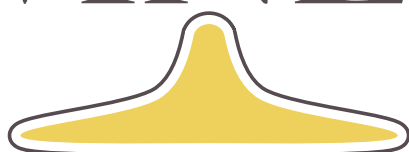




TRIMBOLI WINES S.r.l.



Dal 2018, con 57 anni di storia alle spalle...



La selezione delle selezioni

Trimboli Wines nasce nel 2018 ma, come amiamo raccontare a tutti, già con 57 anni di storia del vino francese in Italia alle spalle. Tutto si spiega con un cognome, anzi con un nome e cognome, quello di Antonino Trimboli, classe 1922, e vero pioniere nella distribuzione dello Champagne e dei vini francesi in Italia sin dal 1961.

Antonino Trimboli, da cui la società prende nome e filosofia, è stato il primo talent scout, nel mercato italiano, dei Cru della Champagne, dei piccoli Vigneron della Loira, dei finage di Borgogna e dei poliedrici terroir dell'Alsazia. Negli anni Sessanta del Novecento era solito partire per lunghi viaggi in Champagne, Borgogna, Loira, Alsazia e Bordeaux con la sua Fiat Seicento, alla scoperta di vigne, uomini e vini; respirando l'aria di una viticoltura che era allora pura eccellenza; innamorandosi dei dettagli; assaggiando migliaia di bottiglie e condividendo spazio e tempo con i vignaioli d'oltralpe. Tornava in Italia con carichi di bottiglie, tanta conoscenza e un'idea di vino, in pieno boom economico, a dir poco avveniristica, incentrata sulla qualità del vigneto e dell'uomo che lì andava a raccogliere l'uva: in poche parole, un pioniere dei terroir.

Così, in pochi anni, selezionerà più di 60 Vigneron e Récoltant Manipulant che faranno la fortuna di moltissimi tra i maggiori importatori italiani di vini francesi, portando alla ribalta maison che oggi rappresentano il Gotha della viticoltura dei Vigneron d'Oltralpe. Inoltre importerà in Italia prodotti quali Blanquette de Limoux, Banyuls e Maury Doré, che in pochi ancora oggi conoscono.

Tuttavia il suo tesoro di conoscenze, scoperte e assaggi non venne mai donato al mondo completamente, perché Antonino Trimboli è ed è sempre stato geloso di alcune delle sue creature che tiene tutte per sé, in una selezione delle selezioni. Piccole e medie maison, tutte Grand Cru e Premier Cru della Champagne e non solo, che sono delle perle ancora nell'ostrica, nascoste agli occhi di un mercato, negli anni Ottanta, Novanta e Duemila, sempre più famelico di eccellenze e rarità vinicole francesi.

A raccogliere ancora una sola piccola parte di questo tesoro, nel 2018 sono stati Francesca Trimboli, figlia di Antonino, Andrea Briano e Mauro Mirgovi, amici di famiglia, grandi conoscitori e appassionati di vino. Un'operazione non priva di difficoltà, proprio per la riluttanza, più o meno celata, del patriarca Antonino Trimboli nel rivelare tutti i suoi segreti d'Oltralpe, nonostante a prendere il testimone di tanta qualità sia stata la sua stessa figlia.

Nasce così un nuovo modo di intendere la distribuzione dei vini francesi, basato sull'uomo al di là del vigneto e non sul brand o sulle suggestioni delle mode.

Nasce così un diverso approccio all'eccellenza dei vini d'Oltralpe, fatta di donne e uomini, Francesca, Andrea, Mauro insieme ai loro collaboratori, che percorrono le strade del vino, calcando le terre dei Cru alla scoperta di quella unicità nelle pieghe dei dettagli che nel mondo del vino è ancora troppo spesso una novità.

Nasce così la possibilità di cogliere, in una distribuzione veloce, moderna e quasi sartoriale delle singole referenze, l'essenza più profonda, genuina e alta del vino francese, come non mai in Italia.

Nasce così Trimboli Wines: selezione delle selezioni, eccellenza intima del terroir in ogni etichetta e pionieristica sfida alla ricerca di quei veri Vigneron che mettono se stessi al servizio dell'uva e del territorio.

Da “I di...vini del marciapiede e Vip Visti io personalmente”

Antonino Trimboli

86 anni ben portati, tanto che non li dimostra: l'ho recentemente incontrato in occasione dell'ultimo Vinitaly a Verona, ove ha evidenziato la stessa inossidabile verve di un tempo, tanto da farlo assomigliare a quei grandi vini da lui scoperti, che con il tempo migliorano il loro stato evolutivo. Figlio di un grande sarto, nasce a Catania per trasferirsi ben presto a Milano, in via Senato, ove nel 1928 apre la sartoria paterna: se avesse continuato in questa attività sicuramente sarebbe diventato un grande stilista del quadrilatero dell'alta moda, di via Montenapoleone e via della Spiga. All'età di 14 anni Antonino è ancora a bottega dal padre in Piazza San Babila, ove la “Milano Bene”, prevalentemente costituita da attori, notai ed industriali, si vestiva dai nostri bravi sarti meridionali.



Sennonché, a 36 anni, viene folgorato sulla via di Damasco, o meglio del vino, da un colto droghiere, il quale, intuendone le intime vocazioni, lo raccomanda all'Aperol, che lo assume come piazzista, verso un compenso di 20 lire per ogni bottiglia venduta. Antonino abbandona ago e filo, interrompendo così la carriera di sarto coatto per necessità.

Ricevendo incarichi da aziende titolari di prestigiosi marchi di rilevanza nazionale - fatta eccezione per Carpano e Stock, dei quali ha persino il coraggio di rifiutare il mandato - inizia ben presto la scalata al mondo del vino, ove si avvicina agli Champagne, frequentando i locali notturni insieme a facoltosi amici che, stante la sua intraprendenza, lo invitano onde meglio relazionare con l'altro sesso: per rompere il ghiaccio con ballerine ed entraineuses affidano al suo nascente palato ogni scelta per le bottiglie da aprire. Approccia in quel mondo la lingua francese, che veniva parlata per convenienza e prestigio nei casini di lusso, dove le frequentatrici, anche se native di Sesto San Giovanni, si spacciavano tutte per parigine. Amico di Mario Bagutta, titolare dell'omonimo famoso locale milanese, frequentato ogni venerdì sera da una combriccola facoltosa, lo delegano in virtù delle sue doti olfattive e gustative a ordinare grandi vini riserva e champagne millesimati, nonché i costosissimi Sauternes.

Altra palestra d'assaggio di vini prestigiosi era l'osteria dell'albergo “Mercato”, dove lavorava Gualtiero Marchesi, nella quale i due promettenti personaggi, anziché attratti dall'allora famoso programma televisivo “Lascia o Raddoppia”, scolavano i fondi delle grandi bottiglie lasciate dai clienti facoltosi.

Il salto di qualità lo fa col mandato di agente alla ditta Prunotto di Alba, che all'epoca doveva confrontarsi con Gaja, marchio affermatissimo sul mercato, ma grazie alle sue doti di convincimento e ad un grande palato non gli fu difficile conquistarsi una buona clientela.

A 40 anni Antonino decide di avventurarsi in Francia: siamo negli anni Sessanta, è un pioniere, come del resto è stato il grande Peppino Cantarelli di Samboseto, scopritori entrambi di case vitivinicole note, allora sconosciute in Italia. Mezzo di locomozione una Fiat 600; viaggiava di notte risparmiando il pernottamento negli alberghi, in modo da dedicare tutto il tempo agli assaggi e relative visite in cantina. Annovera al suo grande palato oltre 500 cantine d'Oltralpe: vittima di tanto tour la povera 600 che, per l'inevitabile sonno, talvolta finiva fuori strada...

Primo in Italia, importa marchi di champagne fino allora sconosciuti come Paul Bara, Bonnaire, Busin, Chiquet, Goutorbe, Michel, Leclerc, Lucien, Gonet, Egly, Vesselle, Lassalle, Selosse, Pertois Moriset, e tanti altri piccoli produttori, mentre da noi imperavano i marchi legati a luoghi comuni derivanti dal cinema americano dei telefoni bianchi, dove champagne e sigaretta erano accessori alla gestualità degli attori.

Nel 1975 organizza un corso di degustazione a Beaune, capitale del vino in Borgogna, tenuto dal famoso Jean Siegrist, professore dell'Istituto di enologia della cittadina, e da Max Léglise, portando con sé amici "di vini" che aveva contagiato con la sua passione.

L'anno successivo ripete l'esperimento, questa volta a Bordeaux, coinvolgendo un manipolo di appassionati, i quali diventeranno poi ambasciatori del vino di qualità in Italia (si veda la foto a lato, dove sono riconoscibili, tra gli altri, Franco Tommaso Marchi, fondatore dell' AIS italiana - dimenticato purtroppo da chi ha ereditato il lavoro garibaldino svolto in ogni contrada italiana - Sola, Meregalli, Bassi, Gaviglio, Zaccone, Pittaro, Calò, Franco e Mauro Lunelli, Bolis. La foto è datata, si noti l'inconfondibile pantalone a zampa di elefante. Oggi questi signori sono imprenditori proprietari di enoteche, giornalisti, ristoratori ed enologi sparsi in ogni angolo d'Italia).

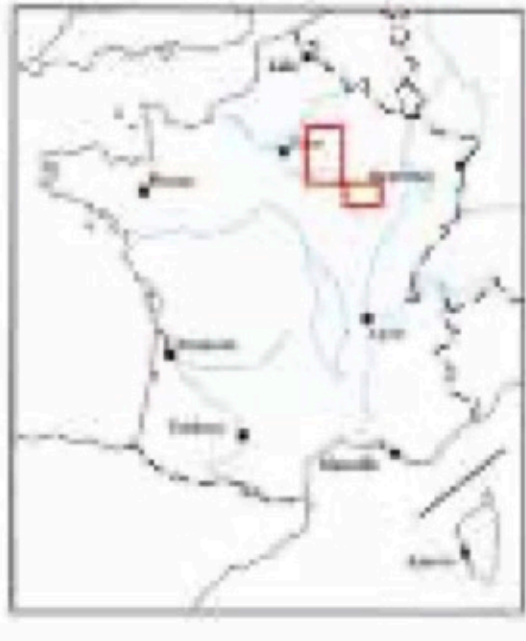
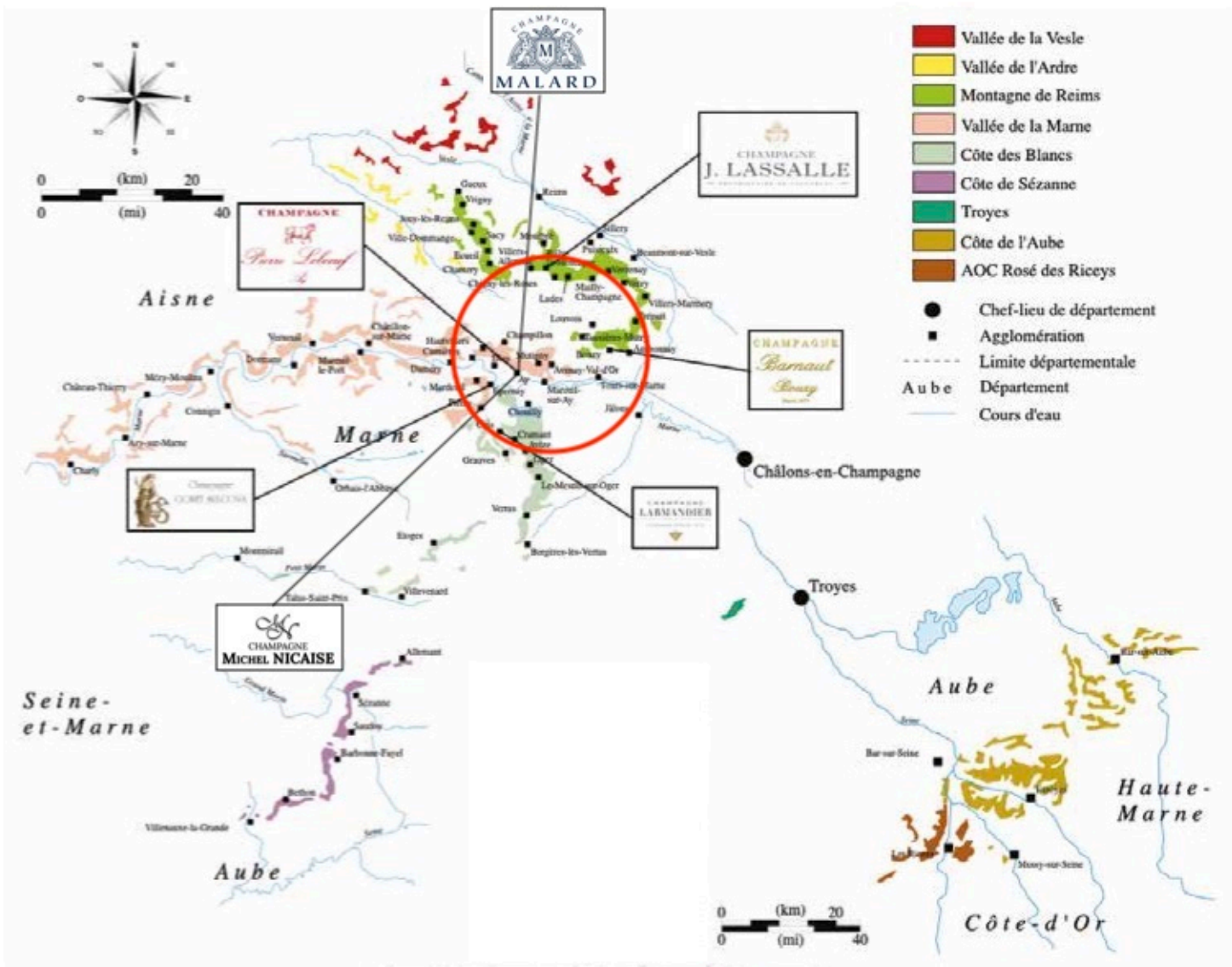


Al nostro talent scout non bastano i vini e gli champagne, così si addentra nel mondo dei distillati, scopre i grandi Calvados, i Cognac, gli Armagnac, portando alla ribalta marchi sconosciuti che poi si affermeranno sul mercato per l'avallo decretato dal palato di Trimboli. Dalla descrizione fatta finora sembrerebbe che Antonino sia stato un esterofilo e per giunta francofilo: tutt'altro, ama la nostra Enotria tellus, così veniva chiamata un tempo l'Italia. Contrariamente a tanti altri personaggi stanziali, però, ha il merito di essersi sprovvincializzato, sì da permettersi tante libertà e perfino di "sputare sentenze" in quanto padrone della materia. Odiava le barriques perché alterano il gusto del vino; è convinto che beve meglio un operaio italiano che sceglie i vini nazionali sui vari scaffali del mercato che un operaio francese soggetto a bere vini squallidi, prodotti confezionati da imbottiglieri; non sopporta che lo spumante venga definito con il termine "bollicine", ma dovrebbe avere nome e cognome legato al territorio di produzione. Al recente Vinitaly, conversando con lui, mi fa notare un soggetto munito dei tanti distintivi di appartenenza alle varie associazioni che ruotano intorno al vino, che agita continuamente il bicchiere come se dovesse fare uno zabaglione. Infastidito mi dice: « quanti imbecilli ci sono in giro! ».

Al personaggio Trimboli è permesso di dire questo ed altro; le persone intelligenti non si offendono, ma fanno tesoro delle sue critiche poiché provengono da un pulpito di chi certe cose "se le può permettere". Pensate che Jean Siegrist, dovendo disegnare un calice per le cristallerie di Saint Jacques - per una nuova linea di calici soffiati lavorati a mano - si è avvalso della consulenza di Antonino. La dinastia dei Trimboli ha una sua continuazione nella divulgazione dei vini di qualità con la figlia Laura Francesca, mentre Paola Emanuela è insegnante di religione, dove il vino ha un ruolo simbolico molto forte, come alimento, medicamento, trovando il suo apice come elemento della celebrazione eucaristica in cui sangue e vino, secondo una simbologia cara al cristianesimo (sangue di Cristo), si intrecciano in modo inestricabile.

Antonino tanto ti dovevo, sei ancora un giovanotto e il Signore ti benedica.

LA SELEZIONE DI CHAMPAGNE





I vigneti Grand CRU e Premier CRU della Champagne

Nel mondo dello Champagne si sentono molte Maison parlare del fatto che le loro cuvée hanno questa o quella percentuale di uva raccolta dai vigneti Grand Cru o Premier Cru, sottintendendo che questo sia una cosa molto positiva, ma senza spiegare cosa significhi veramente. Questa pagina vuole fornire una panoramica del motivo per cui questo è davvero un fattore importante nella produzione di champagne pregiato.

Nel XIX secolo, le autorità decisero che tutti i vigneti in Francia dovessero essere classificati in modo da rispecchiare la qualità delle uve in essi prodotte. In Champagne ciò ha significato assegnare lo status di qualità villaggio per villaggio. Il sistema adottato in Champagne nel 1911 è un sistema percentile noto come *Échelle des Crus*. Le valutazioni riguardavano la qualità delle uve, l'aspetto dei vigneti, il suolo e la topografia di ogni villaggio. I migliori villaggi con il meglio del meglio in tutte le parcelle, in tutti i cru, hanno ottenuto una classificazione Grand Cru al 100%, i successivi migliori vigneti sono stati i Premier Cru che hanno ottenuto valutazioni tra il 99% e il 90%, fino ad arrivare alle zone di fondovalle classificate all'80%. Storicamente, il comitato concordava un prezzo massimo delle uve e la percentuale che i coltivatori ricevevano dipendeva dalla loro classificazione. Oggi giorno la classificazione fa parte del processo di determinazione dei prezzi, anche se maggiore importanza viene data alle prestazioni attuali dei vigneti. Tuttavia il prezzo per le uve provenienti dai villaggi valutati al 100% continua ad essere il maggiore.

Da cosa deriva questa classificazione, perché alcuni village, alcune zone della Champagne sono state storicamente considerate come i migliori terroir, quelli atti a produrre le migliori uve? Il "terroir" è la virtuosa combinazione di suolo, clima e uomo. Nella Champagne questi tre fattori si esprimono tutti in maniera straordinaria (fuori dall'ordinario).

Per quanto riguarda l'uomo, il più importante dei tre fattori, avendo a che fare con il clima complicato della Champagne, da tempo (in anticipo rispetto a ogni altra zona vinicola) l'uomo ha pensato, studiato, codificato delle regole che gli hanno permesso di superare tutta una serie di ostacoli per arrivare a ottenere un prodotto sempre migliore.

Per quanto riguarda il clima, siamo vicini al limite settentrionale per la coltivazione della vigna e le piogge sono abbondanti e regolari. Proprio il connubio tra il clima ed il terzo fattore del "terroir" - il suolo - consente di produrre alcuni tra i migliori vini del mondo. Quello che caratterizza e rende unico il suolo delle zone più vocate della Champagne è la presenza della craie, una roccia sedimentaria calcareo-gessosa di origine marina, formata in conseguenza di un accumulo di gusci calcarei e microrganismi in un mare poco profondo dove vivevano ostriche e belemniti (organismi simili a calamari). Quando il mare si è ritirato, tra i 90 ed i 75 milioni di anni fa, nel periodo Cretaceo, i sedimenti sul fondale si sono solidificati formando la craie, la cui presenza è massima proprio nella Marne, il cuore della Champagne vinicola, la zona dove si trovano i villaggi Grand Cru e Premier Cru a più alta classificazione. Questo fa dire ad un famoso produttore di Champagne che «più che distinguere tra Grand e Premier Cru, si dovrebbe distinguere tra i terroir di craie e gli altri privi di questa».

Quanto sopra spiega perché sia così importante avere accesso ai migliori vigneti della Champagne, classificati come aventi il "terroir" ideale per produrre le migliori varietà di uva della regione. Sono anche le uve più costose da acquistare e quindi maggiore è la quantità di mosto Grand Cru o Premier Cru nello Champagne, più costosa è la bottiglia finale.

In **grassetto** sono evidenziati i Villages nei quali sono prodotti gli Champagne che fanno parte della **Selezione Trimboli Wines**.

Grand Cru

I vigneti più prestigiosi sono quelli nei Villages Grand Cru, 6 situati nella Côte des Blancs (**Avize**, **Cramant**, **Le Mesnil-sur-Oger**, **Oger**, Oiry e, per quanto riguarda le sole uve a bacca bianca, Chouilly), 2 nella Vallée de la Marne (**Aÿ** e Tours-sur-Marne, quest'ultimo solo per le uve a bacca rossa) e 9 nella Montagne de Reims (**Ambonnay**, Beaumont-sur-Vesle, **Bouzy**, **Louvois**, Mailly-Champagne, **Puisieulx**, Sillery, Verzenay, Verzy). Rappresentano solo l'11% e circa 4.000 dei 34.000 ettari della Champagne. I villaggi di Chouilly, Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Oiry e Verzy sono stati aggiunti nel 1985. La classificazione Grand Cru (100%) è riferita solo al Pinot Noir o allo Chardonnay, mentre il Pinot Meunier non è mai classificato Grand Cru.

Premier Cru

La categoria dei vigneti Premier Cru comprende 42 Villages, oltre a Chouilly e Tours-sur-Marne, che hanno vigneti Grand Cru ma solo per uno specifico vitigno mentre le altre varietà sono catalogate Premier Cru. Ci sono anche due villaggi, Etrechy e Coligny, che sono Premier Cru ma solo per un vitigno. La superficie di Champagne Premier Cru è pari al 17% e a circa 6.000 dei 34.000 ettari vitati. Qui le classificazioni vanno dal 99% al 90% a seconda del villaggio e in particolare dell'aspetto del vigneto e della qualità delle uve. Dei 42 villaggi, le classificazioni storiche sono le seguenti: 2 villaggi 99%, 13 villaggi 95% (tra cui due, Cuis e Grauves, sono classificati al 95% per le uve a bacca bianca e al 90% per le uve a bacca rossa), 7 villaggi 94%, 5 villaggi 93% e infine 17 villaggi classificati 90%.





I villaggi / comuni Premier Cru sono:

99% Mareuil-sur-Aÿ, Tauxières. 95% Bergères-lès-Vertus, Billy-le-Grand, Bisseuil, Chouilly (solo uva nera), **Cuis** (solo uva bianca), Dizy, Grauves (solo uva bianca), Trépail, Vaudemange, **Vertus**, Villeneuve-Renneville, Villers-Marmery, Voipreux.

94% **Chigny-lès-Roses**, Cormontreuil, **Ludes**, **Montbré**, **Rilly-la-Montagne**, Taissy, Trois-Puits.

93% **Avenay-Val-d'Or**, Champillon, **Cumières**, Hautvillers, **Mutigny**.

90% Bezannes, Chamery, Coligny (solo uva bianca), Coulommès-la-Montagne, Cuis (solo uva rossa), Écueil, Étréchy (solo uva bianca), Grauves (solo uva nera), Jouy-lès-Reims, Les Mesneux, Pargny-lès-Reims, Pierry, Sacy, **Sermiers**, Tours-sur-Marne (solo uva bianca), Ville-Dommange, **Villers-Allerand**, Villers-aux-Noeuds, Vriigny.

I restanti 260 Villages sono detti Autre Cru, classificati dall'89% all'80%

Parlando dei produttori che fanno parte della Selezione Trimboli Wines pressoché tutte le uve utilizzate per la produzione degli Champagne provengono o da Villages Grand Cru (8 sui 17 in totale) o da Villages Premier Cru.

L'unica eccezione, in alcune delle cuvée di Gonet Sulcova, è rappresentata dalle uve coltivate nel Village di **Montgueux**.

Nella *Échelle des Crus*, Montgueux è stata valutata, analogamente a tutti gli altri villaggi del dipartimento dell'Aube, come un "autre cru".

Ma in realtà lo stile Montgueux gode di un'ottima reputazione per lo Chardonnay ed è considerato il più simile a quello della Côte des Blancs tra tutti i villaggi che non si trovano effettivamente nella Côte des Blancs. Il villaggio è stato definito negli anni '90 "Il Montrachet di Champagne" da Daniel Thibault, ex chef de cave di Charles Heidsieck: «S'il y a un montrachet en Champagne, c'est à Montgueux qu'on le trouvera!».

Probabilmente è giusto pensare a Montgueux come a un villaggio il cui vero potenziale di qualità è al livello di un premier cru.

Il trattamento tranchant per tutti i villaggi del dipartimento dell'Aube, compresi i villaggi davvero di valore come Montgueux e Les Riceys, aveva origini storiche ed era uno dei punti deboli dell'*Échelle des Crus*.





CHAMPAGNE LARMANDIER

PÈRE & FILS

VIGNERONS DEPUIS 1872

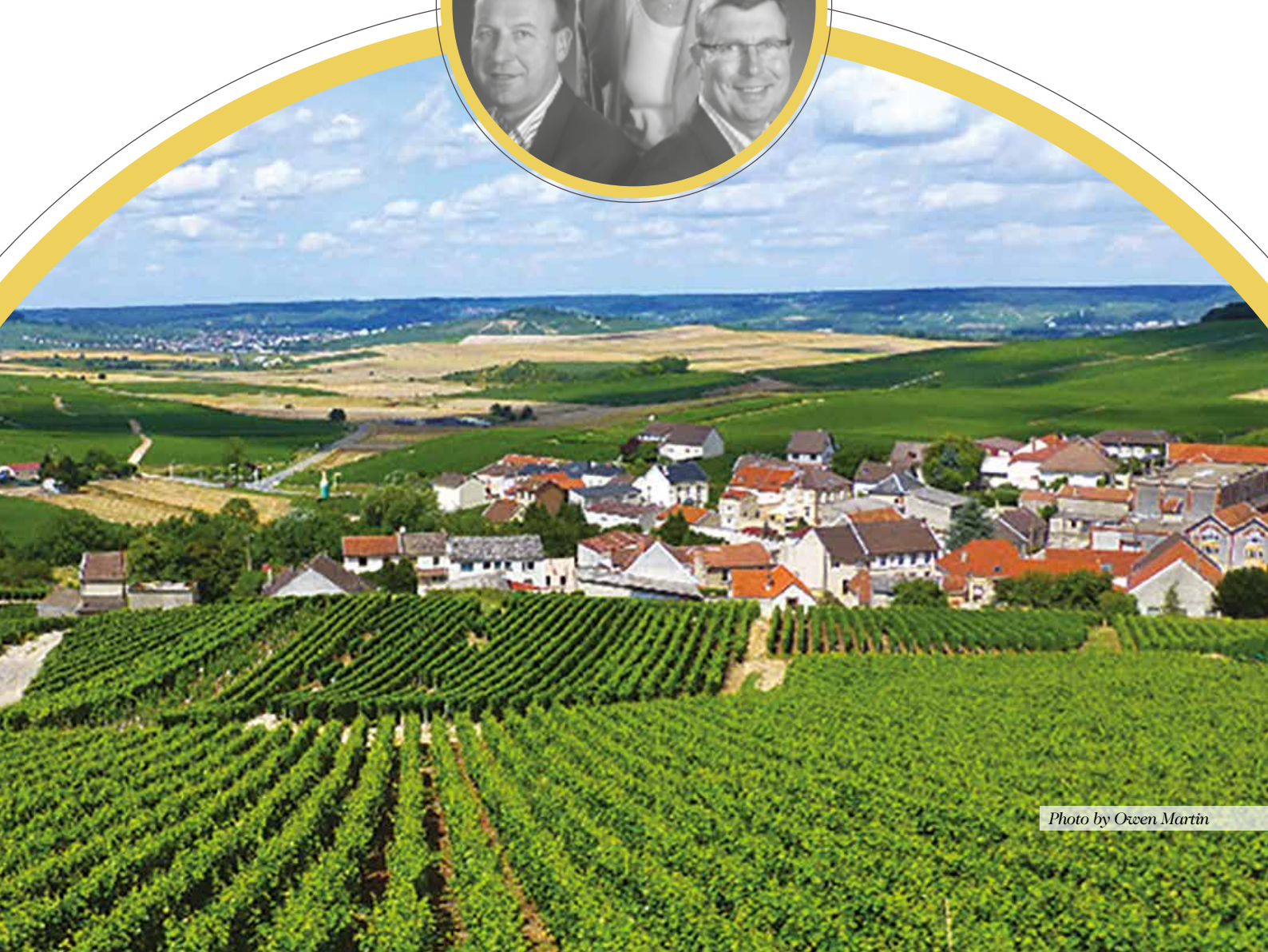


Photo by Ocken Martin



Champagne
Larmandier Père et Fils



La Maison Larmandier Père et Fils fu fondata da Jules Larmandier, uno dei primi viticoltori della Côte des Blancs a vinificare le proprie uve e ad elaborare e commercializzare i propri Champagne a partire dalla fine dell'800.

La Larmandier Père et Fils appartiene alla famiglia Gimonnet grazie al matrimonio tra Michel Gimonnet, proprietario della Maison Pierre Gimonnet et Fils, e Françoise Larmandier.

Oggi è guidata dai due figli di Michel e Françoise, Olivier e Didier Gimonnet, rispettivamente vigneron e chef de cave.

Il marchio Larmandier Père et Fils contraddistingue la linea di Champagne dedicati da Olivier e Didier alla loro madre.

Elabora grandi vini della Champagne, esclusivamente a partire dai propri vigneti della Côte des Blancs, interamente coltivati a Chardonnay, nei migliori Grand Cru della zona, Cramant, Chouilly, Oger e nei Premier Cru del villaggio di Cuis - in cui sorge la cantina stessa - e di Vertus.

Champagne Larmandier Père et Fils produce solamente 20.000 bottiglie all'anno e il 98% delle loro viti si trova nella Côte des Blancs. Sono specialisti nella lavorazione dello champagne della Côte des Blancs e posseggono vigneti nei villaggi Grand Cru di Cramant, Chouilly, Oger e nei vigneti 1^{er} Cru di Vertus e Cuis.





Champagne

Larmandier Père et Fils

Didier Gimonet sottolinea l'importanza del terroir della Côte des Blancs, un suolo ricco di gesso che dona una freschezza salata. È fermamente convinto che lo champagne debba essere un vino assemblato e l'assemblaggio è proprio ciò che lo rende così interessante. Per questa ragione, la cuvée non vintage di Larmandier Père et Fils è la pietra miliare della Maison e lo stile della Maison include sempre lo Chardonnay di Cuis.

Sull'importanza dell'assemblaggio Didier Gimonet afferma:

“Rispettiamo le generazioni passate di viticoltori e produttori di vino. Rispettiamo le loro conoscenze e la loro comprensione dell'assemblaggio. Sentiamo che più componenti vi sono in uno champagne, maggiore sarà la sua complessità. Siamo pragmatici invece che idealistici. Per noi, il dosaggio è l'ultimo tocco per creare l'equilibrio che stiamo cercando. Per 20 anni, abbiamo usato tra 5 e 6 grammi di zucchero nel nostro dosaggio. Ora, se un vino supporta l'assenza di dosaggio, produrremo uno champagne a dosaggio zero, ma solo se vi ritroviamo l'equilibrio”.

La maggior parte delle vigne di Champagne Larmandier Père et Fils ha tra i 30 e i 40 anni. Viene praticata la “selezione massale” (reimpiantando nuovi vigneti con talee da eccellenti vecchi vigneti della stessa proprietà) per perpetuare e propagare le loro vigne è poiché hanno alcuni siti eccezionali su cui lavorare.

Per quanto riguarda la vinificazione, tutti i vini della Maison effettuano le due fermentazioni, alcolica e malolattica, in serbatoi di acciaio inossidabile, cosa che esalta la acidità e la mineralità dei loro Champagne. Lo stile della casa punta alla freschezza con una concentrazione naturale e, a tal fine, non praticano il “bâtonnage”.

Dal 1982, unici vigneron champenois ad utilizzare questo metodo di assemblaggio, tutti i vini di riserva vengono conservati in bottiglie formato magnum a pressione molto bassa (quart de mousse), per rallentare il processo evolutivo e preservarne la freschezza.



Vegeta dalla grande finestra della sala degustazione della Maison, a Cuis.

Champagne
Larmandier Père et Fils

BRUT N° 1 BLANC DE BLANCS • 1^{er} CRU



Quest'assemblaggio classico "sans année", dal gusto costante, si apprezza per la sua vivacità, la sua leggerezza e la sua finezza: tutta la purezza dei Grandi Chardonnay della Côte des Blancs".
Olivier e Didier Gimomet

ASSEMBLAGGIO

100% Chardonnay di Cuis 1^{er} Cru (Côte des Blancs).

Questa cuvée è elaborata utilizzando esclusivamente uve Chardonnay provenienti dai vigneti di Cuis, classificati Premier Cru, e amalgamando fino a 6 vendemmie diverse. Questi vigneti si trovano sulla cosiddetta Côte des Blancs, senza dubbio la zona più rinomata di tutta la regione Champagne.

Con questa cuvée Blanc de Blancs, non millesimata, l'obiettivo della Maison è essenzialmente quello di elaborare uno Champagne giovane e molto fresco, ma che non sviluppi un'eccessiva vivacità in bocca. L'assemblaggio dev'essere quindi rotondo ed equilibrato sin dall'imbottigliamento. Per far ciò, ci si assicura di amalgamare, con grande maestria, vini dell'annata in corso con vini di riserva di varie altre annate.

Per portare a termine questa fase così delicata e fondamentale, la Maison Larmandier Père et Fils ha optato per la conservazione di tutti i suoi vini di riserva in bottiglia, sulle fecce fini (sur lies fines), e non in vasche. In questo modo, è possibile incorporare nell'assemblaggio vini invecchiati per più di due anni che hanno conservato tutta la loro freschezza.

VINIFICAZIONE

- raccolta manuale e pressatura frazionata
- decantazione a freddo
- fermentazione alcolica termoregolata
- fermentazione malolattica
- affinamento in tini inerti da 6 a 8 mesi (2 travasi)
- i vini di riserva sono conservati in bottiglia
- stabilizzazione a freddo (-4 °C)
- filtrazione leggera su argilla prima dell'assemblaggio
- imbottigliamento nel mese di febbraio successivo alla vendemmia
- affinamento in bottiglia, sulle fecce fini, 30 mesi minimo
- almeno tre mesi di riposo in cantina dopo la sboccatura
- basso dosaggio (da 5,5 a 6 gr / l di zucchero).



Champagne
Larmandier Père et Fils

BRUT EXTRA BLANC DE BLANCS • 1^{er} CRU



ASSEMBLAGGIO

100% Chardonnay di Cuis 1^{er} Cru (Côte des Blancs).

Questa cuvée è elaborata utilizzando esclusivamente uve Chardonnay provenienti dai vigneti di Cuis, classificati Premier Cru, e amalgamando fino a 6 vendemmie diverse. Questi vigneti si trovano sulla cosiddetta Côte des Blancs, senza dubbio la zona più rinomata di tutta la regione Champagne.

Il Brut Extra 1^{er} Cru è una nuova cuvée nata per soddisfare una clientela di amatori. La tendenza attuale è infatti quella di preferire Champagne pas dosé (Brut Nature) o a basso dosaggio (Extra Brut)

Si tratta di una versione della cuvée Brut n° 1 con un minor dosaggio. Per avere uno Champagne naturalmente equilibrato, viene prolungata di due anni la permanenza sui lieviti.

Per portare a termine questa fase così delicata e fondamentale, la Maison Larmandier Père et Fils ha optato per la conservazione di tutti i suoi vini di riserva in bottiglia, sulle fecce fini (sur lies fines), e non in vasche. In questo modo, è possibile incorporare nell'assemblaggio vini invecchiati per più di due anni che hanno conservato tutta la loro freschezza.

VINIFICAZIONE

- raccolta manuale e pressatura frazionata
- decantazione a freddo
- fermentazione alcolica termoregolata
- fermentazione malolattica
- affinamento in tini inerti da 6 a 8 mesi (2 travasi)
- i vini di riserva sono conservati in bottiglia
- stabilizzazione a freddo (-4 °C)
- filtrazione leggera su argilla prima dell'assemblaggio
- imbottigliamento nel mese di febbraio successivo alla vendemmia
- affinamento in bottiglia, sulle fecce fini, da 48 a 54 mesi circa
- almeno tre mesi di riposo in cantina dopo la sboccatura
- dosaggio extra brut (4,0 gr / l di zucchero).



Champagne
Larmandier Père et Fils

ROSÉ & BLANC • 1^{er} CRU BRUT



ASSEMBLAGGIO

92,5% Chardonnay (Côte des Blancs) e 7,5% Pinot Noir (Bouzy e Cumières).

Champagne Rosé & Blanc unisce ai grandi Chardonnay dai migliori terroir della Côte des Blancs una punta di Pinot Noir per aggiungere una nota nuova e fruttata senza perdere la proverbiale pulizia, freschezza e eleganza degli Champagne Larmandier Père et Fils. Molto atipico come rosé champenois, dopo note di frutti rossi, a dominare è comunque l'espressione di uno Champagne Blanc de Blancs.

Le uve Chardonnay provengono per la maggior parte dai Grand Cru di Chouilly (Montaigu e Ronds Buissons), Oger e Cramant (Bateau e Gromonts) e dai 1^{er} Cru di Cuis (Croix-Blanche) e Vertus (Faucherets e Justices).

Le uve Pinot Noir provengono in gran parte dal Grand Cru di Bouzy e per una quota residuale dal 1^{er} Cru di Cumières

La Maison Larmandier Père et Fils ha optato per la conservazione di tutti i suoi vini di riserva in bottiglia, sulle fecce fini (sur lies fines), e non in vasche. In questo modo, è possibile incorporare nell'assemblaggio vini invecchiati per più di due anni che hanno conservato tutta la loro freschezza.

VINIFICAZIONE

- raccolta manuale e pressatura frazionata
- decantazione a freddo
- fermentazione alcolica termoregolata
- fermentazione malolattica
- affinamento in tini inerti da 6 a 8 mesi (2 travasi)
- i vini di riserva sono conservati in bottiglia
- stabilizzazione a freddo (-4 °C)
- rosé d'assemblaggio
- filtrazione leggera su argilla prima dell'assemblaggio
- imbottigliamento nel mese di febbraio successivo alla vendemmia
- affinamento in bottiglia, sulle fecce fini, da 18 a 30 mesi circa
- almeno tre mesi di riposo in cantina dopo la sboccatura
- dosaggio extra brut (5,0 gr / l di zucchero)



Champagne

Larmandier Père et Fils

BRUT PERLÉ BLANC DE BLANCS 1^{er} CRU MILLÉSIMÉ



Jules LARMANDIER, il fondatore della Maison, è stato un precursore dello Champagne del terroir e degli Champagne “Blanc de Blancs”. Nel 1920, ha avuto il coraggio di creare questa cuvée “Brut Perlé de Larmandier”, un “Blanc des Blancs” con effervescenza cremosa (solo 4,5 atmosfere di anidride carbonica). Per 30 anni è stata Françoise Larmandier e oggi sono i suoi figli Olivier e Didier Gimonet a perpetuare la tradizione. Ma la “ricetta” di questa cuvée non è mai cambiata: è una cuvée 100% Chardonnay della Côte des Blancs, che più classica non si può, ideale come aperitivo, perfetta con i piatti di mare. La filosofia di questo vino è di bilanciare le provenienze degli ottimi Chardonnay della Côte des Blancs: i Grands Crus che apportano la struttura e l’eleganza, i Premiers Crus la freschezza, con in più una fine effervescenza.

ASSEMBLAGE DEL “PERLÉ DE LARMANDIER”

Sempre al 100% Chardonnay, Chouilly Grand Cru e Cuis 1^{er} Cru sono ancora dominanti in questa cuvée, per apportare la loro grande freschezza. I Terroirs di Cramant e Oger, entrambi Grands Crus apportano la materia, la struttura:

- Chouilly Grand Cru (di “Mont Aigu”) per conferire il fruttato e l’eleganza.
- Cramant Grand Cru (“Buissons”) per dare rotondità al vino.
- Oger Grand Cru (“Terres de Noël”, “Brulis”, “Champs Nérons”) per portare una materia “più maschile” e una mineralità “speziata”.
- Vertus 1^{er} Cru, per una nota esotica.
- Cuis 1^{er} Cru (“Roualles” e “Croix-Blanche”) per la vivacità e la freschezza

Con questi terroirs ed una importante percentuale di grand cru, questa cuvée è molto complessa seppure alla base dei millesimati della gamma Larmandier Père et Fils.

