e una visione più personale della vinificazione, in stile più naturale, con meno solfiti, affinamenti più lunghi sui lieviti e dosaggi più bassi alla sboccatura. Infine una curiosità: il suo bianco fermo "En Chemin" è l'unico vino in Borgogna prodotto da riserva perpetua di Chardonnay, ispirandosi così ai vini di riserva Champenois, più di una citazione... una appartenenza.



**CRÉMANT DE BOURGOGNE TERROIRS CHÂTILLONNAIS  
BRUT S.A.**

65% Pinot Noir – 25% Chardonnay – 10% Pinot Blanc

Cinque differenti villages, tre varietà, a comporre questa cuvée che si racconta attraverso la sua identità di luogo, geologica e climatica. Almeno 24 mesi sui lieviti, un dosage classico che bilancia la verve sapido minerale della base. Un aperitivo versatile che sconfinava nell'abbinamento gastronomico e una dinamica di facilissima bevuta, sono le sue migliori caratteristiche. (dosage 8,5 gr/l.)



**CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC DE BLANCS CUVÉE  
TRÉSOR EXTRA BRUT S.A.**

100% Chardonnay

L'espressione identitaria dello Chardonnay Châtillonnais dalle migliori parcelle e solo da prime pressature (mosto fiore), con sosta lunga sui lieviti, da un solo millesimo, non il solito, facile blanc de blancs da aperitivo, piuttosto un vino di luogo di ampiezza e armonia. Ama piatti rotondi, chiude sugli agrumi. (dosage 5 gr/l.)



**CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ CUVÉE ÉPONINE BRUT S.A.**

100% Pinot Noir

Rosé ottenuto da macerazione corta del Pinot Noir (Saignée), sosta di 18 mesi sui lieviti, freschezza di frutti rossi, eleganza e sapidità agrumata. La gamma di utilizzo è ampia e variegata. Noi lo consigliamo con un pavé di salmone. (dosage 8,5 gr/l.)



**BOURGOGNE BLANC EN CHEMIN KM**

100% Chardonnay

Paul si è rimesso in cammino (da qui il nome del vino: en chemin), cercando, attraverso il proprio lavoro, di valorizzare questo angolo di Borgogna, un tempo di grande valore e oggi in attesa di rilancio. Un bianco insolito, non c'è che dire, di fermentazione e affinamento in legni maturi. Réserve Perpétuelle come si chiama in Francia, oppure Solera, a partire dal 2016 fino al 2022, in un caleidoscopio di millesimi (km=kaléidoscope de millésimes) alla ricerca della complessità, nelle delicate sfumature che ogni anno lo Chardonnay porta con sé, tra maturità e giovinezza.



## BOURGOGNE ROUGE 2022

100% Pinot Noir

Ecco il rosso per la tavola, vinificato in acciaio, fresco, leggero, dal tocco épicé, che fa della versatilità la sua migliore espressione.

Naso affascinante di marasca, ribes rosso, liquirizia. Al palato è leggero, fresco, su una delicata evoluzione vegetale. Vino equilibrato e tipico.



PAUL BOUHÉLIER



# DOMAINE TESTUT

## CHABLIS

**AREA** | Borgogna-Chablis

**VILLAGE** | Chablis

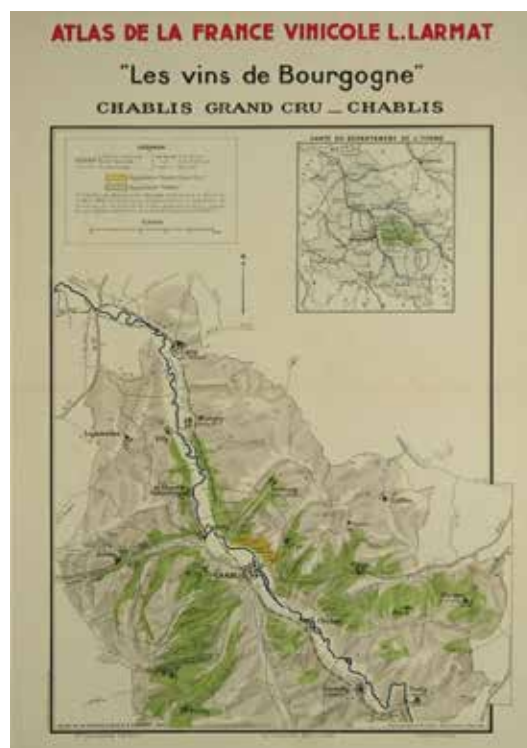
**PRODUTTORE** | Cyril Testut

**SIGLA** | Vigneron

### ● IL LUOGO

Chablis, quanto fascino nasconde questo nome, perché nell'immaginario di chi ama il vino è più di un piccolo village che inaugura territorialmente la Borgogna, è più di un luogo mistico equidistante da Beaune e da Parigi (sono centosessanta i chilometri dall'una e dalla altra città) ed è soprattutto più di un vino bianco, icona dello Chardonnay per almeno trent'anni e oggi, forse, e ripetiamo forse, appena in calo nelle gerarchie degli enofili mondiali. Potremmo raccontare, allora, della regione viticola che ne porta il nome, dove a vincere sono boschi e foreste, oltre alle vigne, costituita da circa 20 *villages* (nelle AOC Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru e Chablis Grand Cru) tra colline e piccole vallate che corrono lungo il corso del fiume Serein, oppure dell'aspetto climatico, più freddo rispetto alla Borgogna classica che genera vini con più acidità e nuance meno fruttate rispetto agli Chardonnay della Côte d'Or, con quelle note di *pierre à fusil*, e appena metalliche, che li rendono tanto riconoscibili quanto affascinanti. Invece parleremo proprio di Chablis, il Paese, uno scrigno raccolto che, venendo da più direzioni, non si vede fino a quando non ci arrivi dentro. E ti trovi a camminare per le vie di un borgo tanto turistico e finto (con enoteche, negozi di gourmandise, bar à vin, ristorantiini) quanto vero, nelle case, quasi tutte costruite in pietra e nella chiesa con il suo imponente campanile di ardesia che tutti fotografano e che ci ricorda l'importanza della Fede anche in questi luoghi, dove i monaci cistercensi fecero la loro grande parte. E, oltre al campanile, basta guardare verso est per contare i sette appezzamenti del suo migliore vigneto, il solo Grand Cru: Blanchot, Bougros, Grenouilles, Les Clos, Les Preuses, Valmur e Vaudésir (e li citiamo in ordine alfabetico per non fare torti di grandezza o disposizione). Sono vigne molto fitte e basse con sistemi corti, belle di una bellezza da togliere il fiato (e non usiamo la parola anfiteatro perché ha rotto le palle...). Ma dobbiamo menzionare anche i più grandi Premier Cru e lo diciamo così, perché nei vini, spesso, tutta questa differenza con i fratelli maggiori non si avverte, anzi. Dalla riva sinistra Beauroy, Côte-de-Lechet, Montmain e Vaillons, dalla riva destra Fourchaume, Mont du Milieu e Montée de Tonnerre.

Chablis è vino volubile, in movimento, come le nuvole bianche nei



Les Vins de Bourgogne, L. Larmat, 1953



cieli di aprile, in quel loro intimo rapporto tra sale e fragranza floreale, in texture così diverse a seconda della provenienza: e basta davvero così poco perché tutto cambi...un'esposizione di pochi metri, una geologia appena differente, una corrente d'aria, una vigna più vecchia. Un dedalo infinito che non trova risposte. É per questo che noi lo amiamo così tanto.



## IL PRODUTTORE

Questa è la storia di un ritorno a casa, quella di Cyril Testut che, da giovane, non voleva per nulla fare il vignaiolo e decise di andare via. Ma poi, si sa, il richiamo delle radici, della propria terra, a volte può giocare brutti scherzi. Nel 1998 rileva la tenuta di famiglia creata da suo padre Philippe nel 1967, Château Grenouille.

Il Domaine Testut, oggi, così come le vigne, si trovano nel cuore del vigneto comunale, storicamente normato dai monaci cistercensi. Il patrimonio vitato può contare su piante molto vecchie, in media con più di 40 anni e, addirittura, oltre i 50 anni per i Premier Cru e i Grand Cru. La maggior parte del vigneto proviene da selezione massale e l'apparato radicale molto sviluppato delle piante trae in

grande profondità la ricchezza minerale-iodata dei differenti suoli. L'80% degli Chablis prodotti da Cyril provengono dalla riva destra del Serein, tra il Premier Cru Montée de Tonnerre e il Grand Cru Blanchots, una delle inclusioni geologiche maggiormente minerali del vigneto.

La gioia di questi vini, il loro fascino sta inoltre nello stile, nella forma, nella dinamica espressiva. Sono vini classici: di un classicismo elegante e formale. Pochi fronzoli, il giusto equilibrio di legni che sono e rimangono schegge di luce gialla, tratteggiate su un prezioso tessuto bianco opale. Poi il sale... a ricordarci che qui una volta, milioni di anni fa, c'era un mare e le conchiglie del sottosuolo ne sono traccia indelebile.

# CHABLIS | DOMAINE TESTUT

## CHABLIS VIEILLES VIGNES 2022

100% Chardonnay

Come è possibile parlare di un vino di ingresso nella gamma? Questo Chablis mette insieme una larga parte dei vigneti di proprietà che hanno almeno 50 anni. Come una sinfonia: non parcelle singole, ma molti accenti differenti, sfumature, luci, colori che ci affascinano per texture e dinamica di bocca. Freschezza assoluta.



## CHABLIS PREMIER CRU FORÊT 2022

100% Chardonnay

Fôret è un Premier Cru di grande interesse (molto celebrato a casa di altri produttori), si sviluppa su suoli di origine kimmeridgiana, ricchi di argilla, calcare e conchiglie fossili, non troppo pendenti.

Il vino è esuberante, avvolgente, accogliente. Nuance di frutta tropicale, in contrappunto, sempre il sale.



## CHABLIS PREMIER CRU MONTÉE DE TONNERRE 2022

100% Chardonnay

Montée de Tonnerre, molto vicino anche geograficamente all'area Grand Cru, sulla riva destra del Serein. Ci propone una maggiore tensione e una verticalità mai statica, né monocorde.

Il vino si muove, si allunga, si assottiglia a contatto con l'ossigeno, poi ritorna sui volumi. Straordinario.



## CHABLIS PREMIER CRU VAILLONS 2022

100% Chardonnay

Il Climat Vaillons, dal latino "vallis", piccola valle, si trova sulla sponda occidentale del fiume è uno dei più celebri Premier Cru e uno dei primi a essere stati normati.

I suoli di origine kimmeridgiana, ci parlano di marne calcaree su argilla e fossili di ostriche, in geologia chiamati Exogyra virgula. Il vino del sale, il vino del mare.





## CHABLIS GRAND CRU GRENOUILLE 2022

100% Chardonnay

Eccoci arrivati a uno dei soli sette Grand Cru Chablis, forse il più profondo e iodato. Ancora una volta ci colpisce il movimento nel calice. Un vino che cambia ad ogni istante: tu ci metti il naso dentro e lo trovi diverso, migliore, cresce, si muove verso luoghi più fini, sempre più eleganti, si assottiglia e diventa più profondo, quasi a rivelare piano, molto piano, in segreto, la propria anima. Stratosferico..



# DOMAINE GERMAIN PÈRE & FILS

## BORGOGNA

**AREA** | Borgogna

**VILLAGE** | Saint-Romain

**PRODUTTORE** | Arnaud Germain

**SIGLA** | Vigneron Indépendant

**CERTIFICAZIONI** | *Haute Valeur Environnementale*

### ● IL LUOGO

Il Domaine si estende su più denominazioni, anche con acquisto di uva (a marchio Arnaud Germain). Ma, nello specifico, qui ci interessa parlare dell'area di Saint-Romain.

La zona geografica occupa il fondo di una valle che entra nell'altopiano delle Hautes-Côtes de Beaune, circa 5 chilometri più all'interno rispetto alla Côte de Beaune, un rilievo rettilineo che separa, a est, la pianura della Saône e, a ovest, gli altipiani calcarei delle Hautes Côtes. Le vigne insistono, limitatamente al territorio dell'unico comune di Saint-Romain, a sud-ovest della città di Beaune, nel dipartimento della Côte-d'Or, in Borgogna. Il terroir della denominazione è diviso da un'importante faglia, in direzione nord-est/sud-ovest, che separa, a ovest, formazioni argillose del liassico (giurassico inferiore) e, a est, sedimenti calcarei di età oxfordiana (giurassico superiore). Questa struttura crea, nel paesaggio, rilievi particolarmente interessanti con rupi calcaree, pendii boscosi e viticoli, piccole valli scoscese, offrendo, al vigneto, una cornice eccezionale. A est della faglia il compartimento che via via si è disciolto nei secoli, è solcato da ampie valli con pendii formati dall'alternanza di livelli marnosi e banchi calcarei. Il substrato marnoso-calcareo dei pendii è generalmente coperto da ghiaioni con argille e limi, derivanti dall'alterazione del sottosuolo e da morfologie sovrastanti. Queste inclusioni sono sempre molto sottili ed esigue (pochi decimetri). I suoli sono poco aperti, molto carbonati e ben drenati, in particolare su substrati calcarei. Gli unici suoli relativamente profondi, leggermente decarbonati in superficie, si trovano in posizione di fondovalle. Le parcelle più vocate per le uve (in particolare bianche) sono raggruppate nella parte orientale del comune, su substrati oxfordiani, e si trovano principalmente ad altitudini moderate comprese tra circa 280 metri e 420 metri. Un livello marnoso di grande espressione, denominato "Marnes de Saint-Romain" e sviluppato solo in questo peculiare settore, ha dato origine a un ambiente privilegiato dove è possibile trovare le vigne più espressive. In generale, le esposizioni sono relativamente diversificate, verso est o verso ovest, verso sud o anche verso nord-est. Il clima è fresco oceanico, disturbato dalle influenze continentali o meridionali guidate dall'asse Rhône-Saône.



PATRICK E ARNAUD GERMAIN

# IL PRODUTTORE

Arnaud Germain è il re della pizza. È bello sentirlo parlare della sua passione per la cucina italiana, tanto che si è costruito un forno per fare le sue pizze, appunto, e dice di volere venire al più presto da noi per cimentarsi tra farine, passata di pomodoro e mozzarella.

Sorride, racconta e si racconta, senza la molto consueta spocchia borgognona. E anche da queste parti, come del resto in Champagne, il passaggio generazionale, di padre in figlio non è mai lineare. Non potrebbe essere altrimenti. Oggi le due gamme di vini, quella identitaria del Domaine, solo su uve di proprietà, e quella di acquisto uve, sempre vinificate nella propria cantina dalla famiglia Germain, sono unite in un unico progetto, anche perché, sempre più, le vigne sono in affitto e i prestatori vengono seguiti passo, passo da Arnaud. Perché ci piacciono i suoi vini? Perché cercano sempre l'identità di luogo e di denominazione, perché sono classici, veri, senza sovradimensionalità del legno. Vini autentici che rispettano la storia ma che guardano al contemporaneo. La storia, dicevamo: è nel 1955 che inizia l'avventura della tenuta Germain Père et fils, con il fondatore Bernard Germain. Al tempo le vigne si trovano solo a Saint-Romain, poi poco

a poco vengono acquistate alcune parcelle a Pommard, a Beaune e nelle Hautes Côtes de Beaune. Si costruisce così un patrimonio viticolo di 6 ettari di vigneto.

In quel primo periodo, il vino imbottigliato a proprio nome è davvero pochissimo e la vendita è prevalentemente di sfuso. Nel 1968, quasi per caso, arriva il primo riconoscimento: la medaglia d'argento al concorso agricolo di Parigi. Nel 1976, viene ad affiancare Bernard, il figlio Patrick e insieme iniziano a dare maggiore valore alle proprie bottiglie a marchio. Nel 1983, aiutato dalla moglie Marie-Thérèse, Patrick inizia timidamente l'export, in particolare verso il vicino Belgio dove partecipa a numerose fiere ed esposizioni. A metà degli anni ottanta inizia anche la vendita a una ristorazione di qualità. Dal 2009 torna a casa Arnaud (dopo alcune esperienze significative in altre regioni di Francia e in Australia), nipote di Bernard, che avvia a sua volta un nuovo ramo dell'attività di famiglia, sviluppando la parte commerciale della tenuta e creando il suo marchio "Maison Arnaud Germain", con vini da Meursault, Volnay, Chambolle-Musigny, Puligny-Montrachet, e su un enorme cru: Echezeaux. Il re della pizza è anche e soprattutto un sensibile e attento produttore.

## BOURGOGNE ALIGOTÉ 2022

100% Aligoté

Che bianco straordinario: la sottile eleganza che proviene da suoli di argillo calcareo, su aromi tipici della varietà, piccola nocciola, fiori bianchi, limone, cedro, miele. È venuto il momento di riqualificare questa espressiva referenza che non serve solo in miscelazione con il Cassis per farne il Kir.



## BOURGOGNE CÔTE D'OR 2022

100% Chardonnay

Denominazione geografica: un vino che racconta la Borgogna, cartina di tornasole di un luogo. Lievi tocchi di legno, fiori bianchi, agrumi fragranti, chiusa sapida. Quanto di meglio si possa chiedere oggi per chi cerca un primo vino, versatile.





## SAINT-ROMAIN BLANC 2022

100% Chardonnay

Eccoci a casa, signore e signori: affinamento in legno (per 1/3 nuovi, di Allier) per circa nove mesi sui propri lieviti e batonnage per 4 mesi.

Il dono della mineralità e dell'avvolgenza.

Provatelo con le uova sode, le omelette, la frittata alla cipolla.



## MEURSAULT 2022

100% Chardonnay

Che dire di Meursault? Profondo scheletro, che bianco di eleganza e avvolgenza! Il luogo è l'attore protagonista ma il produttore sa leggere con mano sensibile le sfumature del millesimo caldo e vibrante, sui toni di frutta gialla tropicale e tocchi di mandarino.



## PULIGNY-MONTRACHET 2022

100% Chardonnay

Non solo Meursault, dunque, ma anche una delle più belle espressioni di Puligny, celebrato per l'eleganza di cui è capace e l'avvolgenza della frutta gialla matura e salina. Potenziale di invecchiamento straordinario.



## BOURGOGNE PINOT NOIR 2022

100% Pinot Noir

La denominazione regionale in rosso offre un succo bene estratto, in un'espressione matura e calda, su lievi tocchi di caffè.

Molto versatile, si offre a una tavola variegata e contemporanea.



## BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE 2022

100% Pinot Noir

Su suoli di argillo-calcare, affinamento in legno per dieci mesi, ecco il regno della caffetteria: tocchi di cacao, biscotto plasmon, frutta rossa compatta e matura; contrappunti di lieve liquirizia e cassis lo rendono affascinante e sfaccettato.



## SAINT-ROMAIN ROUGE LA PÉRIÈRE 2022

100% Pinot Noir

Anche qui 100% legno (di cui 1/3 nuovo di Allier). 45 ettolitri per ettaro la resa. Thè nero Assam, sottili accenti fumé, frutti di bosco neri, mirtillo, ribes, mora e una texture di grande compatezza. Chiude sapido e lunghissimo.



