

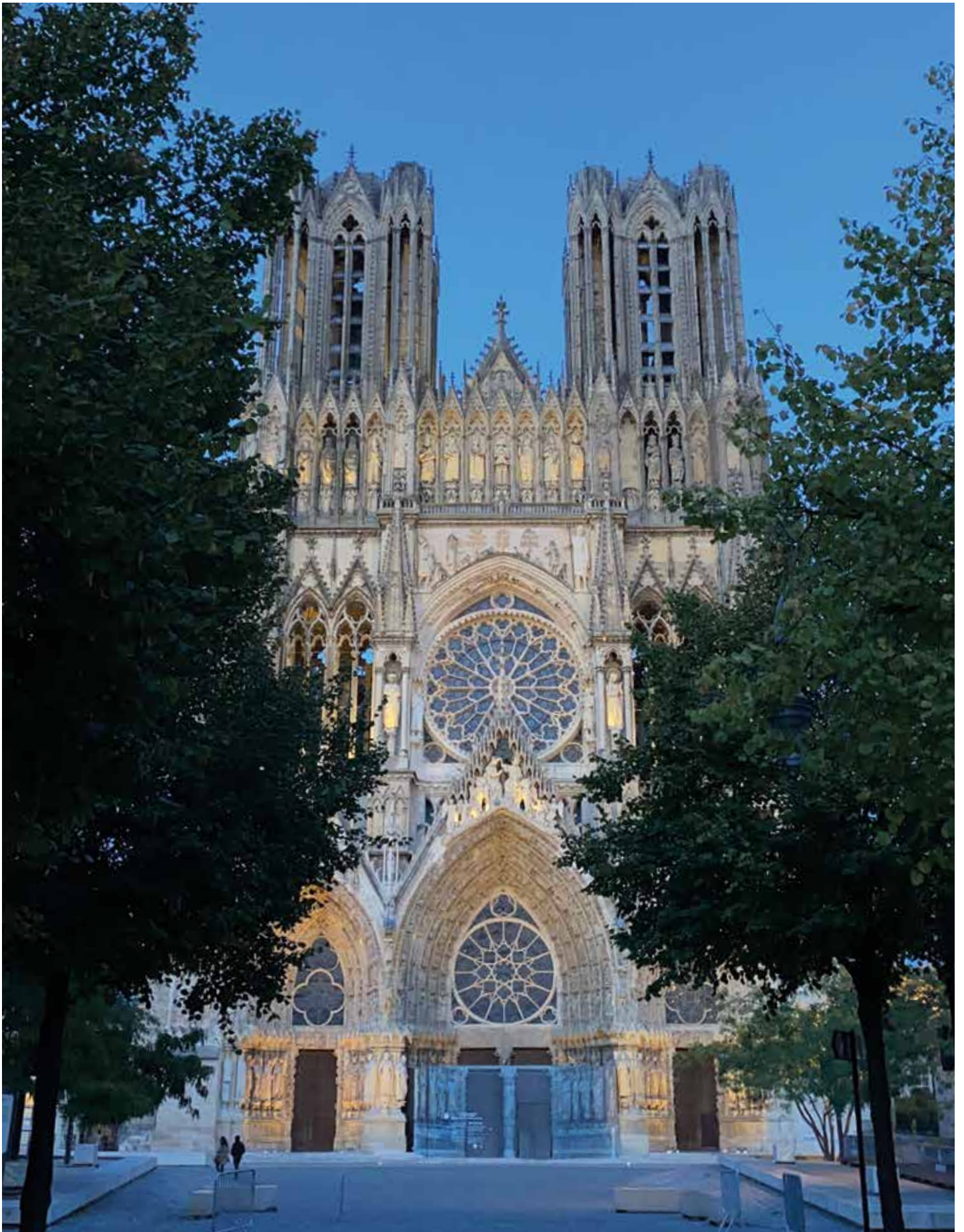
DI EMOZIONE E DI POESIA

Nell'editoriale del nostro catalogo 2025 vi parlavo delle due più importanti direttrici che sottendono alla nostra ricerca: l'identità e l'iperluogo. In questa quarta edizione abbiamo completato le aree che più amiamo con un ulteriore parametro di ricerca, come una vena, un'attitudine della sensibilità percettiva, forse qualcosa che non si spiega a parole ma che nel vino è uno dei valori più profondi: la suggestione, in una accezione ampia e intellettuale. Per questo, come sempre, non si tratta di selezionare vini buoni, corretti enologicamente, fatti seguendo le istanze di una artigianalità che, oggi, appare sempre più necessaria, istanze queste che mai perdiamo di vista. Abbiamo ritenuto, invece, di indagare la sfera dell'anima, ovvero quando i luoghi e le varietà, insieme, diventano poesia. Come un approdo, dopo un viaggio in un luogo meraviglioso, tanto affascinante da non poterlo descrivere con le parole abituali perché destituite dal loro portato di straordinarietà, consumate dall'uso colloquiale del quotidiano. Per la bellezza ci vuole poesia. Poesia e amore. Non saprei raccontare i più struggenti vini di Francia, Borgogna, Champagne, Rodano, Bordeaux, Loira, la loro storia, lunga dieci secoli, se non attraverso un linguaggio sinestetico che corredi i nostri sensi con il nostro intelletto. Qualcosa che ha a che fare con il dionisiaco e l'apollineo, insieme. Un luogo che non ha una definizione geografica, un contorno, perimetro netto. Un luogo lontanissimo, perché dentro di noi, dove il reale perde il proprio circostanziale, sfrangiandosi in un caleidoscopio di visioni. Questi vini appartengono così tanto e così profondamente a un luogo da smentirlo, così come sono profondamente legati alla propria varietà di origine da cancellarne gli assunti, in una visione superiore, sinestetica appunto, dove la proiezione sensoriale possa ritrovare un'essenza pura della nuda terra, un succo primordiale. Per oltre venticinque anni mi sono chiesto come potere descrivere questa mirabolante, bellezza e per oltre venticinque anni ne ho avuto paura. Quali parole usare, appunto? Di quali parole potremmo essere capaci per raccontare qualcosa che ha a che fare con la spiritualità e non con la realtà fattuale? Forse sarebbe più idonea una composizione musicale, forse i colori di un'opera d'arte, forse una fotografia, di sicuro la poesia. Perché qui non si tratta solo di un liquido profumato. Omero, in molti passi dell'Odissea, ci parla del mare color del vino, e poi narra di un vino straordinario, fatto in Tracia,

capace di donare un'ebbrezza tanto forte da dovere essere mescolato con venti parti d'acqua (e non come gli altri vini che ne abbisognavano di sole 4 o 5 porzioni). Nella Grecia classica, il dio del vino incarnava la spiritualità più elevata; si credeva che il vino avesse un potere purificatorio, poiché procurava un delirio preparatorio alla saggezza. Pausania evidenziò come i Lacedemoni onorassero un *Dionysos-Psillax*, Dioniso Alato e con queste parole ne spiegò il mito: *"-il vino solleva gli uomini e innalza la loro gnomé, producendo lo stesso effetto delle ali degli uccelli"*. La *gnomé* degli uomini è la loro potenza decisionale e, in senso lato, la loro potenza di elevazione intellettuale. Euripide chiamava Dioniso *"colui che vola bene"*. Il culto del dio della vite e del vino, celebrato in tutta la Grecia, fu all'origine della danza, della musica, del teatro e della poesia. I vini che noi amiamo profondamente sono quelli che ci fanno volare alto, regalandoci l'ebbrezza e la poesia. La pensa così anche un produttore della Champagne che trovate in questo nostro catalogo. Queste sono le sue parole: *"ogni prima volta che assaggio un vino è per me preziosa. Ogni bottiglia è un totem, una riflessione per cogliere ciò che ci viene raccontato, più che una semplice bottiglia, un semplice liquido, il vino è una porta verso l'euforia del momento, della condivisione e del ricordo. Di per sé, anche se l'adagio dice: qu'importe le flacon, pourvu qu'on ait l'ivresse (Alfred de Mousset), ciò che conta di più per me è questo fragile e prezioso equilibrio attorno alla bottiglia: una buona cena, la musica che ami, una bella storia del vino, infine, e soprattutto, gli amici. Ho sempre trovato che il vino sia intimamente legato al pensiero, perché è catalizzatore di scambi, riflessioni e convinzioni, come testimoniano gli antichi simposi dove il mondo veniva ripensato sotto l'influenza dell'ebbrezza. Pensare è esprimere una visione, e il vino, attraverso le scelte dell'enologo, è esso stesso una convinzione messa in bottiglia: può essere plasmato da una tecnica semplice, oppure portato avanti da una vera e propria filosofia. Anche il vino intreccia un legame con il tempo, come la musica, il cibo o l'arte, tocca i sensi e invita alla riflessione profonda. Per me il vino è il confidente delle nostre confidenze. Il vino tocca le corde della sensibilità, anche se questa sensibilità varia a seconda della persona e del contesto. Alcuni, essendo troppo analitici, perdono questa dimensione, mentre altri, semplicemente, non sono ricettivi. Per molti, il vino è un'esperienza che va oltre il semplice gusto"*.

Marco Pozzali

THALERWINE
● CHAMPAGNE ●
SELECTION



LA NOSTRA CHAMPAGNE: GEOLOGIA E IDENTITÀ

La Champagne è un viaggio ideale. Un luogo, un lembo di terra dove il cielo ha spazi troppo grandi e nuvole troppe leggere e aeree per non rimanerne affascinati completamente, profondamente.

Dove il sole, quando si svela irradiando di sé le piccole ordinatissime vigne che punteggiano le morbide colline e le pianure che guardano a mezzogiorno, scalda con una leggerezza perfetta; non troppo, né troppo poco. Dove la luce ha angoli suggestivi nelle pieghe di un lungo tramonto o di un'alba fredda e ventosa.

Champagne, una regione del cuore, un vino del cuore, dove il dono della terra è il primo costituente della magia.

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

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

I vini di Champagne sono prodotti ed elaborati esclusivamente in una zona ben delimitata della provincia della Champagne, partendo da alcuni vitigni nobili, e con fermentazione naturale in bottiglia, secondo regole precise dettate da una normativa



statale, che vanno a costituire lo Statuto della 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 vigneron 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 vigneron*s (SGV) in collaborazione con alcuni tra vigneron, 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 vigneron,



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 vigneron e sempre a favore delle tradizioni champenoise, della storia, degli uomini e delle micro identità di luogo, geologia, clima ed esposizione dei vigneti. Questo è il nostro modo di sentire, ciò che cerchiamo e ciò che ci piace bere e proporvi.

CHAMPAGNE: LA STORIA

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

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

L'attuale Reims, a quei tempi chiamata *Durocortorum*, è metropoli della Gallia Belga. Per estrarre la pietra necessaria a edificare questa importante città, vengono create enormi cave che, con il nome di *crayères*, sono ancora oggi utilizzate da alcune Maison come cantine.

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

Nei secoli successivi, per far fronte ai loro bisogni, i monaci estendono i vigneti, sia per produrre vino destinato alla messa che come bevanda per loro stessi e per i viaggiatori, ai quali erano soliti dare ospitalità in tempi in cui ancora non esistono le locande. Rifornendo vino anche ai signori e alle popolazioni delle città, si assicurano così entrate sostanziose che permettono loro di mantenere le abbazie e di continuare la loro opera di carità.

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

Nel X secolo, nella regione di Reims e in quella di Vitry-le-François, le zone coltivate a vigna sono particolarmente

estese; meno intensa, ma comunque apprezzabile, la coltivazione della vite ad Epernay.

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

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

Laddove non è possibile trasportare via acqua, vengono utilizzate le vie romane che, numerosissime, collegano la capitale della Gallia Belga, Reims; entrano in scena, quindi, a partire dal XII secolo, le strade costruite per l'accesso alle celebri fiere di Champagne, preziose queste ultime per aver diffuso la conoscenza dei vigneti della Champagne e dei loro vini.

Contemporaneamente, la condizione del vignaiolo si evolve. Dopo l'abolizione del servaggio, si passa alla mezzadria; vengono stipulati contratti a favore di chi dissoda i terreni a vigna. Infine, si sviluppa la viticoltura popolare grazie alla concessione della *"tenure à vinage"*: cessione perpetua di una terra, con l'incarico di piantarla a vigna e di versare un canone annuale fisso in vino.

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

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

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

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

La borghesia, da parte sua, incomincia a contare al suo interno degli adepti del vino di Champagne, che riscuote sempre



più successo tra le classi agiate dei paesi stranieri.

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

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

pagne effervescente. A partire dal 1729, nascono a Reims e a Epernay le prime Maisons di Champagne, all’indomani di un decreto reale del 25 maggio 1728, che autorizza il trasporto di Champagne in ceste da 50 a 100 bottiglie: all’inizio del secolo, il trasporto di vino in bottiglie era vietato e si usava spedirlo in botti, unendo le istruzioni al cliente per l’imbottigliamento del vino.

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

Tuttavia, le bottiglie chiamate “*flacons*” e a volte maltrattate dai consumatori, vengono rinforzate per sopportare meglio la pressione del gas che si forma durante la presa di spuma.



Esse vengono chiuse con un tappo in sughero tenuto fermo da una cordicella.

Il successo dello Champagne alla corte di Francia è immediato. Dal 1700, l'abate di Chaulieu consiglia alla duchessa di Bouillon di "immergersi e lasciarsi andare nella schiuma dello Champagne che alleggerisce i pensieri di domani". Molto presto, questa frenesia conquista gli intellettuali e gli artisti sia in Francia che all'estero. Voltaire scrive: "Di questo vino fresco, la spuma frizzante è l'immagine vivente di noi Francesi". Inizia, quindi, un lungo periodo di difficoltà per i vigneti della Champagne, che non si erano ancora ripresi dal disastro viticolo causato dalle gelate dell'inverno e della primavera del 1789.

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

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

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

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

Dopo un nuovo periodo d'occupazione straniera nel 1870, il secolo si chiude con la terribile crisi della fillossera che, a partire dal 1890, attacca i vigneti della Champagne e ne distrugge la quasi totalità. Questo porta alla necessaria ricostituzione di vigneti innestati su ceppi di vite americana.

Per lo Champagne propriamente detto, il XIX secolo rappresenta un momento di notevole progresso. Approfittando della rivoluzione industriale, che nasce sotto la Restaurazione, i processi di elaborazione migliorano e si regolarizzano, beneficiando degli interventi di Cadet de Vaux e di François, farmacista di Châlons-sur-Marne, sullo zucchero necessario alla presa di spuma, e di quelli di Maumené e di Pasteur sui lieviti. Le alterazioni del vino che si riscontrano ancora a livello del 30% negli anni 1830, a fine secolo scendono in media all'8%. Per l'eliminazione del deposito che si forma nella bottiglia, la scuotitura e la sboccatura, che alcuni praticano già nel XVIII secolo, si sostituiscono definitivamente all'antico e poco pratico travaso da bottiglia a bottiglia. Altri progressi si hanno con la comparsa nel 1825 dei primi "tireuse" (apparecchi per spillare vino e riempire le bottiglie), nel 1827 della macchina per tappare le bottiglie; nel 1844 vengono utilizzate le prime macchine per il dosaggio e per il lavaggio delle bottiglie e nel 1870 viene introdotta la macchina per legare i tappi.

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

Le grandi Maison della Champagne superano tutti gli ostacoli, fino a farsi gioco del blocco continentale e a forzare le frontiere della Russia in guerra contro la Francia. E se la guerra di Secessione americana porta come conseguenza numerosi fallimenti, la vendita di Champagne in questo paese passa dagli 11 milioni di bottiglie nel 1861 a 17 milioni nel 1870. Alla fine del secolo si avvicina a 30 milioni di bottiglie. I primi venticinque anni del nuovo secolo costituiscono per i vigneti e le Maison della Champagne un periodo particolarmente critico. Per sopravvivere ci vuole la tenacia dei vignaioli unita all'intraprendenza dei *négociants*.

Nel 1908, tuttavia, le due parti, grazie ad un'azione comune, ottengono la firma di un decreto che delimita, nei dipartimenti della Marna e dell'Aisne, una zona dalla quale devo-

no obbligatoriamente provenire i vini destinati a diventare Champagne. Viene così creata la *Champagne délimitée*. Ma la crisi della fillosera raggiunge il culmine e i raccolti diminuiscono. In seguito alle cattive condizioni atmosferiche, la vendemmia del 1910 è pressoché inesistente. I vignaioli, che versano in condizione di grande miseria, insorgono contro il fatto che alcuni vini arrivino dall'esterno della zona, a fare concorrenza in modo abusivo alla produzione di Champagne. Ne consegue una massiccia sommossa che ha origine ad Aÿ e si allarga all'inizio del 1911, fino a fare intervenire l'esercito. L'ordine viene riportato allorché la Camera dei Deputati vota delle misure pratiche che conferiscono alla Denominazione tutto il suo valore. I vignaioli dell'Aube insorgono con forza contro questi provvedimenti, perché il loro dipartimento non è compreso nella zona delimitata. Nei mesi di marzo e aprile del 1911, le agitazioni riprendono nell'Aube, ma anche nella Marna, giacché quest'ultima pretende che la delimitazione venga invece mantenuta. In questo dipartimento la situazione degenera in sommossa, in particolare ad Aÿ e ad Epernay e, per contenerla, si devono far intervenire 31 squadroni di cavalleria e 26 compagnie di fanteria. Si raggiunge alla fine un compromesso, con la creazione per l'Aube di una denominazione particolare che prevede la parola "Champagne" e che resterà in vigore fino al 1927. Tre anni più tardi incomincia la grande guerra, alla quale la Champagne paga un doppio tributo in termini di persone e di terreni, che si trasformano in veri e propri campi di battaglia. Nei vigneti vengono costruite trincee, sventrate dagli obici. I gas asfissianti raggiungono la montagna di Reims, distruggendo le vigne. Mancano totalmente la manodopera, i concimi e i macchinari. Nelle città, le botteghe sono esposte ai bombardamenti. Malgrado ciò, nonostante Epernay venga bombardata e Reims si trovi a 1.500 metri dal fronte, viene prodotto ancora il 50% dello Champagne di prima della guerra. Ma dopo cinque anni di vera e propria sopravvivenza, i danni sono devastanti: viene distrutto il 40% delle vigne esistenti nel 1914, quelle che resistono sono in pessimo stato, le riserve di Champagne vengono in parte saccheggiate nelle cantine. Il bilancio è pesante e ci vuole una buona dose di coraggio da parte di tutti perché lo Champagne possa riprendere la sua strada. Lo Champagne, in questo senso, possiede degli atout in-

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

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

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

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

Fondata nel 1898, inizialmente con l'obiettivo di combattere la fillosera, l'Association Viticole Champenoise opera per il miglioramento del vigneto, incoraggiando e coordinando gli sforzi di uomini di scienza quali il dottor Manceau e Georges Chappaz, e affiancandosi all'impegno delle grandi Maison della Champagne e delle cooperative viticole. "*Le Vigneron Champenois*" è la rivista mensile, organo ufficiale dell'associazione dal 1920. Ma, nel momento in cui i vigneti hanno alla fine ritrovato un equilibrio compromesso da oltre 50 anni, la crisi economica mondiale degli anni '30 rimette tutto in questione. L'uva non si vende più o si vende male, i vignaioli sono al limite della miseria. È proprio allora che un numero considerevole tra loro comincia a produrre lo Champagne con le proprie uve, diventando così "*récoltants expéditeurs*" e favorendo la nascita di un fenomeno sociale che assume grande importanza a partire dal 1950.

Proprio mentre sembra che si sia ristabilita una certa prosperità, la Seconda Guerra mondiale costringe di nuovo 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-François

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 vigneron).

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

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

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

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

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

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

Il **2003** al tempo, batté il record storico di precocità (negli ultimi 7 anni è stato raggiunto e superato...); le vendemmie terminarono il 31 agosto nonostante vi fosse stata una gelata tardiva e importante a fine maggio. Per il vino, grande maturità, debole acidità e Ph elevato sono i caratteri preponderanti, che non hanno pregiudicato, però, la qualità del vino. Lo svolgimento classico del **2002** la rende importante per questa stessa ragione. Equilibrata, raffinata, elegante, dell'anima, resterà negli annali, come un millesimo d'eccezione. Il **2001**, sconvolto 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 retroolfattivi. Il bouquet può essere di tre specie: **primario**, quando presenta sensazioni fresche che derivano dall'uva; **secondario**, per le sensazioni derivate dalla fermentazione e dall'invecchiamento, e **terziario** per i profumi, complessi ed ampi, derivanti dall'affinamento del vino e dall'ossidazione di vari composti.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Extra Brut: inferiore o uguale a 6 g/l

Brut: meno di 12 g/l

Extra dry: da 12 a 20 g/l

Sec: da 17 a 35 g/l

Demi Sec: da 33 a 50 g/l

Doux: oltre 50 g/l

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

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

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

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

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

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

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

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

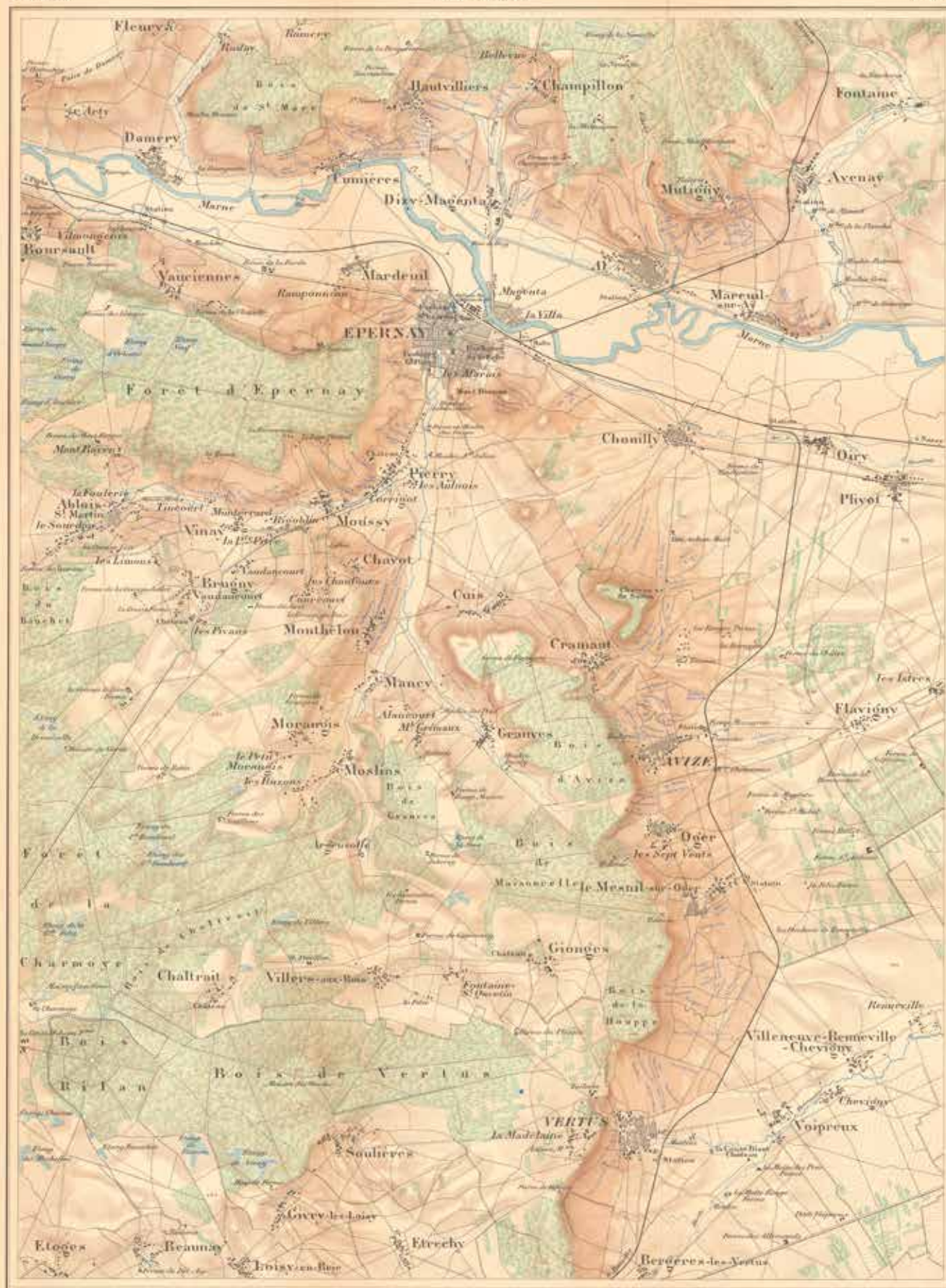
C.M. (*coopérative de manipulation*): una cooperativa alla quale i soci conferiscono le proprie uve e che provvede all'elaborazione e alla commercializzazione dei vini.