VINIFICAZIONE

- raccolta manuale e spremitura tradizionale
- decantazione a freddo
- fermentazione alcolica termo-regolata (da 18 a 21 °C)
- fermentazione malolattica
- invecchiamento in tini inerti per 8 mesi (3 travasi)
- stabilizzazione a freddo (-4 °C)
- filtrazione leggera su argilla dopo assemblaggio
- imbottigliamento “en petite mousse” (liqueur de tirage con 20 gr/l zucchero invece degli usuali 24 gr/l), ad aprile
- pressione: 4,5 atmosfere
- affinamento in bottiglia, minimo 3 anni
- almeno tre mesi di riposo in cantina dopo la sboccatura
- basso dosaggio (5 gr/l di zucchero)

DEGUSTAZIONE

“Schiuma ultra fine, bocca elegante e persistente con lo stile delicato della Maison. Una cuvée che sedurrà come aperitivo o a pasto”.



Champagne

Larmandier Père et Fils

DOSAGE BRUT NATURE • 1^{er} CRU BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉ



Scelto tra tutte le cuvée che compongono la nostra gamma per la sua capacità di svelarsi senza dosaggio, questo vino è sempre un vino complesso, perfettamente maturo. Per gli amanti degli Champagne autentici e minerali.

Presenta sistematicamente un assemblaggio di grandi origini, con un lungo affinamento sui lieviti, non dosato, cioè senza “liqueur de dosage”, senza trucco, così come viene degustato in cantina, con la sola dolcezza propria dell’uva.

Lo Champagne Døsaqe Brut Nature è ottenuto da uve Chardonnay dai villaggi:

- Cramant Grand Cru
- Chouilly Grand Cru
- Oger Grand Cru
- Cuis 1^{er} Cru

Questa cuvée Døsaqe ha una grande percentuale di uve Grand Cru, è molto equilibrata tra i diversi terroir, strutturata grazie alla possente mineralità di Cramant e Oger. Chouilly rimane molto importante per lo stile della Maison.

La percentuale di Cuis è abbastanza significativa, segno di una ottima annata.

VINIFICAZIONE

- raccolta manuale e pressatura tradizionale
- decantazione a freddo
- fermentazione alcolica termoregolata (da 18 a 21 °C)
- fermentazione malolattica
- invecchiamento in tini inerti per 8 mesi (2 travasi)
- stabilizzazione a freddo (-4 °C)
- filtrazione leggera su argilla prima dell’assemblaggio
- imbottigliamento nella primavera successiva alla raccolta
- affinamento in bottiglia, sulle fecce fini, minimo 6 anni
- almeno tre mesi di riposo in cantina dopo la sboccatura
- dosaggio Brut Nature (dosage zero).

DEGUSTAZIONE

Alla vista si presenta con un colore dorato con sottili note verdi. L’effervescenza è decisamente brillante.

Al naso troviamo note tipiche dei grandi Champagne della Côte des Blancs, note floreali e lievemente agrumate e, in retro-olfazione, aromi di spezie dolci e crema pasticcera.

In bocca, è un vino franco e vivo, con una notevole intensità e complessità. Si abbina perfettamente sia con un aperitivo che con i piatti di mare.



Champagne

Larmandier Père et Fils

ESPRIT DE CRAMANT BRUT GRAND CRU • BLANC DE BLANCS



Questa è la tradizionale Cuvée “Grand Cru” della Maison: un riferimento all’autenticità del nostro terroir.

Quest’assemblaggio perpetua una antica abitudine del mondo del vino champenois, quella degli Champagnes dei Crus. Questa idea permette al consumatore appassionato di scoprire la personalità di un Grand Cru della Champagne, molto più affermato di quanto troppo spesso non si immagini.

Cramant è uno dei 17 grands crus champenois.

ASSEMBLAGGIO TIPICO

100% Chardonnay solo dal terroir “Cramant Grand Cru”. Questa cuvée viene elaborata solo nelle grandi annate, quando “il terroir si esprime pienamente”. Venduto “sans année”, ne ha solo il nome. Le sue caratteristiche sono quelle di uno Champagne maturo. Il suo tempo di affinamento sui lieviti e di almeno 5 anni.

ASSEMBLAGGIO DELL'ATTUALE CUVÉE

100% Chardonnay Cramant Grand Cru (età media del vigneto dai 35 ai 40 anni): Buissons, Fond du Bateau, Gros Monts, Briquettes, La Croix.

L’assemblaggio è un puro millesimo non dichiarato.

VINIFICAZIONE

- raccolta manuale e spremitura tradizionale
- decantazione a freddo
- fermentazione alcolica termoregolata (18 - 21 °C)
- fermentazione malolattica
- invecchiamento in tini inerti per 6 mesi (3 travasi)
- stabilizzazione a freddo (-4 °C)
- filtrazione leggera su argilla dopo l’assemblaggio
- imbottigliamento nella Maison nella primavera successiva alla vendemmia
- affinamento in bottiglia, sulle fecce fini per un minimo di 5 anni
- almeno tre mesi di riposo in cantina dopo la sboccatura
- basso dosaggio: 4,0 g / l.

DEGUSTAZIONE

“Quest’annata ci sorprende con la sua ricchezza, ma anche con la sua finezza al naso. Si manifestano sentori di noce, nocciola, miele e pane tostato che si amalgamano in perfetta armonia. Finale lungo su note speziate e minerali”.



Champagne

Larmandier Père et Fils

SPÉCIAL CLUB

«GRANDS TERROIRS DE CHARDONNAY»

BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT MILLÉSIMÉ



Frutto di una selezione impietosa, è il “non plus ultra” dei terroir della Maison e l’apice dei millesimati.

ASSEMBLAGGIO TIPICO

100% Chardonnay, per lo più dalle nostre “vecchie vigne” di grandi crus della Côte des Blancs. Il 75% delle vigne della Maison Larmandier Père et Fils ha più di 30 anni e il 40% ha oltre 40 anni.

ASSEMBLAGGIO DELLA CUVÉE SPECIAL CLUB

100% Chardonnay da:

- Cramant Grand Cru (una dozzina di vecchie vigne di oltre 40 anni: Buissons, Fond du Bateau, Gros Monts), il 20% delle uve provengono da vigne piantate nel 1911 e nel 1913
- Chouilly Grand Cru (da Mount Aigu, vigna piantata nel 1951, da Ronds Buissons).
- Cuis Premier Cru (Croix-Blanche e Roualles).

Questo vino, in misura preponderante di provenienza dal Grand Cru Cramant, esprime perfettamente lo stile Larmandier: molto complesso e strutturato, ma molto raffinato ed elegante.

VINIFICAZIONE

- raccolta manuale e spremitura tradizionale
- decantazione a freddo
- fermentazione alcolica termoregolata (18 - 21 °C)
- fermentazione malolattica
- invecchiamento in tini inerti per 8 mesi (3 travasi)
- stabilizzazione a freddo (-4 °C)
- filtrazione leggera su argilla dopo l’assemblaggio
- imbottigliamento nella tenuta nel mese di aprile
- affinamento in bottiglia, sulle fecce fini da 48 a 60 mesi e oltre
- almeno tre mesi di riposo in cantina dopo la sboccatura
- basso dosaggio (4,5 gr/l).

DEGUSTAZIONE

“Uno Champagne di bel lignaggio! Profilo vinoso, afferma la sua presenza con una complessità aromatica. I suoi aromi nobili sono declinati da note di frutta candita, miele, torrone accompagnato nel finale da freschezza e morbidezza. Da consigliare agli intenditori. Ottimo e pronto da bere già oggi, ha ancora una lunga vita davanti a sé.



TRIMBOLI
WINES S.r.l.







Champagne

GONET & SULCOVA





Champagne
GONET SULCOVA

LA FAMIGLIA GONET SULCOVA

All'inizio del XX secolo, in occasione del suo matrimonio, Charles GONET, da Vertus, si trasferisce a Le Mesnil sur Oger, in quanto la moglie è originaria di Oger. Insieme hanno due figli, tra cui Jacques, con il quale stabiliscono e fanno prosperare il vigneto in Côte des Blancs.

Nel 1958, Jacques e sua moglie Micheline concludono l'acquisizione dei terreni a Montgueux, accrescendo considerevolmente l'azienda e il suo potenziale per la produzione di vini di grande qualità, ricercati dagli appassionati. La Cuvée de Montgueux (100% Chardonnay) è ora dedicata a loro. Pienamente impregnato del know-how dei viticoltori, Vincent, il figlio minore, continua la tradizione insieme alla moglie Davy SULCOVA.

Nel 1985, trasferiscono la sede della loro attività nel cuore stesso della capitale dello Champagne, ad Epernay.

Insieme, la coppia crea un nome, GONET SULCOVA, e sviluppa una gamma di cuvées di Champagne per ogni abbinamento enogastronomico.

Vincent gestisce la vinificazione a Epernay e il marketing, mentre Davy gestisce il lavoro del vigneto. Oggi, la quarta generazione si è unita a loro. I loro figli, Karla e Yan-Alexandre si sono ora divisi i compiti.

IL VIGNETO

I 20 ettari di vigneti coltivati a Chardonnay (80%) e Pinot Noir (20%) sono suddivisi tra la Côte des Blancs (Le Mesnil-sur-Oger Grand Cru e Oger Grand Cru), Montgueux e Loches-sur-Ource (Aube). Questi terroirs e vitigni permettono, durante gli accurati assemblaggi, di garantire il fruttato e la leggerezza che caratterizzano gli champagne GONET SULCOVA.

L'uso di moderne tecnologie associate alla tradizione consente, in questo sito privilegiato, di soddisfare le aspettative dei più esigenti appassionati. Gli champagne di GONET SULCOVA sono per eccellenza dei vini festosi contraddistinti da una finezza, un'eleganza e un gusto che tutti possono apprezzare.





Champagne
GONET SULCOVA

IL LAVORO IN VIGNA

L'annata del vino inizia il 1° novembre e termina il 31 ottobre. Segue il ciclo vegetativo della vite. Durante il riposo invernale (da novembre a marzo), la potatura dei tralci che portano i frutti avviene secondo regole specifiche. I suoi obiettivi principali sono limitare i raccolti e preservare la vite. Durante il risveglio vegetativo (marzo, aprile), si fissano i tralci ai fili per dare una direzione alla crescita della vite. Questo lavoro si rende necessario perché la vite è una liana che cresce anarchicamente.

Quando la vite ha 2 o 3 foglie su ogni ramo, si selezionano i germogli utili per il raccolto successivo o la potatura dell'anno successivo. Tutti gli altri vengono rimossi per eliminare i focolai di malattia causati da un'abbondante vegetazione.

Il lavoro dell'intera stagione estiva (da giugno ad inizio agosto) consiste nel mantenere la vegetazione pulita e ariosa grazie a circa 2 palizzamenti dei tralci e 3 diradamenti. Queste operazioni permettono di contenere la crescita che può arrivare fino a 1 metro in una settimana. Durante questo periodo, si combatte contro malattie (muffa, oidio) e parassiti (boccioli, vermi). GONET SULCOVA ha optato per la lotta ragionata che implica un rigore e una stretta sorveglianza delle colture per rispondere al meglio e al momento opportuno ai bisogni fitosanitari.

Da metà agosto, la linfa inizia la sua discesa nella vite, le uve cambiano colore e la vite smette di crescere. È l'agostamento. Durante questo periodo, non si interviene più per non lasciare residui sui grappoli.

Infine, il fermento del raccolto arriva solitamente a metà settembre. Per 15 giorni, 2 hordon (squadre di raccoglitori) sono distribuiti nei settori della Marne e dell'Aube. Tutte le uve vengono trasferite a Epernay da camion refrigerati per garantire la loro buona salute.

VINIFICAZIONE

A febbraio o marzo, finalmente si imbottiglia il vino. Questo è il tirage. È in questo momento che viene provocata una seconda fermentazione alcolica in bottiglia, all'origine dell'effervescenza dello Champagne. La presa di spuma dura circa 1 mese. L'anidride carbonica, rilasciata durante questa fermentazione, viene intrappolata nella bottiglia e porta la pressione tra 6 e 7 bar. Poi avviene l'invecchiamento. Un brut sans année avrà bisogno (legalmente) di almeno 15 mesi in cantina, e un millesimato di 3 anni, a partire dalla data di imbottigliamento. Al fine di sviluppare gli aromi di ogni cuvée, GONET SULCOVA lascia in media la cuvée Iniziale a riposo per 2 anni ed i millesimati per 6 anni. Alcuni mesi prima della vendita della bottiglia di champagne, si esegue l'operazione di "remuage" mediante giropallete, per spostare il deposito, costituito dai residui della presa di spuma, dalla spalla al collo delle bottiglie.

Durante la sboccatura, il collo della bottiglia viene congelato, intrappolando i lieviti morti in un cubetto di ghiaccio che sarà espulso dalla pressione al momento della sua apertura.

Resta da incorporare il liqueur d'expédition per completare il volume di 75 cl per bottiglia e chiuderla con un tappo di sughero e un muselet. Il liquore di dosaggio vedrà la sua concentrazione di zuccheri variare a seconda che si elabori un Sec, un Brut od un Extra brut.

- Extra Brut: contenuto di zucchero inferiore a 6 g/l
- Brut: contenuto di zucchero inferiore a 15 g/l
- Sec: contenuto di zucchero compreso tra 17 e 32 g/l

La habillage completa tutto il lavoro necessario per l'elaborazione di una bottiglia di champagne GONET SULCOVA.





Champagne
GONET SULCOVA

EXPRESSION INITIALE BRUT



VIGNETO D'ORIGINE

100% di Montgueux, comune a 9 km da Troyes.

SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO

Minimo 4,5 ettari ogni anno.

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA

25 anni.

UVE

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay.

VENDEMMIA

Manuale.

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Agricoltura ragionata.

RESA PER ETTARO

10.500 kg o 8.900 bottiglie.

VINIFICAZIONE

Pigiatura nelle immediate vicinanze della vigna. Fermentazione alcolica in contenitori termoregolati, parcelle separate, fermentazione malolattica non appena termina la fermentazione alcolica.

ASSEMBLAGGIO

In ciascuna annata si assembla approssimativamente il 125% della quantità utilizzata, il 25% supplementare servirà da base per l'assemblaggio dell'annata successiva, cosa che permette una buona costanza aromatica del vino nelle diverse annate. Affinamento in bottiglia oltre 36 mesi.

CANTINA

Crayères (cavità calcaree) 12 metri sotto suolo, con una lunghezza di 1,3 km.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

25.000 bottiglie.

ZUCCHERO RESIDUO

7,00 grammi/litro.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

L'assemblaggio con il Pinot Noir apporta un'aromaticità più corposa, che si afferma già dall'entrata in bocca. È consigliabile degustarlo un po' più fresco di uno Chardonnay in purezza, a 7 o massimo 8 °C soprattutto se servito come aperitivo. Può essere servito attorno ai 10 °C se accompagna carni bianche o un piatto agrodolce.



Champagne
GONET SULCOVA

EXPRESSION CHARDONNAY BRUT



VIGNETO D'ORIGINE

Per il 70% di Montgueux, comune a 9 km da Troyes e per il 30% di Mesnil-sur-Oger, nella Côte des Blancs.

SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO

Minimo 3,5 ettari ogni anno.

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA

30 anni.

UVE

100% Chardonnay.

VENDEMMIA

Manuale.

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Agricoltura ragionata.

RESA PER ETTARO

10.500 kg o 8.900 bottiglie.

VINIFICAZIONE

Pigiatura nelle immediate vicinanze della vigna. Fermentazione alcolica in contenitori termoregolati, parcelle separate, fermentazione malolattica non appena termina la fermentazione alcolica.

ASSEMBLAGGIO

In ciascuna annata si assembla approssimativamente il 125% della quantità utilizzata, il 25% supplementare servirà da base per l'assemblaggio dell'annata successiva, cosa che permette una buona costanza aromatica del vino nelle diverse annate. Affinamento in bottiglia oltre 36 mesi.

CANTINA

Crayères (cavità calcaree) 12 metri sotto suolo, con una lunghezza di 1,3 km.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

25.000 bottiglie.

ZUCCHERO RESIDUO

3,0 grammi/litro.

PREMI

Vinalies Internationales: argento, citato nella Guide Hachette.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il Blanc de Blancs gioca la carta della facilità, con una buona acidità e morbidezza, è il vino ideale per non stancare il palato come aperitivo, a una temperatura di servizio di 8/9 °.



Champagne
GONET SULCOVA

EXPRESSION DE MONTGUEUX BRUT



VIGNETO D'ORIGINE

100% di Montgueux, comune a 9 km da Troyes.

SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO

Minimo 0,50 ettari ogni anno.

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA

30 anni.

UVE

100% Chardonnay.

VENDEMMIA

Manuale.

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Agricoltura ragionata.

RESA PER ETTARO

10.500 kg o 8.900 bottiglie.

VINIFICAZIONE

Pigiatura nelle immediate vicinanze della vigna. Fermentazione alcolica in contenitori termoregolati, parcelle separate, fermentazione malolattica non appena termina la fermentazione alcolica.

ASSEMBLAGGIO

Per questo Champagne vengono selezionate le parcelle più «opulente» di Montgueux, e assemblate come un'unica annata che viene commercializzata dopo un invecchiamento di 3 anni.

CANTINA

Crayères (cavità calcaree) 12 metri sotto suolo, con una lunghezza di 1,3 km.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

7.500 bottiglie.

ZUCCHERO RESIDUO

9,0 grammi/litro.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Lo Chardonnay di Montgueux ha la particolarità di virare su aromi di frutta bianca, si troveranno pertanto in questa Cuvée profumi di pesca, pescanoce, a volte prugna bianca, il più delle volte accompagnate da un nota esotica di mango o ananas a seconda di quello a cui questo champagne viene abbinato. Va servito preferibilmente fresco ma non ghiacciato, all'incirca a 9 °C.



Champagne
GONET SULCOVA

EXPRESSION GOURMANDE ROSÉ DRY



VIGNETO D'ORIGINE

100% di Montgueux, comune a 9 km da Troyes.

SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO

Minimo 0,75 ettari ogni anno.

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA

30 anni.

UVE

100% Pinot Noir.

VENDEMMIA

Manuale.

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Agricoltura ragionata.

RESA PER ETTARO

10.500 kg o 8.900 bottiglie.

VINIFICAZIONE

Pigiatura nelle immediate vicinanze della vigna. Successiva macerazione sulle bucce per circa una settimana per ottenere il Coteau Rouge, che verrà utilizzato per un 12% dell'assemblaggio finale del rosé. La fermentazione alcolica è svolta in contenitori termoregolati subito dopo la svinatura, parcelle separate, fermentazione malolattica spontanea.

ASSEMBLAGGIO

Per elaborare il vino rosso che sarà assemblato in questo Champagne, vengono selezionati i migliori grappoli di Pinot Noir di Montgueux, quindi l'assemblaggio viene equilibrato con il Pinot Noir di Montgueux vinificato in bianco. Affinamento in bottiglia oltre 36 mesi.

CANTINA

Crayères (cavità calcaree) 12 metri sotto suolo, con una lunghezza di 1,3 km.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

7.500 bottiglie.

ZUCCHERO RESIDUO

20 grammi/litro.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Pinot Noir in purezza, mostra decisamente il suo colore e un profumo di ribes nero, ha un ingresso in bocca fruttato con un finale acidulo, va servito tra i 7 ed i 9 °C come aperitivo o a temperatura un po' più alta, tra i 9 e gli 11 °C per accompagnare un piatto a base di carni bianche o agrodolce.



Champagne
GONET SULCOVA

EXPRESSION OISHI ROSÉ EXTRA BRUT



VIGNETO D'ORIGINE

100% di Montgueux, comune a 9 km da Troyes.

SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO

Minimo 0,25 ettari ogni anno.

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA

30 anni.

UVE

100% Pinot Noir.

VENDEMMIA

Manuale.

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Agicoltura ragionata.

RESA PER ETTARO

10.500 kg o 8.900 bottiglie.

VINIFICAZIONE

Pigiatura nelle immediate vicinanze della vigna. Successiva macerazione sulle bucce per circa una settimana per ottenere il Coteau Rouge, che verrà utilizzato per un 12% dell'assemblaggio finale del rosé. La fermentazione alcolica è svolta in contenitori termoregolati subito dopo la svinatura, parcelle separate, fermentazione malolattica spontanea.

ASSEMBLAGGIO

Per elaborare il vino rosso che sarà assemblato in questo Champagne, vengono selezionati i migliori grappoli di Pinot Noir di Montgueux, quindi l'assemblaggio viene equilibrato con il Pinot Noir di Montgueux vinificato in bianco. Affinamento in bottiglia oltre 24 mesi.

CANTINA

Crayères (cavità calcaree) 12 metri sotto suolo, con una lunghezza di 1,3 km.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

1.000 bottiglie.

ZUCCHERO RESIDUO

2-3 grammi/litro.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Pinot Noir in purezza, mostra decisamente il suo colore e dei profumi tra il lampone e la ciliegia, tra i 7 ed i 9 °C è delizioso ("oishi" nella lingua giapponese) come aperitivo.



Champagne
GONET SULCOVA

EXPRESSION DU MESNIL EXTRA BRUT GRAND CRU



VIGNETO D'ORIGINE

100% di Mesnil-sur-Oger, nella Côte des Blancs.

SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO

Minimo 0,75 ettari ogni anno.

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA

30 anni.

UVE

100% Chardonnay.

VENDEMMIA

Manuale.

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Agricoltura ragionata.

RESA PER ETTARO

10.500 kg o 8.900 bottiglie.

VINIFICAZIONE

Trasporto delle uve da Mesnil-sur-Oger a Epernay su camion refrigerati. Fermentazione alcolica in contenitori termoregolati, parcelle separate, blocco della fermentazione malolattica.

ASSEMBLAGGIO

Per questo Champagne vengono selezionate le parcelle con maggiore mineralità e minore acidità di Mesnil-sur-Oger. Ogni annata viene trattata come un millésime, assemblando un'annata unica che viene commercializzata solo dopo un minimo di invecchiamento di 6 anni.

CANTINA

Crayères (cavità calcaree) 12 metri sotto suolo, con una lunghezza di 1,3 km.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

7.500 bottiglie.

ZUCCHERO RESIDUO

3-4 grammi/litro.

PREMI

Vinalies Internationales: argento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Aromi tipici di Mesnil-sur-Oger, molto minerale, vivace con una predominanza di profumi agrumati, questo Champagne dal basso dosaggio si rivolge ad un pubblico esperto che cerca l'autenticità del terroir senza l'influenza degli zuccheri aggiunti. Si presta in particolare ad accompagnare pesce e frutti di mare, servito tra gli 8 e gli 11 °C.



Champagne
GONET SULCOVA

EXPRESSION DU MESNIL MILLÉSIME BRUT GRAND CRU



VIGNETO D'ORIGINE

100% di Mesnil-sur-Oger, nella Côte des Blancs.

SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO

Minimo 3 ettari ogni anno.

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA

30 anni.

UVE

100% Chardonnay.

VENDEMMIA

Manuale.

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Agricoltura ragionata.

RESA PER ETTARO

10.500 kg o 8.900 bottiglie.

VINIFICAZIONE

Pigiatura nella mezza giornata che segue la raccolta. Fermentazione alcolica in contenitori termoregolati, parcelle separate, blocco della fermentazione malolattica.

ASSEMBLAGGIO

Ottenuto esclusivamente dai nostri vigneti Gran Cru di Mesnil-sur-Oger e Oger, ogni annata viene trattata come un millésime, assemblando un'annata unica che viene commercializzata solo dopo un minimo di invecchiamento di 6 anni.

CANTINA

Crayères (cavità calcaree) 12 metri sotto suolo, con una lunghezza di 1,3 km.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

25.000 bottiglie.

ZUCCHERO RESIDUO

7,5 grammi/litro.

PREMI 2018

Vinalies Internationales: argento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Come fiore all'occhiello dei nostri Grands Crus, il dosaggio brut gli consente di preservare il profumo degli agrumi tipico di Mesnil, senza il tranchant di un extra brut, il che lo rende molto più conviviale. Allo stesso tempo eccellente per un aperitivo e per accompagnare un piatto con note marine. Da servire preferibilmente tra gli 8 e i 10 °C.



Champagne
GONNET SULCOVA

CUVÉE SPECIALE GAÏA GONNET SULCOVA



VIGNETO D'ORIGINE

100% di Mesnil-sur-Oger, nella Côte des Blancs.

SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO

Minimo 0,8 ettari ogni anno.

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA

50 anni.

UVE

100% Chardonnay.

VENDEMMIA

Manuale.

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Agricoltura ragionata.

RESA PER ETTARO

10.500 kg o 8.900 bottiglie.

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica in botti di rovere, avinate in azienda, una settimana dopo la sgrondatura; blocco della fermentazione malolattica.

ASSEMBLAGGIO

Per questo Champagne vengono selezionate la parcella più vecchia e quella più giovane di Mesnil-sur-Oger. Ciò ci permette di trovare il migliore equilibrio tra struttura e vigore. Ogni annata viene trattata come un millésime, assemblando un'annata unica che viene commercializzata solo dopo un minimo di invecchiamento di 5 anni.

CANTINA

Crayères (cavità calcaree) 12 metri sotto suolo, con una lunghezza di 1,3 km.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

9.000 bottiglie.

ZUCCHERO RESIDUO

3,90 grammi/litro.

PREMI

Medaglia d'Oro 2018 VIF e Vinalies Internationales. Tre Stelle nella Guide Hachette 2019.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Punto culminante dei nostri grand crus, la Cuvée Gaïa ammorbidisce quanto basta il suo vigore grazie ad una vinificazione in botti di rovere per un anno intero. Il dosaggio resta molto basso per lasciare che il terroir si esprima, uno Champagne allo stesso tempo fine e «goloso», da servire preferibilmente intorno ai 10 °C.



TRIMBOLI
WINES S.r.l.







CHAMPAGNE

Barnaut

à Bouzy

Depuis 1874





CHAMPAGNE

Barnaut

Bouzy

Depuis 1874

1873: Edmond BARNAUT sposa Apolline GODMÉ-BARANCOURT, discendente di una famiglia di vigneron da molte generazioni a Bouzy.

1874: intermediario nella compravendita di uve, pressatore e proprietario di vigneti, Edmond decide di farsi da solo quello che stava facendo per i noti mercanti di Reims ed Epernay, elaborando le sue prime bottiglie e creando il proprio marchio dalla sua vigna classificata Grand Cru.

Quasi un secolo e mezzo dopo, con Philippe e Laurette Secondé, la quinta generazione mantiene ancora la filosofia del fondatore: rivelare le ricchezze che la natura può esprimere in questa superba tenuta classificata Grand Cru. Così, in questo eccezionale vigneto, dove ogni parcella è mantenuta con il massimo rispetto per la natura, in questa culla di famiglia in cui ogni bottiglia invecchia diversi anni, la storia di uno dei primi “récoltants-manipulants” continua.



È perché le uve provengono da una trentina di parcelle delle mie viti di età e esposizione molto diverse che posso “giocare” con una varietà molto ampia di vini base per sviluppare le mie cuvée.

Posso esprimere questo favoloso terroir attraverso una vasta gamma di Champagne e Coteaux Champenois, sia diversi che complementari, assicurandone la regolarità con una riserva di circa sei anni.

Il mio credo: esprimere il terroir e dimostrare che lo Champagne non è solo un marchio internazionale, ma che è prima di tutto un vigneto nel suo insieme, con tutta la sua complessità.



Philippe Secondé





CHAMPAGNE

Barnaut

Bouzy

Depuis 1874

Bouzy è un villaggio della Grande Montagne de Reims e, più precisamente, della Côte des Noirs, la roccaforte del Pinot Noir.

Su queste colline, la vite cresce su terreni costituiti da frammenti di roccia silicea, ciottoli e sabbia mescolati con le argille di decalcificazione delle rocce silicee, trasportate dal ruscellamento. Il limo degli altipiani ricopre con un fertile manto la cima dei pendii e le antiche aree alluvionali, formate da sabbia, ghiaia e ciottoli di gesso.

È adatto alla viticoltura dello Champagne. Generalmente di colore chiaro, assicura durante il giorno una buona riverberazione di calore e luce a beneficio della vite. Abbastanza magro, è favorevole alla qualità.

Il sottosuolo è in gesso del tipo Belemniti dell'Alto Senoniano (campaniano) e microsferi di gesso della Bassa Senonia della Marna.

Depositato dai mari della fine dell'era secondaria, qualche centinaia di milioni di anni fa, il gesso del Cretaceo può raggiungere i 200 metri di profondità. Assorbe il calore e lo restituisce. Fa lo stesso con l'acqua per regolare l'assorbimento da parte della vite che affonda le sue radici fino a 3 o 4 metri di profondità.

Il clima è generalmente quello del Bacino di Parigi, con inverni generalmente miti, primavere incerte, estati calde e autunni freschi ma di solito piuttosto belli.





CHAMPAGNE

Barnaut

Bouzy

Depuis 1874

GRANDE RÉSERVE - GRAND CRU

Champagne Grand Cru, Héritage familial - Brut Blanc



Philippe, del suo Champagne dice: «La Grande Réserve include almeno una bollicina dei vini di ogni vendemmia, senza eccezioni, fin dal 1874, anno di nascita della maison e della Cuvée». Al tempo stesso vivace e fruttato, è uno Champagne per tutti i momenti, dal “Tea Time” all’alba. Può essere servito come aperitivo, accompagnare grigliate di pesce e persino pollame in salsa. Sentori di bacche rosse (ribes nero, ciliegia) mandorle e nocciole tostate. Disponibile in bottiglia, mezza bottiglia e magnum. Raccolta manuale, selezionando nel grappolo. 2/3 di Pinot Noir per la personalità, la rotondità e la tipicità del terroir, 1/3 di Chardonnay per la sua freschezza e durata nel tempo.

IL MILLESIMO

Assemblaggio di diverse annate e di diversi vitigni. La quantità di vino assemblato è doppia rispetto a quello messo in bottiglia, la parte restante è conservata per servire da base all’assemblaggio successivo. Così, col tempo, troverai il “gout maison” che caratterizza questo vino perfettamente riprodotto.

PROVENIENZA DELLE UVE

Grand Cru dai terroir di Bouzy, Ambonnay e Louvois.

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Vigneto coltivato secondo il principio della viticoltura sostenibile, utilizzando fertilizzanti organici, erba e altre tecniche che meglio preservano la natura. Le vecchie viti non sono più estirpate, ma mantenute con il trapianto per preservare la diversità del potenziale genetico.

VINIFICAZIONE

Pressatura tradizionale, separazione del mosto in 4 o 5 frazioni. Differenziazione tra viti giovani e vecchie, termoregolazione della fermentazione a 18 °C, conservazione sulle fecce di fermentazione, fermentazione malolattica ricercata. Maturazione in tini e bottiglie per circa 4 anni.

Dosaggio 6 grammi per litro.

UVE

Pinot Noir 67%, Chardonnay 33%.

ALTRE SPECIFICHE

Gradazione alcolica 12,5% vol. Età media delle viti oltre 35 anni. Volume di produzione di circa 40.000 bottiglie.

SERVIZIO

Temperatura di consumo 12 °C. Potenziale di invecchiamento di 2/4 anni.

DEGUSTAZIONE

Vista: bollicine brillanti e sottili, colore dorato.

Naso: intenso, frutta secca, mela cotta, bacche rosse.

Bocca: attacco vivace e diretto, buon equilibrio e bella lunghezza in bocca. Vinoso.

ABBINAMENTO CIBO-VINO

Antipasti freddi (accompagna verdure, paté, caprini freschi), piatti con sapori di mare, crudi o cotti (coquillage, cozze, vongole), frutti di mare (gamberetti, ostriche), crostacei freddi e caldi (aragoste, gamberi), pesce crudo e marinato e / o carpaccio. Un pesce nobile, polpa soda, di mare o d’acqua dolce (sogliola, spigola, pesce San Pietro, merluzzo, salmone, salmerino alpino, trota). Carni bianche (pollame, carne di vitello, animelle). Cucina orientale e speziata (curry, cucina thailandese, indiana). Dessert a base di frutta secca, nocciole, noci.



CHAMPAGNE

Barnaut

Bouzy

Depuis 1874

BLANC DE NOIRS - GRAND CRU

AOC Champagne Grand Cru (Champagne), Quintessence du Pinot Noir - Brut Blanc



Perfetto per accompagnare piatti di terra, come roast beef o selvaggina. 100% Pinot Nero delle annate più fresche, selezionate per esprimere il frutto del vitigno e la potenza di espressione del terroir di Bouzy, preservando la finezza, senza pesantezza.

Invecchiamento in tini e cantina di circa 4 anni.

IL MILLESIMO

Assemblaggio di diverse annate e di diversi vitigni. La quantità di vino assemblato è doppia rispetto a quello messo in bottiglia, la parte restante è conservata per servire da base all'assemblaggio successivo. Così, col tempo, troverai il "gôut maison" che caratterizza questo vino perfettamente riprodotto.

PROVENIENZA DELLE UVE

Grand Cru dai terroir di Bouzy, Ambonnay e Louvois.

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Vigneto coltivato secondo il principio della viticoltura sostenibile, utilizzando fertilizzanti organici, erba e altre tecniche che meglio preservano la natura. Le vecchie viti non sono più estirpate, ma mantenute con il trapianto per preservare la diversità del potenziale genetico.

VINIFICAZIONE

Pressatura tradizionale, separazione del mosto in 4 o 5 frazioni. Differenziazione tra viti giovani e vecchie, termoregolazione della fermentazione a 18 °C, conservazione sulle fecce di fermentazione, fermentazione malolattica ricercata. Maturazione in tini e bottiglie per circa 4 anni. Dosaggio 6 grammi per litro.

UVE

Pinot Noir 100%.

ALTRE SPECIFICHE

Gradazione alcolica 12,5% vol. Età media delle viti oltre 35 anni. Volume di produzione di circa 18.000 bottiglie.

SERVIZIO

Temperatura di consumo 13 °C. Potenziale di invecchiamento di 2/4 anni.

DEGUSTAZIONE

Vista: mousse cremosa e dorata.

Naso: spezie, grano, fiori, prugna e frutti bianchi.

Bocca: attacco setoso, fresco, buona rotondità. Lungo, strutturato, potente, fruttato e ben bilanciato.

ABBINAMENTO CIBO-VINO

Dessert a base di frutta. Pesce in tutte le sue forme; carne cruda, alla griglia, affumicata e arrosto, paté, salsicce a base di carne, carne di maiale, pollame. Coquillage fresche, ripiene, crostacei alla griglia, gamberi e gamberetti.



CHAMPAGNE

Barnaut

Bouzy

Depuis 1874

SÉLECTION BRUT NATURE - GRAND CRU

Champagne Grand Cru, Pureté du Terroir - Non dosé - Blanc



Puro, potente, è sicuramente un vino per amatori illuminati. Si può gustare con il palato vergine, prima del pasto, o anche con frutti di mare e crostacei di cui amplificherà i sapori marini, tanto più quanto saranno fortemente iodati.

La percentuale molto elevata delle cuvée più morbide e arrotondate del Pinot Nero consente l'assenza di dosaggio e la piccola frazione di Chardonnay apporta un tocco giovanile che eviterà la pesantezza.

IL MILLESIMO: Assemblaggio di diverse annate e di diversi vitigni. La quantità di vino assemblato è doppia rispetto a quello messo in bottiglia, la parte restante è conservata per servire da base all'assemblaggio successivo. Così, col tempo, troverai il "gout maison" che caratterizza questo vino perfettamente riprodotto.

PROVENIENZA DELLE UVE: Grand Cru dai terroir di Bouzy, Ambonnay e Louvois.

TECNICA DI COLTIVAZIONE: Vigneto coltivato secondo il principio della viticoltura sostenibile, utilizzando fertilizzanti organici, erba e altre tecniche che meglio preservano la natura.

Le vecchie viti non sono più estirpate, ma mantenute con il trapianto per preservare la diversità del potenziale genetico.

VINIFICAZIONE: Pressatura tradizionale, separazione del mosto in 4 o 5 frazioni. Differenziazione tra viti giovani e vecchie, termoregolazione della fermentazione a 18 ° C, conservazione sulle fecce di fermentazione, fermentazione malolattica ricercata. Maturazione in tini e bottiglie per circa 4 anni. Dosaggio 0 grammi per litro (non dosato).

UVE: Pinot Noir 90%, Chardonnay 10%

ALTRE SPECIFICHE: Gradazione alcolica 12,5% vol. Età media delle viti oltre 35 anni. Volume di produzione di circa 3.500 bottiglie.

Servizio: Temperatura di consumo 12 °C. Potenziale di invecchiamento di 2/4 anni.

DEGUSTAZIONE

Vista: colore oro-ambra. Effervescenza regolare e senza esuberanze.

Naso: complesso, frutta candita e spezie, leggero sentore "brioiché", molto denso.

Bocca: contemporaneamente carnosa e vivace, persistenza espressiva.

ABBINAMENTO CIBO-VINO: Aperitivi, pesce affumicato, grigliato, in paté o crudo, carni crude, crostacei alla griglia, gamberetti e gamberoni.



CHAMPAGNE

Barnaut

Bouzy

Depuis 1874

AUTHENTIQUE ROSÉ - GRAND CRU

Champagne Grand Cru, Vin de Gastronomie - Brut Rosé



Questo Champagne Rosé ha estratto dalla macerazione delle uve un colore intenso e un sentore fruttato. Può accompagnare un pasto per tutta la durata. Può persino avventurarsi su un piatto di formaggi con sapori corposi. "Autentico" perché è realizzato secondo il metodo ancestrale di macerazione, o dal salasso di Bouzy Rouge durante la fermentazione. Il 10-15% di Chardonnay molto vivace viene a bilanciare questo rosé di Pinot Noir e ad apportare finezza e longevità.

IL MILLESIMO

Assemblaggio di diverse annate e di diversi vitigni. La quantità di vino assemblato è doppia rispetto a quello messo in bottiglia, la parte restante è conservata per servire da base all'assemblaggio successivo. Così, col tempo, troverai il "gût maison" che caratterizza questo vino perfettamente riprodotto.

PROVENIENZA DELLE UVE

Grand Cru dai terroir di Bouzy, Ambonnay e Louvois.

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Vigneto coltivato secondo il principio della viticoltura sostenibile, utilizzando fertilizzanti organici, erba e altre tecniche che meglio preservano la natura. Le vecchie viti non sono più estirpate, ma mantenute con il trapianto per preservare la diversità del potenziale genetico.

VINIFICAZIONE

Pressatura tradizionale, separazione del mosto in 4 o 5 frazioni. Differenziazione tra viti giovani e vecchie, termoregolazione della fermentazione a 18 °C, conservazione sulle fecce di fermentazione, fermentazione malolattica ricercata. Maturazione in tini e bottiglie per circa 3 anni.

Dosaggio 6 grammi per litro.

UVE

Pinot Noir 85%, Chardonnay 15%

ALTRE SPECIFICHE

Gradazione alcolica 12,5% vol. Età media delle viti oltre 35 anni. Volume di produzione di circa 15.000 bottiglie.

SERVIZIO

Temperatura di consumo 12 °C. Potenziale di invecchiamento di 2/4 anni.

DEGUSTAZIONE:

Vista: rubino profondo, sostenuto, con una schiuma molto presente derivante dalla sua ricchezza di materiali estratti dalla macerazione.

Naso: molto fruttato, frutti rossi freschi e canditi, ribes e lampone, arancia rossa, pomelo.

Bocca: rotonda, morbida, lunga e potente.

