THALERWINE
T W
SELECTION

DI IDENTITÁ E DI LUOGO

Nella passata edizione del nostro catalogo vi parlavo dei vini classici, evidenziando le due più importanti direttrici che sottendono alla nostra ricerca: l'identità e il luogo. Anche per questa ragione, nel nuovo volume 2025 che stringete tra le mani, al nostro terzo anno di vita, vorremmo raccontarvi ciò che abbiamo scelto per voi. Sono ben ventuno le nuove cantine che vi presentiamo: con i loro vini, ci raccontano meglio di ogni parola, proprio quell'identità di luoghi autorevoli che tanto amiamo. Come avrete modo di osservare, sfogliando le oltre centonovanta pagine che lo compongono, ci siamo concentrati fortemente sulla Francia, lentamente lasciando le altre aree della Mitteleuropa che fin dalla prima edizione avevamo deciso di inserire. Tant'è: siamo fatalmente attratti dalla storia, dalle suggestioni e dalle straordinarie espressioni dei prodotti d'oltralpe.

Negli ultimi anni il comparto vitivinicolo si è spesso interrogato su come i vini di luogo, espressivi di un'identità precisa e definita, possano continuare a mantenere una sorta di primato ideale, storico, culturale e di relazione con le proprie radici, in un contesto di mercato globale suscettibile di molti cambiamenti. A una domanda diversificata rispetto al passato, si propone un'offerta sempre più ricca, sia per la comparsa sulla scena di nuovi piccoli produttori, artigiani, sia di nuovi Paesi (del Nuovo Mondo) che lavorano, tra l'altro, con costi di produzione spesso inferiori, sia perché le realtà già attive hanno in alcuni casi incrementato notevolmente le loro superfici vitate e il numero di bottiglie prodotte e immesse sul mercato. Tra le possibili alternative, in un primo tempo le cantine (anche grazie a nozioni tecnico-scientifiche e al lavoro degli enologi) hanno optato per il conseguimento di un livello qualitativo indiscutibile, inteso come equilibrio tra i diversi costituenti chimici, di pulizia e assenza di difetti. L'adozione della qualità, in questa accezione, dovuta anche alla prevalenza di una logica di assaggio e di consumo di tipo "estetico", in cui il degustatore non privilegi la ricerca dell'espressione nel vino del territorio di provenienza, ma valuti la correttezza enologica e la manifestazione della riconoscibilità dei vitigni impiegati, ha, forse, meriti indiscussi, ma non è la strada giusta.

Molto in breve, se i vini del Nuovo Mondo, attraverso una qualità acquisita, cercano di porre in primo piano la varietà, il Vecchio Mondo ha il dovere, (una sorta di peso morale della storia) di esprimere al massimo grado di identità, proprio il luogo e, anziché possedere l'impronta aziendale o la firma dell'enologo che li ha pensati, devono rappresentare, piuttosto, il riflesso più fedele del *terroir* da cui derivano.

Terroir è un'area geografica le cui porzioni componenti vedano i medesimi effetti dell'interazione, in ogni caso unica e inimitabile, tra caratteristiche del suolo e del sottosuolo (origine, entità e disponibilità di macro e micro elementi, tessitura, struttura, conseguente capacità di cedere o trattenere le risorse idriche, eventuale presenza di falde acquifere profonde, fattori geografici, latitudine, esposizione, altitudine, qualità della luce e climatica, piovosità, temperature medie, escursioni termiche, qualità del vento), oltre al lavoro dell'uomo che, nel tempo, si è stratificato, lì e solo lì, come una sorta di storicizzazione dei gesti.

Ma non in tutti i casi il *terroir* è sufficientemente ricco, affascinante o espressivo da riuscire a garantirne una manifestazione nel vino. Più semplicemente, non tutti i *terroir*s hanno per il vignaiolo il medesimo valore.

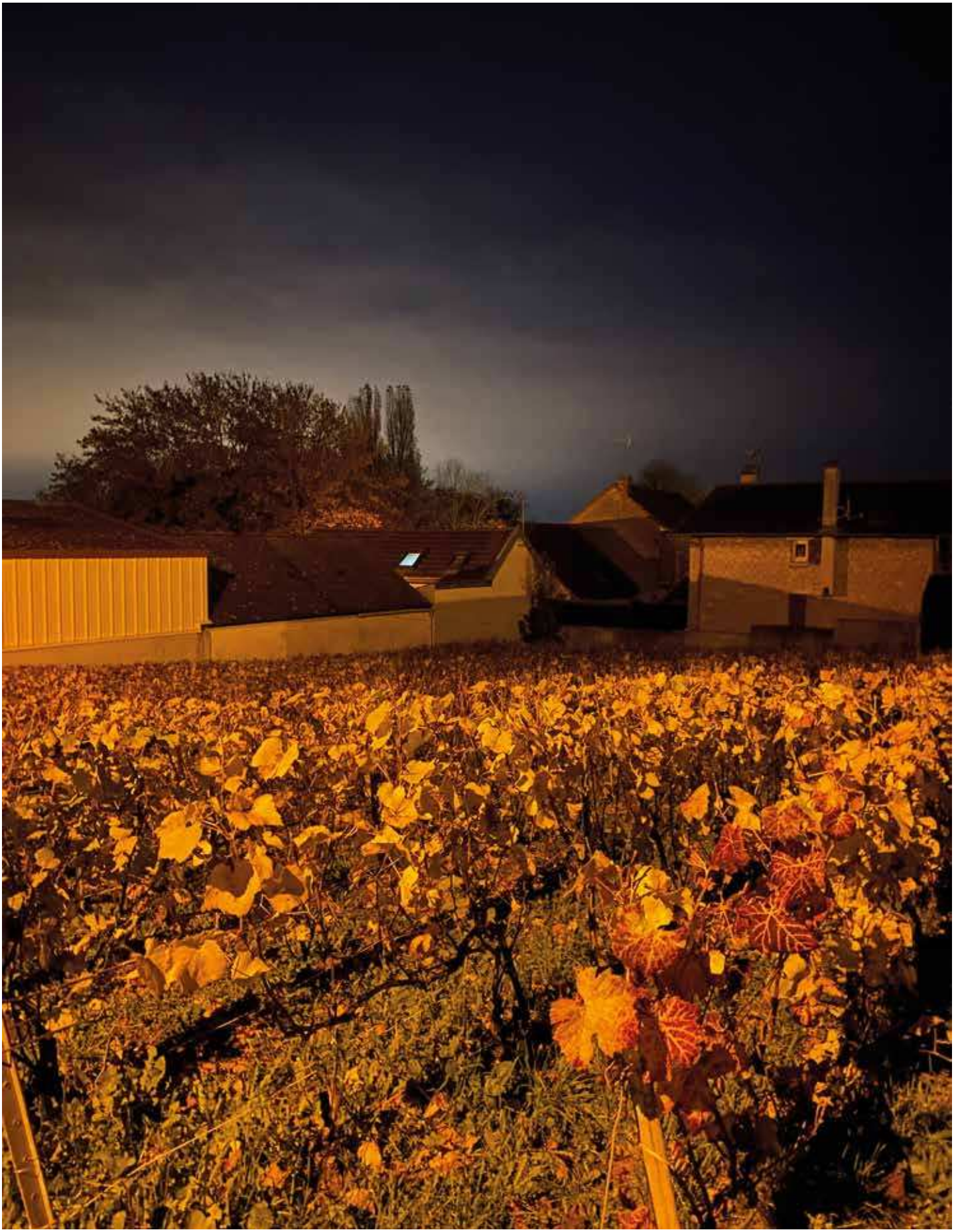
E quali sono i *terroirs* dotati di maggiore dinamica espressiva? Me lo dice un caro amico produttore: "*Normalmente quelli caratterizzati da condizioni estreme. Dal punto di vista del suolo, per esempio, sappiamo che i più grandi vini derivano da terreni di antica origine* (il fascino del Tempo*), permeabili e pertanto dilavati e relativamente poveri, nei quali le radici possano espandersi molto in profondità. Chablis non potrebbe essere la culla dello Chardonnay se non ospitasse l'argilla calcarea che fa da orlo a un enorme bacino sommerso, ricco di gusci di conchiglie e di ostriche, caratteristiche che, insieme alle differenze climatiche legate alla latitudine, consentono di ottenere una manifestazione dello stesso vitigno molto diversa da quella che si ha, ad esempio a Mâcon. Così come, è grazie alla complessità dei suoli della Côte d'Or, dove convivono gesso, sabbia, breccia e argilla, che il Pinot Noir può variare la propria espressione dalla maggiore sapidità sulle piastre calcaree, al più intenso colore su quelle ferrose, fino alla più incisiva presenza di scheletro sui letti di sassolini*". Il valore assoluto del luogo, la bellezza più grande nel vino.

Marco Pozzali

THALERWINE

CHAMPAGNE

SELECTION



LA NOSTRA CHAMPAGNE:
GEOLOGIA E IDENTITÁ

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 vignerons 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 vignerons, 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 vignerons,

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 vignerons 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 delimitée*.

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, Inglesi 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 consacrare. 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 duchesse 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 rovinate 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 filossera 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 devo-

no obbligatoriamente provenire i vini destinati a diventare Champagne. Viene così creata la *Champagne délimitée*. Ma la crisi della filossera 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 allorquando 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 montagne 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 filossera, 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 vi-

ticoltori 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 sboccatura, 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, Aÿ, 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 $CaCO_3$ 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 vignerons).
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**, sconquassato 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 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 retrolfattivi. 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 zuccherino 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 contato 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 figuri 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 proprio 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.

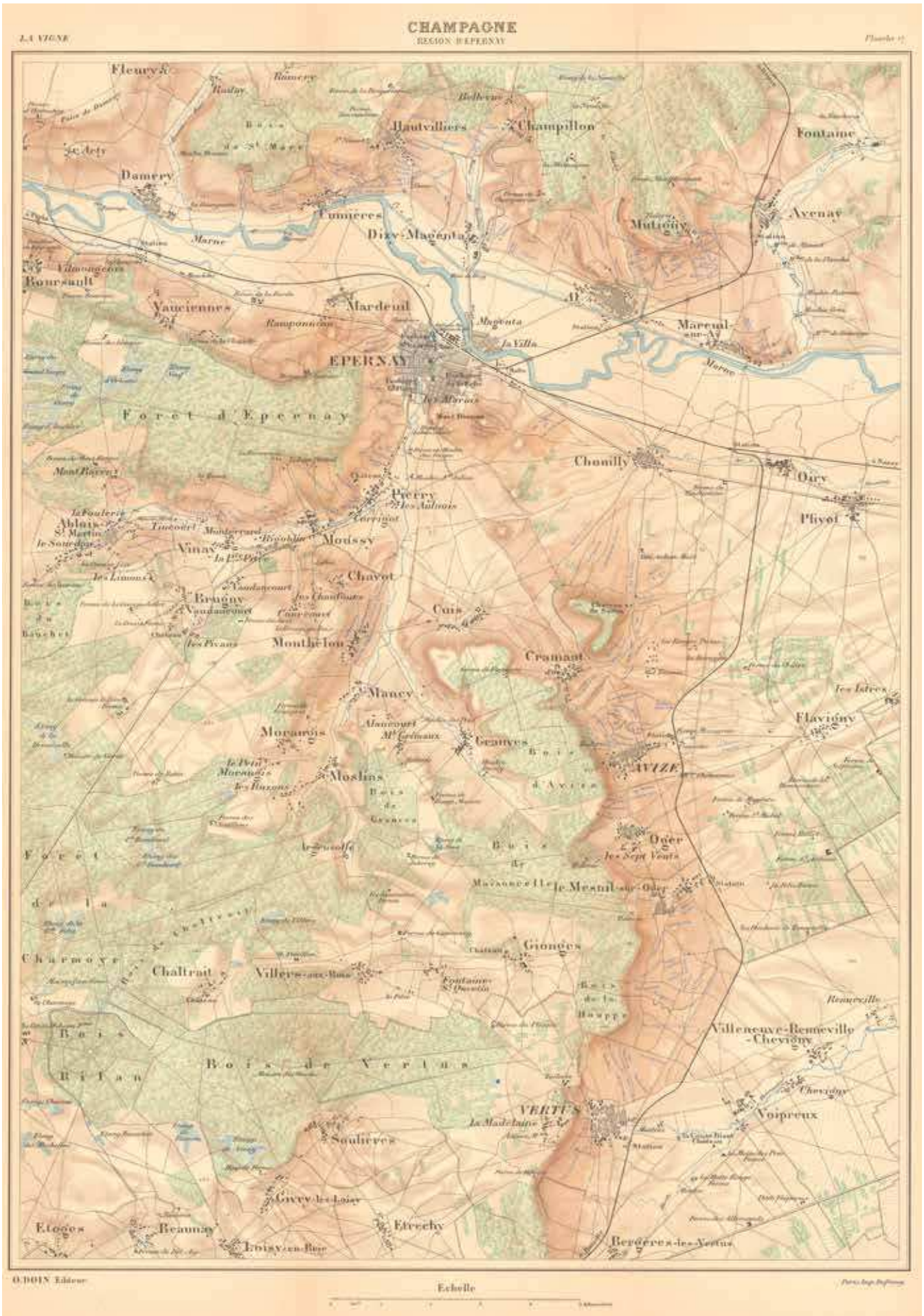
C.M. (coopèrative de manipulation): una cooperativa alla quale i soci conferiscono le proprie uve e che provvede all'elaborazione e alla commercializzazione dei vini.

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.

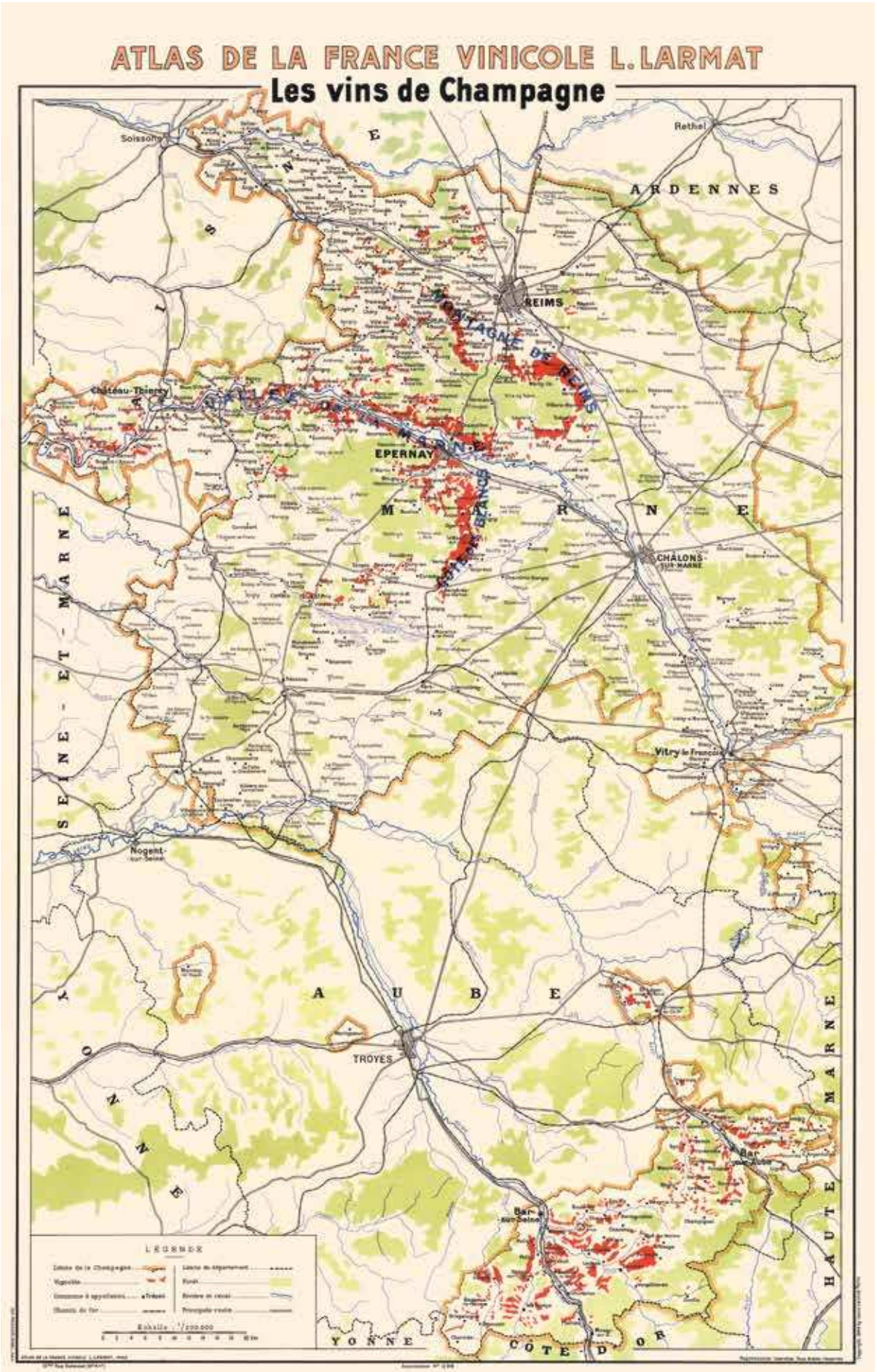
N.D. (négociant distributeur): chi acquista, etichetta e commercializza bottiglie elaborate dal venditore.

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



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

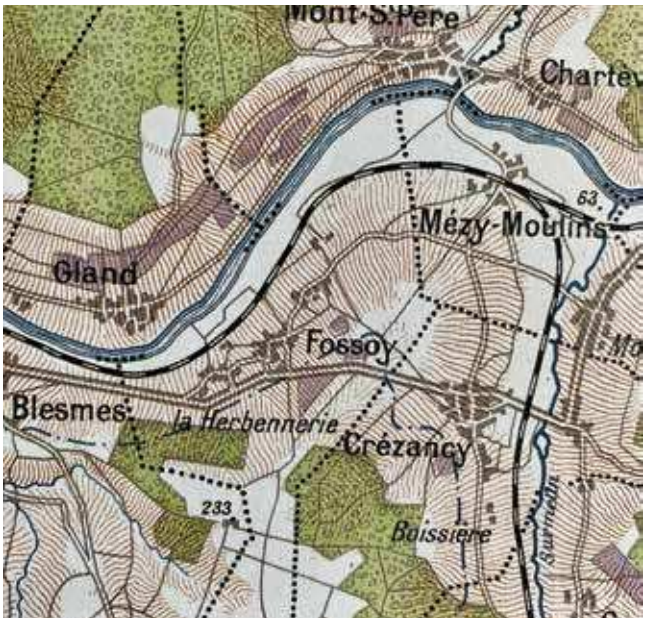
AREA | Vallée de la Marne Ovest - Aisne

VILLAGE | Crézancy

PRODUTTORE | Jean-Baptiste Lointier

SIGLA | Vigneron

CERTIFICAZIONI
Haute Valeur Environnementale e Viticulture Durable en Champagne, Biologico



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, Citry, 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, Domptin, 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-Varennes, 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 (ma sono attese sorprese nei prossimi mesi).

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 disciogliimenti 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 2021)

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 2021)

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 2021)

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.)

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.)

CHAMPAGNE
LERICHE

AREA | Vallée de la Marne Rive Droite

VILLAGE | Vandières

PRODUTTORE
Benjamin e Isabelle Moulun-Leriche

SIGLA | Vigneron

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 Leriche 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 trovano direttamente sul fiume. 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 22 anni e Gaspard di 18…perché il tempo non aspetta. Con il restyling delle etichette, la proprietà ha optato per il solo nome Leriche.

BENJAMIN E ISABELLE MOULUN-LERICHE

CHAMPAGNE | LERICHE

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 2021-2020-2019)

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 2017-2016)

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 2020-2019)

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.)

12

CHAMPAGNE
CLAUDE MICHEZ E LA VILLESENIÈRE

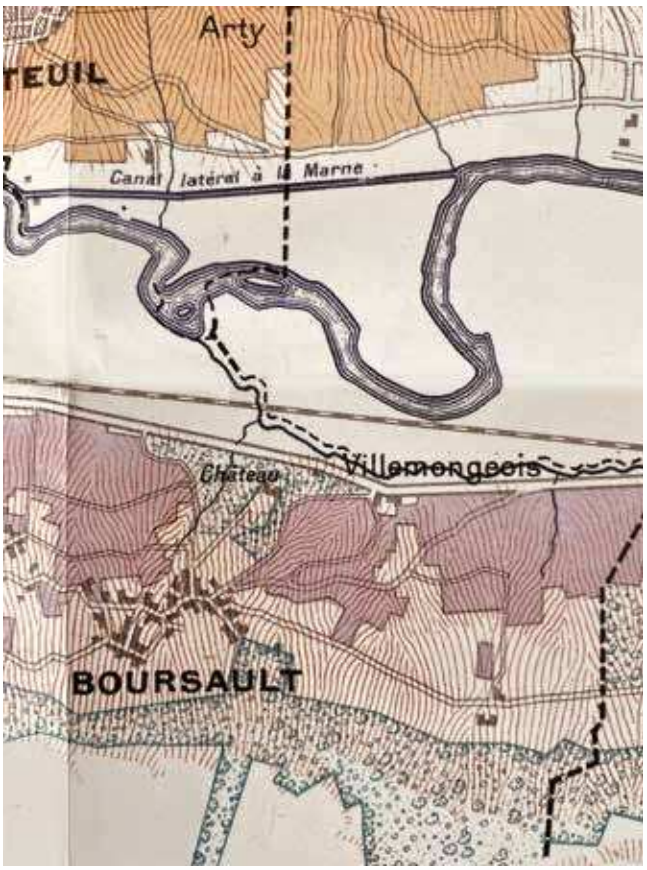
AREA | Vallée de La Marne Rive Gauche

VILLAGE | Boursault

PRODUTTORE
Laurence Michez e Cyrille Chenevotot

SIGLA | Vigneron

CERTIFICAZIONI
Haute Valeur Environnementale, Biologico



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

LAURENCE E CYRILLE CHENEVOTOT

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 2021)

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 2019)

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 VILLESENIÈRE

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.) **DALL'ESTATE IL 2015**

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.) **DALL'ESTATE IL 2021**

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.)
DALL'ESTATE IL 2017

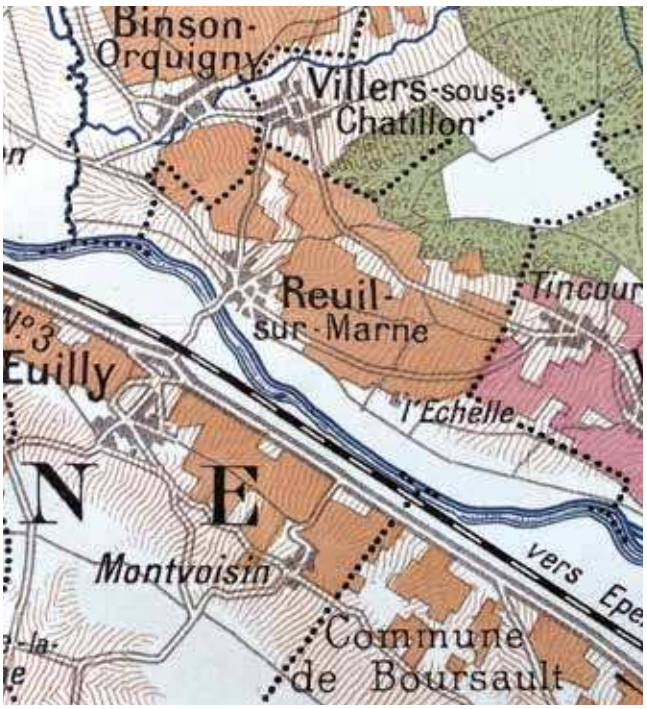
CHAMPAGNE
AURORE & FLORIAN LAVAL

AREA | Vallée de La Marne Rive Gauche

VILLAGE | Boursault

PRODUTTORE | Florian Laval

SIGLA | Vigneron



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'onirico, 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

FLORIAN LAVAL

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'onirismo. 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.

80% Pinot Meunier - 20% Pinot Noir (88% di 2022 + 22% di Vins de réserve 2021 e 2020) 40% inox, 50% 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 2022) 60% inox, 40% barrique, 14% rosé d'infusion de Meunier 86% blanc de Meunier

Relegare la descrizione di questo Champagne al fatto che sia un rosé (forse non rosé) da infusione di Meunier e in parte vinificato in bianco, in barrique e in 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 77% di 2021 + 23% di 2020)
40% barrique, 60% inox, 83% cuvée 17% 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, vinificato in barrique e inox, con prima pressa e tailles, dosato col proprio mosto e degorgiato seguendo le fasi lunari. (dosage 1,12 gr./l. MCR)

COTEAUX CHAMPENOIS BLANC LA MULE 2022

100% Chardonnay

Il pochissimo Chardonnay che ha Florian, e qui siamo su di un terroir bruno con inclusioni di limo e calcare, chiamato Le Moulin la Mule, assume tratti molto personali. Un'interpretazione in solo: rendimenti bassissimi (15 ettolitri per ettaro), grappoli diraspati ma macerazione pellicolare di 13 giorni, affinamento in barriques che contenevano vini rossi, per 23 mesi. Un vino speciale... non c'è che dire, dai riflessi ambrati e dai suadenti profumi di camomilla e verbena.

COTEAUX CHAMPENOIS ROUGE LE COCHELET 2022

100% Pinot Noir

Racconta Florian: “storicamente si celebrava l’ultimo giorno di vendemmia, dando da bere il vino nuovo al gallo di famiglia. Una volta sbronzo, la festa poteva cominciare. Questo vino è dedicato alla nostra usanza, verrà prodotto solo nelle annate solari di bella maturità, sarà una cuvée éphémère, e potrà essere in bianco, oppure in rosso, come per questo 2022, raccolto il giorno 3 settembre e affinato per due anni in barriques”. Stupendo.

COTEAUX CHAMPENOIS ROUGE LES COPAINS DU BAS-CHÊNE 2022

100% Pinot Noir

Pinot Noir da vigneto (parcella Le bas-Chêne) in Boursault, del 1968. Rosso di succo e ricordi, in quei profumi tanto fragranti e netti che ci fanno amare la tavola e la condivisione. Un vino raro ma per tutti i giorni, rincorrendo ciò che siamo perché, un giorno, ciò eravamo. Da bere solo con gli amici più veri.

RATAFIÀ DE CHARDONNAY QUE S’ARRÈTE LE TEMPS, QUE CONTINUE L’INSTANT 2022

100% Chardonnay

Il procedimento del Ratafià potete leggerlo nella scheda successiva. Per questa versione in bianco, l’affinamento del succo pressato è fatto in un uovo di grès. La dolcezza del frutto, raggiunge il suo apice, la rotondità e l’avvolgenza sono assoluti. Che prodotto unico e originale! Perfetto con il gorgonzola e con formaggi a pasta molle.

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. É una rarità: perfetto in aperitivo, su formaggi grassi e con dessert a base di creme e frutta.

CHAMPAGNE
JOSÉ MICHEL

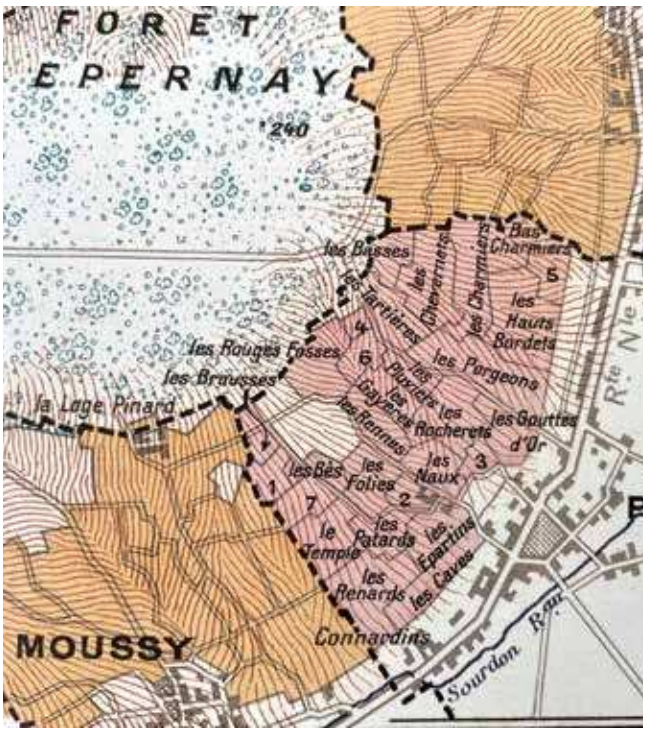
AREA | Coteaux sud d'Epernay

VILLAGE | Moussy

PRODUTTORE | Antonin Michel

SIGLA | Vigneron

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 ragiungerla: 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 Epernay, 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 formatasi 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 Brugny, 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 vignerons 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 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.