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

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

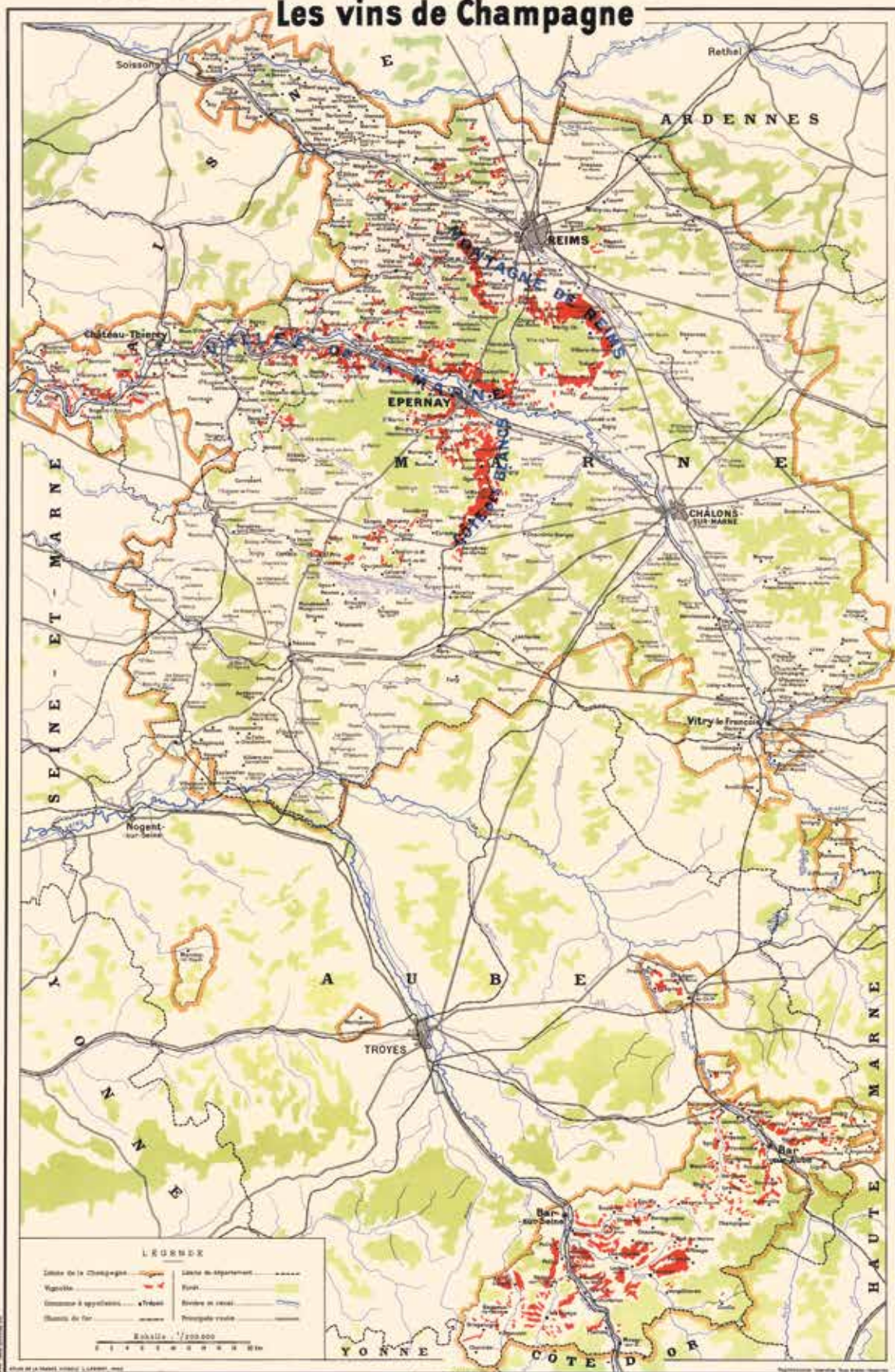
R. (*récoltant*): chi coltiva le vigne e fa elaborare il vino da altri per poi commercializzare in proprio.

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



ATLAS DE LA FRANCE VINICOLE L. LARMAT

Les vins de Champagne



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

CHAMPAGNE AKILEIRE

AREA | Vallée de la Marne Ovest-Aisne

VILLAGE | Chezy-sur-Marne

PRODUTTORE | Benoît, Camille et Timothé
de Rekeneire

SIGLA | R.M.

CERTIFICAZIONI

*Haute Valeur Environnementale e Viticulture
Durable en Champagne*

● 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, Cergy, Nanteuil-sur-Marne e Sâcy-sur-Marne; Aisne (parte ovest e centrale): Azy-sur-Marne, Bézu-le-Guéry, Blesmes, Bonneil, Brasles, Charly-sur-Marne, Chartèves, Château-Thierry, il nostro Chézy-sur-Marne dove ha sede Champagne Akileire, Chierry, Crouettes-sur-Marne, Dompnin, Essômes-sur-Marne, Étampe-sur-Marne, Fossoy, Gland, 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 Crézancy, Celles-lès-Condé, Connigis, Courtemont-Varennes, Jaulgonne, La Chapelle-Monthodon, Monthurel, Reuilly-Sauvigny e Saint-Agnan.

● IL LUOGO

Un village Chézy-sur-Marne che insiste sulla riva sinistra della Marne (Vallée de la Marne Ovest), paese che genericamente copre circa 180 ettari di superficie vitata, in particolare a uve rosse: 75% circa di Pinot Meunier, 15% di Pinot Noir, il restante 10% di Chardonnay. Il territorio comunale confina nel lato destro della Marne, a nord con Essômes-sur-Marne e Azy-sur-Marne, mentre a ovest con Romeny-sur-Marne. Nel lato sinistro della Marne a nord-est con Nogentel, a est con Nesles-la-Montagne e a sud-est con Nogent-l'Artaud. I vigneti di Chézy-sur-Marne si trovano a est e a sud del paese. Uno dei settori è contiguo ai vigneti di Nogentel. I vigneti sono costituiti da lievi colline con diverse esposizioni, tra cui un ampio segmento di dolci pendii esposti a sud. La superficie vitata attuale nel comune di Chézy-sur-Marne è di 180 ettari.



IL PRODUTTORE

Una bella, nuovissima realtà, scoperta per caso grazie a un amico comune. Un padre e due figli che si raccontano grazie alle proprie passioni.

“Pensare fuori dagli schemi, a volte, fa bene, anche solo per fuggire dalla quotidianità e imparare a guardare con sguardo nuovo ciò che ci circonda. Guidati da questo principio, abbiamo dato vita a Champagne Akileire, osservando il panorama che si apre davanti a noi, con occhio attento. Desiderosi di emozioni, sia nei vigneti che in cielo, prosperiamo sia individualmente che come famiglia. Cosa ci dà le ali? Esplorare il nostro parco giochi a Chézy-sur-Marne. Noi siamo Benoît, Camille e Timothé”.

È questa, dunque, una storia di latitudine, longitudine... e altitudine. Il trio che sta dietro a questa giovane Maison legge, in un approccio molto personale, le tre dimensioni. Il punto di partenza: una perfetta complementarità. Tutti e tre sono in vigna o in cantina, a volte insieme, a volte liberi di muoversi. Ognuno sa cosa deve fare. Un'intesa naturale, istintiva, un pensiero tripartito in perfetta armonia. Altitudine Zero, mi raccontano: guadagnare quota significa spiccare il volo, diventare l'unico padrone della propria nave, decidere la direzione, gettarsi nel vento e nelle maree per cavalcare al meglio l'onda.

Benoît, il volatile, ama vivere all'aria aperta. “La terra è per lavorare; la libertà è poter volare in parapendio. Viste dall'alto, le cose sono spesso molto più belle”. Vignaiolo per professione e per vocazione, il padre di Camille e Timothé trasmette il suo sapere ai figli, una sorta di guida attenta e benevola nei loro passi di giovani viticoltori.

Camille, di terra e pensieri: “la mia libertà è respirare l'aria fresca della terra, con i piedi ben piantati al suolo”. Al timone del processo di vinificazione, insieme a suo padre, ha sviluppato un'autentica curiosità per ogni tipo di vino e apporta una prospettiva nuova, maturata al di fuori della Champagne. Cosa fa di più nella sua professione di produttrice di vino? Condivide, scopre e aiuta gli altri a scoprire, scambia idee, entra in contatto con le persone, in una sorta di umanesimo felice.

Timothé, il pilota: “la mia passione è la velocità, l'adrenalina”. Appassionato di meccanica e amante delle emozioni forti, il conducente del trattore di famiglia apprezza la finezza



e la delicatezza nei vini prodotti. Come suo padre, ama il paracadutismo, gli aerei, gli ultraleggeri, tutto ciò che vola. Intraprendere un'avventura familiare come questa è stata quindi una scelta naturale per lui, avendo sempre desiderato lavorare nei vigneti.

Spesso sottovalutato, ma ricco di risorse, il terroir di Chézy offre una miriade di caratteristiche peculiari, un incontro ravvicinato tra due pendii, quello settentrionale di fronte a quello meridionale, separati da poche centinaia di metri dal fiume Dolloir, affluente della Marna. I panorami di quest'area sono incantevoli. La vista libera su vigneti, boschi e fiume offre una splendida panoramica di questo terroir bucolico. Pendii, colline, dolci colline, pianure... Numerose tipologie di terreno coesistono sui pendii di Chézy, in una notevole varietà di suoli ed esposizioni.

Le vigne di proprietà insistono per un 10% sul versante nord,

fatto di limi e argille, calcare a maggiori profondità con una consistenza granulare e polverosa e sabbia, presente vicino al fiume, mescolata a limi e argille, con presenza di quarzo. Per un 90%, invece, sul versante sud, di ciottoli saldamente inglobati nell'argilla, al di sotto di ghiaia calcarea compatta. "Les mains dans le cambouis", recita un detto francese, una cosa tipo: le mani nel grasso. Un'espressione tipicamente transalpina che trasmette l'idea di intraprendere un compito complesso e di farlo da soli. Un'allusione al grasso usato in meccanica, in cui spesso si trovano le mani di Timothé. Fin dall'inizio, l'approccio del team Akileire è sempre stato chiaro: fare tutto da soli, usando solo le proprie mani, lavorare le viti, produrre il vino. Le pratiche viticole sono sostenibili e responsabili, certificate Alto Valore Ambientale (HVE) e Viticoltura Sostenibile in Champagne (VDC). Gli insetticidi, qui, sono vietati. Una consociazione controllata e ponderata di colture di copertura, combinata con la lavorazione del terreno, favorisce un suolo ricco e vitale. Venendo allo Champagne: si sono lanciati da zero. Poche vasche, qualche

botte, una vendemmia e via! Nella loro visione, rivelare le caratteristiche uniche di Chézy avviene attraverso la lavorazione in legno (di rovere). Camille ha attinto alla sua esperienza, maturata in diverse denominazioni francesi, per ispirare la filosofia del progetto di famiglia. Un'ispirazione ampiamente supportata dalla competenza di Benoît in enologia. Tuttavia, il rovere non è l'unico elemento utilizzato, poiché anche le vasche in acciaio inox fanno parte del ricetta. Un sapiente connubio di materiali che la famiglia apprezza molto. Il legno, quindi, serve principalmente a definire lo stile di casa: conferisce una consistenza con accenti locali, aggiungendo un tocco vellutato e una delicata complessità.

Per il 2026 abbiamo dunque due cuvée: una già disponibile, Bravo Delta November (le iniziali stanno a definire BDN, Blanc de Noirs) e una che potremo avere tra giugno e settembre, Mike Echo Uniform (MEU, Meunier). Nel 2027 potremo infine contare su Charly Hotel Alfa (CHA, Chardonnay). Tutti i nomi, beninteso, sono mutuati dall'alfabeto radio. Siete pronti per il decollo? Pista libera, andiamo!

CHAMPAGNE | AKILEIRE

FERMENTAZIONE | Inox e legno MALOLATTICA | Sempre svolta
LIEVITI | selezionati, LSA, lieviti secchi attivi TAPPI | Sughero Amorim

CHAMPAGNE BRAVO DELTA NOVEMBER BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT S.A.

66% Pinot Noir – 34% Pinot Meunier (base 2022)

Vinificato per l'88% in inox e per il restante 12% in legno, è il primo Champagne prodotto da Akileire. Pinot Noir e Meunier, pilota e copilota di una salita mozzafiato attraverso Chézy-sur-Marne. Un profumo su note di mora e ribes nero e una sensazione di freschezza, sui frutti gialli. Al palato è fragrante e generoso, di consistenza piacevole, su una delicata tensione e una struttura verticale. Il finale caldo e speziato arriva e si dissolve in una splendida eco. (dosage 1 gr./l.)



CHAMPAGNE MIKE ECHO UNIFORM EXTRA BRUT S.A.

100% Pinot Meunier (base 2022)

Vinificato per ¾ in inox e per il restante ¼ in legno, è il secondo Champagne prodotto da Akileire. Di Meunier croccante e suadente, rivela punteggiature di grande fascino che spaziano dalla frutta rossa, ciliegia, marasca, prugna, ma anche gialla, sulla pesca nettarina. La trama al palato è fine e screziata, in un procedere dinamico e lungo. Gran bello Champagne anche per la tavola. (dosage 1 gr./l.)





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, Nan-teuil-sur-Marne e Sâcy-sur-Marne; Aisne (parte ovest e centrale): Azy-sur-Marne, Bézou-le-Guéry, Blesmes, Bon-neil, Brasles (dove ha vigna Lointier), Charly-sur-Marne, Chartèves, Château-Thierry, Chézy-sur-Marne, Chier-ry, Crouettes-sur-Marne, Dompnin, Essômes-sur-Marne, Étampes-sur-Marne, Fossoy, Gland (dove ha vigna Lointier), Mézy-Moulins, Mont-Saint-Père, Montreuil-aux-Lions, Nesles-la-Montagne, Nogent-l'Artaud, Nogentel, Pavant,



Romeny-sur-Marne, Saulchery, Villiers-Saint-Denis.

E poi, *villages* più a est dell'Aisne, che un tempo facevano parte del Terroir de Condé e lungo la valle del Surmelin, dove troviamo, appunto, Crézancy, luogo in cui risiede Jean-Baptiste Lointier, oltre a Celles-lès-Condé, Connigis, Courtemont-Varennnes, 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 discioglimenti di origine marina) e calcari.

Le varietà coltivate sono i Pinots: Noir e Meunier ma il vero, imprescindibile mantra è l'assoluta esclusione di trattamenti sistemici, erbicidi e insetticidi dal lavoro di vigna, tanto che i nomi delle cuvée e il logo di casa richiama il mondo dell'apicoltura. Una trasmissione, questa, di valori, che attraversa le generazioni: il nonno di Jean-Baptiste che gestiva ancora la tenuta come azienda agricola mista, oltre all'uva, produceva

miele. Hélène e Jean-Baptiste sono anch'essi appassionati apicoltori, producono un millefiori straordinario e considerano la scelta dell'etichetta, un omaggio alle api e al nonno. Poi c'è il fare: trasformare le uve al massimo grado di maturità e purezza, in liquido profumato, vino. Le masse sono poche e, per scelta stilistica, in alcuni millesimi si utilizza una quota di "tailles" (seconda pressatura che conferisce alla cuvée più materia e vinosità). I contenitori in cui si vinifica sono legni di diverso utilizzo, di vario passaggio e formato e le anfore. Le basi fermentano con lieviti indigeni e i vini non vengono filtrati né chiarificati, la solfitazione è mantenuta al minimo assoluto. C'è un'essenza vitale negli Champagne Lointier: qualcosa che ha a che fare con l'energia della Natura che si esplicita in forma liquida.

La frutta rimane croccante e turgida, dalla essenzialità gustativa, zero fronzoli, poi c'è il sale, un dono primigenio alle profondità dell'apparato radicale che ci regalano il magma della terra.

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 2022)

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 2022)

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 2022)

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 2022)

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.)



VILAIN PETIT COTEAUX ROUGE MEUNIER 2022

100% Pinot Meunier

Dal terroir di Connigis, su suoli bruni calcarei, di una bella vigna esposta a sud-sud-ovest, gestita con rispetto e amore, lavorata sui sottofila e inerbata, scocca un Pinot Meunier maturo e croccante che diventa vino rosso. Le uve vengono diraspate, macerazione di 6 giorni sulle bucce, affinamento in legno per 24 mesi più altri 12 di riposo in bottiglia. Et voilà le vin de JB!



CHAMPAGNE LERICHE

AREA | Vallée de la Marne Rive Droite

VILLAGE | Vandières

PRODUTTORE

Benjamin e Isabelle Moulun-Leriché

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 Leriché Tournant sono: Baslieux-sous-Châtillon, Belval-sous-Châtillon, Binson-et-Orquigny, Champlat-Boujacourt, Champvoisy, Châtillon-sur-Marne, Cormoyeux, Cuchery, Cuisles, Damery, Fleury-la-Rivière, Jonquery, La Neuville-aux-Larris, Olizy (anche conosciuto come Olizy-Violaine), Passy-Grigny, Reuil Romery, Romigny, Sainte-Gemme, Venteuil, Verneuil, Villers-sous-Châtillon, Vincelles.

● IL LUOGO

Vandières, ovvero della Marna più profonda. Il village conta circa 240 ettari di vigna, per oltre il 70% sempre a Meunier (con il Noir attorno al 20% e lo Chardonnay al 10%), confina, sul lato destro, a sud-est ed est con Châtillon-sur-Marne, a nord-est con Passy-Grigny e a ovest con Verneuil, mentre sul lato sinistro a sud-est con Mareuil-le-Port e a sud e sud-ovest con Troissy.

Vandières, lo ripetiamo, si trova sulla riva destra della Marna, cioè a nord del fiume e anche se il perimetro comunale si estende fino al fiume, il paese vero e proprio si trova a poco più di 1 km di distanza, in direzione dei vigneti. Su un tratto di circa 9 km lungo la riva destra del fiume Marna, da Verneuil a ovest fino a Binson-et-Orquigny a est, si trovano terreni agricoli pianeggianti



vicino al fiume, ma nessun vigneto e nessun villaggio si 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 24 anni e Gaspard di 20...perché il tempo non aspetta. Con il restyling delle etichette, la proprietà ha optato per il solo nome 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 2020-2019)

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 2019-2018)

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



CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT 2015

50% Pinot Noir - 50% Chardonnay

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

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





CHAMPAGNE

CLAUDE MICHEZ E LA VILLESÉNIÈRE

AREA | Vallée de La Marne Rive Gauche

VILLAGE | Boursault

PRODUTTORE

Laurence Michez e Cyrille Chenevotot

SIGLA | Vigneron

CERTIFICAZIONI

Haute Valeur Environnementale, Biologico

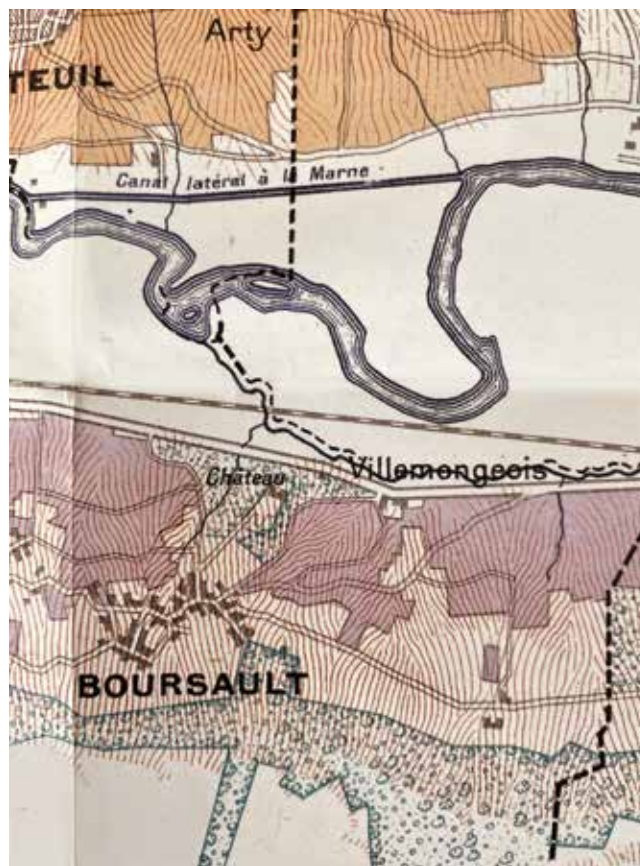
● L'AREA

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 Villessenièrre, 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 Villessenièrre, 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 Villessenièrre. 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.

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 2022)

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 2020)

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 2020)

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



CHAMPAGNE | LA VILLESÉNIÈRE

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

CHAMPAGNE HARMONY MILLÉSIME 2013 EXTRA BRUT

60% Chardonnay - 40% Pinot Noir

L'armonia dell'assemblaggio più nobile, l'armonia del legno, l'armonia del lungo affinamento. Champagne dai riflessi dorati di bollicine fini, leggere, aeree. Profumi in contrappunto di frutti esotici (ananas, pompelmo) danno rilievo allo scheletro sapido del vino, di lunga profondità. Al palato di crema gelato malaga avvolgente e raffinata, punteggiata da delicati aromi di brioche e burro salato. (dosage 3 gr./l.) **GIÀ DISPONIBILE ANCHE IL 2018**



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.) **GIÀ DISPONIBILE ANCHE IL 2022**



CHAMPAGNE PN 170 MILLÉSIME EXTRA BRUT S.A.

100% Pinot Noir (base 2021)

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



CHAMPAGNE LES CUTERIES MILLÉSIME 2016 EXTRA BRUT

100% Chardonnay

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



CHAMPAGNE

AURORE & FLORIAN LAVAL

AREA | Vallée de la Marne Rive Gauche

VILLAGE | Boursault

PRODUTTORE | Florian Laval

SIGLA | 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”.



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)



CHAMPAGNE LA PÂTURE EXTRA BRUT 2020

100% Pinot Noir

Ecco i millesimati di Florian! Li abbiamo lungamente attesi e ora ci sono. Sulla parcella La Pâtûre di Boursault, che gli anziani chiamano La Noue Nambart, la lumaca, custode del territorio, si prende il suo tempo come questo millesimo e porta alla luce l'essenza della terra. L'antico susino, gradualmente colonizzato dalle viti, tende la mano per ricevere questo passaggio e nei suoi rami rimane la memoria del luogo. Nel 2020 si ricorda un inverno molto piovoso e poi una primavera precoce, un giugno cupo, siccità e intenso caldo estivo. Vinificato in barrique e lungo affinamento in legno. Poesia. (dosage 1,12 gr./l. MCR)



CHAMPAGNE LA FONTAINE DES FÉES EXTRA BRUT 2020

100% Pinot Meunier

Ne La Fontaine des Fées (fontana delle fate), che gli abitanti di Boursault chiamano la Capanna, la capanna ricavata da una scavatrice porta alla luce l'essenza del terroir dal cuore della terra. Le fate dispettose stanno già succhiando il vino del millesimo tra scoppi di risate. Per questo straordinario Meunier, Florian ha fatto la vendemmia al culmine della maturazione. Affinamento prolungato di 9 mesi in barriques di rovere. Fermentazione malolattica spontanea. Champagne non filtrato e con una stabilizzazione naturale a freddo. Armonia. (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 BLANC LE COCHELET 2022

100% Pinot Noir vinificato in bianco

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. 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'ARRÊTE LE TEMPS, QUE CONTINUE L'INSTANT

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.



RATAFIÀ DE MEUNIER RACONTES MOI UNE HISTOIRE ROSÉ

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.



RATAFIÀ DE PINOT NOIR APPRENDS-MOI DEMAIN

100% Pinot Noir

Uvaggio di mosto fiore, spremuto e ripressato, macerazione sulle bucce, fortificato con alcol extravergine, 94% vol. Ma la differenza sta, come sempre per Florian, nella coltivazione del vigneto con un rispetto assoluto per gli organismi viventi, grazie a trattamenti biologici e fitosanitari e al rafforzamento delle difese immunitarie della pianta con piante (ortica, equiseto, salice, ecc.). Affinamento della ratafia in uovo di grès.



IL PRODUTTORE

Sono circa sette gli ettari di proprietà di questa casa storica, se è vero come è vero che il primo Champagne prodotto da Paul Michel (1860-1936), risale al 1912. Le vigne non insistono solamente nel comune di Moussy ma anche in quelli attigui, in particolare a Brigny, Saint-Agnan e Brasles. Dopo la gestione di Paul Michel, arrivò in azienda Raymond (1902-1971) e poi il patriarca José, a partire dal 1955 fino alla sua morte, avvenuta alcuni anni fa. Volto noto, José, e conosciuto in Francia e nel mondo come uno dei più fedeli e audaci vigneroni legati al Pinot Meunier che fu il suo cavallo di battaglia, ha trasmesso i valori del lavoro viticolo prima e di cantina poi al nipote Antonin, oggi alla guida della casa. Antonin ha il profilo intelligente e dinamico di chi saprà, e lo sta già facendo, trasformare la cantina, mantenendo saldi i valori e gli assunti della tradizione familiare, integrandoli con sapere e conoscenze contemporanee. Nel 2012, dopo essersi diplomato, frequenta la scuola del commercio di Reims. Nel 2014 segue un corso superiore in amministrazione d'impresa in Messico, fatto questo che lo porta a lavorare per l'importatore di Louis Roderer. Rientrato in Francia ottiene un Master in commercio internazionale wine & spirits a Digione. In Borgogna stringe amicizie proficue, dal punto di vista professionale, con molti produttori, poi viaggia e fa stage un poco ovunque. Nel 2018, a Saint-Aubin, inizia a collaborare con quello che considera il suo maestro, Olivier Lamy del Domaine Hubert Lamy, da cui apprende il rigore e la costante, ininterrotta ricerca di sperimentazione. Nel 2019 ritorna dalla sua famiglia in Champagne, occupandosi completamente di tutto ciò che riguarda il Domaine: dalla parte viticola a quella enologica: le sue (per lo più) vecchie vigne provengono da selezione massale e sono condotte con una visione olistica, secondo natura: no a erbicidi e insetticidi, lavoro del suolo di superficie per lo più con il cavallo, infusione di piante ed olii essenziali per le piante. Eco-pascolo con ovini in inverno per limitare il compattamento del suolo, no a lavorazioni meccaniche per favorire l'inerbimento naturale, da piante compagne della vite vinificazioni parcellari, senza interventi, in modo che le cose avvengano in modo naturale. Lungo invecchiamento sulle fecce fini per limitare fortemente l'aggiunta di solforosa. Selezione di più bottai con diverse provenienze

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

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



CHAMPAGNE | JOSÉ MICHEL

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

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

CHAMPAGNE PRÉMICES BRUT S.A.