ABBINAMENTO CIBO-VINO

Formaggi: a pasta cotta pressata stile Comté, a pasta molle a crosta naturale stile Saint Marcellin, a pasta pressata non cotta stile Cantal e Tomme, Caprino fresco, a pasta molle a crosta fiorita stile Brie e Camembert.

Dessert a base di frutta, pesce affumicato, carni crude e affumicate, paté, terrine di carne, pollame in salsa, uova affumicate.



CHAMPAGNE

Barnaut

Bouzy

Depuis 1874

CUVÉE DOUCEUR - GRAND CRU

AOC Champagne Grand Cru (Champagne), Sensation Gourmande - Sec - Blanc



Elaborato per soddisfare la tradizione dello Champagne a fine pasto, sui dessert alla frutta (fichi, pere, piccoli frutti rossi), questa Cuvée trova inoltre il suo equilibrio perfetto su un foie gras, consentendo anche di iniziare un pasto di festa in leggerezza. Raccolta manuale, selezione dei grappoli. 2/3 di Pinot Noir per la personalità, la rotondità e la tipicità del terroir, 1/3 di Chardonnay per la sua freschezza e durata nel tempo. Una parte preponderante di Pinot Nero strutturato e fruttato avvolge una piccola percentuale di Chardonnay vivace che garantisce la longevità. Invecchiamento in tini e cantina di circa 3 anni.

Dosaggio: 20 grammi per litro, un liquore appositamente sviluppato per preservare il complesso equilibrio tra dolcezza e freschezza.

IL MILLESIMO

Assemblaggio di diverse annate e di diversi vitigni. La quantità di vino assemblato è doppia rispetto a quello messo in bottiglia, la parte restante è conservata per servire da base all'assemblaggio successivo. Così, col tempo, troverai il "gôut maison" che caratterizza questo vino perfettamente riprodotto.

PROVENIENZA DELLE UVE

Grand Cru dai terroir di Bouzy, Ambonnay e Louvois.

TECNICA DI COLTIVAZIONE: Vigneto coltivato secondo il principio della viticoltura sostenibile, utilizzando fertilizzanti organici, erba e altre tecniche che meglio preservano la natura.

Le vecchie viti non sono più estirpate, ma mantenute con il trapianto per preservare la diversità del potenziale genetico.

VINIFICAZIONE

Pressatura tradizionale, separazione del mosto in 4 o 5 frazioni.

Differenziazione tra viti giovani e vecchie, termoregolazione della fermentazione a 18 °C, conservazione sulle fecce di fermentazione, fermentazione malolattica ricercata. Maturazione in tini e bottiglie per circa 4 anni.

Dosaggio 20 grammi per litro.

UVE

Pinot Noir 75%, Chardonnay 25%

ALTRE SPECIFICHE

Gradazione alcolica 12,5% vol. Età media delle viti oltre 35 anni. Volume di produzione di circa 2.500 bottiglie.

SERVIZIO

Temperatura di consumo 12 °C. Potenziale di invecchiamento di 2/4 anni.

DEGUSTAZIONE

Vista: bollicine brillanti e fini, schiuma espressiva, aspetto dorato e lucido.

Naso: bacche rosse, sentori di miele e cera.

Bocca: fresca con attacco rotondo, setosa, perfetto equilibrio dosaggio / freschezza.

ABBINAMENTO CIBO-VINO

Foie gras, dessert a base di frutta, cioccolato, brioche, dolci, creme.



CHAMPAGNE

Barnaut

Bouzy

Depuis 1874

BLANC DE BLANCS

AOC Champagne, Eclat de Chardonnay - Brut Blanc



Questo assemblaggio di sole uve Chardonnay, provenienti da Bouzy per la struttura e la presenza e dalla Vallée de la Marne per la freschezza e la vivacità, offre un vino fresco e gourmand.

IL MILLESIMO

Chardonnay in purezza, assemblaggio di diverse annate. La quantità di vino assemblato è doppia rispetto a quello messo in bottiglia, la parte restante è conservata per servire da base all'assemblaggio successivo.

Così, col tempo, troverai il "gout maison" che caratterizza questo vino perfettamente riprodotto.

PROVENIENZA DELLE UVE

Bouzy (Grand Cru Montagne de Reims) e Brasles (Vallée de la Marne).

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Vigneto coltivato secondo il principio della viticoltura sostenibile, utilizzando fertilizzanti organici, erba e altre tecniche che meglio preservano la natura. Le vecchie viti non sono più estirpate, ma mantenute con il trapianto per preservare la diversità del potenziale genetico.

VINIFICAZIONE

Pressatura tradizionale, separazione del mosto in 4 o 5 frazioni.

Differenziazione tra viti giovani e vecchie, termoregolazione della fermentazione a 18 °C, conservazione sulle fecce di fermentazione, fermentazione malolattica ricercata. Maturazione in tini e bottiglie per circa 4 anni.

Dosaggio 6 grammi per litro.

UVE

Chardonnay 100%

ALTRE SPECIFICHE

Gradazione alcolica 12,5% vol. Età media delle viti oltre 35 anni. Volume di produzione di circa 3.000 bottiglie..

SERVIZIO

Temperatura di consumo 13 °C. Potenziale di invecchiamento di 2/4 anni.

DEGUSTAZIONE:

Vista: giallo paglierino con riflessi dorati. Fine effervescenza.

Naso: fresco e piacevole con note pronunciate di agrumi (limone, pompelmo), mentolo e finocchio che si evolvono, dopo un primo momento, verso i frutti bianchi (pesca, pero) e un pizzico di zenzero.

Bocca: contemporaneamente carnosa e di bella freschezza, buona la persistenza.

ABBINAMENTO CIBO-VINO

Ottimo per un aperitivo di tartine ricco di sapori e spezie. Si abbina perfettamente anche a tutti i piatti di mare, dalla sogliola alla griglia, al rombo, al salmone affumicato, al gamberetto o al piatto di conchiglie e all'aragosta in tutte le sue preparazioni.



CHAMPAGNE

Barnaut

Bouzy

Depuis 1874

MILLÉSIME - GRAND CRU

EMPREINTE D'UNE VENDANGE



Questa è l'espressione del terroir eccezionale di Bouzy. Da questo raro comune classificato Grand Cru sia per il Pinot Nero che per lo Chardonnay, questo vino combina le qualità di due cosiddetti vitigni "nobili" in un "Grand Champagne". Una metà di Pinot Nero per la personalità, la rotondità e la tipicità del terreno con un'altra metà di Chardonnay per la freschezza e la durata nel tempo compongono questa annata. La selezione viene effettuata principalmente nelle piante a basso rendimento per ottenere una bella espressione del terroir.

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Vigneto coltivato secondo il principio della viticoltura sostenibile, utilizzando fertilizzanti organici, erba e altre tecniche che meglio preservano la natura. Le vecchie viti non sono più estirpate, ma mantenute con il trapianto per preservare la diversità del potenziale genetico.

VINIFICAZIONE

Pressatura tradizionale, separazione del mosto in 4 o 5 frazioni. Differenziazione tra viti giovani e vecchie, termoregolazione della fermentazione a 18 °C, conservazione sulle fecce di fermentazione, fermentazione malolattica ricercata. Lunghissimo affinamento in bottiglia per oltre 100 mesi. Dosaggio 6 grammi per litro.

UVE

Pinot Noir 50%, Chardonnay 50%.

ALTRE SPECIFICHE

Gradazione alcolica 12,5% vol. Età media delle viti oltre 35 anni. Volume di produzione di circa 3.600 bottiglie.

SERVIZIO

Temperatura di consumo 12 °C.

DEGUSTAZIONE

Vista: bollicine fini, schiuma discreta e persistente, tonalità leggermente dorata ambrata.

Naso: la maturità e la vinosità senza eccessi e l'equilibrio dei due vitigni portano sia profumi di frutta bianca che di susina mirabella, su uno sfondo floreale.

Bocca: buon attacco pulito, equilibrato da una bella rotondità, con una lunghezza degna dei più grandi vini, che lascia un palato fresco.

ABBINAMENTO CIBO-VINO

È una bottiglia autosufficiente, poiché il vino è complesso e completo. Può accompagnare anche: pesce alla panna, in paté o crudo, crostacei freschi, in salsa e al tegamino, crostacei alla griglia e frutti di mare.



CHAMPAGNE

Barnaut

Bouzy

Depuis 1874

COTEAU CHAMPENOIS BOUZY ROUGE MILLÉSIMÉ

Vino fermo, non effervescente



Questo vino raro, sebbene conosciuto in tutto il mondo e che Talleyrand chiamava il “vino della civiltà” è l’espressione perfetta del suo vitigno d’origine, amplificata dalla crescita nel sottosuolo calcareo del famoso Grand Cru di Bouzy. Molto tipico della regione, la tecnica di produzione lo rende un “Bouzy da invecchiamento”.

PROVENIENZA DELLE UVE

Esclusivamente dal terroir Grand Cru di Bouzy.

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Vigneto coltivato secondo il principio della viticoltura sostenibile, utilizzando fertilizzanti organici, erba e altre tecniche che meglio preservano la natura. Le vecchie viti non sono più estirpate, ma mantenute con il trapianto per preservare la diversità del potenziale genetico.

VINIFICAZIONE

Interamente composti da Pinot Nero, i grappoli vengono raccolti manualmente nelle vigne perfettamente esposte in media collina e di oltre 25 anni di età. Solo le annate più soleggiate consentono lo sviluppo di questa rarità. Ottenuto tramite il “salasso” per aumentare la frazione di polpa e buccia, il mosto subisce una lunga macerazione (più di 10 giorni) per ottenere un vino completo, strutturato e pronto per l’invecchiamento.

UVE

Pinot Noir 100%.

ALTRE SPECIFICHE

Gradazione alcolica 12,0% vol. Età media delle viti oltre 35 anni. Volume di produzione di circa 3.000 bottiglie.

SERVIZIO

Stappare un’ora prima della degustazione.

Servito a temperatura di cantina.

DEGUSTAZIONE

Aspetto: colore rosso rubino abbastanza sostenuto.

Profumo: frutti rossi e neri maturi, marasca, lampone e ribes nero, leggermente boisé nonostante l’assenza di passaggio in botte.

Bocca: franco, robusto, vivace, tannini fini, presenti ma discreti.

ABBINAMENTO CIBO-VINO

Pesce al vino rosso o al prezzemolo. Carni crude, in salsa, paté, terrine di carne, frattaglie, selvaggina, salumi, pollame in salsa, carni alla griglia, maiale. Formaggi freschi, molli e dalla crosta fiorita come il brie e il camembert. Dessert leggermente dolci a base di frutti rossi (crostate).



Tirage du 17/03/20
BSA
21 647 %

Tirage du 19/05/20
BSA
20 000 %



CHAMPAGNE
J. LASSALLE
— PROPRIÉTAIRE DE VIGNOBLES —





CHAMPAGNE
J. LASSALLE
— PROPRIÉTAIRE DE VIGNOBLES —



L'HISTOIRE

Jules Lassalle fondò la sua azienda di produzione di Champagne nel 1942, nel cuore della Montagne de Reims, nel villaggio di Chigny-les-Roses. Quando Jules morì nel 1982, sua moglie Olga e sua figlia Chantal presero le redini della Maison, mantenendo gli elevati standard di Jules.

Da precursore del futuro, Jules aveva dedicato una delle sue cuvées, oggi emblema della Maison, alla nipote Angeline. Rientrata nella tenuta dal 2006, Angeline segue le orme del nonno.

Olga e Jules Lassalle fondarono insieme il domaine e diedero alla loro Maison i valori che queste tre generazioni di donne si impegnano a perpetuare come una promessa fatta a Jules, come un segreto di famiglia dove autenticità, tradizione e passione sono le fondamenta. La loro tradizione di quarant'anni di "une femme, un esprit, un style" vale oggi più che mai.

La Maison è stata costruita 80 anni fa, ed è mettendo in luce il suo passato che sta costruendo il proprio futuro. La nuova, prestigiosa ed estremamente funzionale cantina a Rilly-la-Montagne ne è la più concreta riprova. Una cave di affinamento su tre piani scavata nella craie, sormontati da una razionale cantina di vinificazione dotata delle più moderne tecnologie, vengono completate da una sontuosa maison.

La vigna è lavorata oggi per pensare alle generazioni di domani. È importante essere consapevoli di ciò che si sta facendo oggi, motivo da cui deriva la scelta della Maison di lavorare in agricoltura sostenibile.

VIGNOBLE

La tenuta J.Lassalle si estende su 60 parcelle situate nei villaggi di Chigny-les-Roses, Ludes, Montbré, Puisieulx, Rilly-la-Montagne, Serriers e Villers-Allerand, tutti premier e grand cru.

I 16 ettari del vigneto di J.Lassalle si distinguono per i loro vitigni, 50% Meunier, 25% Pinot Noir e 25% Chardonnay.

Le viti della tenuta hanno in media un'età compresa tra i 35 e i 55 anni. Viene prodotta una media di 125.000 bottiglie all'anno.

Questa produzione rispettosa dell'ambiente, del terroir e della natura primaria dei vitigni corrisponde ai valori che la Maison intende preservare. Non vengono utilizzati né pesticidi, né diserbanti.

In vigna viene sempre applicato il know-how delle tradizioni enologiche tra-





CHAMPAGNE
J. LASSALLE
— PROPRIÉTAIRE DE VIGNOBLES —

mandate da tre generazioni, combinate con una saggia innovazione. Il domaine si evolve per offrire le migliori cuvée possibili.

Lavorare in una viticoltura sostenibile significa favorire l'equilibrio del vino; quindi l'equilibrio tra gli aromi, il corpo e la sua struttura è ottimizzato affinché la vite restituisca al meglio le ricchezze del suo terroir naturale e del suo ecosistema, in modo da essere il più vicino possibile al prodotto che la terra può offrire.

Il terreno argilloso-calcareo è adatto al vitigno Meunier, che rappresenta la metà del vigneto. Jules Lassalle amava particolarmente i suoi aromi espressivi.

Attenta a lavorare le viti in armonia con la Natura e nel rispetto dell'ambiente, la Maison J.Lassalle difende i precetti della biodiversità e del suo ecosistema. Questo comportamento permette di sublimare i vini e renderli unici, rispecchiando da vicino il terroir da cui provengono le uve.

LES VENDANGES

La vendemmia si svolge generalmente a settembre (tra 100 e 110 giorni dopo la fioritura) e rimane soggetta a determinati requisiti.

Ogni anno, a seconda dei capricci del tempo, le uve vengono raccolte in base al grado di maturazione dei diversi vitigni (precoce o tardiva), ai terroir e all'età delle viti.

Viene effettuata, esclusivamente a mano, una cernita molto selettiva sulla parcella al fine di conservare solo i grappoli migliori.

LE PRESSURAGE

Ogni parcella è pigiata e vinificata separatamente. La pigiatura, lenta e qualitativa, viene svolta a bassa pressione in modo che le bucce non colorino i mosti. L'intero raccolto viene pressato in una pressa tradizionale da 4.000 chili. La resa massima autorizzata è di 25,5 hl di mosto per un marc (unità di misura che indica la quantità di uva contenuta in un torchio tradizionale e corri-





spondente appunto a 4.000 kg). Si effettua un frazionamento qualitativo di 20,5 hl di cuvée e 5 hl di taille. Ogni vino è prodotto solo dal succo più pregiato chiamato “cuvée”.

L'ASSEMBLAGE

L'assemblaggio dei vini dell'insieme dei terroir J.Lassalle viene effettuato combinando i vitigni e le diverse annate per ottenere le diverse cuvée.

Le cuvée non millesimate sono un brillante assemblaggio dei vini dell'annata e della selezione dei migliori delle precedenti vendemmie conservate in cuves (tini) per ottenere il «goût maison». Gli Champagne millesimati sono composti della raccolta di una sola e unica annata di vendemmia e variano a seconda dell'assemblaggio della cuvée.

LE VIEILLISSEMENT

Il vino imbottigliato viene conservato sui lieviti per mantenere le condizioni ideali di affinamento. Le bottiglie sono conservate in cantina e beneficiano della temperatura ideale e costante di quest'ultima. Questo tempo di affinamento è compreso tra quattro (per le bottiglie non millesimate) e dieci anni (per le bottiglie millesimate).





LE REMUAGE

Il remuage viene svolto secondo la tecnica ancestrale delle pupitre.

Ogni giorno, per circa 3 settimane, ogni bottiglia viene ruotata ed inclinata, esclusivamente a mano.

Tutta l'arte del remuage consiste nel girare la bottiglia di un ottavo o di un quarto di giro, rad-drizzandola gradualmente (dalla posizione orizzontale a quella verticale) affinché il deposito dei lieviti morti possa scivolare fino al collo.

Questo permette una chiarifica naturale del vino.

LE DOSAGE

Dopo la sboccatura, le bottiglie ricevono un volume di liqueur per ottenere il dosaggio desiderato. Questo dosaggio finale è realizzato tramite un liqueur costituito da zucchero di canna e dai migliori vini di riserva. Le bottiglie della maison J.Lassalle sono normalmente dosate a livello brut per rispettare il buon equilibrio del vino.





CUVÉE PRÉFÉRENCE BRUT • 1^{er} CRU



Rappresenta il legame dell'azienda con il suo terroir e incarna lo spirito stesso della Maison. È uno Champagne elegante e conviviale, dalla facile beva, adatto sia ad un aperitivo che ad un pasto.

CARATTERISTICHE

La Cuvée Préférence è una assemblaggio di diverse parcelle dei villaggi di Chigny-les-Roses, Rilly-la-Montagne, Villers-Allerand e Ludes. Questo bellissimo equilibrio rende questa cuvée l'emblema dello "stile Jules LASSALLE".

Si dice che questo vino sia di piacere, condivisione, concentrazione di finezza ed eleganza. La tipicità del terroir di provenienza dona ai vini questa freschezza in bocca e questa nota di mineralità apportata dal gesso.

Al palato è rotondo, soave e vivace. Uno champagne molto equilibrato e sapido.

UVE

60% Meunier, 20% Chardonnay e 20% Pinot Noir.

VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale e successiva fermentazione alcolica termoregolata in acciaio. Fermentazione malolattica svolta. Affinamento in cuve da 8 a 10 mesi (tre travasi). Assemblaggio del vino dell'annata con circa un 40% di vino di riserva, per garantire l'identità al prodotto finale. Imbottigliamento nel mese di aprile. Affinamento in bottiglia sui lieviti per tre/quattro anni. Sboccatura 4 mesi prima della spedizione. Dosaggio di circa 8 g/l.

PRODUZIONE ANNUA

Circa 70.000 bottiglie.



ROSÉ BRUT • 1^{er} CRU



Prodotto maggioritariamente dal Pinot Noir de La Montagne de Reims, la cuvée Rosé della Maison J.Lassalle denota una bella personalità, è uno Champagne dal carattere ampio e diretto. È uno Champagne da degustare durante un aperitivo a base di formaggi o salumi oppure con un dessert per completarne le note gastronomiche.

CARATTERISTICHE

La Cuvée Rosé Brut beneficia della tipicità dei terroir della Maison che donano a questo Champagne la tipica mineralità apportata dal gesso.

Una prima olfazione evoca la liquirizia, tipica del Pinot Noir, successivamente i frutti rossi (fragola, ciliegia) appaiono delicatamente con una consistenza morbida e sensuale.

UVE

70% Pinot Noir, 15% Chardonnay e 15% Meunier.

VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale e successiva fermentazione alcolica termoregolata in acciaio. Fermentazione malolattica svolta. Affinamento in cuve da 8 a 10 mesi (tre travasi). Assemblaggio del vino dell'annata con circa un 40% di vino di riserva, per garantire l'identità al prodotto finale. Imbottigliamento nel mese di aprile. Affinamento in bottiglia sui lieviti per tre/quattro anni. Sboccatura 4 mesi prima della spedizione. Dosaggio di circa 8 g/l. Aggiunta di circa il 4% di Coteau Rouge ottenuto dalla vecchia vigna "Champs Richard".

PRODUZIONE ANNUA

Circa 30.000 bottiglie.



CHAMPAGNE
J. LASSALLE
— PROPRIÉTAIRE DE VIGNOBLES —

BLANC DE BLANCS BRUT 1^{er} CRU MILLÉSIMÉ



É uno Champagne decisamente gastronomico, riflette in pieno il terroir delle migliori parcelle del villaggio di Cigny-les-Roses. Si abbina perfettamente con un pesce in salsa di burro bianco o con un piatto di frutti di mare.

CARATTERISTICHE

Il colore è giallo con alcuni riflessi oro pallido. La ricchezza del vino si esprime al primo naso offrendo un bouquet di frutta bianca fresca (pera, mela cotogna) segno della grande maturità dello Chardonnay. Le note fruttate comprendono anche la scorza d'arancia, rafforzando l'opulenza olfattiva. In bocca è robusto, solido esprimendo una bella vinosità di corpo. Il finale è rotondo, soave, che evidenzia la ricchezza del vino.

UVE

100% Chardonnay.

VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale e successiva fermentazione alcolica termoregolata in acciaio. Fermentazione malolattica svolta. Affinamento in cuve da 8 a 10 mesi (tre travasi). Imbottigliamento nel mese di aprile. Affinamento in bottiglia sui lieviti per dieci anni. Sboccatura 4 mesi prima della spedizione. Dosaggio di circa 7 g/l.

PRODUZIONE ANNUA

Circa 5.500 bottiglie.



CHAMPAGNE
J. LASSALLE
— PROPRIÉTAIRE DE VIGNOBLES —

CUVÉE ANGELINE BRUT 1^{er} CRU MILLÉSIMÉ



Dedicata nel 1978 da Jules e Olga alla loro nipote, “Cuvée Angeline” è da allora l’emblema della Maison J.Lassalle. Come se Jules avesse intuito che Angeline, allora agli albori della sua vita, sarebbe stata colei che avrebbe rappresentato con orgoglio la continuità e i valori della famiglia. Questa cuvée, vino dal carattere segnato dal pinot nero, proviene dal terroir di Chigny-les-Roses ed è prodotta utilizzando due appezzamenti, “les Houssets”, Pinot Nero, 1972, e “les Pécherines” Chardonnay, 1973.

CARATTERISTICHE

La schiuma è fine e leggera, con riflessi dorati. Al naso riflette la bella maturità di questo Champagne, espressivo e aperto su aromi di pasticceria, che poi evolvono in note di frutta candita (ananas, mango) e pasta di mele cotogne.

Al palato l’attacco è tonico e ampio. Ci sono aromi di pane tostato, fiori secchi e frutta bianca stufata. È un connubio tra la struttura del Pinot Noir e la finezza dello Chardonnay.

Questo champagne sarà l’ideale per accompagnare pollame in salsa o foie gras.

UVE

60% Pinot Noir e 40% Chardonnay.

VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale e successiva fermentazione alcolica termoregolata in acciaio. Fermentazione malolattica svolta. Affinamento in cuve da 8 a 10 mesi (tre travasi). Imbottigliamento nel mese di aprile. Affinamento in bottiglia sui lieviti per dieci anni. Sboccatura 4 mesi prima della spedizione. Dosaggio di circa 7 g/l.

PRODUZIONE ANNUA

Circa 9.500 bottiglie.



CHAMPAGNE
J. LASSALLE
— PROPRIÉTAIRE DE VIGNOBLES —

SPÉCIAL CLUB BRUT 1^{er} CRU MILLÉSIMÉ



Creato nel 1971, “Le Club Trésors” è la prima associazione di viticoltori della Champagne, sostiene un approccio molto qualitativo alla viticoltura, offrendo cuvée di champagne di altissima qualità, create da artigiani unici.

CARATTERISTICHE

La schiuma è cremosa e abbondante, il colore è giallo oro. Al naso è espressivo e generoso con note di frutta secca candita, (uva) di marmellata di frutta gialla e un tocco di pasticceria fresca e leggera. In bocca è un vino pieno e strutturato. Le note di evoluzione sono definite da melone e pesca e dai terreni ricchi di gesso del domaine emerge una spiccata mineralità. Questo champagne accompagnerà idealmente un risotto al foie gras o un cappone.

UVE

60% Chardonnay e 40% Pinot Noir.

VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale e successiva fermentazione alcolica termoregolata in acciaio. Fermentazione malolattica svolta. Affinamento in cuve da 8 a 10 mesi (tre travasi). Imbottigliamento nel mese di aprile. Affinamento in bottiglia sui lieviti per dieci anni. Sboccatura 4 mesi prima della spedizione. Dosaggio di circa 7 g/l.

PRODUZIONE ANNUA

Circa 7.000 bottiglie.







CHAMPAGNE



Pierre Leboeuf

Aÿ





L'AZIENDA VINICOLA

L'azienda vinicola è stata fondata ad Aÿ alla fine del XVI secolo da Elie Leboeuf e dalla moglie Hortense (la cui famiglia possedeva l'omonimo Clos). Hortense lavorava le vigne e suo marito produceva i vini.

Oggi la tenuta porta il nome di Pierre Leboeuf, padre di Vincent e nonno di Hélène che hanno voluto mantenere il suo nome come marchio e che oggi portano avanti l'azienda, insieme al marito di Hélène.

Vincent è prossimo alla pensione e Hélène si appresta ad entrare a far parte di questa nuova generazione di donne a capo delle aziende vinicole della Champagne.

L'attività di produzione degli Champagne viene svolta nella antica e affascinante dimora nel cuore di Aÿ, una casa a graticcio del XVI secolo originariamente costruita per il re francese Enrico IV, nel cui sottosuolo si trova una caratteristica cave champenoise scavata nella craie, in cui affinano nel corso degli anni le bottiglie e dove è presente ancora l'antichissimo torchio utilizzato fino ad una trentina di anni fa.

La maggior parte dei 4,7 ettari di vigneti che l'azienda possiede sono situati nel villaggio Grand Cru di Aÿ, tra i più prestigiosi e vocati della Grande Vallée de la Marne e dell'intera regione vinicola della Champagne. I rimanenti vigneti si trovano a Mutigny e ad Avenay Val d'Or, entrambi villaggi catalogati Premier Cru. L'80% dei vigneti sono coltivati a Pinot Noir e il 20% a Chardonnay. Le vigne più vecchie hanno oltre cinquant'anni.



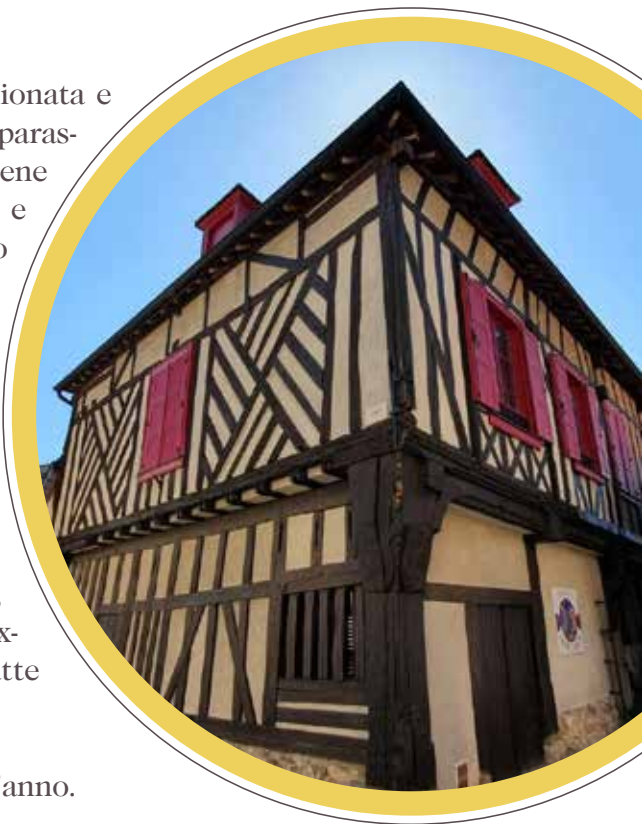


Pierre Leboeuf

In vigna vengono adottate le tecniche dell'agricoltura ragionata e sostenibile, come la confusione sessuale per combattere i parassiti, pertanto non vengono utilizzati erbicidi e insetticidi. Viene permesso l'inerbimento di un passaggio interfilare su due e viene arato il resto mediante un piccolo trattore cingolato per evitare il compattamento del terreno.

In cantina la vinificazione viene interamente svolta in contenitori di acciaio smaltato, dove i vini affinano per 11 mesi prima dell'imbottigliamento. Viene completata la fermentazione malolattica. I vini non vengono filtrati. L'affinamento minimo sui lieviti è di 24 mesi, il remuage viene effettuato esclusivamente a mano, la sboccatura viene ancora effettuata - per una parte della produzione - a mano, i dosaggi sono sempre piuttosto bassi, classificabili come Extra Brut, e le bottiglie, dopo il *dégorgement*, vengono fatte riposare in cantina per almeno 3 mesi.

Vengono prodotte mediamente appena 20.000 bottiglie all'anno.





BRUT RÉSERVE 1^{er} CRU



UVE

75% Pinot Noir e 25% Chardonnay, di norma per il 70% da uve dell'annata e per il 30% da vino di riserva delle annate precedenti.

TERROIR

Vigne nei comuni di Ay (Grand Cru), Mutigny (Premier Cru) e Avenay Val d'Or (Premier Cru), di età tra i 4 ed i 50 anni e che crescono su terreni calcarei e argilloso calcarei. Le viti più giovani donano al vino leggerezza e freschezza, mentre quelle più anziane apportano al vino rotondità, concentrazione e potenza.

VINIFICAZIONE

Per una maggiore qualità e potenza aromatica, i vini non vengono filtrati. Affinamento di 11 mesi in cuve in acciaio smaltato prima dell'imbottigliamento. Invecchiamento di due anni in cantina.

DOSAGGIO

4 g/l

DEGUSTAZIONE

Sentori voluttuosi di caramello, mandorle e nocciole tostate. Il Pinot Nero maggioritario impone la sua generosità con profumi di frutti rossi e neri canditi, sottolineati da sfumature di mela e pera cotte, delicate testimonianze dello Chardonnay. Finale sapido e minerale, ravvivato da sottili spezie. Bella lunghezza in bocca.



BRUT Aÿ GRAND CRU



UVE

50% Pinot Noir e 50% Chardonnay, da un'unica annata.

TERROIR

Il Pinot Noir è proveniente dal lieu-dit Chauffour ad Aÿ, lo Chardonnay dal lieu-dit La Croix, sempre ad Aÿ.

Tutte le uve provengono da vecchie vigne Grand Cru (di età compresa tra i 30 ed i 60 anni) che crescono su un terreno argillo-calcareo.

VINIFICAZIONE

Attenta selezione dei primi succhi (cuvée) della spremitura. Fermentazione alcolica e malolattica in cuve di acciaio smaltato. Per una maggiore qualità e potenza aromatica, i vini non vengono filtrati. Affinamento di 11 mesi in cuve in acciaio smaltato prima dell'imbottigliamento. Invecchiamento di due anni in cantina.

DOSAGGIO

4 g/l

DEGUSTAZIONE

Un naso sensuale e generoso. Il Pinot Noir si esprime con profumi di frutti rossi e neri molto maturi uniti ad un tocco di spezie. Lo Chardonnay, invece, rivela profumi di agrumi, mela, pera e fiori bianchi. Lo Champagne esprime una bella maturità con delicati aromi di miele e caramello. La bocca diventa poi ampia e calda con una bella effervescenza. Un finale intenso e deliziosamente speziato (pepe e anice, la firma del vigneto Aÿ).



BRUT ROSÉ 1^{er} CRU



UVE

100% Pinot Noir, da un'unica annata.

TERROIR

Vigne nei comuni di Ay (Grand Cru), Mutigny (Premier Cru) e Avenay Val d'Or (Premier Cru), di età tra i 4 ed i 50 anni e che crescono su terreni calcarei e argilloso calcarei. Le viti più giovani donano al vino leggerezza e freschezza, mentre quelle più anziane apportano al vino rotondità, concentrazione e potenza.

VINIFICAZIONE

Talentuoso assemblaggio di vino bianco (90%) e vino rosso (10% solo vino da mosto fiore) ottenuto dalla macerazione per circa 6 giorni di uve a bacca piccola e grappolo spargolo da vecchie vigne, per estrarre il frutto ma non i tannini. Invecchiamento di due anni in cantina.

DOSAGGIO

4 g/l

DEGUSTAZIONE

Profumi di frutti rossi e neri molto maturi (fragola, lampone, ribes nero, mirtillo e mora), cosparsi di deliziose spezie (liquirizia, pepe e cannella). La bocca è morbida e profonda. Finale equilibrato e tonico. Molto lungo in bocca.



BLANC DE NOIRS “LE CLOS D’HORTENSE” Aÿ GRAND CRU MILLÉSIMÉ



UVE

100% Pinot Noir, da un'unica annata.

TERROIR

Questo Blanc de Noir proviene dall'apezzamento “Le Clos d'Hortense” di sole 30 are, nel villaggio di Aÿ, Grand Cru e di proprietà della famiglia da diversi secoli. Il vigneto è stato piantato nel 1974. Come suggerisce il nome, è circondato da pareti di gesso che riflettono i raggi del sole e donano calore e luce alle viti.

VINIFICAZIONE

Raccolta attenta delle uve alla vendemmia e selezione del primo mosto (cuvée) dalla pigiatura. Fermentazione alcolica e malolattica in tini di acciaio smaltato. Per una maggiore qualità e potenza aromatica, questo vino non è filtrato. Affina per 7 anni in cantina prima della sboccatura.

DOSAGGIO

4 g/l

DEGUSTAZIONE

Generosità sensuale. Caldi aromi di miele e pane tostato, firme della maturità dello champagne ottenuta dal lungo invecchiamento delle bottiglie. Successivamente, i profumi di frutti rossi e neri punteggiati da spezie dolci ci trasportano, pura espressione del Pinot Noir.



Brut Tradition
 Rosé
 Demi-Sec
CSD




CHAMPAGNE
MICHEL NICAISE



Michel Nicaise è una piccolissima azienda vitivinicola a gestione familiare, da tre generazioni produce Champagne dalla personalità spiccata, con numeri limitatissimi, nella Grande Vallée de la Marne, con circa due ettari di vigne ad Aÿ, quindi tutte Grand Cru. Oggi è condotta da Jean-Luc Nicaise, nipote del fondatore e figlio di colui che ha dato il suo nome all'azienda, iniziando ad imbottigliare con il proprio marchio.

Jean-Luc Nicaise pratica una "viticoltura ragionata", considerando il vigneto come un ecosistema autonomamente in equilibrio, all'interno del quale gli interventi devono essere minimi e puntuali, volti a preservarne le caratteristiche. Ad esempio, la lotta contro i parassiti è realizzata mediante confusione sessuale, un metodo naturale per evitare l'uso di

La vendemmia viene effettuata selezionando manualmente l'uva, per le cuvée non millesimate la fermentazione alcolica viene svolta in acciaio, mentre per le cuvée di prestigio, ottenute da uve di una unica vendemmia, viene utilizzata la fermentazione alcolica in foudre con successivo passaggio di 12 mesi in barrique e lunghissimo affinamento sui lieviti. La fermentazione malolattica non viene interrotta e il remuage è interamente svolto a mano.

Il vino di riserva è conservato nelle cantine della Maison ad una temperatura costante di 10°C. Nella medesima cantina avviene anche l'invecchiamento in bottiglia, fino al momento del dégorgeement.



Le cuvée prodotte sono:

BRUT TRADITION

Champagne ricavato da un assemblaggio di un 75% di Pinot Noir con un 25% di Chardonnay dell'annata in corso con una percentuale di vini di riserva delle vendemmie precedenti. L'affinamento minimo sui lieviti è di 30÷36 mesi. Al momento del degorgement, viene dosato a 6 g/l.

BRUT ROSÉ

È una cuvée ottenuta partendo dallo Champagne Brut Tradition, aggiungendo da un 5 ad un 7% di Coteaux Rouge. L'affinamento minimo sui lieviti è di 36 mesi. Al momento del degorgement, viene dosato a 5 g/l.

CUVÉE SPECIALE

È uno Champagne Blanc de Blancs, da sole uve Chardonnay dell'annata in corso con una percentuale di vini di riserva delle vendemmie precedenti. L'affinamento minimo sui lieviti è di 48÷60 mesi. Al momento del degorgement, viene dosato a 6 g/l.

CUVÉE L'AUTHENTIQUE

È uno Champagne ottenuto da uve di una singola annata e da un singolo vitigno, a seconda delle annate. La vinificazione in legno ed il successivo passaggio in barrique per 12 mesi apportano al naso ed in bocca piacevoli note boisée. L'affinamento sui lieviti è lunghissimo e il dosaggio varia, a seconda delle annate, tra i 4 ed i 6 g/l.







CHAMPAGNE



MALARD





UNA MAISON NÉGOCIANT MANIPULANT 2.0

Nella nostra veste - prima ancora che di importatori e distributori - di selezionatori e di eredi di Antonino Trimboli, primo vero courtier del vastissimo mondo degli Champagne dei vigneron, mai avremmo pensato di selezionare uno Champagne di un produttore Négociant Manipulant!

Cosa è successo? È successo che nella maison MALARD di Ay abbiamo trovato una attenzione al terroir e una capacità di interpretarlo che si avvicina molto a quella di un vigneron. A testimoniare questa visione, tutte le uve utilizzate per produrre gli Champagne MALARD provengono da vigneti situati in villaggi Grand Cru e Premier Cru.





STORIA

La Maison MALARD è un'azienda familiare indipendente fondata nel 1996 da Jean Louis Malard, originario di Epernay, la capitale della Champagne. È pertanto una delle più giovani maison di Champagne. Dopo varie esperienze nel mondo del vino, e in particolare nel settore dello Champagne, Jean-Louis Malard ha deciso di lanciare la propria produzione. Solo il rugby avrebbe potuto allontanarlo dal mondo del vino. Ma lo Champagne lo ha conquistato. All'inizio ha investito in un'unità di produzione per ricevere le prime uve e lavorare i primi vini. Per distinguersi, ha deciso di lavorare esclusivamente con champagne provenienti da Premiers Crus e Grands Crus. La Maison MALARD si trova ora nel villaggio di Aÿ, rinomato per i suoi Grands Crus di Pinot Noir. La qualità dei vini è stata rapidamente riconosciuta e la domanda è cresciuta rapidamente anno dopo anno, soprattutto in Francia.

25 anni dopo, la Maison MALARD continua il suo sviluppo in Francia, ma anche all'estero. Oggi è presente in diversi paesi come Inghilterra, Stati Uniti, Regno Unito, Russia, Belgio e Italia, pur mantenendo una solida base locale. Uno dei suoi punti di forza è il rapporto unico che ha con i suoi partner nei vigneti. Jean-Louis Malard è estremamente interessato alla qualità delle uve che seleziona, quelle che gli permetteranno di ottenere una qualità dei vini costante nel corso delle annate. Jean-Louis Malard è oggi coadiuvato nella conduzione della maison dai suoi figli Antoine, Charles, Constance e Louise.





TRADIZIONE, AUTENTICITÀ E MODERNITÀ

La Maison MALARD dispone di un efficiente impianto di produzione che comprende cantine tradizionali, una sala tini e una barrieraia per le sue vinificazioni speciali (Cuvées Historiques). In armonia con l'enologa/chef de cave, Vitalie Cabusel, e con il direttore di produzione, François Boucher, Jean Louis Malard e i suoi figli lavorano sui loro vini e selezionano i migliori assemblaggi per offrire ai loro clienti vini autentici, eleganti ed equilibrati.

LA FIRMA

Attraverso le sue diverse cuvée, la Maison MALARD riflette l'espressione dei differenti terroir della Champagne. La gamma incarna l'innovazione e la vita nello spirito dei tempi, con uno stile accessibile e facile da scoprire. Attraverso la diversità delle sue cuvée, Champagne MALARD copre le diverse aspirazioni dei consumatori, per esperienze emozionali multiple.