ANTONIN MICHEL

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'Intransigeant per i millesimati e l'Endémique per l'Hommage (che è tirato bouchon liège)

CHAMPAGNE PRÉMICES BRUT S.A.

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

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. É 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 2022 + vins de réserve 2021 - 80% inox, 20% legno

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 2020

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.
(Il produttore non ama indicare i dosage, cambiando ogni dégorgement).
DALL'ESTATE UNO STRAORDINARIO SPECIAL CLUB ROSÉ 2019

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'Epernay/Côte des Blancs

VILLAGE | Moussy

PRODUTTORE | Blandine e Mathieu Crété

SIGLA | Vigneron

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'Epernay: Pierry, Moussy, luogo di famiglia e attuale sede del Domaine, Vinay, Brugny e Vaudancourt, prevalentemente su argille calcaree. La Vallée du Surmelin: 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 Créte e sua moglie Odette rilevarono la tenuta Créte-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 Créte.
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 Créte che comprende la pressa, la bottaia 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 Créte.
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 Créte-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 Créte. 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.

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'Epernay 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 Brugny, 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 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
LOUIS HUOT

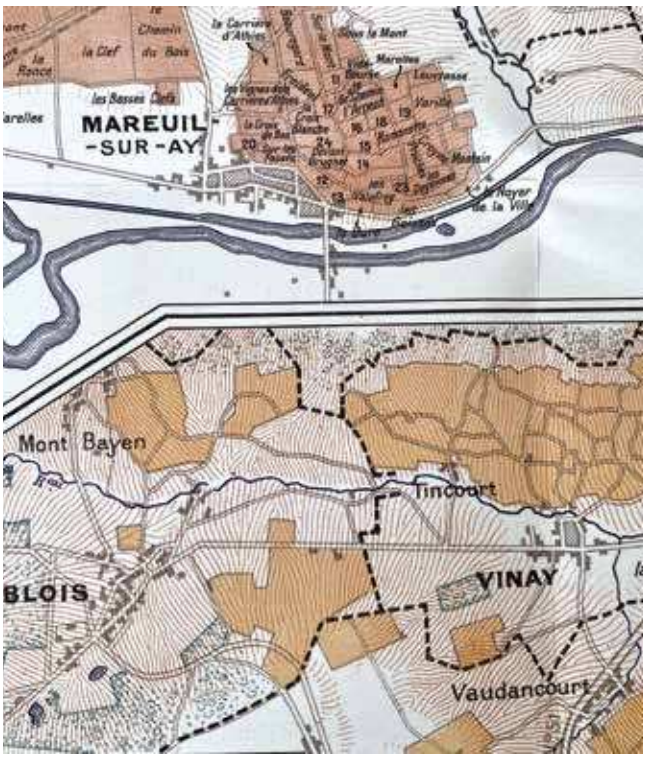
AREA | Coteaux sud d'Epernay

VILLAGE | Saint-Martin d'Ablois

PRODUTTORE | Olivier Huot

SIGLA | Vigneron

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 2020 + 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 2017 + 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 dosaggio 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 | Vigneron

CERTIFICAZIONI | *Biologico*

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 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.

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 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 è arrivata in Italia come debutto assoluto nel 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.).

MAXENCE JANISSON

CHAMPAGNE
DOYARD-MAHÉ
HOMMAGE Á LA NATURE ET À LA BEAUTÉ
LINEA PRIVATA IN ESCLUSIVA THALERWINE SELECTION

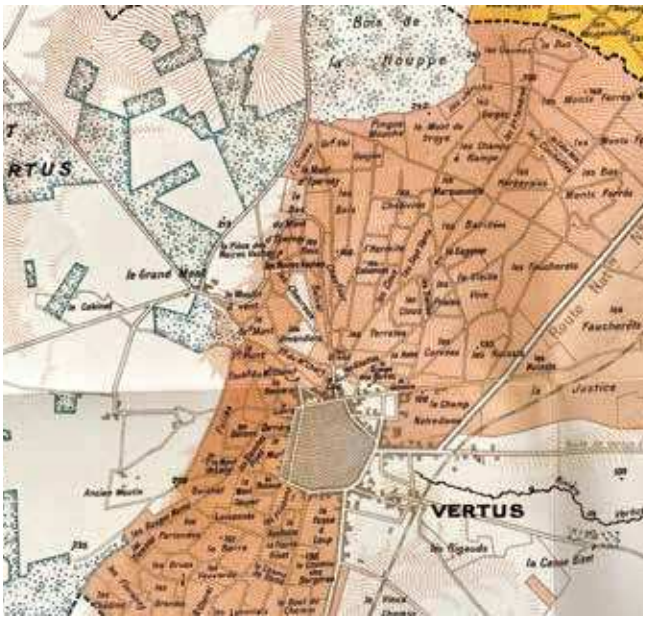
AREA | Côte des Blancs

VILLAGE | Vertus

PRODUTTORE | Carole Doyard

SIGLA | Vigneron

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), Voipreux (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 vigne) 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 2021 + 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 2018 + 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 2020 + 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% Chardonnay

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'expedition, in poche bottiglie (circa 200).
Ecco la nostra nuova referenza Éphémère #1, per il millesimo 2013, rotondo lungo, profondo, sapido, affascinante.

Carlo Mattioli, Le ginestre, 1983

Carlo Mattioli, Campo in Versilia, 1980

Carlo Mattioli, Campo di lavanda 1978-1979

CHAMPAGNE
GEORGETON-RAFFLIN

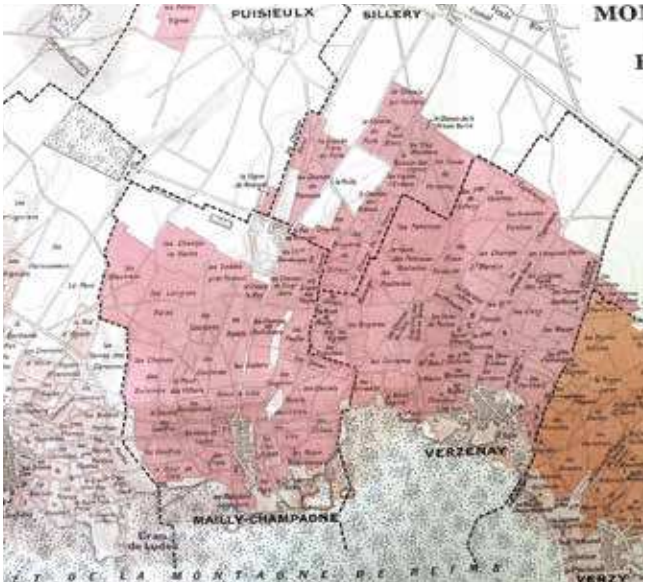
AREA
Montagne de Reims settori Nord e Nord Est

VILLAGE | Ludes

PRODUTTORE | Remi Georgeton

SIGLA | Vigneron

CERTIFICAZIONI | *Haute Valeur Environnementale, Biologico e Biodinamico*



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. Stiamo 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 sopracitati. 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 Remi 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 Remi 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 Remi 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 SO2 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 propretà, 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 Remi 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 | REMI 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 2021)

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 2021)

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 2021)

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

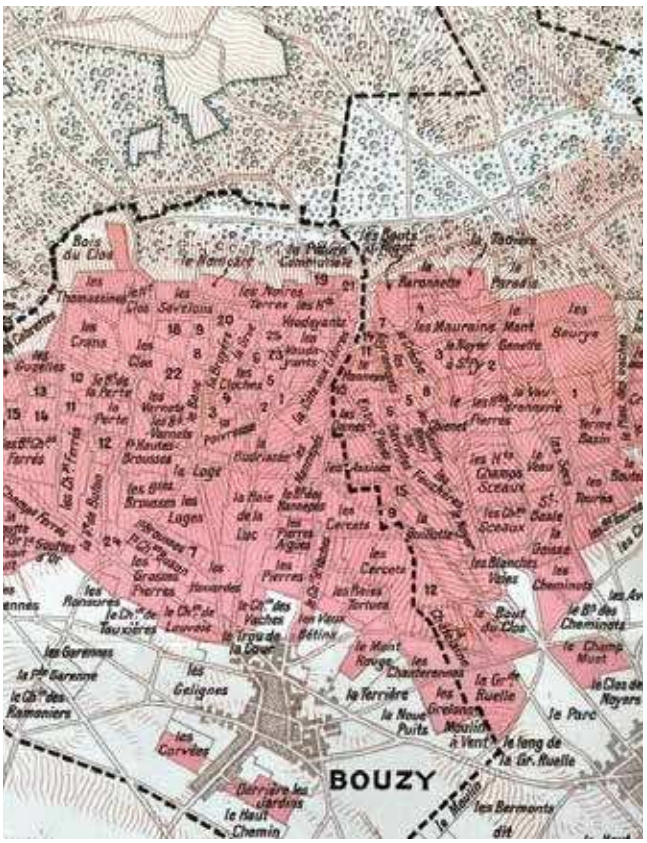
AREA | Grande Montagne de Reims

VILLAGE | Bouzy

PRODUTTORE | Cyril Collard

SIGLA | Vigneron

CERTIFICAZIONI | *Biologico e Biodinamico*



L'AREA

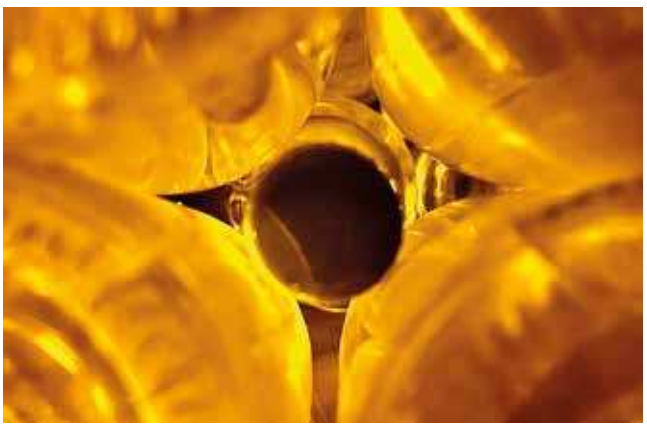
Qui siamo in uno dei luoghi maggiormente reputati dell'intera regione Champagne, la Grande Montagne de Reims: 25 villaggi, di cui 10 Grand Cru (Ambonnay, Beaumont-sur-Vesle, Bouzy, Louvois, Mailly-Champagne, Puisieulx, Sillery, Tours-sur-Marne, Verzenay e Verzy), 13 Premier Cru e 2 Cru generici. Siamo 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 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, 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 vignéron 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, parcellare, 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 2020-19)

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, ne 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 2018)

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 | Vignoren

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 *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; 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 vignérons 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 Pinot Noir in solo, rappresenta compiutamente il concetto di texture: trama, tocco, volume, eleganza, carezza e nervo insieme, e ci riporta a un utilizzo sostanziale sulla tavola. Molti i luoghi magici dove ha trovato la sua casa ideale: tre più autorevoli tessere del mosaico: Aÿ, nella Grande Vallée de la Marne, Ambonnay e il nostro Bouzy, nella Montagne de Reims, area in verità, che presenta tanti altri paesi eminenti e straordinariamente identitari. E allora lasciamoci guidare dal fascino seducente di questa fragile ma meravigliosa uva: la danza del fine perlage che nobilita le tinte del giallo oppure del rosa, il sottobosco di terra e foglie, gli eleganti profumi di piccoli frutti del bosco, la struttura avvolgente e screziata, la freschezza agrumata delle zeste candite, tenui profumi di oriente, i thè neri Ceylon e Assam, sono solo un fruscio che rende unico e inimitabile questo preziosissimo, leggiadro dono, in un equilibrio incostante di spazio e di tempo.

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 cuvée, 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'obbiettivo 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 2019-2018)

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 2018-2017)

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'IRRESISTIBLE BRUT S.A.

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

Due sole annate: 16,5% di Pinot Noir 2109, 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

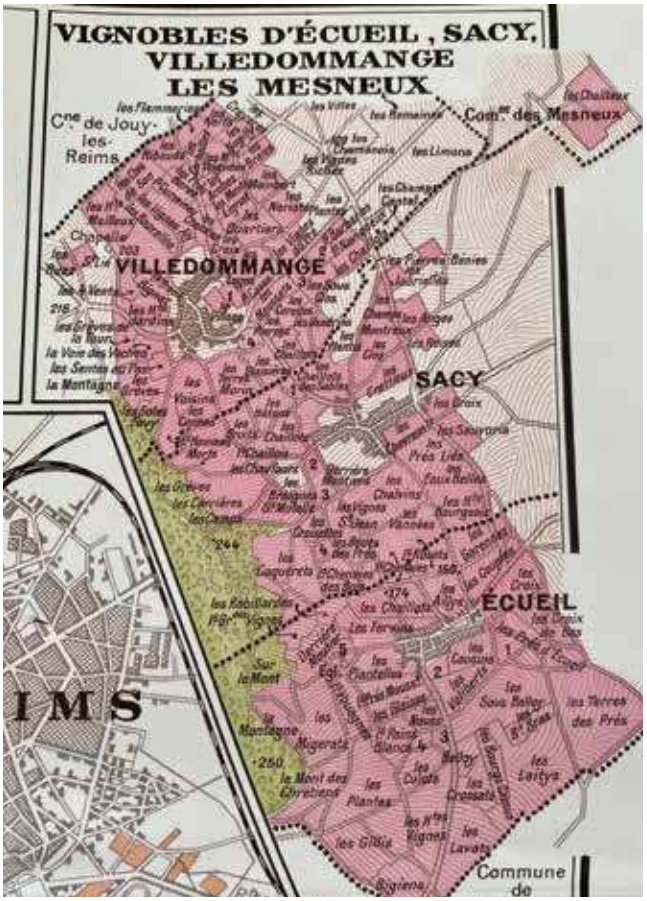
AREA | La Petite Montagne de Reims

VILLAGE | Sacy

PRODUTTORE | Marine Goulin

SIGLA | Vigneron

CERTIFICAZIONI
Terra Vitis, in conversione Biologico



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, Coulommes-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 appena 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 (base 2022 + 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'agrume. 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 EXTRA BRUT 2022

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 2022)

Lo Chardonnay della Petite Montagne, differente, avvolgente e dinamico, fragrante e freschissimo su toni di agrume 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

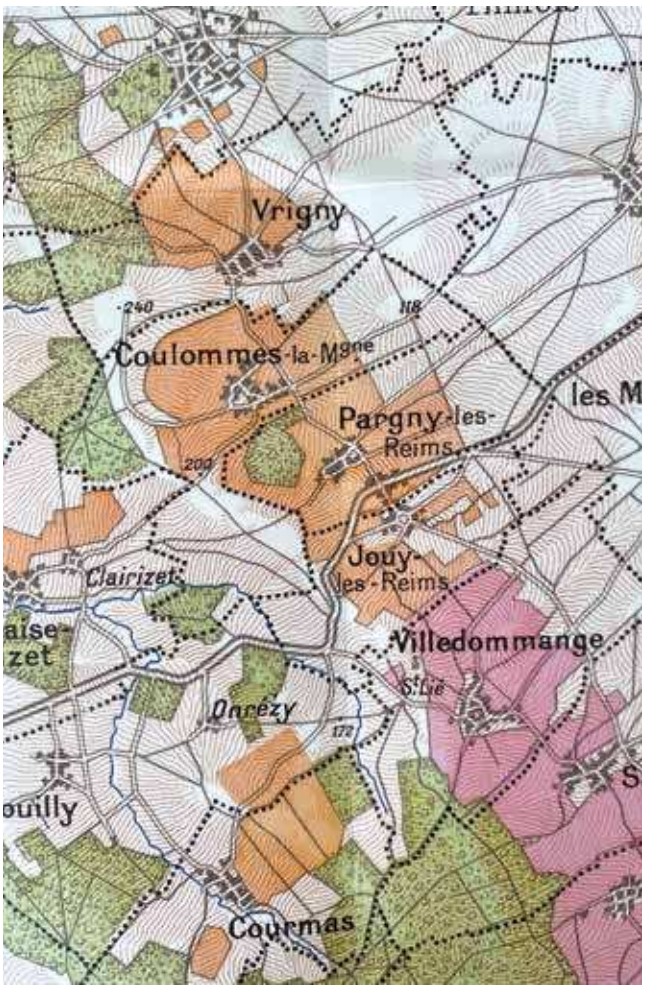
AREA | Vesle et Ardre
La Petite Montagne de Reims

VILLAGE | Vrigny

PRODUTTORE | Camille Ponson

SIGLA | Vigneron

CERTIFICAZIONI | *Haute Valeur Environnementale, in conversione Biologico*



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, Coulommes-la-Montagne, Écueil, Gueux, Jouy-lès-Reims, Les Mesneux, Ormes, Pargny-lès-Reims, Sacy, Sermiers, Ville-Dommange e Villers-aux-Nœuds.

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 rinvengono 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, Coulommes-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 vignérons 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 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...

CAMILLE PONSON

CHAMPAGNE | PAUL GADIOT

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

CHAMPAGNE PREMIER CRU PAUL GADIOT PRÉCURSEUR 2015 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.)

CHAMPAGNE PREMIER CRU PAUL GADIOT PRÉCURSEUR 2016 EXTRA BRUT

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

Come sapete Camille Ponson, produce e interpreta il millesimo in funzione dell'andamento climatico, cercando di leggere sempre la qualità dell'uva. Il 2016 è un millesimo molto differente dal 2015. L'inverno è stato insolitamente poco freddo, quasi mite. Poi la sberla a marzo e ad aprile con una serie di gelate a fine mese. Il freddo è arrivato a marzo. La fine di aprile è stata caratterizzata da un'insolita successione di gelate primaverili e molta pioggia che, di fatto, ha annullato la primavera. Luglio freddo e piovoso. I produttori hanno dovuto fare i salti mortali in vigna. Agosto caldo e soleggiato, con punte di temperatura molto alte. La vendemmia è iniziata a metà settembre, già con i profumi dell'autunno. Una annata classica, si suole dire. E Camille ha tirato fuori un vero capolavoro. (dosage 2,5 gr./l.)

CHAMPAGNE
FABIEN BERGERONNEAU

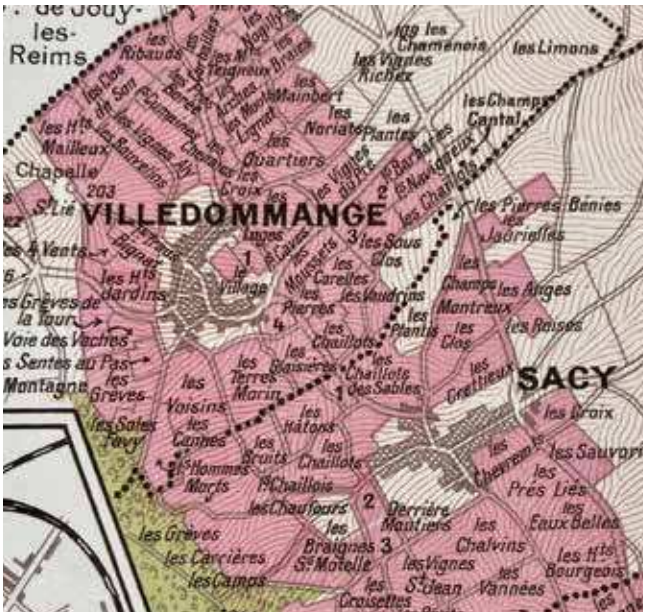
AREA | La Petite Montagne de Reims-Massif de Saint-Thierry

VILLAGE | Ville-Dommange e Trigny

PRODUTTORE | Fabien Bergeronneau

SIGLA | Vigneron

CERTIFICAZIONI
Haut Valeur Environnementale



L'AREA

Territorialmente, ci troviamo in due differenti aree: quella di Ville-Dommange, dove ha sede la cantina e l'abitazione di Bergeronneau, village che insiste nell'area Vesle et Ardre, e quella di Trigny, nel Massif de Saint-Thierry. La prima, è una zona geologicamente piuttosto eterogenea, si dipana su una superficie di quasi 2800 ettari complessivi, di cui il 60% coltivata a Pinot Meunier, il 28% a Pinot Noir e il 12% a Chardonnay. I village che qui insistono sono ben 52, di cui 12 a Premier Cru e gli altri 40 autre cru. Ricordo che in questa zona è compresa la parte nord-occidentale della Montagne di Reims, prevalentemente su pendii esposti a nord, ma ne fanno parte anche i vigneti all'interno della città di Reims. La Petite Montagne de Reims, sottozona di Vesle et Ardre, conta 14 villages: oltre a Ville-Dommange, ci sono: Bezannes, Chamery, Coulommes-la-Montagne, Écueil, Gueux, Jouy-lès-Reims, Les Mesneux, Ormes, Pargny-lès-Reims, Sacy, Sermiers e Villers-aux-Nœuds.
Mentre, per la parte di Trigny, siamo 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, il 30% Pinot Noir e il 15% di Chardonnay. Nel Massif contiamo 15 village, tutti classificati come Cru generici (autre cru). Oltre a Trigny, dove ha vigna Fabien Bergeronneau, ci sono: Brimont, Cauroy-lès-Hermonville, Châlons-sur-Vesle, Chenay, Cormicy, Hermonville, Merfy, Montigny-sur-Vesle, Pévy, Pouillon, Prouily, Saint-Thierry, Thil e Villers-Franqueux.

IL LUOGO

Ville-Dommange confina a nord, nord-ovest con Jouy-lès-Reims, a nord-est con Les Mesneux, a sud-est con Sacy, a sud-ovest con Courmas e a ovest con Bouilly.
É, (insieme al vicino Sacy) uno di quei villaggi che già nel XIX secolo godevano di un certo riconoscimento del nome, in relazione allo Champagne. Il comune si estende su 340 ettari e conta circa 450 abitanti, chiamati Villedommangeois e Villedommangeoises. Oggi insistono sul territorio comunale circa 193 ettari di vigna, in maggioranza Pinot Meunier (58%), poi Pinot Noir (30%) e Chardonnay (12%), per una novantina di vignaioli. La famiglia di Fabien è molto nota per detenere la proprietà del Clos des Bergeronneau, situato in paese, sul versante nord-orientale, delimitato su diversi lati da muri, siepi e una recinzione in ferro. Ha una superficie di 2,1 ettari con esposizione sud-est, coltivato al 75% Pinot Meunier e al 25% di Pinot Noir. Il vigneto è stato acquistato nel 2007 dal padre di Fabien, con il proprio marchio Bergeronneau-Marion. Lo Champagne Clos du Bergeronneau viene realizzato solo con Pinot Meunier, il vigneto si trova all'interno del lieu-dit Le Village (che copre gran parte dell'abitato del paese), denominazione ufficiale nei catasti, ma prima sembra fosse conosciuto anche con nome di Clos de l'Aurore.

IL PRODUTTORE

Da ragazzo, dopo avere camminato e annusato le vigne di famiglia nei due terroir di Ville-Dommange e Trigny, Fabien ha compiuto studi tecnici presso una scuola di viticoltura ed enologia. E, in effetti, così si gettano le prime basi, si mettono radici nel mondo del vino e si apprendono i fondamenti. Poi si viaggia, si fanno esperienze: un lungo tirocinio formativo di due anni in Alsazia, a Rouffach, dove Fabien ci racconta, lavorando al fianco di un vignaiolo, inizia a sentire quel profondissimo rapporto che ha il vino con la terra. Segue un soggiorno di un anno in Australia, per approfondire la lingua inglese ma anche per confrontarsi con una cultura altra e differente. Il ritorno a casa significa avere acquisito la giusta sensibilità per potere interpretare la propria vita e il proprio lavoro nella medesima direzione, quella della natura, cercando nel quotidiano una comprensione profonda del proprio piccolo pezzo di mondo. Anche per questo, da qualche anno, ha intrapreso la conversione del suo vigneto all'agricoltura biologica e non ha mai smesso di cercare una viticoltura più sostenibile, amplificando un proprio personalissimo rapporto personale con il luogo, nel rispetto e nella convivenza degli esseri viventi: piante, animali e uomo. In questa direzione va la sua analisi di suolo e sottosuolo. Fabien procede a piccole calottazioni nella parte superiore e inferiore di ciascuna vite per visualizzare la stratificazione della terra e per degustarne profumi e sensazioni, anche tattili. "Questo mi permette di orientarmi sulle diverse sfumature che incontro e che asseconderò in vinificazione, proprio per esaltare la personalità di ciascuna delle mie viti". Oggi Fabien lavora su 4 ettari complessivi: per 1/3 a Ville-Dommange e per 2/3 a Trigny. Ville-Dommange apporta nei vini una matrice calcarea che garantisce un bel potenziale di invecchiamento, mentre, Trigny, il timbro argilloso-sabbioso e quindi il volume e la consistenza: "ma questi sono solo macro elementi, perché su ogni terroir ci sono dai 5 ai 6 tipi di terreno diversi". La vinificazione delle singole parcelle o zone di vigna avviene per lo più in legni usati, giocando molto sulla micro ossigenazione. Per i Meunier di Trigny, invece, si opta per una vinificazione in acciaio, in modo da preservare il frutto nella sua integrità "la presenza di ossido di ferro nel terreno di Trigny mi indica una maggiore sensibilità all'ossidazione, ecco perché scelgo la vinificazione in acciaio, in questo caso, è da preferirsi". Due luoghi complementari, dunque, due facce della stessa medaglia, quella di un lembo di Champagne non ancora così conosciuto: Ville-Dommange per la tensione del calcare e Trigny per la consistenza delle sabbie argillose. "Non ho l'abitudine di restare fedele a ciò che ho realizzato", chiosa Fabien… per ogni anno pensieri diversi e diversi Champagne, nell'imprevedibile che il tempo porta con sé.

CHAMPAGNE | FABIEN BERGERONNEAU

FERMENTAZIONE | legno e acciaio MALOLATTICA | sì, parzialmente LIEVITI | lieviti indigeni
TAPPI | Sughero naturale due rondelle

CHAMPAGNE DANS MES PENSÉES BRUT NATURE S.A.

45% Pinot Meunier – 43% Pinot Noir - 12% Chardonnay (base 2020)

Dice Fabien nella retro etichetta: tra i miei pensieri, vi racconto dunque i miei sogni, la storia dei miei luoghi e come io appartenga a questa terra. Due terroirs, abbiamo scritto, Trigny e Ville-Dommange, in assemblaggio le tre uve, a delineare un profilo profondo, in tensione. Uno Champagne poco restio a concedersi nell'immediato, un poco altero e rigido, come a doverne comprendere il carattere, prima di entrarci in confidenza. Lasciatelo qualche minuto nel calice, troverete bellissime parole, sussurrate in silenzio.

CHAMPAGNE DERRIÈRE LE JARDIN ROSÉ EXTRA BRUT S.A.

51% Pinot Meunier – 25,5% Pinot Noir – 8,5% Chardonnay + 15% Coteaux Champenois Rouge (base 2021)

Sempre nella retro leggiamo: questo Champagne rosé mi ricorda certi momenti di svago (insouciance) della mia infanzia, quando si assaporavano i lamponi e le fragole, dietro al giardino. Basterebbe questa breve descrizione per comprendere le linee di un vino tutto giocato sul profumo (dei ricordi) e sull'eleganza degli accenti fruttati freschi e acidulati del nord (da queste parti siamo sul 49,5 parallelo...). Prezioso, tremendamente buono!
(dosage 4 gr./l.)