70% Pinot Meunier - 30% Chardonnay
(base 2021 + vins de réserve 2022 - 2021 - 2020)

La tradizione, quella immaginata da José, fatta di un sapiente assemblaggio a maggioranza Meunier, diventa per Antonin il punto di partenza per indagare nuove strade, dove la croccantezza del frutto del Meunier incontra lo scheletro sapido dello Chardonnay. È uno Champagne che racconta assai bene il luogo: quel Coteaux Sud d'Epernay che noi tanto amiamo.

Lo stile del produttore ci dice Brut ma si sente Extra Brut...

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



CHAMPAGNE CHAPITRE MEUNIER BRUT S.A.

100% Pinot Meunier base 2022 + vins de réserve 2021 - 80% inox, 20% legno

Questa è forse la referencia 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 2020 + 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 2020 + vins de réserve 2019 - 2018)

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 2015

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).

DISPONIBILE ANCHE UN MERAVIGLIOSO 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 LOUIS HUOT

AREA | Coteaux sud d'Épernay

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: Brugnay-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 Soudon 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 Brugnay-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.



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 2021 + 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 2018 + 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 2020 + 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 S.A.

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*

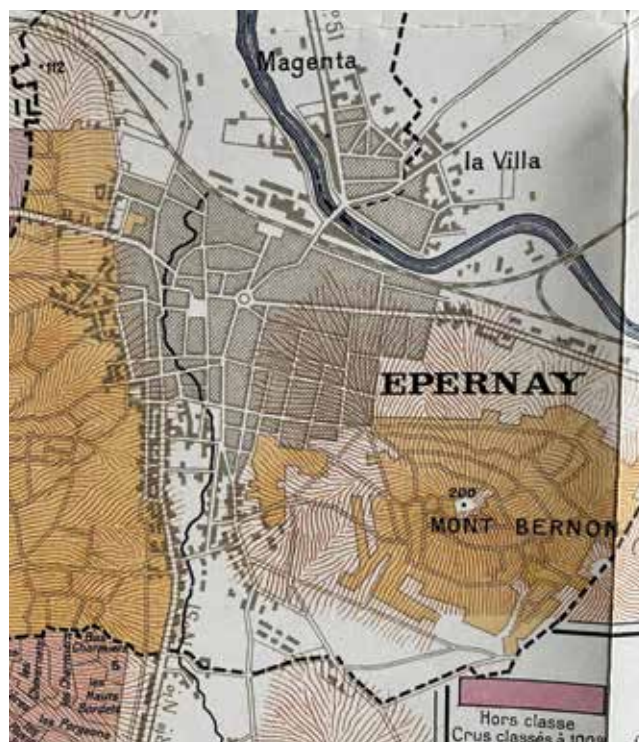
● LE AREE

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

● 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



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.

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 | indigeni TAPPI | Ganeau Choix Sélect + Snifing

CHAMPAGNE PIE DANSE PINOT NOIR EXTRA BRUT S.A.

100% Pinot Noir (base 2022)

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. Non sono che dati, questi, tutto il resto è nel calice... (dosage 1,5 gr./l.).



CHAMPAGNE PIE DANSE ROSÉ EXTRA BRUT S.A.

100% Pinot Noir (base 2022)

Questo Champagne rosé da macerazione è ottenuto da una selezione sulla parcella Pie Danse, con una raccolta complessiva di soli 500 kg di uva. Ogni grappolo è stato diraspato a mano, acino per acino, alla ricerca della precisione e della purezza aromatica. Circa il 25% degli acini è stato lasciato intero. La macerazione a freddo di 18 ore viene condotta con il metodo semi-carbonico, che permette una delicata estrazione di colore e aromi, preservando al contempo la vivacità del frutto. Questo processo favorisce lo sviluppo di note succose e una splendida intensità aromatica. Un rosé espressivo, al contempo raffinato, vibrante e profondamente radicato al suo terroir. Meno di 400 le bottiglie prodotte. (dosage 1,5 gr./l.).



CHAMPAGNE DOYARD-MAHÉ

HOMMAGE À LA NATURE ET À LA BEAUTÉ

LINEA PRIVATA IN ESCLUSIVA THALERWINE SELECTION

AREA | Côte des Blancs

VILLAGE | Vertus

PRODUTTORE | Carole Doyard

SIGLA | Vigneron

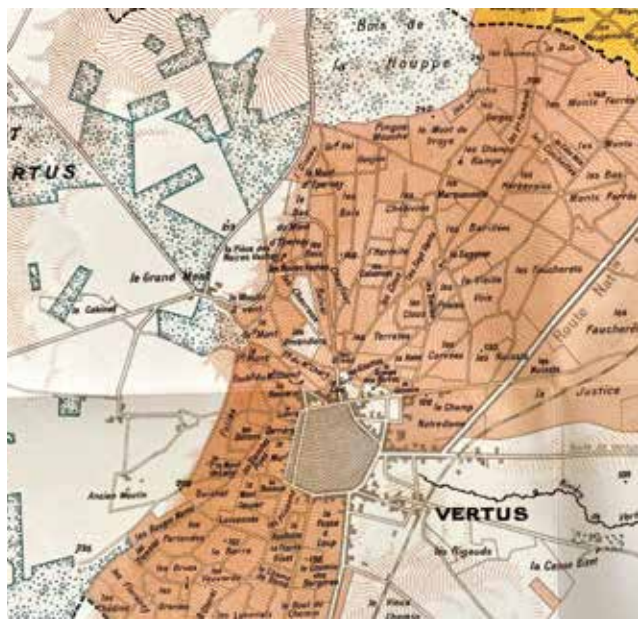
CERTIFICAZIONI | *Haute Valeur Environnementale e Viticulture Durable en Champagne*

● 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

● 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



Cru), Val-des-Marais (Premier Cru), Villeneuve-Renneville-Chevigny (Premier Cru), Voipreux (Premier Cru).

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 monopolio 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.



CHAMPAGNE | DOYARD-MAHÉ

FERMENTAZIONE | 100% cuvée inox MALOLATTICA | sì LIEVITI | selezionati
TAPPI | Cork Vinc Technologique

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

100% Chardonnay - cuvée 2022 + 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, taglio e felce. Uno Champagne per tutte le ore, in tutte le occasioni, con la migliore compagnia.



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

100% Chardonnay - cuvée 2022 + 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 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 EXTRA BRUT S.A.

88% Chardonnay - 12% Pinot Noir - cuvée 2022 + 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 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'expédition, 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 CHARLES-HENRI DUPONT

AREA | Côte des Blancs

VILLAGE | Vertus

PRODUTTORE | Charles-Henri Dupont

SIGLA | Vigneron

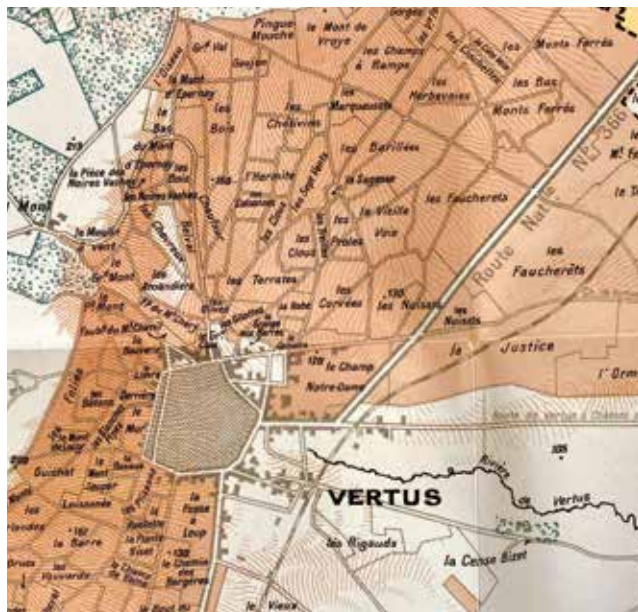
CERTIFICAZIONI | *Biologico*

● 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

● IL LUOGO

Amiamo moltissimo Vertus, per il suo incedere dolce e aperto per la luce, per il sole, per questa impressione aeriene che si respira e che vive anche negli Champagne. 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



Cru), Val-des-Marais (Premier Cru), Villeneuve-Rennevill-Chevigny (Premier Cru), Voipreux (Premier Cru).

qui controllano vigneti includono Bollinger, Duval-Leroy, Moët & Chandon, Piper-Heidsieck, Roederer e Taittinger. Tra le migliori aree viticole menzioniamo il lieu-dit Les Monts Ferrés luogo straordinario per la produzione di Champagne longevi. Questo terroir calcareo produce vini caratterizzati da bollicine fini, note esotiche (agrumi, mandarino), una bella mineralità e una struttura avvincente. La quintessenza dell'eleganza.



IL PRODUTTORE

Esordio in Italia con ThalerWine Selection per Charles-Henri Dupont, giovane vigneron che crede nel bio e che possiede vigne straordinarie sul lieu-dit Les Monts Férés, da cui produce uno Champagne identitario, o come avete iniziato a conoscere da questo catalogo, di iperluogo.

Charles Henri Dupont è nato nel 1985 a Reims. La sua famiglia vanta una lunga tradizione vitivinicola che risale al XVII secolo. Durante gli studi superiori in viticoltura ed enologia, ha avuto l'opportunità di scoprire il mondo dei vini rossi nella Valle della Loira (AOC Bourgueil) e dei vini bianchi nella regione tedesca della Mosella, acquisendo inoltre una vasta esperienza nella regione dello Champagne. La sua prima vendemmia risale al 2008. Poi ci sono le convinzioni: etica e lavoro. Ha smesso di utilizzare erbicidi nel 2012, ha intrapreso il percorso verso l'agricoltura biologica nel 2016 e ha ottenuto la certificazione biologica (AB) per tutte le sue uve nel 2020.

Gli Champagne prodotti rivelano fortemente il carattere unico del terroir Vertus.

“La mia riflessione sull'agricoltura biologica è iniziata con la nascita di mio figlio nell'estate del 2015. Avendo lavorato in vigna per l'80% del tempo, non potevo più rimanere in un ambiente così contaminato... Come gli occhi riflettono l'anima, la vite è lo specchio di un terroir e il suo frutto lo interpreta”. Ci racconta, Charles-Henri. “Per ottenere una vera espressione identitaria, coltiviamo i nostri vigneti con metodi biologici, aderendo ai principi fondamentali dell'agroecologia e ottimizzando la biomassa vivente all'interno dei nostri appezzamenti. Questo circolo virtuoso della vita vegetale conferisce resilienza e fertilità al sistema. L'equilibrio tra la vite e il suo ambiente è essenziale per produrre uve che riflettano veramente il loro terroir”.

Il vigneto Vertus è il più grande della regione, con una superficie di oltre 500 ettari, offrendo così una notevole diversità di microclimi e profili geologici. Le viti, piantate in selezione massale, e con un'età media di 45 anni, possiedono apparati radicali maturi che massimizzano l'assorbimento dei minerali dal terreno, dando luogo a espressioni distinte da una parcella all'altra. Le tecniche di gestione del suolo, che integrano la vegetazione come elemento vitale, agiscono da catalizzatore energetico, amplificando ulteriormente le



espressioni minerali dei suoli viventi. I terreni vengono rivitalizzati con compost e colture di copertura a base di leguminose. La stragrande maggioranza delle piante di Chardonnay è allevata a Cordon de Royat, un sistema di potatura che favorisce la concentrazione di zuccheri e acidi. La protezione del vigneto è assicurata da oligoelementi integrati con preparati naturali derivati da alghe o piante. Una filosofia di vigna si riflette anche nella produzione degli Champagnes. Le uve vengono raccolte a mano per rispettare l'integrità dei grappoli, al grado di maturazione ottimale. La vendemmia viene effettuata con metodi tradizionali. Lo stile della casa si basa su una vinificazione semplificata che preserva le qualità organolettiche delle uve, il loro terroir di origine e l'annata. In cantina, rispecchiando la filosofia di vigna, si limitano gli input: solfiti ridotti, nessun utilizzo di enzimi o chiarificanti, stabilizzazione a freddo e filtrazione poco frequenti. La vinificazione e l'affinamento dei vini avvengono in vasche di acciaio inox sui lieviti, oppure in legno. Il risultato? Champagne vibranti, spontanei di elegantissimo tocco, integrità del frutto e freschezza iodata.

CHAMPAGNE CHARLES-HENRI DUPONT

FERMENTAZIONE | inox e legno MALOLATTICA | sempre svolta
LIEVITI | ceppo di lievito biologico della IOC. TAPPI | per Extra Brut: Ganau Uniq, per il Monts-Ferrés,
Bouchon MYTIK Diam, per Initium XX 2020, GANAU Phénix.

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

100% Chardonnay (base 2021)

Questo Blanc de Blancs parte da una base dell'annata 2021 e proviene da diversi terroirs della Côte des Blancs. È il risultato di un assemblaggio di vini di riserva (55%): Champagne raffinato, in equilibrio tra freschezza e texture a trama ricca, con un finale agrumato su note saline e tostate. (dosage 5 gr./l.)



CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS MONTS-FÉRRÉS EXTRA BRUT S.A.

100% Chardonnay (base 2021)

Proveniente da una selezione di parcelle all'interno del vigneto più grande di Vertus, Les Monts-Ferrés, questa cuvée riflette la straordinaria diversità geologica di questo nobile terroir: le vene di gesso affioranti conferiscono freschezza e mineralità al quadro organolettico. Gli altipiani argillosi, frutto di millenni di erosione, contribuiscono al carattere distintivo degli Chardonnay di Vertus. Assemblage di 70% Monts-Ferrés 2017 più 30% Monts-Ferrés vins de réserve. Solforosa totale, 40 mg/l. (dosage 6 gr./l.)



CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS INITIUM XX EXTRA BRUT 2020

100% Chardonnay (base 2021)

Dal lemma latino Initium, questa cuvée millesimata viene realizzata con uve di due parcelle. Le Mont-Ferré, su vecchie viti provenienti dalla selezione massale di famiglia, piantate nel 1955. Les Nuisats: prima parcella piantata nel 2006 da Charles-Henri Dupont, con il clone 96. Vendemmia manuale accurata a piena maturazione, vinificazione e affinamento sui lieviti, in piccole vasche di acciaio inox e botti di rovere, senza enzimi, chiarificazione o filtrazione. Uno Champagne esotico, su impunture di fiori bianchi e nuances gialle. Solforosa totale, 31 mg/l. (dosage 2 gr./l.)





CHAMPAGNE REMI GEORGETON

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 prima compariva sulle etichette è stato 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 Rémi che si trova la strada giusta per comprendere a fondo questo piccolo Domaine; il suo primo punto è avere un terreno vivo, con una buona attività biologica: per questo aggiunge compost, utilizza il preparato biodinamico 500P, ricoprendo il terreno con erba naturale o sovescio e lavorando il suolo il meno possibile, adottando una potatura più o meno significativa a seconda della vigoria della singola pianta. Per proteggere le viti dalle malattie, cerca di ridurre il più possibile i suoi interventi a seconda del clima dell'anno, utilizzando dei pannelli recuperatori che gli fanno ridurre del 30% l'uso di rame e zolfo. Per ogni trattamento Rémi prepara tisane di ortica, equiseto, achillea, camomilla, a seconda delle condizioni del momento, per nutrire la vite. In cantina, in fase di vinificazione, avendo uve di alta qualità, cerca di essere poco interventista: fare vino, ci racconta, è un poco come cucinare, se si ha cibo di qualità, non serve alcun artificio per avere buoni piatti... Così Rémi parte da una vendemmia a maturazione ottimale per evitare quando possibile lo zuccheraggio, poi leggera solfitazione (cercando sempre di essere sotto i 30 mg di 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?



CHAMPAGNE | RÉMI GEORGETON

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO | 80% legno, 20% inox

MALOLATTICA | sì, spontanea e indigena

LIEVITI | indigeni TAPPI | Amorim ND Tech

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 GRAND CRU VERZY EXTRA BRUT 2020

100% Pinot Noir

Il Pinot Noir in solo dal Grand Cru di Verzy. Autorevolezza geologica in una visione biodinamica di profondo respiro, sul millesimo 2020.

Al naso è intenso e fruttato (frutti rossi, frutti esotici) per poi evolvere verso note di liquirizia e mela cotta. L'effervescenza e il legno si fondono perfettamente nella splendida sostanza del vino, accompagnati da nuances di mandorla e cacao in polvere. (dosage 3 gr./l.)



CHAMPAGNE PREMIER CRU L'ANNÉE EXTRA BRUT 2020

50% Pinot Noir – 50% Chardonnay

Che assoluta classe il millesimato di Remi, dai quattro terroirs di proprietà: Ludes, Chigny-les-Roses, Rilly-la-Montagne e Verzy. Vinificato in legno (70%) e in acciaio (30%), al naso si presenta molto aperto e ricorda la pasticceria (brioche, crema, pera e frutta esotica), per poi evolversi in note speziate con sentori di pane tostato. L'attacco è ampio e vibrante, seguito da un palato denso e vinoso con una piacevole acidità. (dosage 3 gr./l.)



CHAMPAGNE LE POIRIER NOTRE DAME COMPLANTÉE EXTRA BRUT S.A.

38% Pinot Noir - 26% Chardonnay – 15% Pinot Meunier – 6% Arbane
6 % Petit Meslier - 5% Pinot Blanc – 4% Pinot Gris (vendemmia 2023)

Sulla parcella Le Poirier Notre Dame, ecco l'autentico capolavoro di Remi: le sette varietà del disciplinare Champagne, in complantazione, dalla vendemmia 2023. Una visione agronomica straordinaria. Fermentazione alcolica con lieviti indigeni, fermentazione malolattica spontanea. Non filtrato, non chiarificato. Stabilizzazione naturale con il freddo in inverno e affinamento sui lieviti dalla vendemmia all'imbottigliamento, 100% in legni usati Solforosa totale 20 mg/l. (dosage 3 gr./l.)



CHAMPAGNE GASTON COLLARD

AREA | Grande Montagne de Reims

VILLAGE | Bouzy

PRODUTTORE | Cyril Collard

SIGLA | Vigneron

CERTIFICAZIONI | *Biologico e Biodinamico*

● L'AREA

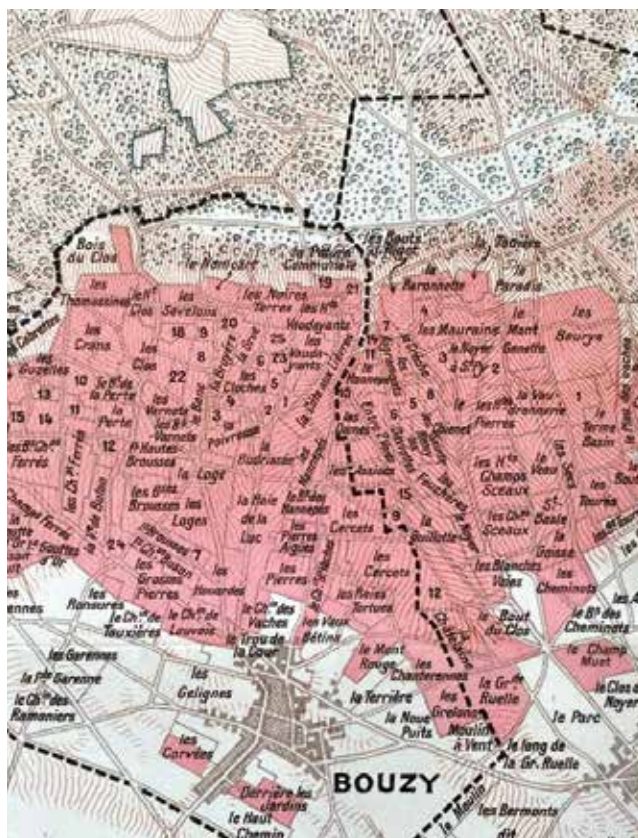
Qui siamo in uno dei luoghi maggiormente reputati dell'intera regione Champagne, la Grande Montagne de Reims: 25 villaggi, di cui 10 Grand Cru (Ambonnay, Beaumont-sur-Vesle, Bouzy, Louvois, Mailly-Champagne, Puisieulx, Sillery, Tours-sur-Marne, Verzenay e Verzy), 13 Premier Cru e 2 Cru generici. Siamo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

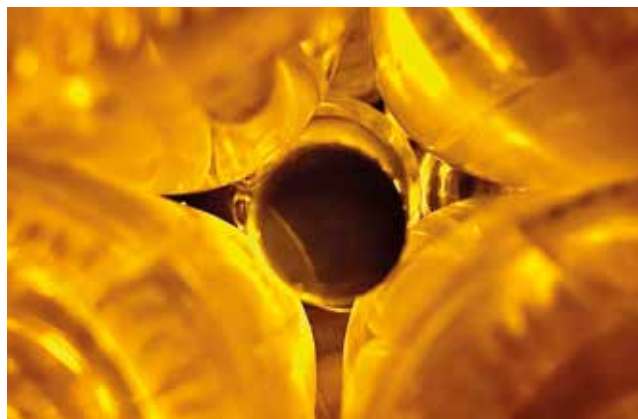
Bouzy registra 375 ettari di vigneti di cui l'87% a Pinot Noir, il 12,8% Chardonnay e lo 0,2% a Pinot Meunier. Grand cru (100%) è universalmente riconosciuto come uno dei migliori village per il Pinot Noir da pendii esposti a sud anche quote piuttosto elevate. Bouzy è situato in posizione molto favorevole, 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 vignérans 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 vigneron quasi quarantenne che ha ripreso la proprietà familiare, rivoluzionando per intero la visione del lavoro in vigna e del fare Champagne.

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

Ma non è solo questo: per certo i suoi non sono Champagne che rivelano una centralità accordata alla sola parte agronomica, anzi. Le sue micro vinificazioni in legno ci raccontano di una lettura straordinariamente antica e contemporanea insieme del fare vino: con lui, in più

occasioni, abbiamo avuto modo di degustare i *vins clairs* e ritroviamo una identità assoluta nella lettura del luogo nella varietà più nobile, il Pinot Noir che qui, a Bouzy, diventa modello e paradigma nelle sue diverse forme: Blanc de Noirs, Rosé de Saignée, 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.



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 2022-21)

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



CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS LA MEULE 2018

100% Pinot Noir

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



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

100% Pinot Noir (base 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 Bandoack

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

● 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 *Bouzellons* e *Bouzellonnes*. 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



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.

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 cuvées, si usa solo la *tête de cuvée* (cioè il primo succo che esce dalla pressa). Ogni Champagne prodotto ha una quota elevata di Pinot Noir, il *genius loci*, modulata dalle nuance dello Chardonnay, come vuole la tradizione, appunto. L'affinamento di ciascuna delle referenze prodotte è di almeno 36 mesi.

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

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

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

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



CHAMPAGNE | JEAN-MARIE BANDOCK

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

CHAMPAGNE GRAND CRU LA SEDUISTANTE BRUT S.A.

80% Pinot Noir - 20% Chardonnay - cuvée di diverse annate
(maggioranza 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'IRRÉSISTIBLE BRUT S.A.

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

Due sole annate: 16,5% di Pinot Noir 2019, 33,5% di Pinot Noir 2020, ugualmente allo Chardonnay: 16,5% di 2019, 33,5% di 2020. Una enologia di precisione, quella di Sylvain che si propone di amplificare i concetti del suo certosino lavoro di vigna. E qui, l'espressione Champagne di luogo e di vigna è senza dubbio molto centrata. (dosage 8 gr./l.)