## POMMARD LA CHANIÈRE 2022

100% Pinot Noir

Legno super espressivo: anche per un 40% di tonneaux nuovi, in affinamento per almeno 15 mesi. Pommard è spesso rigido nell'espressione. Questo 2022 ci colpisce per avvolgenza e dinamica frutto-sale. Nel finale di bocca ritroviamo gli elementi classici: selvaggio, di cuoio, tabacco, cioccolato sono solo piccole citazioni alla denominazione.



## CHAMBOLLE-MUSIGNY 2022

100% Pinot Noir

Ovvero il dono dell'armonia, del frutto rosso, delle labbra che baciano, della strabiliante eleganza. Un millesimo insolito ma fragrante e succoso. Il calice finisce subito, se ne chiede un altro. Trama sottile e profonda e succosità assoluta.



## ECHEZEAUX GRAND CRU 2022

100% Pinot Noir

Una piccolissima assegnazione per noi! Siamo onorati di ospitare questo Grand Cru nel nostro catalogo. Merita tutto il rispetto e l'ammirazione degli appassionati di Borgogna. Non diremo nemmeno una parola sul vino, perché sarebbe superfluo. Maestoso e sacro.



## CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT S.A.

100% Pinot Noir

Non è un completamento di gamma: Arnaud ci crede molto ed è felice di dare seguito alla tradizione di famiglia che vuole una bollicina per l'aperitivo... la loro, faite Maison... Sapido e minerale, di agrumi e lievi accenti speziati, consigliamo di provarlo accanto alle lumache. Per i meno estremi, anche sui formaggi cremosi e i tortini di verdura.



# JANE EYRE

## BORGOGNA

**AREA** | Borgogna

**VILLAGE** | Cissey

**PRODUTTORE** | Jane Eyre

**SIGLA** | Micro-Négociante

### ● IL LUOGO

Parlare di Borgogna in poche righe è oltremodo difficile, inutile e controproducente. Ricordiamo il fascino di quella lingua di terra verticale, un poco irregolare, che accompagna il dolce inizio delle colline esposte al nascere del sole, nella Côte d'Or, che parte da Dijon e arriva Dezize-les-Maranges. È la regione mondiale che più delle altre invita a riflettere sulle sfumature: diversità e variabilità. Lo sviluppo pedologico di queste terre, frammentato attraverso la formazione di faglie, determina significative differenze anche a pochi metri di distanza una dall'altra.

Una spaccatura del terreno può rappresentare una discrepanza geologica di milioni di anni e conseguenti, differenti sfumature significative nei vini. Si è soliti suddividere quest'area in due grandi zone, la Côte de Beaune e la Côte de Nuits. Entrambi i due magici luoghi, appunto, sono esposti a sud, sud-est. I suoli sono la vera, straordinaria ricchezza su cui poggiano queste vigne e si sono formati da una serie differente di eventi geologici che hanno stratificato fossili, calcari, sabbie, argille, gessi, marne. I Grand Cru sono per lo più in alto alle colline dove i pendii sono più ripidi e i suoli calcarei, duri, di grande profondità.

Del Pinot Noir, qui ricordiamo una curiosità: esistono circa 46 cloni diversi di Pinot Noir in Borgogna e senza dubbio quelli più ricchi in sostanze coloranti e polifenoli li troviamo nella Côte de Nuits: vini di straordinaria profondità e armonia, sono impregnati di spezie, di calore e, sempre nel rispetto della varietà, di tannini. Sono considerati i migliori vini rossi del mondo per sensualità e fascino.

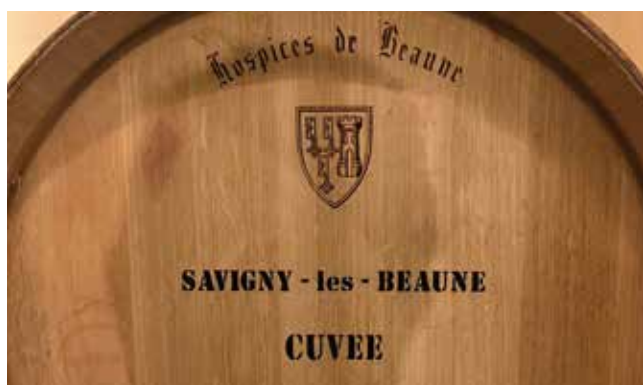


Les Vins de Bourgogne, L. Larmat, 1953





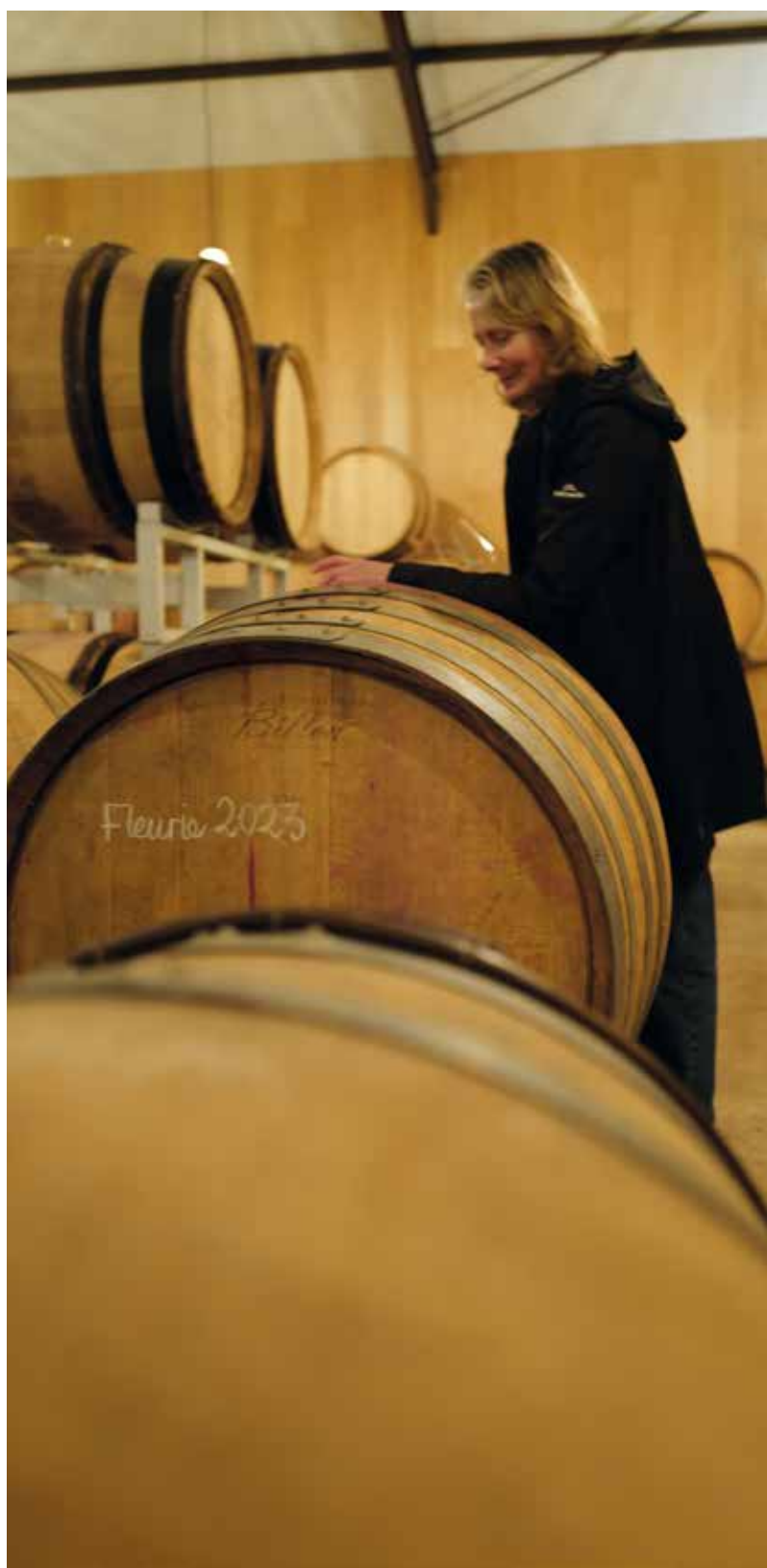
## IL PRODUTTORE



A ogni inizio d'anno, La Revue du vin de France premia tredici personalità che hanno segnato il mondo del vino di Francia. Jane Eyre, nel gennaio 2021, per l'anno 2020, è stata la migliore Négociante di Francia. Questi premi sono assegnati dal direttore editoriale, Denis Saverot e dal comitato di degustazione della Revue, composta da giornalisti, enologi, sommelier ed enologi.

Originaria dell'Australia, diploma di enologia in tasca, Jane Eyre muove i primi passi in Borgogna al Domaine Chevrot, siamo nel 1998. Dopo avere molto viaggiato tra il suo paese natale e l'Europa, con una breve sosta in Mosella nel 2003, approda in Borgogna, per restare, nel 2004. Fa esperienza in Côte de Beaune presso nomi celebri, Comtes Lafon, Matrot, prima di diventare enologa del Domaine Newman. Contemporaneamente crea una piccola struttura commerciale a suo nome, siamo nel 2011. I suoi amici viticoltori la aiutano a comprare partite di uva da luoghi importanti, di tenute importanti, che lei stessa lavora. Una donna di talento, dunque, dall'affascinante nome della famosa eroina della letteratura inglese (nel romanzo del 1847 di Charlotte Brontë), attentissima, precisissima, sensibilissima, vinificatrice.

Due sono i suoi mantra: uso moderato di SO<sub>2</sub> e poca o nessuna uva diraspata. Lavora su partite di zone molto differenti tra loro, dal Beaujolais, alla Côte de Beaune, alla Côte de Nuits, in Jura e anche in Australia, quando ci ritorna... Grazie a lei rimoduliamo le nostre convinzioni sul ruolo del négociant: qui si tratta davvero di raffinata sartoria haute couture, i numeri sono molto piccoli, la cura per i dettagli assoluta, le nuance di colore incredibili e sensuali. Tra i migliori Borgogna in assoluto mai degustati.



### FLEURIE 2021

100% Gamay

L'uva Gamay, se interpretata con mano fine, può regalarci sensazioni straordinarie. Fleurie è un Cru di grande interesse, su discioglimento di graniti. Frutta e freschezza, texture calda, fase retrogustativa di sottobosco.



### SANTENAY VILLAGE BLANC 2021

100% Chardonnay

Denominazione poco reputata in Italia, eppure di grande interesse: siamo nella Côte de Beaune nei comuni di Santenay e Remigny, su suoli frammisti di calcari grigi e marne. Per lo più in rosso, ha anche una quota di Chardonnay, di grande freschezza, timo mentolato, erbe di campo, e frutta a polpa gialla.



### CÔTE DE NUITS VILLAGES 2021

100% Pinot Noir

Una trama fine, di aerea leggerezza: la mano di Jane affronta la Côte de Nuits con tocco delicato e sinuoso. Accenti di cacao in polvere si intrecciano, solidi, alla frutta del sottobosco, nelle nuance rosse del ribes e del lampone. Un effluvio di sfaccettature ci portano al mondo dei the e delle spezie. I volumi sono esili ma profondi, lo scheletro è sapido e di lunga espressione retro gustativa.



### GEVREY CHAMBERTIN VILLAGE 2021

100% Pinot Noir

Che dire di Gevrey anche nella versione Village? Nel lavoro di Jane Eyre troviamo l'essenza assoluta del luogo, in vinificazioni così delicate, quasi sfumate, come a lasciare sempre l'ultima parola all'uva e alla geologia. La trama è sia fitta che trasparente.



## BEAUNE PREMIER CRU LES AVAUX 2021

100% Pinot Noir

Un Premier Cru che richiama spezie in nuance così sottili da respirarne la sola essenza. Poi la torrefazione, un ricordo di cacao in polvere e una eleganza dritta e composta.

La frutta è dinamica presenza nel centro bocca e nei suoi lunghi effluvi.



## GEVREY CHAMBERTIN PREMIER CRU LES CORBEAUX 2021

100% Pinot Noir

Les Corbeaux è un climat freddo della denominazione Gevrey. Il vigneto si trova all'estremità settentrionale della collina, vicino a Mazis-Chambertin Grand Cru. I vini prodotti qui sono colore pastello, sottili e profondi, finissimi e preziosi nella texture delicata e sinuosa. Jane interpreta con rispetto queste caratteristiche e le rende più seducenti, quasi scaldando la materia, illuminandone le sinuosità.



## CORTON-BRESSANDES GRAND CRU 2021

100% Pinot Noir

Corton è il più grande vigneto Grand Cru della Borgogna ed è uno degli unici due in cui i vini sono prodotti sia da Pinot Noir che da Chardonnay (l'altro è Musigny). I vini di Corton erano i preferiti di Carlo Magno, che dà il nome ai vini bianchi prodotti sul versante occidentale della collina. Ha ottenuto lo status di Grand Cru nel 1937, più o meno nello stesso periodo della maggior parte degli altri famosi Grand Cru della Borgogna. Le viti di Corton erano curate dai monasteri della zona già a partire dal Medioevo e gran parte del vigneto fu confiscato durante la Rivoluzione francese, poi venduto all'asta. Vino assoluto, giovane e seducente.





# FRÉDÉRIC LORNET

## JURA

**AREA** | Jura

**VILLAGE** | Montigny-les-Arsures

**PRODUTTORE** | Frédéric Lornet

**SIGLA** | Vigneron

### ● IL LUOGO

Il Jura è una piccola regione della Francia dell'est, equidistante (56 Km) dalla Borgogna a ovest e dalla Svizzera a est, assai poco antropizzata, punteggiata da splendide colline, paesaggi boschivi e selvaggi e dalla sinuosità della catena montuosa omonima (Jura). Nello specifico, Fréd Lornet lavora su una ventina di ettari: 15 ettari sull'AOC Arbois, distribuiti nei comuni di Montigny-les-Arsures e Arbois, 5 per l'AOC Côtes du Jura situati nel comune di Salins-les-Bains, proprio sulla famosa collina della località denominata "En Chamois". La maggior parte del Domane insiste su marne profonde, in appezzamenti esposti a sud e a sud est. Su questi pendii si trovano i migliori banchi di marna del Liassico e Triassico, Giurassico, ed è qui che si trovano fossili come ammoniti, gryffee, rostri belemnitici o capesante. Questi fossili testimoniano la ricchezza dei terreni più adatti a produrre uve identitarie e fortemente tipizzate. I 15 ettari della denominazione Arbois sono distribuiti in 15 località diverse. Il comune di Montigny-les-Arsures beneficia di un terreno argilloso-calcareo composto da marna rossa pietrosa che si adatta perfettamente al Trousseau. È su queste parcelle: "Messagelin", "Les Berengers", "En Prenans", "Poussot Sauvagny", che Fred produce le uve di questa varietà. Le parcelle dei lieux-dits "Les Monteiller" sono tutti esposti a sud, sud-est e sono coltivati con i quattro vitigni del Jura. Le parcelle di "Poussot Sauvagny" e "Les Bruyères" sono all'origine delle migliori annate di vin jaune. Il terroir "En Fertant" è molto originale: il versante esposto a sud, in forte pendenza, è contrassegnato da marne azzurre poggianti su banchi di scisti affioranti. Le radici delle piante poggiano direttamente



sulle marne del Liassico. Il terroir "Messagelin" è altrettanto, davvero, unico. Fatto eccezionale per il Jura, questo conglomerato si trova su un'antica morena glaciale che si formò quando l'area della città di Arbois fu ricoperta da un ghiacciaio. La parcella che prende il suo nome è coltivata a Chardonnay e Trousseau. Lo "Chardonnay Messagelin" è uno dei vini più buoni mai prodotti in Jura.

## IL PRODUTTORE

I Lornet sono viticoltori da diverse generazioni. Eugène Lornet, nonno di Frédéric, era bottaio e vinificatore. Oggi la cantina è un luogo magico: acquistata nel 1989, si trova negli edifici del Cellier de Genne che era di proprietà dei monaci cistercensi dell'Abbazia di Mont Sainte-Marie. Questa ab-

bazia si trovava a L'Abergement-Sainte-Marie, un villaggio nell'alto Doubs. La sala di degustazione, comunicante con la cantina, è situata nell'antica cappella: come a sottolineare il legame con la storia, fatta di spiritualità e raccoglimento. Fred, con il padre Roger, hanno da sempre lavorato sulla

selezione massale dei vitigni. Ancora oggi qui si reimpian-  
tano le viti con piante provenienti dalle loro vecchie varietà  
di Chardonnay, Ploussard, Savagnin e Trousseau. Questo è  
il legame con la storia e tradizione: prima un enorme lavoro  
in vigna, poi i vini.

Frédéric ci parla del grande potenziale del terroir del Jura,  
raccontando di quando era giovane e facesse vini terribili,  
di fianco a cose straordinarie, perché ci ha sempre messo la  
faccia, cercando, sbagliando e trovando la strada. E la strada  
è il luogo da raccontare, non il percorso che devi fare per  
arrivarci. Non è lo stile, la vinificazione (lui nemico schierato  
delle ossidazioni sempre e a tutti i costi) ma l'espressione più  
vera del terroir, con quella varietà, il vero obiettivo.

I suoi vini sono atipici, fini, eleganti, molto profondi. Vini  
che ci portano agli anni sessanta, a una classicità di perimetro,  
sempre. “Nel Jura abbiamo un grande terroir, non producia-  
mo solo il vin de paille o il vin jaune”, ci dice Frédéric. “E

quello non è lo stile per tutto. Perché i vini devono puzzare?  
Ma perché devono essere solo in stile ossidativo?”.

Lui si ispira alle raccolte tardive e alla selezione degli aci-  
ni nobili di Armand Hurst a Turckheim (Alsazia) per i suoi  
vini dolci a base di Savagnin. Ed è grazie alle sue esperienze  
professionali da giovane, in Borgogna (La Romanée-Conti,  
Comte Lafon, Roumier), che si rafforza la sua consolidata  
convinzione sul grande potenziale dello Chardonnay e del  
Trousseau, leggendo nello stile borgognone un ideale classico.  
“Non possiamo sempre limitarci alle tipiche annate con  
carattere ossidativo”, continua.

Anche per questo il suo Chardonnay Ouillé non è mai in  
stile ossidativo, perché vuole conservarne l'identità di luogo,  
il frutto e il profumo. Per questo gioca su macerazioni carbo-  
niche sul Ploussard. Per questo i vini spiazano e i colleghi  
lo guardano con circospezione, mai profeta in patria. Per  
questo lo amiamo...

### CRÉMANT DE JURA BLANC BRUT S.A.

100% Chardonnay

Che freschezza e che identità questa bollicina che fermenta in inox  
e poi fa almeno 12 mesi di seconda fermentazione in bottiglia.  
Super idonea in aperitivo.



### CRÉMANT DE JURA VIEILLES VIGNES BLANC BRUT S.A.

100% Chardonnay

Queste uve vengono raccolte a giusta maturazione in modo da ottenere un  
succo sufficientemente ricco da ridurre il dosaggio dello zuccheri in fase di  
sboccatura. Ricco, avvolgente, sinuoso, può essere il giusto compagno della  
tavola per chi ama le bollicine.



### CRÉMANT DE JURA ROSÉ BRUT S.A.

100% Ploussard

Che bellezza un rosé in bolla da uve Ploussard, rarissimo quanto insolito.  
Aromi di sottobosco, frutti compatti e turgidi, richiami alla buccia d'agrumi,  
finale lungo e disteso. Propendiamo per un utilizzo gastronomico e  
abbinativo.