IL TERROIR

La denominazione Champagne ha un terroir molto particolare. I sottosuoli, costituiti principalmente da gesso, apportano un'importante freschezza al vino. A seconda dei settori principali, il gesso sarà accompagnato da terreni a volte sabbiosi, a volte argillosi, che si adatteranno ai diversi vitigni della denominazione e daranno profili aromatici molto diversi.

La Maison MALARD vinifica uve provenienti dai 3 principali terroir:

- La Montagne de Reims, coltivata principalmente a Pinot Noir nei Premiers e Grands Crus;
- La Vallée de la Marne, coltivata principalmente a Pinot Meunier;
- La Côte des Blancs, coltivata principalmente a Chardonnay Grand Cru.

Questi tre terroir molto variegati permettono alla Maison MALARD di offrire vini di grande ricchezza grazie all'arte dell'assemblaggio che mette in risalto la complementarità dei diversi cru.

Lo Chardonnay produce vini di grande mineralità, tensione e freschezza. Il Pinot Noir dà vini più strutturati con molta rotondità. Il Pinot Meunier dà vini golosi con un profilo molto fruttato. L'assemblaggio dei tre vitigni dà vita a uno Champagne equilibrato che riunisce tutte le qualità dei diversi terroir. In seguito alle rivolte del 1911, la regione della Champagne stabilì una scala di crescita. All'epoca, solo 5 villaggi ricevettero la denominazione Grand Cru: Avize e Cramant per lo Chardonnay, Ay, Bouzy e Verzenay per il Pinot Noir. Per questo motivo la Maison MALARD ha voluto riportare in primo piano la tipicità di ciascuno di questi cinque terroir, creando la gamma Les Historiques.





I VINI

La Maison MALARD ha realizzato un moderno stabilimento di produzione a 5 chilometri da Ay. Utilizza un metodo di vinificazione semplice, con una maturazione sulle fecce fini per conferire maggiore finezza ai propri Champagne. La fermentazione malolattica viene sempre effettuata. Alcuni vini sono parzialmente vinificati in botti di rovere da 225 litri.

Questo stabilimento viene utilizzato per:

- Ricevere il raccolto grazie ad apposite banchine;
- Vinificare i mosti in una splendida cuverie da 8000 HL;
- Conservare i vini imbottigliati in una cantina semi-interrata per favorire l'invecchiamento dei vini a temperatura costante e al riparo dalla luce.
- Gestire la sboccatura, la etichettatura e l'imballaggio delle bottiglie fino alla spedizione ai clienti.





LA GAMMA EXCELLENCE

Dopo aver lanciato le sue cuvée “Historiques” nel 2017, la Maison MALARD è andata alla ricerca dell’Eccellenza, da cui il nome della sua nuova gamma omonima. Questa gamma offre una serie di 4 cuvée elaborate con cura e meticolosità nell’arco di 4 anni nel rispetto della tradizione dello Champagne, accompagnate da una bottiglia speciale per dare un’immagine più accattivante a questa nuova cuvée.

“Abbiamo attinto alla nostra esperienza nel mondo del vino per sviluppare e lanciare questa gamma”, spiega Jean-Louis Malard. E aggiunge: “Il nostro obiettivo è quello di garantire che ogni persona che porti un calice di Champagne MALARD alle labbra sia sedotta, appagata, in modo da non dimenticare mai la felicità e il piacere che questo momento procura loro”.





EXCELLENCE BRUT



UVE

60% Pinot Noir e 40% Chardonnay.

TERROIR

Uve provenienti maggiormente dai villaggi Grand Cru di Oger e Chouilly (Côte des Blancs), Verzenay (Montagne de Reims) e Aÿ (Grand Vallée de la Marne).

VENDEMMIA

Manuale, in cassette forate da 40 kg.

VINIFICAZIONE

Pressatura mediante pressa tradizionale Coquard da 4.000 kg (1 marc) o pressa pneumatica da 4.000 e 8.000 kg. Pressatura lenta (minimo 4 ore per 4.000 kg). Viene utilizzata la cuvée ottenuta dalla prima spremitura (20,50 hl/marc). Viene eseguita una decantazione statica, per gravità. Dopo aver eseguito la fermentazione malolattica, viene effettuata una filtrazione delicata ed una stabilizzazione a freddo. Dopo l'imbottigliamento (tirage) tra aprile e giugno, per beneficiare delle temperature miti proprie della primavera, questa cuvée resta sur lies in cantina tra i 3 ed i 5 anni.

DOSAGGIO

Inferiore ai 7 g/l.

DEGUSTAZIONE

Ben equilibrato, è un vino che offre un naso discreto con note floreali e burrose, in bocca è ricco, con una bella freschezza ed una ottima persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Tra i 9 ed i 12 °C.





EXCELLENCE ROSÉ



UVE

95% Pinot Noir, di cui l'11% vinificato in rosso e 5% Chardonnay.

TERROIR

Uve provenienti maggiormente dai villaggi Grand Cru di Oger e Chouilly (Côte des Blancs), Verzenay (Montagne de Reims) e Aÿ (Grand Vallée de la Marne).

VENDEMMIA

Manuale, in cassette forate da 40 kg.

VINIFICAZIONE

Pressatura mediante pressa tradizionale Coquard da 4.000 kg (1 marc) o pressa pneumatica da 4.000 e 8.000 kg. Pressatura lenta (minimo 4 ore per 4.000 kg). Viene utilizzata la cuvée ottenuta dalla prima spremitura (20,50 hl/marc). Viene eseguita una decantazione statica, per gravità. Dopo aver eseguito la fermentazione malolattica, viene effettuata una filtrazione delicata ed una stabilizzazione a freddo. Dopo l'imbottigliamento (tirage) tra aprile e giugno, per beneficiare delle temperature miti proprie della primavera, questa cuvée resta sur lies in cantina tra i 3 ed i 5 anni.

DOSAGGIO

8 g/l.

DEGUSTAZIONE

Bocca molto ampia, tannini equilibrati, con sentori di frutti rossi maturi, una struttura rotonda con una leggera cremosità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Tra i 9 ed i 12 °C.





EXCELLENCE BLANC DE BLANCS



UVE

100% Chardonnay.

TERROIR

Uve provenienti maggioritariamente dai villaggi Grand Cru di Cramant, Chouilly e Oger (Côte des Blancs).

VENDEMMIA

Manuale, in cassette forate da 40 kg.

VINIFICAZIONE

Pressatura mediante pressa tradizionale Coquard da 4.000 kg (1 mare) o pressa pneumatica da 4.000 e 8.000 kg. Pressatura lenta (minimo 4 ore per 4.000 kg). Viene utilizzata la cuvée ottenuta dalla prima spremitura (20,50 hl/mare). Viene eseguita una decantazione statica, per gravità. Dopo aver eseguito la fermentazione malolattica, viene effettuata una filtrazione delicata ed una stabilizzazione a freddo. Dopo l'imbottigliamento (tirage) tra aprile e giugno, per beneficiare delle temperature miti proprie della primavera, questa cuvée resta sur lies in cantina tra i 3 ed i 5 anni.

DOSAGGIO

8 g/l.

DEGUSTAZIONE

È un vino fresco e minerale. I suoi sentori di mela bianca fanno da contraltare alla acidità che permetterà a questa cuvée di migliorare col tempo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Tra i 9 ed i 12 °C.





EXCELLENCE BLANC DE NOIRS



UVE

100% Pinot Noir.

TERROIR

Uve provenienti maggioritariamente dai villaggi Grand Cru di Verzenay (Montagne de Reims) e Aÿ (Grand Vallée de la Marne).

VENDEMMIA

Manuale, in cassette forate da 40 kg.

VINIFICAZIONE

Pressatura mediante pressa tradizionale Coquard da 4.000 kg (1 marc) o pressa pneumatica da 4.000 e 8.000 kg. Pressatura lenta (minimo 4 ore per 4.000 kg). Viene utilizzata la cuvée ottenuta dalla prima spremitura (20,50 hl/marc). Viene eseguita una decantazione statica, per gravità. Dopo aver eseguito la fermentazione malolattica, viene effettuata una filtrazione delicata ed una stabilizzazione a freddo. Dopo l'imbottigliamento (tirage) tra aprile e giugno, per beneficiare delle temperature miti proprie della primavera, questa cuvée resta sur lies in cantina tra i 3 ed i 5 anni.

DOSAGGIO

7 g/l.

DEGUSTAZIONE

Al naso sentori di frutta autunnale, prugne, pere e bacche rosse con pan di zenzero. Bell'ingresso in bocca, note ben dosate di frutta matura e dolce che crea un bell'equilibrio con una morbida cremosità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Tra i 9 ed i 12 °C.





MILLÉSIME BRUT



UVE

60% Pinot Noir e 40% Chardonnay.

TERROIR

Uve provenienti maggiormente dai villaggi Grand Cru di Oger e Chouilly (Côte des Blancs), Verzenay (Montagne de Reims) e Aÿ (Grand Vallée de la Marne).

VENDEMMIA

Manuale, in cassette forate da 40 kg.

VINIFICAZIONE

Pressatura mediante pressa tradizionale Coquard da 4.000 kg (1 marc) o pressa pneumatica da 4.000 e 8.000 kg. Pressatura lenta (minimo 4 ore per 4.000 kg). Viene utilizzata la cuvée ottenuta dalla prima spremitura (20,50 hl/marc). Viene eseguita una decantazione statica, per gravità. Dopo aver eseguito la fermentazione malolattica, viene effettuata una filtrazione delicata ed una stabilizzazione a freddo. Dopo l'imbottigliamento (tirage) tra aprile e giugno, per beneficiare delle temperature miti proprie della primavera, questa cuvée resta sur lies in cantina per minimo 6 anni.

DOSAGGIO

8 g/l.

DEGUSTAZIONE

Una cuvée ottimale per essere apprezzata come aperitivo con delle fette di Parmigiano Reggiano, ma anche alla fine del pasto abbinata con un dessert con una buona acidità, come una torta al limone.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Tra i 9 ed i 12 °C.



BIO MILLÉSIME EXTRA BRUT



UVE

50% Pinot Noir, 30% Chardonnay e 20% Pinot Meunier.

TERROIR

Uve provenienti maggioritariamente dai villaggi di Hautvillers (Premier Cru), Mardeuil, Avenay-Val-d'Or (Premier Cru), Gyé e Essoyes.

VENDEMMIA

Manuale, in cassette forate da 40 kg.

VINIFICAZIONE

Pressatura mediante pressa tradizionale Coquard da 4.000 kg (1 marc) o pressa pneumatica da 4.000 e 8.000 kg. Pressatura lenta (minimo 4 ore per 4.000 kg). Viene utilizzata la cuvée ottenuta dalla prima spremitura (20,50 hl/marc). Viene eseguita una decantazione statica, per gravità. Dopo aver eseguito la fermentazione malolattica, viene effettuata una filtrazione delicata ed una stabilizzazione a freddo. Dopo l'imbottigliamento (tirage) tra aprile e giugno, per beneficiare delle temperature miti proprie della primavera, questa cuvée resta sur lies in cantina tra i 3 ed i 5 anni.

DOSAGGIO

7 g/l.

DEGUSTAZIONE

I bassi dosaggi ben si adattano allo spirito "bio". È uno Champagne seducente per la sua vivacità, la sua finezza e la bella espressione aromatica.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Tra i 9 ed i 12 °C.





LES HISTORIKES - Aÿ



La gamma Les Historiques raggruppa cinque cuvées eccezionali, ciascuna proveniente da un terroir particolare e da vigne Grand Cru. Situati in una vallata aperta sulla pianura, le vigne di Aÿ beneficiano di un clima particolare dove la ottimale circolazione dell'aria permette una maturazione dei grappoli spesso più precoce che altrove.

UVE

100% Pinot Noir dal Grand Cru di Aÿ.

VENDEMMIA

Manuale, in cassette forate da 40 kg.

VINIFICAZIONE

Pressatura mediante pressa tradizionale Coquard da 4.000 kg (1 marc) o pressa pneumatica da 4.000 e 8.000 kg. Pressatura lenta (minimo 4 ore per 4.000 kg). Viene utilizzata la cuvée ottenuta dalla prima spremitura (20,50 hl/marc). Viene eseguita una decantazione statica, per gravità. Dopo aver eseguito la fermentazione malolattica, viene effettuata una filtrazione delicata ed una stabilizzazione a freddo. La vinificazione avviene per il 50% in vasche in acciaio inox e per il 50% in barrique di rovere francese da 225 litri. Dopo l'imbottigliamento (tirage) tra aprile e giugno, per beneficiare delle temperature miti proprie della primavera, questa cuvée resta sur lies in cantina per minimo 5 anni.

DOSAGGIO

Inferiore ai 6 g/l.

DEGUSTAZIONE

Questa cuvée 100% Pinot Noir rivela una grande struttura. È uno Champagne molto ben equilibrato e dalla bella persistenza aromatica.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Tra i 9 ed i 12 °C.





LES HISTORIKES - BOUZY



La gamma Les Historiques raggruppa cinque cuvées eccezionali, ciascuna proveniente da un terroir particolare e da vigne Grand Cru. Situate nel versante sud della Montagne de Reims, le vigne di Bouzy beneficiano di un'insolazione ideale per il Pinot Noir, che garantisce vini di una grande intensità e dalle belle note di frutti rossi.

UVE

100% Pinot Noir dal Grand Cru di Bouzy.

VENDEMMIA

Manuale, in cassette forate da 40 kg.

VINIFICAZIONE

Pressatura mediante pressa tradizionale Coquard da 4.000 kg (1 marc) o pressa pneumatica da 4.000 e 8.000 kg. Pressatura lenta (minimo 4 ore per 4.000 kg). Viene utilizzata la cuvée ottenuta dalla prima spremitura (20,50 hl/marc). Viene eseguita una decantazione statica, per gravità. Dopo aver eseguito la fermentazione malolattica, viene effettuata una filtrazione delicata ed una stabilizzazione a freddo. La vinificazione avviene per il 50% in vasche in acciaio inox e per il 50% in barrique di rovere francese da 225 litri. Dopo l'imbottigliamento (tirage) tra aprile e giugno, per beneficiare delle temperature miti proprie della primavera, questa cuvée resta sur lies in cantina per minimo 5 anni.

DOSAGGIO

Inferiore ai 6 g/l.

DEGUSTAZIONE

È un vino ricco, dagli aromi di frutti rossi, strutturato e dotato di una grande intensità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Tra i 9 ed i 12 °C.



LES HISTORIKES - VERZENAY



La gamma Les Historiques raggruppa cinque cuvées eccezionali, ciascuna proveniente da un terroir particolare e da vigne Grand Cru. Il terroir di Verzenay è situato nella Montagne de Reims e la sua conformazione ad anfiteatro, proteggendo i vigneti dai venti del Nord, dona vini potenti e fruttati.

UVE

100% Pinot Noir dal Grand Cru di Verzenay.

VENDEMMIA

Manuale, in cassette forate da 40 kg.

VINIFICAZIONE

Pressatura mediante pressa tradizionale Coquard da 4.000 kg (1 marc) o pressa pneumatica da 4.000 e 8.000 kg. Pressatura lenta (minimo 4 ore per 4.000 kg). Viene utilizzata la cuvée ottenuta dalla prima spremitura (20,50 hl/marc). Viene eseguita una decantazione statica, per gravità. Dopo aver eseguito la fermentazione malolattica, viene effettuata una filtrazione delicata ed una stabilizzazione a freddo. La vinificazione avviene per il 50% in vasche in acciaio inox e per il 50% in barrique di rovere francese da 225 litri. Dopo l'imbottigliamento (tirage) tra aprile e giugno, per beneficiare delle temperature miti proprie della primavera, questa cuvée resta sur lies in cantina per minimo 5 anni.

DOSAGGIO

Inferiore ai 6 g/l.

DEGUSTAZIONE

Questo Champagne rivela note di frutta bianca oltre ad una grande mineralità, che apporta una bella tensione al vino. La sua bella acidità offre una importante capacità di invecchiamento.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Tra i 9 ed i 12 °C.





LES HISTORIQUEES - AVIZE



La gamma Les Historiques raggruppa cinque cuvées eccezionali, ciascuna proveniente da un terroir particolare e da vigne Grand Cru. Villaggio posto al centro della Côte des Blancs, Avize possiede un terroir gessoso, ideale per lo Chardonnay, che apporta dei vini dalla grande finezza.

UVE

100% Chardonnay dal Grand Cru di Avize.

VENDEMMIA

Manuale, in cassette forate da 40 kg.

VINIFICAZIONE

Pressatura mediante pressa tradizionale Coquard da 4.000 kg (1 marc) o pressa pneumatica da 4.000 e 8.000 kg. Pressatura lenta (minimo 4 ore per 4.000 kg). Viene utilizzata la cuvée ottenuta dalla prima spremitura (20,50 hl/marc). Viene eseguita una decantazione statica, per gravità. Dopo aver eseguito la fermentazione malolattica, viene effettuata una filtrazione delicata ed una stabilizzazione a freddo. La vinificazione avviene per il 50% in vasche in acciaio inox e per il 50% in barrique di rovere francese da 225 litri. Dopo l'imbottigliamento (tirage) tra aprile e giugno, per beneficiare delle temperature miti proprie della primavera, questa cuvée resta sur lies in cantina per minimo 5 anni.

DOSAGGIO

Inferiore ai 6 g/l.

DEGUSTAZIONE

Con una parte della vinificazione effettuata in botti di rovere, questo vino speziato e di struttura, fa risaltare una forte mineralità che accompagna frutta bianca croccante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Tra i 9 ed i 12 °C.





LES HISTORIQUEES - CRAMANT



La gamma Les Historiques raggruppa cinque cuvées eccezionali, ciascuna proveniente da un terroir particolare e da vigne Grand Cru. Situato nella parte meridionale della Côte des Blancs, il terroir di Cramant è ideale per il vitigno Chardonnay che assorbirà la mineralità del sotto suolo, offrendo degli Champagne dalla grande freschezza e di una bella rotondità.

UVE

100% Chardonnay dal Grand Cru di Cramant.

VENDEMMIA

Manuale, in cassette forate da 40 kg.

VINIFICAZIONE

Pressatura mediante pressa tradizionale Coquard da 4.000 kg (1 marc) o pressa pneumatica da 4.000 e 8.000 kg. Pressatura lenta (minimo 4 ore per 4.000 kg). Viene utilizzata la cuvée ottenuta dalla prima spremitura (20,50 hl/marc). Viene eseguita una decantazione statica, per gravità. Dopo aver eseguito la fermentazione malolattica, viene effettuata una filtrazione delicata ed una stabilizzazione a freddo. La vinificazione avviene per il 50% in vasche in acciaio inox e per il 50% in barrique di rovere francese da 225 litri. Dopo l'imbottigliamento (tirage) tra aprile e giugno, per beneficiare delle temperature miti proprie della primavera, questa cuvée resta sur lies in cantina per minimo 5 anni.

DOSAGGIO

Inferiore ai 6 g/l.

DEGUSTAZIONE

Questo vino è teso e strutturato con un potenziale di invecchiamento. L'acidità ed i frutti bianchi si mescolano agli agrumi, donando un vino di grande complessità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Tra i 9 ed i 12 °C.





GOLDERT



Louis SCHERB
& Fils





Louis SCHERB
& Fils

Un terroir unico... in mosaico!

Guebenschwihr, piccolo comune dell'Alto Reno, si trova sulla strada del vino dell'Alsazia, circa quindici chilometri a sud di Colmar. I vigneti dell'azienda si trovano a Guebenschwihr e nei villaggi circostanti. Protetta dalle piogge dalla barriera naturale formata dai Vosgi, questa zona è tra le regioni più aride della Francia.

Orientate a est e sud-est, le viti beneficiano sino dall'alba dei raggi del sole. Questo microclima è particolarmente favorevole alla coltivazione della vite.

La molteplicità di sottosuoli geologici, derivati dallo sprofondamento della "Fossa Renana", e le molteplici faglie che ne sono derivate, danno origine a tutte le espressioni diverse che si trovano nei vini dell'azienda.

Il gioiello del villaggio di Guebenschwihr, il Grand Cru Goldert, che si estende su un terreno argilloso-calcareo, produce vini complessi ma ricchi di finezza.

Il terroir è la materia prima decisiva nella qualità di un vino. Rispettare questa risorsa e il suo ambiente affinché la vite dia il meglio di sé è fondamentale.

Ecco perché l'azienda è impegnata nell'agricoltura biologica ed i suoi vini sono certificati biologici da Ecocert fin dal 2013.





Louis SCHERB
& Fils

Louis Scherb, una storia di famiglia.

La famiglia Scherb, stanziata in Alsazia fin dal Medioevo, dal 1690 si trasferisce nel comune di Guebreschwihr e si specializza in viticoltura.

Nel corso degli anni, la famiglia cresce dando origine a diverse generazioni di viticoltori. Negli anni '30, Louis Scherb, al quale dobbiamo l'attuale nome dell'azienda, vende la maggior parte della sua produzione di vino in botti. All'inizio degli anni '70, due dei suoi figli, Joseph e André, prendono in mano l'azienda di famiglia e sviluppano la vendita in bottiglia, fidelizzando un'importante clientela in Francia e nei paesi vicini.

Nel 2003, Agnès, la figlia maggiore di Joseph, inizia ad occuparsi a sua volta dell'azienda. Con suo marito che si unisce a lei, continuano insieme lo sviluppo della tenuta che oggi conta una dozzina di ettari.

“Un bicchiere di vino alsaziano è come un vestito leggero, un fiore primaverile, è il raggio di sole che illumina la vita.” Christian Dior



Queste parole evocano giustamente la freschezza e la leggerezza, ma anche i colori e i mille sapori dei vini dell'azienda.

Fiori, raggi di sole, piaceri semplici vengono offerti attraverso ogni bottiglia di vino dell'Alsazia che l'azienda elabora!

Vini varietali, del terroir, crémant, vendemmie tardive, l'intera gamma di grandi vini alsaziani è presente nella gamma dell'azienda. Questi vini hanno il senso dell'accoglienza e ti invitano:

- ad assaggiare e condividere la felicità in tutte le occasioni
- a scoprire aromi delicati o esuberanti, propizi ad un vero viaggio dei sensi
- a scoprire abbinamenti sorprendenti e con i piatti più diversi, regionali o internazionali, tradizionali o contemporanei.

Vini tradizionali: AOC Alsace

Grand Cru Goldert: AOC Alsace Grand Cru Goldert

Selezioni di prestigio: AOC Alsace

Crémant: AOC Crémant Alsace



Louis SCHERB
& Fils

ALSACE RIESLING



DENOMINAZIONE

A.O.C. ALSACE.

VITIGNO

Riesling.

TERROIR

Argillo-calcareo a Gueberschwihr; esposizione sud-est; altitudine 180 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

45 anni.

AFFINAMENTO

6 mesi in contenitori in acciaio inox.

CERTIFICAZIONI

Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE

Il vino è aperto e caratteristico, con note di limone maturo e leggermente mentolato. Al palato è vivace, dritto e denso, con una buona salinità nel finale.

ABBINAMENTO CIBO/VINO

Si abbina a frutti di mare e crostacei, pesce e crauti.



Louis SCHERB
& Fils

ALSACE AUXERROIS



DENOMINAZIONE

A.O.C. ALSACE.

VITIGNO

Auxerrois.

TERROIR

Argillo-calcareo a Gueberschwihr; esposizione sud-est; altitudine 200 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

26 anni.

AFFINAMENTO

6 mesi in contenitori in acciaio inox.

CERTIFICAZIONI

Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE

Tostato al naso con note di frutta matura, il vino è abbastanza corposo e pieno, molto morbido.

ABBINAMENTO CIBO/VINO

Questo auxerrois accompagna facilmente antipasti, frutti di mare in salsa, funghi con panna, torte salate con verdure.



Louis SCHERB
& Fils

ALSACE PINOT GRIS



DENOMINAZIONE

A.O.C. ALSACE.

VITIGNO

Pinot Gris.

TERROIR

Argillo-calcareo a Gueberschwihr; esposizione sud-est; altitudine 180 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

19 anni.

AFFINAMENTO

10 mesi in contenitori in acciaio inox.

CERTIFICAZIONI

Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE

Il naso si presenta su note fumé e di pesche gialle. La bocca è ampia e generosa.

ABBINAMENTO CIBO/VINO

Si accompagna piacevolmente ad un aperitivo o a carni bianche con salsa alla panna.



Louis SCHERB
& Fils

ALSACE GEWURZTRAMINER



DENOMINAZIONE

A.O.C. ALSACE.

VITIGNO

Gewurztraminer.

TERROIR

Argillo-calcareo a Gueberschwihr; esposizione sud-est; altitudine 180 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

23 anni.

AFFINAMENTO

9 mesi di botte.

CERTIFICAZIONI

Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE

Questo vino ha un naso tipico su spezie e zenzero. La bocca è golosa e piacevole.

ABBINAMENTO CIBO/VINO

È un buon aperitivo e accompagna magnificamente un munster o tartine di Roquefort al forno.



Louis SCHERB
& Fils

ALSACE PINOT NOIR



DENOMINAZIONE

A.O.C. ALSACE.

VITIGNO

Pinot Noir.

TERROIR

Argillo-calcareo a Guebenschwihr; esposizione sud-est; altitudine 250 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

20 anni.

AFFINAMENTO

6 mesi in botte.

CERTIFICAZIONI

Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE

Di una leggera tinta ciliegia, questo pinot noir offre un naso espressivo di frutta fresca di cassis e di amarena. In bocca il vino è leggero, i tannini ben bilanciati.

ABBINAMENTO CIBO/VINO

Si accompagna perfettamente con la carne, le grigliate o la pizza.



Louis SCHERB
& Fils

ALSACE RIESLING GRAND CRU GOLDERT



DENOMINAZIONE

A.O.C. ALSACE GRAND CRU GOLDERT.

VITIGNO

Riesling.

TERROIR

Argillo-calcareo a Gueberschwihr; esposizione sud-est; altitudine 230 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

32 anni.

AFFINAMENTO

10 mesi in contenitori in acciaio inox.

CERTIFICAZIONI

Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE

Oro pallido, questo vino rivela un naso piuttosto complesso di agrumi e frutta gialla, con un pizzico di minerale. Al palato è ricco e pieno, un pò “mieloso” e il suo corpo è promettente.

ABBINAMENTO CIBO/VINO

Si abbina a un pesce grigliato o in salsa, carni bianche.



Louis SCHERB
& Fils

ALSACE PINOT GRIS GRAND CRU GOLDERT



DENOMINAZIONE

A.O.C. ALSACE GRAND CRU GOLDERT.

VITIGNO

Pinot Gris.

TERROIR

Argillo-calcareo a Guebenschwihr; esposizione sud-est; altitudine 180 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

22 anni.

AFFINAMENTO

10 mesi in botte.

CERTIFICAZIONI

Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE

Di colore giallo dorato, questo vino è franco e aperto, con note surmature. La bocca rivela una materia bellissima, supportata da una buona trama di acidità.

ABBINAMENTO CIBO/VINO

Accompagna delicatamente un foie gras o una torta di frutta candita.



Louis SCHERB
& Fils

ALSACE GEWURZTRAMINER GRAND CRU GOLDERT



DENOMINAZIONE

A.O.C. ALSACE GRAND CRU GOLDERT.

VITIGNO

Gewurztraminer.

TERROIR

Argillo-calcareo a Gueberschwihr; esposizione sud-est; altitudine 250 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

19 anni.

AFFINAMENTO

9 mesi in contenitori in acciaio inox.

CERTIFICAZIONI

Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE

Il naso è speziato con note di torrefazione; questo vino ha una bocca potente e ben strutturata, pur mantenendo una buona freschezza.

ABBINAMENTO CIBO/VINO

Da bere da solo oppure con uno zabaione alla frutta esotica o un foie gras.



Louis SCHERB
& Fils

ALSACE SYLVANER “LE FANTASQUE”



DENOMINAZIONE

A.O.C. ALSACE.

VITIGNO

Sylvaner.

TERROIR

Argillo-calcareo a Gueberschwihr; esposizione sud-est; altitudine 180 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

35 anni.

AFFINAMENTO

6 mesi in contenitori in acciaio inox.

CERTIFICAZIONI

Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE

Questo vino esprime una bella maturità al naso, con una leggera nota fumée. Al palato è pieno e rotondo, ben strutturato.

ABBINAMENTO CIBO/VINO

Ottimo aperitivo, eccellente per sorprendere gli amici.



Louis SCHERB
& Fils

ALSACE PINOT BLANC “ECLOSION SUAVE”



DENOMINAZIONE

A.O.C. ALSACE.

VITIGNO

Pinot Blanc.

TERROIR

Argillo-calcareo a Gueberschwihr; esposizione sud-est; altitudine 180 m s.l.m.

PARTICOLARITÀ

La vigna ha subito una gelata primaverile, lo zucchero e gli aromi si sono concentrati nel piccolo raccolto.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

24 anni.

AFFINAMENTO

9 mesi in contenitori in acciaio inox.

CERTIFICAZIONI

Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE

Il naso intenso di frutti e fiori annuncia una bocca rotonda e soave.

ABBINAMENTO CIBO/VINO

Si abbina bene con una torta di frutta o può essere gustato come aperitivo con bocconcini dolci e salati.



Louis SCHERB
& Fils

ALSACE PINOT GRIS “VELOURS D’AUTOMNE”



DENOMINAZIONE

A.O.C. ALSACE.

VITIGNO

Pinot Gris.

TERROIR

Argillo-calcareo a Gueberschwihr; esposizione sud-est; altitudine 180 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

21 anni.

AFFINAMENTO

9 mesi in contenitori in acciaio inox.

CERTIFICAZIONI

Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE

Il naso si apre con sentori di noci e mele cotogne.
Al palato è adulatore e carnoso e incanta armoniosamente.

ABBINAMENTO CIBO/VINO

Si accompagna ottimamente con un foie gras.



Louis SCHERB
& Fils

ALSACE GEWURZTRAMINER “ETÉ INDIEN”



DENOMINAZIONE

A.O.C. ALSACE.

VITIGNO

Gewurztraminer.

TERROIR

Argillo-calcareo a Gueberschwihr; esposizione sud-est; altitudine 180 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

38 anni.

AFFINAMENTO

9 mesi in botte.

CERTIFICAZIONI

Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE

Questo vino ricorda al naso la frutta surmatura, con note di mango e di pepe bianco. La bocca è densa e ampia, ben equilibrata.

ABBINAMENTO CIBO/VINO

Si accompagna ad un dessert ed è meravigliosamente sufficiente a sé stesso.



Louis SCHERB
& Fils

ALSACE PINOT NOIR “CUVÉE LOUIS”

DENOMINAZIONE

A.O.C. ALSACE.

VITIGNO

Pinot Noir.

TERROIR

Argillo-calcareo a Gueberschwihr; esposizione sud-est; altitudine 250 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

44 anni.

AFFINAMENTO

12 mesi in botti di rovere (un terzo in botti nuove, un terzo in botti di 2 anni e un terzo in botti di 3 anni).

CERTIFICAZIONI

Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE

Di un bel colore rosso granato, questo Pinot Nero vinificato in rosso e invecchiato in botti ha una bella espressione con un naso intenso e complesso, con note di amarena e ribes nero. Al palato il legno è fuso e armonico, il vino è potente e vellutato con una buona persistenza.

ABBINAMENTO CIBO/VINO

È un vino strutturato, da abbinare a carni rosse e selvaggina.





Louis SCHERB
& Fils

ALSACE GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVES



DENOMINAZIONE

A.O.C. ALSACE.

MENZIONE COMPLEMENTARE

Vendanges Tardives.

VITIGNO

Gewurztraminer.

TERROIR

Argillo-calcareo a Gueberschwihr; esposizione sud-est; altitudine 180 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

17 anni.

AFFINAMENTO

9 mesi in contenitori in acciaio inox.

ZUCCHERO RESIDUO

76,8 g/l.

CERTIFICAZIONI

Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE

Questo vino presenta un naso candito e mielato e la bocca è voluminosa ed espressiva.

ABBINAMENTO CIBO/VINO

È un generoso aperitivo o si sposa magnificamente con un dessert piccante o formaggi forti.



Louis SCHERB
& Fils

ALSACE PINOT GRIS VENDANGES TARDIVES



DENOMINAZIONE

A.O.C. ALSACE.

MENZIONE COMPLEMENTARE

Vendanges Tardives.

VITIGNO

Pinot Gris.

TERROIR

Argillo-calcareo a Guebenschwihr; esposizione sud-est; altitudine 180 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

21 anni.

AFFINAMENTO

9 mesi in contenitori in acciaio inox.

ZUCCHERO RESIDUO

106 g/l.

CERTIFICAZIONI

Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE

Al naso sviluppa note di frutta surmatura e composta di frutta. Al palato il vino è ricco e pieno.

ABBINAMENTO CIBO/VINO

Accompagnerà facilmente un foie gras, dei canditi, una crostata di albicocche, una torta al cioccolato.



Louis SCHERB
& Fils

CRÉMANT D'ALSACE



DENOMINAZIONE
CRÉMANT D'ALSACE.

VITIGNO
Assemblaggio di Pinot Blanc, Auxerrois e Chardonnay.

DOSAGGIO
Brut.

TERROIR
Colluvioni a dominante di rocce sedimentarie a Gueberschwihr; esposizione sud-est; altitudine 180 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE
21 anni.

AFFINAMENTO
Almeno 36 mesi sui lieviti.

GRADAZIONE ALCOLICA
12,5°.

ZUCCHERO RESIDUO
8,0 g/l.

ACIDITÀ TOTALE
8,48 g/l, in acido tartarico.

CERTIFICAZIONI
Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE
Chiaro e brillante, di un bel colore oro pallido, questo vino presenta un naso fine e complesso, mescolando sfumature fruttate, tostate e imburrate. Rifinito con una mousse fine e leggera che aumenta la sua vivacità all'ingresso in bocca, è un vino ben strutturato che si sviluppa al palato con aromi burrosi di una bella persistenza.

ABBINAMENTO CIBO/VINO
Ideale come aperitivo e per le occasioni importanti, con buffet dolci e salati.



Louis SCHERB
& Fils

CRÉMANT D'ALSACE ROSÉ



DENOMINAZIONE
CRÉMANT D'ALSACE.

VITIGNO
Pinot Noir.

DOSAGGIO
Brut.

TERROIR
Colluvioni a dominante di rocce sedimentarie a Gueberschwihr e Hattstatt; esposizione sud-est; altitudine 180 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE
28 anni.

AFFINAMENTO
15 mesi sui lieviti.

CERTIFICAZIONI
Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE
Limpido e brillante, di un bel color pesca, il naso è intenso con note di frutti rossi. In bocca, l'effervescenza è leggera ed è presente una bella tensione.

ABBINAMENTO CIBO/VINO
Ideale come aperitivo e per le occasioni importanti, con buffet dolci e salati.

Louis SCH...



TRIMBOLI
WINES S.r.l.







LL

Domaine Louis Lequin





Domaine Louis Lequin

Il **Domaine Louis Lequin** produce vini a Santenay, in Borgogna, da quattro secoli, dal 1669. Attualmente comprende 7 ettari di vigneti in siti pregiati in tutta la Côte d'Or: Nuits-Saint-Georges nella Côte de Nuits, così come Pommard, Santenay, Corton, Corton-Charlemagne, Chassagne-Montrachet e Bâtard-Montrachet nella Côte de Beaune. Molti sono i premier cru ed i grand cru.

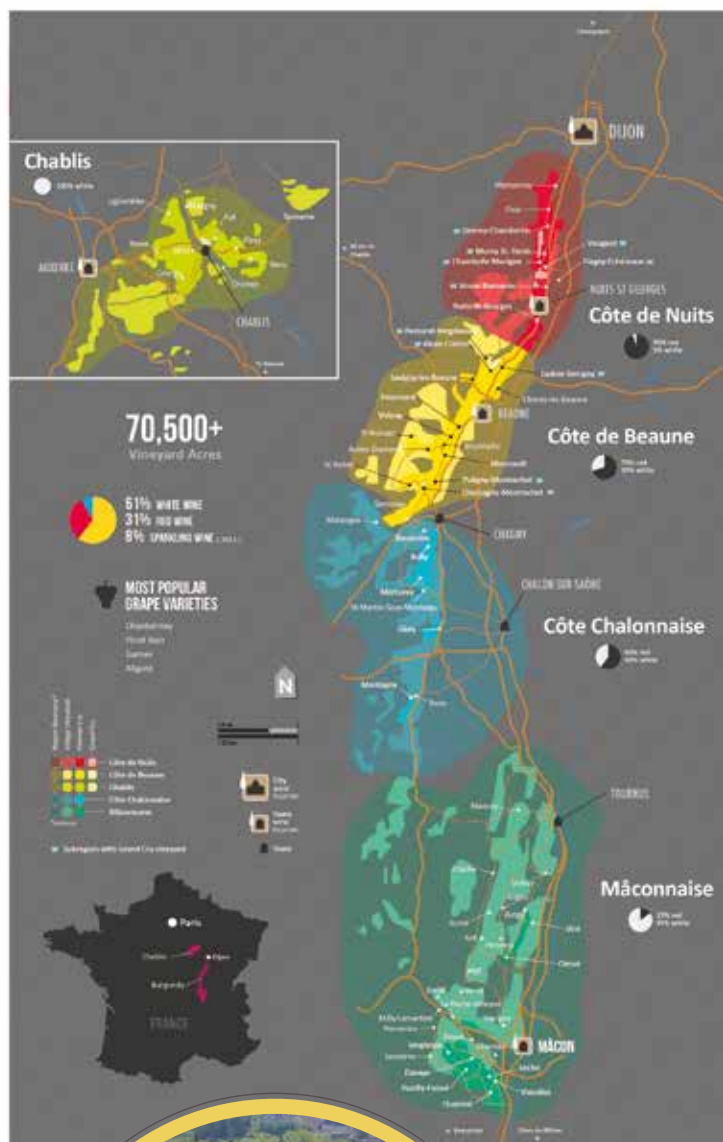
Anche se la famiglia Lequin iniziò a coltivare l'uva già nel 1604, il loro primo acquisto di un vigneto, una piccola parcella a Santenay chiamato Les Clos Genet, non avvenne fino a 65 anni dopo. Questa acquisizione, ad opera di Philibert Lequin, confermò il destino della famiglia Lequin di stabilirsi in Borgogna, poiché la terra fu acquistata tramite un mutuo di 120 anni.

Nel 1852, Louis Isidore Lequin trasferì la sua famiglia sulla collina di Santenay dove erano situati i vigneti e la cantina. La collina era ricca di depositi di sabbia silicea che si rivelano ideali per la fabbricazione del vetro. Lequin iniziò a produrre oggetti in vetro e coltivare vigneti. Tutti i proventi della sua attività nel settore del vetro furono reinvestiti nella cantina con l'acquisto di più terreni.

Nel 1938, Lucien Lequin (nonno di Louis e bis nonno di Antoine, l'attuale proprietario) acquistò la sua prima parcella di terra da grand cru a Bâtard-Montrachet.

Nel 1946 Jean Lequin, nonno di Antoine, sviluppò un mercato di esportazione e nel 1950 i vini venivano serviti al Waldorf Astoria di Manhattan. Nel corso dei decenni che seguirono, la famiglia Lequin acquistò vigneti a Corton, Pommard e Nuits-Saint-Georges.

Louis prese il timone nel 1993, affiancato dal 2005 da suo figlio Antoine che ha assunto in prima persona la conduzione del domaine a partire dal 2010.





Domaine Louis Lequin

Geologia della côte e di Santenay

È risaputo che i terroir in Borgogna variano notevolmente anche da un sito all'interno di un vigneto a un altro sito all'interno dello stesso vigneto. Tuttavia, rimane un fatto geologico onnipresente: il periodo giurassico, che durò in Borgogna circa 60 milioni di anni e che ha visto gran parte del Nord Europa e di tutta la Borgogna sommersa in un mare poco profondo, è responsabile dei letti di minerali marini eccezionali, circa 500 metri di sedimenti, in particolare argille e calcari, che danno ai vini la loro importanza.