CHAMPAGNE GOULIN-ROUALET

AREA | La Petite Montagne de Reims

VILLAGE | Sacy

PRODUTTORE | Marine Goulin

SIGLA | Vigneron

CERTIFICAZIONI

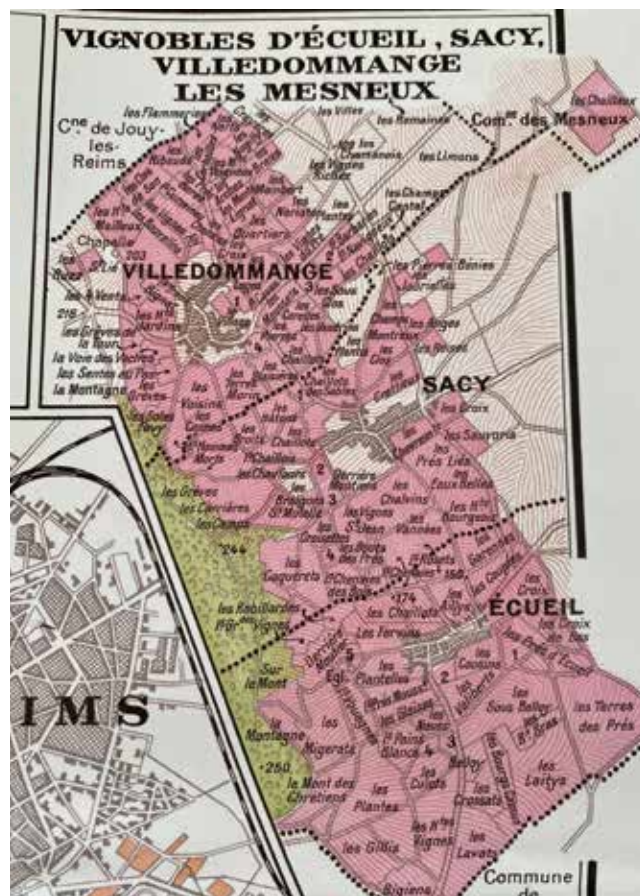
Terra Vitis, in conversione Biologico

● 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: Bezan-nes, Chamery, Coulommies-la-Montagne, Écueil, Gueux, Jouy-lès-Reims, Les Mesneux, Ormes, Pargny-lès-Reims, Serriers, Ville-Dommange, Villers-aux-Noëuds 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 cretasi 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 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 Evard, 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-Noëuds. 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.



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 2023 + vins de réserve)

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



CHAMPAGNE PREMIER CRU ORIGINE LE MONT BENOIT EXTRA BRUT S.A.

100% Pinot Meunier (vendemmia 2022)

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 2022)

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 agrumi e erbe fini: timo limonato, salvia, achillea. Uno Champagne della natura che richiama la natura proveniente da 5 differenti parcelle del comune di Sacy.



CHAMPAGNE PREMIER CRU CUVÉE SOUS BOIS BRUT 2017

50% Pinot Noir - 50% Chardonnay

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



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

58% Pinot Noir – 42% Pinot Meunier

Una nuova visione del Metodo Solera o Réserve Perpétuelle, come si chiama in Champagne. Marine ne propone una nuova lettura: vale a dire su poche annate 2018-2022, 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: Bezan-nes, Chamery, Coulommès-la-Montagne, Écueil, Gueux, Jouy-lès-Reims, Les Mesneux, Ormes, Pargny-lès-Reims, Sacy, Serriers, Ville-Dommange e Villers-aux-Nœuds.

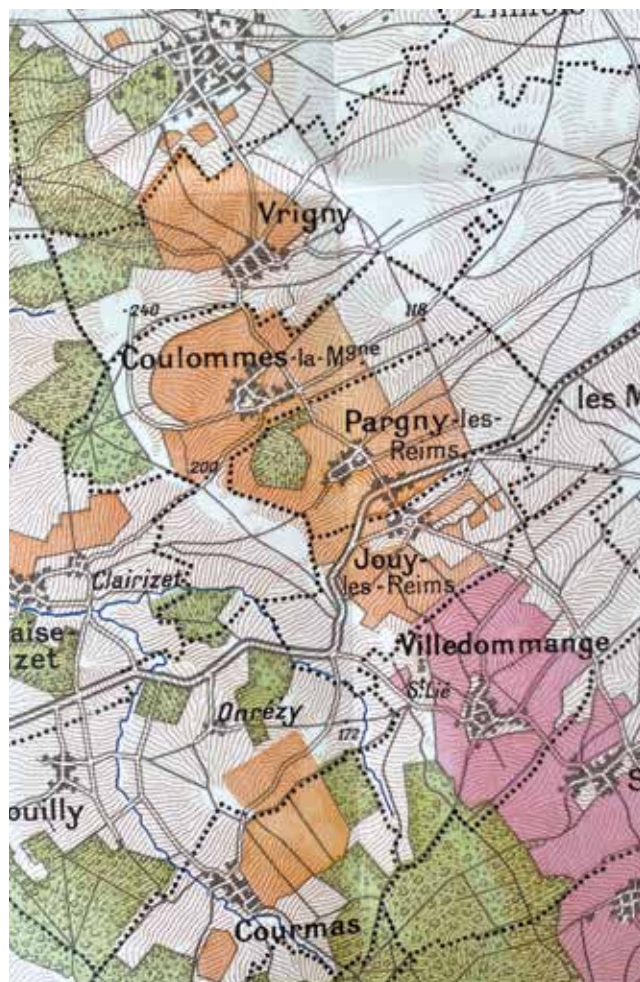
● IL LUOGO

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 vigneroni 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 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 rinvenivano fossili di conchiglie.

IL PRODUTTORE

È questa una storia affascinante che lega il presente di un giovane produttore trentenne, Camille Ponson, alle vicende dei propri avi, in quel nodo di affetti, lavoro, casa, cantina, famiglia che questa regione custodisce e tramanda come valore assoluto. Uno dei marchi più conosciuti di quest'area è certamente Pascal Ponson: ci troviamo nel village attiguo e confinante a sud con Vrigny, Coulommès-la-Montagne. Domaine familiare, oggi condotto con autorevolezza da Maxime, figlio di Pascal prematuramente scomparso alcuni anni fa, ha nella sua storia una vicenda affascinante e profondamente radicata a questi luoghi.

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

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

Paul Gadiot, nella prima metà del '900, era certamente un "precursore": uno dei primi vignérans 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...



CHAMPAGNE | PAUL GADIOT

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

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 PREMIER CRU PAUL GADIOT PRÉCURSEUR 2018 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.)





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 2022)

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.



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. (dosage 4 gr./l.)



CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS LES VIGNES DE TRIGNY EXTRA BRUT S.A

100% Chardonnay (base 2023)

Trigny, village sul Massif de Saint-Thierry è la terra del Meunier, il che rende questo Chardonnay 100% esotico e fuori dagli schemi. L'ignota signora vietnamita rappresenta l'esotismo e la femminilità. Questa cuvée corre sulla corda di eleganza e finezza. L'argilla conferisce rotondità e volume al palato, mentre la sabbia dona finezza ed eleganza. (dosage 1 gr./l.)



CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS LES VIGNES DE TRIGNY BRUT NATURE S.A

50% Pinot Noir – 50% Pinot Meunier (base 2019)

Vinificazione poco interventista per questo fragrante Blanc de Noirs. Ci dice Fabien: “degustando Les Vignes de Trigny, scoprirete lo spirito della boxe francese: il sapiente connubio di eleganza e potenza. Queste due caratteristiche sono incarnate rispettivamente dalla potenza dell'argilla e dall'eleganza delle sabbie fini, sublimate da Meunier e Pinot Noir.



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'incendio di vigneti esposti da nord-ovest a sud-ovest.

Nella parte occidentale del comune, invece, sulla stret-

ta 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 piate).

Il Pinot Meunier è il vitigno più diffuso nel comune. L'attuale superficie vitata di Prouilly è di circa 135 ettari, il 60% a Pinot Meunier, il 30% a Pinot Noir, e il 10% a Chardonnay, appartenenti a circa una settantina di proprietari di vigna.

IL PRODUTTORE

L'attuale patrimonio viticolo ed enologico di famiglia è stato avviato da Paul Goulard che si dedica al lavoro dei campi come agricoltore e vignaiolo. Successivamente, Jean-Marie Goulard, suo figlio, entra a far parte dell'azienda di famiglia al suo fianco.

Nel 1978, Jean-Marie e Martine creano le basi per loro azienda agricola, puntando alla qualità dei vini con una viticoltura tradizionale. I loro tre figli, Sébastien, Sylvain e Damien hanno passato l'infanzia tra vendemmie, grappoli, tini e clienti che si fermavano qui ad acquistare Champagne. Damien, oggi talento assoluto della regione, ha rilevato l'attività nel 2012. Il desiderio di portare con sé la tradizione dei suoi genitori, in una visione personale e contemporanea, lo spinge fin da subito a pensare a vini identitari, di luogo, quel suo Massif Saint-Thierry, tanto amato. Qui si pratica una viticoltura ragionata, senza trattamenti chimici di sorta, in certificazione bio e biodinamica, con vendemmia e vinificazioni per parcelle o piccoli settori di vigna, e un crescente

utilizzo consapevole dei legni. Ma il cuore della visione è la geologia del luogo.

L'eterogeneità del terroir del Massif lo rende un luogo favorevole per le attività vitivinicole.

Il testamento di Saint-Rémy qui attesta dal 532 la coltivazione della vite. Grazie a esposizioni sud, sud-est, le viti godono di un microclima favorevole.

Terra, questa, geologicamente attigua al Bacino di Parigi, dove sono presenti due tipi di geologie: suoli sabbiosi-argillosi e suoli argilloso-calcarei.

Questi due impasti, entrambi drenanti, attraverso la pratica biodinamica del terreno effettuata da Damien, consentono alle viti di assorbire oligoelementi ed esprimerne al massimo una salina mineralità.

Il Meunier richiede terreni sabbiosi, il Pinot Noir, scheletri argillosi e lo Chardonnay, basi calcaree. I vini qui prodotti hanno come comune denominatore moderata acidità, straordinaria eleganza, di fine texture.



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 2023 + 2022)

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 2022 + 2021)

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 2022 + 2021)

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 2018 + 2017)

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 vignérans 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 2018

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 2020

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

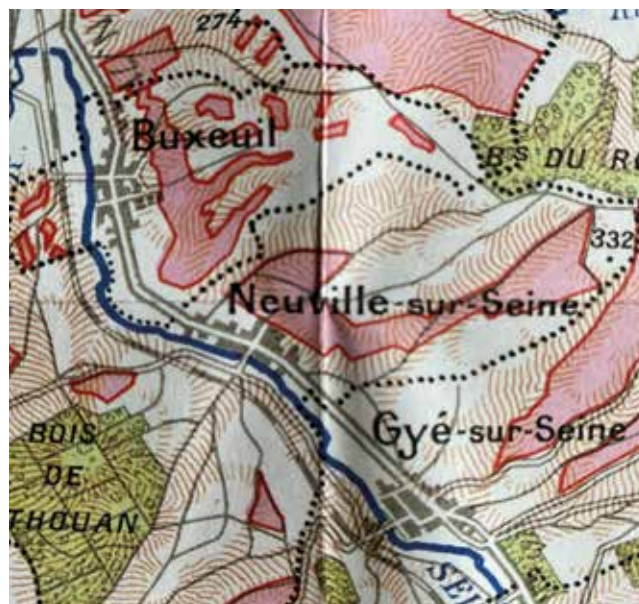
CERTIFICAZIONI | *Haute Valeur
Environnementale*

● L'AREA

Eccoci nel Barséquanaise, una (larga) parte delle Côte des Bar, come un enorme plateau punteggiato da morbide colline che, in totale, conta circa 5400 ettari di vigneti per la stragrande maggioranza a Pinot Noir (88%), un 8% di Chardonnay, 1,5% di Meunier e 2,5% tra Pinot Blanc e altre varietà. L'area che conta 33 villages, tutti naturalmente "autre cru", può essere distinta in cinque sottozone attigue: la Vallée de l'Arce con 9 village: Bertignolles, Buxières-sur-Arce, Chacenay, Chervey (dove ha parte delle vigne e parte della cantina Laculle Frères), Éguilly-sous-Bois, Merrey-sur-Arce, Saint-Usage, Ville-sur-Arce e Vitry-le-Croisé. I paesi della Vallée de la Laignes sono tre, due dei quali molto noti: Balnot-sur-Laignes, Les Riceys e Polisy. Quelli della Vallée de l'Ouche, 9: Celles-sur-Ouche, Cunfin, Essoyes, Fontette, Landreville, Loches-sur-Ouche, Noé-

● 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



les-Mallets, Verpillières-sur-Ource, Viviers-sur-Artaut. I villages della Vallée de la Sarce, 4: Avirey-Lingey, Bagnoux-la Fosse, Bragelogne-Beauvoir, Channes. E, infine, quelli della Vallée de la Seine, 8: Bar-sur-Seine, Buxeuil, Courteron, Gyé-sur-Seine, Mussigny-sur-Seine, Neuville-sur-Seine (dove ha cantina la famiglia Cretol), Plaines-Saint-Lange e Polisy.

A questa fotografia disomogenea di luoghi mancherebbe l'enorme area di Bar-sur-Aube, di altri 2390 ettari di vigna e 30 villaggi.

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-Ouche, 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 viticoltura 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 viticoltura 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 2022 + 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 6 gr./l.)



CHAMPAGNE EN GUEULES NOIRES BRUT NATURE S.A.

100% Pinot Noir (base 2021 + 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 2021 + 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.





CHAMPAGNE LACULLE FRÈRES

AREA | Aube-Côte des Bar

VILLAGE | Buxeuil

PRODUTTORE | Victor ed Edouard Laculle

SIGLA | Vigneron

CERTIFICAZIONI | *Biologico*

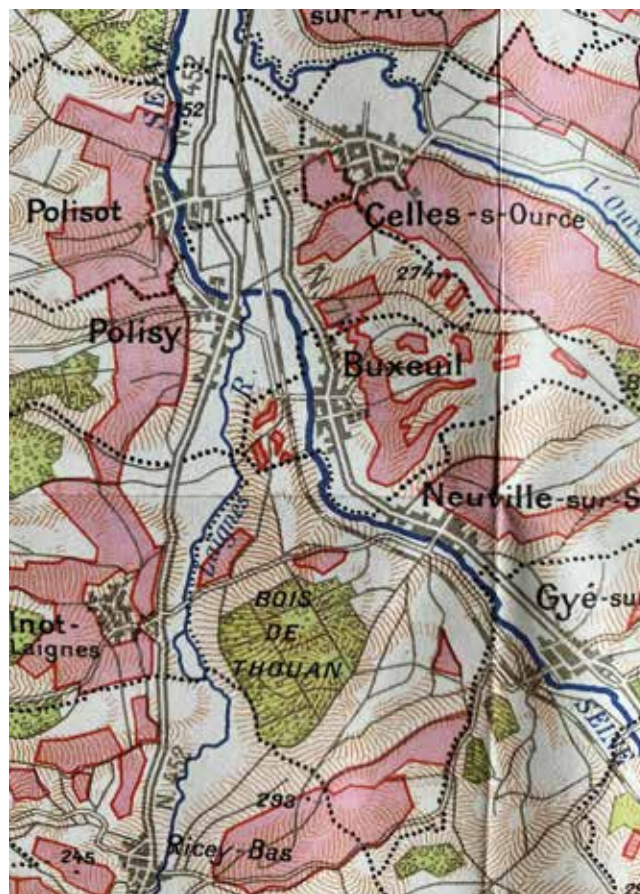
● L'AREA

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

L'area che conta 33 villages, tutti naturalmente "autre cru", può essere distinta in cinque sottozone attigue: la Vallée de l'Arce con 9 village: Bertignolles, Buxières-sur-Arce, Chacenay, Cherveil (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, Noélès-Mallets, Verpillières-sur-Ource, Viviers-sur-Artaut. I villages della Vallée de la Sarce, 4: Avirey-Lingey, Bagnoux-la-Fosse, Bragelogne-Beauvoir, Channes. E, infine, quelli della Vallée de la Seine, 8: Bar-sur-Seine, Buxeuil (dove hanno vigna e cantina i fratelli Laculle), Courteron,

● 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.



Gyé-sur-Seine, Mussigny-sur-Seine, Neuville-sur-Seine, Plaines-Saint-Lange e Polisy.

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

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'inossidabile 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".



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 2022)

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 Chervy. 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 Chervy. 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?

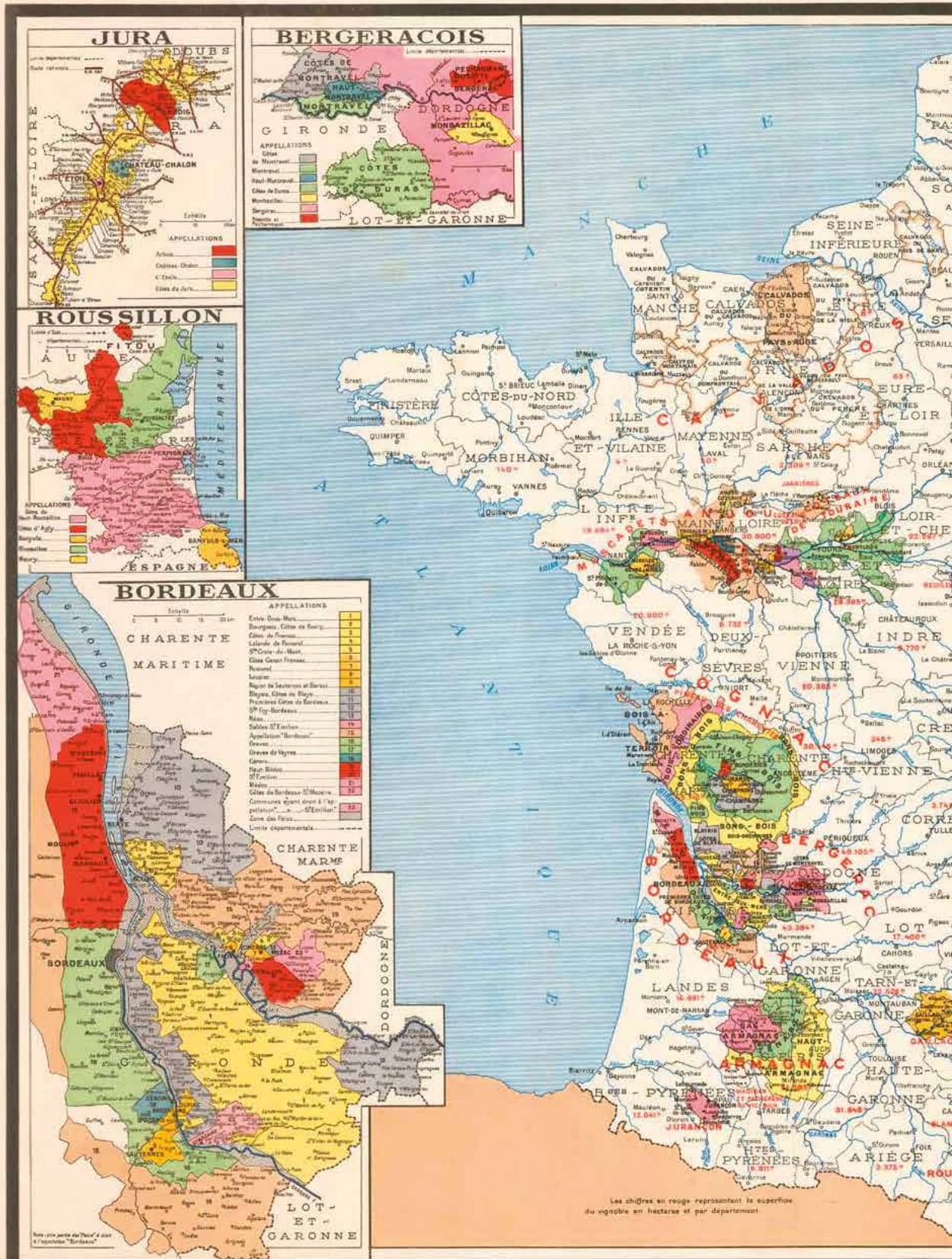






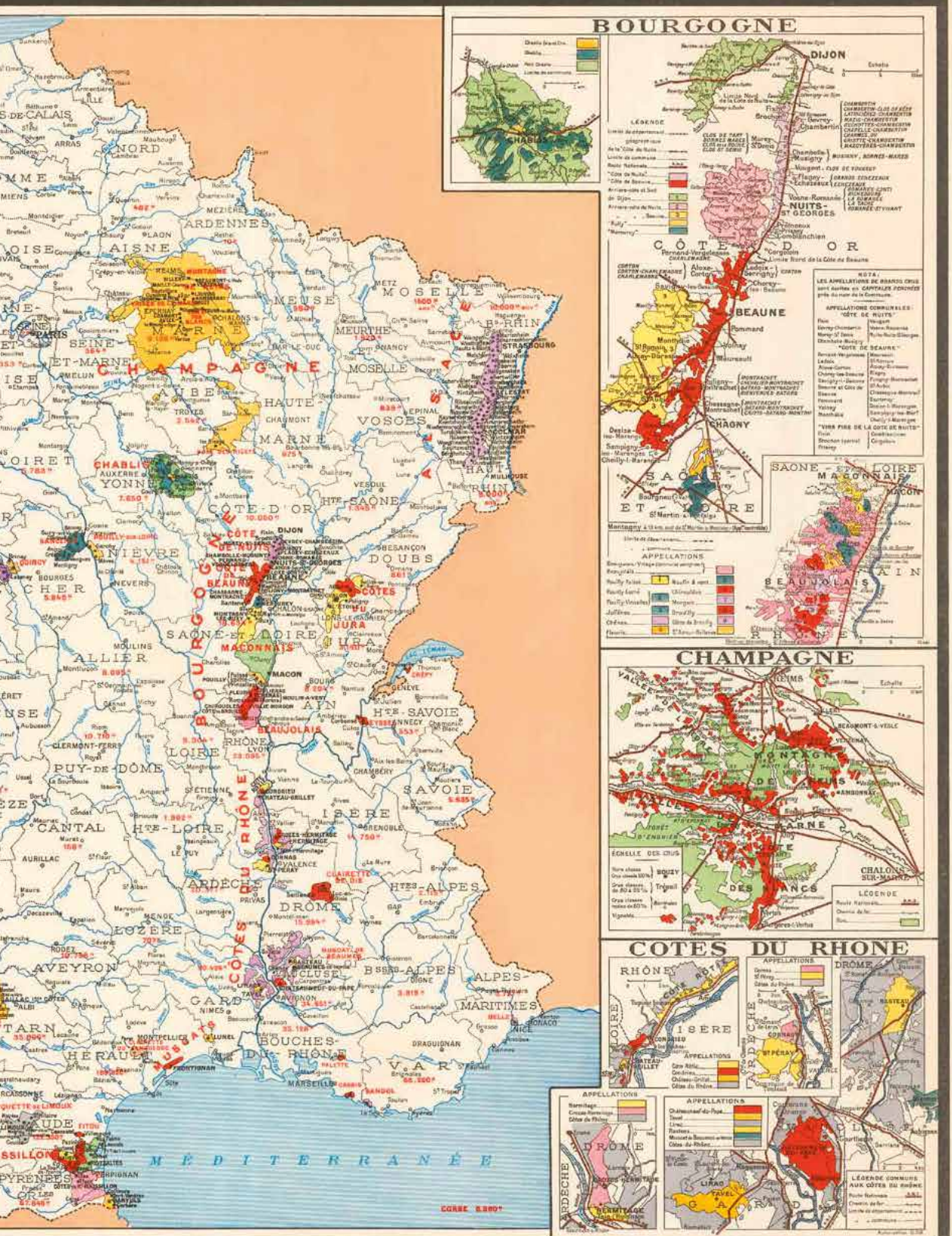
LA FRANCE

CARTE PUBLIÉE SOUS LE HAUT PATRONAGE DE L'



E VINICOLE

INSTITUT NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE



DOMAINE BOUHÉLIER

BORGOGNA

AREA | Terroirs Châtillonnais

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

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

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

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

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



IL PRODUTTORE

Il Domaine 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



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

CRÉMANT DE BOURGOGNE TERROIRS CHÂTILLONNAIS BRUT S.A.

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

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



CUVÉE C.X. BRUT NATURE 2020

100% Pinot Noir

Che bella espressione di Blanc de Noirs! Ideata da Paul Bouhélier, questa cuvée eccezionale e sperimentale spinge al limite le possibilità della vinificazione senza solfiti. Proveniente da uno dei terroir più pregiati della tenuta e da un'annata straordinaria, il meticoloso processo di vinificazione ha preservato gli aromi, permettendo l'espressione di un Pinot Noir maturo, equilibrato e puro. Dal Lieu-Dit La Grande Vigne a Gomméville, a 500 metri dal confine con la Champagne, si affaccia sulla valle della Senna con esposizione a sud-est. Il terreno è povero, sassoso, al confine tra il Kimmeridgiano e l'Oxfordiano.