## ARBOIS CHARDONNAY 2022

100% Chardonnay

Chardonnay Ouillé: vale a dire non ossidativo, cioè le botti vengono colmate per evitare ossidazioni, per questa cuvée, l'ouillage (colmataura) è praticato ogni settimana. Fermentazione in acciaio, affinamento in legno dai 9 ai 16 mesi. Fragranza, finezza, avvolgenza.



## ARBOIS CHARDONNAY MESSAGELINS 2022

100% Chardonnay

Messagelins, parcella pazzesca, dolce pendio esposto a sud, su marne rosse pietrose (normalmente riservate al Trousseau), un suolo molto diverso dai classici terreni del Jura come la marna grigia. Fermentazione in barriques di primo, secondo, terzo e quarto passaggio. Affinamento in legno sulle proprie fecce per altri 12 mesi. Che fascino! Tocchi di the nero, piccole speziature, complessità.



## ARBOIS NATURE 2022

100% Savagnin

Naturé è il nome che gli anziani del luogo accordavano alla varietà Savagnin. Vinificato in acciaio, affinato in legno grande, con colmataura (ouillage) regolare, contrariamente all'abitudine tipica che prevede il sous voile de levures. Freschezza floreale e complessità. Perfetto con gli asparagi e il pesce crudo.



## ARBOIS NATURE EN FERTANT SIGNÉ ROGER 2022

100% Savagnin

Dalle migliori esposizioni del lieu dit En Fertant, Savagnin dedicato al padre Roger. Fermentazione integrale e affinamento in barriques da 228 litri, ouillages settimanale. Vino per la tavola di grande fascino, eleganza assoluta.



## ARBOIS SAVAGNIN 2019

100% Savagnin

Dopo aver completato la fermentazione, il Savagnin viene messo in legni da 228 litri. Qui non viene effettuata la colmataura (ouillage). Sulla superficie si sviluppa quindi un velo di lievito. L'invecchiamento dura 4 anni e gli aromi di noce e curry accompagnano perfettamente carni salsate cucinate con lo stesso vino ma soprattutto i formaggi regionali.





## ARBOIS PLOUSSARD 2022

100% Ploussard

Dalla Parcella Monteiller, fino di fragranza e freschezza, fermenta in inox e affina in legno grande per 12 mesi. Perfetto con i salumi tipici dell'Haut Jura e del Haut Doubs. Ma anche con un San Daniele lievemente affumicato.



## ARBOIS TROUSSEAU 2022

100% Trousseau

Stessi concetti del Ploussard: fermenta in inox con controllo di temperatura e affina in legno grande per 12 mesi. Dal tannino fine è speciale su tutta la tavola, noi lo amiamo con le tagliatelle al ragù.



## ARBOIS ROUGE CUVÉE SIGNÉ ROGER 2022

100% Trousseau

Questa cuvée rappresenta il meglio che Fred sa fare con l'uva Trousseau ed è la cuvée dedicata al padre in versione rossa. Di ampiezza e respiro, sono affascinanti i tocchi di frutta del sottobosco succosi e le nuance di piccole spezie orientali.



## ARBOIS VIN JAUNE 2016

100% Savagnin

Sulle Marne blu, esposizioni sud, vigne oltre i 40 anni, dalle migliori terre del Liassico e Triassico Giurassico, sui lieux-dits di Fertant, Château Gimont, Poussot, Sauvagny e Les Bruyères. Diraspatura totale, fermentazione alcolica e malolattica in legno, svinatura primaverile e affinamento in botti di rovere da 228 litri per un periodo di 6 anni e tre mesi. Un velo di lievito (sous voile) si sviluppa sulla superficie del vino, regola l'invecchiamento, protegge. Profuma di noci verdi e curry. Sui formaggi, Morbier e Comté in particolare.



## ARBOIS VIN DE PAILLE 2018

85% Savagnin -15% Ploussard

Il Vin de Paille è ottenuto dal mosto di uve lasciate appassire per 3-4 mesi, viene invecchiato per 3 anni in botti di rovere. La fermentazione si arresta quando la gradazione è compresa tra 14,5° e 15°. Quando il sole lo permette, i grappoli vengono esposti a sud durante il giorno, e coperti la sera. Dopo diversi giorni, le cassette vengono poste in soffitta e ventilate durante il giorno. Successivamente le uve iniziano il processo di appassimento che durerà dai 3 ai 4 mesi. Albicocca, fico, dattero: Stupendo.



# DOMAINE MÉNARD-GABORIT

## LOIRA

**AREA** | Loire - Muscadet Sèvre et Maine

**VILLAGE** | Monnières

**PRODUTTORE** | Famille Ménard

**SIGLA** | Vignerons Indépendants

**CERTIFICAZIONI** | *Haute Valeur Environnementale,*  
*Bio AB*

### ● IL LUOGO

Nel centro-nord della Francia, lungo il corso di questo fiume, per più di mille chilometri si susseguono le vigne che danno origine a una molteplicità di vini: un fronte molto esteso da est verso ovest con terreni e varietà eterogenei. Il clima è un fattore fortemente condizionante per la qualità dell'uva, qui associato all'effetto di escursione e umidità dovuto proprio al corso del Loire. Sicuramente i vitigni a bacca bianca (Chenin Blanc e Sauvignon, i principali) trovano, in queste condizioni, il loro ambiente ideale. Le uve rosse, invece, raggiungono livelli di interesse solo in alcune zone. Tra le più celebri appellations della regione, oltre all'area atlantica su cui insiste il Domaine Ménard-Gaborit, ricordiamo Sancerre che si trova sulla costa occidentale del fiume Loire. In questa zona si trovano stupendi vigneti, con sottosuoli composti da sedimenti di gesso e silicio. Sulla costa orientale del Fiume si trova invece la città di Pouilly-sur-Loire, celebre per la produzione del Pouilly-Fumé. I terreni di quest'area sono più ricchi di calcare, una caratteristica marcante per il pronunciato aroma di pietra focaia che conferiscono ai vini. Poi la Touraine (nei dintorni della città di Tours), denominazione regionale situata da Montsoreau a ovest, fino a Blois e Celles-sur-Selle a est. Qui sono argilla e silicio i principali substrati. In rosso predomina il Gamay, spesso e volentieri accompagnato dal Cabernet e dal Côt. I bianchi, a base Sauvignon, sono vinificati in secco. Bourgueil è appellation in rosso, con l'uso esclusivo del Cabernet Franc. Se i vini provengono da suoli con il tufo, hanno attitudine all'invecchiamento nelle buone annate, se invece insistono su terrazzamenti dal suolo ghiaioso e sabbioso sono più fruttati e si bevono giovani. A Saint Nicholas-de-Bourgueil i Cabernet sono fragranti e leggeri. L'area di Chinon si muove attorno alla vecchia città medievale, nella terra di Gargantua e Pantagruel, i vigneti si trovano su terrazzamenti di ghiaia o di sabbie fini e minerali. Citiamo inoltre l'Anjou, per i vini dolci o moelleux, dove domina lo Chenin Blanc. Anche Chaume è una piccola area dove si fanno vini a residuo zuccherino (qui non possono essere inferiori a 68g/l o 16° alcol), e poi Coteaux de l'Aubance, circondato da rocce di scisto e, sulla riva destra della Loire, a una quindicina di chilometri da Angers, Savennières.



FRANÇOIS MÉNARD E PAULINE JEANNIN

## IL PRODUTTORE

Situata nel cuore della denominazione Muscadet Sèvre et Maine, la tenuta Ménard-Gaborit si trova ai piedi di uno dei punti più alti del vigneto di Nantes, la collina del Moulin de la Minière.

È una storia di famiglia che procede con il susseguirsi delle generazioni, segnalando tappe importanti, come la costruzione della prima bottaia nel 1914, oppure nel 1947, data del primo imbottigliamento presso la proprietà. Certificati bio dal 2020, lavorano i terreni utilizzando esclusivamente prodotti naturali, ascoltando le piante come elementi viventi in comunione con gli uomini.

Ma è la geologia a rendere tanto affascinanti quanto unici i vini qui prodotti: l'area del Muscadet si trova nella parte sud-orientale del Massiccio Armoricano. Questo massiccio poggia sul bacino di Parigi a est e sul bacino dell'Aquitania a sud, fatto che conferisce ai vigneti un'identità univoca,

proprio perché non si trova su un basamento sedimentario. Oggi si stima che il Massiccio Armoricano risalga al Precambriano, cioè tra 3500 milioni di anni e 500 milioni di anni fa, cioè prima dell'era primaria e secondaria (rispettivamente Paleozoico e Mesozoico).

Diversi eventi geologici hanno creato grande complessità e diversità nella costituzione dei sottosuoli. Le cosiddette rocce plutoniche (gabbri) e metamorfiche (gneiss, orthogneiss, micascisti) caratterizzano oggi i vigneti di proprietà che si estendono da Gorges a Pallet, passando per Monnières. A ciò si aggiungono diversi gradi di alterazione delle rocce (alteriti, argille alterate) nonché fenomeni di erosione legati alla topografia di questi luoghi. L'estrema vicinanza all'Atlantico permette poi di produrre vini freschi e iodati, unici e identitari che ci fanno ritenere davvero questa zona come una delle più autorevoli di Francia.





### MÉTHODE TRADITIONELLE NUIT BLANCHE BRUT S.A.

100% Melon B, Folle Blanche, Chardonnay

Super bollicina di grande freschezza e impatto: 18 mesi sur lattes, 12% alcol, ciò che si richiede oggi a un aperitivo, in tutte le sue declinazioni.



### MÉTHODE TRADITIONELLE ROSÉ ASTRAL BRUT S.A.

100% Gamay

La declinazione in rosa del Metodo Classico di casa proviene da uve Gamay. Sono sempre 18 i mesi sur lattes. I toni fragranti della fragola, incontrano la florealità della magnolia e del geranio. Dinamica e distesa, morbida al palato.



### MUSCADET PREMIÈRE ESCALE 2021

100% Melon de Bourgogne

Da viti giovani su suoli di argillo-silici, in affinamento corto proprio per cercare esuberanza e immediatezza al palato. Per tutte quelle occasioni in cui si cerchi un vino da ingresso leggero e fragrante.



### MUSCADET SÈVRE ET MAINE ACCOSTAGE SUR LIE 2021

100% Melon de Bourgogne

Quasi un trait-d'union tra mare e terra: fresco, iodato su note di agrumi, da suoli di silci e argille frammiste, fa almeno 7 mesi sur lie. Sui frutti di mare e le sardine alla griglia. Nel cartone da 6 bottiglie troverete differenti colori della medesima etichetta.



## MUSCADET SÈVRE ET MAINE POUR L'HISTOIRE SUR LIE 2020

100% Melon de Bourgogne

Questo vino proviene da vigne di 45 anni. È una selezione parcellare sui migliori terreni di proprietà. 10 mesi sur lie, sempre su suoli di argille e silici. Complessità, maggiore struttura e abbinabilità. Spettacolare con il salmone.



## MUSCADET SÈVRE ET MAINE CRU GORGES 2018

100% Melon de Bourgogne

Per noi la migliore espressione del Muscadet, dal comune di Gorges su suoli di Gabbro. Come il granito, il gabbro è una roccia ignea che si è formata quando la roccia fusa si è raffreddata lentamente e si è cristallizzata sottoterra, quindi in altre parole è una roccia plutonica o intrusiva. Si trova comunemente nelle dorsali oceaniche o in antiche formazioni rocciose formate da crosta oceanica compressa e sollevata. 24 mesi sur lie, straordinario bianco. La prova che i Muscadet possano durare vent'anni in bottiglia.



## MUSCADET SÈVRE ET MAINE CRU MONNIÈRES SAINT-FIACRE 2018

100% Melon de Bourgogne

Prodotto sui migliori appezzamenti del Moulin de la Minière, su suoli di Gneiss, Monnières Saint Fiacre fa 36 mesi sui propri lieviti. È un vino rotondo e gourmet con espressioni aromatiche intense, ricche e mature. In abbinamento anche con carni bianche e formaggi (per il suo sale).



*Il Muscadet, prodotto nei Pays Nantais verso la foce della Loira sull'Atlantico, la cui varietà si chiama Melon de Bourgogne, solo fino a sessant'anni fa originava facili Vin de Pays, presenti in caraffa in tutti i bistrot e bar à vin francesi e tanto cari all'ispettore Maigret, nella penna di Georges Simenon, che ne apprezzava la bevibilità e l'abbinamento con i coquillages. Oggi è un vino di successo e ha una sua autorevole fruizione.*

*La struttura piuttosto snella lo rende di facile approccio. Generalmente viene utilizzato come aperitivo o con i frutti di mare crudi della costa nord atlantica.*

# LES ATHLÈTES DU VIN

## LOIRA

**AREA** | Loire – Zone varie

**VILLAGE** | diversi

**PRODUTTORE** | Cooperativa di campioni del mondo di sollevamento del gomito

**SIGLA** | Vignerons

### ● IL LUOGO

Uno spaccato di Loira, in particolare nelle sue varietà, attraverso le quali conoscere la geografia dei luoghi: lo Chenin Blanc, dagli stili di vino del tutto differenti, grazie alla sua acidità naturale, i Grolleau, Gamay, Malbec (qui chiamato *Côt*), Pinot Noir vitigni a bacca rossa che prendono parte da soli, o più spesso in uvaggio, a molte denominazioni sparse per lo più nel centro della regione. Poi sui pendii marno-calcarei di Sancerre, Pouilly-sur-Loire e Menetou i grandi Sauvignon, dalla finezza assoluta, il Pineau d'Aunis, un'uva antica dagli aromi pepati. E poi, ricordiamo ancora, le meravigliose *appellations* dei Cabernet Franc (qui anche chiamato Breton), Bourgueil, St Nicholas-de-Bourgueil, Saumur Champigny. Saumur con gli spumanti, in Anjou dove si producono alcuni tra i vini dolci o *moelleux* più affascinanti del mondo, i Coteaux de l'Aubance e i Layon, dove dominano le rocce di scisti su cui dimorano vecchie vigne di Chenin, dai rendimenti bassissimi, ideale per bianchi dolci da lungo invecchiamento, Savennières, che si connota per la produzione di bianchi secchi che invecchiano anche trent'anni e, infine, vicino alla foce atlantica, Muscadet Sèvre et Maine patria del Melon de Bourgogne, sono solo alcuni dei luoghi che ci raccontano la bellezza di questa regione e il suo mosaico elegante di terre e di uve.



## IL PRODUTTORE

Una cooperativa di produttori che condividono l'idea di fare vino per raccontare la propria terra: questa in estrema sintesi è la filosofia degli Athlètes.

Vini Be Good è la società di distribuzione di questo gruppo di vigneron, nata nel 1999. I viticoltori si sono riuniti in una struttura distributiva comune di cui sono tutti azionisti proprio per valorizzare al meglio il proprio lavoro. L'obiettivo primario per i produttori è quello di consentire a tutti

di dedicare il proprio tempo allo sviluppo del miglior vino possibile, liberandosi così dai vincoli di commercio e logistica. La distribuzione è comune ma la produzione è specifica per ogni Domaine che conduce in autonomia la sua vigna, la sua vinificazione e il suo imbottigliamento, condividendo l'idea che il vino si fa soprattutto in vigna.

Dal 2004, nove tenute, alle quali se ne sono aggiunte molte altre, hanno deciso di utilizzare Vini Be Good per distribuire



la loro intera gamma. Da questi medesimi concetti nasce la linea degli Athlètes du Vin, dove non compare il nome di chi ha prodotto il vino, ma solo la denominazione, la varietà dell'uva e l'annata. Una cooperativa che è, soprattutto, luogo di scambio, sia tecnico che gustativo, dove l'esperienza del singolo, unita all'entusiasmo di ciascuno crea un sano principio di emulazione e partecipa all'innalzamento del livello qualitativo delle diverse cuvée, vendemmia dopo vendemmia. Il principio fondante della gamma Athlètes è offrire un commercio contadino insieme equo e di alto livello. La selezione delle uve è obbligatoriamente di proprietà dei produttori facenti parti del gruppo e i vini sono vinificati e affinati dagli stessi vignaioli, lo ricordiamo bene, tutti campioni del mondo di sollevamento del gomito nelle loro differenti categorie...



## LOIRA I LES ATHLÈTES DU VIN

### **METHODE TRADITIONNELLE LES IMPÉRATRICES BRUT NATURE S.A.**

60% Menu Pineau – 30% Chardonnay – 10% Chenin Blanc

Si chiama Les Impératrices, si tratta di un Méthode Traditionnelle prodotto da un grande vignaiolo che per questa cuvée ha deciso di non ricorrere alle etichette della gamma Atleti, proprio per dare maggiore rilievo alla diversità e alla peculiarità di questa referenza.

La scelta di utilizzare 3 uve così differenti tra loro, la rende profondamente originale, anzi... unica. La Menu Pineau è un'antica varietà di quest'area di Loira (Loir et Cher), di profonda mineralità e tensione. I mesi di affinamento sono oltre 24 e la sosta post-sboccatura è di altri 12 mesi.



### **GARDIEN DE BULLES BRUT NATURE S.A.**

100% Chenin Blanc

Proveniente dalla Touraine, su vigne di 50 anni della varietà Chenin Blanc, da suoli di tufo turoniano e argille silicee, un metodo classico che sosta almeno 24 mesi sur lattes, fresco, dinamico, fine e vorticosamente bevibile. Non si usa liqueur d'expédition al dégorgement.



# LOIRA I LES ATHLÈTES DU VIN

## SAUVIGNON BLANC BIO 2021

100% Sauvignon Blanc

Questa cuvée nasce dai migliori pendii della valle del Cher situata nel cuore della Loira. Le viti sono coltivate con metodo biologico su terreni sassosi. Super agrumata, pompelmo, su texture di albicocca e noce pesca.



## TOURAINÉ SAUVIGNON 2021

100% Sauvignon Blanc

Dalla Touraine su suoli tufacei e silici, vigne di 30 anni, raccolto a mano, fermentazione in inox. Bocca rinfrescante e agrumata, di scheletro sapido e forme sinuose.



## CHENIN 2022

100% Chenin Blanc

Da sabbie di argilla, su vigne di 35 anni, fermentazione in acciaio, vino di grande beva, fruttato, elegante, fine su note di agrumi e pesca bianca.



## CHARDONNAY 2022

100% Chardonnay

Su argille sabbiose, vigne giovani di 20 anni, fermentazione con lieviti indigeni in cemento e affinamento in cemento. Gran bel vino, di frutti bianchi, atipico per la varietà, molto tipico per il luogo.



## SAUMUR BLANC 2023

100% Chenin Blanc

Argillo-calcarei di Saumur, vigne di 35 anni, vendemmia manuale sosta veloce di 4 mesi sur lie, in acciaio. Tutta la profonda freschezza del luogo, anima geologica e texture fruttata fresca. Che splendido bicchiere.



## MENETOU-SALON BLANC 2022

100% Sauvignon Blanc

Argille e calcari, vigna quindicenne, lieviti indigeni e affinamento sur lie, inseguendo la dinamica fragrante e seducente della gioventù, slancio minerale su tocchi di frutta tropicale.



## GAMAY 2020

100% Gamay

Sabbie profonde e argille, vigna di 30 anni, prodotto da uva diraspata, macerazione di 14 giorni e fermentazione in cemento. Frutti neri e tocchi speziati, fine e slanciato.