Il sollevamento delle Alpi, circa 40 milioni di anni fa, ha causato importanti dislocazioni tettoniche nel rispetto della composizione argillosa, marnosa o calcarea dei sedimenti giurassici, e ha formato i pendii e le faglie della zona.

I vigneti di Santenay sono coltivati su strati geologici del Giurassico medio e superiore (Marneux Oxfordien). Tutti i terroir all'interno dei vigneti di Lequin possiedono quella classica combinazione di calcare, argilla e vari suoli di marna così importanti per la produzione di vini di alta qualità.





Domaine Louis Lequin

Il Domaine

Il Domaine ha una superficie di 7 ettari, ripartiti tra i villaggi di Santenay, Chassagne-Montrachet, Pomard, Corton, Nuits-Saint-Georges.

Coltiva i due vitigni tipici borgognoni:

- il Pinot Noir per i vini rossi
- lo Chardonnay per i vini bianchi.

L'allevamento utilizzato per il Pinot Noir è il Cordon de Royat, che consente di limitare le rese, di ventilare il piede, di dare più luce solare alle uve; si ottiene così una maggiore maturità dell'uva, più colore e più aroma.

Per gli Chardonnay, viene usato l'allevamento a Guyot semplice e sono rimossi tutti i doppi germogli.

Le vigne giovani vengono coltivate arando e raccogliendo, quelle più vecchie vengono arate ogni primavera, per aerare il terreno e forzare le radici a tuffarsi più in profondità nel terreno per cercare nutrimento e dare vini con i sapori del terroir. In alcuni solchi viene seminata dell'erba per riparare il terreno e portare l'humus necessario a una buona vita microbica del suolo.

La coltivazione della vigna avviene con attenzione all'ambiente, utilizzando ad esempio la tecnica della lotta ragionata.

Dopo molte prove di maturazione dell'uva, si arriva alla vendemmia. Il villaggio di Santenay è il più a sud della Côte; è il primo a raggiungere la maturità ottimale.

Uva è raccolta a mano; i grappoli vengono conservati in cassette e riportati intatti in cantina.

Le uve di Chardonnay vengono messe rapidamente nella pressa, il succo estratto riposerà 12 ore per schiarirsi, quindi verrà travasato in botti di rovere, 1/3 in botti nuove, 1/3 in botti di un anno, 1/3 in botti di 2 anni. Ogni enologo ha i suoi piccoli segreti in merito alla scelta delle querce, le loro origini, le tostature delle botti e la durata della vinificazione.

La fermentazione sarà lenta, per dare eleganza, finezza e una bella rotondità. Si esegue il bâtonnage ogni 8 giorni, fino alla fine della fermentazione malolattica, per mettere in sospensione i sedimenti, al fine di sbiancare i vini e dare loro rotondità.

A luglio, le botti verranno travasate per rimuovere l'anidride carbonica rimasta nel vino. Passato un mese, il vino sarà preparato per l'imbottigliamento e rimarrà un mese a riposo in modo che le fecce scendano sul fondo della botte.

Dopo un travaso e una leggera filtrazione, il vino, separato dalle fecce, verrà imbottigliato.





Domaine Louis Lequin

Le uve rosse, Pinot Noir, arrivate intatte in cantina verranno diraspate e messe in vasca dove rimarranno per 6 giorni a freddo, per estrarre gliceroli che conferiscono rotondità e fruttato, quindi i lieviti consumeranno lo zucchero e lo trasformeranno in alcool, la fermentazione durerà da 12 a 15 giorni. Ogni giorno vengono analizzate le vasche (temperatura, densità dei mosti), quindi si schiacciano, si pompano, per impastare bene la polpa dell'uva ed estrarre il massimo colore, tannino e aromi; la temperatura nei serbatoi sarà regolata a 32 ° C. Quando il vino non ha più zucchero si effettua la spremitura. Dopo una decantazione di 4 giorni, i vini verranno messi in botti di rovere, 1/4 nuovi fusti.

Rimarranno tra i 16 e i 18 mesi in cantina, dove saranno seguiti da analisi, degustazioni, svinature; dopo una leggera chiarificazione di un mese, saranno messi in bottiglia e lasciati riposare per 2 anni in cantina, in modo che il vino non sia più traumatizzato dall'imbottigliamento.

Lo Chardonnay ed il Pinot Noir hanno la capacità di captare lo spirito del terroir e del clima dell'annata, per rivelare la loro quintessenza.

È sorprendente la diversità di note e di sapori che apportano questi monovitigni. Tutta la ricchezza dei vini di Borgogna è qui.

Considerazioni di Louis Lequin sull'invecchiamento in botte

“La natura fa bene le cose, e, quando è generosa, i vini che ci offre sono buoni. La botte è lì per esaltare questi vini raffinandoli, e non per cambiare il gusto e per rimuovere l'autenticità del vino.

La scelta delle querce, le loro origini, il loro tempo di essiccazione e la loro tostatura durante la produzione devono essere seguiti dal Vigneron.

Dopo molti anni, i risultati sono lì. Questi vini sono nelle carte dei più importanti ristoranti del mondo, riconosciuti e citati da molti libri internazionali sui vini.”





Domaine Louis Lequin

BOURGOGNE ROUGE



DENOMINAZIONE
BOURGOGNE PINOT NOIR.

UVE
100% Pinot Noir.

LOCALIZZAZIONE VIGNETI
Santenay, Côte d'Or (Côte de Beaune).

TIPO DI SUOLO
Argillo-calcareo.

ESPOSIZIONE
Sud/Sud-Est.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE
Circa 50 anni (piantate nel 1967).

DENSITÀ D'IMPIANTO
Circa 10 mila piante/ettaro.

RESA
Circa 58 hl/ha (0,58 litri per pianta).

ALLEVAMENTO
Cordon de Royat.

TECNICA DI COLTIVAZIONE
Lotta ragionata, concime organico bio.

VENDEMMIA
Raccolta manuale selettiva, trasporto in cassette.

VINIFICAZIONE
La vendemmia viene interamente diraspata, macerazione in tini per 5 giorni al freddo, poi 8-10 giorni a caldo, senza lieviti, con follature e rimontaggi giornalieri.

AFFINAMENTO
Dopo un periodo di circa 12/15 mesi in botti di rovere (1/4 fusti nuovi), il vino viene imbottigliato e quindi lasciato riposare 2 anni in cantina.



Domaine Louis Lequin

SANTENAY "CLOS GENËT" VIEILLES VIGNES



DENOMINAZIONE

SANTENAY.

UVE

100% Pinot Noir.

LOCALIZZAZIONE VIGNETI

Santenay, Côte d'Or (Côte de Beaune).

TIPO DI SUOLO

Argillo-calcareo, pietroso con fossili.

ESPOSIZIONE

Sud/Sud-Est.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

Circa 65 anni.

DENSITÀ D'IMPIANTO

Circa 10 mila piante/ettaro.

RESA

Circa 50 hl/ha (0,50 litri per pianta).

ALLEVAMENTO

Cordon de Royat.

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Lotta ragionata, concime organico bio.

VENDEMMIA

Raccolta manuale selettiva, trasporto in cassette

VINIFICAZIONE

La vendemmia viene interamente diraspata, macerazione in tini per 5 giorni al freddo, poi 8-10 giorni a caldo, senza lieviti, con follature e rimontaggi giornalieri.

AFFINAMENTO

Dopo la pressatura, i vini vengono affinati in barriques per 12-15 mesi, vengono effettuati uno o due travasi per separare le fecce, sempre al riparo dall'aria. Dopo l'unificazione di tutte le botti, il vino viene imbottigliato e quindi lasciato riposare 2 anni in cantina.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Bel colore rosso rubino. Naso bello e sottile, frutti rossi e viola. Molto elegante e fine al palato con tannini morbidi specifici di questo terroir.

ABBINAMENTO

Pollame arrosto, filet mignon, coniglio, arrosto, formaggi stagionati.



Domaine Louis Lequin

SANTENAY 1^{er} CRU "LA COMME"



DENOMINAZIONE

SANTENAY 1^{er} CRU.

UVE

100% Pinot Noir.

LOCALIZZAZIONE VIGNETI

Santenay, Côte d'Or (Côte de Beaune).

TIPO DI SUOLO

Argillo-calcareo, molto pietroso.

ESPOSIZIONE

Sud/Sud-Est.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

Circa 50 anni.

DENSITÀ D'IMPIANTO

Circa 10 mila piante/ettaro.

RESA

Circa 48 hl/ha (0,48 litri per pianta).

ALLEVAMENTO

Cordon de Royat.

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Lotta ragionata, concime organico bio.

VENDEMMIA

Raccolta manuale selettiva, trasporto in cassette.

VINIFICAZIONE

La vendemmia viene interamente diraspata, macerazione in tini per 5 giorni al freddo, poi 8-10 giorni a caldo, senza lieviti, con follature e rimontaggi giornalieri.

AFFINAMENTO

Dopo la pressatura, i vini vengono affinati in barriques per 12-15 mesi, vengono effettuati uno o due travasi per separare le fecce, sempre al riparo dall'aria. Dopo l'unificazione di tutte le botti, il vino viene imbottigliato e quindi lasciato riposare 2 anni in cantina.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Bel colore rosso rubino. Naso di frutti rossi, ribes nero e lampone. Al palato, vino elegante, tannini di frutta rotondi con ricordi di viola, grande lunghezza. Vino da lungo invecchiamento.

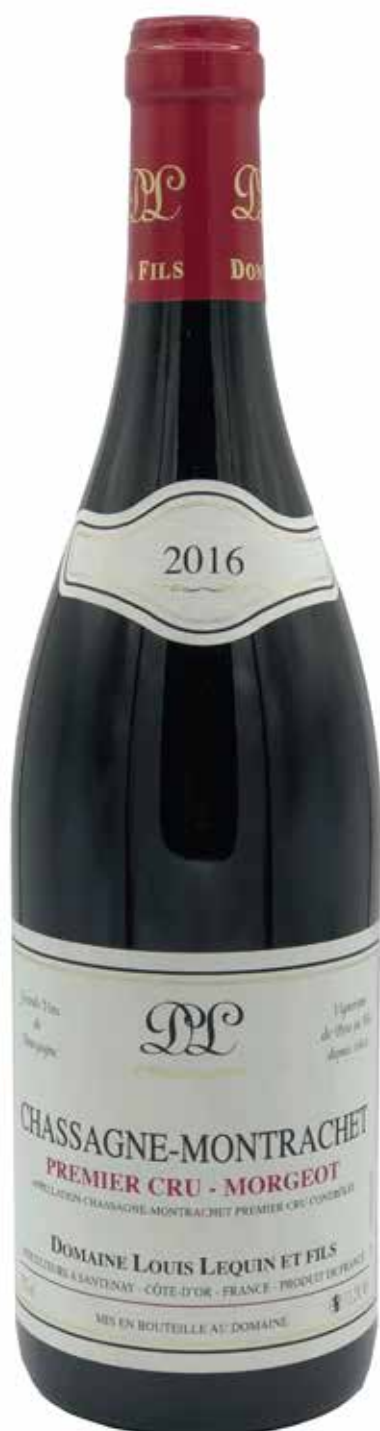
ABBINAMENTO

Carni rosse, pollame, carni in salsa e formaggi a media stagionatura.



Domaine Louis Lequin

CHASSAGNE MONTRACHET ROUGE 1^{er} CRU "MORGEOT"



DENOMINAZIONE

CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{er} CRU.

UVE

100% Pinot Noir.

LOCALIZZAZIONE VIGNETI

Chassagne Montrachet, Côte d'Or (Côte de Beaune). Località Morgeot Grands Clos et Petits Clos, un vigneto creato nel 1200 dai monaci cistercensi dell'Abbazia di Cluny.

TIPO DI SUOLO

Argillo-calcareo.

ESPOSIZIONE

Sud/Sud-Est.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

Circa 45 anni.

DENSITÀ D'IMPIANTO

Circa 10 mila piante/ettaro.

RESA

Circa 48 hl/ha (0,48 litri per pianta).

ALLEVAMENTO

Cordon de Royat.

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Lotta ragionata, concime organico bio.

VENDEMMIA

Raccolta manuale selettiva, trasporto in cassette.

VINIFICAZIONE

La vendemmia viene interamente diraspata, macerazione in tini per 5 giorni al freddo, poi 8-10 giorni a caldo, senza lieviti, con follature e rimontaggi giornalieri.

AFFINAMENTO

Dopo la pressatura, i vini vengono affinati in barriques per 12-15 mesi, vengono effettuati uno o due travasi per separare le fecce, sempre al riparo dall'aria. Dopo l'unificazione di tutte le botti, il vino viene imbottigliato e quindi lasciato riposare 2 anni in cantina.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Bel colore rosso rubino, con riflessi violacei. Al naso aromi di frutti rossi con predominanza di ribes nero. Al palato, tannini rotondi, frutta lampone ribes nero, elegante e molto lungo. Vino da lungo invecchiamento.

ABBINAMENTO

Carni rosse, pollame, carni in salsa e formaggi a media stagionatura.



Domaine Louis Lequin

POMMARD “LES NOIZONS”



DENOMINAZIONE

POMMARD.

UVE

100% Pinot Noir.

LOCALIZZAZIONE VIGNETI

Pommard, Côte d'Or (Côte de Beaune).

TIPO DI SUOLO

Argillo-calcareo, sassoso.

ESPOSIZIONE

Sud/Sud-Est.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

Circa 30 anni.

DENSITÀ D'IMPIANTO

Circa 10 mila piante/ettaro.

RESA

Circa 50 hl/ha (0,50 litri per pianta).

ALLEVAMENTO

Cordon de Royat.

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Lotta ragionata, concime organico bio.

VENDEMMIA

Raccolta manuale selettiva, trasporto in cassette.

VINIFICAZIONE

La vendemmia viene interamente diraspata, macerazione in tini per 5 giorni al freddo, poi 8-10 giorni a caldo, senza lieviti, con follature e rimontaggi giornalieri.

AFFINAMENTO

Dopo la pressatura, i vini vengono affinati in barriques per 12-15 mesi, vengono effettuati uno o due travasi per separare le fecce, sempre al riparo dall'aria. Dopo l'unificazione di tutte le botti, il vino viene imbottigliato e quindi lasciato riposare 2 anni in cantina.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Bel colore rosso rubino. Naso potente di frutti rossi. Al palato, vino maschile con tannini ben rotondi, frutta, vino speziato e pieno, di grande lunghezza, come ci si aspetterebbe da un Pommard. Vino da lungo invecchiamento.

ABBINAMENTO

Selvaggina, carni rosse, piatti piccanti, formaggi potenti.



Domaine Louis Lequin

CORTON GRAND CRU “LES LANGUETTES”



DENOMINAZIONE

CORTON GRAND CRU.

UVE

100% Pinot Noir.

LOCALIZZAZIONE VIGNETI

Aloxe Corton, Côte d'Or (Côte de Beaune).

TIPO DI SUOLO

Argillo-calcareo, ghiaioso.

ESPOSIZIONE

Sud/Sud-Est.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

Circa 60 anni.

DENSITÀ D'IMPIANTO

Circa 10 mila piante/ettaro.

RESA

Circa 42 hl/ha (0,42 litri per pianta).

ALLEVAMENTO

Cordon de Royat.

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Lotta ragionata, concime organico bio.

VENDEMMIA

Raccolta manuale selettiva, trasporto in cassette.

VINIFICAZIONE

La vendemmia viene interamente diraspata, macerazione in tini per 5 giorni al freddo, poi 8-10 giorni a caldo, senza lieviti, con follature e rimontaggi giornalieri.

AFFINAMENTO

Dopo la pressatura, i vini vengono affinati in barriques per 12-15 mesi, vengono effettuati uno o due travasi per separare le fecce, sempre al riparo dall'aria. Dopo l'unificazione di tutte le botti, il vino viene imbottigliato e quindi lasciato riposare 2 anni in cantina.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Bel colore rosso rubino. Profumo molto aromatico di frutti rossi e viola. Al palato, tannini setosi, frutta delicata che unisce lampone e mora. Grande eleganza, finezza e distinzione.

ABBINAMENTO

Pollame, coniglio arrosto, formaggi dolci.



Domaine Louis Lequin

NUITS SAINT GEORGES “LES BRÛLÉES”



DENOMINAZIONE

NUITS-SAINT-GEORGES.

UVE

100% Pinot Noir.

LOCALIZZAZIONE VIGNETI

Nuits Saint Georges, Côte d'Or (Côte de Nuits).

TIPO DI SUOLO

Argillo-calcareo, alluvionale, fondo collinare.

ESPOSIZIONE

Sud/Sud-Est.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

Circa 60 anni (piantate nel 1963).

DENSITÀ D'IMPIANTO

Circa 10 mila piante/ettaro.

RESA

Circa 50 hl/ha (0,50 litri per pianta).

ALLEVAMENTO

Cordon de Royat.

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Lotta ragionata, concime organico bio.

VENDEMMIA

Raccolta manuale selettiva, trasporto in cassette.

VINIFICAZIONE

La vendemmia viene in maggior parte diraspata, macerazione prefermentativa, fermentativa e post fermentativa di circa 20 giorni a freddo, lieviti indigeni, con follature e rimontaggi giornalieri.

AFFINAMENTO

Dopo la pressatura, i vini vengono affinati in barriques per 12-15 mesi, vengono effettuati uno o due travasi per separare le fecce. Dopo l'unificazione di tutte le botti, il vino viene imbottigliato e quindi lasciato riposare 2 anni in cantina.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino tenue, naso molto aromatico di frutti rossi, lamponi, ribes nero. In bocca evoca spesso sfumature di rosa e un accenno di liquirizia. A seconda dell'età del vino, troviamo profumi giovanili (ciliegia, fragola, ribes nero) o, nella sua età matura, aromi, cuoio, pelliccia, tartufo, selvaggina, spezie. Vino femminile, equilibrato e sottile.

ABBINAMENTO

Salumi, pollame, anatra, coniglio, formaggio dolce.



Domaine Louis Lequin

CHASSAGNE MONTRACHET BLANC 1^{er} CRU "MORGEOT"



DENOMINAZIONE

CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{er} CRU.

UVE

100% Chardonnay.

LOCALIZZAZIONE VIGNETI

Chassagne Montrachet, Côte d'Or (Côte de Beaune). Località Morgeot Grands Clos et Petits Clos, un vigneto creato nel 1200 dai monaci cistercensi dell'Abbazia di Cluny.

TIPO DI SUOLO

Argillo-calcareo con presenza di caolinite.

ESPOSIZIONE

Sud/Sud-Est.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

Circa 40 anni.

DENSITÀ D'IMPIANTO

Circa 10 mila piante/ettaro.

RESA

Circa 55 hl/ha (0,55 litri per pianta).

ALLEVAMENTO

Cordon de Royat.

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Lotta ragionata, concime organico bio.

VENDEMMIA

Manuale.

VINIFICAZIONE

Uva viene pressata senza diraspatura. Il succo d'uva sgronda per 12 ore quindi viene posto in botti di rovere delle foreste di Tronçais e Bertranges per la fermentazione; 1/3 botti nuove, 1/3 botti di 1 anno, 1/3 botti di 2 anni.

AFFINAMENTO

Affinamento per 1 anno, con bâtonnage e travasi. Dopo una leggera filtrazione, viene imbottigliato e quindi lasciato riposare 2 o 3 anni in cantina.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore verde oro, gli anni caldi giallo oro. Naso fine e floreale. Rotondo e grasso al palato con un pizzico di mineralità che dona freschezza, profumo di caprifoglio e di fiori d'acacia.

ABBINAMENTO

Salumi pregiati, pesce nobile (sogliola, branzino, rombo, pezzonia), foie gras e formaggi delicati. Temperatura di servizio 12°C.



Domaine Louis Lequin

CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU



DENOMINAZIONE

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU.

UVE

100% Chardonnay.

LOCALIZZAZIONE VIGNETI

Aloxe Corton, Côte d'Or (Côte de Beaune), Climat "Les Languettes".

TIPO DI SUOLO

Argillo-calcareo, ghiaioso.

ESPOSIZIONE

Sud/Sud-Est.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

Circa 30 anni.

DENSITÀ D'IMPIANTO

Circa 10 mila piante/ettaro.

RESA

Circa 48 hl/ha (0,48 litri per pianta).

ALLEVAMENTO

Cordon de Royat.

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Lotta ragionata, concime organico bio.

VENDEMMIA

Manuale.

VINIFICAZIONE

Luva viene pressata senza diraspatura. Il succo d'uva sgronda per 12 ore quindi viene posto in botti di rovere delle foreste di Tronçais per la fermentazione; 1/2 botti nuove, 1/2 botti di 1 anno.

AFFINAMENTO

Affinamento per 1 anno, con bâtonnage e travasi. Dopo una leggera filtrazione, viene imbottigliato e quindi lasciato riposare 2 o 3 anni in cantina.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore verde-oro, gli anni caldi giallo-oro. Naso fine e floreale, fiori bianchi e acacie. Palato elegante e rotondo con una certa mineralità, grande persistenza, frutta, vino da lungo invecchiamento.

ABBINAMENTO

Carni pregiate, pesce nobile e formaggi.

Temperatura di servizio 12°C.



Domaine Louis Lequin

BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU



La famiglia Montrachet è composta da cinque Grands Crus coltivati nei due villaggi di Puligny-Montrachet e Chassagne-Montrachet che condividono le denominazioni Montrachet e Bâtard-Montrachet. Chevalier-Montrachet e Bienvenues-Bâtard-Montrachet appartengono a Puligny-Montrachet, Criots-Bâtard-Montrachet appartiene a Chassagne-Montrachet. Questi Grands Crus sono i più meridionali della Côte de Beaune e si trovano tra Meursault a nord e Santenay a sud. Le loro origini risalgono al Medioevo, opera dell'abbazia cistercense di Maizières e dei signori di Chagny. I vini di Montrachet si sono rivelati completamente nel 17° secolo. La denominazione Grand Cru risale al 31 luglio 1937.

Non c'è discussione: questa è la migliore espressione dell'uva Chardonnay in qualsiasi parte della terra!

DENOMINAZIONE

BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU.

UVE

100% Chardonnay.

LOCALIZZAZIONE VIGNETI

Chassagne-Montrachet, Côte d'Or (Côte de Beaune).

TIPO DI SUOLO

Argillo-calcareo, marna.

ESPOSIZIONE

Sud/Sud-Est.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

Circa 40 anni.

DENSITÀ D'IMPIANTO

Circa 10 mila piante/ettaro.

RESA

Circa 48 hl/ha (0,48 litri per pianta).

ALLEVAMENTO

Cordon de Royat.

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Lotta ragionata, concime organico bio.

VENDEMMIA

Manuale.

VINIFICAZIONE

Uva viene pressata senza diraspatura. Il succo d'uva sgronda per 12 ore quindi viene posto in botti di rovere delle foreste di Tronçais per la fermentazione; 1/2 botti nuove, 1/2 botti di 1 anno, impiego di lieviti indigeni.

AFFINAMENTO

Affinamento per 1 anno, con bâtonnage e travasi. Dopo una leggera filtrazione, viene imbottigliato e quindi lasciato riposare 2 o 3 anni in cantina.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è oro screziato di smeraldo, tendente al giallo con l'età. Il bouquet evoca burro e cornetti caldi, felci, frutta secca, spezie e miele. Corpo e bouquet non sono distinguibili separatamente, così la struttura e l'armonia si fondono strettamente in un unico insieme perfetto. Untuosi e sodi, asciutti e carezzevoli, avvolgenti e profondi, questi vini uniscono ogni virtù in una salda personalità. Vino da lungo invecchiamento.

ABBINAMENTO

Carni pregiate, pesce nobile e formaggi. Temperatura di servizio 12°C.





Domaine de la Choupette
GRANDS VINS DE BOURGOGNE





STORIA

La tenuta di famiglia, creata nel settembre 1992, si trova nel cuore del villaggio di Santenay, all'estremità meridionale della Côte de Beaune, su un vigneto di 13 ettari. I gemelli Jean Christophe e Philippe Gutrin sono la terza generazione di vignaioli del Domaine de la Choupette, da loro direttamente gestito a partire dal 2002, subentrando al padre Michel, che a sua volta lo aveva ereditato dal padre Joseph.

Fino a pochi anni fa non producevano per la tenuta ma, principalmente, per un famosissimo "négociant". È così ancora oggi, anche se viene progressivamente ridotta la quota di vino a lui destinata. Molti di questi vini sono stati pluripremiati.



Il Domaine de la Choupette possiede vigneti a Santenay, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet, Maranges. Dispone di moderne attrezzature per la coltivazione della vite e la vinificazione, ma l'attaccamento ed il rispetto delle tradizioni che hanno reso grande la reputazione della regione enologica della Borgogna è molto forte. La ricerca della qualità è una costante preoccupazione, l'intero processo di elaborazione dei vini, a partire dal lavoro della vite, è oggetto di molta attenzione. Ecco perché vengono utilizzati vecchi tini e botti di rovere per la vinificazione e l'invecchiamento dei vini.

Da quando Philippe e Jean Christophe hanno rilevato la tenuta vinicola, hanno iniziato ad applicare pratiche di coltivazione sostenibili. Le vigne vengono arate sistematicamente per arieggiare la terra e per trattenere la materia organica nel terreno. In questo modo si ottiene una fertilizzazione naturale. Nella denominazione 1^{er} cru viene mantenuta una copertura verde naturale sul terreno





per mantenere l'umidità e competere con le viti. Diminuisce un po' la resa ma migliora la concentrazione nelle viti.

Da più di 5 anni gli apporti chimici sono stati drasticamente ridotti e la strategia fitosanitaria è stata completamente adattata per preservare la biodiversità nel vigneto. Il vigneto è suddiviso in 45 diversi appezzamenti distribuiti su 5 denominazioni.

Per lo Chardonnay viene utilizzata la potatura a Guyot Semplice, eliminando tutte le doppie gemme. Per il Pinot Noir si utilizza il Cordon de Royat, con l'obiettivo di limitare le rese, aumentare il soleggiamento, areare le viti e migliorare la maturità. L'azienda produce vini bianchi pluripremiati da uve Chardonnay e vini rossi da uve Pinot Noir.

VINIFICAZIONE

La vendemmia delle uve Chardonnay viene sempre effettuata manualmente, conferita in cantina e parzialmente diraspata, viene quindi pigiata, svinata e travasata subito in "muids" (grandi botti in legno) e "half muids" per la fermentazione alcolica. Questa fermentazione prende avvio da sola o con l'aggiunta di lievito madre, come spesso accade. La temperatura di fermentazione è di 25°C controllata con "bandierine" (dispositivi di raffreddamento che sembrano serpentine immerse nelle botti). La temperatura nelle botti è mantenuta a questo livello e i vignaioli non abbassano la temperatura fin quando non sono consumati tutti gli zuccheri. Poi c'è il rimescolamento delle fecce nelle botti e il rabbocco una o due volte a settimana.

La fermentazione malolattica avviene in gennaio/febbraio alzando la temperatura tramite le "bandierine". L'affinamento dura 10/12 mesi, secondo le valutazioni dell'enologo.

Successivamente il vino viene travasato in tini per l'assemblaggio in diverse botti aventi caratteristiche proprie e addizionato di solfiti prima dell'imbottigliamento nel mese di luglio. La vendemmia delle uve Pinot Noir viene sempre effettuata manualmente, conferita in cantina e completamente diraspata, viene quindi pigiata, svinata, viene eseguita la follatura del cappello e la fermentazione alcolica avviene in tino. Questa fermentazione inizia il più delle volte tramite lieviti indigeni in quantità sufficiente, altrimenti si aggiungono lieviti starter.

La temperatura di fermentazione è di 30°C controllata con "bandierine" immerse nelle vasche. Il vino viene trasferito in botti di rovere della Foresta di Tronçais, si aggiunge il succo della pressa e, come sui vini bianchi, si rimescola nelle botti e si rabbocca ogni settimana o, se necessario, due volte a settimana.

La fermentazione malolattica viene svolta non appena la temperatura si rialza. L'affinamento dura 10/12 mesi in botti di primo, secondo e terzo passaggio.

Il vino viene poi travasato in tini per l'assemblaggio con le diverse botti e si aggiungono solfiti prima dell'imbottigliamento durante il periodo di agosto.





DENOMINAZIONI

Santenay

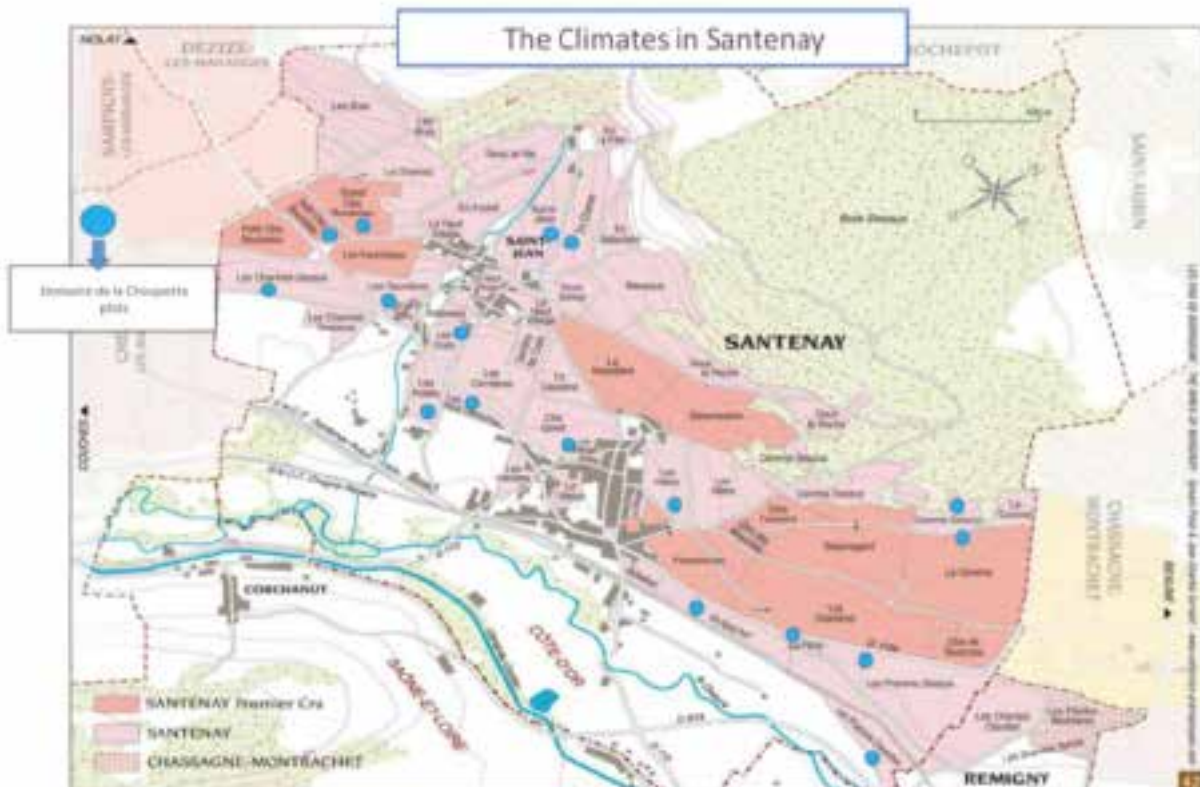
I vini di Santenay e della vicina Remigny presentano differenze evidenti a seconda della parte della denominazione da cui provengono. Le case di Santenay e le frazioni associate formano una manciata di piccoli gruppi e dalle cime delle colline si possono godere meravigliose viste panoramiche. L'occupazione umana qui risale alla preistoria. Lo status di AOC Santenay è stato istituito nel 1937. Anche il mulino a vento di Sorine rappresenta una parte importante della storia di questo comune.

Terroir

Calcari grigiastri occupano le alture fino a un'altezza di 500 metri.

Più in basso lungo il pendio, a partire dalla linea dei 300 metri, si trovano calcari oolitici, oolite bianca, marne, calcari a forma di rene e oolite inferiore su uno strato di marna. La posizione dei vigneti è ideale con esposizioni tra Est e Sud. Santenay produce principalmente vino rosso da uve Pinot Noir ma anche degli ottimi vini bianchi da uve Chardonnay.

Il Santenay Blanc "St-Jean" del Domaine de La Choupette è limpido e brillante, minerale e floreale, fresco e vigoroso. La sua espressione aromatica è caratterizzata da note di felce e nocciola.





Puligny-Montrachet

Puligny-Montrachet, insieme a Chassagne, è l'espressione più perfetta dell'uva Chardonnay. La denominazione nasce nel 1937 su terreni distanti solo pochi metri dai Grands Crus. I vini bianchi hanno personalità ben definite e una reputazione consolidata. Gli appezzamenti che confinano con la frazione di Blagny producono un ottimo vino rosso da uve Pinot Noir.

Terroir

Le viti occupano in molti casi suoli calcarei bruni, ovvero suoli in cui il calcare si alterna a marne e argille calcaree. I suoli sono profondi in alcuni punti. In altri, la roccia è esposta in superficie. Dove sono presenti alluvioni argillose, queste sono più grossolane più in alto e più fini ai piedi del pendio. Esposizioni Est e Sud-Est. L'altitudine va dai 230 ai 320 metri.

Il vino bianco si presenta tipicamente di colore oro brillante con riflessi verdognoli, che diventano più intensi con l'invecchiamento. Il profumo unisce fiori di biancospino, uva matura, marzapane, nocciola, ambra, citronella e mela verde. Gli aromi di latte (burro, croissant caldo) e minerali (pietra focaia) sono comuni, così come il miele. Corpo e profumo si fondono in una sottile armonia. Questo vino unisce la grazia con un carattere ben definito e una notevole concentrazione.





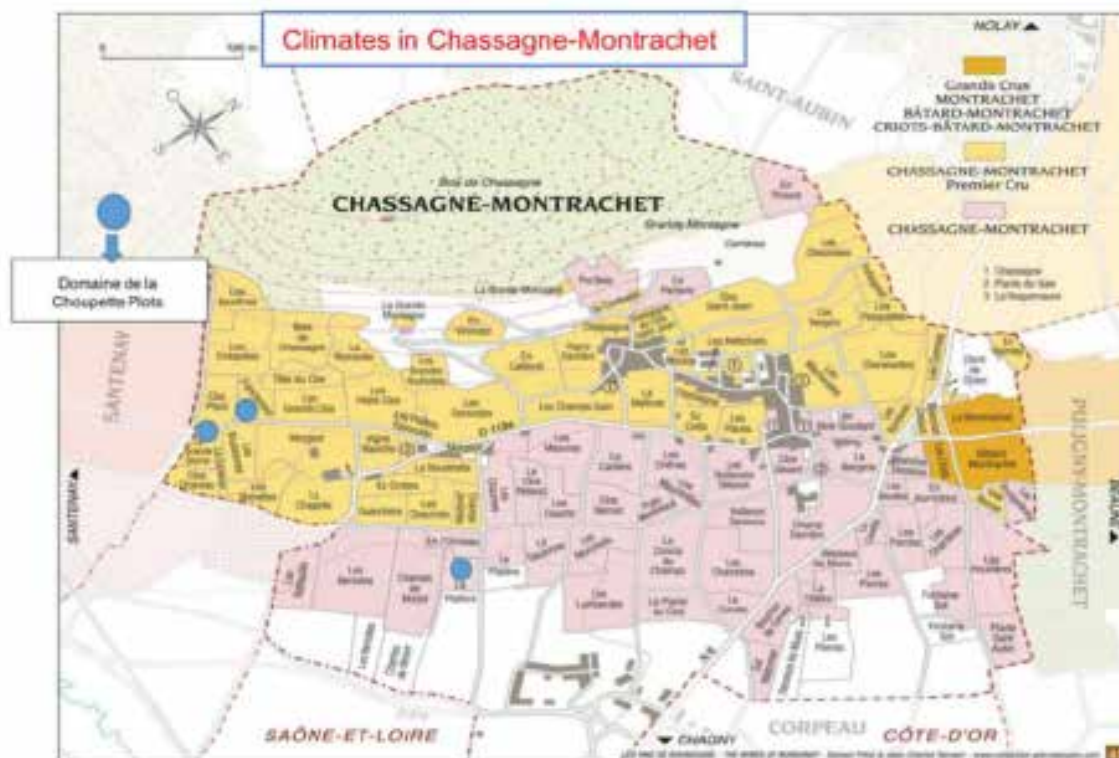
Chassagne-Montrachet

Nella parte meridionale della Côte de Beaune, Chassagne-Montrachet condivide con Puligny il titolo incontrastato di principe dei vini bianchi secchi del mondo: il divino Montrachet (pronunciato “Monrachay”). Questo ampio e fine pendio collinare esalta la più alta espressione delle due uve borgognone - il Pinot Noir e lo Chardonnay, che qui crescono fianco a fianco - tale è la complessità dei suoli della regione! Le estese cave di marmo, che formano una sorta di parete rocciosa, sono state la fonte delle lastre di pietra rosa e beige che sono entrate nell’edificio del Trocadero a Parigi e, più recentemente, nella Piramide del Louvre. L’AOC Chassagne-Montrachet risale al 1937. Comprende alcuni appezzamenti nel vicino villaggio di Remigny che condividono le stesse condizioni del suolo.

Terroir

Ad altitudini comprese tra 220 e 325 metri, la successione di rocce dall’alto in basso è prima rauracien poi callovien e infine argovien. Il suolo dei vari climat (denominati appezzamenti con qualità distintive) spazia dai calcari ciottolosi, passando per le marne, ai terreni sabbiosi a base giurassica.

Il vino bianco che se ne ricava è l’uva Chardonnay vestita di oro scintillante! Vanta una colorazione decisa con riflessi verdi. Aromi di biancospino, acacia e caprifoglio si fondono con verbena e nocciola e in alcuni casi pane tostato o burro fresco. Questo vino vanta una profonda mineralità (pietra focaia). L’età porta note di miele o pera matura. Rotondo e spesso opulento, il suo attacco è istantaneo. Al palato, la carnosità è accompagnata dalla morbidezza, ed entrambi sono ugualmente persistenti.





Maranges

La zona di Maranges, che coltiva principalmente Pinot Noir più qualche Chardonnay, costituisce un collegamento tra la Côte-d'Or e la Saône-et-Loire. I suoi vigneti sono intrecciati con quelli della vicina Santenay, con cui condivide alcuni Premier Cru dalla ottima reputazione. Maranges ha ottenuto la propria Appellation Village AOC nel 1988 la quale copre i tre villaggi di Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges e Sampigny-lès-Maranges. La campagna circostante ha un carattere tutto suo - gentile e cordiale - che è stato amorevolmente descritto dallo scrittore borgognone Henri Vincenot. Le affascinanti case vecchio stile dei produttori di vino forniscono soggetti perfetti per il pennello di un pittore.

Terroir

Sebbene i pendii collinari siano orientati in modo diverso da quelli della Côte de Beaune, la loro natura e le loro origini sono geologicamente le stesse, costituendo un variegato mosaico di colline e valli. I vigneti sono prevalentemente esposti a Sud/Sud-ovest e si trovano ad un'altitudine di 240-400 metri. Cheilly, nella valle del Cozanne, ha terreni ciottolosi piuttosto leggeri. Sampigny e Dezize condividono i climi che si trovano a sud di Santenay su terreni calcarei marroni e marne calcaree.





BOURGOGNE CÔTE D'OR



DENOMINAZIONE

A.O.C. Bourgogne Blanc.

UVE

100% Chardonnay.

CARATTERISTICHE DEL SUOLO

Terreno sassoso calcareo in un vigneto racchiuso da un muro, situato a Puligny.

GESTIONE DEL VIGNETO

Agricoltura sostenibile con aratura del vigneto e diradamento delle foglie, strategia fitosanitaria completamente adattata per preservare la biodiversità nel vigneto.

VENDEMMIA

Vendemmia meccanica con diraspatura totale.

VINIFICAZIONE

Vinificazione tradizionale con fermentazione malolattica e affinamento in botti di rovere per 10 mesi come i nostri 1^{er} Cru. Questo è insolito per un Bourgogne Côte d'Or.