FABIEN BERGERONNEAU

CHAMPAGNE
J. M. GOULARD

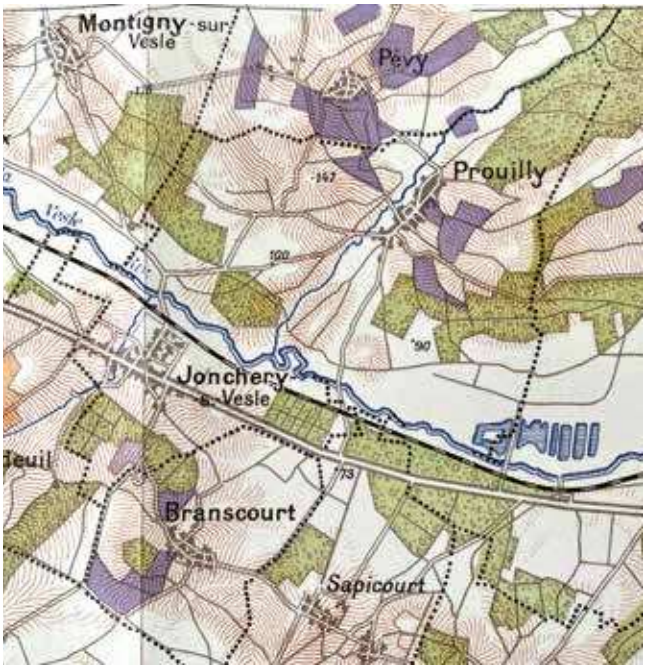
AREA | Montagne e Val de Reims
Massif de Saint-Thierry

VILLAGE | Prouilly

PRODUTTORE | Damien Goulard

SIGLA | Vigneron

CERTIFICAZIONI | *Haute Valeur Environnementale, Biologico e Biodinamico*



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 (autre cru). Oltre a Prouilly, il paese in cui ha sede la famiglia Goulard, ci sono: Brimont, Cauroy-lès-Hermonville, Châlons-sur-Vesle, Chenay, 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 viticultura 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 2022 + 2021

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 2021 + 2020

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 2021 + 2020

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 2017 + 2016

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

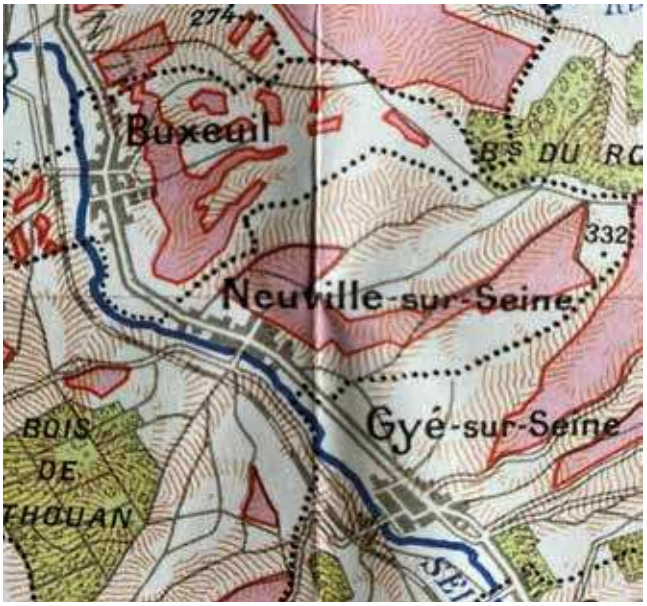
AREA | Aube-Côte des Bar

VILLAGE | Neuville-sur-Seine

PRODUTTORE | Lucas Cretol

SIGLA | Vigneron

CERTIFICAZIONI | *Haute Valeur Environnementale*



L'AREA

Eccoci nel Barséquanais, una (larga) parte delle Côte des Bar, come un enorme plateaux 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 iettari (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 viticultura ragionata e pulita da sempre: no erbicidi, no pesticidi, no diserbanti e raccolta 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 viticultura ed enologia, ha lavorato per due anni presso Champagne Cheurlin, poi altri due anni da Champagne Piollot (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 (base 2021 + Vins de réserve)

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 (base 2019 + Vins de réserve)

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 (base 2019 + Vins de réserve)

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 | Vigneron

CERTIFICAZIONI | *Biologico*

L'AREA

Ci troviamo in un'area chiamata Barséquanais, di fatto una (larga) parte delle Côte des Bar, un enorme plateaux 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 (dove hanno vigna e cantina i fratelli Laculle), Courteron, Gyé-sur-Seine, Mussy-sur-Seine, Neuville-sur-Seine, 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, 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 urbano. 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'inox 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".

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 2021)

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 2019

100% Pinot Noir

La dinamica di un Pinot Noir da millesimo enorme, il 2019 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 2020. 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 2019

100% Chardonnay

Il monovarietale Chardonnay del millesimo 2019 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 2020. 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 sconfina 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?

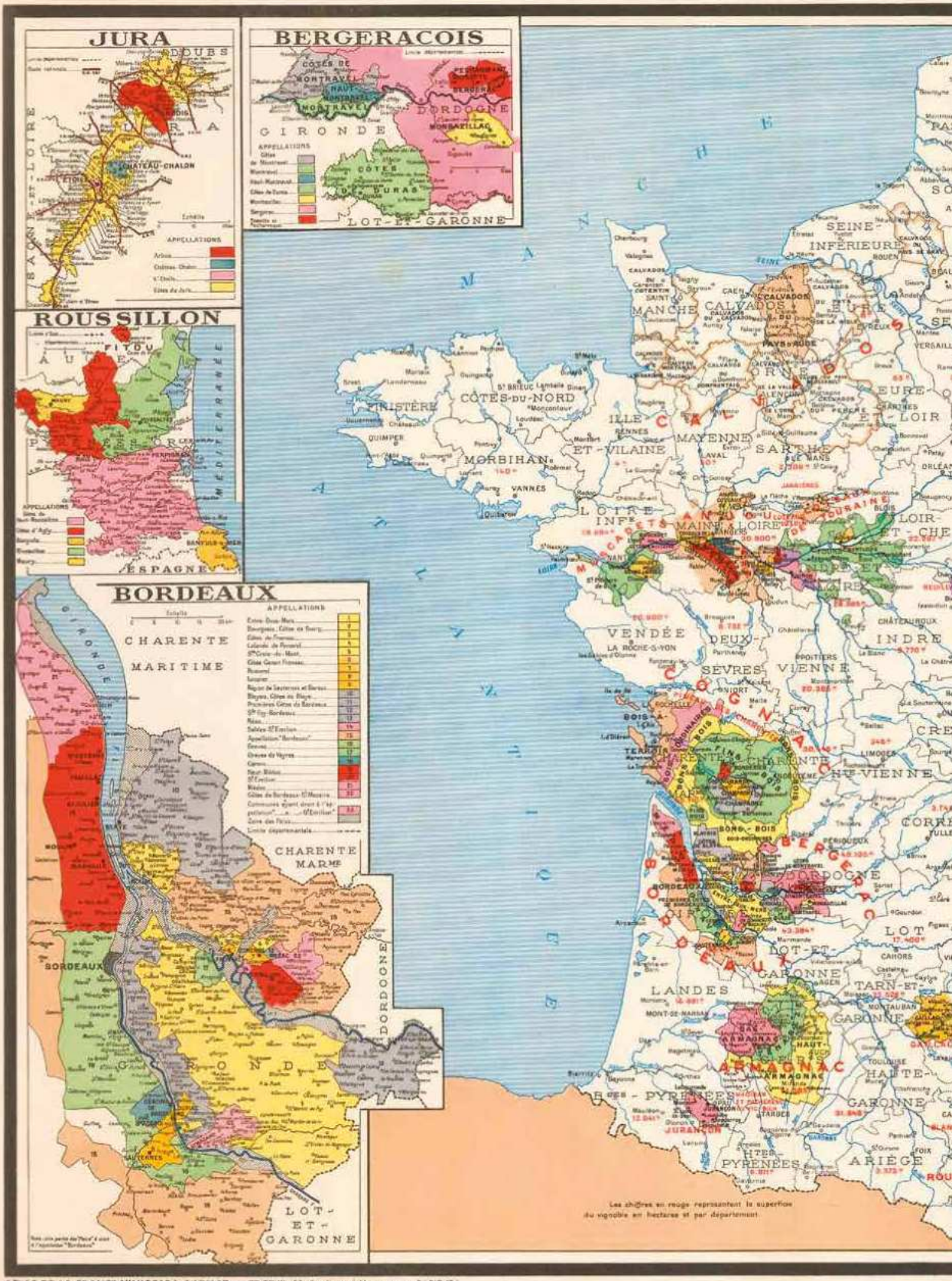
THALERWINE

VINI DI FRANCIA

SELECTION

LA FRANCE

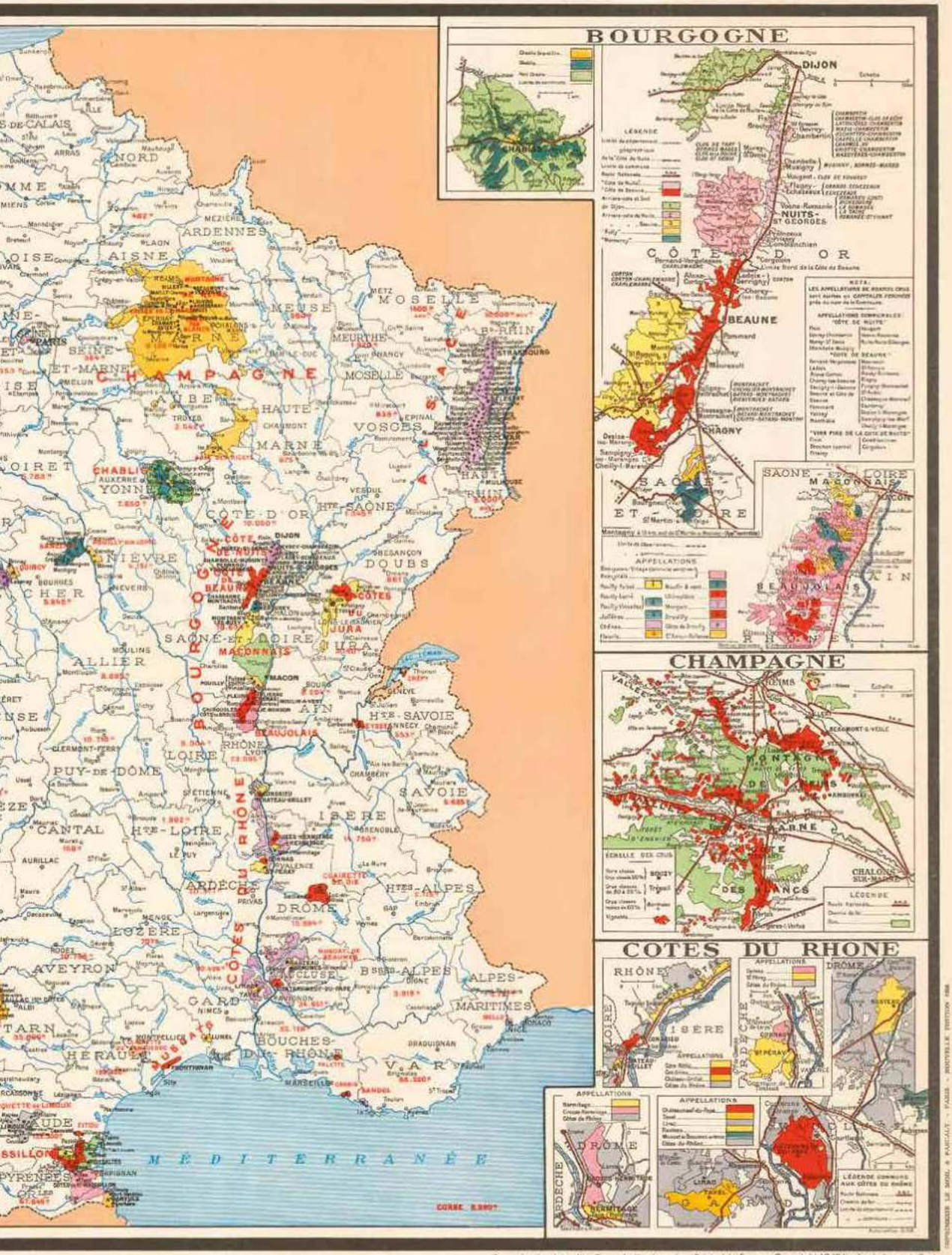
CARTE PUBLIÉE SOUS LE HAUT PATRONAGE DE L'



ATLAS DE LA FRANCE VINICOLE L. LARMAT. — EDITEUR, 80, Boulevard Haussmann, PARIS (8e)

E VINICOLE

INSTITUT NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE



Reproduction interdite. Tous droits réservés - Printed in France. Copyright 1949 by Louis Larmat, Paris

DOMAINE BOUHÉLIER
BORGOGNA

AREA | Borgogna-Terroirs Châtillonais

VILLAGE | Chaumont-le-Bois

PRODUTTORE | Paul Bouhélier

SIGLA | Vigneron

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 Châtillonais, 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 Bouhélier è stato fondato nel 1988 da Sylvain Bouhélier, 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 tralicci 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 CHÂTILLONAIS 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 sconfina 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 Châtillonais 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.)

CRÉMANT DE BOURGOGNE CUVÉE CELTISSIME EXTRA BRUT S.A.

50% Pinot Noir - 50% Chardonnay

Ecco la cuvée in legno, da lungo affinamento (almeno 4-5 anni): dal colore oro chiaro, limpido, di naso fine e complesso, su nuances di biscotti alla vaniglia, frutta secca, pasticceria. Palato ricco e armonico, bellissimo equilibrio aromatico di finezza e freschezza. Un crémant di alta gastronomia. (dosage 4,5 gr./l.)

BOURGOGNE ROUGE 2023

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.

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 2023, 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.

DOMAINE TESTUT
CHABLIS

AREA | Borgogna-Chablis

VILLAGE | Chablis

PRODUTTORE | Cyril Testut

SIGLA | Vigneron

IL LUOGO

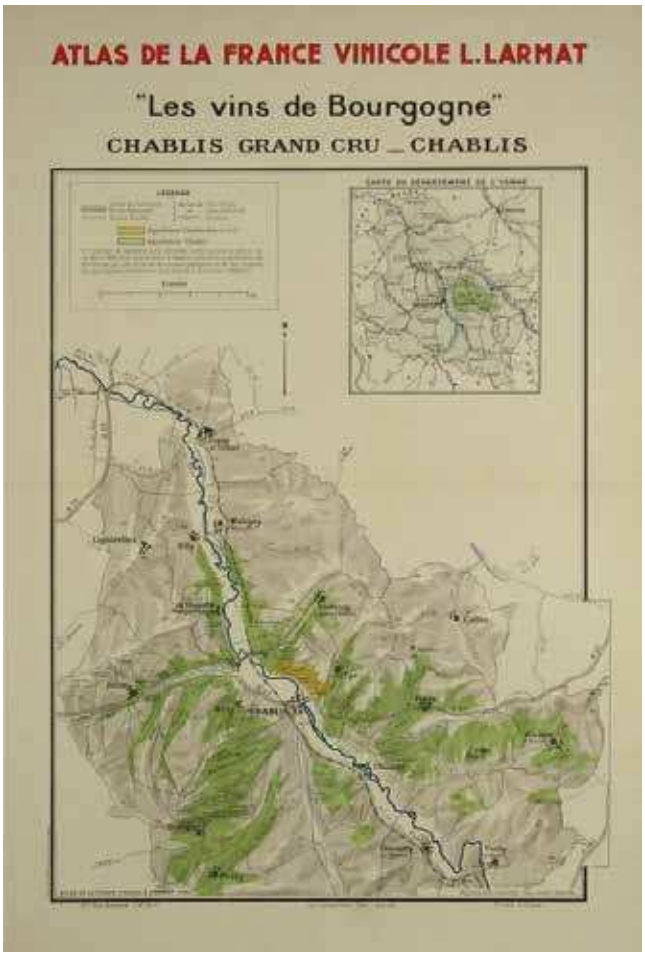
Chablis, quanto fascino nasconde questo nome, perché nell'immaginario di chi ama il vino è più di un piccolo village che inaugura territorialmente la Borgogna, è più di un luogo mistico equidistante da Beaune e da Parigi (sono centossessanta i chilometri dall'una e dalla altra città) ed è soprattutto 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 fascinosi.

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, ristorantini) 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 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.



Les Vins de Bourgogne, L. Larmat, 1953

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 2023

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 2023

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 2023

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

CERTIFICAZIONI
Haute Valeur Environnementale

ARNAUD GERMAIN

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.

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 calcare, 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 2023

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 omelettes, 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 2023

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 2023

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 2023

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 textrure 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 succosità assoluta.

VOLNAY 2021

È arrivata anche questa referenza in chiusura di catalogo.

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-Négociant

Les Vins de Bourgogne, L. Larmat, 1953

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.

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 SO2 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 disciogliimento 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.

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.

Hautes Côtes de Beaune
VINS DE
BOURGOGNE

LUZY MACAREZ
BORGOGNA

AREA | Borgogna, Maconnais

VILLAGE | Bussières

PRODUTTORE
Richard Luzy e François Macarez

CERTIFICAZIONI
Haut Valeur Environnementale

IL LUOGO

Una Borgogna altra, ma non per questo meno interessante, anzi. Siamo nel cuore del Mâconnais, sulle denominazioni Mâcon-Villages, Pouilly-Fuissé, Saint-Véran e Viré-Clessé.
Torniamo sempre alla nostra idea di classicità: in effetti oggi si parla poco di queste zone, entrate nel cono d'ombra della grande Borgogna che va di moda. Me è impossibile cancellare la storia.
Ma andiamo con ordine
Il vigneto del Mâconnais si estende da nord a sud per circa cinquanta chilometri e da est a ovest per circa dieci chilometri, tra i villaggi di Sennecey-le-Grand a nord e Saint-Vérand a sud.
I vigneti, che risalgono all'epoca gallo-romana, videro un enorme sviluppo soprattutto durante il Medioevo, grazie alle potenti abazie di Cluny, sulla riva sinistra del fiume Grosne e di Tournus, sulla riva destra della Saone.
Situato tra la valle della Saone a est, la valle del Grosne a ovest, e il massiccio del Beaujolais a sud, il distretto vitivinicolo del Mâconnais è caratterizzato da una successione di colline dolci che toccano altitudini massime di cinquecento metri e che sono vitate fin quasi alla loro sommità. I pendii su cui si trovano i vigneti costituiscono la parte più orientale della volta anticlinale formata con la parte più meridionale della Côte Chalonnaise.
I vigneti sono generalmente impiantati in questi grandi valloni con orientamento sud, sud-ovest, nord, nord-est, al riparo dai venti freddi di nord-ovest.
Tra tutti, l'avvallamento più spettacolare è senza dubbio quello di Cruzille, dominato dallo sperone roccioso chiamato La Roche Sainte Geneviève, al confine del distretto settentrionale con quello di Cluny.
Questo insieme di colline che contraddistingue il paesaggio della regione, è caratterizzato da un sistema di faglie parallele che durante l'orogenesi alpina, ha modellato il territorio della regione.
Tutta l'area del Mâconnais è caratterizzata principalmente da tre tipologie di suolo: da un lato troviamo terreni calcarei, marno-calcarei e ricchi di calcio, che contraddistinguono suoli bruni e più superficiali decisamente favorevoli allo Chardonnay che qui può produrre grandi vini da invecchiamento; questi si trovano principalmente nella propaggine più meridionale, nei comuni di Pouilly e Saint-Véran. I tereni più argillosi e argillo-siliciosi, localmente chiamati belouzes, sono, per contro, decisamente più acidi e vi si producono vini bianchi più freschi e anche rossi piacevoli ottenuti da uve Gamay.
Le Appellations Mâcons sono state create nel 1937.
Le principali sono Mâcon-Villages o Mâcon seguito dal nome del singolo comune.
Accanto a questi vini vi sono poi quelli prodotti nei vigneti di cinque comuni specifici che per la loro complessità e importanza hanno meritato negli anni il riconoscimento di Appellations a sé stanti: si tratta dei celebri Pouilly-Fuissé, Pouilly-Loché, Pouilly-Vinzelles, Saint-Véran e Viré-Clessé, di cui si parlerà in maniera più completa più avanti. Pouilly-Fuissé è un vino bianco prodotto esclusivamente da Chardonnay impiantato nei terreni dei comuni di Chaintré, Fuissé, Solutré-Pouilly e Vergisson che si trovano a una decina di chilometri a sud della cittadina di Mâcon.
Esclusivamente in pendenza, il vigneto insiste su geologie di argille e marne ma anche pietre e ghiaie. La particolare posizione geografica permette a questi vigneti di beneficiare sia delle influenze mediterranee che risalgono lungo il fiume Rodano, sia del particolare microclima che caratterizza la valle della Saone.
In mancanza di una classificazione dei vini (non si hanno Premiers o Grands Crus) i produttori indicano spesso in etichetta il nome dei numerosi lieux-dits che storicamente differenziano alcuni particolari vigneti da altri, alcuni dei quali di assoluta fama.
I vini di Pouilly-Fuissé sono generalmente caratterizzati da un color giallo dorato con riflessi verdolini accesi e brillanti. Si tratta di vini ricchi, con spiccati aromi di frutta e floreali, con un finale caratterizzato da eleganti note di nocciola e vaniglia.

IL PRODUTTORE

È, appunto, nel cuore del Mâconnais, su vigne delle denominazioni più celebri, Pouilly-Fuissé, Saint Véran, Mâcon-Village e Viré-Clessé, che si trova la Maison Luzy-Macarez. Situato tra Mâcon e Cluny, il villaggio di Bussières si trova nel cuore dei monti del Mâconnais formati da un insieme di tre catene che corrono in direzione nord, nord-est, sud, sud-ovest, inclinate verso est e separate da faglie parallele (roccia di Solutré, Vergisson e Monsard). I sottosuoli sono una meraviglia della natura: terreni prevalentemente marnosi-calcarei e argillosi-calcarei, nelle denominazioni più a sud, argillo-silicei su substrati granitici e vulcanici, più a nord.
Due soci e due anime diverse con un obiettivo comune: Richard Luzy, direttore della cantina, e François Macarez, enotecnico, nel 2013, hanno deciso di mettere insieme le loro esperienze per creare Les Vins Luzy-Macarez. È presto raccontato il loro obiettivo vitivinicolo: esprimere al massimo grado di verità e trasparenza il terroir attraverso un'unica varietà: lo Chardonnay. Una filosofia che parte in vigna, con un enorme lavoro di selezione delle migliori piante sui differenti luoghi. Le scelte di cantina non sono che una conseguenza diretta delle parcelle e dell'andamento dell'annata.
I vini sono straordinariamente buoni, in una classicità che lascia sgomenti per classe e raffinatezza. Ogni anni si producono circa 20.000 bottiglie complessivamente.

RICHARD LUZY E FRANÇOIS MACAREZ

BOURGOGNE BLANC HAUT DU MONTESSARD 2023

100% Chardonnay

Il vino d'ingresso a denominazione Bourgogne Blanc, ma anche in questo caso con una definizione di luogo: Haut du Montessard. È fragrante e succoso, l'annata ne amplifica il tocco ricco e fruttato, vino affilato, profondo e sapido che gioca con i toni primari di frutta a polpa gialla, pesca, albicocca, mango.

MÂCON-VILLAGES MONTESSARD 2023

100% Chardonnay

Un rigoroso lavoro in vigna e una vinificazione di grande precisione enologica. Il millesimo rivela accenti di freschezza, su note di burro fresco, mandorle, agrumi e pera. Al palato è ben equilibrato con una bella struttura, e dono un finale sapido-fragrante. In aperitivo, con pesce, crostacei, carni bianche e formaggi.

SAINT-VÉRAN PETIT ROCHE 2023

100% Chardonnay

Questo Saint-Véran proviene da uno dei migliori terroir della denominazione. Affina 9 mesi in botti di rovere e ci regala un colore dorato, delicato e intenso. Al naso rivela aromi di frutta (pesca, pera), fiori bianchi (acacia, caprifoglio). Un superbo attacco al palato correda il quadro sulla crema, di elegante freschezza ed equilibrio funambolico.

VIRÉ-CLESSÉ RIVE DORÉE 2023

100% Chardonnay

Di luce e di colore oro pallido con riflessi leggermente verdi. Il naso ci porta al fiore di biancospino e all'acacia, al caprifoglio e alla ginestra. Poi arriva la citronella, la pesca bianca e qualche nota mentolata, con la verbena e la felce; chiude la mandorla. Bocca vivace, fresca, ricca di rotondità e fascino. Perfetto con il pollo di Bresse alla panna, o con formaggi caprini.

POUILLY FUISSÉ MONT DES BUIS 2023

100% Chardonnay

Il demi-muid (botte da 600 litri) è il contenitore ideale per l'invecchiamento di questo Pouilly-Fuissé. Dopo un affinamento di 9 mesi, iniziano a svilupparsi sentori di grande fascino: delicati aromi di fiori bianchi e agrumi, che evolvono verso note di nocciola, mandorla e vaniglia. Un palato pieno e generoso con un superbo equilibrio tra toni fruttati e sapida fragrante acidità, prelude alla tavola. Con carni bianche o con i formaggi caprini del Mâconnais, connubio perfetto!

DOMAINE JOUBERT
BORGOGNA

AREA | Borgogna, Beaujolais

VILLAGE | Quincié-en-Beaujolais

PRODUTTORE | Carine Joubert

CERTIFICAZIONI | *Biologico*

IL LUOGO

Beaujolais, un luogo spesso interpretato superficialmente, eppure una delle aree viticole di maggiore interesse per suoli, climi e vitigni che si estende dall'estremo sud della Borgogna, sotto Mâcon, coprendo una zona collinosa fino al nord di Lione, tra la valle della Saona a este la valle della Loira a ovest. Qui è il vitigno Gamay, il vero attore protagonista del luogo. Poi c'è la magia del sottosuolo: la geologia ha lasciato straordinarie tracce di un passato remoto fossile di origine granitica, oggi su discioglimenti sabbiosi. A Beaujolais, possiamo annoverare 11 appéllations: Beaujolais, Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte de Brouilly, Fleurie, Juliénas, Morgon, Moulin à Vent, Régnié e Saint-Amour. Le vigne e le colline racchiudono paesini di grande suggestione: Beaujolais Villages occupa sostanzialmente la parte centrale del vigneto e disegna a nord un arco attorno ai 10 cru settentrionali, la maggior parte dei quali è concentrata attorno al paese che ne porta il nome. Il più meridionale e vasto dei cru del Beaujolais è il celebre Brouilly. Ci spostiamo in direzione Morgon, la cui area di appellation è, dopo Brouilly, la più estesa del Beaujolais, e si

contraddistingue per la presenza di vini forti e fruttati (aromi di amarena). A Chiroubles, il più alto dei cru del Beaujolais, i vini sono molto intensi nel colore, tra i più raffinati e fruttati del Beaujolais.
Più lontano, Chénas, la più piccola appellation del Beaujolais, vanta una reputazione d'eccellenza. Saint-Amour, dove si danno appuntamento gli innamorati.
A ovest del territorio, un nuovo scenario: la vigna lascia il posto agli abeti...