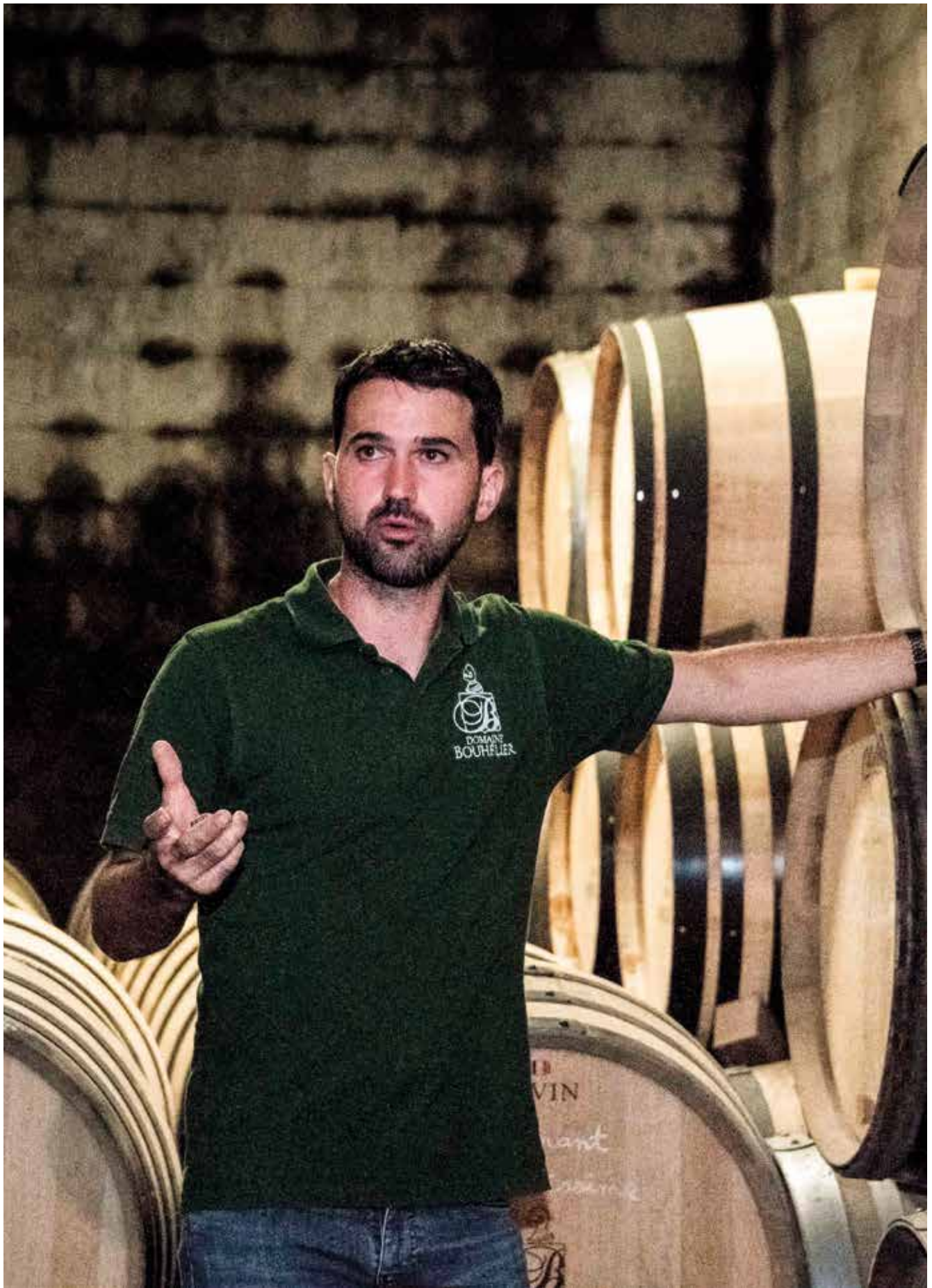


BOURGOGNE BLANC EN CHEMIN KM

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

BORGOGNA

AREA | Chablis

VILLAGE | Chablis

PRODUTTORE | Cyril Testut

SIGLA | Vigneron

● IL LUOGO

Chablis, quanto fascino nasconde questo nome, perché nell'immaginario di chi ama il vino è più di un piccolo village che inaugura territorialmente la Borgogna, è più di un luogo mistico equidistante da Beaune e da Parigi (sono centosessanta i chilometri dall'una e dalla altra città) ed è soprattutto più di un vino bianco, icona dello Chardonnay per almeno trent'anni e oggi, forse, e ripetiamo forse, appena in calo nelle gerarchie degli enofili mondiali. Potremmo raccontare, allora, della regione viticola che ne porta il nome, dove a vincere sono boschi e foreste, oltre alle vigne, costituita da circa 20 *villages* (nelle AOC Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru e Chablis Grand Cru) tra colline e piccole vallate che corrono lungo il corso del fiume Serein, oppure dell'aspetto climatico, più freddo rispetto alla Borgogna classica che

genera vini con più acidità e nuance meno fruttate rispetto agli Chardonnay della Côte d'Or, con quelle note di *pierre à fusil*, e appena metalliche, che li rendono tanto riconoscibili quanto affascinanti. Invece parleremo proprio di Chablis, il Paese, uno scrigno raccolto che, venendo da più direzioni, non si vede fino a quando non ci arrivi dentro. E ti trovi a camminare per le vie di un borgo tanto turistico e finto (con enoteche, negozi di gourmandise, bar à vin, ristoranti) 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. 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 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 affasciano per texture e dinamica di bocca. Freschezza assoluta.



CHABLIS PREMIER CRU VAUCOUPIN 2023

100% Chardonnay

Vaucopin è un Premier Cru di nitore espressivo, eleganza e raffinatezza, su espressioni minerali, avute in dono dai meravigliosi suoli di conchiglie fossili, lì dove era un mare. Prediligo ancora una volta berlo in gioventù per apprezzarne la tensione nervosa e diretta.



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.



DOMAINE DE LA CORNASSE

BORGOGNA

AREA | Chablis

VILLAGE | Beine

PRODUTTORE | Nathalie Geoffroy

SIGLA | Vignerons

● IL LUOGO

Il vigneto Beine, piccolo, raccolto, tipicissimo village a 6 km da Chablis, nel dipartimento dell'Yonne, è zona vitivinicola di primaria importanza: qui scocciano Chardonnay di profonda mineralità e freschezza iodata. Circondato da colline quasi per intero esposte nelle tre direzioni sud, Beine è noto in particolare per il suo Chablis Premier Cru Beauroy (esposto a pieno sud) e per il Premier Cru

Montmains, su terreni calcarei del Kimmeridgiano. La geologia autorevole apporta finezza e struttura nei vini ma è anche grazie all'esposizione solatia che si modulano in forme sensuali e profonde senza mai perdere eleganza. Le denominazioni di Beine sono principalmente Chablis, Chablis Premier Cru (nei tre vigneti di Beauroy, Montmains, Beauregards) I profili aromatici dei vini qui prodotti di parlano: fiori bianchi e gialli, armonia della frutta su nuances minerali, tocchi di selce e talvolta, nella annate più calde di burro o brioche.

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. È per questo che noi lo amiamo così tanto.



IL PRODUTTORE

Nathalie, la figlia maggiore di Alain Geoffroy, apprezzatissimo produttore in quel di Beine, ha creato il suo Domaine nel 2000. Oggi, in vigna, cantina e in ufficio, è affiancata dalle sue due sorelle, Sylvie e Aurélie: una sorta di conduzione tutta al femminile, che guarda al vino con sensibilità ed eleganza. La tenuta, attualmente, si dipana su 6 ettari.

I pendii esposti a sud offrono un'espressione armonica delle uve, nella possibilità di godere appieno del sole.

Al momento sono tre i vini prodotti: Petit Chablis, Chablis e Chablis Premier Cru Beauroy. La consulenza con un importante enologo del luogo, Cyrille Mignotte, fa il resto.

PETIT CHABLIS 2024

100% Chardonnay

Che fragranza questo Petit Chablis, tutto fiori e frutta, di un bel colore giallo dorato brillante, luminoso e limpido con riflessi verdolini. Al palato nuances di limone e citronella si interpongono a tocchi iodati. I matrimoni d'amore? Ostriche, zuppa di pesce, ma anche alette di pollo alla griglia, formaggi a pasta molle di capra e mucca.



CHABLIS 2024

100% Chardonnay

Il vino è brillante, luminoso e limpido, con un colore oro pallido e riflessi verdolini. Al naso è ricco e maturo, dapprima sui fiori, per poi rivelare aromi fruttati con note dolci e voluttuosamente rotonde. Al palato è molto intenso, con un pronunciato carattere minerale che esalta gli aromi fruttati e i delicati sentori vegetali, perfetto con le ostriche fresche o gratinate, gamberetti e scampi, scampi saltati e flambati.



CHABLIS PREMIER CRU BEAUROY 2024

100% Chardonnay

Ed eccoci sul Premier Cru Beauroy, vigneto sui calcari del Kimmeridgiano, di circa 40 anni, vinificazione in acciaio termocondizionato per evidenziare meglio omogeneità e identità di luogo. Al palato è vibrante, con un pronunciato carattere minerale che esalta gli aromi fruttati e le delicate sfaccettature vegetali. Mantiene una tempra rigida, una solida struttura ma sempre con armonia e avvolgenza. Grande vino.



DOMAINE PIERRE-LOUIS BERSAN

BORGOGNA

AREA | Auxerrois-Chablis

VILLAGE | Saint-Bris le Vineux

PRODUTTORE | Pierre-Louis Bersan

SIGLA | Vigneron

CERTIFICAZIONI | *Biologico*

● IL LUOGO

Le regioni vinicole di Auxerrois e Chablis, entrambe situate nel dipartimento dell'Yonne, condividono molto più della semplice vicinanza geografica. Sebbene la città di Auxerre disti solo pochi chilometri dai pendii calcarei di Chablis, questi vigneti costituiscono due mondi vitivinicoli distinti. Eppure, molti appassionati di vino si chiedono: che fine ha fatto la mineralità, caratteristica così evidente a Chablis? I vini dell'Auxerrois possono offrire anche questa ricercata vivacità minerale? Per rispondere a questa domanda, dobbiamo prima addentrarci nel terroir, poi nel bicchiere e ascoltare il sussurro della vite, che plasma il destino dei vini, tra gesso e argilla, luce e pioggia. È impossibile parlare della mineralità di Chablis senza menzionare la sua peculiare matrice geologica. Qui, il terreno kimmeridgiano, composto da

marne calcaree ricche di fossili marini (in particolare le famose ostriche *Exogyra virgula*), conferisce ai vini una tensione e una sapidità assolute. Questa roccia, formata durante il periodo Giurassico circa 150 milioni di anni fa, si estende attraverso uno stretto corridoio geologico. Chablis e Auxerrois condividono un'elevata latitudine (circa 47,8°N), che si traduce in una maturazione più lenta e in vendemmie più tardive rispetto al resto della Borgogna. Questa freschezza conferisce ai vini una splendida acidità naturale, base necessaria per percepire la mineralità. Tuttavia, i loro climi sono tutt'altro che identici. I viticoltori della zona di Irancy, ad esempio, devono affrontare gelate primaverili altrettanto temute di quelle di Chablis, ma le colline e i boschi circostanti creano talvolta piccoli microclimi, apportando sottili sfumature. Recenti studi dimostrano che la mineralità percepita non deriva direttamente dalla roccia assorbita dalla vite, ma da una interazione tra suolo, clima, pianta e attività sinergiche. I produttori di Auxerre prestano particolare attenzione a questi aspetti: potatura corta, colture di copertura, rese limitate e vendemmia manuale contribuiscono a preservare queste nuances del terroir. Anche le scelte enologiche giocano un ruolo chiave nel rivelare o preservare questo splendore minerale. E poi ci sono le varietà. Chablis è sinonimo esclusivamente di Chardonnay, un vitigno capace di esprimere l'essenza



della roccia come nessun altro vitigno a bacca bianca. La sua neutralità aromatica, su terreni kimmeridgiani, si sposa magnificamente con il terroir e regala note di ostrica, selce, agrumi e guscio d'uovo frantumato. Nelle denominazioni Côtes d'Auxerre e Saint-Bris, e in alcuni Crémant lo Chardonnay trova altre direzioni: freschezza, aromi di mela verde e fiori bianchi, a volte con una sottile nota minerale. Poi possiamo annoverare anche il

Sauvignon Blanc (Saint-Bris, è l'unica AOC di Sauvignon Blanc in Borgogna): esprime tensione e purezza, con note gessose, ma anche aromi di agrumi, bosso e ribes nero, più pronunciati rispetto al carattere puramente sapido-iodato di Chablis. La mineralità dei terroir di Auxerre, dunque, pur non raggiungendo sempre l'intensità salina e la precisione nitida di Chablis, offre una gamma espressiva ricca di sfumature.

IL PRODUTTORE

Viticoltori di padre in figlio dal 1453, Jean-François e Pierre-Louis Bersan portano avanti con orgoglio la tradizione di famiglia, coltivando le loro viti con profondo rispetto per il terroir. Unendo la tradizione alle tecniche moderne, sfruttano al meglio i loro 20 ettari di vigneti per creare vini che riflettano passione e competenza. Dal 2023, l'azienda ha ottenuto la certificazione biologica. Un passo naturale nel loro impegno per la sostenibilità e il rispetto della natura. Ogni cuvée viene vinificata con precisione in una cantina all'avanguardia, dove l'acciaio inossidabile preserva la purezza del frutto, mentre le botti di rovere esaltano i vini più pregiati. Una volta imbottigliati, i vini proseguono il loro viaggio

in cantine a volta secolari (risalenti all'XI e XII secolo) nel cuore del borgo, dove maturano serenamente prima di raggiungere il loro pieno potenziale. Ogni cuvée viene vinificata con precisione in una cantina all'avanguardia, dove l'acciaio inox preserva la purezza del frutto, mentre le botti di rovere esaltano i vini più strutturati. Una volta imbottigliati, i vini proseguono il loro viaggio in una meravigliosa cantina a volta secolare, risalente all'XI e XII secolo, nel cuore del paese. Saint-Bris ospita tutti i vitigni classici della Borgogna, con 13 ettari dedicati ai vini bianchi e 7 ai rossi. I Bersan, dunque, producono circa 100.000 bottiglie l'anno. Testimoni di una zona stupenda, che tanto amiamo.

CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC DE NOIRS BRUT S.A.

100% Pinot Noir

Pinot Noir da vigne di circa 30 anni, in esposizione sud, sud-est, su suoli kimmeridgiani. Affinamento di almeno 18 mesi sui lieviti, dopo una vinificazione in acciaio inox. Crémant di freschezza e vivacità dal carattere spigliato. Perfetto in aperitivo.



ALIGOTÉ 2023

100% Aligoté

Da sottosuoli di origine antica del Portlandiano e del Kimméridgiano, su vigneti di oltre 40 anni. Affinamento di 18 mesi in vasche di acciaio inox. La fragranza e la freschezza di questo vino danno slancio a interessanti aromi tipici del vitigno e dei suoli di Portlandiani, su impunture e nuances floreali, di frutta disidratata, in un tessuto ricco e armonioso.



ALIGOTÉ ELLIPSE 2023

100% Aligoté

Ed eccoci all'Aligoté superiore. Vigneto a sud, sud-est delkimmeridgiano su viti di 50 anni Affinamento di 18 mesi, in uovo di cemento. Di spiccata mineralità, grande purezza espressiva e sottile freschezza floreale. Al palato è caratterizzato da una bella tensione, che offre un equilibrio preciso ed elegante. Il vino perfetto come aperitivo o con pesce alla griglia. Super iodato!



BOURGOGNE BLANC 2022

100% Chardonnay

Bellissimo Borgogna bianco di grande bevibilità. Vigne di 30 anni, 18 mesi in inox. Questa annata si apre su note di agrumi, pera, fiori bianchi e mandorla. È rotondo, morbido al palato, e nuances finemente minerali. Un vino semplice e armonioso. Molto bene con pollo al limone o una terrina di salmone fresco.



CÔTE D'AUXERRE BLANC 2023

100% Chardonnay

Conosciamo meglio la Côte d'Auxerre attraverso l'annata 2023 che dona uno splendido quadro aromatico. Note fruttate di agrumi e frutti esotici, accompagnate da sfumature floreali e minerali, si intrecciano in trama fitta. Lungo al palato e meravigliosamente avvolgente. Provatelo sulle carni bianche.



SAINT-BRIS 2023

100% Sauvignon

Su suoli Portlandiani e vigne di trent'anni, il Sauvignon Blanc di Saint-Bris offre note di agrumi (pompelmo, mandarino), pesca e foglie di ribes nero schiacciate su nuances esotiche (litchi). Fantastica la trama, fresca e fruttata che, con affinamenti un poco più lunghi si dilata verso la rotondità.



SAINT-BRIS FYÉ GRIS 2023

100% Sauvignon

Eccoci al peculiarissimo vitigno Fyé Gris da vigne giovani sul Kimmeridgiano, vinificato e affinato in legno mai di primo passaggio per 18 mesi, dove sensuali aromi di frutta esotica, degradano verso tocchi floreali. Assolutamente magnifico con la cucina asiatica, in particolare giapponese.



CHABLIS 2023

100% Chardonnay

In esposizione sud, sud-est, su terreni kimmeridgiano, e viti di almeno 35 anni, vinificato in acciaio inox al 100%. L'annata 2023 ha regalato vini molto armoniosi. Aromi di frutta matura (pesca, agrumi) emergono con finezza. Al palato freschezza e rotondità, offrono un bellissimo equilibrio tra frutta, fiori bianchi e spiccata mineralità.



CHABLIS PREMIER CRU BEAUROY 2023

100% Chardonnay

Eccoci su uno dei più rinomati Premiers Crus del luogo, Beauroy: vino di armonia e struttura vinificato e affinato per 12 mesi, 50% in acciaio inox, 50% in botti di rovere. Un vino armonioso che seduce fin dal primo istante, con un profumo intenso dominato da frutta matura ed esotica e aromi di fiori bianchi che ci regalano eleganza e finezza. Anche al palato è di texture fitta, su interpunzioni di rotondità e vivacità.



CÔTE D'AUXERRE ROUGE 2023

100% Pinot Noir

Vinificato e affinato per 12 mesi, 50% in vasche di acciaio inox, 50% in botti di rovere, rivela un bellissimo colore rosso intenso. Rosso di volume e grande purezza aromatica, fresco e ricco su note speziate, dal bellissimo equilibrio tannico. Questo vino piacevole e fragrante, più vellutato che corposo, è l'accompagnamento perfetto per il barbecue, carni alla griglia e persino la paella. Ma provatelo anche con una torta al cioccolato fondente.



CÔTE D'AUXERRE ROUGE JEU DE MAINS 2023

100% Pinot Noir

Vigne in esposizione sud, sud-est su pendii collinari, sottosuolo calcareo e argilloso. Età delle viti, 50 anni. Affinamento di 12 mesi in botti di rovere da 500 litri. Di colore rosso rubino, con nuances che richiamano note di ciliegia, mora, pane tostato, fragolina di bosco e pepe. Da gustare in compagnia di amici, con carni rosse alla griglia. Sarà una festa. Nessuna macchina è stata usata per produrre questo vino, solo le mani.



IRANCY 2023

95% Pinot Noir – 5% Pinot César

Un amante di Irancy non può fare a meno del César... Di naso vinoso con note di fragola schiacciata e tipici sentori di terra umida, cuoio e prugna. Al palato, presenta un carattere rustico, si abbina bene a piatti decisi e sostanziosi. Costine alla griglia (di maiale), selvaggina e stufati di pollame trovano in questo vino un compagno ideale, così come i formaggi: Camembert, Cantal, Chaource, Soumaintrain e altri ancora.



DOMAINE PAVELOT

BORGOGNA

AREA | Côte de Beaune

VILLAGE | Savigny-les Beaune

PRODUTTORE | Jean Marc e Hugues Pavelot

SIGLA | Vigneron

CERTIFICAZIONI | *Biologico*

● IL LUOGO

Come una mappa che si dispiega, un mosaico dove il paesaggio si allarga tra la collina di Corton e Beaune. Le colline della Côte de Beaune si ritirano leggermente su entrambi i lati del piccolo fiume Rhoin. Il vigneto è antico. Appartenne a lungo ai Duchi di Borgogna, alle vicine abbazie e ai Cavalieri di Malta.

L'imponente castello del XIV secolo testimonia la valenza storica di luoghi e vigne vocate. La Denominazione di Origine Controllata (AOC) è stata istituita nel 1937.

Sui pendii che si innalzano dolcemente e poi si fanno più ripidi, da 250 a 400 metri di altitudine, si estende il conoide alluvionale del fiume Rhoin, seguito dalla geologia della collina di Corton. Sul versante di Pernand-Vergelesses, il pendio esposto a sud beneficia di terreni ghiaiosi, intervallati da ooliti ferruginose.

Più in basso, il calcare bruno-rossastro diventa più argilloso e pietroso. Di fronte, il versante esposto a est è caratterizzato da un terreno calcareo con sfumature sabbiose.

I Climats classés in Premier Cru sono: Aux Clous/ Aux Fourneaux/ Aux Gravains/ Aux Guettes/ Aux Serpentières/ Basses Vergelesses/ Bataillère/ Champ Chevrey/ La Dominode/ Les Charnières/ Les Hauts Jarrons/ Les Hauts Marconnets/ Les Jarrons/ Les Lavières/ Les Marconnets/ Les Narbantons/ Les Peuillet/ Les Rouvrettes/ Les Talmettes/ Les Vergelesses/ Petits Godeaux/ Redrescul.

Mentre i Lieux-dits: Aux Champs Chardons/ Aux Champs des Pruniers/ Aux Fourches/ Aux Grands Liards/ Aux Petits Liards/ Aux Pointes/ Dessus de Montchenevoy/ Dessus les Gollardes/ Dessus les Vermots/ Ez Connardises/ Grands Picotins/ Guetottes/ Le Village/ Les Bas Liards/ Les Bourgeots/ Les Godeaux/ Les Gollardes/ Les Goudelettes/ Les Petits Picotins/ Les Peuillet/ Les Pimen-



tiers/ Les Planchots de la Champagne/ Les Planchots du Nord/ Les Prévaux/ Les Ratausses/ Les Saucours/ Les Vermots/ Moutier Amet/ Roichottes.



IL PRODUTTORE

Un affare di famiglia, nel cuore di Savigny-lès-Beaune, così potremmo raccontarla. Da diverse generazioni, la tenuta di Jean-Marc e Hugues Pavelot, si tramanda di padre in figlio, garantendo così l'esperienza che ne ha costruito la reputazione. Dal 2021, Hugues e Pierre-Yves gestiscono una proprietà viticola di quasi 17 ettari, principalmente nel comune di Savigny-lès-Beaune, ma anche a Beaune e Aloxe-Corton: dal 2024 certificata in bio, ma da almeno trent'anni lavorata senza l'utilizzo di chimica di sintesi nel vigneto, seguendo le increspature geologiche, climatiche, di esposizione. Queste differenze sono intimamente legate al concetto di terroir, un segno distintivo della viticoltura borgognona. Ogni deno-

minazione o climat è quindi l'espressione di una complessa interazione tra la geologia del luogo, la sua topografia e la sua storia. Ecco dunque, come le tessere di un mosaico dove la famiglia Pavelot ha le vigne: Rosso Borgogna 0,50 Ha, Bianco Haute Côte de Beaune 0,53 Ha, Rosso Savigny-lès-Beaune 6,6 Ha, Bianco Savigny-lès-Beaune 1,13 Ha, Aloxe-Corton "Les Cras" 0,23 Ha, Savigny-lès-Beaune Premier Cru - Les Peuillets 0,76 Ha, Les Serpentières 0,95 Ha, Les Lavières 0,32 Ha, Aux Guettes 1,5 Ha, Aux Gravains 1,35 Ha, La Dominode 2,2 Ha, Beaune Premier Cru Les Bressandes 0,40 Ha, infine la meraviglia Corton Grand Cru Bianco 0,09 Ha.



HAUTES CÔTES DE BEAUNE BLANC MONT BATTOIS 2023

100% Chardonnay

Il vigneto Mont Battois sorge su un terreno sassoso di tipo argilloso-calcareo bruno, con una leggera pendenza del 5% e un orientamento est, sud-est. Dopo la vendemmia, pressatura diretta dolce e progressiva, decantazione leggera e naturale, utilizzo di lieviti indigeni e fermentazione in legno. Vino, di spiccata acidità ma su forma rotonde.



SAVIGNY-LES-BEAUNE BLANC 2023

100% Chardonnay

Da una vigna di nemmeno un ettaro di due differenti parcelle: “Les Planchots” (65 anni), situato in pianura con terreno profondo e sabbioso, produce un vino ricco e corposo dominato da aromi agrumati (pompelmo, mandarino cinese). “Les Vermots” (35 e 5 anni), situato sul pendio con terreno calcareo, produce un vino vivace con note minerali e fruttate dominanti (pesca, noce pesca, albicocca).



BOURGOGNE ROUGE 2022

100% Pinot Noir

Il vino succoso da vigne giovani in un blend di uve provenienti da due diverse zone. L'80% del volume proviene da due parcelle all'interno della denominazione Bourgogne, situate all'incrocio dei comuni di Savigny-les-Beaune, Pernand-Vergelesses e Alox-Corton. Situate alle pendici dei pendii, le viti crescono in un terreno argilloso profondo che favorisce una crescita ottimale. Il restante 20% proviene dal vigneto Mont Battois, situato in quota su un terreno sassoso, argilloso-calcareo di colore bruno. Una figata!



SAVIGNY-LES-BEAUNE ROUGE 2023

100% Pinot Noir

Vino prodotto da diverse parcelle all'interno dell'AOC, la cui geografia, tipologia di terreno ed esposizione sono molto diverse tra loro, conferendo così una eterogenea complessità.

Questo rosso è composto da 5 cuvée diverse, con una macerazione: da 11 a 14 giorni a seconda della cuvée, follatura moderata, seguita da rimontaggi dopo il secondo terzo della fermentazione. Che incantevole colore e che nuances dominate dal frutto rosso, così tipiche di Savigny!



ALOXE-CORTON ROUGE LES CRAS 2023

100% Pinot Noir

Questo vino proviene da un vigneto situato ai piedi della famosissima collina di Corton. Il terreno, di buona profondità, è composto da un misto di calcare e marna. Nel 2023, L'instabilità climatica dell'estate ha lasciato il posto, a fine agosto, a un clima caldo e molto soleggiato, garantendo un'eccellente maturazione delle uve, talvolta addirittura accelerata durante la vendemmia. Il risultato finale è straordinario. Il Pinot Noir si conferma il re anche qui, dando vita a vini di vibrante bellezza.