DEGUSTAZIONE

Il colore è un dorato chiaro, brillante e con riflessi violacei molto tenui. Al naso convivono mandorle, frutta secca e fiori bianchi. In bocca si hanno note burrose o di miele e spezie come la cannella. Carnoso ed elastico, ha anche una buona acidità. Tutto è in armonia.

ABBINAMENTO

Ideale sia con piatti dolci che salati, pesce, cucina asiatica, formaggi tipo "Soumaintrain".

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da 10 a 12°C.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

Buono.



SANTENAY SAINT JEAN



DENOMINAZIONE

A.O.C. Santenay Blanc.

UVE

100% Chardonnay.

CARATTERISTICHE DEL SUOLO

Terreno sassoso calcareo argilloso.

GESTIONE DEL VIGNETO

Agricoltura sostenibile con aratura del vigneto e diradamento delle foglie, strategia fitosanitaria completamente adattata per preservare la biodiversità nel vigneto.

VENDEMMIA

Vendemmia manuale con diraspatura parziale.

VINIFICAZIONE

Vinificazione tradizionale con fermentazione malolattica e affinamento in botti di rovere per 10 mesi.

DEGUSTAZIONE

Il colore è un dorato brillante. Naso profondo e intenso di frutta secca (mandorle e nocciole tostate) con un leggero sapore tostato. In bocca è rotondo ed elegante, con note di agrumi. Il legno è molto ben amalgamato e il finale è lungo ed elegante.

ABBINAMENTO

Ideale con pollo con salsa al vino o con formaggi erborinati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da 10 a 12°C.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

Medio / lungo.



PULIGNY-MONTRACHET VIEILLES VIGNES



DENOMINAZIONE

A.O.C. Puligny-Montrachet.

UVE

100% Chardonnay.

CARATTERISTICHE DEL SUOLO

Terreno sassoso calcareo argilloso.

GESTIONE DEL VIGNETO

Agricoltura sostenibile con aratura del vigneto e diradamento delle foglie, strategia fitosanitaria completamente adattata per preservare la biodiversità nel vigneto.

VENDEMMIA

Vendemmia manuale con diraspatura parziale.

VINIFICAZIONE

Vinificazione tradizionale con fermentazione malolattica e affinamento in botti di rovere (50% nuove e 50% di secondo passaggio) per 10 mesi.

DEGUSTAZIONE

Il colore è un giallo chiaro. Il profumo è aromatico, intenso con note floreali e vanigliate. In bocca è rotondo ed elegante, con note di mandorla. La mineralità del terroir è presente. Il finale è lungo ed elegante.

ABBINAMENTO

Ideale con salmone affumicato, pollame con panna e anche formaggi Chaource.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da 10 a 12°C.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

Ottimo.



PULIGNY-MONTRACHET 1^{er} CRU “LES CHALUMAUX”



DENOMINAZIONE

A.O.C. Puligny-Montrachet 1^{er} Cru.

UVE

100% Chardonnay.

CARATTERISTICHE DEL SUOLO

Situata proprio accanto a “Les Truffères” in cima alla collina, la vite è piantata su un terreno calcareo marnoso.

GESTIONE DEL VIGNETO

Agricoltura sostenibile con aratura del vigneto e diradamento delle foglie, strategia fitosanitaria completamente adattata per preservare la biodiversità nel vigneto.

VENDEMMIA

Vendemmia manuale con diraspatura parziale.

VINIFICAZIONE

Vinificazione tradizionale con fermentazione malolattica e affinamento in botti di rovere (50% nuove e 50% di secondo passaggio) per 10 mesi.

DEGUSTAZIONE

Il colore è un giallo chiaro. Il profumo è aromatico, intenso con frutti bianchi, nocciole grigliate e note di vaniglia. In bocca è rotondo ed elegante, con note di vaniglia. Molta freschezza e finezza con un lungo finale su note salate.

ABBINAMENTO

Ideale con sogliola alla mugnaia, piccione arrosto all’uva, pesce e crostacei, formaggi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da 10 a 12°C.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

Ottimo.



PULIGNY-MONTRACHET 1^{er} CRU “LA GARENNE”



DENOMINAZIONE

A.O.C. Puligny-Montrachet 1^{er} Cru.

UVE

100% Chardonnay.

CARATTERISTICHE DEL SUOLO

Situato appena sopra “Champgains”, su terreni marnosi e calcarei, il vigneto de “La Garenne” gode di un’esposizione ideale a sud-est. In francese antico, veniva chiamato “garenne” un terreno circondato da mura e riservato al signore del maniero, per la caccia di piccoli animali e soprattutto di conigli. Un “Lapin de Garenne” è un coniglio selvatico.

GESTIONE DEL VIGNETO

Agricoltura sostenibile con aratura del vigneto e diradamento delle foglie, strategia fitosanitaria completamente adattata per preservare la biodiversità nel vigneto.

VENDEMMIA

Vendemmia manuale con diraspatura parziale.

VINIFICAZIONE

Vinificazione tradizionale con fermentazione malolattica e affinamento in botti di rovere (50% nuove e 50% di secondo passaggio) per 10 mesi.

DEGUSTAZIONE

Il colore è un giallo brillante. Il profumo è aromatico, intenso con note di frutta esotica e brioche. In bocca è croccante e ben equilibrato con una nota di vaniglia. Molta finezza con un lungo finale su note di litchi.

ABBINAMENTO

Ideale con sogliola alla mugnaia, pesce e crostacei, formaggi come il brie de Meaux.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da 10 a 12°C.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

Ottimo.



CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{er} CRU "MORGEOT"



DENOMINAZIONE

A.O.C. Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru.

UVE

100% Chardonnay.

CARATTERISTICHE DEL SUOLO

La parcella Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru "Morgeot" si trova a mezza costa, con esposizione sud-est. Il terreno è sassoso calcareo argilloso.

GESTIONE DEL VIGNETO

Agricoltura sostenibile con aratura del vigneto e diradamento delle foglie, strategia fitosanitaria completamente adattata per preservare la biodiversità nel vigneto.

VENDEMMIA

Vendemmia manuale, utilizzo di un tavolo di cernita, diraspatura totale.

VINIFICAZIONE

Vinificazione tradizionale con fermentazione malolattica e affinamento in botti di rovere (50% nuove e 50% di secondo passaggio) per 10 mesi.

DEGUSTAZIONE

Il colore è un oro brillante. Al naso presenta aromi di mango e mentolo, sostenuti da note di mandorle e pane tostato. In bocca è ampio, di corpo pieno ed elegante. Finale lungo e fresco.

ABBINAMENTO

Ideale con carni bianche, carpacci di capesante, crostacei, gamberi e formaggi di capra.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da 11 a 13°C.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

Grande.





DOMAINE *DC* COILLOT





DOMAINE *DC* COILLOT

Il Domaine Coillot Père et Fils è situato nel comune di Marsannay-la-Côte, nella porzione più settentrionale della Côte de Nuits. È stato fondato negli anni '60 da Bernard Coillot, padre dell'attuale proprietario Christophe Coillot, che ne ha ereditato la conduzione una ventina di anni fa, dopo aver affiancato il padre – in una convivenza enologicamente non sempre facile - a partire dal 1986.

La tenuta è di 12 ettari, in 5 villaggi della Côte de Nuits, distribuiti su 12 diverse denominazioni. Le viti hanno un'età compresa tra i 20 e i 70 anni, le rese non superano mai i 32÷40 ettolitri per ettaro e, per questa ragione, la produzione è ridotta, circa 50.000 bottiglie di vino prodotte annualmente. Christophe produce vini legati al terroir nel modo più naturale possibile, con il minimo intervento in vigna, praticando un'agricoltura sostenibile e non utilizzando insetticidi, pesticidi o erbicidi.

La vendemmia viene effettuata a mano, con cernita effettuata in vigna e diraspatura al 100%. Non vengono aggiunti lieviti, enzimi, né effettuato alcuno zuccheraggio durante la vinificazione. La fermentazione avviene per un periodo di 20-30 giorni sotto stretto controllo della temperatura. Seguono tra i 14 ed i 16 mesi di affinamento in botti di rovere (in parte in botti nuove e in parte di secondo e terzo passaggio).

La filosofia del Domaine Coillot è quella di produrre vini che abbiano una grande qualità e pulizia, con la minore presenza possibile di tannini, decisamente non amati da Christophe.

Per questa ragione, non appena Christophe ha ottenuto la completa conduzione dell'azienda, ha apportato molti cambiamenti, a partire dalla vendemmia, durante la quale è stata eliminata ogni interferenza meccanica che avrebbe potuto liberare i tannini dai vinaccioli, fino alla cantina, dove ha sostituito tutte le vecchie botti, che non consentivano di produrre vini puliti. Inoltre ha cominciato a vinificare separatamente i vari lieu dits di cui dispone il Domaine.

In aggiunta Christophe ama l'uva molto matura (è sempre uno tra gli ultimi viticoltori di Marsannay a vendemmiare) e questi ultimi anni di clima caldo, paradossalmente lo hanno favorito.





DOMAINE *DC* COILLOT

Les Longeroies è il più grande lieu-dit di Marsannay, circa 34 ettari. È un pendio esposto a sud-est, non particolarmente ripido, appena a nord del paese. È considerata una delle parti migliori della denominazione. Le vigne del Domaine Coillot sono in una posizione ideale a metà del pendio, circa un ettaro e con tre diverse tipologie di suolo. Un terzo è terreno profondo, un terzo è terreno profondo ma con pietre e un terzo è fondamentalmente solo pietre.

Les Boivins, in cima al pendio appena ad ovest del paese, ha un tipo di terreno simile a quello di Les Longeroies. In termini di dimensioni Les Boivins è circa un quinto di Les Longeroies e ci sono molti meno coltivatori che hanno Les Boivins nella loro lista dei vini. È argilloso e calcareo, ma produce un vino più robusto. Per questa ragione, conoscendo molto bene le vigne vecchie di 70 anni a Les Boivins, Christophe abbrevia leggermente il processo di vinificazione per evitare il rischio di produrre un vino troppo potente.

Per quanto riguarda i vitigni, il Domaine Coillot utilizza prevalentemente uve rosse. C'è un po' di Bourgogne Aligoté e nel 2019 il vigneto che produce il Bourgogne Blanc del domaine è stato aggiornato alla denominazione di Marsannay Village. Il vigneto in questione è Champ Forey, sotto il paese. È piantato sia con Pinot Beurot, il nome borgognone del Pinot Gris, sia con Chardonnay. Il Domaine non produce vini rosati, un tempo il fiore all'occhiello del villaggio Marsannay ma oggi meno diffusi e soppiantati dai vini rossi.





DOMAINE *DC* COILLOT

MARSANNAY LES GRASSES TÊTES



DENOMINAZIONE

A.O.C. Marsannay.

UVE

100% Pinot Noir.

SUPERFICIE DEL VIGNETO IN PROPRIETÀ

0,5 ha.

ETÀ DEL VIGNETO

50 anni.

CARATTERISTICHE DELSUOLO

Argilloso-calcareo. Il sotto suolo delle Grasses Têtes è decisamente calcareo. La parte alta, a Ovest, è impiantata su Calcare Entroques, con una striscia sottile di Ooliti Bianche alla sommità, con suoli ricchi di sassi. Il Calcare Comblanchien è presente nella porzione a Est, nella parte più bassa del lieu-dit, dove i terreni sono più spessi e argillosi.

GESTIONE DEL VIGNETO

viticultura biologica, agricoltura sostenibile, senza impiego di erbicidi, pesticidi ed insetticidi.

VENDEMMIA

Manuale, con selezione in vigna e diraspatura totale.

VINIFICAZIONE

Senza impiego di lieviti, enzimi o zuccheri aggiunti. Fermentazione alcolica di 20-30 giorni con controllo della temperatura.

AFFINAMENTO

Tradizionale, con utilizzo per un periodo dai 14 ai 16 mesi di botti di rovere di cui un terzo nuove, un terzo di secondo passaggio ed un terzo di terzo passaggio.

DEGUSTAZIONE

nato su una roccia calcarea, questo climat conserva una grande freschezza che si evince dal colore, franco, preciso, di un rubino scintillante. Il naso, di grande complessità, si sviluppa intorno a una mineralità impetuosa che trascende gli aromi foreali, fruttati e speziati. Grande freschezza su una struttura ben definita è il carattere di questo vino dalla trama ben tessuta, dalla vivacità e dalla viscosità delicata, con un finale segnato da una superba salinità. Il potenziale di invecchiamento di questo vino è molto buono. Si abbina bene a tutte le carni rosse in salsa, alla selvaggina come uno stufato di cervo e ai formaggi di carattere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

17°C.



DOMAINE *DC* COILLOT

MARSANNAY LES LONGEROIYES



DENOMINAZIONE

A.O.C. Marsannay.

UVE

100% Pinot Noir.

SUPERFICIE DEL VIGNETO IN PROPRIETÀ

1,02 ha.

ETÀ DEL VIGNETO

Tra i 45 ed i 55 anni.

CARATTERISTICHE DELSUOLO

Argilloso-calcareo. Coesistono tre entità geologiche distinte. Al culmine del climat, ad ovest, il calcare di Prémieux è costituito da abbondanti pietre leggere e un terreno molto sottile. Nella parte mediana il terreno più argilloso e più pesante è caratterizzato dalla presenza di marne. Il fondo del vigneto, ad est, è costituito da cailloutis (pietrame arrotondato) misto a limo apportato dall'Ouche quando il fiume utilizzava questo percorso, offrendo un terreno drenante molto adatto alla coltivazione della vite.

GESTIONE DEL VIGNETO

Viticultura biologica, agricoltura sostenibile, senza impiego di erbicidi, pesticidi ed insetticidi.

VENDEMMIA

Manuale, con selezione in vigna e diraspatura totale.

VINIFICAZIONE

Senza impiego di lieviti, enzimi o zuccheri aggiunti. Fermentazione alcolica di 20-30 giorni con controllo della temperatura.

AFFINAMENTO

Tradizionale, con utilizzo per un periodo dai 14 ai 16 mesi di botti di rovere di cui un terzo nuove, un terzo di secondo passaggio ed un terzo di terzo passaggio.

DEGUSTAZIONE

Il colore è molto intenso, brillante e con riflessi violacei molto tenui. Al naso è armonico, combinando brillantemente note fruttate, floreali e speziate. Il fruttato è delicato e spiccano felicemente i frutti rossi (ciliegia in particolare). L'entrata in bocca conferma l'ambizione di questo climat di competere con i più grandi! È fatto con grande purezza, combinando squisita morbidezza con superba consistenza. La bella viscosità che poi si dispiega rivela l'alta qualità dei suoi tannini, che genera una polpa vellutata e una lunghezza untuosa che si combina elegantemente con una mineralità vivace. È un vino molto bello! Si abbina perfettamente a piatti di alta cucina, carni rosse in umido, formaggi di carattere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

17°C.



DOMAINE *DC* COILLOT

MARSANNAY LES BOIVINS



DENOMINAZIONE

A.O.C. Marsannay.

UVE

100% Pinot Noir.

SUPERFICIE DEL VIGNETO IN PROPRIETÀ

0,36 ha.

ETÀ DEL VIGNETO

Tra i 50 ed i 70 anni.

CARATTERISTICHE DELSUOLO

Argilloso-calcareo. Il suolo è caratterizzato da una grande diversità geologica, con fasce di terreno diverso che si susseguono dall'alto verso il basso del vigneto. Il lieu-dit è caratterizzato da una natura molto calcarea del sottosuolo, sia il Calcare Comblanchien della parte superiore e inferiore, sia il Calcare Entroques della parte mediana. Una sottile striscia di Marne ad Ostrea acuminata (nobili fossili marini che contribuiscono a raffinare gusto-olfattivamente i vini) si trova nel terzo superiore della località. I suoli sono piuttosto sottili e sassosi a Ovest, in cima al colle, più fitti e argillosi a Est, a valle.

GESTIONE DEL VIGNETO

viticultura biologica, agricoltura sostenibile, senza impiego di erbicidi, pesticidi ed insetticidi.

VENDEMMIA

Manuale, con selezione in vigna e diraspatura totale.

VINIFICAZIONE

Senza impiego di lieviti, enzimi o zuccheri aggiunti. Fermentazione alcolica di 20-30 giorni con controllo della temperatura.

AFFINAMENTO

Tradizionale, con utilizzo per un periodo dai 14 ai 16 mesi di botti di rovere di cui un terzo nuove, un terzo di secondo passaggio ed un terzo di terzo passaggio.

DEGUSTAZIONE

Il colore molto intenso è un bel rubino scuro. Il naso distinto esplora la gamma della frutta matura, della frutta nera e delle spezie. Al palato il vino si dispiega con una bella trama vellutata, sorretta da tannini molto morbidi. È un vino di ottimo equilibrio, con molto volume, freschezza e grande finezza. La viscosità molto vivace si unisce a rotondità e potenza, senza pesantezza. Il potenziale di longevità di questi vini è eccellente. L'abbinamento sarà perfetto con piatti di alta gastronomia: belle carni al sugo, una costata di manzo o con midollo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

17°C.



DOMAINE *DC* COILLOT

GEVREY CHAMBERTIN VIEILLES VIGNES



DENOMINAZIONE

A.O.C. Gevrey Chambertin.

UVE

100% Pinot Noir.

SUPERFICIE DEL VIGNETO IN PROPRIETÀ

1,6 ha.

ETÀ DEL VIGNETO

Tra i 40 ed i 55 anni.

GESTIONE DEL VIGNETO

viticultura biologica, agricoltura sostenibile, senza impiego di erbicidi, pesticidi ed insetticidi.

VENDEMMIA

Manuale, con selezione in vigna e diraspatura totale.

VINIFICAZIONE

Senza impiego di lieviti, enzimi o zuccheri aggiunti. Fermentazione alcolica di 20-30 giorni con controllo della temperatura.

AFFINAMENTO

Tradizionale, con utilizzo per un periodo dai 14 ai 16 mesi di botti di rovere di cui un terzo nuove, un terzo di secondo passaggio ed un terzo di terzo passaggio.









IL DOMAINE

Situato nel sud della Borgogna, nel cuore del Mâconnais, a Vergisson, il Domaine Saumaize-Michelin produce vini bianchi dai migliori terroir delle denominazioni Pouilly-Fuissé e Saint-Véran. Roger Saumaize possiede la tenuta con sua moglie Christine, il cui nome da nubile è Michelin, da cui il nome della cantina.

Il loro logo rappresenta la Roche de Vergisson, un'enorme formazione rocciosa proprio in cima al villaggio di Vergisson, che è un mosaico di formazioni geologiche con biodiversità specifica per ogni microzona.

Il Domaine Saumaize-Michelin è stato fondato nel 1977, quando Roger Saumaize ha ricevuto 3,5 ettari di vigneto condotti fino a quel momento in mezzadria dal padre. Roger è cresciuto nei vigneti e ha iniziato a lavorarli all'età di 14 anni. La tenuta è stata costruita poco a poco.

Nel 1981 viene acquistato e parzialmente vitato l'appezzamento di Pouilly Fuissé "Clos sur la Roche". Poi sono stati gli appezzamenti di Saint-Véran a completare la gamma nel 1992.

Dalla tenuta del padre di Roger, gli appezzamenti di Saint-Véran "Les Crèches" e Pouilly-Fuissé "Les Courtelongs" a loro volta hanno arricchito la tenuta nel 1995 e nel 2005.

Infine, il 2006 ha segnato l'acquisto di parte della mezzadria originaria dei vigneti di "Ronchevats" e "Crays" dal concedente.

Nel frattempo, dal 1985 viene deciso di vinificare separatamente le varie parcelle. Le nuove cantine sono state completate nel 2007.

L'ultimo tassello, in collaborazione con il figlio Vivien, è il contratto di affitto nel 2013 della vigna da cui viene prodotto il Pouilly-Fuissé "La Maréchaude".

Lisa, la figlia, è entrata a far parte del team nel 2020. Insieme a suo fratello Vivien, rappresentano la nuova generazione.

Attualmente la tenuta copre 11 ettari di vigneti, per lo più nel villaggio di Vergisson nella denominazione di Pouilly-Fuissé. 10,5 ettari sono piantati a Chardonnay e 0,5 ettari a Gamay.





I terreni della tenuta sono molto frazionati. Le 29 parcelle sono situate intorno al villaggio di Vergisson, sotto quattro denominazioni: Mâcon- Villages, St. Véran, Pouilly-Fuissé e, dal 2020, Pouilly-Fuissé 1^{er} Cru.

La composizione del suolo è prevalentemente a base calcare con qualche piccolo climat in argilla e marna e alcune zone sono marcate da un particolare calcare ferroso, praticamente arricchito di ossido di ferro. Gli appezzamenti di Chardonnay condividono il carattere dominante, fatto di mineralità e freschezza, ma con molti diversi terroir da catturare.

Il Domaine Saumaize-Michelin pratica l'agricoltura biologica da oltre vent'anni e segue - senza essere ancora certificata - i principi dell'agricoltura biodinamica dal 2005, cosa piuttosto unica nella regione, dove l'uso di erbicidi è comune. Vengono seguiti alla lettera i cicli lunari, assecondando la natura ed il tempo in tutte le sue fasi stagionali. Viene prestata particolare attenzione al mantenimento della vita microbica del suolo e allo sviluppo della diversità della flora specifica di ogni appezzamento. Le vigne hanno una media di oltre 50 anni e la filosofia che anima la loro viticoltura è, nelle parole di Roger, "catturare l'energia del luogo, esprimendo al massimo i vari terroir". Le rese sono limitate, la maturazione è ottimizzata grazie ad una serie di interventi manuali in estate (diradamento fogliare) volti a migliorare l'irraggiamento solare e la nutrizione. Tutte le uve vengono raccolte a mano e, a seconda dell'annata e della parcella, possono essere



raccolte in più passaggi, a maturazione ottimale, evitando la sovrasmaturazione. Il lavoro in cantina è molto semplice, viene effettuata una pressatura soffice e lenta in due presse pneumatiche. Dopo che il succo si è stabilizzato per un giorno, viene trasferito direttamente in barrique per la fermentazione e l'invecchiamento, con un uso giudizioso del legno nuovo (al massimo un 15% annuo sul totale). I vini vengono affinati sui lieviti indigeni con occasionali rimontaggi per dodici mesi, vengono chiarificati mediante collaggio bentonitico, salvo eccezioni senza filtrazione. La produzione media si assesta sulle 70/80.000 bottiglie l'anno. Il 70% viene commercializzato all'estero, mentre la rimanente parte è destinata al mercato interno.

L'APPELLATION

La denominazione Pouilly-Fuissé si trova nella Saône et Loire, all'estremo sud della regione Borgogna-Francia Contea e produce esclusivamente vini bianchi dal vitigno Chardonnay in soli 4 comuni: Chaintré, Fuissé, Solutré-Pouilly e Vergisson.

La superficie della denominazione è di 780 ettari e la produzione annua è di 5,5 milioni di bottiglie. Le espressioni dei suoi terroir sono molteplici: il terreno argilloso-calcareo, sfumato da un appezzamento all'altro di marne argillose o sassose, dà origine a vini ricchi e minerali, con una tipicità ben definita.

A.O.C. Pouilly-Fuissé Premier Cru

Lo Stato, al termine di un iter durato oltre dieci anni, ha convalidato nel 2019 la decisione dell'INAO (Istituto Nazionale dell'Origine e della Qualità) di riconoscere la classificazione di 194 ettari dell'appellation Pouilly-Fuissé come 1^{er} Cru. Questa è la prima volta che accade nel Mâconnais. Le prime bottiglie su cui compare la dicitura 1^{er} Cru sono quelle dell'annata 2020.





Derivanti dalla aggregazione di 57 dei 250 circa lieux-dits dell'appellation, i climats classificati Premiers Crus sono 22 e sono assoggettati a prescrizioni tra le più stringenti in Borgogna, come ad esempio il divieto esplicito (caso unico tra le appellation della regione) di utilizzare diserbanti chimici o la bassa resa per ettaro (56 hl), inferiore a quella di Chablis e paragonabile a quelle di Mersault o Chassagne-Montrachet.

I vigneti Premier Cru del Domaine Saumaize-Michelin sono quattro: “La Maréchaude”, “Les Crays” e “Sur la Roche” a Vergisson e “Vers Cras” a Solutré- Pouilly.

“Christine e Roger Saumaize conducono questo pregiato domaine di 9,5 ettari a Vergisson. Agricoltura biodinamica, rese limitate e raccolta manuale sono alla base del loro approccio in vigna, seguita dalla fermentazione in barrique e dalla maturazione sui lieviti. Le varie parcelle sono state vinificate separatamente dal 1985. I vini sono concentrati e strutturati, esemplificando l'eccellenza artigianale che sembra proliferare a Vergisson, e l'annata 2019 carnosa e concentrata rappresenta un bel successo.

William Kelley - Robert Parker's Wine Advocate (agosto 2021).





SAINT-VÉРАН “LES CRÈCHES”



DENOMINAZIONE

A.O.C. Saint-Véran.

UVE

100% Chardonnay.

SUPERFICIE DEL VIGNETO IN PROPRIETÀ

1,08 ha.

ETÀ DEL VIGNETO

Due parcelle, una con vigne di oltre 40 anni, l'altra con vigne di oltre 60 anni.

CARATTERISTICHE DEL SUOLO

Dei due appezzamenti, ancorati ai piedi della Roche de Vergisson, nel comune di Davayé, quello più grande, di oltre 40 anni, è piantato su un terreno magro e fortemente calcareo, l'altro, con viti di oltre 60 anni, più in basso in collina, su un terreno più argilloso con uve spesso acinellate e concentrate. Entrambi i vigneti sono esposti a sud-est. L'unione di questi due vitigni dà un vino dal frutto pieno, ampio, sostenuto da una mineralità decisa (gesso grigio). La maturità sempre completa è bilanciata dal radicamento e dal carattere del terroir.

GESTIONE DEL VIGNETO

Viticultura biodinamica, agricoltura sostenibile, senza impiego di erbicidi, pesticidi ed insetticidi e mezzi meccanici.

VENDEMMIA

Manuale, con selezione in vigna in passaggi successivi, in base alla completa maturazione dell'uva.

VINIFICAZIONE

100% fermentato in barrique (15% nuove); fermentazione malolattica al 100%. Invecchiato 12 mesi in botti di rovere francese da 228 lt. Batonnage una volta ogni 10 giorni per 9 mesi in affinamento sulle fecce fini. Imbottigliato secondo il calendario lunare, senza filtrazione.

DEGUSTAZIONE

Un vino potente con un'espressione raffinata allo stesso tempo, che sviluppa note di albicocca su un bel insieme minerale, con un'eccezionale lunghezza in bocca pur rimanendo su una dinamica di freschezza.



POUILLY-FUISSÉ “LES TILLIERS”



DENOMINAZIONE

A.O.C. Pouilly-Fuissé.

UVE

100% Chardonnay.

ETÀ DEL VIGNETO

Oltre 60 anni.

CARATTERISTICHE DEL SUOLO

Nonostante in passato i vigneti rossi superassero di gran lunga i bianchi nel Maconnais, tuttavia questo appezzamento è sempre stato coltivato a Chardonnay, poiché il terreno è più adatto a un vitigno a bacca bianca, da cui il nome storico, Vignes Blanches. Dall'annata 2020 non è più possibile chiamare questa cuvée “Les Vignes Blanches” perché vi è un altro climat con lo stesso nome e che, a seguito della classificazione come 1^{er} Cru, ha diritto ora all'esclusività del nome. “Les Tilliers” è il nome catastale del vigneto..

GESTIONE DEL VIGNETO

Viticultura biodinamica, agricoltura sostenibile, senza impiego di erbicidi, pesticidi ed insetticidi e mezzi meccanici.

VENDEMMIA

Manuale, con selezione in vigna in passaggi successivi, in base alla completa maturazione dell'uva.

VINIFICAZIONE

100% fermentato in barrique (15% nuove); fermentazione malolattica al 100%. Invecchiato 12 mesi in botti di rovere francese da 228 lt. Batonnage una volta ogni 10 giorni per 9 mesi in affinamento sulle fecce fini. Imbottigliato secondo il calendario lunare, senza filtrazione.

DEGUSTAZIONE

Al naso è su aromi di fiori bianchi (caprifoglio, acacia) e frutti gialli, con note minerali. L'espressione del vino è sempre equilibrata con una struttura setosa e un frutto fresco, senza alcuna pesantezza, con un finale salino. È un vino che si può bere subito ma che ha tranquillamente 10 o 15 anni davanti a sé.



POUILLY-FUISSÉ “LES COURTELONGS”



DENOMINAZIONE

A.O.C. Pouilly-Fuissé.

UVE

100% Chardonnay.

ETÀ DEL VIGNETO

Oltre 60 anni.

CARATTERISTICHE DEL SUOLO

Sottosuolo ricco di ghiaia, limo e argilla.

GESTIONE DEL VIGNETO

Viticultura biodinamica, agricoltura sostenibile, senza impiego di erbicidi, pesticidi ed insetticidi e mezzi meccanici.

VENDEMMIA

Manuale, con selezione in vigna in passaggi successivi, in base alla completa maturazione dell'uva.

VINIFICAZIONE

100% fermentato in barrique (15% nuove); fermentazione malolattica al 100%. Invecchiato 12 mesi in botti di rovere francese da 228 lt. Batonnage una volta ogni 10 giorni per 9 mesi in affinamento sulle fecce fini. Imbottigliato secondo il calendario lunare, senza filtrazione.

DEGUSTAZIONE

Naso con aromi di frutta molto matura, con note minerali.

Bocca generosa con una bella materia.

Finale sulla tensione e salivazione.



POUILLY-FUISSÉ “AMPÉLOPSIS”



Questa cuvée è una selezione da botti provenienti da quattro terroir, con un invecchiamento in barrique prolungato. Viene prodotta solo in determinate annate e in piccole quantità per non destabilizzare le altre cuvée.

DENOMINAZIONE

A.O.C. Pouilly-Fuissé.

UVE

100% Chardonnay.

GESTIONE DEL VIGNETO

Viticultura biodinamica, agricoltura sostenibile, senza impiego di erbicidi, pesticidi ed insetticidi e mezzi meccanici.

VENDEMMIA

Manuale, con selezione in vigna in passaggi successivi, in base alla completa maturazione dell'uva.

VINIFICAZIONE

100% fermentato in barrique (15% nuove); fermentazione malolattica al 100%. Invecchiato tra i 20 e i 22 mesi, separatamente per ogni terroir, in botti di rovere francese da 228 lt. Batonnage una volta ogni 10 giorni per 9 mesi in affinamento sulle fecce fini. Successivamente il vino trascorre altri 7 o 8 mesi assemblato in vasche smaltate. Imbottigliato secondo il calendario lunare, senza filtrazione.

DEGUSTAZIONE

Con un'espressione riservata da giovane, il vino rivela dopo i primi due o tre anni la profondità e la densità della sua struttura e sviluppa una grande complessità di frutta.



POUILLY-FUISSÉ 1^{er} CRU “VERS CRAS”



DENOMINAZIONE

A.O.C. Pouilly-Fuissé 1^{er} Cru.

UVE

100% Chardonnay.

SUPERFCIE DEL VIGNETO IN PROPRIETÀ

0,25 ha.

ETÀ DEL VIGNETO

Oltre 45 anni.

CARATTERISTICHE DEL SUOLO

Appezzamento nel village di Solutrè, con esposizione a sud-est. L'altitudine è di circa 300 metri rispetto ai 370 in media dei vigneti di Vergisson. Il sottosuolo è un antico calcare corallino, con molte pietre che danno salinità e tensione ai vini.

GESTIONE DEL VIGNETO

Viticultura biodinamica, agricoltura sostenibile, senza impiego di erbicidi, pesticidi ed insetticidi e mezzi meccanici.

VENDEMMIA

Manuale, con selezione in vigna in passaggi successivi, in base alla completa maturazione dell'uva.

VINIFICAZIONE

100% fermentato in barrique (15% nuove); fermentazione malolattica al 100%. Invecchiato 12 mesi in botti di rovere francese da 228 lt. Batonnage una volta ogni 10 giorni per 9 mesi in affinamento sulle fecce fini. Imbottigliato secondo il calendario lunare, senza filtrazione.

DEGUSTAZIONE

Scorza d'arancia e frutti esotici, molto intensi. Al palato prose-gue con forza ma molto ben equilibrato. Minerale, cremoso e ammaliante con un finale molto ampio e lungo.



POUILLY-FUISSÉ 1^{er} CRU “LA MARÉCHAUDE”



DENOMINAZIONE

A.O.C. Pouilly-Fuissé 1^{er} Cru.

UVE

100% Chardonnay.

ETÀ DEL VIGNETO

20 anni.

CARATTERISTICHE DEL SUOLO

Una delle ultime parcelle acquisite dal domaine, grazie a Vivien, nel 2013. Terreno calcareo, su un pendio molto marcato. Talmente marcato che necessita di essere lavorato esclusivamente a mano (aratura con verricello, trattamenti con irroratrice a zaino, ecc...). Il lavoro lì è estenuante, più di ogni altro, ma con un potenziale enorme.

GESTIONE DEL VIGNETO

Viticultura biodinamica, agricoltura sostenibile, senza impiego di erbicidi, pesticidi ed insetticidi e mezzi meccanici.

VENDEMMIA

Manuale, con selezione in vigna in passaggi successivi, in base alla completa maturazione dell'uva.

VINIFICAZIONE

100% fermentato in barrique (15% nuove); fermentazione malolattica al 100%. Invecchiato 12 mesi in botti di rovere francese da 228 lt. Batonnage una volta ogni 10 giorni per 9 mesi in affinamento sulle fecce fini. Imbottigliato secondo il calendario lunare, senza filtrazione.

DEGUSTAZIONE

Naso con aromi di fiori, frutti gialli, con note di agrumi. Al palato è potente e affascinante. Questo vino ha una bella struttura e una grande mineralità che porta molta freschezza.



POUILLY-FUISSÉ 1^{er} CRU “SUR LA ROCHE”



DENOMINAZIONE

A.O.C. Pouilly-Fuissé 1^{er} Cru.

UVE

100% Chardonnay.

SUPERFICIE DEL VIGNETO IN PROPRIETÀ

1,65 ha.

ETÀ DEL VIGNETO

Due terzi delle vigne ha 35 anni ed il resto quasi 100 anni.

CARATTERISTICHE DELSUOLO

Situato sul versante posteriore della Roche de Vergisson, in una zona molto soleggiata. Nel mezzo di un biotopo sotto l'influenza mediterranea, ha una maturità precoce. È considerato il Grand Cru di Vergisson.

GESTIONE DEL VIGNETO

Viticultura biodinamica, agricoltura sostenibile, senza impiego di erbicidi, pesticidi ed insetticidi e mezzi meccanici.

VENDEMMIA

Manuale, con selezione in vigna in passaggi successivi, in base alla completa maturazione dell'uva.

VINIFICAZIONE

100% fermentato in barrique (15% nuove); fermentazione malolattica al 100%. Invecchiato 12 mesi in botti di rovere francese da 228 lt. Batonnage una volta ogni 10 giorni per 9 mesi in affinamento sulle fecce fini. Imbottigliato secondo il calendario lunare, senza filtrazione.

DEGUSTAZIONE

Nel vino si ritrova il lato solare del terroir di provenienza, sorretto da una materia di grande consistenza che unisce diversi tipi di mineralità. Il vino ha tipicamente un frutto morbido con una mineralità abbagliante, che mostra l'energia magica di questo sito. È un vino che ha un grande potenziale di invecchiamento.



TRIMBOLI
Soupe
FRANCESCO & ANNA TRIMBOLI

PETIT CHABLIS | CHABLIS
CHABLIS VER CUV | CHABLIS CUV

www.trimboliwinery.com







LE DOMAINE

Distribuito su più comuni situati ad est dei vigneti di Chablis (Béru, Chablis, Chemilly-sur-Serein, Fleys, Poilly-sur-Serein), coltivati esclusivamente con uve Chardonnay, i terreni del Domaine Soupé sono suddivisi lungo quasi 8 km, offrendo al Domaine la possibilità di rivelare il potenziale unico di ciascuna parcella.

De Mains de viticulteurs, à mains de vignerons

Storicamente radicato in due villaggi della regione di Chablis, il Domaine Soupé coltiva oggi quasi 15 ettari di vigne ereditate da due aziende agricole familiari.

Queste terre ricche di Exogyra Virgula (ostriche fossili risalenti al Giurassico), chiamate “Kimmeridgien”, costituite da sedimenti marini, danno il meglio dello Chardonnay francese.

Frédéric e Jean Michel, forti del lavoro iniziato dai loro bisnonni che fin dagli anni '20 del secolo scorso coltivano appezzamenti storici e famosi in tutto il mondo come Montée de Tonnerre e Vaillons, perpetuano la tradizione di svelare tutto il potenziale dei loro vitigni aggrappati ai versanti a bassa pendenza.

Donano così ai vini una vivacità e una freschezza che si ritrovano in ciascuna delle cuvée delle denominazioni del Domaine (Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru e Chablis Grand Cru).

Fino al 2018 hanno continuato a lavorare la terra dei loro antenati consegnando il loro raccolto per permettere, in collaborazione con i colleghi, di promuovere i vini di Chablis.

Nel desiderio di trasmettere il loro know-how, di svelare la ricchezza dei loro vitigni, è quindi dall'annata 2018 che Frédéric e Jean-Michel decidono di effettuare le loro prime vinificazioni sotto i colori del Domaine.

Savoir-Faire: Qualité et excellence au service d'un terroir complexe et généreux

La distribuzione territoriale dei vigneti, dall'età media di 25 anni, offre un buon equilibrio e una ricca diversità, grazie a una gamma di appezzamenti nelle denominazioni Petit Chablis e Chablis, ma anche Premiers Crus e Grand Cru.

Negli appezzamenti con le vigne più vecchie, in particolare per lo Chablis e lo Chablis Premier Cru, Frédéric e Jean-Michel Soupé praticano la selezione parcellare per rivelare la migliore espressione del terroir e di questi vitigni, simboli della tradizione familiare.



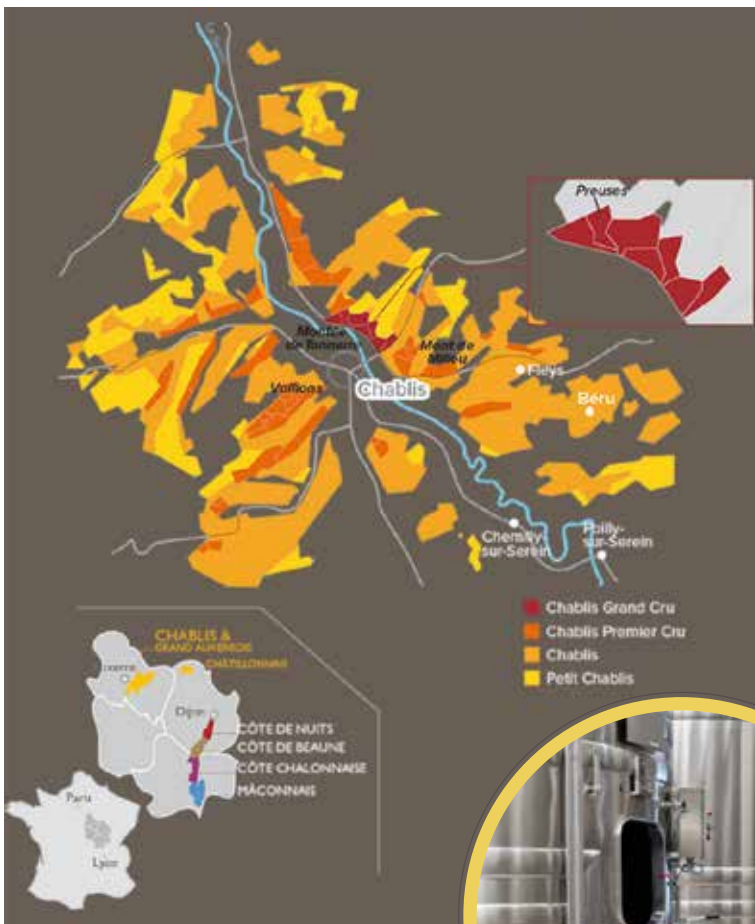
Un terroir datant du Jurassique offrant des vins résolument modernes...