IL PRODUTTORE

Marcel Joubert è considerato a buon diritto uno dei più eminenti produttori di stampo naturale di Francia. Ha iniziato a lavorare nel Domaine di famiglia nel 1972, decidendo di non trattare le vigne con prodotti di sintesi e altre diavolerie chimiche, tracciando poi, con i propri vini, una strada antichissima e nuova, quella delle vinificazioni naturali. Peccato che ora, proprio nella sua regione, si assista a un fiorire di cantine che dicono di seguirne l'esempio, seppure facciano vini puzzoni e sbagliati, che nulla hanno della identità e della iper territorialità dei prodotti di casa Joubert. Alla guida del Domaine è oggi Carine, sua figlia, medesime idealità e stessi concetti di lavoro, con la sensibilità femminile di tocco leggero. Le vigne hanno dai 30 ai 100 anni. In cantina si lavora con il sapere artigiano: botti grandi usate (molto), oppure cemento in vinificazione, alla ricerca della pulsazione delle uve dei diversi Crus, niente altro, nemmeno la solforosa aggiunta, men che meno altri prodotti enologici. Questo è il vero paradigma del vino secondo natura. Assoluti succhi, concentrati e polposi, ricchi e materici, dai colori accesi e dalle nuances vibranti.

DOMAINE JOUBERT CUVÉE À L'ANCIENNE 2022

100% Gamay

Da vigne di circa trent'anni, ecco un pass-par-tout paradigmatico dello stile di casa: 8 giorni di vinificazione e stop, per mantenere tutto il succo di una frutta turgida e croccante, in un effluvio di sottobosco: mora, lampone, ribes, mirtillo, fragolina. Due sorsi e la bottiglia è finita. Demoniaco...

FLEURIE VIEILLES VIGNES 2022

100% Gamay

Il vino come succo della terra, di scisti e rocce friabili, che parlano attraverso l'uva Gamay. Vendemmia, manuale, vinificazione naturale al massimo grado, lieviti indigeni, nessuna aggiunta di solforosa, macerazione carbonica, nessuna filtrazione e affinamento in legno, può bastare? Un vino speciale per limpida intensità.

BROUILLY VIEILLES VIGNES 2022

100% Gamayr

Si inizia a fare sul serio: vecchie vigne dai 70 ai 100 anni, da vigneti in costa, su suoli granitici di rocce vulcaniche. Vinificazione in cemento per macerazione carbonica, lunga sosta sempre in cemento e poi affinamento in botti grande vecchie o barriques vecchie.
Il gioco dei tannini, la morbidezza della frutta nera... eccellente vino.

MORGON CÔTE DU PY 2022

100% Gamay

Da vigne giovani, attorno ai trent'anni, da suoli di argille e, più in profondità argillo-calcari e scisti, ancora la natura a parlare, solo lieviti indigeni, zero solforosa, no filtrazioni, macerazione semi-carbonica e affinamento in botte grande. Il colore nero, di mirtilli, more e ribes, vince facile. Di tessitura elegante ma materica.

FRÉDÉRIC LORNET
JURA

AREA | Jura

VILLAGE | Montagny-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 Chamoz"*. 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 Sauvigny"* 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 abbazia 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 reimpiantano 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 produciamo 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 acini nobili di Armand Hurst a Turckeim (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 carboniche sul Ploussard. Per questo i vini spiazzano 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'agrume, finale lungo e disteso. Propendiamo per un utilizzo gastronomico e abbinativo.

ARBOIS CHARDONNAY 2023

100% Chardonnay

Chardonnay Ouillé: vale a dire non ossidativo, cioè le botti vengono colmate per evitare ossidazioni, per questa cuvée, l'ouillage (colmatura) 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 NATURÉ 2022

100% Savagnin

Naturé è il nome che gli anziani del luogo accordavano alla varietà Savagnin. Vinificato in acciaio, affinato in legno grande, con colmatura (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 NATURÉ EN FERTANT SIGNÉ ROGER 2022

100% Savagnin

Dalle migliori esposizioni del lieu dit En Fertant, Savignin 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 colmatura (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 2023

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 Ploussad: 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 SCHEIDECKER
ALSAZIA

AREA | Alsazia

VILLAGE | Mittelwihr

PRODUTTORE | Laurent Scheidecker

CERTIFICAZIONI | *Biologico*

IL LUOGO

Cento chilometri di vigna che si estendono per 13 mila ettari nel nord-est della Francia, fino alle porte di Strasburgo. Il clima è semicontinentale, molto soleggiato e secco, protetto a ovest dalla catena montuosa dei Vosgi che frena le correnti atlantiche. La scarsa piovosità consente un ciclo vegetativo piuttosto lungo che determina la possibilità di raccolte tardive. Tutto ciò porta allo sviluppo di aromi particolarmente fini e di grande persistenza. In più l'estrema variabilità nella composizione del suolo, granito, calcare, gres e scisti, conferisce diverse personalità ai vitigni coltivati. Le principali varietà di uva sono a bacca bianca. Il Sylvaner, il Pinot Blanc, il Riesling, il Muscat e il Pinot Gris. Il Gewürztraminer, attore protagonista, manifesta l'aromaticità più spiccata fra i vini della regione. La versione secca accompagna gli aperitivi, i formaggi freschi e i piatti della cucina esotica. Vendemmie tardive e selezione acini nobili sono grandi vini ancora da foie gras, da formaggi erborinati e da meditazione.
Il Pinot Noir, trova qui diverse condizioni climatiche, dando sostanza a vini di medio corpo. A partire dal 2001 è stata creata una scala di valore, riportata in etichetta, da 1 a 5 in funzione della percezione gustativa degli zuccheri residui ed è legata a un approccio globale del vino, al suo equilibrio in generale, alla sua materia (zuccheri residui e alcool), alla sua concentrazione, alla sua acidità e alla sua morbidezza.

IL PRODUTTORE

La tenuta si trova a Mittelwihr, a ovest di Colmar, nel cuore del meraviglioso vigneto alsaziano. Nasce dalla fusione di due cantine di viticoltori a Mittelwihr, Jean-Pierre ed Evelyne Zimmerlin da un lato, ed Eric e Amélie Scheidecker dall'altro; siamo nel 1990. In seguito all'unione dei loro figli, Sonia e Philippe, hanno strutturato la piccola tenuta che, oggi, è guidata dal giovane e appassionato Laurent Scheidecker (entrato in azienda nel 2014) . La proprietà si dipana su cinque comuni, per circa dodici ettari, in un caleidoscopio di terroirs differenti. Attraversato dalla Strada del vino dell'Alsazia, Mittelwihr è, insieme a Beblenheim, Bennwihr, Hunawihr, Riquewihr e Zellenberg, una delle Perles du Vignoble.
I vigneti di proprietà, certificati in agricoltura biologica dal 2024, sono suddivisi in più di 80 appezzamenti situati principalmente a Mittelwihr. Alcuni di essi, invece, si trovano nei comuni limitrofi di Bennwihr, Riquewihr, Beblenheim e Zellenberg. Il clima è il secondo fattore essenziale: situate ai piedi del massiccio dei Vosgi, al riparo dagli influssi oceanici, le vigne beneficiano di un microclima caratterizzato da una delle precipitazioni più basse di Francia (500-600 mm di

acqua all'anno) e di un soleggiamento ottimale (1600-1800 ore di sole all'anno). Tre sono i Grands Crus della proprietà: Mandelberg, Frœhn e Sporen. Il villaggio di Mittelwihr è riparato dai freddi venti settentrionali proprio dalla collina del Mandelberg, il cui lato meridionale, esposto a sud, sud-est, gode di un soleggiamento meraviglioso tutto l'anno. Le viti convivono con i mandorli, il nome Mandelberg, appunto, significa collina dei mandorli. Piccolo comune vitivinicolo situato a est di Riquewihr, Zellenberg si estende su una collina di arenaria calcarea dalla quale domina lo splendido vigneto. Esposto a sud, sud-est, il Frœhn insiste su pendii ripidi, tra i 270 ei 300 metri di altitudine. Il suolo è argilloso-marnoso, costituito da marne scistose di colore grigio scuro, ma anche da pregiati strati di calcare bianco con noduli carbonatici e ferruginosi. Infine, situato a sud di Riquewihr, lo Sporen è un anfiteatro naturale, in dolce pendenza, esposto a sud-est, su terreni argillo-marnosi profondi, che lo proteggono dalla siccità, soprattutto in anni di scarse precipitazioni, permettendo così alle radici della vite di esplorare il suolo alla ricerca di oligoelementi che contribuiscono alla complessità dei vini.

CRÉMANT D'ALSACE BRUT S.A.

60% Pinot Auxerrois – 30% Pinot Blanc -10% Chardonnay

Cosa chiedere a un Crémant alsaziano? Fragranza fruttata, sottile aromaticità, freschezza che modula l'acidità e la sapidità con una morbida avvolgenza. Ebbene, lo avete trovato, è quello che fa per voi...

CRÉMANT D'ALSACE ROSÉ BRUT S.A.

100% Pinot Noir

La versione rosa, in monovitigno Pinot Noir, sosta 18 mesi sur lattes prima di essere degorgiato. Ancora giocato sulla freschezza e sulla croccantezza, può fare l'aperitivo ma si destreggia assai bene anche sulla tavola.

PINOT BLANC 2023

100% Pinot Blanc

Sottile ed elegante, armonico e fine nei tocchi di fiori bianchi: gelsomino e magnolia e nella frutta a polpa bianca, pera e mela renetta, trova nel suo svolgersi una dinamica di grande piacevolezza. Semplicemente molto buono.

RIESLING 2022

100% Riesling

Il campione di casa per personalità e bevibilità. Versatile, multiuso, dall'aperitivo con stuzzichini alla cucina fusion asiatica. Un pass-partout efficacemente piacevole.

PINOT GRIS 2023

100% Pinot Gris

In versione morbida come la tradizione alsaziana impone: seducente armonia, in quel gioco di richiami tra acidità e zucchero. Di lunga e profonda fase retrogustativa, adorabile con i formaggi o in quei piatti dal gioco dolce-salato.

GEWÜRZTRAMINER 2022

100% Gewürztraminer

La stagione dei Gewürztraminer iperconcentrati, super aromatici, dolcioni e morbidoni è finita. Qui troviamo eleganza, profumi di rosa, morbidezze gradevoli e tocchi dolci mai stucchevoli, tanto da essere il perfetto connubio per una cucina asiatica.

PINOT NOIR 2023

100% Pinot Noir

Con questo vino di super versatilità, dai profumi fragranti e da una leggera quanto armonica espressione di lampone e ciliegia, termina la gamma dei vini che la proprietà indica come di tradizione (per questo motivo ho ficcato un rosso dentro ai bianchi).

SYLVANER VIEILLES VIGNES 2022

100% Sylvaner

Le vecchie vigne di Sylavner danno poca uva, ma di grande profondità: vino vibrante, sinuoso e multiforme, in quei profumi avvincenti di fiori gialli, frutta tropicale e piccoli tocchi speziati.

RIESLING LIEU-DIT BOUXREBEN 2022

100% Riesling

Eccoci arrivati alle vigne più vocate, e il lieu-dit Bouxreben non ha bisogno di presentazioni: piccolo appezzamento situato tra Riquewihr e Mittelwihr, vigne esposte a sud-est, che beneficiano di un terreno marnoso-calcareo e godono di un soleggiamento ottimale. Riesling di profondità ed classe sopraffina.

MUSCAT GRAND CRU FRŒHN 2022

100% Muscat

Non se lo fila nessuno il Muscat... perché confuso con la varietà aromatica italiana che dà vini dolci. Non c'entra nulla! Esposto a sud, sud-est, Froehn è un terroir argilloso-marnoso costituito da marne scistose, sui ripidi pendii di Zellenberg. Il vino nasce dal blend di Muscat d'Alsace (60%) e Muscat Ottonel (40%), è morbido, plastico, lungo e perfetto con i toni umani della cucina asiatica.

RIESLING GRAND CRU SPOREN 2022

100% Riesling

Fantastico Sporen: situato a sud di Riquewihr, lo Sporen è un vigneto in dolce pendenza esposto a sud-est, su suoli argillo-marnosi; mette insieme la finezza e l'eleganza con la potenza e l'avvolgenza aromatica della varietà cardine alsaziana. Super buono.

GEWÜRZTRAMINER GRAND CRU MANDELBERG 2020

100% Gewürztraminer

Eccoci approdare alla collina dei mandorli, a Mittelwihr, Mandelberg è un terroir marnoso-calcareo esposto a sud, sud-est che beneficia del sole migliore. Splendidi i colori di questo vino potente e complesso: su note floreali (rosa, lilla, geranio), fruttate (ananas, litchi, agrumi) e speziate.

PINOT GRIS VENDANGES TARDIVES 2016

100% Pinot Gris

Come sono suadenti e stuzzicanti le vendemmia tardive da Pinot Gris. prodotte da uve surmature e leggermente botritizzate (muffa nobile), raccolte a stagione tardiva, i cui acini presentano un'intensa concentrazione di zuccheri e aromi. Fragranti le note di pera e prugna Mirabelle, tostate e confit.

GEWÜRZTRAMINER VENDANGES TARDIVES 2018

100% Gewürztraminer

La concentrazione aromatica gioca sulle vene acidulate, che lambiscono profumi di rosa e rosa canina e si tuffano in un tessuto generoso, ampio, dolcemente carezzevole, morbido e cremoso su accenti tropicali, di mango e passion fruit.

DOMAINE MÉNARD-GABORIT
LOIRA

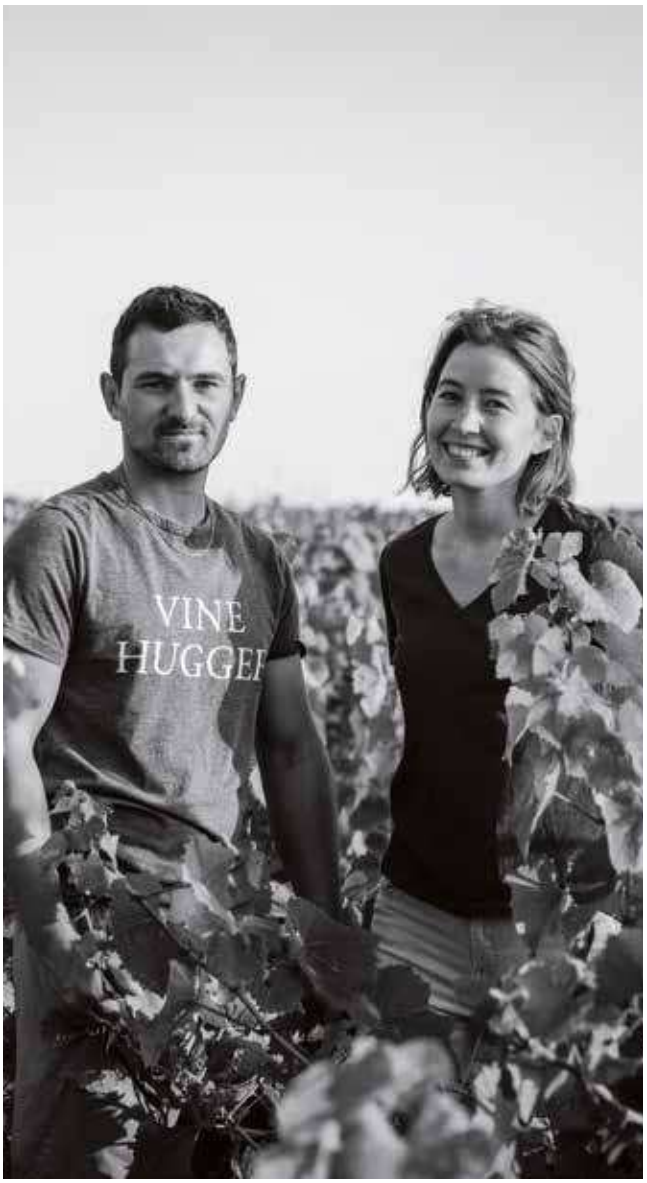
AREA | Loire - Muscadet Sèvre et Maine

VILLAGE | Monnières

PRODUTTORE | François Ménard

SIGLA | Vigneron

CERTIFICAZIONI
Haute Valeur Environnementale, Biologico



FRANÇOIS MÉNARD E PAULINE JEANNIN

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 appéllations della regione, oltre all'area atlantica su cui insiste il Domaine Ménard-Gaborit, ricordiamo Sancerre che si trova sulla costa occidentale del fiume Loira. 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 appéllation 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 Loira, a una quindicina di chilometri da Angers, Savennières.

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 2023

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 2022

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 2022

100% Melon de Bourgogne

Questo vino proviene da vigne di 45 anni. È una selezione parcellare sui migliori terroris 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 2022

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.

TERRE D'AIGLE
LOIRA

AREA | Loire

VILLAGE | Savennières

PRODUTTORE | Antoine Aguilas

SIGLA | Vigneron

CERTIFICAZIONI | *Biologico*

IL LUOGO

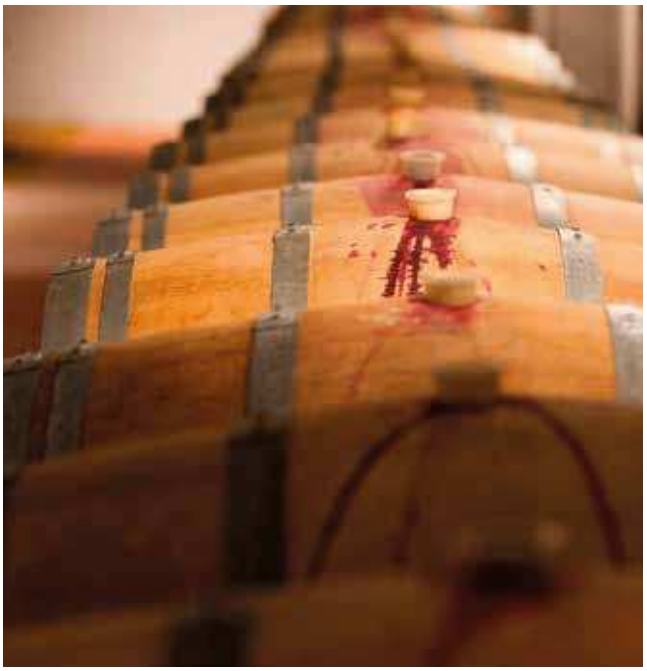
La denominazione *Savennières*, per circa 130 ettari complessivi, insiste sulla riva destra della Loira, su suoli di origine vulcanica e belle inclusioni di scisti, a una quindicina di chilometri dalla città di Angers. Un vigneto, questo, che si distingue per la sua produzione di stupendi bianchi secchi (cosa non sempre possibile con l'uva Chenin che attrae fatalmente la muffa nobile Botrytis Cinerea e con essa la cessione di zucchero). *Savennières* è resa celebre dalla storia delle sue parcelle migliori: *Roches-aux-Moines* (19 ettari), vigna che serviva l'imponente ed esigentissima corte di Luigi XIV e *Coulée-de-Serrant* (7 ettari), impiantata attorno al 1130 dai monaci Cistercensi.

Affido alle parole del produttore che meglio ha saputo interpretare questo incredibile luogo, ciò che il Savennières dovrebbe essere, Nicolas Joly: - *"Il gusto del vino non può ricevere naturalmente la sua originalità e diventare inimitabile se non per l'impronta del suo territorio e del microclima. Ovunque sulla terra il rapporto dei quattro componenti, calore, luminosità, idrometria e geologia si sposano differentemente. Perché una vigna scelga bene il suo territorio per i propri acini, questa deve essere viva. E per ben captare il clima e le sue molteplici varianti (vento, orientamento delle pendenze etc.) le foglie devono essere prive di prodotti chimici di sintesi. Quando un'agricoltura sana (biologica o biodinamica) ha permesso bene al territorio di esprimersi, la tecnologia della cantina e i gusti arbitrari che può generare, diventano inutili. Il vino mantiene il suo gusto d'origine e la capacità d'invecchiamento, con una trasparenza totale per chi berrà quel vino…".*

ANTOINE AGUILAS

IL PRODUTTORE

Terre d'Aigle è un progetto meraviglioso, in un luogo meraviglioso. La tenuta, creata nel 1969, è stata un'avventura di famiglia: Janes e Pierre Aguilas hanno saputo cogliere l'opportunità di lavorare, fare crescere con amore e mettere a frutto, alcuni ettari di vigne ereditati dai genitori di Janes, René e Marie-Joseph Gaudard.
Dal 2012 è arrivato al Domaine, il figlio Antoine Aguilas che ha ripreso i concetti e gli insegnamenti del padre e della madre, sviluppando al contempo una più acuta sensibilità verso la natura e l'ambiente, radicale ma classicamente espressa nei vini, dando un notevole impulso all'acquisto di vigneti, tutti nell'area dell'Anjou.
Su Savennières, la proprietà ha un vigneto di 150 ettari, situato vicino allo scorrere del fiume Loire, esposto a sud, il cui sottosuolo insiste su inclusioni di arenaria e scisto.
La vigna è certificata bio AB e non ha mani visto trattamenti sistemici da chimica di sintesi.



SAVENNNIÈRES LES DEUX LL 2023

100% Chenin Blanc

Da suoli di limo, argille e sabbie, da vigne di età media attorno ai 40 anni, ecco scoccare questo oro liquido, con pressatura a grappolo intero e fermentazione a bassa temperatura per permettere all'alcol di mangiarsi tutti gli zuccheri. Vino di tensione a acidità, di fiori bianchi d'acacia e frutta tropicale gialla, finale molto sapido. Questi vini amano il burro e le salse della cucina francese. I pesci salsati sono perfetti.

QUARTS DE CHAUME GRAND CRU 2020

100% Chenin Blanc

In tipologia moelleux, ecco arrivare la più alta espressione dei vini a residuo zuccherino di Loire, da uve unicamente botritizzate e raccolta ridicola, la cui resa è di 16 ettolitri per ettaro. La fermentazione dura mesi, per cercare il perfetto equilibrio tra acidità e zuccheri. Il residuo finale è di 160 g/litro. Stupendo vino da formaggi caprini e da fine pasto, in espressione meditativa.

QUENTIN CAILLEAU
LOIRA

AREA | Loire

VILLAGE | Saint Lambert du Lattay

PRODUTTORE | Quentin Cailleau

SIGLA | Vigneron

CERTIFICAZIONI | *Biologico*

IL LUOGO

Prolungamento dei Pays Nantais, il vigneto Anjou-Saumur si estende dal comune di Ancenis al comune di Saumur, su pendii che dominano il fiume Loire e lungo i suoi affluenti: il Layon, il Thouet, l'Aubance, il Loir e la Sarthe. Il vigneto copre principalmente il dipartimento del Maine et Loire e fa incursioni nei dipartimenti di Deux-Sèvres e Vienne. La denominazione Thouarsais si trova nel dipartimento di Deux-Sèvres, quella dell'Haut-Poitou nel dipartimento della Vienne con un'appendice nel Deux-Sèvres.
In prossimità dell'oceano Atlantico, il clima è mite e umido. In autunno le nebbie mattutine favoriscono la comparsa della muffa nobile così importante, lo abbiamo già detto, per i vini dolci. Ma numerosi sono i microclimi dovuti alla varietà dei suoli e delle esposizioni dei singoli vigneti.
A ovest, tra Angers e Ancenis, le formazioni geologiche risalgono alla formazione del Massiccio Armoricano nel Paleozoico e sono composte da rocce metamorfiche e scisti. I terreni sono poco profondi su substrati rocciosi duri. Il loro colore scuro ha dato il nome al luogo: Anjou Noir. A est, la regione di Saumur fa parte del bacino di Parigi con formazioni geologiche di origine mesozoica e cenozoica, composte da rocce sedimentarie: calcare e gesso (il celeberrimo *Tuffeau*). I terreni sono profondi su un substrato roccioso soffice.
Il loro colore chiaro ha, altresì dato il nome al luogo: Anjou blanc. Nella regione vengono prodotte, pressoché tutti le tipologie di vino. La grande varietà di terroirs e i numerosi microclimi permettono di produrre bianchi, rossi, rosati, spumanti e dolci. Lo sapete, qui è l'estrema variabilità climatica in ogni differente millesimo a fare la differenza.
I vini rossi e rosati sono ottenuti principalmente da un blend di vitigni Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon.
Il vitigno Gamay viene utilizzato per i vini rossi Anjou-Gamay. I vini bianchi sono ottenuti principalmente da Chenin Blanc (minimo 80%) assemblato con Sauvignon e Chardonnay che, insieme, non devono superare il 20% dell'uvaggio. Lo Chenin Blanc è anche chiamato Pineau de la Loire.

QUENTIN CAILLEAU

IL PRODUTTORE

La tenuta di famiglia, da tre generazioni, si trova sulle alture della valle del Layon a Saint-Lambert-du-Lattay, nell'Anjou. Il vigneto, oggi, si estende su un vareigato appezzamento di 28 ettari, in conversione biologica.
Quentin, Véronique e Pascal Cailleau, l'ultima generazione alla guida della tenuta, gestiscono le loro vigne secondo i principi del raffinato artigianato, con rigore e precisione. L'azienda coltiva Chenin, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Grolleau Noir e Gris, Gamay e Chardonnay. Ma il Domaine ha origini lontane: nel 1866 furono piantate le prime viti, sulle colline dell'Hyrôme (affluente del Layon sulla riva sinistra e affluente della Loira). L'avventura della famiglia inizia, però, solo nel 1947 con Francis e Donatienne Cailleau, i primi a stabilirsi nel Domaine Sauveroy, al tempo su soli 3 ettari di vigna. Sarà poi Pascal Cailleau, ultimo di 8 figli, a rilevare la tenuta nel 1984, quando aveva solo 19 anni. Appassionato di vite e vino, Pascal inizia giovanissimo a studiare viticoltura ed enologia con stage in Borgogna, poi in California prima di raggiungere i suoi genitori nell'Anjou. Véronique Cailleau, sua moglie, lo affianca nel 1987.
Agli inizi degli anni '90 scelgono appassionatamente una viticoltura sostenibile, rispettosa dell'ambiente. Il giovane Quentin ha preso il testimone del Domaine nel 2018. Molto curioso e appassionato del mondo del vino, Quentin si è formato prima in marketing e commerciale, poi ha esplorato il continente americano da est a ovest, ed è tornato in Francia, dove ha studiato viticoltura ed enologia presso l'Université Supérieure d'Angers (ESA). Dal 2019 ha certificato il vigneto in bio: oggi si diverte, e parecchio, a vinificare in anfora, mantenendo sempre la barra dritta, nell'equazione luogo-varietà.

LOIRA | QUENTIN CAILLEAU

ANJOU BLANC PATIENCE 2023

100% Chenin Blanc

Vinificare per geologia e riportarlo in etichetta: scisti e gres. Pressatura soffice delle uve, fermentazione naturale e affinamento in anfore di grès interrate, sulle fecce fini per almeno nove mesi. Di fiori bianchi e frutti a polpa bianca, tensione, profondità, lunghezza, mineralità. Una bomba atomica!

ANJOU ROUGE PATIENCE 2023

100% Cabernet Franc

Ancora in etichetta: scisti e argille. Raccolta manuale nei primi giorni di ottobre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 28° per circa 15, 20 giorni. Affinamento di 5 mesi in acciaio e di 12 in anfore interrate. Che straordinario succo, che fragranza, che leggera, poetica bevibilità. Un vino incredibile. Sei bravissimo Quentin!