SAVIGNY-LES-BEAUNE PREMIER CRU AUX SERPENTIÈRES 2023

100% Pinot Noir

Ed eccoci tornati a casa, su una delle mattonelle magiche di Savigny: esposto a sud, questo vigneto di oltre 65 anni, situato a mezza costa, presenta una pendenza moderata. Il terreno profondo e marnoso è intervallato da alcuni ciottoli angolari. Il nome "Serpentières" deriva probabilmente dai numerosi serpenti che un tempo popolavano le sorgenti vicine. Il suo profumo puro unisce la verve fruttata, alla mineralità. Al palato, la struttura è armoniosa, fresca, persistente. Tutta la delicatezza di una venerabile vite antica.



SAVIGNY-LES-BEAUNE PREMIER CRU AUX GRAVAINS 2023

100% Pinot Noir

Questo straordinario vigneto, con ceppi di 90 anni per il 75% della sua estensione, situato su dolci pendii collinari, ha un terreno leggero composto da sedimenti misti, con una significativa percentuale di ghiaia, caratteristica, questa che connota il nome: Gravains, graviers (ghiaia), in piena esposizione a sud. La texture elegantissima di questo vino Premier Cru lascia esterrefatti.



BEAUNE PREMIER CRU LES BRESSANDES 2023

100% Pinot Noir

Arriviamo, dunque a Beaune, su uno dei più reputati Premiers Crus. Questo vigneto è situato su un ripido pendio esposto a est. Il terreno argilloso-calcareo è poco profondo e ricco di ciottoli. Grazie alla sua posizione eccellente, produce molto spesso alcune delle uve più mature della tenuta. Si dice che nel XIII secolo appartenesse a Jean Bressans, un canonico di Beaune. Era quindi il vigneto dei "Bressans", da cui deriva l'attuale etimologia del toponimo, "les Bressandes".



DOMAINE GERMAIN PÈRE & FILS

BORGOGNA

AREA | Hautes-Côtes de Beaune

VILLAGE | Saint-Romain

PRODUTTORE | Arnaud Germain

SIGLA | Vigneron

CERTIFICAZIONI

Haute Valeur Environnementale

● IL LUOGO

Il Domaine si estende su più denominazioni, anche con acquisto di uva (a marchio Arnaud Germain). Ma, nello specifico, qui ci interessa parlare dell'area di Saint-Romain. La zona geografica occupa il fondo di una valle che entra nell'altopiano delle Hautes-Côtes de Beaune, circa 5 chilometri più all'interno rispetto alla Côte de Beaune, un rilievo rettilineo che separa, a est, la pianura della Saône e, a ovest, gli altipiani calcarei delle Hautes Côtes. Le vigne insistono, limitatamente al territorio dell'unico comune di Saint-Romain, a sud-ovest della città di Beaune, nel dipartimento della Côte-d'Or, in Borgogna. Il terroir della denominazione è diviso da un'importante faglia, in direzione nord-est/sud-ovest, che separa, a ovest, formazioni argillose del liassico (giurassico inferiore) e, a est, sedimenti calcarei di età oxfordiana (giurassico

superiore). Questa struttura crea, nel paesaggio, rilievi particolarmente interessanti con rupi calcaree, pendii boscosi e viticoli, piccole valli scoscese, offrendo, al vigneto, una cornice eccezionale. A est della faglia il compartimento che via via si è disciolto nei secoli, è solcato da ampie valli con pendii formati dall'alternanza di livelli marnosi e banchi calcarei. Il substrato marnoso-calcareo dei pendii è generalmente coperto da ghiaioni con argille e limi, derivanti dall'alterazione del sottosuolo e da morfologie sovrastanti. Queste inclusioni sono sempre molto sottili ed esigue (pochi decimetri). I suoli sono poco aperti, molto carbonati e ben drenati, in particolare su substrati calcarei. Gli unici suoli relativamente profondi, leggermente decarbonati in superficie, si trovano in posizione di fondovalle. Le parcelle più vocate per le uve (in particolare bianche) sono raggruppate nella parte orientale del comune, su substrati oxfordiani, e si trovano principalmente ad altitudini moderate comprese tra circa 280 metri e 420 metri. Un livello marnoso di grande espressione, denominato "Marnes de Saint-Romain" e sviluppato solo in questo peculiare settore, ha dato origine a un ambiente privilegiato dove è possibile trovare le vigne più espressive. In generale, le esposizioni sono relativamente diversificate, verso est o verso ovest, verso sud o anche verso nord-est. Il clima è fresco oceanico, disturbato dalle influenze continentali o meridionali guidate dall'asse Rhône-Saône.



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 2024

100% Aligoté

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



BOURGOGNE CÔTE D'OR 2023

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 omelette, la frittata alla cipolla.



MEURSAULT 2022

100% Chardonnay

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



PULIGNY-MONTRACHET 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 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 texture di grande compatezza. Chiude sapido e lunghissimo.



VOLNAY 2021

100% Pinot Noir

Una splendida espressione di Volnay dove la tradizionale rigidità dei vini qui prodotti si risolve in avvolgenza profonda su tocchi di frutta rossa del bosco, cacao in polvere e mondo della caffetteria. Grande compagno per la tavola.



POMMARD LA CHANIÈRE 2023

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 2023 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 2023

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.



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.



DOMAINE CLOS DE LA CHAPELLE

BORGOGNA

AREA | Côte de Beaune

VILLAGE | Volnay

PRODUTTORE

Pierre Meurgey e Mark M. O'Connell

SIGLA | Vigneron

CERTIFICAZIONI | *Biologico e Biodinamico*

● IL LUOGO

Lo splendido vigneto del Monopole Clos de la Chapelle vanta una storia lunga e ricca di eventi, intrecciata a quella della magnifica cappella da cui prende il nome, e a quella del borgo di Volnay, un tempo residenza dei Duchi di Borgogna. I vigneti del Clos si trovano sul lato opposto della strada che parte dalla cappella, costeggiando le mura dell'antico castello dei Duchi.

Il vigneto Clos de la Chapelle è posto sotto la benevola protezione della Madonna della Misericordia, alla quale fu dedicata la costruzione di questa incantevole cappella gotica nel 1540. Si narra che le preghiere dei viticoltori alla Madonna della Misericordia abbiano risparmiato la popolazione dall'epidemia di colera che devastò la regione nel 1849. Nel 1870 e nel 1871, i prussiani evitarono

il villaggio, indubbiamente per rispetto della cappella e dei poteri attribuiti alla Madonna della Misericordia. La cappella e il cimitero adiacente rappresentano un magnifico punto di riferimento, ricco di storia. Nell'VIII secolo, i duchi di Borgogna costruirono un castello a Volnay, e generazioni successive di duchi vi risiedettero o vi si stabilirono a intermittenza per secoli. Roberto II (1248-1306), duca di Borgogna, ricevette l'omaggio dei suoi baroni proprio lì nel 1272. Anche sua moglie, Agnese, figlia del Santo Luigi, vi risiedette. La successione al Ducato di Borgogna nel 1315 fu celebrata a Volnay e proclamata da Eudes IV, che in seguito fece restaurare la cappella del castello.

Oggi, l'ex sito del castello ospita il municipio di Volnay. Il libro di Philippe Remoissenet, *Volnay, Clos de la Chapelle* (2012), ricco di dettagli e illustrazioni, racconta la storia dei due appezzamenti che furono poi uniti per formare l'unico vigneto che conosciamo oggi. In sintesi, il Clos de la Chapelle faceva originariamente parte della tenuta Bousse d'Or, una parte della quale apparteneva alla Confraternita del Santissimo Sacramento e un'altra ai Carmelitani di Beaune. La Rivoluzione Francese e il riacquisto dei beni ecclesiastici come proprietà nazionale portarono a un cambio di proprietà. La famiglia Pinard acquisì queste due porzioni, che furono poi riunificate da Victor Boillot.



IL PRODUTTORE

Quasi 150 anni fa, Victor Boillot creò questa splendida piccola tenuta con i suoi tre vigneti Premier Cru, che fu poi ereditata da Louis Boillot, l'ultimo membro della sua famiglia a possederla. Nel 2011 Pierre Meurgey, Philippe Remoissenet e Mark M. O'Connell, hanno avuto l'opportunità di acquistare questa storica proprietà, ribattezzandola Domaine Clos de la Chapelle, in onore del suo monopolio principale, situato proprio di fronte alla cappella dell'antico castello dei Duchi di Borgogna. Il Domaine si trova nel villaggio di Volnay, oltre al Clos de la Chapelle, la cantina possiede diversi vigneti più piccoli, tutti Premier Cru o Grand Cru, distribuiti tra Volnay, Pommard, Beaune e le colline di Corton. Al Clos de la Chapelle, tutto ruota attorno alla viticoltura biologica e

biodinamica. È fondamentale che i vini esprimano al meglio il loro specifico e identitario terroir. Ogni vino ha un carattere unico. Corton-Charlemagne e Corton-Bressandes sono i due Grand Cru del Domaine. Nelle prime annate, tutte le uve venivano diraspate. Oggi, solo il 25% delle uve viene sottoposto a fermentazione completa. Il processo di vinificazione inizia con una macerazione a freddo sulle bucce, della durata media di una settimana. Per avviare la fermentazione vengono utilizzati esclusivamente lieviti indigeni. Dopo la fermentazione, i vini vengono trasferiti in botti, di cui il 30% nuove di rovere francese a media tostatura. I vini non vengono né chiarificati, né filtrati prima dell'imbottigliamento. Puri, eleganti e complessi: così possiamo descrivere i vini qui prodotti.

PERNAND-VERGELESSES PREMIER CRU SOUS FRÉTILLE 2024

100% Chardonnay

Questo vino ci regala una superba dorsale aromatica di pera, mandarino, mineralità gessosa, un tocco di iodio, mandorla, scorza di agrumi in un quadro rotondo che il legno si porta. Al palato il vino è brillante, corposo, concentrato e di una texture fitta con un delizioso nucleo di frutta, una fine trasparenza terrosa, un'acidità vivace e un equilibrio splendido nel finale lungo e molto elegante.



BEAUNE BLANC PREMIER CRU LES REVERSÉES 2024

100% Chardonnay

Questo vino ci ammalia per la splendida purezza olfattiva, con sentori di mela, pera, iodio, nocciola, note di terra calcarea, fiori di frutteto e un preciso tocco di rovere nuovo. Al palato, il vino è luminoso, ampio e di una bellezza elegante, di deliziosa profondità, su una fine struttura minerale, una vivace acidità e una raffinata precisione.



MEURSAULT CUVÉE CONFLUENCE 2024

100% Chardonnay

La cuvée Confluence è un blend di uve provenienti dal climat En Marcousse (situato appena sotto Les Petits Charrons, su un bel pendio) e dal climat Vignes Blanches. Il primo presenta terreni più argillosi, mentre il secondo poggia su un terroir più calcareo. Questo vino offre una splendida maturità al naso, con sentori di pera, frutto della passione, nocciola e scorza d'arancia, su un controluce di morbido rovere dagli accenti burrosi.



MEURSAULT PREMIER CRU CHARMES 2024

100% Chardonnay

Mamma mia, come amo Charmes! Da una vigna di 78 anni, sono solo 320 le bottiglie prodotte nel 2024. Un bouquet di classica eleganza e grande finezza, dai tocchi di pera, frutto della passione, nocciola, complesse note minerali di iperluogo, fiori d'arancio, un tocco di geranio e una delicata vaniglia (grandi legni). Al palato, una superba energia e tensione minerale da scheletro sapido, impeccabilmente equilibrato.



CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU CUVÉE EXCEPTIONNELLE 2023

100% Chardonnay

Una sola barrique di nettare magico 288 bottiglie prodotte nel 2023. La Cuvée Exceptionnelle è una seconda imbottigliatura di Corton-Charlemagne, identica alla cuvée classica, con la sola eccezione di un periodo di affinamento più lungo in botti di rovere. Oggi, il vino si presenta magnificamente, con un profumo floreale che rivela aromi di mela, pera, caprifoglio, fiori di frutteto, una mineralità gessosa. Opera d'arte assoluta!



BEAUNE CHAMPS PIMONT PREMIER CRU 2023

100% Pinot Noir

Eccoci a Beaune: il profumo è arioso, fresco e incredibilmente vivace, con sentori di frutti rossi, spezie e petali di rosa. Di texture elegante, preciso e minerale, su una piacevole tensione di fondo e una splendida sensazione di armonia. Accompagna molto bene i formaggi del luogo.



VOLNAY PREMIER CRU 2023

100% Pinot Noir

Il padrone di casa da vigne giovani del Premier Cru Taillepieds. Il Premier Cru generico del è uno splendido esempio di questa annata eccezionale. Il bouquet si presenta con una forte personalità fruttata, offrendo sentori di frutti di bosco scuri e dolci, prugne nere, caffè espresso, selvaggina, fumo di legna, una solida base di note terrose scure e un'elegante cornice di rovere nuovo. Questa è una superba bottiglia di Volnay in divenire.



VOLNAY PREMIER CRU EN CARELLE 2023

100% Pinot Noir

Questo vigneto si trova appena sotto alla magia del Premier Cru Monopole Clos de la Chapelle. Al naso, il vino è splendido: una cosmogonia di tocchi neri si sprigiona dal bicchiere in nuances di frutti di bosco scuri e dolci, ribes nero, carne affumicata, anice, una superba base di terra scura, peonie, un tocco di spezie che ricordano il Caillerets e note di rovere di cedro. E poi... ancora e ancora.



VOLNAY PREMIER CRU LES TAILLEPIEDS VIEILLES VIGNES 2023

100% Pinot Noir

Vigna vecchia, vino bambino: Taillepieds Vieilles Vignes è un vino giovane assolutamente straordinario. Fin da subito si rivela incredibilmente complesso a livello aromatico, offrendo profumi di frutti di bosco scuri e dolci, prugne nere, cacao crudo, selvaggina, una base di note terrose complessa, un tocco di spezie brune, fumo di legna, peonie e rovere di cedro. Al palato il vino è puro, preciso, corposo e succoso. Una goduria.



VOLNAY PREMIER CRU CLOS DE LA CHAPELLE MONOPOLE 2023

100% Pinot Noir

Signore e signori ecco la Meraviglia. Il Clos de la Chapelle 2023 è un Volnay assolutamente straordinario. Il vino offre una magnifica trasparenza, dal bouquet aromatico di prugne rosse, ciliegie rosse e nere e cacao in polvere, che poggia su una base estremamente complessa di note di iperluogo, violetta, peonia e lontani sentori di fumo di legno, il tutto delicatamente sottolineato da note di rovere che ricordano il cedro. Mamma mia!



POMMARD RUE AU PORT VIGNES CENTENAIRES 2024

100% Pinot Noir

Sono solo 320 le bottiglie prodotte per questa incredibile cuvée da vigne di 107 anni. Al palato, il vino è luminoso e ampio, rivelando al primo incontro complessità e solida texture con una fine mineralità, tannini maturi e una splendida precisione. Il profilo è particolarmente elegante per un vecchissimo, giovane vino Village di Pommard...



POMMARD PREMIER CRU LES CHANLINS TRÈS VIEILLES VIGNES 2023

100% Pinot Noir

Da una vigna di 80 anni, un vino straordinario che offre un bouquet complesso e raffinato, con note di ciliegie rosse e nere, melograno e piccione, su tocchi di mallo di noce, accenti di timo fresco, fumo di legno e rovere che ricorda il cedro. Al palato, il vino è puro, ampio, preciso. Attendetelo qualche anno in cantina vi farà cappottare.



CORTON BRESSANDES GRAND CRU 2024

100% Pinot Noir

Anche per questo vino solo 320 bottiglie prodotte nel millesimo 2024. Un vino dal profilo aromatico molto fine, di ciliegie rosse e nere, selvaggina alla griglia, note minerali, un delicato richiamo olfattivo della fermentazione a grappolo intero, sentori di fumo di legno, le tipiche spezie di Corton e rovere nuovo con accenti di cedro. Corton giovane, dalla solida struttura, che richiede tempo in cantina per diventare adulto, splendidamente.



STÉPHANE BAK

BORGOGNA

AREA | Côte Chalonnaise

VILLAGE | Moroges

PRODUTTORE | Stéphane Bak

SIGLA | Vigneron

CERTIFICAZIONI | *Biologico*

● IL LUOGO

Nel cuore della Côte Chalonnaise, Mercurey è una delle denominazioni vinicole più importanti della Borgogna. Il vigneto si estende anche nel villaggio di Saint-Martin-sous-Montaigu. Su questi terreni bianchi, calcarei o argillosi rossi, le viti trovano espressioni eterogenee, su un fil rouge comune. L'appellation comprende 32 vigneti Premier Cru.



IL PRODUTTORE

Ci siamo sentiti al telefono più volte, gli ho chiesto se avesse un testo in cui spiegava il suo lavoro e le sue scelte. Mi ha detto: no. Per le foto delle bottiglie mi ha mandato i retro etichetta e non i fronte, dicendo che a lui piacciono più le retro. Con insistenza ho voluto sapere: almeno raccontami a parole cosa fai. Ecco la risposta: “Sono un viticoltore di

prima generazione. Un uomo appassionato di viti e vino. Ho coltivato e prodotto fin dall’inizio con metodi sostenibili e ho la certificazione biologica. Lavoro solo con la mia forza e quella dei miei due cavalli”. Fine stop. Ha detto di non aggiungere altro che preferisce parlino i vini. E noi chi siamo per contrariarlo? Eccoti, Stéphane, accontentato!

CREMANT DE BOURGOGNE BLANC DE NOIRS BRUT S.A.

100% Pinot Noir

Che croccantezza e bella dinamica di bocca per questo Crémant de Bourgogne da Pinot Noir. In aperitivo ma anche sulla tavola come compagno di salumi e formaggi. Ci chiediamo quale sia il confine tra vini fermi e vini con le bolle, quando troviamo espressioni di armonia e croccantezza del frutto.



BOURGOGNE ALIGOTÉ CLOS JARLOT 2024

100% Aligoté

Un Aligoté differente da quelli dell'area nord e centro Borgogna. Potremmo dire: quando l'acidità e la fine tensione incontrano le forme sinuose della frutta a polpa gialla, su increspature di erbe aromatiche, lavanda e rosmarino. Chiude ricco e sapido.



BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE LES ORMES 2024

100% Chardonnay

Che bel giallo vivo e pieno, che buoni i profumi dell'uva: un semplice vino naturale, artigianale, senza fronzoli, solo sanissima materia nelle nuances di frutta a polpa gialla matura e fragrante. Ritornano sul finale tocchi aromatici di erbe officinali.



BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE ROUGE 2023

100% Pinot Noir

La versione in rosso mantiene saldi gli assunti agronomici e produttivi di Stéphane. Un vino di vigna, vinificato in legni vecchi, per lo più tonneaux e trasformato con minimi quantitativi di solforosa aggiunta. In bocca è croccante e armonioso.



GIVRY LES MUREYS 2024

100% Pinot Noir

Amiamo Givry per i suoi suoli bruni e ricchi ma dalle profonde inclusioni calcaree. Vini ampi e generosi ma altrettanto fini e profondi, su chiusa da cacao in polvere e iodio. Un grande rosso per la tavola.



MERCUREY LES MARCOEURS 2024

100% Pinot Noir

Mercurey rappresenta completamente una identità di luogo, di geologia, di clima. La varietà qui non è attor protagonista ma si modula alle espressioni ampie e generose di descrittori che ci parlano di cacao, torrefazione, biscotto Plasmon in un lieve degradare sulla frutta nera del bosco.



LUZY MACAREZ

BORGOGNA

AREA | Mâconnais

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. 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.

È, appunto, nel cuore del Mâconnais, su vigne delle denominazioni più celebri, Pouilly-Fuissé, Saint Véran, Mâcon-Villages 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. Le scelte di cantina non sono che una conseguenza diretta delle parcelle e dell'andamento dell'annata.

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.



SAINT-VÉРАН 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).



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.



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.



MÂCON-BUSSIÈRES LES CLOS 2022

100% Chardonnay

Grande, stupendo vino, di luce e di texture luminosa e dinamica, in quelle nuances che ricordano i fiori bianchi, le erbe officinali, per degradare sinuosamente verso la frutta a polpa gialla. La fragranza al palato è suadente, mantenendo però una sapida chiusura che ricorda la lavanda e il timo.



DOMAINE JOUBERT

BORGOGNA

AREA | Beaujolais

VILLAGE | Quincé-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 est e 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 appellations: Beaujolais, Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte de Brouilly, Fleurie, Juliéna, 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.

BORGOGNA | DOMAINE JOUBERT

DOMAINE JOUBERT CUVÉE À L'ANCIENNE 2023

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 2023

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 2023

100% Gamay

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 2023

100% Gamay

Da vigne giovani, attorno ai trent'anni, da suoli di argille e, più in profondità argillo-calcarei 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 mirtillo, mora e ribes, vince facile. Di tessitura elegante ma materica.



FRÉDÉRIC LORNET

JURA

AREA | Arbois

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 Montagny-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 belemniti 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 Montagny-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 Berengiers*", "*En Prenans*", "*Poussot Sauvagny*", che Fred produce le uve di questa varietà. Le parcelle dei lieux-dits "*Les Monteiller*" sono tutti esposti a sud, sud-est e sono coltivati con i



quattro vitigni del Jura. Le parcelle di "*Poussot Sauvagny*" e "*Les Bruyères*" sono all'origine delle migliori annate di vin jaune. Il terroir "*En Fertant*" è molto originale: il versante esposto a sud, in forte pendenza, è contrassegnato da marne azzurre poggianti su banchi di scisti affioranti. Le radici delle piante poggiano direttamente sulle marne del Liassico. Il terroir "*Messagelin*" è altrettanto, davvero, unico. Fatto eccezionale per il Jura, questo conglomerato si trova su un'antica morena glaciale che si formò quando l'area della città di Arbois fu ricoperta da un ghiacciaio. La parcella che prende il suo nome è coltivata a Chardonnay e Trousseau. Lo "*Chardonnay Messagelin*" è uno dei vini più buoni mai prodotti in Jura.

IL PRODUTTORE

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

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

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

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

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

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

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

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

CRÉMANT DE JURA BLANC BRUT S.A.

100% Chardonnay

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



CRÉMANT DE JURA VIEILLES VIGNES BLANC BRUT S.A.

100% Chardonnay

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



CRÉMANT DE JURA ROSÉ BRUT S.A.

100% Ploussard

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



ARBOIS CHARDONNAY 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 2023

100% Chardonnay

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



ARBOIS NATURE 2023

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 NATURE EN FERTANT SIGNÉ ROGER 2022

100% Savagnin

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



ARBOIS SAVAGNIN 2021

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 2024

100% Ploussard

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



ARBOIS TROUSSEAU 2022

100% Trousseau

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



ARBOIS ROUGE CUVÉE SIGNÉ ROGER 2022

100% Trousseau

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



ARBOIS VIN JAUNE 2016

100% Savagnin

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



ARBOIS VIN DE PAILLE 2020

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 e 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 2024

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 2024

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 2023

100% Gewürztraminer

La stagione dei Gewürztraminer iperconcentrati, super aromatici, dolci e morbidi 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 2024

100% Sylvaner

Le vecchie vigne di Sylvaner 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 2024

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 FRÖHN 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 vendemmie tardive da Pinot Gris, prodotte da uve surmature e leggermente bottrizzate (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 | Muscadet Sèvre et Maine

VILLAGE | Monnières

PRODUTTORE | François Ménard

SIGLA | Vigneron

CERTIFICAZIONI

Haute Valeur Environnementale, Biologico

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.



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 florealtà della magnolia e del geranio. Dinamica e distesa, morbida al palato.



MUSCADET PREMIÈRE ESCALE 2024

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 2023

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 2023

100% Melon de Bourgogne

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



MUSCADET SÈVRE ET MAINE CRU MONNIÈRES SAINT-FIACRE 2020

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).



TERRE D'AIGLE

LOIRA

AREA | Savennières

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 diversamente. 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..."*



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 mai visto trattamenti sistemici da chimica di sintesi.



SAVENNIÈRES 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 bottrizzate 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 | Anjou

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.



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 2024

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 interrato, 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 interrato. Che straordinario succo, che fragranza, che leggera, poetica bevibilità. Un vino incredibile. Sei bravissimo Quentin!



MATHIEU COSME

LOIRA

AREA | Vouvray

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 secon-

da 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 Loire, 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 una 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 biolo-

gica, 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 vendemmciati 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 | Sancerre

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, erbe, timo in particolare, e lievi tocchi 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 | Pouilly-Fumé

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'u-



va. 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 malolattiche, facendo così compiere ai vini il loro corso naturale. In questa delicatissima seconda fermentazione, legata alla comparsa di batteri durante un affinamento più lungo, dove si trasforma l'acido malico in acido lattico, le sostanze aromatiche si allargano, si aprono, si complessano e consentono ai vini di diventare più rotondi e più grassi, qui mantenendo però una sapidissima profondità. Ancora una volta, ve lo diciamo in diverse pagine di questo catalogo, la nostra visione della classicità ha trovato un'altra autorevolissima voce.