## PINEAU D'AUNIS 2023

100% Pineau d'Aunis

Che figata il Pineau d'Aunis: vino esile ma profondo, speziato, pepato, terragno ma così croccante e fresco. Due settimane di macerazione, 6 mesi sur lie in cemento.



## PINOT NOIR 2022

100% Pinot Noir

Sabbie e argille, vigna giovane di venti anni, uva diraspata, fermentazione e affinamento in inox e legno. Super bevibile in tutte le occasioni che la tavola richiede.



## CHINON 2021

100% Cabernet Franc

Da un assemblaggio di diverse parcelle di argillo-calcare e silici, fa una macerazione di tre settimane in vasca di cemento. Affina poi in botti da 60 ettolitri Grenier per 6 mesi. Compagno di piatti tra i più disparati.



## SAUMUR-CHAMPIGNY 2021

100% Cabernet Franc

Che succo ricco di frutti di bosco! Macerazione delle uve di tre settimane e poi inox per 6 mesi. Dal tannino svolto e vellutato, texture di bella trama, fresca e dinamica.



## SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL 2021

100% Cabernet Franc

Cuvée gourmand: da terrazzamenti sassosi e argillo calcari, vigne di 25 anni e poi fermentazione combinata in inox e legno. Tocchi di liquirizia, ciliegia, in texture fragrante. Che bello, appena rinfrescato, con i salumi e i formaggi.





# DOMAINE DE MALTAVERNE

## LOIRA

**AREA** | Loire

**VILLAGE** | Tracy-sur-Loire

**PRODUTTORE** | Matthieu Maudry

**SIGLA** | Vignéron

### ● IL LUOGO

Per raccontarvi questo lembo straordinario di Loira, cito il sesto capitolo del mio romanzo breve *Il profumo degli aghi di pino*, che parla di un lungo viaggio interiore.

“...Pouilly-Fumé e Sancerre. L’arca dei vini stava per accogliere un nuovo vitigno del cuore ... il lungo, nervoso corso del fiume, la Loira, i verdi giardini dei castelli, una vegetazione lussureggiante come gli aggettivi di Baudelaire, nei suoi versi, il profumo dei fiori e delle verdure dell’orto, accanto alle rive, molli, morbide e seducenti come fianchi di donna. Questo è lo scrigno del Sauvignon Blanc. Sancerre e Pouilly, due terre, due valli, due sponde opposte dello stesso corso d’acqua, due vini, due storie, nella storia.

L’antica città di Sancerre, appollaiata su un’altura, veglia i suoi vigneti, sulla riva occidentale della Loira fino al confluire dell’Allier, più a nord. Qui è il calcare e la ghiaia a rendere unica la cifra stilistica delle uve, qui solo 16 villaggi e 450 produttori possono declinare l’eleganza con l’aromaticità in una clessidra perfetta. Pouilly è dolce collina della riva orientale, è tratteggio del segno, è quadro impressionista ma è forza nel vino: è ardesia, selce riscaldata dal sole, argilla, conchiglie fossili, iodio, pietre e sali minerali che saturano l’uva di aromi inconfondibili.

Il Sauvignon Blanc in queste due sponde trova la sua migliore veste; non esistono altri luoghi in grado di condizionare tanto fortemente la varietà dell’uva.

Apri un Pouilly-Fumé, lo osservi dapprima: i riflessi dell’oro che cambia intonazione, trafitto dalle screziature della luce e del verde; un giallo paglia pieno e maturo, fluisce ricco e aggraziato nel movimento. Al naso una meraviglia di profumi: la nota selvaggia del fumo, la canna di fucile, una nota floreale decisa e imponente, l’erba tagliata intensa, uno spiccato fascio di vegetali, l’ortica, l’asparago, i piselli, il cetriolo e poi la frutta tropicale quasi in polpa, l’ananas, il mango, forse il maracuja. Un vino di spalla la cui spalla è sostenuta da una bella acidità. E al palato poi, l’equilibrio trovato, non sai per quale miracolo, tra accenti tanto diversi, tanto lontani e tanto sgraziati... ecco il miracolo del Terroir; una composizione orchestrale dove cento strumenti cavalcano una linea armonica comune e seducente e, quasi un incanto, senti una sola voce, una sola musica, una sola anima...”.



MATTHIEU MAUDRY

# IL PRODUTTORE

Da tre generazioni, la famiglia Maudry vive e lavora qui, in questo angolo autentico e tradizionale di Loira: Gilles Maudry è proprietario della tenuta dal 1984, così come fece suo padre Antoine e come fa suo figlio Matthieu, dal 2015, dopo un lungo tempo accordato agli studi.

Il Domaine de Maltaverne è un autentico casale agricolo di campagna situato lungo la famosa Nationale 7, nella Nièvre, a Tracy-sur-Loire. Da 3 generazioni si lavora come una famiglia unita nella visione del tutto tradizionale e artigianale, su 18 ettari di vigna di età compresa tra quarant'anni e sessant'anni, con l'intento di esprimere al meglio l'identità di un terroir unico. Il Domaine de Maltaverne si estende su una collina di matrice marnosa del Kimmeridiano, ricca di conchiglie fossili e di crostacei di ostriche. La denominazione Pouilly Fumé fa il resto e non ha bisogno di molti preamboli. Vivace e generoso nei suoi primi anni, il Sauvignon Blanc, in queste terre dove il Domaine ha le proprie vigne, lo ricordiamo ancora, fatte da fantastici banchi di calcari bianchi

affioranti su inclusioni silicee, si esprime in un dedalo di sensazioni: elastico, fruttato, delicato, seducente, fragrante, elegante, di grande freschezza e note agrumate.

In fase di vinificazione si utilizzano solo lieviti indigeni che, a differenza dei lieviti sintetici, esprimono maggiormente la cifra più profonda del luogo e non influenzano il gusto del vino. Domaine de Maltaverne è uno dei pochissimi produttori della regione a portare a termine le fermentazioni malolattiche, facendo così compiere ai vini il loro corso naturale. In questa delicatissima seconda fermentazione, legata alla comparsa di batteri durante un affinamento più lungo, dove si trasforma l'acido malico in acido lattico, le sostanze aromatiche si allargano, si aprono, si complessano e consentono ai vini di diventare più rotondi e più grassi, qui mantenendo però una sapidissima profondità.

Ancora una volta, ve lo diciamo in diverse pagine di questo catalogo, la nostra visione della classicità ha trovato un'altra autorevolissima voce.

## LOIRA | DOMAINE DE MALTAVERNE

### POUILLY-FUMÉ TRADITION 2022

100% Sauvignon Blanc

Che fantastico, elegantissimo vino, tutto giocato su toni floreali bianchi, frutta a polpa bianca, pesca, pera, poi tocchi tropicali, ananas, mango. Texture fitta e fine insieme, lunghezza gustativa di straordinario nitore e sapidità. E ancora questo vino ci spinge a una riflessione: cosa è la classicità? Per i Sauvignon Blanc Fumé è necessaria una iperconcentrazione del tono pierre à fusil? Perché si cerca sempre e per forza, in fermentazione, la sovraestrazione? Per rendere più riconoscibile un prodotto? No di certo, corriamo il rischio di avere vini omologati e tutti uguali. Ecco dove risiede la grandezza di questo vino: nella sottile eleganza e nell'equilibrio.



# DOMAINE DE LA ROCHE PARADIS

## RODANO NORD

**AREA** | Rodano Nord

**VILLAGE** | Chavanay

**PRODUTTORE** | Richard Crépillon e Yann Menager

**SIGLA** | Vignerons

### ● IL LUOGO

La Vallée du Rhône rivela un'infinità di sfumature, dall'estrema diversità dei vitigni coltivati, agli stili di vinificazione nelle caratteristiche peculiari dei suoli: un'identità geografica che non corrisponde a un'identità di luogo. Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Marsanne, Roussanne, Viognier, solo per fare qualche nome, sono gli attori principali della regione.



## IL PRODUTTORE

Al Domaine de la Roche Paradis si coltivano 5,5 ettari di vigneto. La recentissima storia della proprietà inizia nel 2012 quando due soci hanno avuto l'opportunità di rilevare alcuni vigneti nella Valle del Rodano settentrionale. Richard Crépillon fino ad allora potatore boscaiolo e Yann Menager responsabile agronomico e appassionato viticoltore con grandi conoscenze, che ha perfezionato la sua esperienza come gestore dei vigneti chez Yves Cuilleron, decidono, dunque, di associarsi. Siamo a Chavanay: i terreni della tenuta sono granitici, magri, sensibili alla siccità ma, a tutti gli effetti, sono un terroir prediletto per la vite.

Le viti sono accudite con grande naturalità durante tutto

l'anno con un unico obiettivo: produrre le migliori uve.

Nella stagione estiva si prediligono lavorazioni superficiali e trattamenti a base di rame e zolfo. La vendemmia è naturalmente manuale con una cernita molto selettiva nel rispetto dell'integrità delle uve.

Per esprimere, attraverso i vini, il terroir di questo angolo di Rodano Nord, la proprietà, con il lavoro di Yann, punta a realizzare vini di grande finezza, attraverso una vinificazione tradizionale, spesso a grappolo intero e senza aggiunta di lieviti esogeni. Le macerazioni dei rossi durano dai 20 ai 30 giorni prima della pigiatura. I vini vengono poi affinati in barriques di Borgogna da 6 a 18 mesi.

### VIIGNIER 2023

100% Viognier

Ovvero la gioventù e la freschezza. Ci piace molto lo stile di questa varietà: pesca, albicocca, fiori bianchi, in sottile trama con erbe di campo, timo. Un trionfo di profumi.





## ROUSSANNE 2022

100% Roussanne

La Roussanne in solo è una straordinaria scoperta. Così succosa e sapida, così aerea e voluminosa insieme. Da bere tutti i giorni, a tutte le ore. Lo scheletro autorevole dei suoli la rende profonda e minerale.



## SYRAH 2022

100% Syrah

Di violetta, liquirizia e spezie fini. Nera la polpa del frutto, sul mirtillo e la mora. Texture super fragrante. Vino di enorme bevibilità, versatile e dinamico.



## SAINT-JOSEPH BLANC LES VESSETTES 2021

50% Roussanne – 50% Marsanne

La cuvée Les Vessettes è prodotta dal 50% di Marsanne, da viti di 65 anni, e dal 50% di Roussanne, viti giovani, impiantate su terreni granitici, sul pendio proprio sopra il paese di Chavanay. Il granito apporta grande freschezza al vino: si usano solo lieviti naturali, fermentazione in barriques senza *bâtonnage*.



## CONDRIEU VEAUUVIGNÈRE 2021

100% Viognier

Il vigneto, piantato nel 1990, è esposto a sud e si trova in un piccolo anfiteatro naturale accanto al famoso Lys de Volan. La geologia del luogo è caratterizzata da un'abbondante quantità di micascisti. Splendide le note di frutta matura!



## SAINT-JOSEPH ROUGE LA BERGERIE 2022

100% Syrah

Syrah da viti di 17 anni dal lieu-dit Les Vessettes su suoli di granito, sopra il paese di Chavanay. Il vino fermenta con il 30% di grappoli interi, il restante è diraspato, matura in barrique usate per 12 mesi prima dell'imbottigliamento che avviene senza chiarifica o filtrazioni di sorta.



## CÔTE ROTIE ROZIER 2021

100% Syrah

100% Syrah nel lieu-dit Rozier (Côte Brune), perfetta esposizione a sud-ovest. Il vino fermenta per il 50% di grappoli interi e poi matura per 13 mesi in barrique di primo, secondo e terzo passaggio. Stile molto fresco e aromatico grazie ai suoli di scisto e argilla marrone ricca di ossido di ferro.



# SERODES & KOVAČ

## LIMOUX

**AREA** | Limoux

**VILLAGE** | Rivesaltes

**PRODUTTORE** | David Serodes e Boris Kovač

**SIGLA** | Vignéron

**CERTIFICAZIONI** | *Haute valeur Environnementale*  
e *Bio Ecocert*

### ● IL LUOGO

La coltivazione della vite nella regione di Limoux è molto antica, tanto da essere già menzionata negli scritti dello storico romano Tito Livio, nel I secolo d.C.

Inoltre, importanti documenti (1544) risalenti ai monaci benedettini dell'Abbazia di Saint-Hilaire rivelano il principio della rifermentazione in bottiglia e la conseguente tecnica per creare i vini spumanti. Attendendoci, dunque, ad attestazioni storiografiche, la Blanquette de Limoux è il più antico vino con le bollicine al mondo, precedendo di quasi un secolo la comparsa dei primi Champagne, la cui produzione è, per certo, più recente. Il vigneto di Limoux, che dal XIX secolo insiste sulle colline sopra le valli dell'Aude e dei suoi affluenti, conta oggi cinque denominazioni, di cui due tra le prime in Francia a beneficiare di tale riconoscimento: AOP Limoux Blanquette de Limoux, riconosciuta nel 1938. Metodo Ancestrale AOP Limoux, riconosciuta sempre nel 1938. AOP Limoux bianco, riconosciuta nel 1959. AOP Crémant de Limoux, riconosciuta nel 1990 e AOP Limoux rosso, nel 2004.

Nella regione di Limoux, le insenature oceaniche temperano le influenze mediterranee. Percorrendo le verdi vallate e le colline che ospitano le denominazioni appena menzionate, capiamo subito che Limoux è uno straordinario e affascinante, variegato, paesaggio della Languedoc. All'estremità occidentale della regione, le viti, situate ai piedi dei Pirenei si combinano tra loro fino a raggiungere i 450 metri. Dal punto di vista climatico, Limoux si trova quindi in una zona di confluenza tra il Mediterraneo e l'oceano, beneficiando sia di un buon soleggiamento che di precipitazioni ben distribuite durante tutto l'anno. È quindi del tutto naturale che Limoux sia reputato in particolare per le uve bianche.

Sono circa 7.800 gli ettari di vigna, distribuiti su 41 comuni, in quattro differenti terroirs. Il terroir Mediterraneo su altitudini da 100 a 200 metri e una precipitazione media di 650 mm per anno, è situato a est di Limoux, nella parte che degrada verso Montpel-



lier. Il suo clima caldo è temperato dai venti provenienti dal mare che gli conferiscono un'igrometria ambientale elevata, fatto questo che favorisce un rapido aumento degli zuccheri nei grappoli. È qui che, ogni anno, si vendemmia prima nella denominazione.

Il terroir d'Autan, con altitudini dai 150 a 200 metri, piovosità media: 570 mm per anno, circonda la città di Limoux ed è riparato dalle piogge grazie ai massicci del Chalabrais e delle Corbières, beneficiando inoltre di un clima piuttosto caldo e secco.

il terroir Oceanico, ad altitudini tra i 200 e i 300 metri e precipitazioni medie di 780 mm per

anno, è situato a ovest di Limoux nella parte prossima a Tolosa ed è caratterizzato da un clima umido e temperato, aperto agli arrivi dei venti da ovest. La maturazione delle uve è quindi più lunga rispetto ai due terroirs precedenti, con un ritardo di circa due settimane. Infine, il ter-

roir dell'Haute-Vallée, ci troviamo costantemente sopra a 300 metri, con precipitazioni medie anche di 750 mm per anno. Risalendo il corso dell'Aude e avvicinandosi ai Pirenei, questo terroir è più umido e più freddo con primavere spesso tardive e autunni freschi.

## IL PRODUTTORE

“Vorremmo che a parlare fossero i nostri vini”. È questo in estrema sintesi il pensiero di David Serodes e Boris Kovač, due amici intimi che, nel 2019, decidono di dare seguito a un nuovo progetto di agricoltura sostenibile e vini di territorio. “Ci siamo incontrati nel 1992 mentre entrambi studiavamo enologia a Montpellier e da allora abbiamo sviluppato un profondissimo legame di amicizia e una stretta condivisione professionale. Siamo entrambi appassionati di alta quota e di terroir freschi. Produciamo i nostri vini in Languedoc-Roussillon, come sapete regione nota per i suoi molteplici vitigni e i differenti terroirs. Nella bellissima regione montuosa di Limoux produciamo vini della gamma Tacherons, da uve Chardonnay e Pinot Noir, ma anche vini spumanti a

marchio Amélie: una Blanquette de Limoux e un Crémant de Limoux, progetto questo che si propone di sviluppare ancor più e meglio l'iper territorialità su agricoltura bio certificata. Inoltre, continuiamo a essere viticoltori e comproprietari del Domaine de l'Agly situato a Latour de France nel Roussillon”. Per conoscerli meglio: dopo gli studi David ha lavorato come enologo in Roussillon, a Corbières, Limoux, in Borgogna (Maconnais), in Corsica, nel Rodano meridionale e a Fitou. Boris ha lavorato dapprima in Serbia, poi in Languedoc-Roussillon al fianco di molti rinomati viticoltori e négociants. Boris continua, inoltre, a svolgere attività di consulenza enologica. La loro visione comune? Una combinazione di tradizione, amicizia e impegno per la qualità.

## LIMOUX | SERODES & KOVAČ

### BLANQUETTE DE LIMOUX BRUT NATURE S.A.

100% Mauzac

La verità del Mauzac, niente prodotti di sintesi in vigna, solo natura, niente zucchero dopo il dégorgeement. I vigneti si trovano in altitudine ai piedi dei Pirenei. Raccolta a mano alla loro migliore maturità fenolica, l'uva va in pressa soffice, fermenta in inox e poi almeno 16 mesi in bottiglia. Le nuance raccontano di mela verde, fiori di tiglio e acacia.



### CRÉMANT DE LIMOUX BRUT S.A.

60% Chardonnay – 30% Chenin Blanc -5% Mauzac – 5% Pinot Noir

Un Crémant, asciutto, dosato al limite dell'Extra Brut, dalle piccole, sinuose, bollicine eleganti, su nuance di mele verdi e gialle, tocchi brioché, speziature fini. Rotondo e morbido al palato, dal finale fresco nel progredire degli agrumi, è delizioso da solo o come aperitivo.





# CAVEAU DE CHAUTAGNE

## SAVOIA

**AREA** | Savoia

**VILLAGE** | Chautagne

**PRODUTTORE** | Cooperativa Caveau de Chautagne

**SIGLA** | Cooperativa

### ● IL LUOGO

Il vigneto della Savoia si estende, ad arco, ai piedi del massiccio alpino tra Thonon-les-Bains a nord e Chambéry a sud. Lì risale qualche decina di chilometri nella Combe de Savoie, a ovest di Albertville. Lungo questo percorso attraversa in particolare i comuni di Frangy e Seyssel, per poi diventare Chautagne tra Seyssel e la punta settentrionale del lago di Bourget. Si estende su 56 comuni dei dipartimenti della Savoia, dell'Alta Savoia, dell'Ain e dell'Isère. A nord, geologicamente ci troviamo su una depressione prealpina, su depositi marini derivanti dall'erosione delle Alpi nell'era terziaria, chiamati melassi. Tali formazioni sono frequentemente ricoperte da alluvioni recenti o, al contrario, sovra scavate dal passaggio dei ghiacciai quaternari. A Chautagne e Dent du Chat, a ovest della zona di produzione, le ondulazione montane del Jura sono ricoperte di melassa e generalmente orientate nord-sud. Infine, le valli dell'Arve, della Cluse de Chambéry e della Combe de Savoie corrispondono alle depressioni alpine che attraversano le Alpi calcaree esterne. I vigneti della cooperativa sono spesso situati su formazioni geologiche recenti, derivanti dall'erosione del massiccio alpino. Si tratta di terreni alluvionali quaternari sabbiosi-ghiaiosi provenienti da fiumi alpini, antiche morene glaciali quaternarie, ghiaioni postglaciali o melassi. Ad Apremont, invece, i suoli sono costituiti da substrati derivanti dal crollo del Mont Granier avvenuto all'inizio del XIII secolo, un incidente geologico che ha rielaborato in modo significativo le marne e i calcari argillosi-calcarei del periodo Cretaceo. La Savoia beneficia degli influssi oceanici, continentali e meridionali, dei venti occidentali che apportano umidità e regolano la temperatura, delle correnti da nord e da est, del freddo secco e delle correnti da sud, più miti. Il vigneto, situato sul versante ovest del massiccio alpino ed orientato a sud, sud-est o ovest a un'altitudine compresa tra 250 e 500 m, è soggetto a forti precipitazioni, sempre superiori ai 1000 mm annui. Il sole è di circa 1600 ore all'anno e generalmente qui si gode di un caldo tardo autunno.