MATHIEU COSME
LOIRA

AREA | Loire

VILLAGE | Noizay

PRODUTTORE | Mathieu Cosme

SIGLA | Vigneron

CERTIFICAZIONI | *Biologico*

IL LUOGO

La Loira è la patria dello Chenin, vitigno per molto tempo relegato a un ruolo di secondo piano nello scenario enologico francese. Negli ultimi anni, grazie al lavoro di molti sensibili, appassionati e cocciuti *vignerons* che hanno fortemente creduto in questa versatile e longeva uva si è aperta una nuova e più qualificata stagione per la nostra amata varietà. Il nome deriva dal Mont-Chenin, nel distretto della Touraine, e probabilmente risale al XV secolo. Le origini certe del vitigno sono tuttavia più antiche e si trovano numerose attestazioni nella zona dell'Anjou, già nel 845 dopo Cristo. La sua caratteristica organolettica principale è l'acidità (secondo solo al Riesling Renano), una buccia sottile e una naturale quantità di zuccheri piuttosto elevata, qualità che la rendono molto adatta alla produzione di spumanti e vini dolci. E la storia, infatti, testimonia principalmente di queste tipologie, tuttavia è, oggi, in assoluta crescita la produzione di vini secchi, senza o con pochissimo residuo zuccherino (a seconda dell'andamento delle annate si possono riscontrare enormi differenze: per un produttore il lavoro in vigna diventa determinante). In condizioni favorevoli, infatti, lo Chenin Blanc è molto sensibile agli effetti della muffa *Botrytis Cinerea*, che consente di produrre vini muffati e *moelleux*. I vini di Vouvray e Montlouis-sur-Loire, paesi attigui, solo separati dal corso della Loire, sono molto eleganti e delicati con straordinari sviluppi organolettici nel tempo. I vini di Vouvray sono certamente fra i più celebri, menzionati e reputati della valle della Loira, tanto che Rabelais li chiamava *les vins de taffetas* e rappresentano spesso il punto di riferimento per le altre zone al di fuori della Francia in cui si coltiva quest'uva, si pensi alla Nuova Zelanda ma oggi anche al Cile e agli Stati Uniti. Una sorta di modello, dunque, in tutte le versioni prodotte: dal *pétillant*, all'ancestrale a rifermentazione in bottiglia, oggi tanto di moda, dal *moelleux*, al secco, sempre *mon préféré*...

IL PRODUTTORE

Una storia lunghissima: dal 1930, cinque generazioni si sono succedute nel lavoro di vignaioli appassionati e cocciuti. Così è anche l'attuale proprietario e tuttofare di Domaine de Beaumont, che ha ricevuto dalla sua famiglia l'amore e la passione per il mestiere, quello della vigna, perché fare vino ne è solo un diretta conseguenza. Titolare di un BTS in viticoltura ed enologia, Mathieu Cosme, dopo aver lavorato presso il Domaine Huët a Vouvray, ha deciso di prendere in mano le redini della tenuta familiare, nel 2005. Qui il cavallo e l'uomo lavorano insieme per arare le vecchie vigne di Chenin, sotto quei cieli meravigliosamente gonfi di nuvole che solo questo lembo di Loire sa regalare. Dal 2010 il vigneto è interamente gestito secondo i principi dell'agricoltura biologica, con la conversione ufficiale dal 2014 e la certificazione nel 2017, seppure già da molto prima non si facesse uso di chimica in vigna, tanto che non vengono utilizzati diserbanti e altri prodotti di sintesi dal 2007, anno a partire dal quale tutti i terreni vengono lavorati *"alla vecchia maniera"* come, sorridendo, ci racconta Mathieu. Sempre nel rispetto della tradizione, tutti gli appezzamenti del vigneto vengono vendemmiati manualmente e vinificati separatamente. I vini, prodotti secondo le istanze di una visione naturale, vengono invecchiati in tini e botti, in cantine troglodite (scavate nella pietra), senza cercare di enfatizzare eccessivamente il processo di invecchiamento, in modo da garantire l'espressione più autentica del terroir di Vouvray.

LES PROMENARDS 2022

100% Chenin Blanc

Vecchie vigne di oltre sessant'anni, lieviti indigeni, affinamento in inox e giare di terracotta. Di grande impatto olfattivo, così fine e persistente, in filigrana acidula e agrumata, quasi un degradare dal mandarino, al lime, dal cedro all'arancio. Si appoggia al palato con delicatezza nei richiami alla frutta a polpa gialla, ai fiori bianchi.

LES ENFERS 2022

100% Chenin Blanc

Altra parcella da vigne di cinquant'anni, su sottosuoli di argilla e silici e calcari non troppo profondi. Il 25% dei grappoli raccolti sono surmaturi (confit). Fermentazione e affinamento di 12 mesi in legni grandi e da 600 litri, lieviti indigeni. Che spettacolo di vino, di freschezza e sferzante sapidità, ma anche di avvolgenza e rotonda espressione fruttata.

FINES BULLES BRUT S.A.

100% Chenin Blanc

Da suoli di argillo-calcare e silex, minimo 12 mesi di seconda fermentazione in bottiglia, sur lattes con zucchero e lieviti naturali, per bollicine fini e setose, verso quella tenue estrazione aromatica che porta con sé fragranti richiami al pompelmo rosa, che diviene minimo comune denominatore di naso e di bocca.

PIERRE MARTIN
LOIRA

AREA | Loire

VILLAGE | Chavignol

PRODUTTORE | Pierre Martin

SIGLA | Vigneron

CERTIFICAZIONI | *Biologico*

IL LUOGO

Sancerre, che splendido luogo e che meraviglioso allungarsi e dipanarsi dei vigneti, come accovacciati sulla riva occidentale della Loira, fino al confluire del fiume Allier, poco più a nord, per 14 comuni su circa 2.800 ettari vitati: Bannay, Bué, Crézancy-en-Sancerre, Menetou-Râteal, Ménétréol-sous-Sancerre, Montigny, Saint-Satur, Sainte-Gemme-en-Sancerrois, Sancerre, Sury-en-Vaux, Thauvenay, Veaugues, Verdigny e Vinon.
Una geologia straordinariamente ed eterogeneamente tripartita: *terres blanches*, il calcare bianco del kimmeridgiano, di profondità e struttura, le *caillottes* e *grillottes* (ciottoli e ghiaie) dell'oxfordiano, a matrice più leggera e le parcelle con il *silex*, la selce che porta tocchi *pierre à fusil* (comuni anche nella vicina Pouilly) nei bianchi prodotti. I vini qui, hanno, semmai, voce ancor più profonda rispetto a Pouilly. il Sauvignon Blanc, a Sancerre, esprime una dimensione profondamente identitaria: quei fantastici banchi di calcari bianchi affioranti su inclusioni silicee, ci regalano un dedalo di percezioni olfattive ma, in particolare, tattili. Le migliori mattonelle magiche ci offrono, nella stessa denominazione, anche un molto buono Pinot Noir, di grande profumo e trama super fine.

IL PRODUTTORE

Il Domaine Martin possiede e lavora 17 ettari condotti a vigneto. Ci troviamo tutt'attorno a Chavignol, piccolo village vitivinicolo famoso anche per il suo formaggio, il Crottin de Chavignol, appunto. Il lavoro in vigna è iper tradizionale, con l'incrollabile volontà di raccontare, attraverso i vini prodotti, una delle denominazioni più importanti di Loire e, finalmente, anche una delle più richieste fuori dalla Francia. Alcune parcelle del patrimonio vitato sono di grande suggestione: mi riferisco in particolare al *Monts Damnés* e *a Le Cul de Beaujeu*. L'azienda è, ora, in piena conversione verso l'agricoltura biologica. Il figlio Pierre, oggi alla guida del Domaine, è rientrato a casa una decina di anni fa, ma ha mantenuto gli stessi metodi di lavoro dei suoi nonni, prima, e dei suoi genitori poi. Una riflessione verso un tema di scottante attualità, di cui molto si dibatte, mi porta a prendere posizione sul fare vino: mai come in questi autorevolissimi luoghi, si rendono necessarie fermentazioni spontanee, senza l'aggiunta di lieviti, o con lieviti indigeni in fase di vinificazione che, a differenza dei lieviti sintetici, esprimono maggiormente la cifra più profonda del terroir e non influenzano il gusto del vino, deviandone le percezioni sinestetiche. Sancerre ha bisogno, poi, di portare a termine la fermentazione malolattica, facendo così compiere ai vini il loro corso naturale e permettere alla materia liquida di distendersi. In questa delicatissima seconda fermentazione, legata alla comparsa di batteri durante un affinamento più lungo, dove si trasforma l'acido malico in acido lattico, appunto, 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, fantastica profondità.

SANCERRE BLANC 2023

100% Sauvignon Blanc

Eccoci alla vinificazione di uve provenienti da vigne di circa trent'anni, su suoli pietrosi e fortemente calcarei. Fermentazione completamente spontanea (senza l'aggiunta di lieviti), in piccoli contenitori di acciaio, a temperatura controllata. La finezza e l'eleganza: fiori bianchi, pera, pesca, agrumi, una trilogia che chiude con un effluvio di sapida tensione.

SANCERRE BLANC LES CULS DE BEAUJEU 2023

100% Sauvignon Blanc

Da vigna giovane (10 anni), su suoli di marne e argillo-calcari, ecco una bellissima espressione parcellare vinificata senza l'aggiunta di lieviti, in legno. Sui medesimi descrittori del vino precedente che qui si amplificano e si intrecciano in un caleidoscopio di colori. Complesso e minerale.

SANCERRE BLANC LES MONTS DAMNÉS 2022

100% Sauvignon Blanc

Altra parcella, reimpiantata dodici anni fa, su terre bianche di argillo-calcare, sempre vinificata senza l'aggiunta di lieviti, in legno. Qui, a vincere, è un coté floreale acceso di fiori bianchi, e di frutti tropicali maturi e ricchi, mango e passion fruit. Fantastica chiusa rigida e sferzante.

SANCERRE BLANC LES CULS DAMNÉS 2018

100% Sauvignon Blanc

Un grande millesimo che viene immesso sul mercato ora, proprio per raccontarci di come i vini a Sancerre, abbiano una lunga strada da fare in bottiglia. Sono straordinari gli accenti di lieve tostatura, di mandorla e di nocciola, su un tessuto di frutta gialla, ananas e mango, che si illumina di sfumature di grande materia e avvolgenza, senza mai perdere tensione.

SANCERRE ROUGE 2022

100% Pinot Noir

Da vigne di 35 anni circa, il Pinot Noir che da queste parti, profuma di terra smossa e ubertosa, di sottobosco, di ciliegia, cassis, mirtilli, erbette, timo in particolare, e lievi tpcchi speziati. Il vino fa una macerazione di tre settimane, e viene affinato sia in acciaio che in legno grande. Non è certo la Borgogna, piuttosto un vero vino di luogo, suonate al campanello di Sancerre, Loire.

DOMAINE DE MALTAVERNE
LOIRA

AREA | Loire

VILLAGE | Tracy-sur-Loire

PRODUTTORE | Matthieu Maudry

SIGLA | Vigneron

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...".

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 malolattici, 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 2023

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.

MÉTHODE TRADITIONNELLE LA POULLYSSONNE BRUT S.A.

100% Sauvignon Blanc

Che spettacolo di bolla, su basi del Pouilly-Fumé del 2020 e del 2018, da vinificazione totalmente naturale, con innesco della fermentazione attivato dai lieviti naturalmente presenti nel succo dell'uva, malolattica svolta, as usual. Le parcelle da cui provengono le uve sono su sottosuoli di ostriche fossili del Kimmeridiano: neanche a dirlo, grande mineralità, accenti di nocciola, pane tostato su una tessitura di agrumi. Fantastico anche sulla tavola.

LES ATHLÈTES DU VIN
LOIRA

AREA | Loire – Zone varie

VILLAGE | diversi

PRODUTTORE | Cooperativa di campioni del mondo di sollevamento del gomito

SIGLA | Vigneron

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 *appéllations* 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 Sévre 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 vignerons, 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 | 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 ques'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 dégorgment.

TOURAINE SAUVIGNON 2023

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 2023

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 2023

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-calcari 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 2023

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 2024

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 2023

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.

CHÂTEAU FONROQUE
BORDEAUX

AREA | Bordeaux

VILLAGE | Saint-Émilion

PRODUTTORE | Alain Moueix

SIGLA | Château

CERTIFICAZIONI | *Biologico e Biodinamico*

IL LUOGO

Se Pomerol non trova un'identità nel paese, Saint-Émilion concentra la propria identità e il suo straordinario fascino nel borgo, centro turistico di grande fascino e bellezza, considerato la meta migliore per visitare Bordeaux, ricco di ristorantini, enoteche, negozi *gîtes* dove pernottare e una vita serale più viva rispetto agli altri *villages* delle zone vinicole. Il vino arriva qui con i Romani: ci narra della presenza di vigneti in queste zone Decimo Magno Ausonio, poeta latino del III secolo, egli originario del bordolese. In seguito furono i Benedettini a edificare chiese e palazzi, dando continuità scientifica e rurale alla viticultura. Già nel dodicesimo secolo i vini qui prodotti erano noti, rinomati e molto ricercati, tanto che, incoronato re d'Inghilterra nel 1199 e, al contempo, duca d'Aquitania, Guascogna e conte di Poitiers, Giovanni Plantageneto (il Senzaterra) introdusse una sorta di commissione, chiamata *jurade*, composta da notabili e magistrati locali per il controllo e le norme sui territori di Saint Émilion. Oggi quattro differenti AOC si dipanano, mi ripeto, a raggiera, su una superficie di quasi 8.000 ettari: *Saint-Émilion, Saint-Émilion Grand Cru, Lussac Saint-Émilion e Puisseguin Saint-Émilion*. La geologia, su di un'area così vasta, presenta evidenti e notevoli difformità, anzi l'eterogeneità ne è il tratto distintivo: da inclusioni di calcari, anche molto duri, a quelli molto friabili, da parcelle argillose-calcaree, con o senza limo, alle sabbie grasse o fini, fino a substrati ghiaiosi, più o meno densi. L'inclinazione dei vigneti (quasi un unicum nella regione) e un clima continentale e temperato, ci troviamo sulla riva destra della Garonna, a una quarantina di chilometri da Bordeaux, sono due grandi plus. Le due principali denominazioni, Saint-Émilion, Saint-Émilion Grand Cru presentano tre scale di valore: *Saint-Émilion Grand Cru Classé, Saint-Émilion Premier Grand Cru Classé, Saint-Émilion Premier Grand Cru Classé A*. L'ultimo aggiornamento del 2012 ci parla di 82 Château classificati, di cui quattro celeberrimi *Premier Grand Cru Classé A*.

IL PRODUTTORE

Parlare di biodinamica in uno Château classico, di Bordeaux, sembrava utopia fino a poco tempo fa. Eppure è possibile se le idealità vanno oltre al mero esercizio di mercato. Fatto, questo che vale ancor più su denominazioni eminenti, come Saint-Émilion, o Pomerlol.

Château Fonroque è stato acquistato nel 1931 da Adèle e Jean Moueix. Alain Moueix, il loro pronipote, è ancora oggi alla guida della tenuta dal 2001. A lui dobbiamo questa visione: una pratica di lavoro basata sul profondo rispetto per l'ambiente, che lo ha portato ad essere il primo Grand Cru Classé certificato in viticoltura biologica dal 2006 e in biodinamica dal 2008. Nel 2017 Château Fonroque è

stato acquistato dalla famiglia Guillard. La tenuta si estende per 20 ettari, a poche centinaia di metri a nord-ovest da Saint-Émilion paese. L'altopiano calcareo su cui insistono le vigne è costituito da terreni abbastanza leggeri sempre su roccia calcarea. Si modula poi una collina argillosa-calcarea su sabbie, ai piedi della collina. Le uve coltivate sono per l'80% Merlot e per il 20% Cabernet Franc. Dicevamo la biodinamica: per la proprietà significa seguire i fenomeni naturali, per ottenere i migliori risultati possibili in termini di resistenza alle malattie, supporto dei processi di crescita e livelli di qualità dell'uva; per questo si utilizzano preparazioni precise per promuovere il vigore organico e i minerali nel terreno nonché il ritmo di crescita della pianta, sfruttando la sua relazione spontanea con la terra, la luna e le costellazioni.

CHÂTEAU CARTIER SAINT ÉMILION GRAND CRU 2022

88% Merlot- 12% Cabernet Franc

Il vino Cadet, vale a dire da vigne giovani, affinato in barriques per il 50%, in legni grandi per un 10% e in inox per il 40%. Il 2022 rivela un delicato colore rubino, su note di ciliegia, mirtillo, mandorla ma anche floreali di lillà. Al palato è vivace e succoso, di consistenza croccante. Facile e suadente.

CHÂTEAU FONROQUE SAINT ÉMILION GRAND CRU 2020

87% Merlot- 13% Cabernet Franc

La 2020 è stata un'annata contrastata. L'inverno è stato eccezionalmente piovoso. La primavera calda e umida, quasi tropicale. La fioritura anticipata è avvenuta in modi diversi a seconda dei vitigni, dei terroir e del clima del momento. Poi, poco prima dell'estate, la pioggia è cessata per lasciare il posto a un clima secco e temperato fino all'avvicinarsi dell'invaiatura. Da allora in poi il caldo, a volte molto forte, ha dominato il periodo. I temporali di metà agosto hanno permesso alle viti di continuare il loro ciclo fino alla vendemmia. Vendemmiate precocemente, le uve erano molto mature. Vini generosi e rotondi, pronti da bere.

CHÂTEAU FONROQUE SAINT ÉMILION GRAND CRU 2018

82% Merlot- 18% Cabernet Franc

Il 2018 è anno caldo, piovoso in primavera e secco in estate. Le precipitazioni sono state molto abbondanti durante la primavera e accompagnate da temperature superiori alla media. Con l'arrivo dell'estate è iniziata la canicola, la stagione più calda registrata dopo il 2003. Tuttavia, ci sono le condizioni ideali: clima asciutto e forti escursioni termiche notturne. situazione molto favorevole alla buona evoluzione dei polifenoli. Si sono raccolte uve con elevato potenziale tannico e un coté meridionale, seppure su nuances fresche. Il vino ha colore e fittezza esaltanti, un naso ricco di frutti rossi e neri, su legni pregiati, che mai abbandona quell'allure di classe e stile.

CHÂTEAU MAZEYRES
BORDEAUX

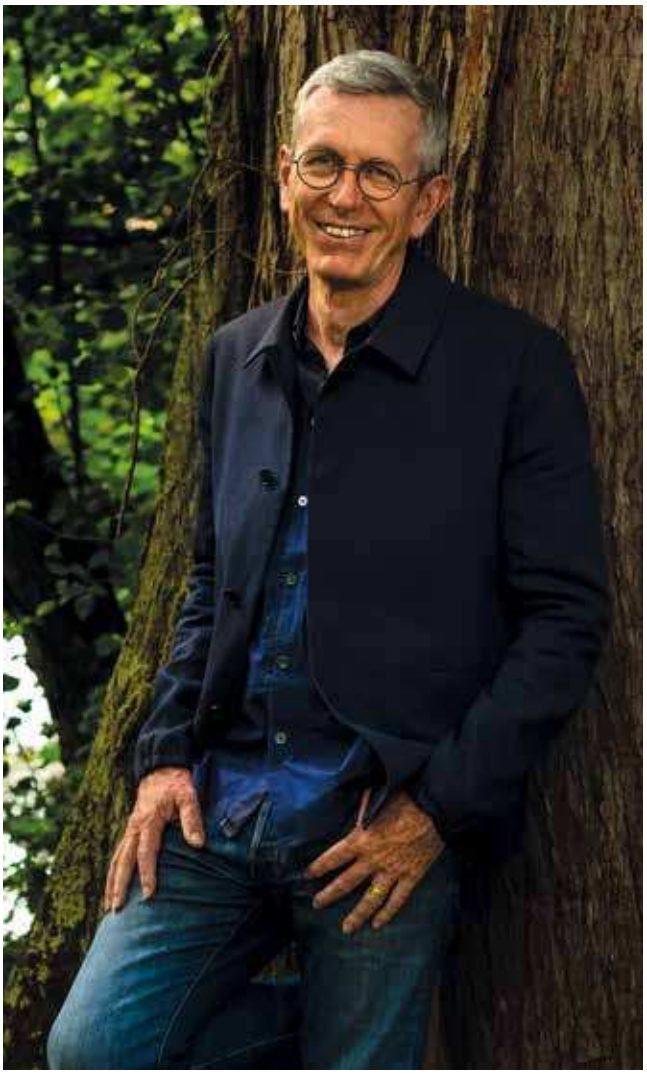
AREA | Bordeaux

VILLAGE | Pomerol

PRODUTTORE | Alain Moueix

SIGLA | Château

CERTIFICAZIONI | *Biologico e Biodinamico*



IL LUOGO

Pomerol, ovvero un'altra, differente e insolita tessera del puzzle bordolese. Nome celebre di vini reputatissimi e famosi, in realtà è luogo che non ti aspetti. Non lo sfarzo degli Château di nobile origine, non la maestosa e perfetta disposizione dei vigneti, non l'ordine di paesini fioriti e vie simmetriche, piuttosto un piccolo mondo rurale dove molti contadini hanno autonominato Château le proprie tenute. La denominazione è piccola e, nel tempo, ha rifiutato qualsiasi classificazione di Grand Cru. La vigna ce l'hanno portata i Romani, si estende su un'area non superiore agli 820 ettari complessivi su geologie, anche qui eterogenee e si sviluppa su un altopiano degradante, quasi a terrazze, verso la valle dell'Isle, modesto fiume affluente della Dordogna. La grana dei suoli è composta per lo più da larghi sedimenti ghiaiosi, sempre piuttosto pianeggianti, se non per qualche cumulo maggiore di ciottoli, in alcuni punti, molto sabbioso, in altri più a trama grassa argillosa. Ma è nel sottosuolo, sparso a macchia di leopardo, che alberga un'inclusione decisiva per i grandissimi vini, la crasse de fer, ossido di ferro, magia pura, in particolare per il Merlot che qui diviene attore protagonista nella composizione dell'assemblaggio.
I Pomerol sono rossi a trama fine, di un'eleganza senza pari. Si aprono su tinte profonde e intense, di luce e di concentrazione, insieme. Iconico è divenuto il millesimo 1982, in particolare per il più reputato tra gli Châteaux della denominazione, oggi venduto, quando ancora lo si trovi, a prezzi stellari.
Come annate d'eccezione devono essere ricordate anche la 2005, la 1990, la 1985, la 1961, la 1953, la 1945, la 1929.

IL PRODUTTORE

Due Château, un'unica proprietà: di Château Fonroque vi ho già parlato nelle pagine precedenti. Fondato su un antico sito gallo-romano, Château Mazeyres è una delle tenute più grandi della denominazione, con i sui 25,50 ettari di vigneti. Convertito all'agricoltura biodinamica nel 2012, ha ottenuto la certificazione Biodyvin nel 2018, riaffermando il suo im-

pegno per una viticoltura rispettosa dell'ambiente. nel 2020, la famiglia Guillard è diventata proprietaria, continuando l'eredità di eccellenza della tenuta, ma dal 1992, è Alain Moueix è alla guida dello Château. Il vigneto è suddiviso in tre zone distinte, ciascuna con differenti composizioni dei suoli. La prima, su ghiaia argillosa fine, che contribuisce a una struttura centrata sulla finezza, nitidezza ed eleganza. La seconda, su sabbie argillose, che conferiscono un carattere rotondo e carnoso ai vini, con una bella densità al palato. La terza, su argille ghiaiose-sabbiose, che donano potenza. Château Mazeyres coltiva tre varietà di uva: Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot. Per Alain Moueix, la scelta della biodinamica non è un fine ma un mezzo, un modo per andare oltre nella ricerca dell'armonia, il principio guida della sua visione. Armonia in vigna, nella vinificazione, nell'assemblaggio. Armonia di frutta e tannini. Il parco cantina prevede barriques nuove, o di secondo, terzo passaggio, botti da 600 litri, grandi tini di legno, uova di cemento e anfore, in una diversità orchestrale, dove l'armonia del vino è il primo obiettivo da raggiungere. Il secondo è l'eleganza…

LE SEUIL DE MAZEYRES POMEROL 2022

68% Merlot- 18% Cabernet Franc – 4% Petit Verdot

Il secondo vino (Cadet) della proprietà, rivela la sua facilità di beva, scattante gioventù. L'attacco è cremoso su note di menta, si spezie e frutti rossi e neri, carnosi. Al palato è morbido e succoso, lil finale fresco e tonificante. Armonia, suadente piacere per la tavola.

POMEROL 2020

71% Merlot- 23% Cabernet Franc – 6% Petit Verdot

La 2020 è un'annata di contrasti. L'inverno è stato eccezionalmente piovoso. La primavera calda e umida, quasi tropicale ma piovosa, l'estate molto siccitosa ma con forti temporali a metà agosto, hanno consigliato di raccogliere precocemente. Al naso è complesso e ampio, con note di frutti neri, spezie dolci, tocchi di cedro, e floreale di iris. Dopo qualche minuto nel calice arriva il ginepro e il pan di zenzero. Complesso e sfaccettato.

POMEROL 2018

81% Merlot- 15% Cabernet Franc – 4% Petit Verdot

Annata che si ricorderà per la straordinaria uva prodotta, seppure con grande caldo (non si respiravano temperature così dal 2003…), le belle e ventose notti hanno dato equilibrio fenolico alle uve e freschezza al vino. Non una annata che durerà trent'anni ma una bella, giunonica annata. I profumi sono un mondo in formazione, le note floreali di viola e iris restano evidenti e nette ma, al tempo stesso, integrate e di curiosa eccentricità. Le bacche selvatiche si accostano a sentori di caffè e fieno, sottobosco e tartufo, l'intensità è sfaccettata, quasi sfumata, di persistenza pulsante e viva. La bocca è fresca, fragrante e nuovamente lunghissima.

CHÂTEAU DUDON
BORDEAUX

AREA | Bordeaux

VILLAGE | Barsac

PRODUTTORE | Famiglia Allien

SIGLA | Château

CERTIFICAZIONI | *Biologico*

IL LUOGO

Forse non esiste un vino che possa donarci tanta armonia. Qualcosa di molto difficile e semplice, al contempo: la dolcezza innervata su una dorsale acida a farne da controcanto. Ma a determinare il grado di bontà, di assoluta perfezione, in un armonico equilibrio tra Ph e zucchero è la natura: non l'uomo, non la tecnica di raccolta e vinificazione, non le scelte di cantina, non l'affinamento. Solo la Natura. Uno speciale microclima, quello che si trova in questo lembo di terra, l'umidità causata dallo scorrere di un fiumiciattolo, il Ciron, la foschia, che in qualche mattina diventa nebbia, del primo autunno, determinata dall'escursione termica della notte che incontra il giorno, dalla fine di settembre a novembre. Quasi un miracolo. Pourriture noble, si chiama, muffa grigia per noi, oppure, con il proprio nome scientifico, Botrytis Cinerea. Questo progressivo annerimento e avvizzimento dei grappoli può manifestarsi in due modi differenti: se il clima è caldo, con autunni umidi, poco ventosi, caratterizzati da basse escursioni termiche, la muffa prediligerà la superficie esterna del chicco e interesserà l'intero grappolo compromettendo, a volte inesorabilmente, il raccolto; ecco la sventura. Se il clima è, al contrario, benevolo, con una buona escursione termica, rugiade mattutine e venti intensi, il volo delle muffe si svilupperà selettivamente all'interno del chicco e i grappoli dorati daranno vini per l'anima. Il miracolo della Natura, della nascita, della morte, della genesi della vita: il fungo all'interno del chicco porta a una naturale concentrazione degli zuccheri nell'uva durante la fase finale della maturazione e, in dono, una lucente dolcezza. Una volta arrivati in cantina, questi preziosi grappoli vengono subito pressati in piccoli cesti rotondi di appositi torchi e, anche qui è un gioco degli equilibri: delicatezza e forza insieme per estrarre un nettare profumato, viscoso, denso, dorato. Un processo di produzione, questo, complesso e molto costoso: il tasso di rendimento di queste uve si attesta, per disciplinare, a venticinque ettolitri per ettaro. L'area di produzione Sauternes e Barsac copre circa 1600 ettari e insiste su cinque comuni: Sauternes, Bommes, Fargues, Preignac e Barsac, su un plateau inclinato a est, connotato da substrati di calcari d'ostrica, marne e sabbie argillose (per lo più). La denominazione Sauternes prevede 18 Grands Crus Classé (sui 27 dell'AOC Sauternes e Barsac insieme), tra cui un unico, celeberrimo Premier Grand Cru Supérieur, ma anche nove Premiers Grands Crus Classé e otto Seconds Grands Crus Classé.