LOIRA | DOMAINE DE MALTAVERNE

POUILLY-FUMÉ TRADITION 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 | Zone varie

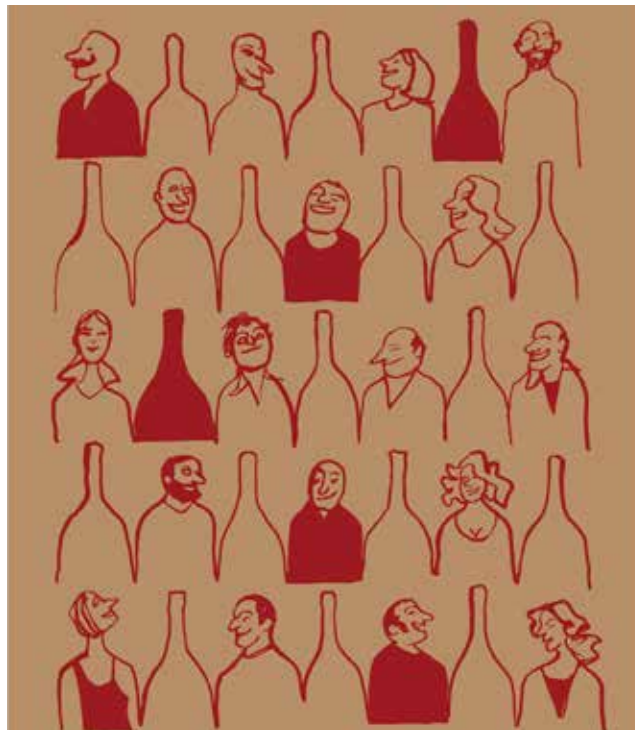
VILLAGE | Diversi

PRODUTTORE | Cooperativa di campioni del mondo di sollevamento del gomito

SIGLA | Vignerons

● IL LUOGO

Uno spaccato di Loira, in particolare nelle sue varietà, attraverso le quali conoscere la geografia dei luoghi: lo Chenin Blanc, dagli stili di vino del tutto differenti, grazie alla sua acidità naturale, i Grolleau, Gamay, Malbec (qui chiamato *Côt*), Pinot Noir vitigni a bacca rossa che prendono parte da soli, o più spesso in uvaggio, a molte denominazioni sparse per lo più nel centro della regione. Poi sui pendii marno-calcarei di Sancerre, Pouilly-sur-Loire e Menetou i grandi Sauvignon, dalla finezza assoluta, il Pineau d'Aunis, un'uva antica dagli aromi pepati. E poi, ricordiamo ancora, le meravigliose *appellations* dei Cabernet Franc (qui anche chiamato Breton), Bourgueil, St Nicholas-de-Bourgueil, Saumur Champigny. Saumur con gli spumanti, in Anjou dove si producono alcuni tra i vini dolci o *moelleux* più affascinanti



del mondo, i Coteaux de l'Aubance e i Layon, dove dominano le rocce di scisti su cui dimorano vecchie vigne di Chenin, dai rendimenti bassissimi, ideale per bianchi dolci da lungo invecchiamento, Savennières, che si connota per la produzione di bianchi secchi.

IL PRODUTTORE

Una cooperativa di produttori che condividono l'idea di fare vino per raccontare la propria terra: questa in estrema sintesi è la filosofia degli Athlètes. Vini Be Good è la società di distribuzione di questo gruppo di vigneron, nata nel 1999. I viticoltori si sono riuniti in una struttura distributiva comune di cui sono tutti azionisti proprio per valorizzare al meglio il proprio lavoro. L'obiettivo primario per i produttori è quello di consentire a tutti di dedicare il proprio tempo allo sviluppo del miglior vino possibile, liberandosi così dai vincoli di commercio e logistica. La distribuzione è comune ma la produzione è specifica per ogni Domaine che conduce in autonomia la sua vigna, la sua vinificazione e il suo imbottigliamento, condividendo l'idea che il vino

si fa soprattutto in vigna. Dal 2004, nove tenute, alle quali se ne sono aggiunte molte altre, hanno deciso di utilizzare Vini Be Good per distribuire la loro intera gamma. Da questi medesimi concetti nasce la linea degli Athlètes du Vin, dove non compare il nome di chi ha prodotto il vino, ma solo la denominazione, la varietà dell'uva e l'annata. Una cooperativa che è, soprattutto, luogo di scambio, sia tecnico che gustativo, dove l'esperienza del singolo, unita all'entusiasmo di ciascuno crea un sano principio di emulazione e partecipa all'innalzamento del livello qualitativo delle diverse cuvées, vendemmia dopo vendemmia. Il principio fondante della gamma Athlètes è offrire un commercio contadino insieme equo e di alto livello.

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 Menu Pineau è un'antica varietà di quest'area di Loira (Loir et Cher), di profonda mineralità e tensione.



GARDIEN DE BULLES BRUT NATURE S.A.

100% Chenin Blanc

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



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.



CHENIN ORBOIS 2023

80% Chenin Blanc - 20% Orbois

Di fiori, di agrumi, d'eleganza. Su suoli di argillo-calcare, su vigne dai 10 ai 60 anni, vinificato con lieviti indigeni, un assemblaggio curioso ma tradizionale. Fantastica la nota citronné che scorre sulla verticale sapida del vino.



LOIRA I LES ATHLÈTES DU VIN

CHARDONNAY 2024

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.



COUR-CHEVERNY 2023

100% Romorantin

Varietà di grande interesse e dicotomica tra il naso e la bocca. Su suoli di argillo-calcare, vinificato con lieviti indigeni, affina in acciaio per 18 mesi. Profumi di timo, rabarbaro, frutta confit, al palato è ricco e generoso su tocchi appena fumé. Perfetto sulla cucina fusion orientale.



SAUMUR BLANC 2024

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 2024

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 2025

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 2024

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 2022

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.



CHEVERNY ROUGE 2023

60% Pinot Noir, 40% Gamay

Affinata per 12 mesi in cemento, questa cuvée racconta con delicata armonia l'incontro di due varietà cugine che, insieme, trovano una strada di assoluta bevibilità, come un succo ai frutti di bosco, su nuances lievemente speziate, morbido e gentile.



CHÂTEAU FONROQUE

BORDEAUX

AREA | Saint-Émilion

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 ristoranti, 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 viticoltura. 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 no-



tevoli 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 Pomerol.

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-calcareo 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'inviatura. 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 | Pomerol

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 autonomato 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 suoi 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, il 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 | Sauternes e Barsac

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 Classés (sui 27 dell'AOC Sauternes e Barsac insieme), tra cui un unico, celeberrimo Premier Grand Cru Supérieur, ma anche nove Premiers Grands Crus Classés e otto Seconds Grands Crus Classés.



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 bottrizzate 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 50 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 | Entre-Deux-Mers

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 2022

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 | Cévennes

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 Perpignan, 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 Lladoner



Pelut, Carignan Noir, Cinsaut, Cunoise, 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 | Faugères

VILLAGE | Caussiniojols

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 vigneroni giovani e di donne, oltre alle aziende certificate bio. Faugères viene sempre associata allo scisto, minimo comune denominatore geologico dell'area. L'A-OC 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 matura 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 Caussiniojols 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 2025

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 | Faugères e Saint-Chinian

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, geoscientista 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 S.A.

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 2024

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 ha 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 2024

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 2024

100% Pinot Noir

Idem con patate nella versione rossa di un'uva tra le più repute (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 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 fittiva 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 2020

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 2024

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 2022

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 JONES

LANGUEDOC - ROUSSILLON

AREA | Les Corbières

VILLAGE | Tuchan

PRODUTTORE | Katie Jones

SIGLA | Vigneron

CERTIFICAZIONI | *Biologico*

● IL LUOGO

Ci troviamo nella regione vinicola più antica e, in un certo senso, al tempo stesso la più giovane di Francia. Fondata dai Romani, ha iniziato ad avere una reputazione complessiva solo a partire dagli ultimi 20/30 anni. Questa è la terra del vino rosso, e competere con i grandi nomi di Francia, Rodano, Borgogna, Bordeaux, non è impresa da poco. Storicamente nota per la produzione di vino da tavola economico e in grandi quantità, la Languedoc si sta ora affermando come autorevole testimone di vecchie varietà e viti. Il Carignan regna sovrano. Le vecchie e vecchissime viti, dicevamo. Katie Jones ha qui costruito il piccolo, antichissimo mosaico agronomico.



IL PRODUTTORE

Katie Jones, originaria del Leicestershire e oggi fedele cittadina Languedocienne, è una stella del mondo del vino, una sorta di paladina delle vecchie viti. Dopo oltre 20 anni trascorsi sempre nel settore viticolo di Francia, nel 2009 ha fatto il grande passo, acquistando il suo primo appezzamento di vecchie viti. Partendo da un minuscolo fazzoletto di 2,4 ettari a Maury, comune a 30 km a nord-ovest di Perpignan, è nato il Domaine Jones. Da allora Katie ha continuato ad acquisire piccoli appezzamenti che nessun altro voleva. Ricerca viti vecchie, dai 40 agli oltre 100 anni, con basse rese e alta qualità. Coltiva vitigni tradizionali, Macabeu, Carignan, Grenache Gris, li lavora a mano e tutte le uve vengono vini-

ificate separatamente. Nonostante le continue sfide legate alla brucatura dei cinghiali, alla lotta contro gli incendi boschivi, al superamento dei pettegolezzi del villaggio e degli atti di sabotaggio (i vandali hanno distrutto l'intera annata di vino bianco nel 2012), Katie non si è scoraggiata e ora possiede circa 25 lembi di vigna; è ormai al suo diciassettesimo anno di attività, su 12 ettari tra Maury, Tuchan e Paziols e i vini vengono prodotti nella nuova e suggestiva cantina La Gare du Vin, un vecchio deposito ferroviario riconvertito, nel villaggio di Tuchan e precedentemente capolinea della ferrovia Tuchan-Narbonne, accuratamente restaurato da Katie e dal marito.

HERBARIUM BLANC 2025

100% Grenache Gris

La gamma Herbarium si ispira ai fiori selvatici che crescono dentro e intorno ai vigneti di Katie, e ogni bottiglia cattura una piccola istantanea del magnifico terroir di Corbières. Lì, le varietà di uva bianca sono rare, poiché la maggior parte dei vigneti è stata reimpiantata nel corso degli anni con varietà a bacca rossa.



LES PARCELLES BLANC 2023

Macabeu da Colombier, Grenache Gris da La Grande Pièce, Muscat da Crouzels, Grenache Blanc da Fourtalaise e Donneuve

Fitou è una delle denominazioni di punta della Languedoc ma esiste solo in rosso. Quindi, se dovesse esistere un Fitou bianco, sarebbe questo. Les Parcelles è un blend di vitigni della regione: una cuvée di uve provenienti da cinque dei piccoli appezzamenti di vecchie viti intorno a Tuchan nell'Aude.



GRENACHE 2024

100% Grenache

Questo vino proviene da un piccolo appezzamento di terra, soprannominato Terre Rouge per via dei colori scintillanti dovuti ai depositi di ossido di ferro trasportati nel corso dei secoli da corsi d'acqua naturali che scendono dalle colline sovrastanti. Le viti di Grenache, di 75 anni, prosperano al riparo dal vento.



HERBARIUM ROUGE 2025

100% Carignan

Herbarium in versione rossa è vino fresco e facile da bere, su aromi di frutti rossi, ciliegia ed erbe selvatiche. Al palato, note succose di lampone e ribes rosso si fondono con sentori di macchia mediterranea.



CARIGNAN 2021

100% Carignan

Da una vigna di 115 anni, sono sole 800 le bottiglie prodotte da due piccoli appezzamenti: Le Colombier e Rebouls. I terreni sono di calcare, argilla e scisto. Le radici sono così ben radicate che anche durante le estati più secche, queste viti centenarie di Carignan appaiono rigogliose e fresche.



SYRAH 2021

100% Carignan

Uve Syrah che provengono da due piccoli appezzamenti situati tra Tuchan e Paziols, chiamati La Caune e Saint Roch. I terreni sono di calcare, argilla e scisto. Saint Roch si trova a un'altitudine di 350 metri e porta freschezza all'uvaggio, mentre La Caune, nella valle sottostante, concentrazione e texture.



DOMAINE DE LA ROCHE PARADIS

RODANO NORD

AREA | Saint-Joseph

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 superficie di circa 3.300 ettari coltivati, con le appellations Côte-Rôtie, Condrieu, Châtea-

u-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 di 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 2024

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-JOSEPH ROUGE LA BERGERIE 2022

100% Syrah

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



CÔTE ROTIE ROZIER 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.



DOMAINE BELLE

RODANO NORD

AREA | Tain l'Hermitage

VILLAGE | Carnage

PRODUTTORE | Philippe Belle

SIGLA | Vigneron

CERTIFICAZIONI | *Biologico*

● IL LUOGO

Che suggestione il nome Hermitage! Il Rodano fu, per i Romani, un vero e proprio crocevia tra il Mediterraneo e l'Atlantico: la Gallia, terra di produzione e consumo smodato del liquido profumato tanto caro ai suoi abitanti e agli eserciti che qui transitavano. Qui diedero origine alla città di Vienne e impiantarono le vigne, dopo averle terrazzate e costruiti i muretti a secco, lungo il fiume, il principale mezzo di trasporto dell'epoca. L'attuale cittadina di Tain l'Hermitage, nota al loro tempo come Tegna, fu luogo di commerci e scambi mercantili che coinvolgevano il Vinum Picatum così

ben raccontato da Plinio nella sua Naturalis Historia. Oggi una piccola cappella con la sua croce, domina la valle, L'Hermite: tutto attorno ci stanno le vigne in forte pendenza, con gli occhi a sud, sulla riva sinistra, bene ancorate alla nuda terra, sopra al granito, qui arrivati come prolungamento del Massif Central. Sono quasi 135 gli ettari con ondulazioni granitiche anche molto significative e suoli di riporto (la relazione pioggia-pendenza è l'elemento chiave) di silici e calcari in discioglimento, fino ai 350 metri di altitudine: le pendenze non sono al limite della forza di gravità come quelle della vicina Côte-Rôtie, ma pur sempre unicamente lavorabili a mano, senza l'ausilio di qualsivoglia mezzo meccanico. La micro zonazione dei migliori climat dell'area, già a partire dal diciannovesimo secolo, esplicita i concetti di diversità e appartenenza. L'uva Syrah cambia volto e muta la sua espressione anche a distanza di poche centinaia di metri. Oggi, un numero crescente di produttori che qui lavora, indica in etichetta il suo climat, contravvenendo all'idea che Hermitage sia una denominazione univoca e grande per la sua identità.



IL PRODUTTORE

Il Domaine Belle ha una storia interessante. Nel seicento, le viti venivano coltivate nei vigneti attorno al Castello di Larnage e tutta la terra e la produzione apparteneva al Signore di Larnage. Ogni abitante del villaggio doveva prestare tre giorni di lavoro obbligatorio non retribuito (uno per la potatura, uno per l'aratura e uno per la vendemmia). Nel 1769, in un'assemblea del villaggio convocata da Claude François Mure, il nuovo Signore di Larnage, a ogni famiglia fu concesso un piccolo appezzamento di terreno con vigneti per uso personale. Da questi tempi feudali, la proprietà di famiglia si espanse gradualmente, fino a comprendere, negli anni '30 del Novecento, diversi appezzamenti confinanti le cui uve furono trasformate in vino e vendute localmente. Un grande cambiamento avvenne quando Louis Belle (il nonno di Philippe) prese in gestione la proprietà. In realtà, sebbene Louis Belle coltivasse la vite, non gli piaceva molto produrre vino e nel 1933 divenne socio fondatore della cooperativa vinicola di Tain l'Hermitage. Questo grande viticoltore acquistò anche alcuni splendidi appezzamenti di terreno nei comuni di Larnage e Tain l'Hermitage. Quando Louis cedette i terreni al figlio Albert negli anni '70, la proprietà constava di 4 ettari distribuiti su due comuni (Larnage e Tain).

Appassionato di viticoltura e di vino, Albert Belle iniziò a produrre vino per sé e per i suoi amici. Nel 1990, grazie all'impulso del figlio Philippe, da poco rientrato dagli studi di enologia, la produzione vinicola divenne l'attività principale con la creazione del Domaine Belle. Insieme, Albert e Philippe costruirono una cantina moderna e funzionale, che permise loro di produrre grandi vini nel rispetto dei terroirs delle singole denominazioni. Da allora, i terreni viticoli del Domaine si sono espansi, includendo diverse tipologie di suoli (ciottoli e granito) e diverse denominazioni (Saint Joseph), fino a raggiungere i 20 ettari negli anni 2000. Dal ritiro di Albert nel 2003, Philippe ha continuato da solo. Nel 2006, l'acquisto di un piccolo vigneto confinante nel comune di Crozes-Hermitage ha portato all'ampliamento e alla modernizzazione della cantina del Domaine, completati nel 2007. Il 2006 è stato anche l'anno in cui è stata prodotta per la prima volta una nuova cuvée che parla la lingua del terroir: Roche Pierre. Il Domaine è da sempre un'azienda a conduzione familiare, tramandata di generazione in gene-

razione, che valorizza le micro peculiarità di Larnage con le sue argille bianche, chiamate appunto Le Terres Blanches. Oggi, il Domaine Belle si estende su sei comuni (Larnage, Crozes-Hermitage, Tain l'Hermitage, Pont de l'Isère, Mercurol e Tournon), tre denominazioni (Crozes-Hermitage, Hermitage, Saint Joseph) e copre un'area di 25 ettari di vigneti, a cui si aggiungono i frutteti di albicocche e il vivaio gestito dal fratello di Philippe, Jean-Claude.



FLEUR DE ROLLE BLANC 2024

100% Rolle

Su rigidi sottosuoli di loess e calcari scocca questa bella uva Vermentino (Rolle), da bassi rendimenti, 45 ettolitri per ettaro. Fermentazione a temperatura controllata e poi vinificazione per metà in legno piccolo e per metà in uovo di cemento. Fine, fragrante, avvolgente.



CROZES-HERMITAGE LES TERRES BLANCHES 2024

70% Marsanne – 30% Roussanne

Su suoli di argillo-calcare chiamati Kaolin, eccoci all'assemblaggio iconico del luogo. Fermentazione a bassa temperatura (16°C) per un 20% in botti e demi-muids nuovi, 50% in botti e demi-muids di un anno e 30% in acciaio inox, affinamento sulle fecce fini nelle stesse botti e contenitori utilizzati per la vinificazione, completamento della fermentazione malolattica e imbottigliamento dopo 11 mesi di affinamento. Super armonioso!



HERMITAGE BLANC 2023

60% Marsanne - 40% Roussanne

Nel comune di Tain l'Hermitage, sul lieu-dit les Peleas, di suoli sabbiosi ciottolosi molto permeabili, scocca la magia. Fermentazione a bassa temperatura (16°C) interamente in botti di rovere, di cui il 75% nuove e il 25% di un anno. Affinamento: sui lieviti fini con fermentazione malolattica in botte, imbottigliamento dopo 20 mesi di affinamento. Pazzesco, meraviglioso.



CROZES-HERMITAGE LES PIERRELLES 2024

100% Syrah

Arriva il Syrah ed è di piccoli frutti del bosco e agrumi, da uve provenienti dai comuni di Pont d'Isère e Mercurol. Vinificazione tradizionale in tini chiusi a temperatura controllata, diraspatura completa, rimontaggi giornalieri, follature, macerazione finale a caldo, fermentazione di 3 settimane con soli lieviti indigeni. Stoffa e carattere.



CORNAS 2024

100% Syrah

Che succo, che dinamica di bocca, che texture. Quando Cornas trova questa veste diventa davvero un grande attore protagonista. Velluto rosso increspato di contrappunti viola, è liquirizia, marasca, amarena, polpa di frutta asciutta, concentrata, succosa e fragrante, su note profonde ma freschissime di erbe aromatiche e officinali, spezie sottili, thè neri, come un caleidoscopio di nuances.



HERMITAGE ROUGE 2022

100% Syrah

Nel comune di Tain l'Hermitage (lieu-dit les murets), uve con bassissime rese (35 ettolitri per ettaro). Vinificazione tradizionale in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, senza diraspatura, rimontaggi e follature giornaliere, macerazione finale a caldo, fermentazione di 5 settimane con lieviti indigeni. Affinamento: interamente in botti di rovere per 26 mesi, di cui il 50% nuove e il 50% di un anno. Il più danseur, armonico, sinuosamente leggiadro e sottilmente agrumato, sempre a una condizione: che non li si beva giovani mai, e si attenda che il paziente incedere del tempo accompagni con dolcezza la loro naturale evoluzione in bottiglia.



DOMAINE LES SIBU

RODANO SUD

AREA | Vaqueyras e Gigondas

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 appellations: 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 Sibus 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 2024

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 2024

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 2024

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 controllo di liquirizia e spezie.



DOMAINE CROZE-GRANIER

RODANO SUD

AREA | Châteauneuf-du-Pape

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 Avignone, 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'imbotigliamento. 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 2024

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 2023

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 2024

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 erbe 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.



DOMAINE DES MUTTES

DIE

AREA | Die

VILLAGE | Aurel

PRODUTTORE

Claire Pellissier e Stéphane Pascal

SIGLA | Vigneron

CERTIFICAZIONI | *Biologico*

● IL LUOGO

La maggior parte delle fonti concorda sul fatto che le viti furono qui piantate per la prima volta nel II secolo a.C. Nel 70 d.C., Plinio il Vecchio, autore romano, menziona nella sua Storia Naturale la produzione di un vino spumante da parte dei Voconces (gli antenati degli abitanti di Diois). La leggenda narra che questo popolo abbandonò delle giare di vino nel fiume Drôme per un intero inverno, per poi ritrovarle in primavera. Nacque così un prezioso nettare, dolce ed effervescente, oggi noto come Clairette de Die. Il termine clerette compare, per la prima volta, nel 1748

nella corrispondenza di un notaio di Châtillon-en-Diois. Il vigneto continua a espandersi, raggiungendo il suo apice a metà del XIX secolo con circa 6.000 ettari vitati. Dal 1870 in poi, la crisi della fillossera annienta l'80% dei vigneti, lasciandone solo circa 1.000 ettari. Inizialmente venduto in botti da 220 litri, solo nel 1925 la commercializzazione della Clairette de Die inizia a svilupparsi nella sua forma attuale: bottiglia di vetro, tappo di sughero e gabbia metallica. Per lungo tempo, rimane confinato alla sua regione d'origine a causa delle difficoltà di trasporto tra questa zona montuosa e la Valle del Rodano, e soprattutto per l'intrinseca instabilità di questo vino. Ottiene finalmente un riconoscimento nazionale grazie all'apertura della regione alla fine del XIX secolo. Nel 1942, alla Clairette de Die è conferita la denominazione di origine controllata (AOC). Brevi cenni geologici: Il terreno è molto accidentato e segnato dall'erosione delle catene subalpine dell'era mesozoica. Il paesaggio è racchiuso da alte scogliere. I vigneti crescono su materiali derivanti dall'erosione di questi calcari, nonché su terreni sviluppati su formazioni composte da strati alternati di marna nera e calcare argilloso.

IL PRODUTTORE

Domaine des Muttes è una tenuta storica situata nel cuore della denominazione Clairette de Die, nell'incantevole borgo di Aurel. I volti e le persone: Claire figlia di Bernard, fondatore della tenuta, che si occupa di commerciale e amministrazione, Stéphane, enologo e gerente tecnico, Philippe occupato tra vigna e cantina, Manu, trattorista.

Così si raccontano: "Dal nostro arrivo nel 2016, ci siamo impegnati a proseguire il lavoro svolto negli anni sia in vigna che in cantina, mettendo a disposizione le nostre competenze e la nostra esperienza per rivitalizzare e garantire la sostenibilità a lungo termine della tenuta e per produrre vini di alta qualità. Coltiviamo 17 ettari sui ripidi pendii del comune di Aurel, sulla riva sinistra del fiume Drôme. Le viti sono piantate su terreni argilloso-calcarei, un terroir ideale per la produzione di uve di alta qualità. Impegnati per la tutela dell'ambiente e per affrontare le sfide climatiche, nel 2017



abbiamo convertito i nostri 17 ettari di vigneti all'agricoltura biologica. Siamo i primi e unici viticoltori biologici del comune. Nonostante alcune condizioni meteorologiche avverse, la nostra prima vendemmia in bio del 2020 è stata eccellente in termini di qualità e quantità. La nostra cantina a due piani è attrezzata per vinificare i nostri spumanti sia con il Metodo Ancestrale che con il Metodo Tradizionale, e permette di conservare le bottiglie sui lieviti durante la fermentazione. Una delle nostre caratteristiche distintive è

la sboccatura del Crémant de Die e della Clairette de Die, per preservarne gli aromi ricchi e intensi.

I nostri vini Clairette de Die, prodotti con il metodo tradizionale, sono naturalmente frizzanti e fruttati. Il loro basso contenuto alcolico li rende ideali per ogni occasione. Il Crémant de Die Cuvée L'Aurélien, prodotto con il metodo tradizionale, è elegante e raffinato, il vino fermo Coteaux de Die è un vino bianco 100% Clairette, facile da bere come aperitivo, con pollame o con formaggio Picodon fresco”.

CREMANT DE DIE L'AURÉLIEN BRUT S.A.