Uno tra i vigneti più antichi di Francia, esteso su circa 5.500 ettari di terreno in Borgogna, situato nella Valle del Serein, il vigneto Chablis, Porte d'Or de la Bourgogne, produce vini bianchi secchi esclusivamente dal vitigno Chardonnay, dai riflessi cristallini tinti di verde smeraldo riconoscibili per la loro purezza, la loro mineralità e finezza. Sui suoli derivanti da colluvioni (fenomeni di erosione portlandiana, calcare di Barrois, nell'Alto e Medio Kimmeridgien), troviamo le parcelle dei Grands Crus e Premiers Crus del Domaine.

Questo terroir esprime così la sua personalità e il suo carattere con i vini di Chablis che, maturati in condizioni ideali, sviluppano un perfetto equilibrio tra ricchezza, tensione e freschezza.

Le viti del Domaine Soupé sono ancorate in un bacino sedimentario di 150 milioni di anni chiamato "Kimmeridgien".

È composto da calcare e sedimenti marini costituiti da *Exogyra Virgula*, una piccola ostrica fossilizzata testimone di un ricco passato ancestrale e simbolo del vigneto di Chablis.





LE VINS

Rivelare la personalità di vini dai riflessi cristallini...

Situato nelle terre di Chablis, il Domaine Soupé produce vini pregiati, ricchi e straordinariamente freschi.

Una vivacità espressa come un'impronta che ritroviamo in ognuna delle denominazioni Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru e Chablis Grand Cru, alcune delle quali sono affinate in botti di rovere per una maggiore complessità.

Sviluppati con rigore e passione, nati da vigneti dove il rispetto per il terroir e la padronanza della qualità hanno origini lontane, i vini del Domaine Soupé ti invitano a un meraviglioso viaggio dei sensi.





PREMI E RICONOSCIMENTI





PETIT CHABLIS



Ancorato su appezzamenti generalmente situati su altipiani dove subisce in anteprima i capricci di Madre Natura, il nostro Petit Chablis, espressivo e generoso, è un vino di facile beva. Stuzzica il tuo appetito e ti farà venire voglia di scoprire di più. Il suo colore giallo chiaro con i suoi riflessi oro bianco è la promessa di una bella freschezza. Un naso fresco ed elegante ci ricorda note di agrumi e fiori bianchi. La bocca è golosa, equilibrata, di bella intensità. Un vino da condividere come aperitivo o con frutti di mare.

DENOMINAZIONE: A.O.P. PETIT CHABLIS.

ESPOSIZIONE: appezzamento di Chablis = Ovest/appezzamento di Béro = Sud.

SUOLO: terreno di tipo portlandiano "Calcare di Barrois".

VITIGNO: 100% Chardonnay su porta innesto 41B.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 6200 ceppi / Ha.

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 17 anni.

ALLEVAMENTO: Guyot Semplice.

MODALITÀ CULTURA: coltivazione ragionata della vite con regolare lavoro meccanico e manutenzione del suolo quando il terreno e le condizioni meteorologiche lo consentono.

RACCOLTA: vendemmia meccanica. Le uve vengono raccolte in 2 comuni della regione di Chablis, a 8 km l'uno dall'altro. Il primo si trova nel comune di Chablis situato sul fianco della collina a livello della Corniche du Barrois nella continuità della zona di denominazione del Grand cru Vaudésir e l'altro sulla sommità del pendio poco inclinato che domina il comune di Béro.

VINIFICAZIONE: mosto (succo d'uva) da pressatura pneumatica, decantazione enzimatica a 15 °C per 24 ore. Fermentazione alcolica "con lieviti selezionati" in tini di acciaio inox termoregolati (20 °C). Fermentazione malolattica sistematica (20 °C), affinamento di 6 mesi in vasche di acciaio inox tra 12 e 14°C, chiarifica di 1 mese prima della filtrazione se necessario, leggera filtrazione e imbottigliamento.

CONSERVAZIONE: bottiglie conservate nella nostra cantina climatizzata a 15°C prima della spedizione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 °C.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: buona capacità di invecchiamento, a seconda dell'annata.

PRODUZIONE: circa 2500 bottiglie.



CHABLIS



È la denominazione simbolo di mineralità e freschezza. Degustato giovane, è generoso e vivace, con l'invecchiamento diventerà più complesso nel gusto con aromi di sottobosco e/o pietra focaia. Il suo colore è giallo limpido con riflessi oro bianco. Naso fine e complesso che presenta aromi di frutta fresca a polpa gialla. Al palato è coerente con il naso: equilibrato con un finale segnato da una bella mineralità. Un vino che si abbina bene a carni bianche, pesce e frutti di mare.

DENOMINAZIONE: A.O.P. CHABLIS.

ESPOSIZIONE: Sud.

SUOLO: terreno argillo-calcareo poco profondo.

VITIGNO: 100% Chardonnay su porta innesto 41B.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 6200 ceppi / Ha.

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 25 anni.

ALLEVAMENTO: Guyot Semplice.

MODALITÀ CULTURA: coltivazione ragionata della vite con regolare lavoro meccanico e manutenzione del suolo quando il terreno e le condizioni meteorologiche lo consentono.

RACCOLTA: vendemmia meccanica. Le uve vengono raccolte nel comune di Fleys. Il nostro appezzamento si trova in fondo a un pendio in leggera pendenza appena sotto la denominazione 1er cru Mont de Milieu.

VINIFICAZIONE: mosto (succo d'uva) da pressatura pneumatica, decantazione enzimatica a 15 °C per 24 ore. Fermentazione alcolica "con lieviti selezionati" in tini di acciaio inox termoregolati (20 °C). Fermentazione malolattica sistematica (20 °C), affinamento di 6 mesi in vasche di acciaio inox tra 12 e 14°C, chiarifica di 1 mese prima della filtrazione se necessario, leggera filtrazione e imbottigliamento.

CONSERVAZIONE: bottiglie conservate nella nostra cantina climatizzata a 15°C prima della spedizione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: da 10 a 12 °C.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: da media a lunga capacità di invecchiamento, a seconda dell'annata.

PRODUZIONE: circa 3000 bottiglie.



CHABLIS VIEILLES VIGNES



Ottenuta da una selezione di appezzamenti impiantati dai nostri nonni, questa cuvée di Chablis è generosa, corposa e gustosa. Si presenta con un colore giallo dorato di bella intensità. Al naso è ricco e presenta sentori di frutti gialli “albicocche leggermente candite”. Al palato è potente ed equilibra rotondità, freschezza e mineralità. Un vino da osare con budino bianco, arrosto di maiale con prugne o un'insalata del Périgord... piatti genuini con accenti locali borgognoni.

DENOMINAZIONE: A.O.P. CHABLIS.

SUOLO: terreno argillo-calcareo in superficie con vene kimmeridgiane (marne e calcari da Exogyra Virgula) che formano un terrazzo all'altezza del villaggio.

VITIGNO: 100% Chardonnay su porta innesto SO4.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5700 ceppi / Ha.

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 36 anni.

ALLEVAMENTO: Guyot Double Éclaté.

MODALITÀ CULTURA: coltivazione ragionata della vite con regolare lavoro meccanico e manutenzione del suolo quando il terreno e le condizioni meteorologiche lo consentono.

RACCOLTA: vendemmia meccanica. Le uve vengono raccolte nel comune di Béru, situato a est dello Chablisien. Provengono da una selezione di 3 appezzamenti piantati su uno strapiombo di terreno (Terrazza) formatosi all'altezza del paese a metà strada tra l'altopiano argillo-calcareo e la pianura con suolo argillo-limoso.

VINIFICAZIONE: mosto (succo d'uva) da pressatura pneumatica, decantazione enzimatica a 15 °C per 24 ore. Fermentazione alcolica “con lieviti selezionati” in tini di acciaio inox termoregolati (20 °C). Fermentazione malolattica sistematica (20 °C), affinamento di 6 mesi in vasche di acciaio inox tra 12 e 14 °C, chiarifica di 1 mese prima della filtrazione se necessario, leggera filtrazione e imbottigliamento.

CONSERVAZIONE: bottiglie conservate nella nostra cantina climatizzata a 15°C prima della spedizione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: da 10 a 12 °C.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: da media a lunga capacità di invecchiamento, a seconda dell'annata.

PRODUZIONE: circa 3000 bottiglie.



CHABLIS 1^{er} CRU VAILLONS



È un Premier Cru solare e gratificante allo stesso tempo. Esposti a sud e più lontani dalla valle del Serein rispetto ai nostri 1^{ers} Crus sulla riva destra, i nostri appezzamenti beneficiano di un soleggiamento ottimale senza essere ostacolati dalle correnti d'aria fresca provenienti dal nord della denominazione (bacino di Parigi). Un colore giallo dorato con lucentezza abbagliante, un naso fresco, gourmand e fruttato che presenta note floreali e vegetali. Questo vino ricco e potente, tipico della denominazione "Vaillons", offre aromi di frutti gialli. Rotondo e generoso, è un vino di facile beva con una bella lunghezza pur presentando una bella tensione sul finale. Da servire con capesante o ostriche Belon.

DENOMINAZIONE: A.O.P. CHABLIS 1^{er} CRU.

ESPOSIZIONE: Sud. Situato sulla riva sinistra del Serein.

SUOLO: terreno argillo-calcareo di media profondità composto da argilla bruna e colluvioni portlandiane (calcare di Barrois).

VITIGNO: 100% Chardonnay su porta innesto 41B.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 6100 ceppi / Ha.

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 68 anni.

ALLEVAMENTO: Guyot Semplice.

MODALITÀ CULTURA: coltivazione ragionata della vite con regolare lavoro meccanico e manutenzione del suolo quando il terreno e le condizioni meteorologiche lo consentono.

RACCOLTA: vendemmia manuale. Le uve vengono raccolte nel comune di Chablis. Il nostro appezzamento si trova in un fondo-valle ai piedi di un pendio con pendenza moderata in un lieu-dit chiamato "Roncières" che fa parte della zona di denominazione di 1^{er} Cru Vaillons.

VINIFICAZIONE: mosto (succo d'uva) da pressatura pneumatica, decantazione enzimatica a 15 °C per 24 ore. Fermentazione alcolica "con lieviti selezionati" in tini di acciaio inox termoregolati (20 °C). Fermentazione malolattica sistematica (20 °C), affinamento di 6 mesi in vasche di acciaio inox tra 12 e 14 °C, chiarifica di 1 mese prima della filtrazione se necessario, leggera filtrazione e imbottigliamento.

CONSERVAZIONE: bottiglie conservate nella nostra cantina climatizzata a 15°C prima della spedizione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: da 10 a 12 °C.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: lunga capacità di invecchiamento, a seconda dell'annata.

PRODUZIONE: circa 2300 bottiglie.



CHABLIS 1^{er} CRU MONT DE MILIEU



Rivolto a sud, il nostro Mont de Milieu vi farà beneficiare della sua potenza e intensità. Un vino potente che presenta una bella complessità aromatica se gli si lascia il tempo per migliorare. Il suo colore giallo è limpido con riflessi dorati e lucenti. Il naso è espressivo, il profumo di fiori bianchi si affianca a note iodate, il tutto in equilibrio e finezza. L'attacco al palato è lineare con una buona tensione minerale seguita da un finale pieno e generoso. Un vino che si sposa perfettamente con pesce nobile o di scoglio, aragosta e piatti eleganti e raffinati.

DENOMINAZIONE: A.O.P. CHABLIS 1^{er} CRU.

ESPOSIZIONE: Sud. Situato sulla riva sinistra del Serein.

SUOLO: terreno argillo-calcareo di media profondità composto da argilla bruna e colluvioni portlandiane (calcare di Barrois).

VITIGNO: 100% Chardonnay su porta innesto 41B.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 6000 ceppi / Ha.

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 67 anni.

ALLEVAMENTO: Guyot Semplice o Doppio (a seconda del vigore della pianta).

MODALITÀ CULTURA: coltivazione ragionata della vite con regolare lavoro meccanico e manutenzione del suolo quando il terreno e le condizioni meteorologiche lo consentono.

RACCOLTA: vendemmia manuale. Le uve vengono raccolte nel comune di Chablis. La parcella si trova a metà del pendio con una pendenza moderata in questa bellissima denominazione nota per essere la più minerale di tutti i Premiers Crus.

VINIFICAZIONE: mosto (succo d'uva) da pressatura pneumatica, decantazione enzimatica a 15 °C per 24 ore. Fermentazione alcolica "con lieviti selezionati" in tini di acciaio inox termoregolati (20 °C). Fermentazione malolattica sistematica (20 °C), affinamento di 6 mesi in vasche di acciaio inox tra 12 e 14 °C, chiarifica di 1 mese prima della filtrazione se necessario, leggera filtrazione e imbottigliamento.

CONSERVAZIONE: bottiglie conservate nella nostra cantina climatizzata a 15°C prima della spedizione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: da 10 a 12 °C.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: lunga capacità di invecchiamento, a seconda dell'annata.

PRODUZIONE: circa 2200 bottiglie.



CHABLIS 1^{er} CRU MONTÉE DE TONNERRE



Premier Cru emblematico dello Chablis, il Premier Cru Montée de Tonnerre rimane discreto nella sua giovinezza. Comincerà a rivelarsi dai 5 ai 7 anni con note saline e iodate. È dall'età di 10 anni che rivelerà tutto il suo potenziale, più complesso, più luminoso e più ricco. È un "grande" Premier Cru. Il suo colore è giallo brillante con riflessi oro bianco. È un vino fine ed elegante con note di frutta bianca fresca e fiori d'acacia. Un vino ricco che presenta una bella struttura e che mantiene un finale tutto in freschezza. Ideale con crostacei, pesce alla griglia o carpaccio (orata, salmone, ecc.).

DENOMINAZIONE: A.O.P. CHABLIS 1^{er} CRU.

ESPOSIZIONE: Ovest. Situato sulla riva destra del Serein.

SUOLO: terreno costituito da argilla ocre (arancione), Kimmeridgien (marne e calcari da Exogyra Virgula) e vene di argilla grigia nel sottosuolo.

VITIGNO: 100% Chardonnay su porta innesto 41B.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 6100 ceppi / Ha.

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 60 anni.

ALLEVAMENTO: Guyot Semplice o Doppio (a seconda del vigore della pianta).

MODALITÀ CULTURA: coltivazione ragionata della vite con regolare lavoro meccanico e manutenzione del suolo quando il terreno e le condizioni meteorologiche lo consentono.

RACCOLTA: vendemmia manuale. Le uve vengono raccolte nel comune di Chablis. Provengono da 2 appezzamenti in località diverse, appartenenti alla zona di denominazione 1^{er} Cru Montée de Tonnerre; 1/3 provengono dalla località "Cote de Brechain" e 2/3 dalla località "Pied d'Aloup". I nostri appezzamenti si trovano sulle alture di un ampio pendio con pendenza moderata in questa bellissima denominazione, rinomata per la sua mineralità e freschezza dovute al sottosuolo, formato da vene di argilla grigia, che rimane fresco d'estate.

VINIFICAZIONE: mosto (succo d'uva) da pressatura pneumatica, decantazione enzimatica a 15 °C per 24 ore. Fermentazione alcolica "con lieviti selezionati" in tini di acciaio inox termoregolati (20 °C). Fermentazione malolattica sistematica (20 °C), affinamento di 6 mesi in vasche di acciaio inox tra 12 e 14 °C, chiarifica di 1 mese prima della filtrazione se necessario, leggera filtrazione e imbottigliamento.

CONSERVAZIONE: bottiglie conservate nella nostra cantina climatizzata a 15°C prima della spedizione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: da 10 a 12 °C.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: lunga capacità di invecchiamento, a seconda dell'annata.

PRODUZIONE: circa 3000 bottiglie.



CHABLIS GRAND CRU PREUSES



Esposta a ovest, la parcella di Les Preuses cattura gli ultimi raggi di sole ogni giorno d'estate che, associati a un terreno profondo e marnoso, ci regalano un vino fresco di grande finezza. Il suo colore giallo dorato è di una brillantezza abbagliante, il naso è potente con note legnose e leggermente tostate. La bocca è franca con una bella tensione. È un vino equilibrato, grasso e complesso che riflette con finezza il suo affinamento in legno. L'abbinamento ottimale di questo vino è con cibi affumicati: salmone, petto d'anatra o una trota affumicata, gli permetteranno di esprimere tutto il suo carattere. Un vino che puoi anche dimenticare in cantina e che saprà rendertene merito!

DENOMINAZIONE: A.O.P. CHABLIS GRAND CRU.

ESPOSIZIONE: Ovest. Situato sulla riva destra del Serein.

SUOLO: la parte superiore della parcella è composta principalmente da argilla bruna e colluvioni portlandiane (calcare di Barrois), quindi strati di ocra e argille Kimmeridgiane (marne da Exogyra Virgula).

VITIGNO: 100% Chardonnay su porta innesto 41B.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 7700 ceppi / Ha.

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 16 anni.

ALLEVAMENTO: Guyot Semplice.

MODALITÀ CULTURA: coltivazione ragionata della vite con regolare lavoro meccanico e manutenzione del suolo quando il terreno e le condizioni meteorologiche lo consentono.

RACCOLTA: vendemmia manuale. Le uve vengono raccolte nel comune di Chablis. Il terreno si trova alla sommità di un ampio pendio con pendenza moderata a ovest della collina dei Grands Crus.

VINIFICAZIONE: mosto (succo d'uva) da pressatura pneumatica, decantazione enzimatica a 15 °C per 24 ore. Fermentazione alcolica "con lieviti selezionati" in tini di acciaio inox termoregolati (20 °C). La fine della fermentazione alcolica e la fermentazione malolattica sistematica vengono svolte interamente a 20 °C in un Demi Muid da 500 litri. Affinamento di 6 mesi in Demi Muid da 500 litri sulle fecce fini tra 12 e 14 °C, chiarifica di 1 mese prima della filtrazione se necessario, leggera filtrazione e imbottigliamento.

CONSERVAZIONE: bottiglie conservate nella nostra cantina climatizzata a 15°C prima della spedizione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: da 10 a 12 °C.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: straordinaria capacità di invecchiamento, a seconda dell'annata.

PRODUZIONE: circa 6000 bottiglie.







PIERRE MARCHAND & FILS
Vignerons

VINS BLANCS DE POUILLY-SUR-LOIRE





VINS BLANCS DE POUILLY-SUR-LOIRE

Luigi XIV aveva solo dodici anni quando la famiglia di viticoltori Marchand si stabilì a Les Loges nel 1650.

Il Domaine Pierre Marchand & Fils si trova all'interno del villaggio di Loges, nella Valle della Loira. La particolare composizione del suolo di questa zona aggiunge struttura e mineralità all'uva Sauvignon Blanc e l'intero processo si svolge in loco dalla vinificazione all'imbottigliamento. Eric, insieme a suo fratello Pascal, continua il lavoro di suo padre nel produrre un Pouilly Fumé davvero eccezionale.

Eric Marchand ha trascorso la sua infanzia nei vigneti osservando e aiutando i suoi genitori. Dopo aver ereditato l'amore per la terra, ha continuato a studiare viticoltura. Dopo la laurea, nel 1989 ha iniziato a lavorare al fianco di suo padre Pierre e nel 1992, anche il fratello Pascal ha finalmente deciso di unirsi alla tenuta di famiglia.

Nel 1998, il padre si è ritirato e i fratelli hanno unito le loro forze per prendere il timone del Domaine. Tuttavia, seguono ancora alcuni dei buoni consigli dati loro dal padre, che non può fare a meno di tenerli d'occhio.





VINS BLANCS DE POUILLY-SUR-LOIRE

In questa tenuta di proprietà familiare di 17 ettari viene praticato il sistema di intervento minimo. Il terreno viene analizzato per determinare se il fertilizzante è necessario o meno e i trattamenti vengono eseguiti solo se essenziali. Le viti hanno in media 40 anni e sono potate secondo il sistema Guyot semplice. Ogni anno in primavera si effettuano potature verdi e spollonatura per migliorare la qualità. Il vigore e la resa della vite sono ulteriormente ridotti dall'uso di colture di copertura.

Antico vitigno, il Sauvignon ha subito molti cambiamenti nel tempo ed è ora riconoscibile dai suoi piccoli grappoli di colore verde con acini piccoli e stretti che ricordano le uova di quaglia e la chioma verdeggiante, con foglie piccole.

La fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata per 18-20 giorni. Non viene compiuto alcun passaggio in legno.

La combinazione ideale di questo lavoro in vigna ed in cantina porta ad un Pouilly Fumé con una concentrazione esemplare, secco e fruttato in funzione del suolo, con sentori di uva spina, ribes e agrumi ben bilanciati e con una ottima mineralità. Il finale è elegante e lungo con sentori di selce e mela matura.

Ottimo come aperitivo o in abbinamento a piatti a base di frutti di mare, pesce e crostacei, coquillage, carni bianche e rosse, foie gras, formaggio di capra.

La temperatura di consumo va da 10 a 12 °C e la conservazione per l'invecchiamento va da 4 a 6 anni (massimo 10 anni ma solamente se bevuto come aperitivo).



IL DOMAINE PIERRE MARCHAND ET FILS DISPONE DI DUE TIPOLOGIE DI TERROIR

Argilo-Calcaire

Vini molto fruttati con una grande attitudine all'invecchiamento.

Calcaire

I pendii con vista sulla Loira sono più caldi e la vite parte e arriva a maturità più velocemente grazie ai raggi del sole, che si riflettono sulle pietre bianche e riscaldano inoltre i grappoli per dorarli. Il vino è molto minerale.



PM
PIERRE MARCHAND & FILS
Vignerons

VINS BLANCS DE POUILLY-SUR-LOIRE

POUILLY - FUMÉ - LES LOGES



UVA

Sauvignon Blanc 100%

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

35 anni

DENSITÀ DI IMPIANTO

6.600 piante/ha

RENDIMENTO

60 hl/ha

SUOLO

Argilloso calcareo

ESPOSIZIONE

Sud - Sud Ovest

VITICULTURA

Ragionata

GRADAZIONE

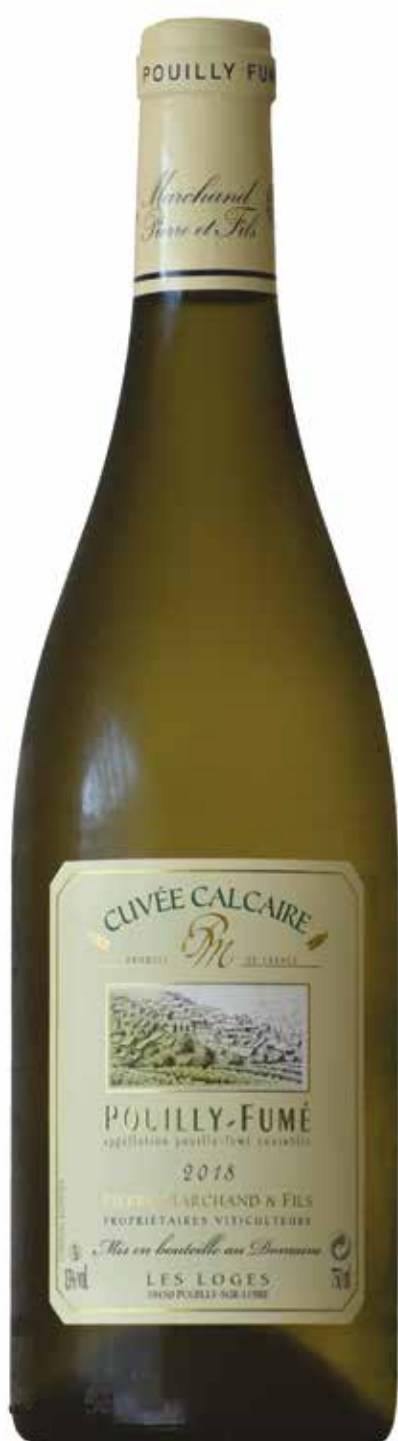
12,5% vol.



PM
PIERRE MARCHAND & FILS
Vignerons

VINS BLANCS DE POUILLY-SUR-LOIRE

POUILLY - FUMÉ - CUVÉE CALCAIRE



UVA

Sauvignon Blanc 100%

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

45 anni

DENSITÀ DI IMPIANTO

6.600 piante/ha

RENDIMENTO

55 hl/ha

SUOLO

Calcareo

ESPOSIZIONE

Sud

VITICULTURA

Ragionata

GRADAZIONE

13% vol.





Vignoble Daunny






A Crézancy-en-Sancerre, al **Vignoble Dauny**, tredici generazioni si susseguono dal 1863. Tre di queste generazioni praticano Agricoltura Biologica, dal 1964.

I **Dauny** appartengono a una vecchia famiglia di viticoltori della regione di SANCERRE, che coltiva viti sulle famose pendici di “CHAMPTIN” dal 1683. Nicole e Christian Dauny rappresentano la dodicesima generazione e la tredicesima assicura continuità, grazie ai loro figli Benoît e Thibaut, che si sono uniti all’azienda rispettivamente nel 1999 e nel 2007. Fu nel 1964 che Lucien Dauny, il padre di Christian, decise di convertire la vigna in agricoltura biologica.

I suoi propositi furono quelli di migliorare la fertilità del suolo a lungo termine, eliminare molte forme di inquinamento e fornire ai consumatori un prodotto sano, naturale ed equilibrato, un complemento essenziale per una buona alimentazione. I vini provengono quindi da viti coltivate senza fertilizzanti chimici, senza diserbanti, senza insetticidi o acaricidi, senza fungicidi sintetici. Oggi vengono rispettate le specifiche in conformità con la legislazione europea sull’agricoltura biologica.

I controlli e la certificazione dei vini biologici sono effettuati da **Certificazione Bureau Véritas France FR-BIO10**.

Dauny è un’azienda familiare che coltiva oggi 16,82 ettari.

I vitigni sono i seguenti:

- 12,86 ettari piantati con Sauvignon. Producono il Sancerre Blanc
- 3,96 ettari coltivati a Pinot Noir. Producono i Sancerre Rouge e Rosé.

La gamma dei prodotti comprende:

- 4 Sancerre Blanc (75% della produzione)
- 2 Sancerre Rouge (20% della produzione)
- 1 Sancerre Rosé (5% della produzione)

STORIA

Molte leggende narrano che, fin dai tempi antichi, la vite è sempre stata presente a Sancerre. Si ritiene sia stata la prima zona della Gallia coltivata a vigneto dai Romani, forse nel I secolo d.C. Già nel 582, Grégoire de Tours indicava l’esistenza della vite nei suoi scritti.

Nel XII secolo la viticoltura conobbe una notevole crescita, grazie ai monaci agostiniani di San Saturno e ai conti di Sancerre.

La zona di Sancerre, oltre alle favorevoli caratteristiche del terroir, si trovava all’incrocio tra un’antica via romana e un fiume navigabile ed era inoltre vicina alle importanti città di Orléans e di Bourges, sedi dei ducati di Orléans e di Berry e storicamente legati al ducato di Borgogna.



Quest'ultimo fattore potrebbe aver avuto un ruolo nell'introduzione nella regione dei vitigni a bacca rossa Pinot Noir e, in misura minore, Gamay dai quali si produsse un famoso vino rosso che venne esportato lungo la Loira e, per questo motivo, venne spesso menzionato negli scritti reali. Il duca Jean de Berry lo considerò il miglior vino del regno.

In tempi a noi più prossimi, la vite a Sancerre subì grandi sconvolgimenti: fu distrutta dalla fillossera alla fine del XIX secolo. Venne mantenuto qualche vigneto a Pinot Noir, mentre il Gamay scomparve. Successivamente, si affermò il vitigno Sauvignon, particolarmente ben adattato al clima e al portainnesto americano. Il terroir e l'uomo lo trasformeranno in un vino dalle notevoli qualità. È quindi il Sauvignon che consentirà al Sancerre Blanc di ottenere la A.O.C. nel 1936. Nel 1959, Sancerre Rouge e Rosé, ottenuti dal Pinot Noir, furono a loro volta classificati come A.O.C.

TERROIR

Situata sulla riva sinistra della Loira, 45 km a est di Bourges, l'Appellation Sancerre copre circa 2.900 ettari classificati come A.O.C. e attualmente 2.291 ettari sono piantati a Sauvignon e 612 ettari sono piantati a Pinot Noir. L'altezza varia dai 200 ai 400 metri s.l.m.

Secondo le normative A.O.C. le rese per il Sancerre Blanc sono limitate ad un massimo di 60 ettolitri per ettaro, mentre per il Sancerre Rouge e Rosé sono limitate a un massimo di 55 ettolitri per ettaro.

Per quanto riguarda il clima, l'Appellation Sancerre è, insieme alla vicina Appellation Pouilly-Fumé, la più orientale tra quelle della Valle della Loira. Si trova a quasi 500 chilometri dall'Oceano Atlantico e comunque più vicina alle propaggini meridionali dell'Appellation Champagne che a molte della Valle della Loira, quali A.O.C. Vouvray e A.O.C. Chinon.

La distanza dall'Oceano Atlantico dà a questa regione un clima continentale, diverso rispetto al tipico clima del resto della Valle della Loira, con estati calde e brevi ed inverni freddi e lunghi che possono comportare il rischio di gelate primaverili.





Dal punto di vista geologico, la città di Sancerre si trova su uno sperone di gesso che, partendo dalle scogliere di Dover, affiora nella Champagne e nella zona di Chablis. Quattro tipi di terreno compongono il sottosuolo del vigneto Sancerre:

- **Terres Blanches:** terreni ricchi di calcare (gesso) ed argilla. La caratteristica di questo terroir è quella di rallentare la maturazione dell'uva con la conseguente possibilità di vendemmie tardive. I vini hanno una evoluzione lenta, subito sono un poco nervosi e necessitano di almeno un anno di maturazione. Gli aromi sono floreali e fruttati e solo leggermente vegetali. In bocca sono rotondi di corpo, molto fini ed equilibrati. Reggono un grande invecchiamento;

- **Les Griottes:** suolo calcareo tenero (gessoso), dà vini di grande personalità che richiedono pazienza perché riescono a esprimersi solo dopo parecchi anni. Equilibrati e rotondi, offrono una gamma olfattiva in continuo divenire;

- **Les Caillottes:** suolo calcareo composto di marne e ghiaia. I vini di questa zona sono molto aromatici con sentori di bosso e di agrumi e sono subito pronti al consumo. Rappresentano il 50% della denominazione.

- **Silicio:** terreno più giovane, situato nelle zone più vicine alla riva della Loira, è un suolo pietroso comunemente chiamato "cailloux". Su questo terreno, che ha una grande capacità ad accumulare il calore, le uve maturano molto in fretta. Gli aromi sono su note speziate molto forti nel primo periodo e spesso si riscontra un eccesso di durezza. Dopo un periodo di invecchiamento i vini si aprono ed esprimono in pieno la loro potenza. Reggono bene un lungo invecchiamento.

L'area della Appellation Cotrollée Sancerre comprende i seguenti 14 comuni:

Bannay, Bué, Crézancy-en-Sancerre, Menetou-Râtel, Ménétréol, Montigny, Saint-Satur, Saint-Gemme-en-Sancerrois, Sancerre, Sury-en-Vaux, Thauvenay, Veaugues, Verdigny e Vinon.

Sancerre è spesso paragonato alla vicina Pouilly-Fumé, appellation al 100% vitata Sauvignon Blanc. In linea di massima, Sancerre tende ad avere un corpo più pieno con aromi più pronunciati, mentre i vini Pouilly-Fumé sono più profumati. Tuttavia, entrambi i vini hanno naturalmente una alta acidità e esprimono note minerali, note di pietra focaia, descritte come pierre à fusil o gunflint, così come note agrumate e speziate.





TRIMBOLI
WINES S.r.l.





SANCERRE BLANC CAILLOTES



ZONA DI PRODUZIONE:

Vallée de la Loire (A.O.C. Sancerre).

UVE: 100% Sauvignon.

CATEGORIA: bianco secco.

TIPOLOGIA DEL SUOLO: calcareo.

SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO:
8,51 ettari.

PRODUZIONE ANNUA: 65.000 bottiglie.

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA: 22 anni.

PERIODO DELLA VENDEMMIA:
normalmente intorno alla metà di settembre.

VENDEMMIA: meccanica.

PRESSATURA: pneumatica.

VINIFICAZIONE: in cuvée inox.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: da 18 a 23°C.

CHIARIFICAZIONE: bentonite (argilla).

FILTRAZIONE: filtro Kieselguhr (farina di diatomee).

TAPPO: sughero naturale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 ÷ 12°C.

CONSERVAZIONE: da 3 a 5 anni.

ABBINAMENTO:
pesce freddo, ostriche, frutti di mare, crostacei, formaggi.

PRODOTTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA:
Bureau Veritas Certification France (FR-BIO₁₀).
Conversione in agricoltura biologica nel 1964.



SANCERRE BLANC TERRES BLANCHES



ZONA DI PRODUZIONE:

Vallée de la Loire (A.O.C. Sancerre).

UVE: 100% Sauvignon.

CATEGORIA: bianco secco.

TIPOLOGIA DEL SUOLO: argillo-calcareo.

SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO:
2,10 ettari.

PRODUZIONE ANNUA: 15.000 bottiglie.

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA: 28 anni.

PERIODO DELLA VENDEMMIA:
normalmente intorno alla metà di settembre.

VENDEMMIA: meccanica.

PRESSATURA: pneumatica.

VINIFICAZIONE: in cuvée inox.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: da 18 a 23°C.

CHIARIFCAZIONE: bentonite (argilla).

FILTRAZIONE: filtro Kieselguhr (farina di diatomee).

TAPPO: sughero naturale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 ÷ 12°C.

CONSERVAZIONE: da 4 a 7 anni.

ABBINAMENTO:
crostacei, pesce caldo, frutti di mare, carni grigliate, formaggi.

PRODOTTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA:
Bureau Véritas Certification France (FR-BIO₁₀).
Conversione in agricoltura biologica nel 1964.



SANCERRE BLANC CLOS DU ROY



ZONA DI PRODUZIONE:

Vallée de la Loire (A.O.C. Sancerre).

UVE: 100% Sauvignon.

CATEGORIA: bianco secco.

TIPOLOGIA DEL SUOLO: calcareo.

SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO:

1,63 ettari.

PRODUZIONE ANNUA: 12.000 bottiglie.

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA: 50 anni.

PERIODO DELLA VENDEMMIA:

normalmente intorno alla metà di settembre.

VENDEMMIA: meccanica.

PRESSATURA: pneumatica.

VINIFICAZIONE: in cuvée inox.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: da 18 a 25°C.

CHIARIFICAZIONE: bentonite (argilla).

FILTRAZIONE: filtro Kieselguhr (farina di diatomee).

TAPPO: sughero naturale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 ÷ 12°C.

CONSERVAZIONE: da 5 a 8 anni.

ABBINAMENTO:

prodotti del mare, foie gras, formaggi.

PRODOTTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA:

Bureau Veritas Certification France (FR-BIO₁₀).
Conversione in agricoltura biologica nel 1964.



SANCERRE BLANC CUVÉE ROMBLE



ZONA DI PRODUZIONE:

Vallée de la Loire (A.O.C. Sancerre).

UVE: 100% Sauvignon.

CATEGORIA: bianco secco.

TIPOLOGIA DEL SUOLO: argillo-calcareo.

SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO:
0,80 ettari.

PRODUZIONE ANNUA: 3.000 bottiglie.

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA: 45 anni.

PERIODO DELLA VENDEMMIA:
normalmente intorno alla metà di settembre.

VENDEMMIA: meccanica.

PRESSATURA: pneumatica.

VINIFICAZIONE: in barriques di rovere.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: da 18 a 25°C.

CHIARIFCAZIONE: bentonite (argilla).

FILTRAZIONE: filtro Kieselguhr (farina di diatomee).

TAPPO: sughero naturale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 ÷ 12°C.

CONSERVAZIONE: oltre 10 anni.

ABBINAMENTO:
aperitivi, pesci caldi, carni bianche, formaggi.

PRODOTTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA:
Bureau Véritas Certification France (FR-BIO₁₀).
Conversione in agricoltura biologica nel 1964.




Vignoble Dauny

SANCERRE ROSÉ PYNOZ



ZONA DI PRODUZIONE:

Vallée de la Loire (A.O.C. Sancerre).

UVE: 100% Pinot Noir.

CATEGORIA: rosé secco.

TIPOLOGIA DEL SUOLO: calcareo.

SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO:
0,9 ettari.

PRODUZIONE ANNUA: 6.000 bottiglie.

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA: 16 anni.

PERIODO DELLA VENDEMMIA:
normalmente intorno alla metà di settembre.

VENDEMMIA: meccanica.

PRESSATURA: pneumatica.

VINIFICAZIONE: in cuvée inox.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: da 18 a 25°C.

CHIARIFICAZIONE: bentonite (argilla).

FILTRAZIONE: filtro Kieselguhr (farina di diatomee).

TAPPO: sughero naturale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 ÷ 10°C.

CONSERVAZIONE: da 2 a 4 anni.

ABBINAMENTO:
antipasti, salumi, carni alla griglia, piatti esotici, dessert.

PRODOTTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA:
Bureau Veritas Certification France (FR-BIO₁₀).
Conversione in agricoltura biologica nel 1964.



SANCERRE ROUGE PYNOZ



ZONA DI PRODUZIONE:

Vallée de la Loire (A.O.C. Sancerre).

UVE: 100% Pinot Noir.

CATEGORIA: rosso leggero secco.

TIPOLOGIA DEL SUOLO: calcareo.

SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO:

1,88 ettari.

PRODUZIONE ANNUA: 15.000 bottiglie.

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA: 25 anni.

PERIODO DELLA VENDEMMIA:

normalmente intorno alla metà di settembre.

VENDEMMIA: meccanica.

PRESSATURA: pneumatica.

VINIFICAZIONE: in cuvée inox.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: da 20 a 28°C.

CHIARIFCAZIONE: bentonite (argilla).

FILTRAZIONE: filtro Kieselguhr (farina di diatomee).

TAPPO: sughero naturale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 ÷ 15°C.

CONSERVAZIONE: da 4 a 6 anni.

ABBINAMENTO:

carni bianche, selvaggina da piuma, formaggi.
Servito fresco, può anche accompagnare un pesce.

PRODOTTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA:

Bureau Veritas Certification France (FR-BIO₁₀).
Conversione in agricoltura biologica nel 1964.



SANCERRE ROUGE COUVÉE ROMBLE



ZONA DI PRODUZIONE:

Vallée de la Loire (A.O.C. Sancerre).

UVE: 100% Pinot Noir.

CATEGORIA: rosso secco.

TIPOLOGIA DEL SUOLO: calcareo.

SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO:

1,00 ettaro.

PRODUZIONE ANNUA: 3.600 bottiglie.

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA: 50 anni.

PERIODO DELLA VENDEMMIA:

normalmente nella prima metà di settembre.

VENDEMMIA: meccanica.

PRESSATURA: pneumatica.

VINIFICAZIONE: in barriques di rovere.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: da 18 a 28°C.

FILTRAZIONE: nessuna.

TAPPO: sughero naturale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14 ÷ 17°C.

CONSERVAZIONE: oltre 10 anni.

ABBINAMENTO:

carni bianche, selvaggina, carni rosse, formaggi.

PRODOTTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA:

Bureau Veritas Certification France (FR-BIO₁₀).

Conversione in agricoltura biologica nel 1964.