Le due zone da cui provengono le uve del nostro Crémant sono:



### CHAUTAGNE

La Chautagne è una regione naturale che copre una superficie di circa sessanta km<sup>2</sup> e si trova nel nord-ovest della Savoia. Si tratta di un antico bacino glaciale, divenuto una pianura alluvionale. Esteso in lunghezza tra il Grand Colombier e il Gros Foug, si estende parallelamente al corso del Rodano, dalla punta del lago del Bourget fino a Seyssel. La sua metà occidentale, nonostante il drenaggio e la creazione di una vasta piantagione di pioppi, rimane paludosa. La zona est, in collina, è più favorevole alla coltivazione e comprende in particolare i vitigni della denominazione.

### APREMONT

Il 24 novembre 1248 crollò un intero tratto del Mont Granier. Questo importante incidente geologico modifica per sempre il paesaggio della Cluse de Chambéry e crea un rilievo prevalentemente argilloso-calcareo. È soprattutto lì, su questi ghiaioni misti a morene glaciali, che si trovano le viti. Esposte da est a sud-est, le piante beneficiano di un soleggiamento eccezionale.

# IL PRODUTTORE

Una cooperativa che esiste dal 1952 e che da sempre si è data parametri di assoluta qualità nella produzione dell'uva. Il vigneto è gestito davvero con spirito di armonia e rispetto per l'ambiente: lavoro responsabile in vigna, vendemmie verdi, selezione delle uve... e molta attenzione in cantina. Un unico obiettivo: la naturalità e la genuinità dei vini.

Già al suo debutto (lo ripetiamo, siamo nel 1952) una cinquantina di viticoltori stabilitisi a Chautagne scelgono di mettere in comune le proprie risorse, dotandosi di uno strumento di trasformazione comune per garantire la produzione di vini di qualità a partire dalle uve dei loro vigneti; così nasce la Cave Coopérative de Chautagne. Ben presto il successo arriva: desiderosi di modernizzarsi, adottano le tecnologie più all'avanguardia per l'epoca. Lo strumento è efficace e i

vini riconosciuti per la loro qualità e naturalità. Nel 2016 si è reso necessario un matrimonio per unire ancor più le forze dell'ideale cooperativo; le cantine di Chautagne e Apremont si sono fuse per diventare Le Vignerons Savoyard che gestisce due gamme di vini: Comptoir des Vins de Savoie e Caveau de Chautagne.

Negli ultimi anni investimenti importanti hanno permesso un enorme rinnovamento del parco legni e l'installazione di una nuova linea di imbottigliamento. Oggi la struttura conta 35 soci, coltiva 135 ettari di vigneto e produce dai 5000 ai 7000 ettolitri di vino ogni anno.

Per il Crémant che noi importiamo le bottiglie annuali prodotte son meno di ventimila.



## SAVOIA | CAVEAU DE CHAUTAGNE

### CRÉMANT DE SAVOIE BRUT S.A.

80% Jacquère – 10% Gamay -10% Pinot Noir

La Jacquère è una varietà a bacca bianca fortemente identitaria, ed è forse il vero vitigno autoctono savoiardo. Rimane sempre piuttosto acido anche a maturazione e produce succhi a basso potenziale alcolico, per questo è particolarmente adatto alla produzione di vini base destinati alla spumantizzazione. In questa curiosa cuvée con un piccolo tocco (20%) di uve rosse che richiamano il sottobosco, troviamo incredibili nuance di pesca gialla e piccoli frutti rossi.

Sempre oltre i 24 mesi l'affinamento in bottiglia prima della sboccatura.

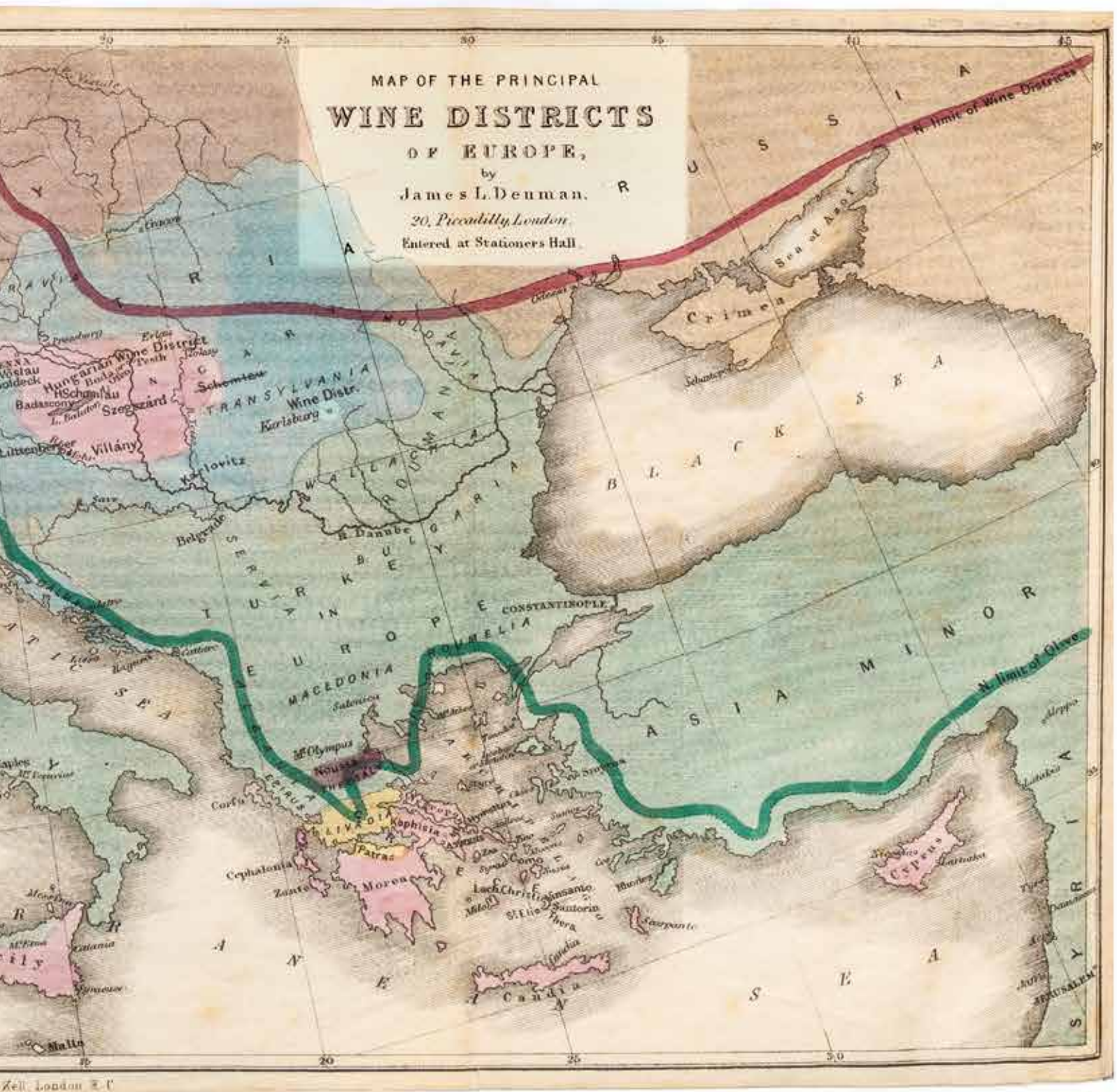






Printed by C.F.





Principal Wine Growing District of Europe, col. Etching/litografia, L. Denman, 1875 © Alamy

# L'INFERNAL

## SPAGNA - PRIORAT

**AREA** | Priorat

**VILLAGE** | Torroja del Priorat

**PRODUTTORE** | Lucas Chazallet e Léo Cuisinier

**SIGLA** | Vignerons

### ● IL LUOGO

Il Priorat, nel cuore della Catalogna, distretto viticolo a sud-ovest di Barcellona ed enclave posta all'interno della zona di Tarragona, è l'area di Spagna che più si è sviluppata tra la seconda metà degli anni '90 e i primi del XXI secolo.

Una rapida evoluzione (o rivoluzione) promossa da un uomo: René Barbier, la cui azienda di famiglia appartiene oggi al colosso del Cava Freixenet. Prima dell'arrivo della fillossera qui insistevano 5.000 ettari di vigne. Nel 1979, quando René Barbier intravide il potenziale di questo luogo, c'erano solo 600 ha vitati, soprattutto a Carignan. Nel 1989 formò un gruppo di cinque persone che avrebbero poi lanciato altrettanti "clos"; nuovi produttori che dapprima dividevano sede e uve a Gratallops, ma che presto iniziarono a operare separatamente, accomunati da una nuova filosofia enoica, volta a produrre vini diversi dai rustici nettari tipici del vecchio Priorato. Il successo internazionale di questi vini fu tale che a partire da fine '900 la regione è stata invasa e riconfigurata da produttori provenienti dal Penedès e da altre zone.

Nei primi anni 2000 si contavano 1.000 ha vitati, spesso terrazzati, e altri 1.000 con diritti di impianto. Ma perché i vini del Priorat sono così speciali? Si tratta di un'enclave circondata da terreni ripidi e protetta a nord-ovest dal Montsant; ma è il suo terreno unico, un'ardesia marrone scura (*llicorella*) la cui superficie risplende al sole



LUCAS CHAZALLET E LÉO CUISINIER

grazie a inserti di quarzite, l'essenza minerale che li caratterizza. La scarsa piovosità annua renderebbe normalmente necessaria l'irrigazione, ma i terreni del Priorato sono freschi e umidi, così che le radici delle viti possono insinuarsi nelle fenditure della llicorella trovando freschissima acqua. Il risultato è una resa produttiva bassissima, per vini molto concentrati.





# IL PRODUTTORE

Léo Cuisinier e Lucas Chazallet sono ragazzi sulla trentina, entrambi francesi, amano il vino e il gusto per l'avventura. Cresciuti oltralpe, è in Catalogna, sulle montagne del Priorat, che si incontrano per vivere della loro passione, perché la storia è una combinazione di continuità e cambiamenti. In realtà il Domaine nasce dall'unione di tre vignaioli anch'essi francesi, Laurent Combièr (Crozes Hermitage), Peter Fischer (Aix-en-Provence) e Jean-Michel Gerin (Côte Rotie). Tre amici che decidono di investire nel Priorat, affascinati dal richiamo di questo magico e infernale luogo...una scommessa vera e propria, a sette ore di distanza dalle rispettive tenute. L'Infernal è in Catalogna, nella provincia di Tarragona, a 1h30 da Barcellona. Qui, nel XII secolo, l'ordine certosino della Provenza fondò il monastero di Escala Dei, dove i monaci

portarono la cultura della vite, cercando di domare il terreno montuoso del Priorat. Il Priorat era, allora, un centro mondiale del vino, fatto questo che durò fino alla fine del XIX secolo. La crisi della fillossera fece precipitare la regione nell'oblio, fino ai primi anni '80 quando arrivarono i vari René Barbier (Clos Mogador) e José lluis Perez (Mas Martinet). Ubicata a Torroja del Priorat, la tenuta L'Infernal, oggi, si estende su 13 ettari di cui 7 di vigneti in collina oltre a 2 ettari di mandorli e ulivi. L'epicentro del vigneto è un appezzamento storico di Carignan di 120 anni, che rientra nella grande classificazione di vitigni antichi "Gran Vina Classificada". Nel 2000 la maggior parte del vigneto di proprietà è stato impiantato su 7 ettari con i due vitigni autoctoni Grenache e Carignan, il Syrah, e piccolissime quantità di Maccabeu e Grenache blanc.

## RIU BLANC 2021

90% Grenache Blanc - 10% Macabeu

Esposizione sud, sud-est a una altitudine di 350 metri s.l.m., su suoli di argillo calcare e scisti bruni, fermentazione e affinamento in inox e barriques di Borgogna, piccolissima, preziosissima produzione. Profumo di albicocca e timo limonato. Una figata pazzesca.



## EL CASOT 2014

100% Grenache

Vigna esposta a pieno sud, 300 metri di altitudine, su scisti bruni, macerazione sulle bucce di 10-15 giorni, affinamento in legno da 600 litri. La mineralità essenziale e la texture fitta dei frutti neri. Poi l'amarena.



## AGUILERA 2013

100% Carignan (120 anni)

Il Cru d'eccezione che sa raccontare la vera identità del Carignan, in esposizione pieno sud sugli scisti bruni, da vigna impiantata nel 1903. Il rendimento è assurdo: 5 ettolitri per ettaro. Macerazione di 25 giorni, affinamento in pièce borgognone da 228 litri. Un viaggio dentro l'anima del Priorat. Trama fitta e profonda, elegante e sapida, di frutto croccante e avvolgente. Che straordinario vino!





# VIGNETI CENCI

## ITALIA - FRANCIACORTA

**AREA** | Franciacorta

**VILLAGE** | Cologne Bresciano

**PRODUTTORE** | Maurizio Bassi

**SIGLA** | Vignaiolo

### ● IL LUOGO

Il perimetro della Franciacorta è tracciato a nord dal lago d'Iseo, a est dalle alte colline di Monticelli e Gussago, a ovest dal monte Alto e a sud dal rilievo del Monte Orfano che coincide con la linea autostradale Milano-Venezia tra i paesi di Palazzolo sull'Oglio e Rovato. Qui il clima è spesso mite, sia in inverno, in virtù della presenza di una massa d'acqua importante come è quella del lago che, agisce da regolatore termico, sia d'estate, con correnti di aria fredda provenienti dalle montagne che circondano la Valcamonica (l'Adamello). Il terreno ondulato ha una conformazione geologica ideale per la coltura della vite: alluvionale ricco di sabbia e ciottoli,



povero di argilla senza quindi eccessivi ristagni delle acque.

## IL PRODUTTORE

Maurizio Bassi, oggi alla guida di Vigneti Cenci, dieci anni fa, dopo avere lavorato in altro settore, è tornato al suo primo amore, quel casale alle pendici del Monte Orfano dove si era stabilito il nonno, Nelson Cenci e poi la madre Giuliana, per fare vino. Ci troviamo a Cologne Bresciano, nel cuore della Franciacorta, dove, appunto nel 1960, il medico Nelson Cenci, ex ufficiale alpino, reduce dalla ritirata di Russia e scrittore, acquista una cascina di campagna. Dopo la morte del fondatore, nel 2012, la figlia Giuliana ha attraversato quel delicato passaggio generazionale che il tempo impone,

per poi richiamare al suo fianco, il figlio Maurizio. Un serio e meditato approccio viticolo e una visione di iper luogo, sono il nucleo focale attorno a cui ruota la produzione. Negli ultimi anni infine si è completato il passaggio produttivo al metodo Solo Uva, con il quale vengono fatti i vini a rifermentazione in bottiglia, senza cioè la consueta aggiunta di zucchero esogeno, sia per innescare la seconda fermentazione, sia per dosare il vino dopo la sboccatura. Anziché il saccarosio (zucchero di canna o barbabietola) viene utilizzato il mosto delle stesse uve, ricco, in modo naturale, di zucchero proprio.

### FRANCIACORTA BRUT LA CAPINERA S.A.

70% Chardonnay – 30% Pinot Bianco

Note di agrumi mediterranei e frutta gialla croccante: il cedro, l'arancio, il limone poi aromi più netti come il muschio, la mentuccia, il timo quasi il balsamico. Al palato una sfaccettatura di sensazioni si armonizzano assai bene nel corpo del vino: la perfetta sintesi dei suoi accenti ne rende seducente l'approccio gustativo. Un Franciacorta di corpo, versatile, senza mai perdere la sua innata eleganza e la freschezza.



### FRANCIACORTA LA VIA DELLA SETA SATEN S.A.

90% Chardonnay – 10% Pinot Bianco

Un concetto differente di Saten, quasi una differente espressione di Brut, dal minore tenore atmosferico; meno pressione, più armonia e avvolgenza. Non il morbido a tutti i costi, o la stucchevolezza di dosaggi sopra le righe, come oggi il mercato ha voluto per questa tipologia. Prodotto perfetto per la miscita e per tutti i momenti fuori dalla tavola.



### FRANCIACORTA ZERO PAS DOSÉ S.A.

70% Chardonnay – 30% Pinot Bianco

Di elegante colore giallo oro, luminoso e brillante, con leggere trasparenze più chiare, tende al paglierino. I profumi ci portano a espressioni floreali molto fresche, delicate ma piene. I fiori sono mazzetti di campo, con predominanza dei bianchi e dei gialli. Poi la frutta soda e compatta, la mela, la pera, l'albicocca e la noce pesca; un gradevolissimo richiamo al vegetale negli accenti d'ortica.



### FRANCIACORTA CUVÉE NELSON CENCI EXTRA BRUT S.A

80% Chardonnay - 20% Pinot Bianco

Un Franciacorta che si propone di sottolineare l'amore del Fondatore per le bollicine d'autore. Verticale, essenziale, asciutto. Ideale per incontrare crudità di pesce e conchiglie può altresì essere apprezzato in entrata di pranzo o cena per invitare il cibo.



### FRANCIACORTA INSOLITA ANNATA NELSON CENCI BRUT 2015

70% Chardonnay - 20% Pinot Bianco -10% Pinot Nero

Prodotto in bottiglia trasparente satinata solo nelle annate "differenti", curiose, stimolanti, ecco il Franciacorta per le vostre tavole, armonico, avvolgente, rotondo. In abbinamento a carni bianche.



### FRANCIACORTA MAGNUM SESSANTA BRUT 2012

90% Chardonnay - 10% Pinot Nero

Il Sessanta mesi sui lieviti presenta un colore giallo paglierino piuttosto intenso con sfumature dorate. Texture di fine tostatura, sottili nuance di nocciola, panetteria e marzapane. Al palato, dopo un primo ingresso delicato, la tessitura del vino si apre e gioca tra i suoi costituenti principali, fiori, frutta e pasticceria. Un Brut particolarmente elegante dal buon corpo e dalla invitante beva.



### FRANCIACORTA LA CAPINERA ROSÉ BRUT S.A.

100% Pinot Nero

Ecco il Pinot Nero in solo rosé dopo una lunga infilata di Franciacorta a stragrande maggioranza di uva bianca. Il concetto del Solo Uva si amplifica su toni aggraziati di frutta matura e agrumi succosi. Vino iperversatile, dall'aperitivo al cibo. Di grande profondità e scatto. Luminoso.