IL PRODUTTORE

Château Dudon è una piccola proprietà familiare di dieci ettari di vigna, con una bel castello in stile Chartreuse dell'epoca Luigi XIII, circondato da un grande parco di un ettaro e mezzo, con alberi ultracentenari. Appartiene alla stessa famiglia, Allien-Hertman dal 1868, sono quindi, oggi, sette le generazioni che si sono succedute alla guida della proprietà. Una lunga storia d'amore, con un solo vino come attore protagonista, il Sauternes, prodotto secondo la tradizione del luogo e i dettami dell'agricoltura naturale. Qui non si sono mai usati diserbanti o fertilizzanti chimici. L'intera tenuta è certificata bio a partire dal 2004. Lo Château è proprio a Barsac, centro focale della denominazione, vicino alla confluenza della Garonna e del Ciron. Le vigne beneficiano delle nebbie mattutine, veicolo perfetto per la Botrytis Cinerea, la muffa nobile che tanta parte ha nella produzione dei Sauternes. Il patrimonio vitato ha un'età di oltre cinquant'anni, le varietà coltivate sono, per il 90% la Sémillon e per il 10% il Sauvignon. Le vinificazioni sono sempre in legni usati. Tutto il resto è magia.

GALLIEN SAUTERNES 2022

90% Sémillon -% 10% Sauvignon

Un diverso tipo di dolcezza, da uve meno botritizzate perché raccolte prima e affinate per sei mesi. Un'espressione legata alla frutta confit, alle scorzette di arancio, cedro e limone, a note soffici e suadenti, come una crema agli agrumi. Per chi ama la delicata espressione delle muffe a un volume inferiore.

CHÂTEAU DUDON SAUTERNES 2022

90% Sémillon -% 10% Sauvignon

Ve lo proponiamo nei due formati: in bottiglia da 37,5 cl e nella classica bordolese da 75 cl. Rispetto a Gallien la raccolta avviene più tardi e il vino sosta maggiormente in legno: dai 12 ai 18 mesi. Che texture, che profumi di zafferano, datteri, fichi secchi, poi un effluvio speziato, ancora agli agrumi e le note calde di frutta tropicale matura. Stupendo.

CHÂTEAU MOULIN DE PEYRONIN
BORDEAUX

AREA | Bordeaux

VILLAGE | Pujols

PRODUTTORE | Frank e Véronique Terral

SIGLA | Château

CERTIFICAZIONI | *Biologico e Biodinamico*

IL LUOGO

La regione di Bordeaux si trova nella costa occidentale, sull'oceano Atlantico e le caratteristiche climatiche sono largamente regolate dall'estuario della Gironda e dai due fiumi che scorrono lungo la regione: il Dordogna e il Garonna. Proprio grazie a questi corsi d'acqua si deve il suo sviluppo commerciale: i porti lungo la Gironda consentivano un facile attracco per le navi mercantili che potevano essere rifornite di vino. Dopo il carico le navi partivano verso l'Inghilterra. Le condizioni ambientali sono favorevoli per la coltivazione della vite: il clima temperato dovuto alle correnti che della Gironda e i due fiumi che scorrono nella regione, unitamente anche all'influsso dell'oceano Atlantico, assicurano stabilità grazie anche alla presenza di foreste che isolano la regione da un clima altrimenti rigido. Nonostante i più rinomati di Bordeaux siano celebri in tutto il mondo, questi costituiscono una minima percentuale della produzione totale della regione. La maggior parte dei vini prodotti, oltre 600 milioni di bottiglie l'anno, non godono della stessa fama, tuttavia vanno considerati come buoni vini dal prezzo interessante. La regione è composta anche da decine di denominazioni meno rinomate. A est della città di Bordeaux si trova l'ampia area di Entre-Duex-Mers in cui si producono prevalentemente vini bianchi secchi da uve Sémillon, Sauvignon Blanc e Muscadelle. Più a sud troviamo le aree di Cérons, Loupiac e Sainte-Croix-du-Mont, zone queste da vini dolci con uve Sémillon, Sauvignon Blanc e Muscadelle. A nord della città di Bordeaux si trovano le aree di Côtes de Bourg e Côtes de Blaye, lembi collinari fra i più antichi della regione.

IL PRODUTTORE

Lo Château Moulin de Peyronin si trova nel cuore di Entre-Deux-Mers nel village di Pujols, vicino a Castillon La Bataille e a pochi minuti di strada da Saint-Émilion. Il bacino d'Aquitania è un vasto cono sedimentario aperto sull'oceano Atlantico costituito essenzialmente da calcari e argille. Allo Château, le vigne si affacciano sulla bellissima valle della Dordogna. Qui, siamo lontani anni luce dallo sfarzo degli Châteaux bordolesi: questa è la storia di un uomo e di una donna che hanno messo radici e hanno costruito famiglia. Nel 2006, Véronique e Franck, avevano all'epoca di 25 anni, hanno rilevato questa proprietà vinicola. Si sono conosciuti durante gli studi al Lycée Agricole di Libourne, dove la comune passione per i vini li ha fatti incontrare. Con percorsi formativi diversi, si occupano di differenti cose in azienda. Franck, infatti, ha un BTS in viticoltura ed enologia mentre Véronique, un BTS tecnico-commerciale di vini e distillati. Dopo aver avuto alcune esperienze professionali indipendenti nel mondo del vino, il desiderio di vivere della loro passione li ha fondare questo meraviglioso spazio condiviso di vita e lavoro. L'intero vigneto era coltivato in bio dal 1976. Dal 2019, l'attuale proprietà, ha ulteriormente sviluppato i concetti naturali con la certificazione biodinamica.

CHÂTEAU MOULIN DE PEYRONIN ROSÉ 2024

68% Malbec

Un rosé gourmand per la tavola, tutto giocato sulla freschezza, sulla fragranza di frutta croccante, sull'estrazione aromatica. Perfetto su tortini di verdura salati e sulle insalate estive.

CHÂTEAU MOULIN DE PEYRONIN BLANC 2024

55% Sémillon - 40% Sauvignon Blanc - 5% Sauvignon Gris

Di succosa avvolgenza, sui toni di fiori bianchi, magnolia, frutta, pera, agrumi, limone, arancia rossa, cedro. Super versatile e dinamico. Per la tavola.

CHÂTEAU MOULIN DE PEYRONIN ROUGE 2020

60% Merlot- 20% Malbec – 20% Cabernet Sauvignon

Qualche anno di affinamento, lo rende affusolato e fragrante, mantenendo tessiture morbide sulla frutta rossa, ciliegia e susina. Molto facile per abbinare carni rosse e formaggi, sempre per chi cerchi passaggi semplici e lineari.

CRÉMANT DE BORDEAUX BRUT S.A.

100% Sémillon

Un monovarietale da Sémillon è piuttosto raro da trovare anche a Bordeaux, dove pure questa uva è profondamente identitaria. Fiori d'acacia e mimosa, frutta a polpa bianca, linea aromatica bene espressa sulla rinfrescante tensione della chiusura.

CRÉMANT DE BORDEAUX ROSÉ S.A.

100% Malbec

Condividiamo appieno la scelta di usare le varietà singole nei Crémants. Con il Rosé è l'ora del Malbec e profuma di fiori, tocchi di geranio, frutta a polpa rossa e nera, mirtilli, mora, fragolina di bosco, cassis, chiude su nuances di nocciola, mandorla appena sgusciate.

DOMAINE DU CHÊNE
LANGUEDOC

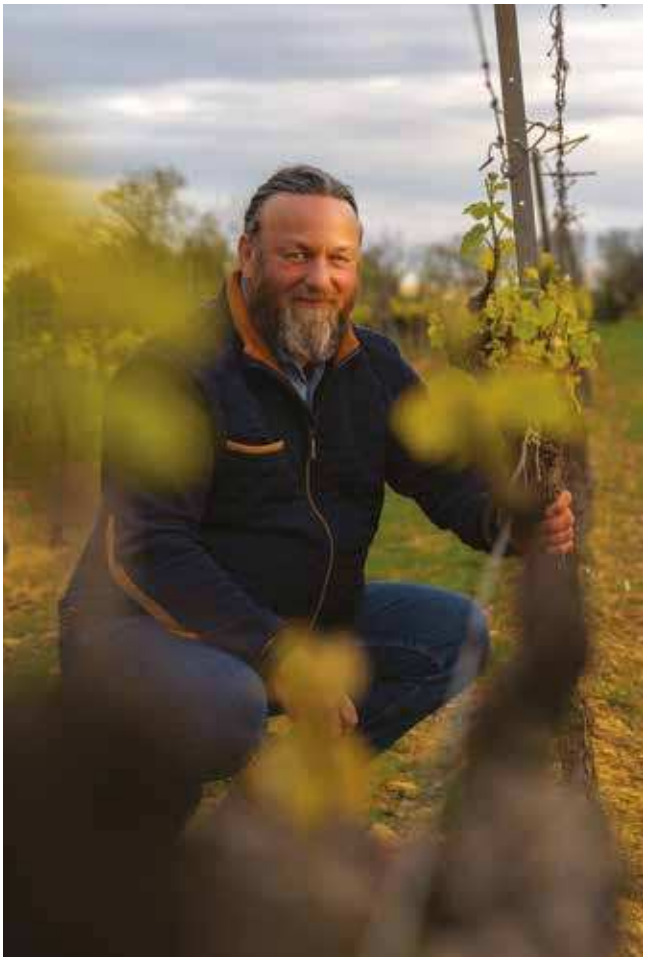
AREA | Languedoc

VILLAGE | Castelnau-Valence

PRODUTTORE | Sylvain Ozil

SIGLA | Vigneron

CERTIFICAZIONI | *Biologico*



IL LUOGO

Languedoc-Roussillon è un unico grande bacino enologico, storicamente uniformato, ma che nulla ha di comune tra le due aree se non, appunto, una lunga vicenda fatta di vini ordinari, spesso vinificati dalle cantine sociali. Era ed è la regione viticola con la più vasta estensione di vigneti al mondo, eppure risulta ancora essere spesso marginale e poco considerata per un recente passato fatto di anonime produzioni ottenute da vigne esaurite di coltivazioni intense. Ci troviamo in quell'arco di terra che incontra il mare tra le città di Nîmes, Montpellier e Pérpignan, di fianco ai Pirenei Orientali. Mare, vento, sole e terra fino a perdita d'occhio, luoghi di suggestione tanto che la produzione di vino qui è attestata dall'epoca della colonizzazione Romana. Nello specifico, L'AOC Languedoc è stata creata nel 2007, in sostituzione della precedente AOC Coteaux du Languedoc (la vecchia denominazione che è stata utilizzata comunque fino al 2017). Tuttavia, la nuova AOC copre la maggior parte delle due aree di Languedoc-Roussillon. In particolare, ci sono 195 comuni nel Dipartimento dell'Aude, 19 comuni nel Dipartimento del Gard 160 comuni nel Dipartimento dell'Hérault e 122 comuni nel Dipartimento dei Pyrénées-Orientales. Un enorme bacino di vigna. I vini rossi e rosati sono assemblati con Grenache Noir, Mourvèdre e Syrah (massimo 50%), oltre a Llladoner Pelut, Carignan Noir, Cinsaut, Counoise, Grenache Gris, Terret Noir e Piquepoul Noir (massimo 50%). I vini bianchi sono prodotti con Bourboulenc, Clairette, Grenache Blanc, Piquepoul Blanc, Roussanne, Marsanne e Rolle (massimo 70%), oltre a Carignan Blanc, Macabéo, Terret Blanc, Viognier e Ugni Blanc (massimo 30%). Le rese massime consentite sono di 50 hl/ha per i vini rossi e rosati e di 60 hl/ha per i vini bianchi.

IL PRODUTTORE

Il Domaine du Chêne si trova a Castelnau-Valence, tra Nîmes e Alès nel dipartimento del Gard, sui primi contrafforti di Cévennes, area incantevole anche per il turismo paesistico. Il vigneto di Cévennes prende il nome dal massiccio delle Cévennes, ultime propaggini del Massiccio Centrale. Coltivato principalmente su terreni argillosi-calcarei, sci-

stosi e acidi e sulla pianura alluvionale del Piémont, questa zona insiste in un paesaggio collinare modellato da fiumi (che spesso, ahimé, esondano…), dove convivono frutteti, ulivi e colture ancestrali di cereali. Dal 2011 ha la menzione IGP Cévennes, una sorta di localizzazione identitaria. Sylvain Ozil, il proprietario vigneron della tenuta, è un pazzo scatenato. Ama fare festa, bere, mangiare, chiacchierare e ridere di gusto. Il suo approccio enologico è molto poco interventista: ci racconta che è la vigna a dare il timbro ai vini, non la cantina.

Quello che risulta eclatante è la capacità di rendere semplice una materia complessa, giocando con le varietà interpretate sempre al massimo grado di fragranza e luminosità. Sono referenze che vorresti avere sempre sulla tavola, da condividere con gli amici. Non chiedono altro che buon cibo per esprimersi con onestà. Bravo Sylvain!

CÉVENNES FOLIE PASSAGÈRE DECASTELLO BLANC 2024

Chardonnay-Muscat

Un vino che vi lascerà senza parole! Aromatico e fragrantissimo, floreale e fruttato, rotondo e sapido, profondo e leggero, si porta questa bivalenza anche nel consumo: da aperitivo e al contempo per la tavola.

CÉVENNES CLAIR DE LUNE 2024

100% Chardonnay

Una varietà che qui assume forme differenti, nel calice è di colore giallo paglierino, con riflessi dorati, su un naso fine e delicato su tocchi di acacia e miele. La bocca è generosa e fresca. Nel finale arriva il pan di zenzero e, ancora, i fiori bianchi. Sulla tavola, sempre.

CÉVENNES CEST DIT 2024

Viognier-Petit Manseng

Mamma mia come è succoso: nuances tropicali, di mango, ananas, passion fruit, incontrano una accesa florealità bianca e gialla. Uve, queste, che solitamente danno grassezza e rotondità, mentre qui si fanno multidimensionali e screziate.

CÉVENNES NIELUCCIO DECASTELLO ROUGE 2024

100% Nieluccio

Varietà bandiera della Corsica ma che troviamo, a macchia di leopardo, in tutto il Midi francese. Che spettacolo di succo: dal bouquet fruttato, di mora e ribes nero, su nuances speziate e pepate. Armonico, avvolgente, lungo e rotondo insieme, ama la buona compagnia e piatti di ogni foggia...

CHÂTEAU ANGLADE
LANGUEDOC

AREA | Languedoc

VILLAGE | Caussiniojouls

PRODUTTORE | Antoine Rigaud

SIGLA | Vigneron

CERTIFICAZIONI | *Biologico*

IL LUOGO

Un luogo che non ti aspetti, in Languedoc. Un luogo di una bellezza selvaggia e isolata.
Ultima tra le denominazioni a essere riconosciuta, siamo nel 1996, è anche quella che annovera il maggior numero di vignerons giovani e di donne, oltre alle aziende certificate bio. Faugères viene sempre associata allo scisto, minimo comune denominatore geologico dell'area. L'AOC Faugères si estende su 2.100 ettari, a nord di Béziers e Pézenas con altitudini fino ai 300 metri sul livello del mare. Buffo ricordare come i produttori dicano che da queste parti l'uva maturi di notte, quando lo scisto cede il calore immagazzinato durante il giorno. Il suolo presenta, inoltre, belle argille da depositi marini di epoca primaria. Il clima è mediterraneo con forti influenze montane. Poi c'è una natura esondante: lecci, corbezzoli e castagni crescono spontanei mentre le coltivazioni di ulivo e vite sono senza dubbio le uniche in grado di resistere al caldo elevato e alla siccità, producendo frutti di grande personalità. Il salto qualitativo è stato, comunque, compiuto alla fine degli anni cinquanta quando alcuni pionieri del vino si sono resi conto di quanto fosse straordinario il potenziale naturale di questo lembo di Languedoc. Meglio sempre le bassissime rese a queste altitudini, che le uve di pianura. E, in effetti, da queste parti si producono elegantissimi vini: finezza dei tannini, freschezza, mineralità e complessità su aromi di macchia mediterranea molto intensi. Antoine ci diceva ridendo: "Faugères è un terroir così eccezionale da diventare un paradiso per i pigri! Immaginate quando davvero vogliamo fare qualcosa...".

IL PRODUTTORE

Figlio di un espatriato, Antoine è nato in Norvegia e ha trascorso la sua infanzia tra la Tunisia e il Gabon. Ma, ogni estate, la famiglia Rigaud tornava a Caussiniojouls nel Faugérois, territorio al quale sono fortemente legate le loro radici. Antoine ritrova lì il suo amico di sempre, François Vidal, oggi enologo dello Château La Liquière. Insieme hanno trascorso la giovinezza e poi un'adolescenza come quelle che solo in campagna possono accadere: "Abbiamo goduto di una libertà

incredibile: giocare all'aria aperta, lontano dal frastuono della città. Da un villaggio all'altro tutti si conoscevano…" ci dice ridendo. Ed è stato sempre con la famiglia Vidal che Antoine si è cimentato con le prime prove enologiche ed è stato stuzzicato da una curiosità che si è trasformata, strada facendo, in passione. Questo territorio selvaggio tra mare e montagna, dove la bellezza dei panorami è struggente, gli regala uno stato di benessere. Solo cinquemila ettari, è un "piccolo paese" che considera il suo paese: "Questo equilibrio tra superfici coltivate e zone boschive fa di Faugères la denominazione più bella della Languedoc. Qui è dove mi sono sempre sentito a casa e potrei restarci per sempre. Quindi ho capito molto presto che sarei diventato un enologo". Con grande sgomento di sua madre che gli disse già allora che un viticoltore dell'Hérault non avrebbe mai avuto altro destino se non quello di morire di fame. "Grazie mamma!" è stata la risposta e appena ventenne, torna da queste parti e inizia la sua strada da vigneron…

LES BEAUX JOURS ROSÉ 2023

75% Grenache – 25% Syrah

Mamma che succo buonissimo! Lo scisto regala corpo, calore e profondità. Le uve diraspate di Grenache vanno in pressa direttamente, mentre le Syrah fanno la saignée (macerazione pellicolare). Più un rosso scarico che un rosé, perfetto sulle insalate, con il pesce e con ciò che vi viene in mente di mediterraneo.

LES FONDAMENTAUX 2023

75% Carignan – 25% Cinsault

Cosa cavolo volete sapere? Si chiama i Fondamentali e l'etichetta recita: vino senza bla bla inutili aggiunti... Antoine ha capito tutto. Basta menate: questo è un rosso buonissimo per la tavola, vinificato e affinato in cemento. Stop.

LE CANON BLANC 2024

80% Viognier – 10% Sauvignon – 10% Chardonnay

Canon in Francia vuole dire: bella boccia! Quando un vino è buono e si condivide sulla tavola, si trinca volentieri, aggiunge Antoine nella scheda tecnica (?...). Tre differenti parcelle, tre suoli: scisto di Faguères per il Viognier, argillo-calcare per il Sauvignon, breccia calcarea dell'alta valle dell'Orb per lo Chardonnay.

LE CANON ROUGE 2022

100% Cinsault

Solo scisto, solo vigne vecchie e solo Cinsault coltivato a 300 metri di altitudine, per il cannone in rosso, sempre in cemento. Un'esplosione di frutta e di rotonda freschezza, di mineralità. Rinfrescatelo e servitelo a 16 gradi...

DOMAINE DU MÉTÉORE
LANGUEDOC

AREA | Languedoc

VILLAGE | Cabrerolles

PRODUTTORE | Simon Frech

SIGLA | Vigneron

CERTIFICAZIONI | *Biologico*

IL LUOGO

Se nel tuo Domaine hai un buco gigante grande come un campo da calcio, un'impronta lasciata sulla terra dall'impatto con un meteorite che fai? Ci pianti la vigna dentro, facile... Situato a più di trecento metri di altitudine, ai piedi delle montagne dell'Haut Languedoc, nel villaggio di Cabrerolles, la tenuta deve il suo nome, appunto, all'enorme cratere situato proprio al suo centro (duecento metri di diametro e ottanta di profondità). I luoghi sono magnifici: le montagne delle Cévennes, a nord, proteggono dai venti forti e creano una corrente d'aria fresca verso il basso, una manna per le uve, mentre il Mediterraneo a sud genera brezze marine calde. Qui troviamo terreni rocciosi e scistosi, derivati dall'ardesia. Sugli scisti, le radici della vite devono andare in profondità, le piante producono pochissimo, in particolare le vigne vecchie. Domaine du Météore produce vini da due delle denominazioni più famose della regione: Faugères e Saint-Chinian (Roquebrun). Faugères è composto principalmente da scisto blu, mentre Saint-Chinian è connotato da scisti gialli e marroni.

IL PRODUTTORE

La proprietà di Domaine du Météore è straniera: Paul Jenkins, Vinkey, Andrew Allen e Paul Jarman, sono grandi appassionati di vino e conoscono la regione da molti anni. Il direttore ed enologo è Simon Frech. Ma qui è importante raccontarvi del meteorite… Menzionato per la prima volta come possibile cratere da impatto più di 70 anni fa, questa enorme impronta, larga 200 metri nel vigneto del Domaine du Météore, è stata praticamente ignorata dagli scienziati per più di mezzo secolo. Basandosi sulla sua forma e su una forte anomalia magnetica, Gezè e Cailleux furono i primi a suggerire un'origine da impatto del cratere. Solo un anno dopo, l'astronomo svedese Janssen pubblicò un breve articolo su una rivista internazionale e sostenne questa idea, vedendo somiglianze con i crateri sulla superficie della luna. Nel 1964, uno dei maggiori esperti di crateri da impatto, Carlyle S. Beals, ne confutò gli assunti, sulla base di due semplici osservazioni. Innanzitutto il cratere non ha un bordo alto; in secondo luogo, non è stata trovata alcuna prova di anomalie magnetiche. Nessun lavoro mineralogico o geofisico è stato effettuato fino al 2022, quando un team di esperti dell'Università Goethe di Francoforte, ha iniziato un lavoro dettagliato sul campo e sulla struttura del cratere. È stato per caso che il professor Frank Brenker, geoscienziato e cosmochimico tedesco, a prelevare diversi campioni scelti dal fondo del cratere per effettuare studi di laboratorio. L'impatto di un meteorite di queste dimensioni ha causato un forte "shock" nelle rocce dell'area "bersaglio" e ha trasformato la sua natura.

MÉTÉORE BLANC 2024

Rolle - Clairette - Roussanne, -Viognier

Le uve più espressive della regione in assemblaggio, vinificate in inox, ci offrono un vino dinamico e fragrante, sui fiori bianchi, lievemente speziato, di fresca e deliziosa salinità.

LÉONIDES BLANC 2024

Rolle – Roussanne -Viognier - Clairette

Cambiano le percentuali ma sempre sulle stesse uve, su suoli di scisto blu, meravigliosi, ecco un bianco pierre à fusil, poi un effluvio di agrumi, il limone succoso, il cedro e il mandarino cinese. Si chiude su tocchi di ananas e noce moscata. Molto figo.

MÉTÉORE ROUGE 2021

Syrah - Grenache - Mourvèdre

Rosso in acciaio che fa della freschezza e dell'espressione fruttata la sua migliore connotazione. Cassis fresco, violetta, fiore del timo. Corccante, fragrante.

LÉONIDES ROUGE 2021

Syrah - Grenache - Cinsault

Anche il rosso Léonides è sugli scisti blu, da vigne di oltre trent'anni. Cassis dominante, con tocchi di pepe e macchia mediterranea (la garrigue). Il palato è multidimensionale, fresco e fruttato. Meraviglioso compagno per carni alla griglia.

LE CRATÈRE BRUT ROSÉ 2021

100% Syrah

Se il termine minerale possa valere per il vino, beh, in questo caso possiamo usarlo davvero! Le uve provengono direttamente dal fondo del cratere meteoritico, circondato da un bosco di querce mediterranee, suoli di scisto blu. Profuma di zeste d'agrumi, pepe bianco, pompelmo. Ma, soprattutto, profuma di enorme suggestione per quell'enorme pietrone caduto dal cielo sulla terra.

SERODES & KOVAČ
LIMOUX

AREA | Limoux

VILLAGE | Rivesaltes

PRODUTTORE | David Serodes e Boris Kovač

SIGLA | Vigneron

CERTIFICAZIONI | *Haute valeur Environnementale e Biologico*

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 Montpellier. Il suo clima caldo è temperato dai venti provenienti dal mare che gli conferiscono un'idrometria 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 terroir 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. A Limoux produciamo spumanti a marchio Amélie, progetto questo che si propone di sviluppare l'iper territorialità su agricoltura bio. 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, come ideale assoluto da raggiungere nella quotidianità del nostro lavoro in vigna.

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 dégorgement. 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.

LE MINERAL PICPOUL DE PINET 2023

100% Picpoul de Pinet

Fiero autoctono della Languedoc, il Picpoul deve il suo nome al lemma Pique-poul, cioè "punge il labbro" per la naturale acidità di questa varietà. In effetti, le uve scoccano su suoli calcarei e generano vini, iper rinfrescanti, leggeri, su nuances agrumate, di vibrante acidità appunto. Perfetto con le ostriche di Montpellier e su tutti i crostacei, ma anche in aperitivo solo.

TÂCHERONS
LANGUEDOC - ROUSSILLON

AREA | Languedoc-Roussillon

VILLAGE | Rivesaltes

PRODUTTORE | David Serodes & Boris Kovač

SIGLA | Vigneron

CERTIFICAZIONI | *Biologico*

IL LUOGO

Di loro avete già letto nella precedente scheda: David e Boris sono, in questi tre anni diventati nostri cari amici. Li frequentiamo anche oltre il lavoro e siamo rimasti folgorati dalla loro passione per il vino. Qualcosa che si muove dentro e che, condivisa con noi, ha aperto la strada a una sorta di collaborazione itinerante. Vale a dire, poter contare per il nostro catalogo, su vini prodotti in zone differenti, di luoghi differenti, proprio nello spirito che tanto amiamo: quello della ricerca di luogo, storia e classicità. Sono quindi i terroirs autorevoli, più che gli stili di vinificazione a parlare.

È giusto qui, presentarvi il loro profilo umano. David Serodes è nato il 30 gennaio 1971 a Nîmes, splendida città romana nel sud della Francia, dove ha vissuto e studiato fino all'età di 18 anni, per poi trasferirsi a Montpellier e studiare biochimica ed enologia presso la facoltà di Farmacia. La sua famiglia è sempre stata legata alla produzione di vino; il suo bisnonno fu costretto a vendere il suo vigneto durante la seconda guerra mondiale per sostenere la famiglia. David ha sempre sognato di recuperare quella tradizione e non ha mai avuto dubbi su cosa volesse fare nella vita. Quando si è laureato, sapeva che per realizzare quel sogno avrebbe dovuto imparare il più possibile sull'industria del vino, quindi has intrapreso una molteplicità di lavori e non ha lavorato solo nei laboratori, ma anche (e molto) in vigna così come nel marketing, nella comunicazione, nella vinificazione e nell'organizzazione di eventi. Questo gli ha dato l'opportunità di viaggiare per il mondo, di assaggiare e parlare di vino con centinaia di persone. Tuttavia, lungo il cammino, man mano che imparava sempre di più sul settore vinicolo, ha iniziato a preoccuparlo. Sembrava sempre più che potesse arrivare il giorno in cui un esiguo numero di aziende vinicole avrebbe prodotto la stragrande maggioranza del vino, e lo ha colpito il fatto che l'unico modo per i piccoli produttori di vino di qualità di sopravvivere, sarebbe stato quello di creare prodotti che fossero decisamente identitari, per questo unici. "Sono solo un produttore di vino, quando non sono in cantina, puoi sempre trovarmi a pochi chilometri di distanza a costruire la mia casa, a guidare la mia moto da cross in montagna o ad aiutare mio figlio ad allenarsi per le sue partite di rugby".