85% Clairette – 15% Aligoté

Metodo Classico con almeno 12 mesi di sosta sui lieviti. Sulla riva sinistra del fiume Drôme, tutte le parcelle si trovano nel comune di Aurel, nel cuore della denominazione, su suoli argilloso-calcarei. In vigna solo metodi di agricoltura biologica: diserbo meccanico e uso oculato di trattamenti a base di rame e zolfo. Che prodotto semplicemente vero!



LA COLOMBE CLAIRETTE DE DIE DOUX S.A.

80% Muscat Blanc à petit grains – 20% Clairette

Dolce e fruttata, La Colombe è fresca come il fiume che porta il suo nome. Il metodo tradizionale di Diois prevede una fermentazione incompleta in piccole quantità, poi imbottigliamento per la seconda fermentazione, affinamento sui lieviti, remuage e sboccatura. Il vino così risulta essere naturalmente frizzante e fruttato.



LA MUTINE CLAIRETTE DE DIE DOUX S.A.

100% Muscat Blanc à petit grains

La Mutine è una Clairette de Die atipica, privata della sua uva classica, la Clairette, al contrario realizzata con 100% Moscato bianco, dagli aromi delicati. Bollicine fini, un profumo fragrantissimo, aromi floreali e fruttati connotano questa originale cuvée, che risveglia le papille gustative con dolcezza. Torte frutta, crema e panna, come se piovesse.



COTEAUX DE DIE BLANC 2022

100% Clairette

Torna qui invece il monovarietale di casa in versione fermo e secco. Un vino leggero e rinfrescante, proveniente da un'appellation poco conosciuta: il Coteaux de Die è ideale come aperitivo, accompagnato da una fetta di formaggio di capra fresco o da un filetto di trota. Niente male davvero.



CHÂTEAU BARBEBELLE

PROVENZA

AREA | Coteaux d'Aix-en-Provence

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. Ogniquale 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 dici-



tura: Vins de Provence. Da venticinque anni, per contro, alcuni vigneroni 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. 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 Barbebelles, 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-calcaree.

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 2025

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 2024

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 | Apremont

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 Vignerons Savoyards 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.

SAVOIA | CAVEAU DE CHAUTAGNE

CRÉMANT DE SAVOIE BRUT S.A.

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

La Jacquère è una varietà a bacca bianca fortemente identitaria, ed è forse il vero vitigno autoctono savoiaro. 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 2024

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 mineralità. Sottile e delicato.



MONDEUSE 2023

100% Mondeuse

Varietà tipicamente savoiaro, 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 | Sartène

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, Patrimoine, Cape Corse, Calvi, Figari, Porto Vecchio, la Costa Orientale e la nostra Sartène: 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 Genevière-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

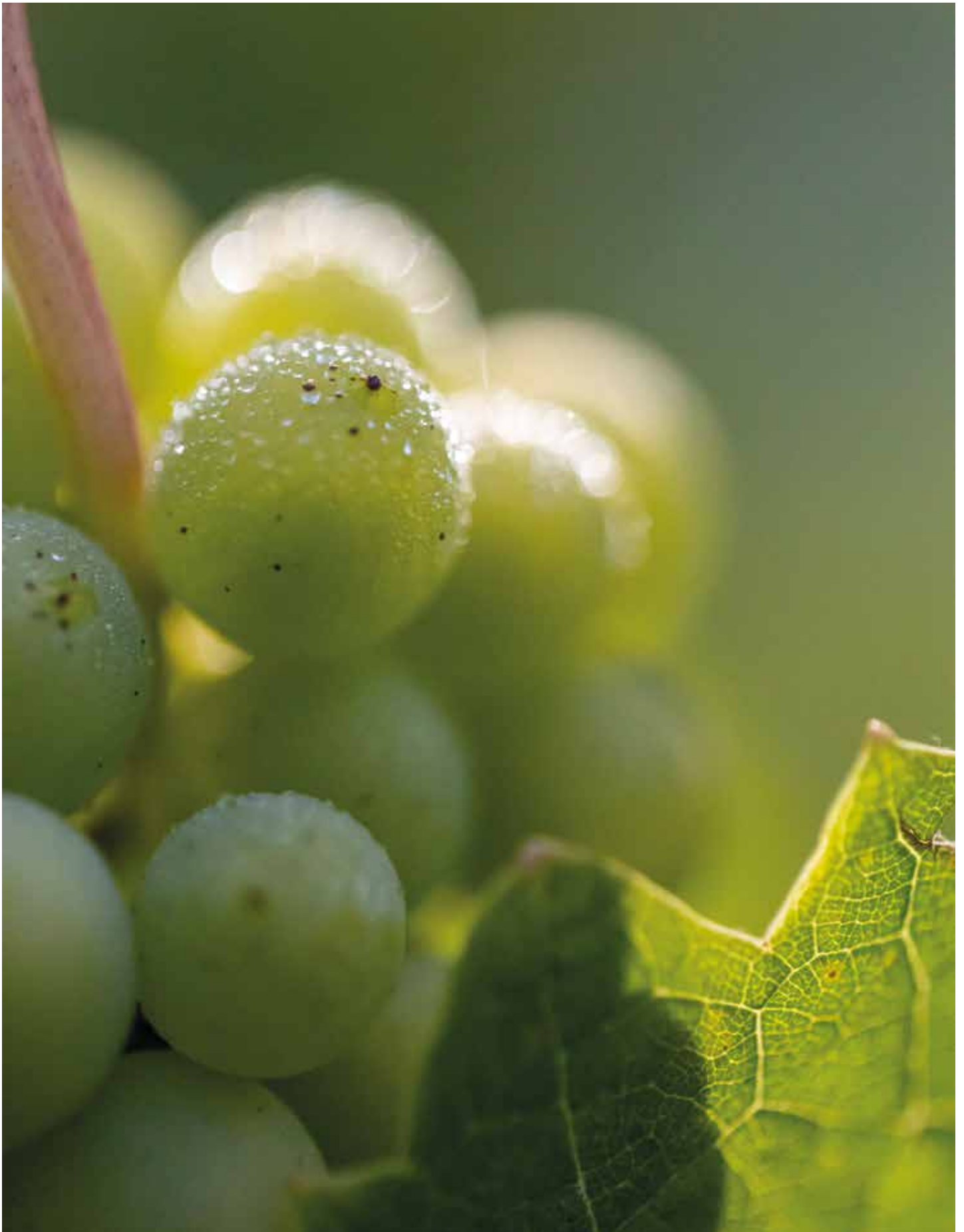
La riserva di famiglia: affinamento per l'80% in cemento e per il restante 20% il legni usati da 600 litri, per un anno. Profuma di mirto e lentisco, di arbusti e frutta nera: mirtillo, mora di rovo, ribes nero. Che finezza ed eleganza oltre alla struttura avvolgente.



THALERWINE

I VINI
DEGLI AMICI

SELECTION



ZUCCHETTO

VALDOBBIADENE

AREA | Valdobbiadene

PAESE | Valdobbiadene

PRODUTTORE | Carlo Zucchetto

SIGLA | Vignaiolo

● IL LUOGO

Le colline che si muovono tra Conegliano e Valdobbiadene, aprendosi in piccole valli dalle intense sfumature di verde che incontrano il giallo dell'uva, regalano lunghissime distese di filari, case di campagna e una quiete per gli occhi che si respira.

Qui si vive nel calmo paesaggio di uno tra i più suggestivi fotogrammi del nostro Paese.

Per una quarantina di chilometri, dalla città del Cima, uno dei maestri della pittura del Cinquecento, bellissima ed elegante con il suo Duomo costruito nel 1352, a San Pietro di Felletto, con la Pieve del XII secolo, dal Mulinetto della Croda di Refrontolo, a Pieve di Soligo, da Col San Martino, fino a giungere a Valdobbiadene, ci sono solo scorci di profonda bellezza.

Il Cartizze nel ricordo degli over sessanta, nulla d'altro era se non lo spumante semi dolce da abbinare al dessert, oppure un (molto) morbido aperitivo. Il lungo e proficuo lavoro della Docg degli ultimi vent'anni ha tenacemente perseguito un suo riposizionamento e oggi rappresenta il vertice qualitativo del Conegliano Valdobbiadene. Cartizze è la collina più celebre di tutto il territorio, progenitrice del concetto di rive: cento ettari di vigneti in forte pendenza. L'area di produzione è compresa tra le colline più scoscese di San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol, nel solo comune di Valdobbiadene.

Un pentagono aureo, suddiviso tra un centinaio di produttori che ha avuto la sua ufficiale definizione territoriale nel 1969. Il Cartizze è un vero e proprio cru: microclima, esposizione e geologia sono superiori.

Il sottosuolo è molto variegato, originatosi dal sollevamento di fondali marini, con morene, arenarie e argille che consentono un drenaggio veloce delle piogge e una costante riserva di acqua. Inoltre l'esposizione a



sud determina un clima temperato, con ottime escursioni termiche. Le colline ai piedi del monte Cesen ed Endimione, di fronte alla frazione di San Pietro di Barbozza sono uno scudo naturale, riparo alle correnti fredde che discendono dalle montagne verso la pianura.

IL PRODUTTORE

È molto bello ritrovarsi dopo avere fatto strade comuni e lavorato insieme, con brevi, recenti interruzioni. Carlo è amico di lunga data. E lo riabbraccio volentieri in questo catalogo. Era il 2013 quando usciva il mio libro *Grandi vini d'Italia* e, nel capitolo i vini della gioia, c'era il suo Extra Brut PuroFol, primo esempio di Prosecco in netta sottrazione di zucchero. E ancora c'era l'Extra Dry (oggi chiamato Soramarne) in *Grandi Vini* di piccole cantine. Li ho sempre raccontati come vini di iperluogo, i suoi, non di Metodo. "Esigere sul Prosecco" mi diceva sorridendo vent'anni fa, Carlo. Dimenticate quindi i Prosecco commerciali e scoprite l'essenza più vera delle uve di Valdobbiadene, non alterate da zuccheri superflui e devianti. La vera, profonda identità delle sue vigne, della sua storia, della sua famiglia che la paziente storia dei giorni ha determinato. A Valdobbiadene, nel cuore dell'antico territorio della Docc, l'azienda agricola Zucchetto persegue da più di cinquant'anni la valorizzazione del territorio viticolo attiguo a Cartizze. I vigneti di proprietà, all'interno del comune, sono caratteriz-

zati da elevate pendenze e conseguente manualità in tutte le operazioni colturali. Dove queste condizioni si fanno ancora più critiche nasce, appunto, il Superiore di Cartizze. La collina di Cartizze ha origini antichissime, composta sopra la roccia madre da strati di morene arenarie e argille che consentono un veloce drenaggio delle acque piovane e contemporaneamente una costante riserva d'acqua, permettendo alle viti di svilupparsi in modo equilibrato. Il vigneto di famiglia in Cartizze, esposto a sud-ovest e sempre ventilato, regala, grazie alle basse rese in vigneto, un vino di altissima qualità. Alla faticosissima gestione agronomica delle vigne si affianca una vinificazione responsabile delle uve, dove l'uso minimo di solfiti, l'assenza dell'utilizzo di sostanze esogene e una presa di spuma lenta e accurata rappresentano scelte imprescindibili. La direzione netta e radicata nel tempo di produrre spumanti a bassissimo residuo zuccherino conferma una volta di più la volontà di far emergere le peculiarità del luogo, la qualità della materia prima e la capacità di interpretazione.



CASTELLA FRIZZANTE COL FONDO

100% Glera

Il vino semplice della tradizione, per la tavola, per gli aperitivi, per le merende e per tutti i momenti di convivialità, dei taglieri salumi e formaggi, per la festa di un momento, libero dai vincoli della denominazione. Profondamente immediato.



VALDOBBIADENE SUPERIORE LIVEI COL FONDO (della sola vendemmia 2025)

100% Glera

Eccoci al fratello che si avvale della fascetta Docg, ad attestarne l'autorevolezza. Perfetto per la ristorazione che chiedi un vino vero, senza orpelli e senza troppe interpolazioni dell'uomo, sui propri lieviti, mantenendo la capacità di avvolgere e accompagnare. Buonissimo.



CUVÉE Z BRUT (della sola vendemmia 2025)

100% Glera

Soffice Brut, di intensa e vibrante gioventù, spigliato nell'attacco floreale, croccante in quello fruttato, nei richiami di pera e mela Renetta, versatissimo per un utilizzo combinato, dall'aperitivo alla tavola. Dosato a circa 10,5 grammi/litro.



VALDOBBIADENE SUPERIORE SORAMARNE EXTRA DRY (della sola vendemmia 2025)

100% Glera

Una versatile cuvée dalla bilanciata morbidezza. Il colore è paglierino scarico con riflessi verdolini e bollicine finissime, indice di una presa di spuma lenta e accurata; il naso è suadente, con note che ricordano il floreale del glicine e mughetto, fruttate della pesca a polpa bianca e della mela Golden. Al palato è di elegante texture, fine sulle nuances di frutta. Dosato a circa 12,5 grammi/litro.



VALDOBBIADENE SUPERIORE PUROFOL EXTRA BRUT **(della sola vendemmia 2025)**

100% Glera

Il PuroFol è un'attenta selezione delle uve provenienti dai vigneti di Santo Stefano di Valdobbiadene, nella località Follo (Fol nel dialetto locale). Il colore paglierino scarico, brillante, con riflessi verdolini, e il perlage finissimo annunciano un profumo fresco e ricco di toni floreali, e una leggera vena agrumata su tocchi di mela e di pera; il palato è asciutto, fruttato e minerale. L'assenza di zuccheri residui consente di apprezzare pienamente le caratteristiche del vitigno e del suo terroir. Dosato a circa 1 grammo/litro.



VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE EXTRA BRUT **(della sola vendemmia 2024)**

100% Glera

Il Cru per eccellenza dell'area di Valdobbiadene, ottenuto da uve provenienti dal vigneto, situato nella ristretta zona denominata, appunto, Cartizze. Il colore è paglierino scarico, brillante sono finissime le bollicine; al naso si possono apprezzare gli aromi della pesca a polpa bianca e dell'albicocca; in bocca è cremoso, morbido e ripropone con armonia le note di frutta polposa e matura. Dosato a circa 1 grammo/litro.



SOLARI FRANCIACORTA

AREA | Franciacorta

PAESE | Erbusco

PRODUTTORI

Maria Paola Redoglio, Maria Cavalleri,
Gian Paolo Richetti, Angelo Romano,
Cai Xiuzhen, completa la compagine societaria:
Michele Manessi, responsabile di cantina

SIGLA | Società di Vignaioli

CERTIFICAZIONI | *Biologico*

● IL LUOGO

Franciacorta, nome della bollicina italiana di maggiore successo nell'ultimo trentennio ma luogo "nuovo" del vino, se è vero come è vero che solo nel 1967 si registra l'attribuzione della Doc con tre tipologie di vino, bianco, rosso e spumante e nel 1997, come primo vino lombardo e primo spumante italiano, la Docg.

Ma è ancora una volta la storia a interessarci. Nella seconda metà del tredicesimo secolo alcuni atti notarili del comune di Brescia parlano di un territorio compreso tra i fiumi Mella e Oglio, sede di alcuni monasteri, per questo *curtes franchae*, corti franche, luoghi esentati dal pagare i tributi. *Franchae curtes* viene volgarizzato in *Franzacorta*, nome che identifica ancora oggi queste zone. Il profilo geografico della Franciacorta, normato a metà del quindicesimo secolo sotto la giurisdizione della Serenissima Repubblica di Venezia, rimane inalterato fino ai giorni nostri ed è, più o meno, lo stesso che istituisce la Docg, ora. Il perimetro 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 può, per semplicità, essere immaginato con la linea autostradale Milano-Venezia, tra i paesi di Palazzolo sull'Oglio e Rovato. Ma è il paesaggio a parlare: il lago d'Iseo agisce da regolatore termico del clima, sia in inverno, 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 ristagni delle acque, condizione ottimale per la genesi di uve particolarmente fini e delicate. La coltura della vite è attestata in queste zone



già in epoca romana. Il vino è la storia degli uomini, dei molti produttori piccoli e grandi che hanno contribuito e contribuiscono, lavorando su questa terra, a creare un successo commerciale di enormi proporzioni. Oggi il disciplinare del Consorzio è molto puntale e approfondito per le tre tipologie: Franciacorta, con un minimo di 18 mesi sui lieviti, Franciacorta Satèn e Franciacorta Rosé, per entrambi minimo 24 mesi sui lieviti dalla data del tiraggio. I millesimati delle tre categorie, almeno 30 mesi, i Riserva almeno 60 mesi.

IL PRODUTTORE

Il valore dell'amicizia non attiene al mercimonio. La stima professionale nella reciprocità di venticinque anni di relazioni proficue, nello scambio, tra le parole condivise, le bottiglie aperte, le risate, le richieste di consiglio, quando la vita ci ha messo davanti a scelte, anche difficili. Un dono, questo, che diventa ancora più bello, oggi, con un nuovo progetto che ci vede ancora una volta insieme. Sto parlando di uno tra i più importanti uomini del vino che il nostro Paese possa vantare. Sono oltre tre decenni di esperienza in Franciacorta, con case history di successo nella creazione e nel rilancio di cantine celebri. Autore di diverse pubblicazioni, in particolare sulla zonazione di territorio, Mario Falcetti è un amico vero ed ha accompagnato molte tappe della mia traiettoria professionale, attraverso la lettura di nuove visioni, nuove strade, nuove possibilità produttive. Potrei affermare che là dove gli altri vedevano impedimenti lui annusava enormi disegni di lavoro. E anche questa volta è andata così: nell'ottobre 2025, sono stato chiamato a un tavolo di degustazione alla cieca. Una nuova compagine societaria proprietaria di vigneti ha acquisito vigne vecchie, ne ha impiantate di nuove, oltre a una storica cascina con un marchio afferente, presente fin dagli anni sessanta ma inattivo da almeno dieci. Fin da quel momento, attorno al tavolo, dove ho conosciuto i soci, ho intuito a cosa stesse lavorando Mario: la visione, la capacità di coglierne gli assunti in anticipo, la puntualità scientifica di un progetto nuovissimo e antico, contemporaneo e tradizionale. A settembre arriveranno i primi tre Franciacorta interamente realizzati da vigneti di proprietà. Falcetti è il consulente strategico che ha tracciato la strada. La proprietà ha dato carta bianca, mettendo in gioco, di ciascuno, attitudini e mansioni. Ho trovato entusiasmo, passione e un profondo amore per i luoghi, dove i soci vivono e operano.

Qui non si tratta di business fine a se stesso, non è un investimento finanziario per differenziare un portafoglio di attività, è piuttosto un radicamento assoluto alla propria terra, al lavoro di campagna e al fare vino.

La cantina, appena ristrutturata, ha sede in una tipica cascina storica alla lombarda con stanze a volti in mattoni a vista, destinate a sala degustazione e stoccaggio bottiglie. Nell'ala est si trovano i locali per la bottaia e per tutte le attività produttive. Il primo piano è destinato, invece, a camere ricettive per

l'accoglienza enoturistica.

Ma il vero cuore di Solari è lì, tra i vigneti, quasi tutti in esposizioni sud: 7 ettari di Chardonnay più 0,8 ettari di Pinot Nero e 1 ettaro di uva rossa, in zona collinare di Erbusco, località Pederghano, poi 4,3 ettari di Chardonnay in Erbusco, 0,4 ettari sul Monte Alto di Adro, e ancora un vigneto storico che dal 1960 produce uva rossa per un vino rosso fermo della tradizione. Sono per lo più vigne mature (oltre i vent'anni) e costituiscono un mosaico variegato di assoluto valore. Perché, a ben pensare, tutto parte da qui e questo non è che un debutto. Ne vedremo delle belle!



FRANCIACORTA SOLARI

FRANCIACORTA BRUT S.A.

85% Chardonnay – 15% Pinot Nero

Dalla sola vendemmia 2023, anno peculiare con piogge abbondanti a maggio e temporali a fine luglio, hanno offerto riserve idriche per arrivare a un bellissimo raccolto a fine agosto, come da tempo non accadeva. Franciacorta di ricca texture, su note di agrumi mediterranei e frutta gialla croccante, arrivano poi, come un effluvio, aromi più definiti di muschio e lavanda. Un Franciacorta di corpo, avvolgente e super armonioso. (dosaggio 3,5 gr./l.)



FRANCIACORTA SATÈN BRUT S.A.

100% Chardonnay

Mario Falcetti è il padre putativo del Satèn. La sua mano ha creato un modello nella tipologia, eppure qui si registra un'ulteriore progressione, quasi un ritorno a vini senza orpello ma fortemente armoniosi sulla frutta e sulla dinamica olfattiva. Come un gelato alla crema fatto in casa, su chiusa sapido-agrumata, mai perdendo la centralità della frazione uva/frutto. Chapeau! (dosaggio 6 gr./l.)



FRANCIACORTA ROSÉ BRUT S.A.

70% Pinot Nero -30% Chardonnay

Screziato e fragrante. Sottile e avvolgente. Da una base della sola vendemmia 2023, una pressatura soffice a grappolo intero e frazionamento dei mosti, decantazione statica a freddo, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, malolattica parzialmente realizzata e affinamento del vino base con batonnage su fecce nobili fino a gennaio 2024. Poi creazione della cuvée e preparazione alla presa di spuma, utilizzando il mosto della vendemmia per la rifermentazione in bottiglia. Di materia e di luce. (dosaggio 4 gr./l.)





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), Subsolanus (Apeliotes), Volturno (Euro), Austro (Noto), Africus (Lips), Favonius (Zefiro), Corus (Kaikias), Septentrion (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 AKILEIRE *Novità 2026*
22. Champagne LOINTIER
26. Champagne LERICHE
30. Champagne CLAUDE MICHEZ e
Champagne LA VILLESÈNIÈRE
34. Champagne AURORE & FLORIAN LAVAL
38. Champagne JOSÉ MICHEL
42. Champagne LOUIS HUOT
46. Champagne MAXENCE JANISSON
50. Champagne DOYARD-MAHÉ
54. Champagne C.H. DUPONT *Novità 2026*
58. Champagne GEORGETON-RAFFLIN
62. Champagne GASTON COLLARD
66. Champagne JEAN-MARIE BANDOCK
70. Champagne GOULIN ROUALET
74. Champagne PAUL GADIOT
78. Champagne FABIEN BERGERONNEAU
82. Champagne J.M. GOULARD
86. Champagne LUCAS CRETOL
90. Champagne LACULLE
- 94. I vini di Francia**
96. Mappa storica della Francia viticola
98. Borgogna, DOMAINE BOUHÉLIER
102. Borgogna, DOMAINE TESTUT
104. Borgogna, D. DE LA CORNASSE *Novità 2026*
106. Borgogna, DOM. PL BERSAN *Novità 2026*
110. Borgogna, DOMAINE PAVÉLOT JEAN
MARC & HUGUES *Novità 2026*
114. Borgogna, DOMAINE GERMAIN PÈRE & FLIS
118. Borgogna, CLOS DE LA CHAPELLE *Novità 2026*
122. Borgogna, STÉPHANE BAK *Novità 2026*
124. Borgogna, LUZY MACAREZ
126. Borgogna, DOMAINE JOUBERT
116. Jura, FRÉDÉRIC LORNET
132. Alsazia, DOMAINE SCHEIDECKER
136. Loira, DOMAINE MÉNARD-GABORIT
138. Loira, TERRE D'AIGLE
140. Loira, QUENTIN CAILLEAU
142. Loira, MATHIEU COSME
144. Loira, DOMAINE PIERRE MARTIN
146. Loira, DOMAINE DE MALTAVERNE
148. Loira, LES ATHLÈTES DU VIN
152. Bordeaux, CHÂTEAU FONROQUE
154. Bordeaux, CHÂTEAU MAZEYRES
156. Bordeaux, CHÂTEAU DUDON
158. Bordeaux, CHÂTEAU MOULIN DU PEYRONIN
160. Languedoc, DOMAINE DU CHÊNE
162. Languedoc, CHÂTEAU ANLGADE
164. Languedoc, DOMAINE DU MÉTÉORE
166. Languedoc-Limoux, SERODES & KOVAČ
168. Languedoc-Roussillon, TÂCHERONS
170. Roussillon, VALÉE DES AIGLES
172. Roussillon, DOMAINE JONES *Novità 2026*
174. Rodano Nord, DOM. DE LA ROCHE PARADIS
178. Rodano Nord, DOMAINE BELLE *Novità 2026*
182. Rodano Sud, DOMAINE LES SIBU
184. Rodano Sud, DOMAINE CROZE-GRANIER
188. Rodano Die, DOM. DES MUTTES *Novità 2026*
190. Provenza, CHÂTEAU BARBEBELLE
192. Savoia, CAVEAU DE CHAUTAGNE
194. Corsica, DOMAINE SAN MICHELI
- 196. I vini degli Amici**
198. Valdobbiadene, ZUCCHETTO *Novità 2026*
202. Franciacorta, SOLARI *Novità 2026*
206. I nostri calici soffiati, LIPS
208. Indice
209. Colophon

**THALERWINE SELECTION
IL CATALOGO 2026**



CATALOGO A CURA DI:
Marco Pozzali

ART DIRECTION E IMPAGINAZIONE:
Neudesign Alessandra Tau

TESTI:
Marco Pozzali

FOTOGRAFIE:
Marco Pozzali (con Leica Q2)
Portfolio aziendali

ThalerWine:

LOGISTICA E ORDINI:
Tel 0471 313044
0471 313043
0471 313042
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