# MONTRIS

## ITALIA-ALTO ADIGE

**AREA** | Alto Adige

**PAESE** | Caldaro

**PRODUTTORE** | Andreas Prast, Arthur Rainer,  
Martin Ramoser

**SIGLA** | Micro Négociants



### ● IL LUOGO

Bollicine che danzano, sottili, eteree, raffinate in un luminoso manto giallo scheggiato di verde, bianco-opalino, è felicità per gli occhi e per il palato, è vivacità, dinamismo, progressione, gioia. Sono vini della gioia e rappresentano principalmente stati d'animo che sanno raccontare momenti, istantanee.

Un aperitivo, una sera in compagnia sorridente tra amici, eventi sereni, una nascita, un compleanno, una ricorrenza speciale, il Natale, il Capodanno, la storia delle nostre vite, delle nostre famiglie. La gioia è condivisione: scambio, dono reciproco, apertura, ascolto, nelle parole e nei gesti, nella comunione di un calice. Le terre che narrano queste emozioni si chiamano Trentino Alto Adige, Franciacorta (Lombardia), Veneto, Piemonte.

Proprio in Alto Adige la spumantistica sta progredendo in quantità

(per numero di produttori) e qualità.

Qui ci troviamo nell'area di Caldaro, Doc conosciuta e vocata per un rosso con le locali uve Schiava. Il Lago di Caldaro che ne deriva è un vino leggero, dal colore rosso rubino chiaro.

Le viti crescono in zone collinari che non superano i 600 metri di altitudine. Le aree di coltivazione fanno capo a 12 comuni dell'Oltradige e della bassa Atesina, ma solo 9 ne definiscono la zona più importante.

In questo splendido lembo di terra, e non fermandosi alla tradizione dei rossi, si fanno anche spumanti da uva Chardonnay...



ANDREAS PRAST, ARTHUR RAINER, MARTIN RAMOSER



# IL PRODUTTORE

Dietro a Montris ci sono Andreas, Arthur e Martin, tre uomini uniti da una profonda amicizia e dalla passione per il metodo classico. Così nasce l'idea, nella condivisione di un amore: fondare uno spumantificio; un piccolo, raffinato laboratorio artigiano dove si produce un solo vino, da una sola uva, in una sola annata. Ciascuno dei tre soci ha approfondito una preparazione di alto livello nel proprio settore di specializzazione; fino a quando, nel 2016, in maniera spontanea e corale, è maturata la visione di produrre insieme, in compagnia appunto, un metodo classico che potesse ambire a livelli di assoluta eccellenza nella regione. Detto fatto: le diversità portano sinergia e visione, sul tavolo si portano le idee e l'intraprendenza del fare azienda. Il punto di partenza

è il pensiero a cui tendere, il risultato da ottenere. Così, molto rapidamente, nel confronto, nasce l'obiettivo e la strada da compiere per raggiungerlo. Gli assunti sono chiari fin dall'inizio. Fare uno Champenois da sosta lunga sui lieviti, utilizzando il solo Chardonnay, in una visione pura, optando quindi per un Pas Dosé, che possa raccontare la gioia di chi lo ha pensato e fatto, a chi lo stia bevendo. Andreas Prast è di formazione enologo e ha lavorato con molte realtà del luogo, Arthur Rainer, imprenditore nell'accoglienza turistica (Hotel Seeperle a Caldaro) e produttore di vini in proprio e Martin Ramoser, manager nel settore della logistica (anche del vino), come un trio musicale che si chiama Montris.

## MONTRIS BLANC DE BLANCS BRUT NATURE DEBÛT 2017

100% Chardonnay

La vendemmia avviene con un'accurata raccolta manuale seguita da una immediata lavorazione delle uve. La pigiatura viene effettuata, su uve intere, con un torchio verticale Marmonier che permette una pigiatura soffice, evitando così la frantumazione del grappolo. La fermentazione della base spumate avviene in serbatoi inox, con una quota in legno, per preservare la freschezza e il carattere del vino. Da sosta lunga sui lieviti, anche ben oltre i 36 mesi, Montris rivela un attacco super fresco di toni agrumati e nuance floreali bianche. Al palato le forme si fanno sinuose, su una texture cremosa, di lievitazione e pasticceria fine. Lo scheletro è in tensione, dando profondità e multidimensionalità alla bevuta.



# H. LENTSCH

## ITALIA - ALTO ADIGE

**AREA** | Alto Adige

**PAESE** | Bronzolo

**PRODUTTORE** | Stefan Donà (enologo), proprietà Peter e Ulrich Lentsch, gerenza Stefan Desaler

**SIGLA** | Vignaiolo

### ● IL LUOGO

La vitivinicoltura in Alto Adige ha radici profonde. È probabile che già nel primo millennio avanti Cristo esistessero coltivazioni di uva nelle zone settentrionali del fiume Adige.

Successivamente i romani stabilizzarono la pratica di produrre il vino, cosa che si tramandò nel tempo fino al Medio evo e poi, dal tredicesimo secolo, grazie ai conventi bavaresi.

Dopo l'annessione all'Italia, nel 1919, ripresero i rapporti commerciali con molti paesi europei. Solo dopo l'attribuzione della Denominazione di Origine Controllata, però, hanno avuto impulso importanti cambiamenti strutturali che hanno portato l'Alto Adige a essere una delle più importanti realtà vinicole nel panorama nazionale e internazionale.

Oggi, circa cinquemila aziende nella provincia di Bolzano producono vino. Il vitigno più diffuso, e quello che storicamente appartiene alla tradizione della Alto Adige, è la Schiava, base per vini come il Lago di Caldaro, il Santa Maddalena, il Meranese, il Colli di Bolzano e l'Alto Adige Schiava, appunto.

I vini Schiava si differenziano tra loro, comunque, per le diverse conformazioni orogenetiche dei terreni, per l'altitudine, il clima, la ventosità, fatti che influiscono sulle caratteristiche del vino, corposità pienezza in primo luogo. Gli Schiava rappresentano il 50%



STEFAN DONÀ

della produzione vinicola complessiva, il restante 20% si suddivide tra Pinot Nero, Lagrein, Merlot, Cabernet, e altre esigue produzioni di rosso. Fra i bianchi un 15% tra Pinot Bianco e Chardonnay e un 15% tra Gewürztraminer, Pinot Grigio, Sylvaner, Müller Thurgau e altri.



## IL PRODUTTORE

La tenuta H. Lentsch si trova a Bronzolo, nell'Alto Adige meridionale, a una altitudine di 230-260 metri, circondata da pietre di porfido porose, ai piedi di un grande cono alluvionale. In questo ambiente, caldo di giorno e fresco di notte, le vigne sono spesso toccate dal vento Ora del Garda, ma anche dall'aria di montagna resa più fresca che si insinua, scendendo dai ghiacciai.

Il porfido quarzifero rosso di Bronzolo garantisce un drenaggio naturale e una crescita sana delle viti. Questa è prioritariamente una zona da rossi: Lagrein, Merlot, Cabernet e Syrah sono i vitigni tipici del paese. La coltivazione è semplice e naturale: è totale l'assenza di fertilizzanti artificiali e di erbicidi e insiste in un contesto agricolo più ampio tra cipressi secolari e alberi di ulivo. Circa la metà dei 20 ettari della superficie coltivabile della vecchia azienda agricola è costituita da vigneti.

All'inizio, però, non fu il vino il primo commercio della famiglia, ma la pietra di porfido che, nell'Ottocento, spinse i fratelli Lentsch a trasferirsi dal nord del Tirolo a Bronzolo. Quasi un'ispirazione Goethiana, a ben pensarci, visto che lo scrittore tedesco descrisse le pareti di porfido "rosso come fuoco" nel suo "Viaggio in Italia". I Lentsch, in breve tempo, divennero noti in tutta Europa per l'estrazione e la vendita della pietra.

La produzione di vino risale, invece, alla fine dell'ottocento. Con l'acquisto dello Schwarzer Adler, un albergo dalla storia densa di avvenimenti, Hartmann Lentsch iniziò a produrre vini rossi, inizialmente destinati ai soli clienti dell'hotel. Ben presto si aggiunsero altre varietà, la passione per la coltivazione dell'uva crebbe e con essa nuovi e migliori metodi per produrre vini pregiati. La storia di oggi non è che la stratificazione di un lungo passato.

### HARTMANN LENTSCH BRUT S.A.

100% Chardonnay

Da tre differenti aree climatiche su vigneti a 220, 440 e 750 metri di altitudine, su terreni calcarei, magri e freddi, in esposizioni sud-est e sud-ovest, vinificato in inox termoregolato, e poi in bottiglia sui lieviti per almeno 18-24 mesi, ecco questo fragrante, fresco, dinamico Metodo Classico dai profumi fini di erbe aromatiche verdi, fiori bianchi, e frutta a polpa bianca in un contrappunto di agrume. Di texture leggera, dal colore pastello, in una dinamica di grande e facile beva è davvero un perfetto aperitivo.





# 1048 WIDUM BAUMANN

## ITALIA-ALTO ADIGE

**AREA** | Alto Adige

**PAESE** | Avigna

**PRODUTTORE** | Thomas Widmann

**CERTIFICAZIONI** | *Bio, Bioland*

### ● IL LUOGO

Pur essendo formalmente la stessa regione, in realtà da un punto di vista socio-economico, ma anche viticolo, tra le province di Trento e Bolzano le differenze sono sostanziali. Entrambi i luoghi hanno, invece, in comune un territorio impervio e dalle elevate escursioni termiche. La vite è allevata soprattutto sulle coste collinari e montane della valle, mentre il fondo valle è dedicato alla frutticoltura. La produzione è regolata da tre denominazioni di base: Alto Adige, Trentino (Superiore) e TrentoDoc (per i grandi spumanti regionali a Metodo Classico), oltre a poche altre minori, fra cui il Teroldego Rotaliano. Per l'Alto Adige vanno registrate sei sottozone geografiche: Colli di Bolzano, Meranese di Collina, Santa Maddalena, Terlano, Valle Isarco e Val Venosta. Parlando di vitigni, sono molto diffusi sia gli internazionali Chardonnay, Pinot Grigio, Pinot Bianco e Pinot Nero, Sauvignon, Riesling, Müller-Thurgau, Merlot e Cabernet Sauvignon, sia gli autoctoni Marzemino e Teroldego (in Trentino) e Schiava, Lagrein, Traminer, Moscato Giallo e Rosa in Alto Adige. Di particolare identità geografica e climatica, la longevità che esprimono i bianchi nella sottozona di Terlano, le interessanti performance raggiunte dal Riesling sugli alti vigneti della Valle Isarco e Val Venosta e i grandi risultati raggiunti dal Lagrein Dunkel nell'area di Bolzano. Va detto, infine, che la particolare struttura sociale della regione ha da sempre promosso il ruolo delle cooperative, che qui funzionano a meraviglia. Poi ci sono i piccoli e piccolissimi produttori, agricoltori di presidio rurale, e sono la vera e propria ricchezza di questi splendidi luoghi.



THOMAS WIDMANN

## IL PRODUTTORE

Un'azienda agricola di montagna, un maso chiuso che coltiva in bio prodotti straordinari, in particolare alcune varietà di mela, da cui produce succhi naturali (e sidro), senza additivi, né metodi di filtraggio. Siamo ad Avigna a 1048 metri di altitudine, sui pendii soleggiati sotto il Salto Plateau, alle spalle del Monzoccolo (Tschöggelberg) tra Merano, Bolzano e la Val Sarentino, e questa è la storia di Thomas Widmann, uomo

dai poliedrici interessi che qui abita e lavora da trent'anni, seppure, per molto di questo tempo, abbia avuto e abbia ancora incarichi importanti. Le sue radici, la sua casa e i suoi pensieri. Thomas ama il vino in modo viscerale, (oltre alla musica, il motocross, la mountain bike) prima come appassionato consumatore, ha una cantina di livello assoluto, e poi come produttore. Da sette anni ha intrapreso, oltre ai

succhi di mele sia in mono varietà che in blend, la strada della produzione vinicola. Questa è la sua prima annata sul mercato, dopo anni di sperimentazioni e di prove, di dubbi e di certezze. Di lui ci piace la sensibilità e l'intelligenza, la visione e l'amore per le sue radici. I suoi sono vini diversi: sono frutta trasformata in liquido profumato, senza alcuna

interpolazione. Hanno bisogno di qualche minuto per rivelarsi. Ma poi sapranno parlarvi e vi racconteranno l'aria del mattino, il sole del mezzogiorno e il raccoglimento del tramonto. Questo è un luogo magico e anche i vini, in qualche modo lo sono, così identitari e senza paragoni con altre zone o varietà.

## WEISSBURGUNDER 2022

100% Pinot Bianco

Non abbiamo mai bevuto nulla di simile, davvero.

La fragranza e la finezza nelle nuance di pera, sembra quasi di addentarla, croccante e turgida. Poi l'eleganza della texture, il colore pastello dei profumi. Suoli porfirici, rese bassissime, in cantina si usa un torchio verticale, si fa un illimpidimento naturale per decantazione statica e si fermenta in botti di rovere di terzo passaggio, per almeno sei mesi sur lie.



## OFFWEISS 2021

Miscellanea di varietà bianche

Diverse varietà a bacca bianca vengono raccolte insieme, poi si fermenta il mosto a contatto con le bucce in anfore di terracotta. In un secondo momento vengono raccolte insieme ulteriori varietà per le quali si procede a una classica vinificazione in bianco con affinamento in botti di legno di rovere usate. In primavera si esegue l'assemblaggio di queste due masse lasciate sulle fecce fini in vista dell'imbottigliamento. Vino che richiama gli estratti di camomilla ed equiseto, profuma di montagna ed erbe alpine.



## OFFROT 2021

Miscellanea di varietà rosse

Con lo stesso concetto del bianco, anche per il rosso diverse varietà vengono raccolte insieme, una parte fa macerazione, l'altra, più piccola, viene pressata e fatta fermentare naturalmente in anfore e grandi botti di legno e lasciata sulle fecce fino all'imbottigliamento congiunto delle due parti. Vino eccentrico, di complessità e freschezza, su toni di erbe appena amare e frutta freschissima, dissetante.



## BLAUBURGUNDER 2022

100% Pinot Nero

Si tratta, questa, di una selezione delle migliori uve a rese bassissime, fatte poi fermentare in anfora ad acino intero. Si procede poi a una follatura al giorno fino alla svinatura. Il vino matura in botti di legno fino all'imbottigliamento. L'eleganza di un Pinot Noir di alta montagna; lasciatelo qualche minuto nel bicchiere, dovrà distendersi e rilassarsi...



# WEINGUT VELICH

## AUSTRIA - BURGENLAND

**AREA** | Austria-Burgenland

**PAESE** | Apetlon

**PRODUTTORE** | Heinz Velich

**SIGLA** | Vignaiolo

### ● IL LUOGO

La classificazione dei vini austriaci.

- *Kabinett*, vino di qualità con residuo zuccherino.
- *Prädikatswein*, vino con predicato; cioè di qualità superiore da raccolti speciali di uve mature. In ordine crescente:
- *Spätlese*, vino da uve perfettamente mature.
- *Auslese*, vino da uve mature accuratamente selezionate.
- *Beerenauslese* (BA), vino da uve surmature e/o attaccate da muffa nobile.
- *Ausbruch*, vino prodotto esclusivamente con uve attaccate dalla muffa nobile o essiccate naturalmente.
- *Trockenbeerenauslese* (TBA), vino da uve quasi totalmente appassite e bottrizzate.
- *Eiswein*, vino da uve raccolte e pressate una volta avvenuto il congelamento su pianta.
- *Strohwein/Schilfwein*, vino da uve essiccate all'aria su paglia o canne per almeno 3 mesi.



HEINZ VELICH

## IL PRODUTTORE

Velich, oltre a essere un raffinatissimo ristorante con accoglienza residenziale in camere di lusso, è soprattutto uno splendido luogo dove si fa vino. Si trova nel Parco Nazionale Neusiedlersee-Seewinkel nella regione del Burgenland. Qui si producono poche referenze e tutto ruota attorno alla presenza del vicino lago che regola l'andamento colturale dell'uva. Il Burgenland Seewinkel, con il suo particolare microclima e la struttura geologica del suolo è la base per vini speciali. Il produttore, poi, vinifica con mano elegante, in stile francese, usando legni di straordinaria qualità, ma lasciando sempre parlare il luogo; anche per questo nessuna filtrazione viene realizzata, per nessuna tipologia. A parlare è, dunque, questo angolo di Austria molto vicino all'Ungheria, dove il lago principale e molti laghetti circostanti agiscono da regolatori termici e da generatori di umidità. Fa il resto, un impasto

piuttosto grasso di materiali nobili nel suolo e l'età delle viti. In cantina i vini sostano lungo tempo su lieviti naturali provenienti dal vigneto, quasi esclusivamente in legno. Velich realizza solo vini bianchi e bianchi da muffa nobile: sono Beerenauslese e Trockenbeerenauslese di altissima qualità.





## WELSCHRIESLING 2021

100% Welschriesling

Che splendida freschezza e tensione sulle note di fiori d'agrume e di buccia d'agrume. E poi le forme rotonde, una dinamica di bocca con attacco super rinfrescante, dorsale morbida ma secca, che si amplifica nella frutta gialla alla deglutizione. Un piacere berlo!



## TO 2019

Chardonnay-Sauvignon-Welschriesling

L'assemblaggio di tre uve nella sinergia del legno. Alla cieca potremmo davvero pensare di essere in Loira. Lì c'è il fiume, qui il lago: due regolatori termici... Mano molto felice in enologia, regala una morbida concentrazione di albicocca e pesca gialla.



## DARSCHO 2019

100% Chardonnay

Come è buono questo Chardonnay da vigne mature (dai 20 ai 40 anni). Finezza, armonia, persistenza, avvolgenza e rotondità. Un lungo finale retrogustativo di frutta gialla e fiori scaldano il cuore.



## TIGLAT 2019

100% Chardonnay

Da una vigna super vocata, impiantata nel 1959 ecco il campione di casa. I concetti si amplificano e, davvero, qui, chiudendo gli occhi, si va sicuri alla Borgogna. Un vino che sposta in avanti i nostri preconcetti. Si può parlare di Austria? Si deve parlare di Velich.



## BEERENAUSLESE SW 2014

100% Chardonnay

La capacità di produrre vini colpiti dalla Botrytis Cinerea, mantenendo saldi i profili varietali e di luogo è sempre molto difficile. Heinz riesce a farlo con perimetro elegante e densità di grande piacere.



## TROCKENBEERENAUSLESE WELSCHRIESLING 2009

100% Welschriesling

Ovvero sulla dolcezza. Una dolcezza di profonda eleganza agrumata, su tocchi di zafferano, datteri, albicocche disidratate, elementi floreali di fascino. Un mosaico di colori, dove ogni tessera si trova al posto giusto, disegnando contorni setosi. Grandissimo vino.



# STUDENY

## AUSTRIA-WEINVIERTEL

**AREA** | Austria-Weinviertel

**PAESE** | Obermarkersdorf

**PRODUTTORE** | Herbert Studeny

**SIGLA** | Vignaiolo

**CERTIFICAZIONI** | *in conversione bio (sarà completata alla fine di quest'anno)*

### ● IL LUOGO

L'Austria del vino in numeri può essere così riassunta: sono circa 20.000 i viticoltori austriaci, solo 6.000 dei quali vendono il loro vino imbottigliato; circa 45.000 gli ettari di superficie vitata, il 70% dei quali sono coltivati a vitigni a bacca bianca. Il vitigno più coltivato è il Grüner Veltliner (36% circa), seguito da Zweigelt, Blaufränkisch e Riesling. La classificazione del vino è, in Austria, una materia piuttosto complessa.