IL PRODUTTORE

Il progetto Tâcherons nasce da una suggestione: dare luce alle persone che svolgono un lavoro, spesso, oggi, in maniera precaria. Tutti conoscono il vino di Romanée Conti, La Tâche, ma pochi sanno che il nome deriva, appunto, dalla parola: tâcherons. Potremmo tradurlo come: lavoratore di vigna, oppure bracciante ma, di fatto, non ha una vera traduzione. Il lemma francese tâche, significa compito (da svolgere) e questi lavoratori venivano pagati in base al compito e non in base al tempo impiegato a lavorare. Questa organizzazione del lavoro era diffusa nelle campagne francesi già a partire dal Medioevo ed è continuata fino al XX secolo, in particolare proprio per i lavori di vigna.

In passato le aziende vitivinicole e agricole impiegavano mezzadri o agricoltori, che gestivano lo sfruttamento dei terreni e versavano parte del reddito ai proprietari. Ma per i lavori più difficili e ripetitivi, come la potatura delle viti, l'aratura, la vendemmia e la venivano chiamati i tâcherons Questi lavoratori agricoli non avevano uno status permanente e venivano assunti a chiamata, spesso durante la stagione. A differenza dei dipendenti fissi delle fattorie, non erano legati a un'unica proprietà e si spostavano di vigneto in vigneto, secondo le esigenze dei proprietari. I tâcherons erano spesso lavoratori delle classi più umili e delle regioni più povere. La loro retribuzione era determinata dalla quantità di lavoro svolto, il che dava loro un incentivo per essere estremamente produttivi. Tuttavia, questa forma di lavoro precario li esponeva a condizioni di lavoro difficili, con giornate lunghe e faticose, in particolare durante la raccolta e la potatura invernale. Alla loro fatica, in oltre mille anni di storia, sono dedicati questi vini semplici e veri. I migliori, secondo noi.

TÂCHERONS ASSEMBLAGE BLANC 2024

Mauzac – Chardonnay – Muscat - Sauvignon

Un vino semplice, di umili origini ma di grande valore, perché fatto con rispetto e con attenzione. Non una operazione di négoce ma uve di proprietà che vogliono rappresentare il vino da mettere sulla tavola senza troppi giri di parole.

TÂCHERONS ASSEMBLAGE ROUGE 2022

60% Merlot- 30% Shiraz -10% Grenache e Cabernet Franc

Con il medesimo pensiero anche per il vino rosso. Di fronte ai vini monstre che tanto imperversano anche nei segmenti di prezzo medi, i Tâcherons rispondono con un vino fragrante, fresco e armonico.

TÂCHERONS CHARDONNAY 2023

100% Chardonnay

La figura del Tâcheron è profondamente legata alla Borgogna. L'omaggio della varietà è questo. Di grande fragranza e freschezza, leggero, morbido avvolgente, quello che serve a un vino quotidiano.

TÂCHERONS PINOT NOIR 2023

100% Pinot Noir

Idem con patate nella versione rossa di un'uva tra le più reputate (e spinte) del sistema vino: qui lo troviamo in espressione semplicemente fruttata, armonica e fragrante. Cosa chiedere di meglio, se non un calice che non debba spiegare troppo: questo vino è buono!

VALLÉE DES AIGLES
LANGUEDOC - ROUSSILLON

AREA | Languedoc-Roussillon

VILLAGE | Limoux

PRODUTTORE| David Serodes & Boris Kovač

SIGLA | Vigneron

CERTIFICAZIONI | *Biologico*

IL LUOGO

Del duo Serodes & Kovač vi stiamo parlando. È il turno di Boris Kovač, caro amico serbo con una bellissima storia da raccontarci, quella della sua vita. “Da quando sono nato, a casa, si parlava sempre di vino e di viticoltura. All’inizio pensavo che mio padre avesse inventato l’uva e il vino, che queste cose appartenessero solo alla mia famiglia... Mio padre, appassionato mi portava regolarmente nella sua vigna e mi raccontava cose. Certo, i primi anni mi divertivo più a correre nei vigneti con il mio cane che a lavorare... ma pian piano ho cominciato a interessarmi a quello che faceva mio padre. Con il tempo ho imparato delle cose e ho potuto aiutare in alcuni lavori nella nostra vigna, poi in cantina... tutto questo lo facevo con molto piacere, eppure non avrei mai pensato che sarebbe diventata la mia passione e la mia professione. Ho sempre desiderato diventare un grande pittore! In età di orientamento scolastico, le cose hanno cominciato a complicarsi per me... sono figlio del dottor Vladimir Kovač, professore e scienziato presso l’università di enologia di Novi Sad, bella città della Serbia, che avete conosciuto per i bombardamenti durante la nostra guerra, e membro dell’Accademia francese delle Scienze. Insomma il mio destino era già scritto da mio padre... Così ho intrapreso gli studi di agronomia nella ex Jugoslavia, poi studi di enologia in Francia. Professionalmente, la mia carriera inizia nella ricerca enologica, poi ha deciso di orientarmi verso la produzione e la vinificazione! ... Da più di vent’anni anni produco vino, in diverse proprietà vinicole come enologo consulente, e nella mia proprietà, al Domaine de l’Agly, nel sud della Francia. Il mio primo amore, la pittura, non mi ha mai lasciato... e finalmente vedo che certe circostanze, a volte dolorose, mi hanno portato due splendide passioni: l’arte e il vino, oppure il vino e l’arte? In fin dei conti, si tratta della stessa cosa.

IL PRODUTTORE

Come un mantra: cercare vigneti di altitudine per esprimere al massimo grado di volume le espressioni di luogo, questo è il progetto Vallée des Aigles. Una collaborazione fattiva tra Boris e David nata molti anni fa, come risultato della loro comune visione del vino e come esplicitazione del lavoro di consulenti enologi per i viticoltori conferitori della loro tenuta, Domaine de l’Agly. Così, passo dopo passo, hanno esteso le loro selezioni di vigne autorevoli e vocate alla zona di Limoux e alle propaggini della Montagna Nera, da Carcassonne a Faugères e Pic Saint Loup. Tutti questi vigneti sono, appunto, situati in altitudine e sono visitati da magnifiche specie di aquile. Ispirato da questi meravigliosi uccelli che ne attraversano i cieli, il frutto della collaborazione con questi numerosi viticoltori è stato chiamato la Vallée des Aigles.

CÔTES DU ROUSSILLON CAZOT BLANC 2023

85% Grenache Blanc & Grenache Gris – 15% Vermentino

Da suoli di mica-scisti ad altitudine di 280 metri, questo bianco super fragrante e rotondo, lungo, sapido e persistente. Accenti di frutta tropicale, litchi, fiori bianchi e lavanda. Per la tavola.

CÔTES DU ROUSSILLON CAZOT ROUGE 2022

35% Grenache – 33% Syrah – 32% Carignane

Sempre su suoli di mica-scisti ma in vigne a 300 metri di altitudine. La macchia mediterranea in tutte le sue sfumature. Di frutta croccante e compatta, morbida e avvolgente. Servitelo a 16 gradi e diventerà un aperitivo di sostanza con salumi e formaggi.

CÔTES CATALANES CARIGNAN VIEILLES VIGNES 2022

100% Carignan

Mica-scisti e graniti blu, su cui poggiano le vecchissime vigne, tra i 75 e i 120 anni, ad altitudini attorno ai 300 metri. Che vino spettacolare: setoso, intenso, pulsante, di note nere e lievemente speziate e pepate.

BLANC ALT 440 LIMOUX 2023

100% Chardonnay

Un vino di altitudine, siamo a 440 metri, nella Vallée de l'Aude, da vigne di oltre cinquant'anni. Vinifica in legno integrale, è unisce in un caleidoscopio di tinte, la frutta e i fiori, la rotondità con la freschissima sapidità (della lavanda).

ROUGE ALT 440 LIMOUX 2021

70% Merlot – 20% Cabernet Franc - 10% Syrah

Dopo la raccolta manuale, le tre varietà vengono poste separatamente in inox dove la gravità fa il suo lavoro. Il succo viene lasciato in macerazione a freddo con le bucce per tre giorni. La fermentazione è sempre in inox; dopo 6 mesi le varietà vengono assemblate e fanno una lunga sosta in bottiglia. Di amarena, ribes nero, pepe e spezie.

DOMAINE DE LA ROCHE PARADIS
RODANO NORD

AREA | Rodano Nord

VILLAGE | Chavanay

PRODUTTORE
Richard Crépillon e Yann Menager

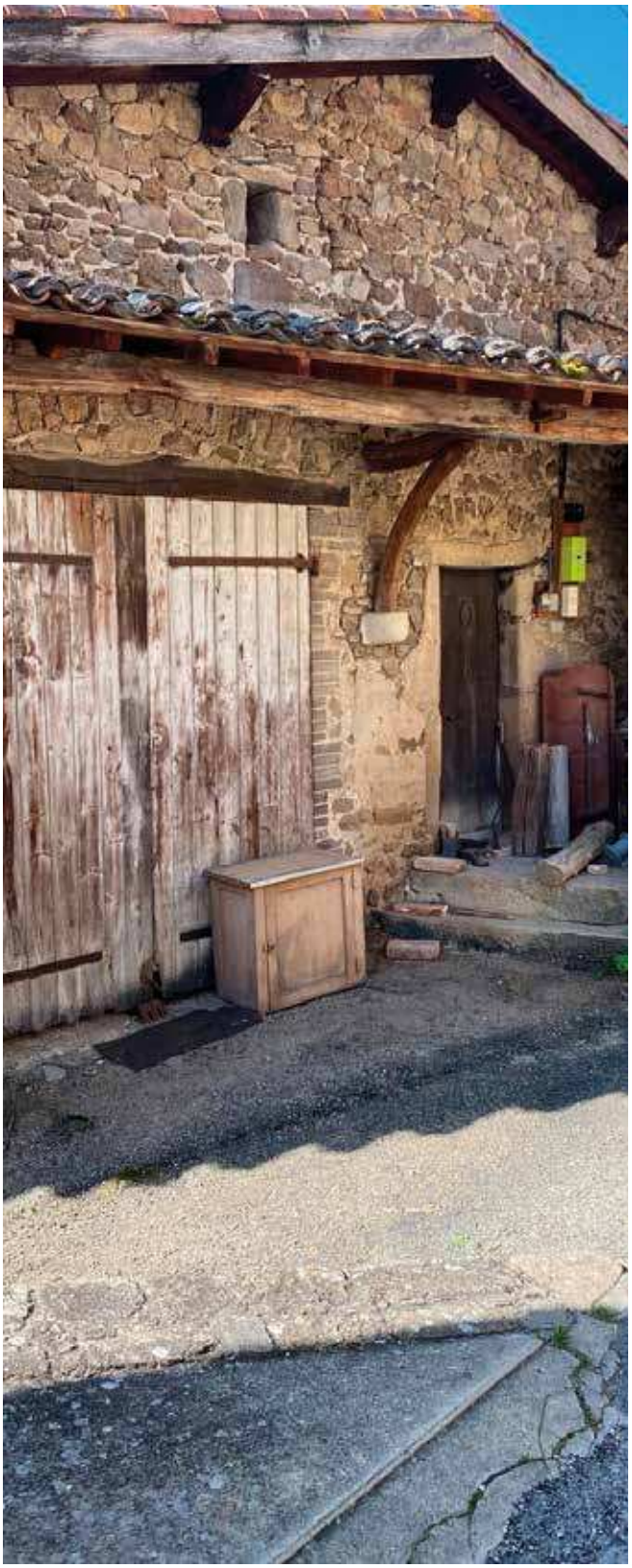
SIGLA | Vigneron

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.
Questo importante, maestoso, eterogeneo vigneto, situato nel sud della Francia, è spesso identificato come Côtes-du-Rhône ed è composto da due settori geografici molto distinti fra loro. Il Vigneto settentrionale si estende su una superfice di circa 3.300 ettari coltivati, con le appéllations Côte-Rôtie, Condrieu, Château-Grillet, Saint Joseph, Cornas, Saint Péray, Hermitage, Crozes-Hermitage e Diois.
Côte-Rôtie, ovvero della Syrah, varietà per lo più coltivata sulla riva destra del Rodano. Lo stile di vinificazione qui è fine ma intenso, cifra caratterizzante il vitigno, spesso riconoscibile proprio per quei suoi fragranti richiami alla violetta.
Condrieu, luogo dedicato in particolare al Viognier, uva di grande aromaticità che genera vini grassi e freschi, apprezzati per i loro tocchi fruttati-gourmands in gioventù, oppure nuance minerali e da idrocarburi se affinati anche oltre i dieci anni.
Château-Grillet, denominazione interamente dedicata alla varietà Viognier, per lo più fatta maturare nel tempo e messa in commercio più tardi rispetto alla vicina Condrieu, per rivelare le potenzialità di un grande vitigno identitario.
Saint-Joseph, una lunga e stretta fascia si terra (si estende infatti per circa 80 km) sulla riva destra del Rodano da cui provengono Syrah asciutti, di corpo e di grande vigore e bianchi piuttosto grassi da uve Marsanne (qualche volta in assemblaggio con la Roussanne). Queste in estrema sintesi le aree di interesse che afferiscono al Domaine de la Roche Paradis.

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. Il controllo delle rese (basse) e i lavori di vigna e cantina sono al completo servizio delle vigne, cercando di fare emergere il potenziale identitario delle differenti varietà. 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. Che bella fotografia di un altro luogo autorevole di Francia!



RODANO NORD
DOMAINE DE LA ROCHE PARADIS

VIOGNIER 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 2023

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 2024

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 VEAUVIGNÈRE 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!

CONDRIEU VERLIEU 2022

100% Viognier

Che spettacolo di vino! Una cuvée parcella di un lieu-dit straordinario: profuma di albicocca e pesca, è croccante e straordinariamente avvolgente, pur non perdendo quella verticalità sapida che chiude sulla lavanda. Assoluto e grande.

SAINT-JOSPEH 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 2022

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.

CHÂTEAU CEDRUS
RODANO SUD

AREA | Mont Ventoux

VILLAGE | Mormoiron

PRODUTTORE | Romain Tosolini

SIGLA | Vigneron

CERTIFICAZIONI | *Biologico*

IL LUOGO

L'area meridionale del Rodano rivela un'unità geografica più marcata rispetto a quella settentrionale, si estende per quasi 75.000 ettari vitati su terroirs variegati e complessi, nati dalla convergenza dei depositi alluvionali del fiume Rodano e dei suoi affluenti alpini.

A differenza del vigneto settentrionale, che si dipana in una stretta fascia verticale lungo il fiume, quello meridionale forma una sorta di cerchio attorno alla città di Orange. L'assortimento varietale di quest'ultimo è il più complesso di Francia.

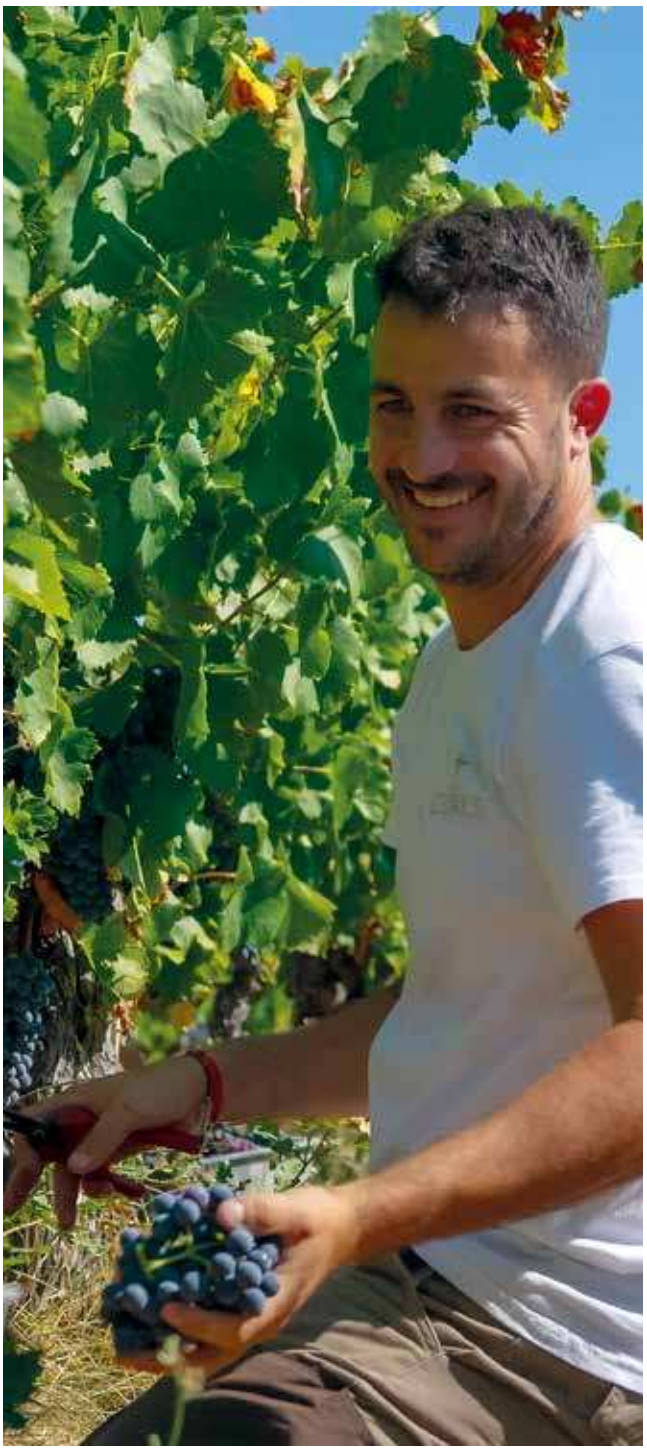
Per la maggioranza i rossi e i rosé sono composti con Grenache Noir cultivar di corpo e calore, dallo Syrah al Mourvèdre che rinforzano l'acidità e il colore, così come dal Cinsaut ideale per i rosé e il Carignan si producono per lo più cuvée d'assemblaggio, di personalità e di grande volume. Per i vini bianchi, spesso ampi e avvolgenti si utilizzano la Clairette, la Grenache Blanc, la Bourboulenc, la Marsanne e la Roussanne.

Il Rodano Sud ha addirittura 15 appellations: oltre alle due generiche regionali che qui insistono, Côtes-du-Rhône e Côtes-du-Rhône Villages, cinque sono le più importanti: Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Vacqueyras, Lirac e Tavel.

L'AOC Ventoux, che prende il nome dal Mont Ventoux, alto 1.912 metri, è stata normata a partire dal millesimo 2008, proprio per identificarne meglio l'area di produzione. Prima si chiamava Côtes du Ventoux.

L'area era stata elevata definita nel 1951 e divenuta AOC nel 1973. I vigneti coprono circa 8.000 ettari di vigna in 51 comuni sulla riva sinistra del Rodano nel dipartimento di Vaucluse, tra Vaison-la-Romaine a nord e Apt a sud.

La viticoltura era diffusa qui già nel primo secolo a.C., come testimoniano gli scavi archeologici nei pressi di Mazan.



Nel Medioevo, in particolare contestualmente alla presenza dei papi ad Avignone, tra il 1309 e il 1414, e all'opera di molti monasteri, questa zona era particolarmente reputata e largamente coltivata.

IL PRODUTTORE

Il progetto di una famiglia di origini italiane, Tosolini, imparentati con il ceppo friulano di noti distillatori di grappa, che ha deciso di riprendere in mano un bel Domaine sul Mont Ventoux, luogo di culto per il ciclismo internazionale, di profonda suggestione per il suo aspetto quasi lunare, senza alberi e quasi senza vegetazione.
Château Cédrus è, dunque, un profondo e meditato piano di lavoro per valorizzare un luogo e le sue peculiarità, di geologia, esposizione e di microclimi. Due differenti, e splendidi terroirs alle pendici del monte, in altitudine, con escursioni termiche molto significative, che offrono alle uve una perfetta bivalenza climatica: giornate caldissime e notte da fresche a fredde.
E poi c'è una conduzione in bio molto sentita, inserita in un contesto allargato, come scelta di vita. Non è solo fare vino ma anche un programma agricolo che integra la pastorizia, l'orticoltura, la coltivazione degli alberi da frutto e la vite, anche la vite. Amiamo questo modo di sentire il mondo della natura: ci ricorda che fare vino non è solo business e i vini prodotti ne sono una diretta conseguenza.

ST. LAURENT BLANC 2023

80% Grenache Blanc - 10% Grenache Rose – 10% Viognier

Da suoli di gres e argillo calcari, sul terroir di Crillon le Brave, fermenta con lieviti indigeni in tre differenti materiali: acciaio, uovo di cemento e legno da 600 litri. Profuma di fiori bianchi e albicocca. È sapido, lungo nelle espressioni fruttate e molto minerale nel finale.

JOCAS ROUGE 2023

40% Grenache - 20% Syrah – 20% Mourvèdre -10% Cinsault

Ci troviamo nel terroir di Saint-Laurent, du suoli di argillo-calcare, più precisamente su due parcelle: Greanche des Cailloux e Le Clos des Mourvedrès. Il 20% dell'va è a grappolo intero, l'80% diraspato, la fermentazione in uova di cemento. Note boschive, tocchi speziati, su una textrure a trama stretta di frutta rossa. Di grande succo e pulsazione.

DOMAINE LES SIBU
RODANO SUD

AREA | Rodano Sud

VILLAGE | Sablet

PRODUTTORE | Loïc Alazard

SIGLA | Vigneron

CERTIFICAZIONI | *Biologico*

IL LUOGO

Partendo da sud di Lione fino ad Avignone, la Vallée du Rhône rivela un'infinità di sfumature, dall'estrema diversità dei vitigni coltivati, agli stili di vinificazione nelle caratteristiche peculiari dei suoli: un'identità geografica che quasi mai corrisponde a un'identità di luogo. Il segmento Rhône Sud presenta un'unità geografica più marcata rispetto a quello settentrionale, si estende per circa 75.000 ettari vitati su terroirs estremamente variegati e complessi, nati dalla convergenza dei depositi alluvionali del fiume Rodano e dei suoi affluenti alpini. Il Rodano Sud ha 15 appéllations: oltre alle 2 generiche regionali che qui insistono, Côtes-du-Rhône e Côtes-du-Rhône Villages, cinque sono le più importanti: Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Vacqueyras, Lirac e Tavel. Lirac, denominazione situata nel dipartimento di Gard, produce per lo più vini bianchi. Gigondas, situata ai piedi delle Dentelles di Montmirail nel comune di Vaucluse, ci regala vini rossi potenti e corposi, ricchi e speziati molto interessanti anche se meno famosi di quelli della vicina Châteauneuf-du-Pape, fiore all'occhiello del patrimonio viticolo della Valle del Rodano meridionale, e dei più grandi terroirs francesi. Vacqueyras si dipana lungo le rive del fiume Ouvèze. Qui si producono principalmente vini rossi piuttosto rustici e tradizionali. Infine Gigondas, patria di prodotti eleganti e pieni di sfumature, in particolare se lasciati invecchiare il giusto tempo.

IL PRODUTTORE

Ci piace molto Loïc Alazard, co-gestore della tenuta Sibu e quarta generazione di viticoltori dell'azienda di famiglia, situata a Sablet, vicino alle Dentelles de Montmirail, a una ventina di km dal Mont Ventoux nel Vaucluse. Produce vini biologici certificati nelle denominazioni Sablet, Vacqueyras e Gigondas. La superficie totale vitata è di 26 ettari, le varietà coltivate sono: Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan, Grenache blanc, Clairette blanche... È lui stesso a raccontarci: "Il mio obiettivo è promuovere le nostre conoscenze ancestrali nel rispetto della terra, della memoria e del lavoro compiuto, a noi tanto caro. Facciamo tutto il possibile per produrre vini equilibrati, fruttati e di grande freschezza. Il nostro approccio è quello di raccogliere uve mature che riflettano i terroirs di origine, rispettandone tutta l'integrità. Raccogliamo la quasi totalità delle uve a mano, vinificando nel modo meno invadente possibile, con lieviti indigeni. Dopo la certificazione biologica, stiamo iniziando a interessarci alla coltivazione biodinamica in tutte le sue forme. Dopo aver letto le specifiche dell'ente di certificazione Demeter, ci siamo resi conto che le nostre pratiche soddisfacevano i criteri di ammissibilità per la sezione vinificazione e invecchiamento. Andremo, passo dopo passo, verso questo tipo di filosofia di pensiero e di prassi, nel corso dei prossimi anni…". Aggiungiamo noi che i vini sono identitari e buonissimi!

SABLET BLANC CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES 2024

60% Clairette -40% Grenache Blanc

Sablet blanc, di un bel colore giallo delicato con sfumature argentate. Il naso gioca su fiori bianchi, frutti carnosi e agrumi, in armonia sinuosa, supportata da una delicata freschezza mentolata. Di palato ampio ed equilibrato, mente insieme l'avvolgenza calda di frutto del sud con una verve di sottile verticalità. Vino per la tavola.

SABLET ROSÉ CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES 2023

90% Grenache Noir - 10% Syrah

Da queste parti i rendimenti sono molto bassi: qui siamo a 40 ettolitri per ettaro. Molto luminoso, dai bei riflessi salmonati, al naso è un'esplosione di frutta. Sono vini, questi, che al palato donano sensazioni da vini rossi, solo in textures più leggere e più dinamiche. Fantastica lunghezza e freschezza dissetante.

SABLET ROUGE CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES 2022

50% Grenache -30% Syrah – 10% Mourvèdre – 10% Carignan

Affinato in cemento, mantiene quella bivalenza semantica di rosso potente e generoso ma anche fresco e dinamico. Dal tannino fine e setoso, si modula su accenti di frutta nera, ribes, mora, mirtillo. Super succoso e gourmand.

VAQUEYRAS 2023

60% Grenache - 40% Syrah

Sempre affinato in cemento, non ha nulla dei vecchi vini prodotti in questa denominazione, molto spesso rustica e troppo voluminosa. Qui emergono, screziati, i richiami alla garrigue mediterranea, al frutto nero su tocchi lievemente speziati. Che fantastica eleganza e lunghezza.

GIGONDAS 2023

70% Grenache - 30% Mourvèdre

Loïc sa come si fa il vino, sa leggere il suo luogo in maniera tradizionale ma contemporanea: questo Gigondas si modula sulla dinamica di freschezza e frutto, avvolgente e carnoso, increspato di rosso e di nero. L'85% della base fa 12 mesi di affinamento in cemento, e il restante 15% in botti da 400 litri (usate). Stupendo il controluce di liquirizia e spezie.

DOMAINE CROZE-GRANIER
RODANO SUD

AREA | Rodano Sud

VILLAGE | Roquemaure

PRODUTTORE | Mathilde Cobbi

SIGLA | Vigneron

CERTIFICAZIONI | *Biologico*

IL LUOGO

Nei libri dei sommelier, alla descrizione di questo vino rosso del Rodano Sud, troverete sempre tre aggettivi determinativi: denso, carnoso, speziato. Si rammenteranno poi il grado alcolico, spesso elevato, e la composizione delle uve, frequente oggetto di domande all'esame del terzo livello. Io amo aggiungere il vapore di thè neri che corredano un quadro olfattivo molto esuberante, intenso e complesso tra frutta rossa, nera, liquirizia, grafite, tabacco e cuoio. Ma la bellezza del vino sta nella suggestione della storia, ancora una volta.