Basata sul modello di classificazione tedesco in vigore durante la Seconda Guerra Mondiale, la legislazione del vino austriaca ha subito nel tempo importanti modifiche che l'hanno portata a uniformarsi alle direttive europee. In generale, viene operata una classificazione in base all'origine delle uve e al contenuto di zucchero nel mosto, espresso in *KMW*, un'unità di misura simile al grado Oechsle tedesco. Partendo dalla fascia qualitativa più bassa, troviamo: *Wein ohne Herkunft*, vino da uve austriache senza indicazione della zona di provenienza, *Landwein*, vino da tavola proveniente da una delle tre macroregioni austriache, *Qualitätswein/herkunftstypischer Qualitätswein (DAC)*, vino di qualità di origine tipica. Le uve devono provenire esclusivamente da uno dei 16 distretti vinicoli specifici dell'Austria. Dicevamo il Grüner Veltliner: documentato nella bassa Austria a partire dal 1700 con il nome *Grünmuskateller* e più tardi come *Weißgipfler*, suoi sinonimi in uso fino al 900, il Grüner Veltliner rappresenta l'autoctono



GERTRUD E HERBERT STUDENY

per eccellenza della viticoltura austriaca. Da tempo presente anche in Paesi attigui come l'Ungheria, la Repubblica Ceca, la Germania (Palatinato, Rheinhessen, Rheingau) e l'Italia (Valle Isarco), il Grüner Veltliner è varietà poco resistente alla siccità e richiede suoli profondi con buona ritenzione idrica. I suoi profumi ci parlano di nuance vegetali, albicocca, pesca, pera, ma anche di ananas, papaya e altri frutti tropicali, accompagnati a volte da tabacco e da note speziate, in primis il pepe bianco.

## IL PRODUTTORE

Nel mezzo del Weinviertel, incastonato nel Retzer Land e nelle immediate vicinanze dell'omonima città vinicola, Herbert Studeny è la terza generazione a dirigere l'azienda vinicola omonima. Herbert Studeny Senior (nato nel 1941) ha convertito la piccola azienda agricola mista cedutagli dal padre Franz nel 1960, alla viticoltura e al commercio di

vino. Nel 2002 Herbert Studeny Junior rileva dai genitori cantina e vigneti (12 ettari). Dopo i diplomi in viticoltura e frutticoltura a Klosterneuburg, la sua formazione lo ha portato a compiere vari stage presso i migliori viticoltori della Wachau, del Lago di Neusiedl, del Weinviertel, della California, dell'Alsazia e dell'Australia. Herbert oggi gestisce

16 ettari di vigneto ai piedi del Manhartsberg, nel pittoresco e storico villaggio vinicolo di Obermarkersdorf (distretto di Hollabrunn, Bassa Austria), assieme alla sua compagna Gertrud Greilinger e ai suoi genitori. Ancora d'identità dobbiamo parlare: di luogo, di clima, di suolo e di geologia. I freschi venti autunnali del Manhartsberg, i terroirs di roccia primaria e le vecchie viti hanno una forte influenza sulle conduzioni naturali delle vigne, oggi in completa conversione bio. Per questo, in campo, si utilizza un mix verde ricco di

specie per attivare la vita della terra, letame equino come alimento per gli organismi del suolo e fertilizzante naturale per le viti e le piante da inerbimento; non si utilizzano insetticidi ed erbicidi (glifosato). Dalla vendemmia 2020, si usano solo lieviti naturali che si trovano sull'uva, a fermentazione spontanea. E poi sosta sulle fecce fini piuttosto prolungate e molta sensibilità negli affinamenti. Un bel viaggio davvero. Tappi stelvin per una più idonea conservazione delle caratteristiche gusto-olfattive dei vini.

### GRÜNER VELTLINER RIED ATSCHBACH 2021

100% Grüner Veltliner

Da terreni ricchi di argille con inclusioni granitiche, sul vigneto Atschbach, questo Grüner è caldo e fruttato di mela Golden Delicious e pera, su tocchi di spezie (pepe bianco). Fermenta per 5 settimane a temperatura controllata in vasche di acciaio inox, affina in inox + il 10% in tonneau di rovere francese a contatto con le sue fecce fini, per 6 mesi.



### RIESLING URGENSTEIN RIED TRIFTBERG 2021

100% Riesling

Il vigneto Triftberg è uno dei migliori della tenuta, esposizioni in alta collina su roccia. Che splendide nuance di albicocche, pesche nectarine, pietra focaia. Minerale ed elegante, affina in inox sur lie per sei mesi.



### WEISSBURGUNDER RIED NUSSBERG 2021

100% Pinot Bianco

Il terreno del vigneto Nussberg è ricco e profondo, la buona capacità di ritenzione idrica si traduce in vini longevi. Amiamo il Pinot Bianco e questo profuma di pera e gelato alla crema, fiori del mandorlo. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox a circa 20° C per circa 6 settimane. Affinamento per un 10% in barriques nuove, il resto in vasche di acciaio inox, con sosta di 6 mesi sulle fecce fini.



### GRÜNER VELTLINER WEINVIERTEL DAC RESERVE RIED NUSSBERG 2020

100% Grüner Veltliner

Grande riserva di Grüner che affina per un 50% in tonneau francesi e il restante 50% in vasche di acciaio inox, per 12 mesi sulle fecce fini. Sono avvincenti le note di frutti tropicali, pera, scorzette d'arancia su dorsale minerale, elegantissimo e di struttura. In abbinamento lo immaginiamo su carni bianche nobili e salsate.





# ANTON BAUER

## AUSTRIA - WAGRAM

**AREA** | Austria-Wagram

**PAESE** | Feuersbrunn

**PRODUTTORE** | Anton Bauer

**SIGLA** | Vignaiolo

### ● IL LUOGO

Il Wagram, lungo 40 km e alto fino a 30 metri tra Krems e Tulln, è costituito da depositi di ghiaia millenari del Danubio primordiale. Il nome deriva dall'antica designazione "Wogenrain" o "Wogenrand", cioè dal livello di acqua a cui un tempo arrivavano le onde del fiume o del mare. Le tempeste dell'era glaciale hanno depositato il loess sulle pendici meridionali di queste montagne ghiaiose che oggi conferiscono al paesaggio il suo carattere e la fertilità. Il Wagram è zona di dolci colline, ampi altipiani attraversati da sentieri, punti panoramici meravigliosi, terra fertile e rigogliosa, flora e fauna uniche. L'area circostante fa parte della regione vinicola chiamata, appunto, Wagram di 2800 ettari, che è stata registrata nella legge sul vino (le nostre Docg) il primo gennaio 2007. La regione vinicola è delimitata a ovest dal Kremstal, a sud dal Traisental, a est dal Weinviertel e dai vigneti di Vienna. La varietà principale è il Grüner Veltliner ma qui prosperano anche Riesling, Pinot Bianco e Chardonnay. Una particolarità della zona è il Roter Veltliner. Lo Zweigelt predomina tra i vini rossi, insieme a Blaufränkisch, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon e Merlot.



ANTON BAUER

## IL PRODUTTORE

Anton Bauer, classe 1971, è la quarta generazione di famiglia a gestire la cantina che, oggi, può contare su 40 ettari di vigna. Dopo essersi diplomato alla scuola di viticoltura di Krems e aver completato uno stage in Borgogna, ha lavorato quattro anni come enologo in un'azienda vinicola della Bassa Austria. Nel 1992 ha rilevato la proprietà dai suoi genitori, che all'epoca era di soli 3,2 ettari e, da quel momento, ha seguito la sua idea di vino che si muove su alcuni concetti imprescindibili: tipicità, iper luogo, parcelle e qualità assoluta in tutti i procedimenti, dalla vigna alla trasformazione, dalla vinificazione all'imbottigliamento. Il primo passo è la raccolta complessiva a mano di tutte le sue uve: così non vengono

danneggiate durante la vendemmia e non può verificarsi alcuna ossidazione prematura durante il tragitto verso la cantina. Inoltre la cernita manuale seleziona in modo più pulito; diversamente, facendolo a macchina, si accettano molte più contaminazioni, dalle foglie alla polvere che ne consegue. E poi c'è la cura del suolo: non entrare con macchinari in vigna significa evitare un'enorme compattazione della superficie; un terreno sciolto, invece, è importante per una buona crescita delle viti. E poi c'è il luogo, la geologia e il clima: qui si trovano principalmente terreni argillosi e loess, con occasionali formazioni granitiche. Il vantaggio di questi strati di terreno spessi un metro è che le viti hanno radici

profonde e possono penetrare lungamente, il che significa che si sviluppi un grado di protezione contro la siccità e che i minerali e i sedimenti nascosti nelle profondità cedano i loro sali. Il Wagram è nato da depositi del Danubio primordiale che contengono ancora molti resti di conchiglie e fossili. Lo sviluppo ovest/est del Wagram fa sì che i vigneti siano tutti esposti a sud e possano quindi tendere verso il sole.

Questo orientamento ovest-est parallelo al Danubio presenta altri vantaggi: da est, le pendici del mite, caldo clima pan-nonico, da ovest o nord-ovest l'aria fredda dal Waldviertel scorre nella valle del Danubio.

Ed è proprio questa interazione di calore e freschezza che rende i vini qui prodotti molto fini e complessi, conferendo loro un interessante gioco tra frutta e acidità.

### GRÜNER VELTLINER STIEGL 2021

100% Grüner Veltliner

Documentato nella bassa Austria a partire dal 1700 con il nome Grünmuskateller e dopo come Weißgipfler, suoi sinonimi in uso fino al 900, il Grüner Veltliner rappresenta l'autoctono della viticoltura austriaca.

I vigneti del Ried Stiegl si trovano sul pendio medio verso l'Hengstberg-Kamm, tra i 220 e i 290 metri circa sul livello del mare.

Vino elegante, tropicale, fragrante, sodo.



### GRÜNER VELTLINER ROSENBERG 2021

100% Grüner Veltliner

Il Riede Rosenberg si trova su uno dei vigneti più alti del Wagram, sotto la cima dell'Hengstberg (371 m). A nord, un bosco confina direttamente con il vigneto, che da un lato protegge dai forti venti da nord-ovest e dall'altro garantisce un microclima favorevole, nonostante la posizione esposta a sud, dal bosco soffia un vento fresco, che regala belle escursioni termiche; per questo i vini qui sono così pieni di sfumature: nuance vegetali, albicocca, pesca, pera, ma anche di ananas, papaya e altri frutti tropicali, accompagnati a volte da note speziate.



### RIESLING FEUERSBRUNN 2020

100% Riesling

Il lieu-dit Ortsried occupa una posizione speciale a Feuersbrunn, poiché si trova a sud della città, sull'ultimo gradino, da Wagram a Tullnerfeld. Anche i terreni differiscono notevolmente da quelli del Feuersbrunner Weingebirge: oltre a loess, argilla e materiali rocciosi primari nel terreno superficiale, qui domina la ghiaia profonda del Danubio, che conferisce al Riesling una nota particolarmente minerale e una longevità assoluta. Grande vino, davvero.



### PINOT NOIR WAGRAM 2020

100% Pinot Noir

Un Pinot Nero paradigmatico: immediato, di facile approccio, su toni di frutta rossa del bosco, su texture di erbe aromatiche, è ciò che più consigliamo per la tavola. Viene vinificato a fermentazione controllata in vasche di acciaio, affinamento condiviso tra acciaio, botte grande di rovere e barriques usate per 16 mesi.



# OTON REYA

## SLOVENIA - BRDA

**AREA** | Slovenia-Brda

**PAESE** | Kozana

**PRODUTTORE** | Oton Reya

**SIGLA** | Vignaiolo

### ● IL LUOGO

È in questo lembo di terra per quasi un secolo conteso e riassegnato, che si trovano le migliori produzioni slovene. La Primorska: con 6500 ettari vitati è suddivisa in, Goriška Brda, di fatto il Collio Sloveno, ha suoli di flysh, sabbiosi e di calcare. Il clima è mediterraneo e le varietà coltivate sono: Rebula, Sauvignonasse (Tocai Friulano), Pinot Bianco, Pinot Grigio, Chardonnay, Merlot e Cabernet Sauvignon. Vipavska Dolina, con 3000 ettari, ha suoli di flysh, clima caldo con ventosità a volte sostenute (bora). Le varietà sono: Rebula, Zelen, Pinela, Malvazija, Sauvignonasse, Beli Pinot, Chardonnay, Merlot.

Infine Kras, il Carso sloveno, ha suoli pietrosi (formazioni carsiche, appunto) per lo più rappresentati da calcare e terra rossa da inclusioni ferrose, con clima mediterraneo e una forte ventosità (bora). Le varietà tipiche sono Refošk, Vitovska e Teran. In queste tre zone molti vignaioli producono, oggi, vini naturali da macerazione sulle bucce (Orange Wines).



OTON REYA

## IL PRODUTTORE

Oton è un figo. Nato nel 1967, da sempre in mezzo alle cose del vino, e da sempre nello stesso luogo, il paese di Kozana, dove prima di lui, anche suo padre faceva vino, anzi ne faceva tre: uno per la colazione, il Beli Pinot, uno per il mezzogiorno, la Rebula e uno per la cena e il dopo cena, il Merlot. Così andavano le cose e non troppo diversamente da così, vanno ancora. Oton dice che fa vini punk: si diverte ad aprirli e si diverte a chiacchierarci sopra: fa la parte dell'artigiano che fa le cose per caso e non sempre sa cosa succede, ma è molto più consapevole di quello che vuole mostrare, anima slava, scazzato è più bello che preciso.

Eppure il suo lavoro valorizza enormemente il luogo e la

varietà (marne e arenarie, cioè ponca da queste parti del Collio sloveno, o flysh per gli studiosi di geologia) e questo è il cuore del discorso perché, fare la macerazione, spesso porta ad avvilire questi due elementi. E invece lui riesce a farli parlare insieme, nitidamente: macera 8 giorni più o meno (possono essere 7 o 9 a seconda delle annate e delle tipologie), usa con sensibilità e sapienza i legni (vecchi) e sa benissimo come e quando fare succedere le cose. Tutto il resto è condivisione: tavola, prosciutto, formaggio, pane, parole, risate e prendersi un poco così, come viene, perché la musica si ascolta ad alto volume e se si deve ballare e allora che si balli, per Dio.





## BELI PINOT 2021

100% Pinot Bianco

Amiamo questa varietà. Follemente. Anche in fotografie differenti, anche dove la messa a fuoco è altrove. Un dettaglio, una sfumatura. Ecco, questo Pinot Bianco vive di dettagli, di profumi che non ti aspetti, di note fresche, di erbe e sostanze aeree. Stupendo.



## CHARDONNAY 2021

100% Chardonnay

Negli ultimi anni abbiamo assistito al “pippone” dei puristi del terroir a tutti i costi che, no, le varietà internazionali non esprimono le identità di un luogo. Lo Chardonnay è in questi lembi di Collio da lungo tempo e ci sta benissimo. Oton lo forgia al luogo, ce lo porta lui, con una vinificazione vibrante e viva, fatta di materia e volume.



## JAKOT 2021

100% Tokaj friulano

Come un infuso di uva ed erbe di campo, la salvia, il timo, la camomilla, gli agrumi e il fiore degli agrumi (Neroli) e ancora la croccantezza e la sofficià nel tessuto del vino. Un richiamo all'antico, con lo sguardo rivolto ad oriente.



## REBULA 2021

100% Ribolla Gialla

È il *genius loci*, manifesta l'appartenenza e la storia, il colore giallo diventa oro liquido. Gli aromi si fanno netti, precisi, meno sfumati: la macerazione qui amplifica volumi e presenza gustativa, sale la terra, diventa direttrice delle sfumature, le spezie di oriente, la frutta del tropico, un lungo viaggio, rimanendo fermi, qui tra le viti di Kozana, a due passi da qui.



# PASJI REP

## SLOVENIA-VIPAVSKA DOLINA

**AREA** | Slovenia-Vipavska Dolina

**PAESE** | Podnanos

**PRODUTTORE** | Samo e Nina Premrn

**SIGLA** | Vignaiolo

**CERTIFICAZIONI** | Bio e Biodinamica Demeter

### ● IL LUOGO

Per conoscere meglio le zone di produzione del vino sloveno, è necessario armarsi di cartina geografica: la Podravje, con i suoi 10.000 ettari coltivati è a sua volta suddivisa in, Štajerska Slovenija, dal clima con inverni molto freddi, estati calde senza precipitazioni e una forte escursione termica fra il giorno e la notte. Qui dominano le varietà a bacca bianca; solo 3% è rappresentato dai rossi. Il terreno è per lo più marna. Prekmurje, con 965 ettari, coltivati, ha inverni molto freddi, estati molto calde, senza precipitazioni e forti escursioni termiche. Anche qui dominano le varietà bianche. Posavje: con i suoi 7500 ettari coltivati è a sua volta suddivisa in, Bizeljsko-Sremič, ha suoli di marna e arenaria con calce e un clima continentale, con impatto del clima alpino. Le varietà principali sono: Riesling, Modra Frankinja, Kraljevina. Dolenjska, ha terreni di marna con suoli sabbiosi e argilla. Il clima è continentale. Le varietà coltivate sono: Žametovka la più diffusa, ma anche Laški Riesling, Modra Frankinja, Kraljevina. Il vigneto tipico è il Cviček. Bela Krajina, con i suoi 600 ettari circa coltivati ha suoli di marna e arenaria. Vengono coltivate Žametovka, Laški Riesling, Modra Frankinja, Kraljevina, Portugalka. E poi la Slovenska Istra, con 2400 ettari e altitudini fino ai 500m s.l.m., suoli di flysh e clima da mediterraneo a submediterraneo. Le varietà coltivate sono: Refošk, Malvasia, Cabernet-Sauvignon, Merlot, Muškat, Chardonnay, Pinot Grigio. La Primorska: con 6500 ettari vitati è suddivisa in, Goriška Brda, il Collio Sloveno, ha suoli di flysh, sabbiosi e di calcare. Il clima è mediterraneo e le varietà coltivate sono: Rebula,



SAMO PREMRN

Sauvignonasse (Tocai Friulano), Pinot Bianco, Pinot Grigio, Chardonnay, Merlot e Cabernet Sauvignon. Vipavska Dolina, con 3000 ettari, ha suoli di flysh, clima caldo con ventosità a volte sostenute (bora). Le varietà sono: Rebula, Zelen, Pinela, Malvazija, Sauvignonasse, Beli Pinot, Chardonnay, Merlot. Infine Kras, il Carso sloveno, ha suoli pietrosi (formazioni carsiche, appunto) per lo più rappresentati da calcare e terra rossa da inclusioni ferrose, con clima mediterraneo e una forte ventosità (bora). Le varietà tipiche sono Refošk, Vitovska e Teran.

## IL PRODUTTORE

Pasji Rep (coda di cane) è una delle zone vinicole più antiche della valle della Vipava, nella Slovenia sud-occidentale. La sua prima menzione come una tra le migliori aree produttive fu nel libro *La gloria del ducato di Carniola* (1689) di Johann Weikhard von Valvasor, considerato una delle opere

più importanti della Slovenia. La posizione della Vipava, al confine tra clima mediterraneo, che attraversa la valle da ovest e clima continentale dietro l'altopiano del Nanos sul lato nord-est, conferisce ai vini una componente aromatica e minerale molto distintiva. Il vento Burja può soffiare

fino a 200 km/h nel periodo invernale e influenza la vita e l'agricoltura nell'intera valle. La viticoltura è qui presente dal tempo dei romani. La famiglia Premrn produce vino da almeno quattro generazioni, ma tutto riparte nel 1985 quando Franc Premrn decide di piantare il primo vigneto di Zelen, che a quel tempo era solo un'altra varietà autoctona abbandonata. Lo Zelen è diventato, così, il vino di punta della cantina e negli anni '90 ha riacquisito la popolarità che prima del Sistema aveva, per le sue basse rese, l'eleganza e l'aroma caratteristico, un vino, cioè, dal carattere nobile. Oggi

l'azienda possiede 7 ettari di vigneto. L'agricoltura è svolta con metodi sostenibili ed è certificata biodinamica. Qui si prediligono le varietà locali e autoctone: Zelen, Malvasia istriana, Rebula, Riesling Italico. Le varietà rosse non erano così comuni in passato e ora si possono trovare principalmente varietà internazionali: Merlot, Cabernet Franc e Pinot Nero. Samo Premrn, giovane trentenne dalla visione lucida e concreta, produce vini davvero eleganti e identitari: è capace di interpretare la lezione delle vinificazioni tradizionali con mano delicata e molto elegante.

### **MALVAZIJA 2021**

100% Malvasia Istriana

La maggior parte delle uve proviene dal vigneto Breg.

L'uva Malvasia necessita di freschezza a gradazioni alcoliche moderate.

Affinato in uova di cemento e vasche di inox, fa una macerazione di 4 giorni con lieviti indigeni. Grande espressione di Malvasia sui toni di erbe di campo fiori essiccati e frutta gialla a polpa croccante.



### **ZELEN MOSER 2020**

100% Zelen

Il vino nasce da selezione di uve su suoli di Fyisch puro. Si trova a 280-350 m s.l.m, esposizione sud, sud-est. Piantato nel 1962 in terrazzamenti alti e scoscesi, il vigneto è stato abbandonato nel 2006. Nel 2010 è stato riacquisito dalla famiglia Premrn e parzialmente ripiantato nel 2011 e nel 2018. Dopo una pressatura soffice il mosto in fermentazione viene travasato in inox per la decantazione e dopo 7 giorni in botte grande di rovere e termina la fermentazione sulle fecce fini. Armonia e avvolgenza, texture ricca e lunga.



### **MALVA FLYSCH 2019**

100% Malvasia Istriana

I suoli identitari di Fyisch ci portano a meglio comprendere anche la varietà, come in un'unica direzione. Amiamo le malvasie così distese e aperte, sinuose e morbide che profumano di erbe fini, di fiori asciugati al sole, di infusi benefici e di frutta turgide a polpa bianca e gialla. Un vino che immaginiamo sulle grandi tavole per accompagnare con versatilità molte proposte gastronomiche.





# MARE SANTO

## SLOVENIA-BRDA

**AREA** | Slovenia-Brda

**PAESE** | Snežatno (Kojško)

**PRODUTTORE** | Igor Tomažič (proprietà Rasto Tomažič)

**SIGLA** | Vignaiolo

### ● IL LUOGO

Per tracciare un breve excursus vitivinicolo dell'attuale Slovenia dobbiamo risalire al IV° secolo a.C. ma è durante il II° sec. a.C. con la dominazione Romana, che si perfezionano la coltura dell'uva, le tecniche di vinificazione e di conservazione del vino. Nel V° sec. d.C., al crollo del impero Romano, fa seguito un progressivo rallentamento dell'arte del vino. È solo attorno all'XI° sec. d.C che i monaci reintroducono la viticoltura. Tra il XVI° e il XVIII° secolo si assiste a uno sviluppo intensivo della viticoltura, il prezzo del vino è così alto che nella Vipavska Dolina, ad esempio, vengono piantati vigneti anche in pianura.

Agli inizi del XX° secolo le condizioni dell'agricoltura sono assai difficili e si riduce drasticamente la qualità del vino. Inizia il periodo cruciale per il popolo Sloveno: dopo la prima guerra mondiale, la Slovenia è divisa fra Italia (regione viticola Primorska) e Regno dei Serbi, Croati e Sloveni, che nel 1929 viene rinominato in Regno della Jugoslavia (regioni viticole Podravje e Posavje). In questo passaggio storico la situazione economica è molto difficile, in particolare nella parte della Jugoslavia, la cui prima conseguenza è che il vino prodotto sia di scarsissima qualità.

Dopo la seconda guerra mondiale la Slovenia viene annessa alla Jugoslavia: il cosiddetto Sistema stabilisce l'espropriazione quasi completa della proprietà privata, viene lasciato ai contadini solo lo stretto necessario per il proprio sostentamento.

Il resto delle uve prodotte deve essere conferito alle grandi cooperative istituite dal Sistema. Le vicende storico-politiche degli anni 90, sono note: il 26 dicembre 1990 c'è il plebiscito nazionale e il 25 giugno 1991 la conferma della legge costituzionale (con la dichiarazione dell'indipendenza), l'inizio della guerra per l'indipendenza che durerà dieci giorni: la Teritorialna obramba (difesa territoriale) sconfigge la JLA (armata popolare della Jugoslavia). Il 22 maggio 1992 la Slovenia diventa membro delle Nazioni Unite. In questi ultimi cinquant'anni l'agricoltura ha perso d'importanza e solo il 5% della popolazione è impiegato nell'agricoltura. Il Paese ha, infine, ereditato le difficili



RASTO TOMAŽIČ

condizioni economiche della Jugoslavia, in particolare per l'economia e l'industria. Anche in seguito all'introduzione dell'Euro, nel 2007, e dopo un periodo di momentanea euforia, il mondo del vino sloveno non ha ancora superato localismi e uno stabile approdo sui mercati internazionali.

# IL PRODUTTORE

È la prima azienda al mondo (28 anni fa) ad avere iniziato ad affinare i vini per 18 mesi a 18 metri di profondità al largo di Porto Rose. Le bottiglie, dopo essere state degorgiate e incerate, vanno sotto al mare e il lento sciabordio delle onde le affina seguendo il movimento naturale delle maree. Il vino, però, si produce nel Goriška Brda, il Collio Sloveno. Le uve raccolte a mano di Rebula, Chardonnay e Pinot Noir, sono vinificate in inox, dove i mosti termoregolati fermentano, per poi andare in bottiglia per la seconda fermentazione. Segue, infine il dégorgeement, la gabbiettatura e la ceratura dei tappi. Perché il mare? Da dove è venuta questa idea? Tutto nasce da un'intuizione di Igor Tomažič, uomo appassionato e molto legato alle antiche usanze slovene. In passato i vini per gli agricoltori venivano sempre raffreddati nei ruscelli, non essendoci i frigoriferi. Accadeva spesso che una bottiglia venisse dimenticata lì, fino alla primavera o alla stagione successiva. Durante quel periodo, il vino scordato, cambiava in maniera significativa. Tomažič ha fatto un ulteriore passo avanti, cominciando cocciutamente a immergere le bottiglie nel vicino mare Adriatico, facendo esperimenti a differenti profondità; in Slovenia si dice che il mare guarisce tutte le ferite. La vita marina disegna, così, un motivo diverso su ogni bottiglia sommersa. Questo accade perché, a 20 metri di profondità,

dove si trovano le bottiglie, il mare è molto attivo. A questa profondità le correnti sono forti e le bottiglie nelle gabbie di ferro vengono metodicamente mosse, quindi, insieme al mare, anche lo spumante è in continuo movimento. Altri elementi concorrono a questo tipo di affinamento: l'intercambio tra elementi iodati e sughero, la temperatura delle acque, le condizioni di luce/buio, la pressione e, evidentemente, l'assenza totale di ossigeno.

Potete crederci o no, ma davvero, le differenze tra gli spumanti affinati in mare e i medesimi, dello stesso lotto, degorgiati nello stesso momento, affinati in cantina, sono strabilianti.



## MARE SANTO BRUT S.A.

50% Rebula – 50% Chardonnay

Ricco, esuberante, maturo, ci porta a sensazioni di prodotti lievitati, glassa dolce, biscotto: la frutta è fragrante, nuance tropicali, ananas, mango, papaja trovano un finale terso sulla linea del sale.



## MARE SANTO ROSÉ S.A.

100% Pinot Noir

Asciutto, di basso residuo zuccherino, elegante e inaspettato. Troviamo davvero strabiliante e originale questo vino che respira il mare e si muove su toni aggraziati di frutti rossi, fragola e lampone, schegge di gelato fior di latte, e dorsale super iodata, come un'ossatura attorno a cui si muovono le onde...



# CALICI *Lips*

REALIZZATI IN ESCLUSIVA PER  
THALERWINE SELECTION,  
SONO IN VETRO SOFFIATO IN STAMPO DI LEGNO

Lips è vento, soffio che spira da sud-ovest e annuncia la pioggia. Pur divinizzati dai Greci fin dai primi tempi, i venti conservarono sempre le loro caratteristiche di forze della natura e, di conseguenza, non arrivarono mai a essere completamente personificati.

Secondo Omero, loro padre e signore, è Eolo che li tiene chiusi in un otre di cuoio, tradizione raccolta anche da Virgilio e da altri poeti. I venti del mattino sono chiamati *Aurae*. Secondo Esiodo, i venti dannosi discendono da Tifone, gli altri invece da Astreo ed Eos. Inoltre per ogni singolo vento esistono numerose altre genealogie.

Il loro numero è incerto; i più famosi sono Borea, il vento del Nord e Zefiro, il vento dell'Ovest, ricordati già nell'Iliade. Nell'Odissea invece compaiono Euro, il vento dell'Est e Noto, il vento del Sud.

Aristotele conosce il nome di 11 venti, Strabone di 6 e secondo la graduazione della rosa dei venti possono essere citati quattro, otto o financo 32 nomi di venti (scrittori latini della tarda antichità). Nei rilievi della Torre dei Venti di Atene compaiono, oltre ai 4 venti omerici, Skiros come vento di Nord-Ovest, Lips come vento di Sud-Ovest, per il Nord-Est, Kaikias e per l'Est Apeliotes (Euro è qui il vento di Sud-Est). I più comuni nomi latini dei venti, secondo Plinio, sono: Aquilone (Borea), Subsolanio (Apeliotes), Volturno (Euro), Austro (Noto), Africo (Lips), Favonio (Zefiro), Coro (Kaikias), Settentrione (Skiron).

## **IL TOCCO DELLE LABBRA, LA LEGGEREZZA DEL VENTO, LA TRASPARENZA DELLA LUCE, LA RAFFINATA ARTIGIANALITÀ**

La purezza assoluta della luce, la trasparenza perfetta, un raffinato sapere artigiano che si tramanda, nell'opificio della conoscenza, attraversando il tempo. La paziente storia dei giorni che nulla dimentica del passato e che si arricchisce nella lezione dell'arte, il respiro della vita. I calici LIPS sono prodotti tra Austria e Boemia. Qui, per secoli, si sono realizzati calici in vetro soffiato, esemplari davvero unici, pensati e cesellati come opere di altissimo valore, nella maestria e nelle capacità di soffiare a caldo, materia tanto difficile, quanto affascinante. È seguendo questa grande

tradizione di assoluta manualità e di ingegno dell'uomo che nasce il marchio LIPS. Il nome vuole, inoltre, ricordare la carezza del tocco sottile delle labbra, nel sensuale contatto con il cristallo.

## **LA LEZIONE DELLA STORIA**

I calici LIPS, oggi, sono realizzati seguendo gli assunti e lo stile dei soffiatori italiani del periodo rinascimentale. Niente è cambiato da quando, a metà del XV secolo, a Venezia, il vetraio muranese Angelo Barovier inventò il cristallo, un vetro incolore e terso, basato sulla depurazione alchemica delle ceneri sodiche fondenti (l'allume catino proveniente dal Levante), oltre che sulla decolorazione col biossido di manganese, citato per la prima volta nel 1453. Il vetrificante era costituito dai ciottoli di quarzo del fiume Ticino, polverizzati. Si trattava di silice piuttosto pura, con un basso tenore di ferro. I maestri vetrai conseguirono velocemente un alto livello di manualità nella lavorazione a caldo e i numerosi tipi di bicchieri, calici, coppe, coppe con piede, tazze, piatti, bottiglie assunsero forme auliche ed eleganti, degne dei migliori arredi rinascimentali. Verso la fine del XVII secolo l'egemonia veneziana andò progressivamente riducendosi, fino a cedere il passo a nuove realtà, soprattutto in Boemia e in Inghilterra.

La Boemia fu, dunque, area vetraria di rilievo grazie alla vasta estensione di foreste che fornivano combustibile e piante da cui ricavare le ceneri fondenti. Verso il 1570 i vetrai boemi impararono a purificare la potassa con i metodi che i veneziani dalla metà del XV secolo applicavano alla soda e a usare il biossido di manganese come decolorante.

Una lunghissima storia che ci porta fino ai giorni nostri, preservando e rispettando gli assunti di una cultura artigiana centenaria.

## **OGGI**

Eleganza, raffinatezza, estetica, performance tecniche, sono i valori che, oggi, il marchio LIPS veicola. Studiati, disegnati e realizzati per soddisfare appassionati di vino, sommelier, ristoratori e operatori del settore, i calici soffiati a bocca, nelle differenti linee



prodotte, rivelano leggerezza, resistenza, rispondenza, elasticità, un tocco straordinariamente sottile al contatto con le labbra e assoluta precisione nella degustazione.

Non solo uno strumento di lavoro ma anche un prezioso, bellissimo oggetto di condivisione che lega, nella passione, il vino all'uomo.

### CHE COSA È LA SOFFIATURA?

La soffiatura è una tecnica molto antica che ha rivoluzionato la produzione vetraria già a partire dalla metà del I secolo avanti Cristo, rendendo veloce ed economica la produzione di contenitori in vetro. La soffiatura nacque in area siro-palestinese e divenne un metodo abituale di produzione nella prima metà del I secolo dopo Cristo. Inizialmente non esisteva la canna da soffio ma si usava una canna vitrea cava, chiusa a una estremità e modellata in forma di boccetta, mentre il vetraio soffiava dall'altra estremità. Quindi l'oggetto modellato veniva staccato dal resto della canna vitrea. L'adozione di una canna metallica ampliò le possibilità di produzione e rese più facile il lavoro del vetraio. Una estremità della canna metallica viene inserita nel crogiolo contenente il vetro incandescente così da attingerne la quantità necessaria. Poi il vetraio soffia con cautela dall'altra estremità.

### LA SOFFIATURA A STAMPO

La soffiatura a stampo iniziò a diffondersi attorno al 30 dopo Cristo nelle vetrerie dell'impero romano, probabilmente sulle coste orientali del Mediterraneo. Esistono due tipi fondamentali di stampi. Lo stampo monoblocco in forma di bicchiere a tronco di cono (dip-mould), generalmente di metallo, che permette di imprimere sulla superficie del vetro decorazioni a rilievo mentre è la mano del vetraio che determina la forma con l'aiuto di particolari strumenti di lavoro.

Lo stampo a due o più pezzi incernierati (closed mould) permette, invece, di conferire al manufatto non solo motivi decorativi ma anche una forma pre-determinata.

Aperta la forma, il maestro soffiatore inserisce il vetro già in parte soffiato attaccato alla canna da soffio.

Con la soffiatura il vetro aderisce alla parete dello stampo acquisendone in negativo la forma ed eventuali decorazioni. Nuovamente aperto lo stampo, il calice potrà essere rifinito con il piede.

Gli stampi antichi erano in terracotta, pietra, gesso, legno e metallo. Oggi si prediligono quelli in metallo, ghisa e legno che deve essere, sempre, privo di nodi come ad esempio quello di pero.



# 1\_ per champagne di fragranza, finezza e sale



# 2\_ per champagne di affinamento, texture e avvolgenza



# 3\_ per champagne di millesimo, ricchezza e profondità

# INDICE

Pag. 1	Editoriale
Pag. 4	La nostra Champagne, geologia e identità
Pag. 16	Mappe storiche della Regione
Pag. 18	Champagne Lointier
Pag. 22	Champagne Leriche Tournant
Pag. 26	Champagne Claude Michez e Champagne La Villesenièrre
Pag. 30	Champagne Aurore & Florian Laval
Pag. 34	Champagne José Michel
Pag. 38	Champagne Créte Chamberlin
Pag. 42	Champagne Louis Huot
Pag. 46	Champagne Maxence Janisson
Pag. 50	Champagne Doyard Mahé
Pag. 54	Champagne Georgeton-Rafflin
Pag. 58	Champagne Gaston Collard
Pag. 62	Champagne Jean-Marie Bandoek
Pag. 66	Champagne Goulin Roualet
Pag. 70	Champagne Paul Gadiot
Pag. 74	Champagne J.M. Goulard
Pag. 78	Champagne Lucas Cretol
Pag. 82	Champagne Laculle Frères
Pag. 88	Mappa storica della Francia viticola
Pag. 90	Borgogna, Domaine Bouhélier
Pag. 94	Borgogna, Domaine Testut
Pag. 98	Borgogna, Domaine Germain Père & Flis
Pag. 102	Borgogna, Jane Eyre
Pag. 106	Jura, Frédéric Lornet
Pag. 110	Loira, Domaine Ménard-Gaborit
Pag. 114	Loira, Les Athlètes du Vin
Pag. 118	Loira, Domaine de Maltaverne
Pag. 120	Rodano Nord, Domaine de la Roche Paradis
Pag. 122	Limoux, Serodes & Covač
Pag. 124	Savoia, Caveau de Chautagne
Pag. 126	Mappa storica dell'Europa viticola
Pag. 128	Spagna, L'Infernal
Pag. 130	Franciacorta, Vigneti Cenci
Pag. 132	Alto Adige, Montris
Pag. 134	Alto Adige, H. Lentsch
Pag. 136	Alto Adige, Widum Baumann
Pag. 138	Austria, Weingut Velich
Pag. 140	Austria, Studeny
Pag. 142	Austria, Anton Bauer
Pag. 144	Slovenia, Oton Reya
Pag. 146	Slovenia, Pasji Rep
Pag. 148	Slovenia, Mare Santo
Pag. 150	I nostri calici soffiati, Lips

THALERWINE SELECTION  
IL CATALOGO 2024



**THALER**  
Beautiful things

Catalogo a cura di:  
Marco Pozzali

Progetto grafico:  
Daniela Beati

Impaginazione:  
Alessandra Tau

Testi:

Marco Pozzali

Fotografie:

Marco Pozzali (con Leica Q2)  
Portfolio aziendali

Foto still life/bottiglie:  
Lisa Santini

ThalerWine:

Logistica e ordini:

Tel: 0471 313042

0471 313043

0471 313044

order@thalerwine.com

Direzione:

Johannes Kaspareth  
jk@thaler.bz.it

Controllo merce:

Marcela Debnarova

Tel: 0471 313058

md@thaler.bz.it

Contabilità:

Norka Guerra

Tel: 0471 313038

ng@thaler.bz.it

Beatrice Pugina

Tel: 0471 313037

bp@thaler.bz.it

Provvigioni:

Birgit Morgen

Tel: 0471 313036

bm@thaler.bz.it

Responsabile Magazzino:

Alberto Bellinato

Tel: 0471 313073

ab@thaler.bz.it