Avignone, con il papato di Giovanni XXII, divenne residenza pontificia. Il papa, nato guarda caso in un'altra città viticola francese, Cahors, fu figura decisiva per i vini di questa zona perché fece recuperare appezzamenti di terra di precedente proprietà dei templari, trasformandoli in vigna, grazie a contadini del luogo, dando così impulso allo sviluppo del vigneto di Châteauneuf. Questo momento cruciale della storia, noto come Grande Scisma d'Occidente, la crisi dell'autorità papale che per quasi quarant'anni, dal 1378 al 1418, lacerò la Chiesa occidentale sull'onda dello scontro fra papi e antipapi per il controllo del soglio pontificio, dividendo l'Europa cristiana in due correnti rivali, si esplicitò dopo la Cattività Avignonese, il trasferimento della sede papale da Roma ad Avignone dal 1309 al 1377. Il vino così come si presenta ora, viene normato nel 1937 con uno scudo impresso sulla bottiglia a simboleggiare una tiara papale posta sopra le chiavi di San Pietro. A incorniciare questo emblema vi è poi la scritta: Châteauneuf-du-Pape in lettere gotiche. Il suo fascino, oltre alla storia e al nome, ci viene dal luogo: suoli sassosi a sedimenti e terrazze, sabbiosi e di arenaria e ciottolosi su substrato calcareo. E poi il clima, di influenza mediterranea, caldo, secco, arido e ventoso, mitigato dal soffio del Mistral che, oltre a moderare le temperature, contribuisce ad assicurare l'equilibrio di acidi e zuccheri nelle uve. È questo il cuore del Rodano Sud, un vasto pentagono di terra che afferma un'unità geografica più marcata rispetto al Nord, estendendosi per quasi 75.000 ettari vitati su terroirs variegati e complessi, nati dalla convergenza dei depositi alluvionali del fiume Rodano e dei suoi affluenti alpini. A differenza del vigneto settentrionale, che si dipana in una stretta fascia verticale lungo il fiume, quello meridionale forma una sorta di "calotta" sotto la città di Orange. L'assortimento varietale è il più complesso di Francia: l'uva regina è la Grenache Noir cultivar di corpo e calore, poi le Syrah, le Mourvèdre che rinforzano l'acidità e il colore, così come la Cinsault ideale per i rosé e il Carignan da cui si producono per lo più cuvée d'assemblaggio, di personalità e di grande volume. Per i vini bianchi, spesso ampi e avvolgenti, citiamo la Clairette, la Grenache Blanc, la Bourboulenc, la Marsanne e la Roussanne.

IL PRODUTTORE

Domaine Croze Granier è un'azienda familiare con sede nel Gard e produce vini dal 1895. Dopo nonna Élise e sua figlia Françoise, tocca oggi a Mathilde; siamo con lei alla sesta generazione di viticoltori della famiglia Granier. Spinta dal desiderio di dare nuova vita alla tenuta, nel 2022, Mathilde decide di lasciare la sua comoda vita parigina per abbracciare a pieno titolo la professione di vignaiola, un mondo che sta scoprendo, giorno per giorno. Accompagnata e sostenuta dal suo compagno Xavier, e dalle loro rispettive famiglie, hanno vinificato la loro prima annata nel settembre 2023. La tenuta si estende su 15 ettari di vigneto coltivati in bio (dal 2008), di cui 4 ettari a Châteauneuf-du-Pape, 6 ettari a Lirac e 5 ettari in Côtes-du-Rhône. A Châteauneuf-du-Pape, un'attenzione particolare è riservata alle vigne molto vecchie, di oltre 100 anni, piantate dai nonni. Il clima del Rodano è meraviglioso: il mistral asciuga e rinfresca, le temperature estive sono stabili, fatto questo che consente di eliminare l'uso di prodotti chimici in vigna. In cantina l'uso dei solfiti è limitato e ragionevole, il loro unico compito è quello di stabilizzare i vini a fine fermentazione e durante l'imbottigliamento. I terroirs di Châteauneuf-du-Pape sono una combinazione unica di ciottoli, argilla rossa, sabbie e calcari, che si ritrovano anche nei vigneti del Domaine. I ciottoli (galets), in particolare, amplificano le migliori espressioni dell'uva Grenache. Nel bicchiere, questi vini si distinguono per la loro potenza e avvolgenza, offrendo allo stesso tempo un'eccezionale freschezza fruttata. I ciottoli immagazzinano il calore del giorno e lo rilasciano durante la notte, creando così sul terreno una temperatura stabile, favorevole alla costante maturazione degli acini. Sotto questo strato di ciottoli si trova un'importante inclusione di argilla rossa, che permette alle viti di assorbire le sostanze nutritive e l'acqua, necessaria al loro sviluppo, anche durante le estati torride. La parcella più iconica della proprietà si chiama "Du Parc", e insiste nel Clos dello Château des Papes. Questo luogo è testimonianza fedele di quel segmento della storia dei papi ad Avignone: proprio qui facevano coltivare le piante di frutta e le viti e osservavano la bellezza dei paesaggi; da un lato il Mont Ventoux e Les Dentelles de Montmirail, dall'altro il Rodano e il maestoso Palazzo dei Papi di Avignone. Le viti di Grenache di Domaine Grenier più vecchie e autorevoli, di circa 100 anni, sono coltivate lì con la stessa cura e lo stesso amore che ci misero quegli antichi contadini… Profondamente convinti della ricchezza dei loro terroirs, Mathilde e la sua famiglia, lavorano secondo natura. Dal 2011 hanno eliminato ogni apporto chimico, convinti che la vite fiorisca meglio in un ambiente sano. È così che ce lo racconta, con un sorriso timido e riservato: "la primavera risveglia non solo la vite, ma anche un'intera fauna, dai conigli ai ragni, segni di un ecosistema vivo ed equilibrato. In autunno arricchiamo il nostro terreno con compost e, durante l'inverno, si schiacciano i rami per nutrire la terra. Questi materiali organici, grazie alle piogge, si infiltrano e arricchiscono il terreno di azoto, che le radici delle viti assorbiranno. Dal prossimo anno prevediamo di far pascolare le pecore sui nostri appezzamenti, un nuovo passo verso una viticoltura ancora più rispettosa della natura". Ve lo abbiamo detto che i vini sono di una bontà assoluta?

RODANO SUD
DOMAINE CROZE-GRANIER

ESCATILLON BLANC 2023

60% Chardonnay - 40% Vermentino

Non chiamatelo vino di ingresso, perché non lo è. È piuttosto un'espressione di luogo attraverso una lettura giovane, immediata, fresca e dinamica che offre frutta gialla, mango e papaja, agrumi e una bella uscita di bocca. Dall'aperitivo alla tavola.

ESCATILLON ROUGE 2023

60% Grenache -20% Syrah – 20% Mourvèdre

La versione in rosso si muove sui medesimi concetti: dinamica freschezza, frutta turgida e croccante, estrazione ben modulata sulla dorsale lunga, con un succo intenso e sapido. Se servito a 16 gradi sarà un ottimo compagno anche in aperitivo e con pesci grassi.

LIRAC 2023

60% Grenache -20% Syrah – 20% Cinsault

La denominazione Lirac fino a qualche anno fa brillava per quell'idea di stantio e armadio chiuso. Colpa della tradizione: molti produttori usavano legni vecchissimi e non sempre puliti. Ben venga la gioventù, ben venga il cemento, ben venga l'idea di vini di frutta!

LIRAC SYSIPHE 2022

80% Syrah - 20% Grenache

Uno step successivo, con la cuvée Sysiphe: vino di intensità e pulsazione dai richiami materici e ricchi che guarda alla tradizione, rispettandola, ma si propone di parlare un linguaggio nuovo, con una bella modulazione di freschezza e volume.

ELISE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC 2023

80% Clairette -20% Grenache

Difficilmente ci siamo imbattuti in Châteauneuf Blancs di questa eleganza e di questo nitore espressivo: l'utilizzo dei legni è modulato e sapiente. Il volume è tenuto a bada da una rinfrescante sapida spina dorsale, al palato la ricchezza si confronta con il colore della frutta che, da bianca su tocchi di erbette mediterranee, diviene gialla e poi tropicale, con striature di agrumi succosi.

ANCIEN DOMAINE DES PONTIFES CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE 2023

80% Grenache -20% Mourvèdre

La lettura della storia e della tradizione. Vecchissime vigne con rese irrisorie si esprimono con un tocco così preciso e lineare, in armonia tra frutto e sale, tra freschezza e avvolgenza, tra corpo e anima. Un vino grande che merita il rispetto e l'ammirazione.

CHÂTEAU BARBEBELLE
PROVENZA

AREA | Provenza

VILLAGE | Rognes

PRODUTTORE
Madeleine Herbeau Premmereur

SIGLA | Vigneron

CERTIFICAZIONI | *Biologico*

IL LUOGO

La Provenza è uno dei luoghi più suggestivi del mondo: le vigne terrazzate, gli ulivi, pietraie assolate, spazzate dal vento e un affaccio senza prezzo sul Grand Bleu.
Ogniqualvolta si parli della categoria rosati, ci si chiede se il loro successo sia frutto di immagine e comunicazione, oppure si tratti di un vero e proprio legame tra varietà e territorio. In effetti, negli ultimi trent'anni, la regione è passata dal produrre vini piuttosto rustici, utilizzati per lo più entro i confini locali, a fenomeno di moda che coinvolge un export fortemente capillare in tutto il mondo. Certo, l'anticipo vendemmiale e la tecnologia hanno aiutato in maniera significativa il processo di innalzamento qualitativo dell'intero comparto se è vero come è vero che, attorno al 1988, un poco ovunque, anche in cantine di piccoli produttori, si inizia a vinificare con il controllo della temperatura e contestualmente si fa il pressurage con macerazione diretta durante la pressatura, appunto. Fatto, questo, che ha permesso di avere vini luminosi, dal colore screziato e poco intenso ma, soprattutto, profumi fruttati e fini, oltre a una grande freschezza al palato. Sono i primi anni 2000 quando si inizia a parlare di rosati provenzali un poco ovunque, sia per un grande ritorno di richiesta in Francia, sia all'estero. Nel 2001 i produttori delle aree vinicole maggiori, Côtes de Provence, Coteaux Varois e Coteaux d'Aix-en-Provence decidono di unire le proprie forze, iniziando a etichettare i vini con la dicitura: Vins de Provence. Da venticinque anni, per contro, alcuni vignerons hanno intrapreso una strada differente da quella della moda, lavorando fortemente all'idea di un rosé di luogo, di terroir. Anche per questo sono state riconosciute alcune piccole denominazioni, come Sainte Victoire (2.000 ettari a est di Aix-en-Provence), Fréjus (8 comuni del Var), La Londe (1.800 ettari 4 comuni a est di Toulon), Pierrefeu e Notre Dames des Anges. Oggi il sistema Provenza ci dice che pressoché il 90% dei vini prodotti in regione sono rosati, sulle principali Aoc: Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence, Coteaux Varois en Provence, Les Baux-de-Provence, Palette, Cassis, Bellet e Bandol.
Per capire i vini, bisogna conoscere i luoghi: sono oltre 200 km di area che si dipana tra le Alpi Marittime e il Mediterraneo. La luce è immensa.

IL PRODUTTORE

Terreni coltivati un tempo dagli antichi romani, un caseggiato e un parco paesaggistico risalente a diverse centinaia di anni fa, 300 ettari tutt'intorno di cui una quarantina di vigneti: siamo allo Château Barbebelle, una delle più antiche tenute vinicole dei Pays Aixois e da quattro generazioni di proprietà della famiglia Herbeau. Una dinastia che continua,

oggi, con la quarta generazione: Madeleine ha deciso di unirsi al padre per scrivere insieme il futuro dell'azienda di famiglia. A 16 km a nord di Aix-en-Provence, sulla strada del Luberon, il vigneto insiste interamente nella denominazione Coteaux d'Aix-en-Provence. È quindi nel cuore di una flora e di una fauna protette, tra cipressi, pini marittimi e lecci, che le vigne respirano. I vitigni della denominazione (Grenache, Syrah, Cabernet-Sauvignon, Cinsault, Vermentino, Sauvignon, ecc.) sono situati su un terroir omogeneo di colline argillo-calcare. L'altitudine media dei vigneti, 370 metri, regala notti fresche, anche in piena estate. Infine, il Mistral…

L'azienda è tutta in conduzione biologica. Madeleine, insieme al marito Valentin Premmereur per la parte agronomica, è oggi alla guida della cantina. Assieme a loro lo storico enologo, Thomas Benard.

P.S. Per quanto valgano i concorsi enologici… il loro rosato è stato decretato il migliore del mondo, dunque, proprio cattivo non sarà.

IGP MÉDITERRANÉE ROSÉ FLEURI 2023

Grenache, Cinsault, Syrah

Pressurage diretto e affinamento in inox termoregolato, per mantenere un meraviglioso colore salmone brillante. Profuma di lampone e mandorla, al palato arriva la pesca bianca, l'albicocca, la fragolina del bosco e una piacevole sensazione di caramella. Per l'aperitivo.

IGP MÉDITERRANÉE BLANC FLEURI 2023

100% Viognier

Ci piacciono molto questi vini molto diretti sulla frutta ma non sovraestratti: albicocca, mango, violetta che al palato si amplificano in altri toni come la pera, i fiori bianchi e nuances di timo limonato. Per l'aperitivo e per la tavola.

IGP MÉDITERRANÉE ROUGE FLEURI 2023

100% Caladoc

Il Caladoc è un incrocio tra Malbec e Grenache, offre nuance di frutta dolce, quasi in confettura, con accenti di sottobosco: fragolina, mirtillo, lampone, mora. Al palato è ricco e caldo. Servitelo a 16 gradi diventerà super fragrante.

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE ROSÉ MADELEINE 2023

Grenache, Syrah, Cinsault

Il Rosé per la tavola estiva: fresco e avvolgente, sui fiori bianchi, sui frutti a polpa bianca, che al palato si amplificano sui toni gialli di frutta tropicale e nuances un poco esotiche di spezie fini. Le insalate, anche con il pesce, i gamberi, gli scampi e tutto ciò che richiama il mare sono i giusti abbinamenti.

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.

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. 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 Vigneron 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 e coltiva 135 ettari di vigneto.

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.

APRÉMONT 2023

100% Jacquère

È probabilmente la denominazione più conosciuta della regione. Il vigneto è situato sui ghiaioni del Mont Granier, dove i pendii sono ripidi e il soleggiamento è ottimale. Lì, su un terreno sassoso e prevalentemente calcareo, le viti producono magnifici vini bianchi secchi, che profumano di agrumi... splendido bianco di montagna.

ROUSSETTE DE SAVOIE ALTESSE 2023

100% Altesse

La leggenda vuole che questo vitigno sia di origine cipriota, oggi, appunto, chiamato indifferentemente Altesse o Roussette: sarebbe stato importato nella regione da Anna di Cipro in occasione del suo matrimonio con Luigi II di Savoia, nel 1432. Da allora viene coltivato ai piedi delle Alpi. Una delicata nota di bosso, oltre a ricchi profumi di frutta a polpa bianca, pera e pesca in particolare, preludono a una bella la mineralità. Sottile e delicato.

MONDEUSE 2023

100% Mondeuse

Varietà tipicamente savoiarda, la Mondeuse, viene generalmente raccolta a fine stagione e produce grandi vini rossi, rustici e corposi, ma a bassa gradazione alcolica Questi vini, il cui profumo molto speziato è facilmente identificabile, ci portano il ribes nero, il mirtillo e la mora, con un netto contrappunto di pepe bianco.

DOMAINE SAN MICHELI
CORSICA

AREA | Corsica

VILLAGE | Vallée de l'Ortolo

PRODUTTORE | Jean-Paul Phélip-Polidori

SIGLA | Vigneron

CERTIFICAZIONI | *In conversione biologico*

IL LUOGO

È emozionante sapere che in un'isola in mezzo al mare, oltre seimila anni, fa crescesse un'uva selvatica, probabile sostentamento degli antichi abitanti. E non è improbabile ritenere che i primi prodotti fermentati avessero proprio a che fare con questo dolce frutto.
Per certo una colonia di Focesi si trasferì nell'isola della bellezza attorno al 500 a.C. e si dedicò con successo alla produzione del prezioso nettare di Bacco, così come fece anche la prima colonia Romana arrivata con la conquista dell'Impero nel 238 a.C. Da quel momento in poi l'isola rimane ancorata a una presenza italiana; Pisa dal 1000 d.C. al 1300 d.C. e, soprattutto, la lunga colonizzazione di Genova durata per i successivi 500 anni, ha reso fiorente e ricco il mercato del vino. Nel 1728 la Corsica viene venduta alla Francia dai genovesi, fatto questo, però, che non modifica affatto la dedizione alla produzione di vini di qualità, tanto che Napoleone Bonaparte, nato proprio ad Ajaccio, concesse ai suoi conterranei il diritto di vendere vino senza pagare tasse. La fillossera e poi la prima guerra mondiale che azzerò la presenza di uomini sull'isola, mandarono in crisi la coltivazione dell'uva. Solo attorno agli anni sessanta, anche grazie ai nostri concittadini fuggiti dall'Algeria e stabilitisi in Corsica, riprende forte la produzione di vino che arriva, oggi, a livelli soddisfacenti. Cresce una nuova generazione di produttori che ha decisamente elevato gli standard qualitativi sia delle strutture che delle tecniche di coltura e vinificazione, pur rimanendo fedelmente ancorati alla propria terra di origine, alle uve e agli stili. Le AOC della Corsica sono: Coteaux d'Ajaccio, Patrimonio, Cape Corse, Calvi, Figari, Porto Vecchio, la Costa Orientale e la nostra Sarténe: dove termina l'appellation di Ajaccio il cui limite sud è tracciato dalle coste del fiume Taravo, inizia l'AOC Vin de Corse-Sartène, patria di rossi che profumano di frutti di bosco e macchia mediterranea e di bianchi sottili e aromatici.

IL PRODUTTORE

Della stessa famiglia di viticoltori fin dal settecentesco, San Micheli è uno delle più antiche tenute vinicole della denominazione Sartène, nella Valle dell'Ortolo.

Il Domaine è stato ripreso nel 1950 da Saveria Polidori de Rocca-Serra, la madre di Jean-Paul Phélip che entra in azienda nel 1975, prima di succedergli definitivamente. Alcuni

anni dopo, sua moglie Bénédicte si unisce a lui nella conduzione della tenuta. Titolare di un master in diritto, Jean-Paul Phélip, porta avanti per lungo tempo le due professioni, quella legale, di consulenza, e quella vitivinicola. La parte tecnico-enologica è seguita da Émeric Geneviève-Montignac, figura di spicco dell'enologia francese, con esperienze in Cile e nel valle del Rodano.
I vigneti si estendono su 25 ettari di varietà tradizionali corse: nielucciu, sciacarellu, vermentinu e cinsault. Da diversi anni Jean-Paul ha adeguato il progressivo rinnovamento delle vigne alle problematiche climatiche e alle nuove esigenze agroambientali, oggi è in conversione bio. Uno dei suoi figli, che ha una formazione in viticoltura, dovrebbe prendere il suo posto tra qualche anno.
Per il momento non se ne parla ancora, Jean-Paul Phélip, rimane saldo al comando di San Micheli. Due parole, ancora sui vini: testimoni di un luogo magico, su suoli granitici, tra mare e montagna… qualcosa di unico!

CORSE-SARTÈNE BLANC 2024

100% Vermentinu

Un vino del vento, U Sirenu, che qui spira costantemente e permette alle uve di vermentino di maturare sane, mantenendo accenti di freschezza e macchia mediterranea. Di un bel colore oro verde, profuma di fiori freschi e di frutta gialla. Fantastico sulla cucina di mare.

CORSE-SARTÈNE ROSE 2024

70% Sciacarellu -30% Cinsault

Rosé prodotto da pressurage diretto e solo mosto fiore, ha un bellissimo colore di petali di rosa con riflessi d'arancio, al naso ci parlano i frutti rossi e gli agrumi, il pompelmo in particolare. Al palato è fresco e fragrante. Chiude con una nota di caramello soave.

CORSE-SARTÈNE ROUGE 2023

80% Sciacarellu -20% Nielucciu

Su terroir di arenarie granitiche a circa 150 metri di altitudine, in esposizione sud-ovest, vengono coltivate uve asciutte e sane, che poi fanno una macerazione di una ventina di giorni e affinano in cemento per 18 mesi. Sottobosco di frutta e tocchi di tartufo bianco.

SAN MICHELI-SARTÈNE ALFIERI POLIDORI ROUGE 2023

80% Sciacarellu -20% Nielucciu

La riserva di famiglia: affinamento per l'80% in cemento e per il restante 20% il legni usati da 600 litri, per un anno. Profuma di mirto e lentisco, di arbusti e frutta nera: mirtillo, mora di rovo, ribes nero. Che finezza ed eleganza oltre alla struttura avvolgente.

THALERWINE

I VINI DEGLI AMICI

SELECTION

L'INFERNAL
SPAGNA-PRIORAT

AREA | Priorat

VILLAGE | Torroja del Priorat

PRODUTTORE
Lucas Chazallet e Léo Cuisinier

SIGLA | Vigneron

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 condividevano 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 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 Combier (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. La coltura della vite è attestata in queste zone già in epoca romana. Un preciso riferimento al vino è riscontrabile in un libello del medico bresciano Gerolamo Conforto ("Libellus de vino mordaci, 1570") in cui si parla di un prodotto molto brioso e mordace. Le prime bollicine di Franciacorta.

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.

VIGNETI
CENCI
FRANCIACORTA

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 mescita 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.

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), Subsolano (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 predeterminata.
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

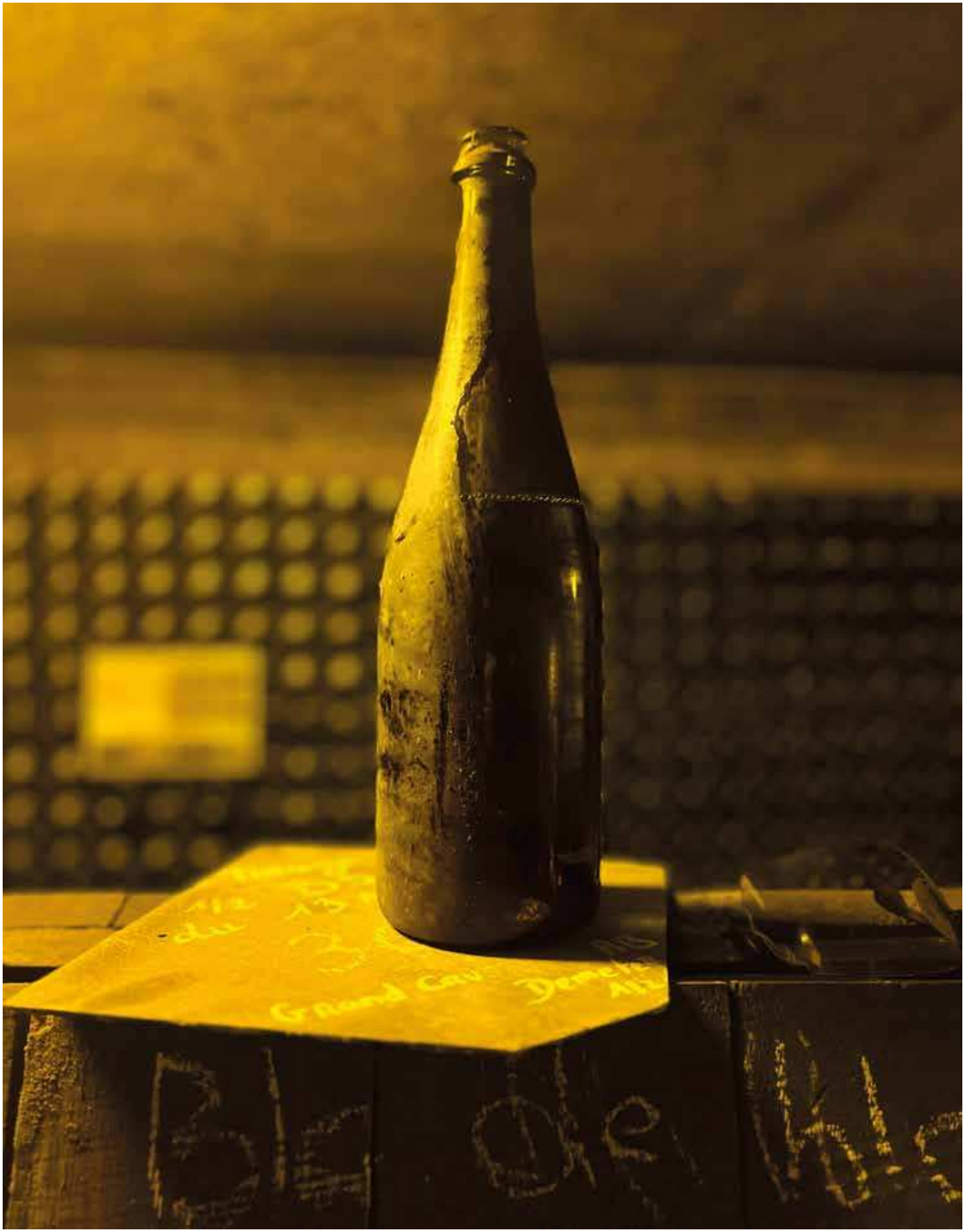
INDICE

1. Editoriale

2. Champagne
4. La nostra Champagne, geologia e identità
16. Mappe storiche della regione
18. Champagne LOINTIER
22. Champagne LERICHE
26. Champagne CLAUDE MICHEZ e Champagne LA VILLESENIÈRE
30. Champagne AURORE & FLORIAN LAVAL
34. Champagne JOSÉ MICHEL
38. Champagne CRÉTÉ CHAMBERLIN
42. Champagne LOUIS HUOT
46. Champagne MAXENCE JANISSON
50. Champagne DOYARD-MAHÉ
54. Champagne GEORGETON-RAFFLIN
58. Champagne GASTON COLLARD
62. Champagne JEAN-MARIE BANDOCK
66. Champagne GOULIN ROUALET
70. Champagne PAUL GADIOT
74. Champagne FABIEN BERGERONNEAU
78. Champagne J.M. GOULARD
82. Champagne LUCAS CRETOL
86. Champagne LACULLE

90. I vini di Francia
92. Mappa storica della Francia viticola
94. Borgogna DOMAINE BOUHÉLIER
98. Borgogna DOMAINE TESTUT
102. Borgogna DOMAINE GERMAIN PÈRE & FLIS
106. Borgogna JANE EYRE
110. Borgogna LUZY MACAREZ
114. Borgogna DOMAINE JOUBERT
116. Jura FRÉDÉRIC LORNET
120. Alsazia DOMAINE SCHEIDECKER
124. Loira DOMAINE MÉNARD-GABORIT
128. Loira TERRE D'AIGLE
130. Loira QUENTIN CAILLEAU
132. Loira MATHIEU COSME
134. Loira PIERRE MARTIN
136. Loira DOMAINE DE MALTAVERNE
138. Loira LES ATHLÈTES DU VIN
142. Bordeaux CHÂTEAU FONROQUE
144. Bordeaux CHÂTEAU MAZEYRES
146. Bordeaux CHÂTEAU DUDON
148. Bordeaux CHÂTEAU MOULIN DU PEYRONIN
150. Languedoc DOMAINE DU CHÊNE
152. Languedoc CHÂTEAU ANGLADE
154. Languedoc DOMAINE DU MÉTÉORE
156. Languedoc-Limoux SERODES & KOVAČ
158. Languedoc-Roussillon TÂCHERONS
160. Roussillon VALÉE DES AIGLES
162. Rodano Nord DOMAINE DE LA ROCHE PARADIS
166. Rodano Sud CHÂTEAU CEDRUS
168. Rodano Sud DOMAINE LES SIBU
170. Rodano Sud DOMAINE CROZE-GRANIER
174. Provenza CHÂTEAU BARBEBELLE
176. Savoia CAVEAU DE CHAUTAGNE
178. Corsica DOMAINE SAN MICHELI

180. I vini degli Amici
182. Spagna L'INFERNAL
184. Franciacorta VIGNETI CENCI
188. I nostri calici soffiati, Lips
190. Indice
192. Colophon



THALERWINE SELECTION
IL CATALOGO 2025

CATALOGO A CURA DI:
Marco Pozzali

ART DIRECTION E IMPAGINAZIONE:
Alessandra Tau Neudesign

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

Lukas Kaspareth
Tel: 0471 313041
lk@thaler.bz.it

CONTABILITÀ:
Peter Kaspareth
Tel: 0471 313050
pk@thaler.bz.it

PROVVIGIONI:
Birgit Morgen
Tel: 0471 313036
bm@thaler.bz.it

RESPONSABILE MAGAZZINO:
Alberto Bellinato
Tel: 0471 313073
ab@thaler.bz.it