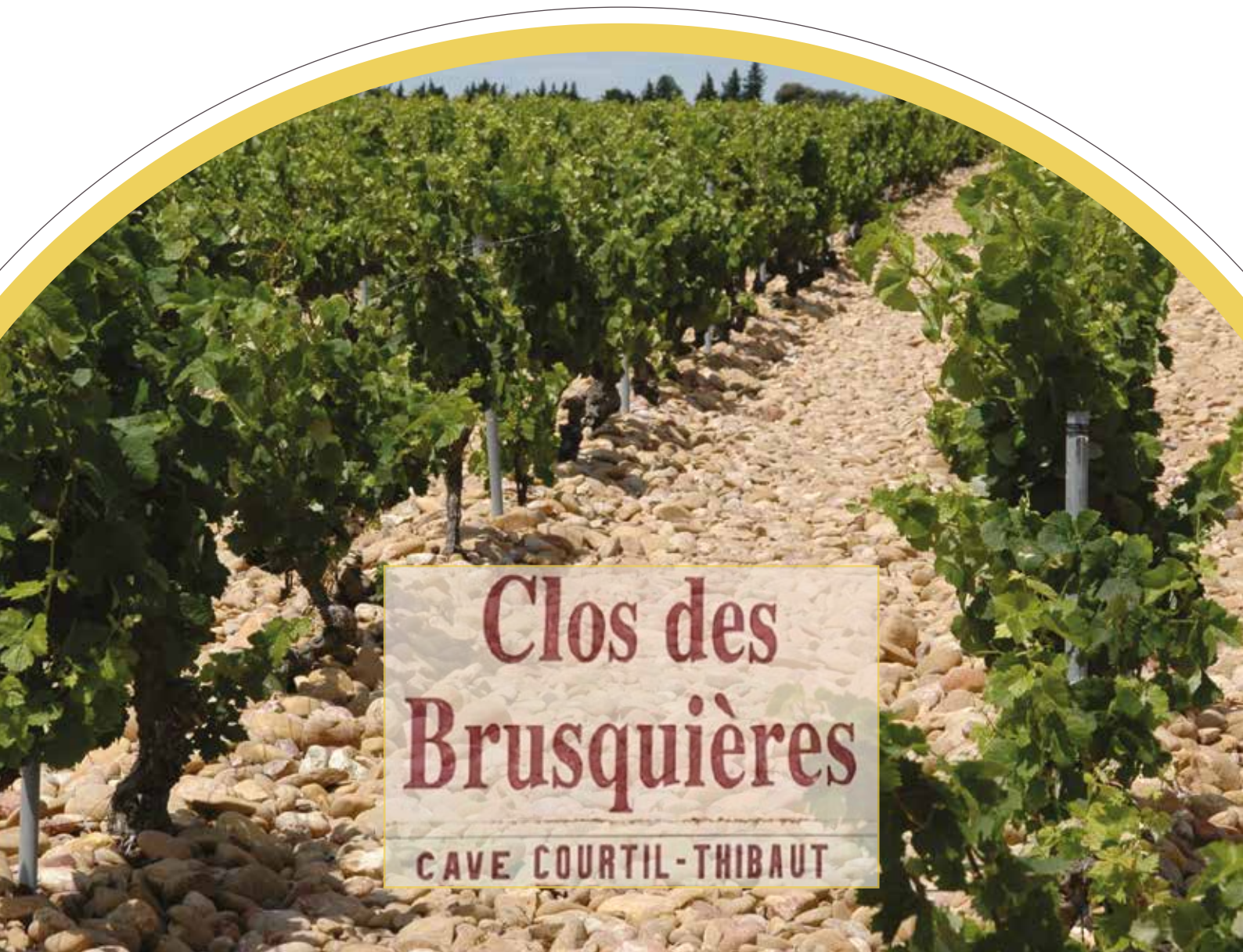
TRIMBOLI
WINES S.r.l.







COURTIL-THIBAUT
CLOS DES BRUSQUIÈRES



Clos des
Brusquières

CAVE COURTIL-THIBAUT

COURTIL-THIBAUT
CLOS DES BRUSQUIÈRES



LA STORIA

Il Clos des Brusquières è stato fondato poco prima dell'inizio del XX secolo nella valle del Rodano meridionale. La prima annata ufficiale della proprietà fu la 1912. All'epoca il vino era conosciuto come Clos Courtil.

Perché Courtil-Thibaut? Courtil, perché è il nome patronimico dei proprietari, che significa «piccolo giardino» in francese arcaico e Thibaut è un omaggio al bisnonno Courtil di cui si diceva, in provenzale, «que tu es ti beau», allusione ai begli abiti che indossava.

Da cinque generazioni la famiglia Courtil è una famiglia di vigneroni tradizionali. Dal 1969 al 2015, Claude Courtil è rimasto al timone di Clos des Brusquières. Claude aveva solo 18 anni quando ereditò il domaine alla morte del padre. Questo lo ha reso uno dei produttori più esperti di tutta l'appellation Châteauneuf-du-Pape.

Il nome del domaine deriva da una vigna nel nord-ovest della denominazione chiamata “Les Brusquières”, lieu-dit dove sono piantati molti dei loro migliori vigneti. Il nonno di Claude ha registrato il marchio Clos des Brusquières nel 1926.

Claude Courtil è il figlioccio nientemeno che di Henri Bonneau, uno dei produttori più leggendari e venerati della regione, e ha imparato tutto ciò che sa sulla vinificazione dal suo padrino. Dovendo iniziare in così giovane età e tutto da solo, Claude è stato fortunato ad avere uno zio esperto e competente nella persona di Henri Bonneau. Henri ha trasmesso al giovane Claude la sua esperienza e ancora oggi possiamo vedere l'impatto che Henri ha avuto a Clos des Brusquières. Henri e Claude hanno condiviso un profondo impegno per la vinificazione naturale: lavoro manuale in vigna, invecchiamento tradizionale in grandi fusti e imbottigliamento senza invecchiamento e filtrazione invadenti. Con viti incredibilmente vecchie che hanno un'età media di 50 anni, con alcune vigne centenarie, questo è davvero un domaine speciale e merita estrema attenzione.

Alcuni fan di questa tenuta hanno soprannominato il vino “Bonneau dei poveri”, riferendosi a Henri Bonneau. Come molti produttori di Châteauneuf-du-Pape, Clos des Brusquières ha venduto per decenni la maggior parte delle uve ai négociants. La situazione è cambiata nel 1996 quando la proprietà ha iniziato a produrre, imbottigliare e vendere il proprio vino. Claude ha avuto al suo fianco la moglie, affettuosamente soprannominata “Nanou”, e successivamente i loro due figli, David e Jérôme che, dopo il suo ritiro, nel 2015 hanno preso il timone del domaine.

COURTIL-THIBAUT CLOS DES BRUSQUIÈRES

IL DOMAINE

Con una superficie di soli undici ettari, questa tenuta minuscola e ultra tradizionale produce piccole quantità di un solo vino, uno Châteauneuf-du-Pape straordinariamente puro e complesso. Una miscela tradizionale delle 13 varietà consentite a Châteauneuf-du-Pape. Il Clos des Brusquières è un blend di uve che contiene circa il 70% di Grenache, il 10% di Syrah, il 10% di Mourvèdre ed il 10% di altre varietà come Cinsault e Bourboulenc. Niente vino bianco, i Courtil preferiscono concentrarsi al 100% sulla produzione del miglior vino possibile, anno dopo anno. Non si può chiedere molto di più! Solo da qualche anno è stata introdotta una versione speciale, la Cuvée Réservee, che invecchia solo in legno e per un periodo più lungo. Il suolo è per lo più composto di rocce e ciottoli arrotondati con un sottosuolo argillo-calcareo e di marne sabbiose. Ma si trovano anche altri tipi di terreno nei loro vigneti. I vigneti sono piantati nei lieux-dits Les Brusquières, Pradel e Les Tresquoys.



LA VINIFICAZIONE

Il lavoro in vigna, da sempre svolto in agricoltura ragionata, e la vinificazione sono effettuati seguendo il metodo tradizionale.

L'uva è raccolta a mano, a perfetta maturità, con cernita selettiva dei grappoli in vigna. Viene vinificata in vasche di cemento, pigiata, diraspata a seconda delle annate, delle condizioni climatiche, del vitigno o della parcella, normalmente per un 50%.

Le rese sono molto basse, dai 25 fino ad un massimo di 35 hl/ha.

Le fermentazioni sono prolungate, un mese e più, facendo rimontaggi, délestage, follature manuali, secondo il metodo tradizionale.

Il vino viene affinato in contenitori diversi, a seconda del vitigno. Il Grenache viene invecchiato in parte in tradizionali vasche di cemento e in parte in legni diversi. Il Grenache, il Mourvèdre e il Syrah sono invecchiati in una combinazione di botti di rovere vecchie e nuove, non viene ricercato il boisé ma un invecchiamento più lento, in una cantina scavata sotto la collina a due passi dal Castello Pontificio. Vengono utilizzati lieviti indigeni, i vini non sono né filtrati né chiarificati. La maturazione varia solitamente dai 18 ai 24 mesi a seconda del carattere e della qualità dell'annata. In media la produzione di Clos des Brusquières si avvicina a 2.500 casse di vino all'anno.



COURTIL-THIBAUT
CLOS DES BRUSQUIÈRES

CHÂTEAUNEUF - DU - PAPE CLOS DES BRUSQUIÈRES



ZONA DI PRODUZIONE:

Vallée du Rhône (A.O.C. Châteauneuf-du-Pape).

CATEGORIA: rosso secco.

TIPOLOGIA DEL SUOLO: vigneti su un suolo tipicamente Châteauneuvois, altopiani argillo-calcarei ricoperti di ciottoli arrotondati. Lieux-dits Les Brusquières, Pradel e Les Tresquouys.

UVE: 65÷75% Grenache, 15÷20% Syrah, 5÷10% Mourvèdre, Cinsault, Bourboulenc e altri vitigni a seconda delle annate.

PRODUZIONE ANNUA: mediamente 15.000 bottiglie.

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA: 50 anni con alcune viti centenarie.
VITICOLTURA: agricoltura ragionata, metodo tradizionale; inerbimento naturale dal 1990, lasciando fare il più possibile alla natura.

VENDEMMIA: manuale, a perfetta maturazione con cernita selettiva dei grappoli sulla pianta.

RESA: a seconda delle annate da 25 fino ad un massimo di 35 hl/ha.

VINIFICAZIONE: tradizionale, a seconda delle annate da un 50 ad un 70% dell'uva viene diraspata, macerazione lunga (1 mese e più) in vasche di cemento, con rimontaggi, délestage, follature manuali, secondo il metodo tradizionale.

AFFINAMENTO: 50% in vasche di cemento, 10% in botti grandi, 20% in barrique da 225 l, 20% in demi-muids (600 l) per 18÷24 mesi, a seconda delle annate e senza filtrazioni o chiarifiche.

SERVIZIO: può essere decantato per permettere al vino di ammorbidirsi e rivelare il suo bouquet di profumi. Le annate più vecchie potrebbero richiedere pochissimi travasi, quanto basta per rimuovere i sedimenti.

CONSERVAZIONE: generalmente migliora con 2-4 anni di età in bottiglia. Ovviamente può variare leggermente, a seconda dell'annata. Nelle migliori annate il periodo ottimale per il consumo va dai 10 ai 15 anni dalla vendemmia.

DEGUSTAZIONE: di un rosso intenso e brillante, al naso è molto complesso, con note floreali di lavanda, confettura di more e mirtilli, lampone e liquore alla ciliegia, confettura di fragole, liquirizia e pepe bianco. In bocca è profondo, con un attacco ampio e fresco, una bella risalita in bocca su golosi aromi di cuoio e mirto. Il finale è fresco, con una bella nota amara e una grande lunghezza su liquirizia, nocciolo di ciliegia e note floreali.

ABBINAMENTO: si accompagna a carni, piatti in salse, selvaggina (lepre in umido, cinghiale) e formaggi di carattere (Roquefort).



TRIMBOLI
WINES S.r.l.







Clüsserath-Weiler





L'AZIENDA VINICOLA

Da più di 300 anni, la famiglia Clüsserath-Weiler si dedica alla coltivazione delle viti di Riesling, che hanno scavato in profondità nella roccia e riflettono il gusto del terroir nel vino come nessun altro vitigno.

Dopo molti anni in cui Helmut e Hilde Clüsserath si sono dedicati con grande passione alla produzione di vini Riesling di alta qualità, la figlia Verena continua la tradizione con suo marito Raphael. Ha completato i suoi studi di viticoltura a Geisenheim nel 2004 e ha fatto esperienza in varie cantine in Germania, Italia e Australia.

Su un totale di sette ettari di vigneti nelle denominazioni migliori e più alte di Trittenheim (vigneto Apotheke) e Mehring (vigneto Zellerberg), viene coltivato il 100% di Riesling. Soprattutto grazie all'altissima percentuale di vecchie viti profondamente radicate nell'ardesia, i vini ottengono la loro caratteristica grande mineralità.

Nella parcella più vecchia del vigneto Apotheke, il "Fährfels", le viti sono documentate a partire dall'anno d'impianto 1900. Questo biotopo molto speciale è stato designato come "Faro della biodiversità".

La coltivazione naturale - senza fertilizzanti e insetticidi - con basse rese (una media di 60 ettolitri per ettaro), la cura intensiva nei vigneti e la vendemmia tardiva e selettiva garantiscono una maturazione ottimale e la massima qualità.

Dopo una delicata pressatura delle uve, i mosti vengono fermentati in parte in acciaio inox (vini di qualità base) e in parte nelle vecchie e tradizionali botti in legno "Fuder" (Lagenweine). Nel clima fresco e umido della vecchia cantina con volta a crociera, la lenta fermentazione spontanea produce vini dalla personalità spiccata ed un carattere individuale, con molta frutta, mineralità ed eleganza che riflettono le loro origini. I vini di Clüsserath-Weiler sono secchi (trocken) per il 65%, semi secchi (feinherb) per il 30% e amabili (lieblich) per il 5%.

Clüsserath-Weiler utilizza un pratico sistema per identificare il grado di dolcezza dei propri vini: la capsula bianca identifica i vini secchi, quella verde i vini semi secchi e quella rossa i vini dolci.



LA REGIONE

Il fiume Mosella, spina dorsale dell'omonima regione situata nell'ovest della Germania, è tra i principali affluenti del Reno, nasce sui Vosgi in territorio francese e per un lungo tratto rappresenta il confine tra il Lussemburgo e la Germania per poi dirigersi verso nord-est. Dopo aver percorso le ampie anse scavate nella roccia nel corso dei secoli, sfocia nel Reno nei pressi di Coblenza.

La zona enologicamente più vocata e prestigiosa, dove sono concentrati i migliori vigneti, è quella conosciuta come Mittelmosel, compresa tra Trier (Treviri) e Zell, proprio dove sono situate le vigne della famiglia Clüsserath-Weiler, tra Mehring e Trittenheim. La posizione geografica della zona, situata intorno al 50° parallelo, limite massimo per la coltivazione della vite di qualità, comporta precarie condizioni climatiche generali, un'insolazione insufficiente e gelate tardive che impediscono il raggiungimento della maturazione ideale degli acini. Il motivo per cui nella Mosella Centrale si riesca a produrre tra i più straordinari, eleganti e durevoli vini bianchi al mondo si spiega con le particolari condizioni microclimatiche, la conformazione dei terreni e la scelta di un grande vitigno, il Riesling, vitigno tedesco per antonomasia nonché la varietà a bacca bianca più straordinaria al mondo per carattere, versatilità e potenziale di invecchiamento. Questo vitigno si adatta perfettamente al clima ed alla morfologia della regione della Mosella in quanto ha un periodo di maturazione molto lungo che ben si combina con il tipico maggior bisogno di luce e di calore della vigna (da marzo a settembre più cresce la latitudine più le giornate si allungano).

Il suolo, principalmente composto da rocce di ardesia che virano dal nero, al blu, al grigio e fino al rosso, assorbe il calore dei raggi solari riflessi dalle acque del fiume, che svolge un'azione mitigante dal punto di vista climatico. L'ardesia durante il giorno accumula calore, che restituisce alle vigne durante la notte. Grazie alla sua porosità, svolge inoltre un'importantissima azione drenante che compensa l'abbondante surplus idrico che caratterizza la regione. Il sottile strato che ricopre le rocce costringe le radici delle viti a cercare il proprio nutrimento in profondità conferendo ai vini una forte e caratteristica nota minerale. Le elevate pendenze (fino a 70%) dei vigneti, situati nei pendii rivolti verso sud e sud-ovest, consentono l'ideale irraggiamento solare, permettendo una perfetta e lenta maturazione delle uve. Grazie al fatto che in questa zona la fillossera non si è propagata a causa della peculiare conformazione del suolo, esistono vigne molto vecchie con ceppi originali, alcune delle quali ultracentenarie. Queste caratteristiche consentono di produrre tra i migliori Riesling al mondo.





LA STORIA

La vite, presente in Germania ancora prima dell'arrivo dei Romani, venne coltivata in modo sistematico ed organizzato per merito dell'imperatore Probo (III secolo d.C.), in special modo lungo le sponde del Reno e della Mosella. Successivamente, intorno all'anno 800, Carlo Magno promulgò una serie di norme in favore dei vignaioli e volte a incentivare la selezione dei migliori vitigni e delle migliori zone enologiche. Nel secondo millennio il ruolo di protagonisti e di promotori della conoscenza e della qualità in campo enologico fu svolto dai monasteri, il primo dei quali fu quello di Eberbach, che divenne l'azienda vinicola più grande e famosa d'Europa.

A questo periodo di sviluppo seguì, nella seconda metà del millennio, un periodo funestato da guerre e da un peggioramento delle condizioni climatiche che culminò con l'arrivo, dalla Francia, della fillossera e con le due guerre mondiali.

La ripresa si ebbe soltanto a partire dagli anni '70 del secolo scorso, con un'iniziale tendenza a privilegiare la quantità sulla qualità, tendenza che si è invertita a partire dagli anni '90 sulla spinta della ricerca, da parte dei consumatori, di vini di qualità superiore. Questa ricerca ha fatto crescere una serie di produttori di eccellenza che, con una viticoltura che si può definire eroica, rappresentano l'orgoglio nazionale in campo enologico.





LA CLASSIFICAZIONE

A differenza della maggior parte degli altri paesi produttori, che classificano i vini in base alla zona di origine o alla loro qualità, in Germania la classificazione è stata storicamente basata sul peso specifico del mosto e quindi sul grado zuccherino nell'uva al momento della vendemmia (Grado Oechsle - °Oe che conteggia di quanti grammi un litro di mosto superi il peso di un litro di acqua, partendo dal principio che la differenza sia lo zucchero presente nel mosto). Negli ultimi anni, a partire dal 2012, a questo criterio è stato però affiancato, sulla falsa riga delle classificazioni in uso in Francia, anche quello basato sulla qualità e sul prestigio dei vigneti di provenienza.

Secondo la classificazione storica, i vini vengono suddivisi in quattro macrocategorie:

- **Tafelwein** (vino da tavola): è la categoria dei vini più semplici, da uve non necessariamente provenienti dalla Germania e prodotti in quantità oramai residuale. Il peso specifico del mosto deve essere compreso tra i 44 ed i 50°Oe con un minimo di tenore alcolico pari a 8,5%.
- **Landwein** (vini igt): categoria introdotta nel 1982 per rendere le regole maggiormente stringenti rispetto ai Tafelwein. Possono venire prodotti solo in determinate zone, il peso specifico del mosto deve essere compreso tra i 47 ed i 53°Oe, con un tenore alcolico minimo dell'8,5%
- **Qualitätswein bestimmter anbauggebiete – QBA** (vino di qualità con origine controllata): i vini di questa categoria sono soggetti a norme molto più severe, le uve devono infatti provenire esclusivamente dall'area di pertinenza del produttore, il peso specifico del mosto deve essere compreso tra i 50 ed i 72°Oe mentre la gradazione alcolica svolta minima dev'essere del 7% (potenziale 9%). L'arricchimento del mosto con zucchero è consentito.
- **Qualitätswein mit pradikat – QMP** (vino di qualità superiore con attributi): si tratta della categoria con i requisiti qualitativi maggiormente stringenti ed è ulteriormente suddivisa in 6 sottocategorie basate sul tenore zuccherino delle uve al momento della raccolta. Le prime 3 tipologie vengono vinificate sia secche (trocken), sia con residuo zuccherino, mentre le altre tre categorie sono sempre dolci. Non è mai consentito l'arricchimento del mosto con zucchero.

1. Kabinett: tipologia di vino prodotta con uve raccolte con una buona maturazione, solitamente in ottobre. Il peso specifico del mosto deve essere compreso tra i 67 e gli 85°Oe con un tenore alcolico minimo del 7%. Esiste sia secca (trocken, con un massimo di 9 gr/l di zucchero) che con residuo zuccherino.

2. Spätlese (vendemmia tardiva): per questa tipologia di vini la vendemmia delle uve viene posticipata, mediamente di una decina di giorni. Il peso specifico del mosto deve essere compreso tra i 76 e i 95°Oe con un tenore alcolico minimo del 7%. Questi vini vengono prodotti sia secchi (trocken), che semi secchi (halb trocken o feinherb), che dolci, ma presentano una acidità piuttosto alta che dona ai vini una freschezza che copre in ogni caso la eventuale dolcezza.

3. Auslese (vendemmia di grappoli selezionati): in questo caso alla vendemmia tardiva si aggiunge la selezione dei grappoli. Il peso specifico del mosto deve essere compreso tra gli 83 e i 105°Oe con un tenore alcolico minimo del 7%. Sono solitamente vini dolci e ricchi, a volte anche densi, anche se qualche produttore li vinifica in versione secca (trocken). Alcuni acini possono essere attaccati dalla muffa nobile. Anche per questi vini, l'acidità bilancia ottimamente le sensazioni di dolcezza e morbidezza.

4. Beerenauslese (vendemmia di acini selezionati e appassiti): questa tipologia di vini viene prodotta con uva selezionata sulla pianta e vendemmiata esclusivamente a mano, in base al grado di appassimento e spesso attaccata dalla muffa nobile. Il peso specifico del mosto deve essere compreso tra i 110 e i 120°Oe con un tenore alcolico minimo del 5,5%. Sono vini molto dolci e densi, rari e costosi.

5. Eiswein (vino del ghiaccio): sono vini che, partendo dagli stessi parametri analitici dei Beerenauslese ma generalmente con acini non attaccati dalla muffa nobile, vengono vendemmiati solitamente in gennaio, di notte, in condizioni di freddo estremo (almeno -8°C) per permettere di ghiacciare l'acqua contenuta negli acini, concentrando il mosto zuccherato. Gli acini vengono pressati ancora ghiacciati. Vengono solitamente prodotti da vigneti situati nelle zone di pianura, più basse e quindi più fredde poiché ricevono meno irraggiamento solare. Sono vini ancora più rari e costosi, anche per la bassissima resa in base alle uve impiegate per produrli.

6. Trockenbeerenauslese - TBA (vendemmia di acini selezionati ed essiccati): è l'apice della piramide. Sono vini rari, prodotti con uve essiccate sulla pianta e attaccate dalla muffa nobile. Il peso specifico del mosto deve essere superiore ai 150/154°Oe con un tenore alcolico minimo del 5,5%. Sono vini decisamente intensi e complessi, in grado di coniugare una grande dolcezza (fino a 250 gr/l di zucchero) con una marcata acidità (anche oltre i 10 gr/l)





La attuale classificazione su quattro livelli è stata introdotta a partire dal 2012 per una maggiore fedeltà alle origini e per premiare la qualità dei vini. Questa nuova classificazione mantiene le tradizionali sottocategorie dei classici Pradikät: Kabinett, Auslese, Spätlese, Beerenauslese, Eiswein e Trockenbeerenauslese. In linea teorica, oggi è possibile trovare i classici vini Pradikät di tutti e quattro i livelli, limitatamente però ai soli vini dolci.

- Gutswein: sono i vini alla base della piramide qualitativa, hanno uno stretto legame con il terroir di provenienza (che può anche essere rappresentato da diversi villaggi) e devono provenire da vigneti di proprietà del produttore, costituendo per quest'ultimo una sorta di "biglietto da visita".
- Ortswein: sono vini provenienti dai migliori vigneti di una ristretta zona vinicola (un solo villaggio), risultando gli ambasciatori di quel determinato terroir.
- Erste Lage[®]: sono i vini di prima classe (comparabili ai premier cru francesi) provenienti da singoli vigneti con particolari caratteristiche di qualità e soggetti a disciplinari molto stringenti. I vini secchi provenienti da questi vigneti sono denominati Erstes Gewächs[®] e sono contraddistinti dal logo 1G sull'etichetta.
- Grosse Lage[®]: sono i vini al vertice della piramide (comparabili ai grand cru francesi), provenienti dalle singole parcelle d'eccellenza dei migliori vigneti tedeschi. I criteri di produzione sono estremamente rigorosi. I vini secchi provenienti da queste parcelle sono denominati Grosse Gewächs[®] e sono contraddistinti dal logo GG sull'etichetta.



RIESLING TRITTENHEIMER APOTHEKE - TROCKEN



CATEGORIA
LAGENWEINE.

DENOMINAZIONE
Trittenheimer Apotheke.

ETÀ DELLE VITI
30-55 anni.

SITO
Trittenheimer Apotheke
(pendio ripido con una pendenza fino al 70%).

SUOLO
Ardesia blu-grigia del Devon sottoposta a intemperie.

VITIGNO
100% Riesling.

RESA
45 ettoltri/ettaro.

VINIFICAZIONE
10-12 ore di macerazione, pressatura, fermentazione spontanea con lieviti propri in vecchie botti di rovere, 5 mesi di conservazione del lievito.

ZUCCHERO RESIDUO
7,9 g/l

ACIDITÀ
7,3 g/l

ALCOOL
12% vol.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO
Da 6 a 10 anni a seconda dell'annata.

AROMA
Pompelmo, sentori minerali.

GUSTO
Pompelmo, pera, mele mature "Golden Delicious".



RIESLING “TERRA ROSSA“ MEHRINGER ZELLERBERG - TROCKEN



CATEGORIA
LAGENWEINE.

DENOMINAZIONE
Mehringer Zellerberg.

ETÀ DELLE VITI
55-60 anni.

SITO
Mehringer Zellerberg.

SUOLO
Ardesia blu intervallata da terra rossa.

VITIGNO
100% Riesling.

RESA
25 ettoltri/ettaro.

VINIFICAZIONE
10-12 ore di macerazione, pressatura, fermentazione spontanea con lieviti propri in vecchie botti di rovere, 5 mesi di conservazione del lievito.

ZUCCHERO RESIDUO
8,1 g/l

ACIDITÀ
7,1 g/l

ALCOOL
12% vol.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO
10 anni e oltre a seconda dell'annata.

AROMA
Erbe selvatiche, buccia d'arancia.

GUSTO
Acidità piccante, ananas, pompelmo, mela cotogna, pepe.



RIESLING TRITTENHEIMER APOTHEKE "PRIMUS" - TROCKEN

**CATEGORIA**

GROSSE LAGE - Großes Gewächs (GG).

DENOMINAZIONE

Trittenheimer Apotheke.

ETÀ DELLE VITI

50-75 anni.

SITO

Trittenheimer Apotheke
(pendio ripido con una pendenza fino al 70%).

SUOLO

Ardesia blu-grigia del Devon sottoposta a intemperie.

VITIGNO

100% Riesling.

RESA

30 ettoltri/ettaro.

VINIFICAZIONE

10-12 ore di macerazione, pressatura, fermentazione spontanea con lieviti propri in vecchie botti di rovere, 5 mesi di conservazione del lievito.

ZUCCHERO RESIDUO

8,1 g/l

ACIDITÀ

7,2 g/l

ALCOOL

12,5% vol.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

10 anni e oltre a seconda dell'annata.

AROMA

Erbe, mela..

GUSTO

Ananas, erbe, pompelmo, mela matura; minerale, fnale lungo.



RIESLING TRITTENHEIMER APOTHEKE - SPÄTLESE

**CATEGORIA**

LAGENWEINE Spätlese.

DENOMINAZIONE

Trittenheimer Apotheke.

ETÀ DELLE VITI

30-55 anni.

SITO

Trittenheimer Apotheke
(pendio ripido con una pendenza fino al 70%).

SUOLO

Ardesia blu-grigia del Devon sottoposta a intemperie.

VITIGNO

100% Riesling.

RESA

45 ettolitri/ettaro.

VINIFICAZIONE

6 ore di macerazione, pressatura, fermentazione spontanea con lieviti propri in vecchie botti di rovere (1000 l), 5 mesi di conservazione del lievito.

ZUCCHERO RESIDUO

81,1 g/l

ACIDITÀ

7,6 g/l

ALCOOL

8% vol.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

20 anni a seconda dell'annata.

AROMA

Pesca bianca, pera.

GUSTO

Pesca, mela gialla, dolcezza rinfrescante.

RICONOSCIMENTI

Guida dei vini Eichelmann 90 punti.



RIESLING MEHRINGER ZELLERBERG - AUSLESE



CATEGORIA
LAGENWEINE Auslese.

DENOMINAZIONE
Mehringer Zellerberg.

ETÀ DELLE VITI
40-65 anni.

SITO
Mehringer Zellerberg.

SUOLO
Ardesia blu intervallata da terra rossa.

VITIGNO
100% Riesling.

RESA
25 ettoltri/ettaro.

VINIFICAZIONE
6 ore di macerazione, pressatura, fermentazione spontanea con lieviti propri, 3 mesi di conservazione del lievito.

ZUCCHERO RESIDUO
109 g/l

ACIDITÀ
9 g/l

ALCOOL
7% vol.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO
30 anni e oltre a seconda dell'annata.

AROMA
Prugna, ananas.

GUSTO
Pesca bianca, arancia rossa, albicocca dolce.

RICONOSCIMENTI
Guida dei vini Eichelmann 91 punti.



RIESLING MEHRINGER ZELLERBERG - BEERENAUSLESE

**CATEGORIA**

LAGENWEINE Beerenauslese.

DENOMINAZIONE

Mehringer Zellerberg.

ETÀ DELLE VITI

30-55 anni.

SITO

Mehringer Zellerberg.

SUOLO

Ardesia blu intervallata da terra rossa.

VITIGNO

100% Riesling.

RESA

20 ettoltri/ettaro.

VINIFICAZIONE

36 ore di macerazione, pressatura, fermentazione spontanea con lieviti propri, 3 mesi di conservazione del lievito.

ZUCCHERO RESIDUO

181 g/l

ACIDITÀ

9,5 g/l

ALCOOL

8% vol.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

40 anni e oltre a seconda dell'annata.

AROMA

Melone, fiori bianchi.

GUSTO

Vaniglia, mela gialla, prugna.

RICONOSCIMENTI

Guida dei vini Eichelmann 93 punti.





RENATO CORINO





RENATO CORINO

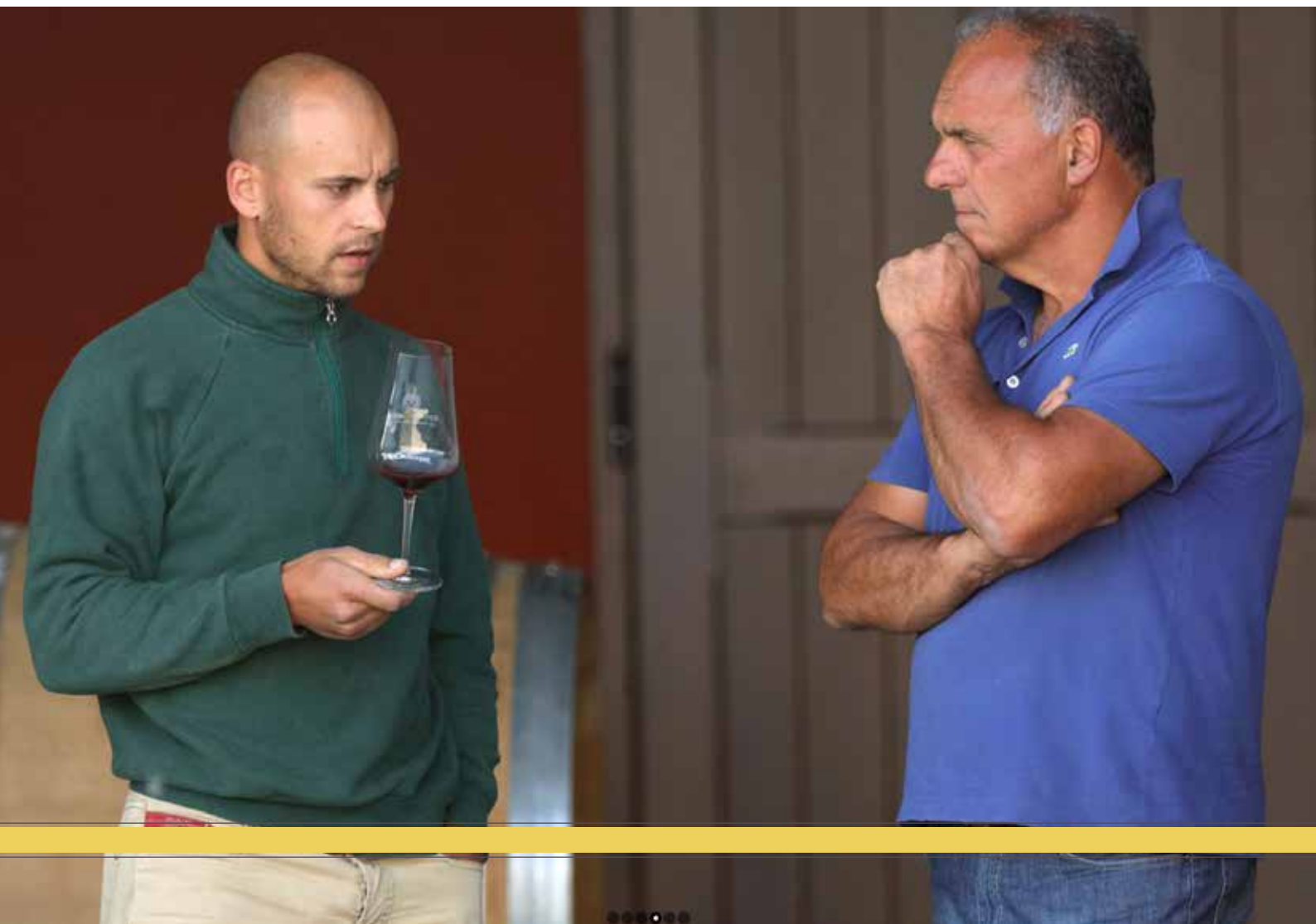


RENATO CORINO: L'INTELLIGENZA DEL NEBBIOLO

I vini di Renato Corino non solo rappresentano la quintessenza del territorio di La Morra, ma anche uno spaccato della storia del Barolo: dai tempi dei Barolo Boys all'odierno successo di questo nobile angolo delle Langhe.

Appena un anno più tardi rispetto allo scandalo del metanolo e ancora nel pieno di quella crisi, nella seconda metà degli anni Ottanta, i fratelli Giuliano e Renato Corino decidono di far intraprendere all'azienda di famiglia, la Giovanni Corino di La Morra, una strada diversa, un percorso inedito, fatto di riduzione delle rese, con i primi diradamenti verdi, di nuove tecnologie, tecniche di vinificazione e affinamento del vino e di strategie commerciali mirate alla vendita di Barolo esclusivamente in bottiglia, interrompendo così la cessione dello sfuso ad altre e più grandi aziende del territorio.

Passerà poco tempo da queste cruciali decisioni e i due fratelli si uniranno ai Barolo Boys, in una splendida stagione di ricerca, rivoluzione e condivisione alla ricerca di un "nuovo Barolo". Un barolo "da bere", questo era il claim dei giovani ragazzi e ragazze delle Langhe; un Barolo che non esprimesse solo tannino e durezza ma che, finalmente, fosse libero di esprimere tutto il suo straordinario potenziale.





RENATO CORINO



In questo ambiente, commerciale e culturale, i Barolo Boys, tra cui i valenti fratelli Corino, immaginavano un vino che esprimesse qualità, bevibilità ed eleganza, sperimentando, talvolta in maniera del tutto empirica, metodi e idee a dir poco innovative per il Piemonte. A prescindere quindi dalle scelte di vinificazione e affinamento del vino, quella dei Barolo Boys sarà una rivoluzione che porterà tutti i produttori a limitare le rese e a curare maggiormente la pulizia dei locali di vinificazione.

Troppo spesso infatti si banalizza questo movimento parlando di barrique e di botti grandi, di Barolo tradizionale e di Barolo moderno, dimenticando che la tradizione altro non è se non un'innovazione ben riuscita e che la rivoluzione di questi "ragazzi" della seconda metà degli anni Ottanta ha rappresentato un cambiamento epocale, capace di regalare una crescita economica a tutto il comparto vitivinicolo delle Langhe.

Tornando a Renato Corino, il 2005 è l'anno della svolta, quando si consuma un, per così dire, "divorzio d'amore" con il fratello Giuliano. A quest'ultimo rimane l'azienda di famiglia, a Renato invece toccano i cru Rocche dell'Annunziata e Arborina, entrambi a La Morra. In questo quadro di divisione consensuale, cominciano i lavori per una nuova azienda, sempre però targata Corino. Renato costruisce la sua cantina e residenza proprio al centro della vigna Arborina e riparte con una nuova avventura enoica a cui si affiancherà, di lì a poco, suo figlio Stefano e, successivamente, la figlia Chiara.

Non solo Nebbiolo e grandi Barolo nella produzione di Renato Corino, 8 ettari in tutto, di cui uno in affitto, per uno stock di circa 50.000 bottiglie l'anno, ma anche Barbera e Dolcetto, vini, questi ultimi, ad alto tasso di territorialità e profondamente langaroli nel carattere così come





RENATO CORINO



nell'impatto aromatico e gustativo che rivela tutta la forza e il vigore del territorio di La Morra. I vini di Renato Corino sono quasi tutti espressione di vigne uniche, quando parla del suo metodo produttivo tende a minimizzare l'assoluta ricerca della qualità in vigna e, allo stesso tempo, dà sempre per scontata la massima pulizia in cantina. Aspetti base, questi due, per uno stile enoico di grande nettezza aromatica e gustativa, nonché dall'impronta territoriale sempre ben riconoscibile.

«Il Nebbiolo ha più cervello di chi lo produce», sostiene, sorridendo, Renato, un uomo che racconta se stesso e il suo lavoro con ironia, spesso rara in terra di Langa, e nessuna polemica con chi gli è accanto, sotto o sopra nel comune di La Morra.

Il dichiarato intento di Corino, in pieno e ancora vitale spirito Barolo Boys, è quello di condividere la convinzione granitica che, al di là di qualsiasi tecnica di cantina, se si rispetta il Nebbiolo e la terra in cui questo è coltivato, dopo dieci anni in bottiglia e anche di più, un grande Barolo si eleva, sempre e comunque, oltre qualsiasi polemica o moda del momento.

Le due principali tipologie di sottosuolo che caratterizzano i territori e le identità del Barolo, ovvero i suoli Tortoniani, associabili ai comuni di La Morra, Verduno, Novello ed in parte Barolo, e quelli Serravalliani, tipici di Castiglione Falletto, Monforte e Serralunga d'Alba, danno origine a Barolo con caratteristiche differenti. Dalle aree dove prevalgono le Marne di Sant'Agata (Piano Tortoniano), si avranno tendenzialmente vini maggiormente eleganti, con profumi più delicati e con tannini e potenza più contenuti. Invece, nelle aree dove a prevalere saranno le Formazioni di Lequio (Piano Serravalliano), i vini saranno più decisi e corposi, i tannini più evidenti e maggiore il potenziale di invecchiamento. Nella zona delle Arenarie di Diano (Piano Tortoniano), le caratteristiche dei vini saranno intermedie rispetto alle due precedenti zone.

Il Barolo di La Morra, tra tutti quelli prodotti in Langa, è rinomato per la sua eleganza e finezza, per le sue note fruttate, per la sua immediatezza, caratteristiche che lo rendono pronto e di conseguenza apprezzabile prima dei Barolo provenienti dagli altri comuni della denominazione, in special modo da quelli di Castiglione Falletto e Serralunga d'Alba.

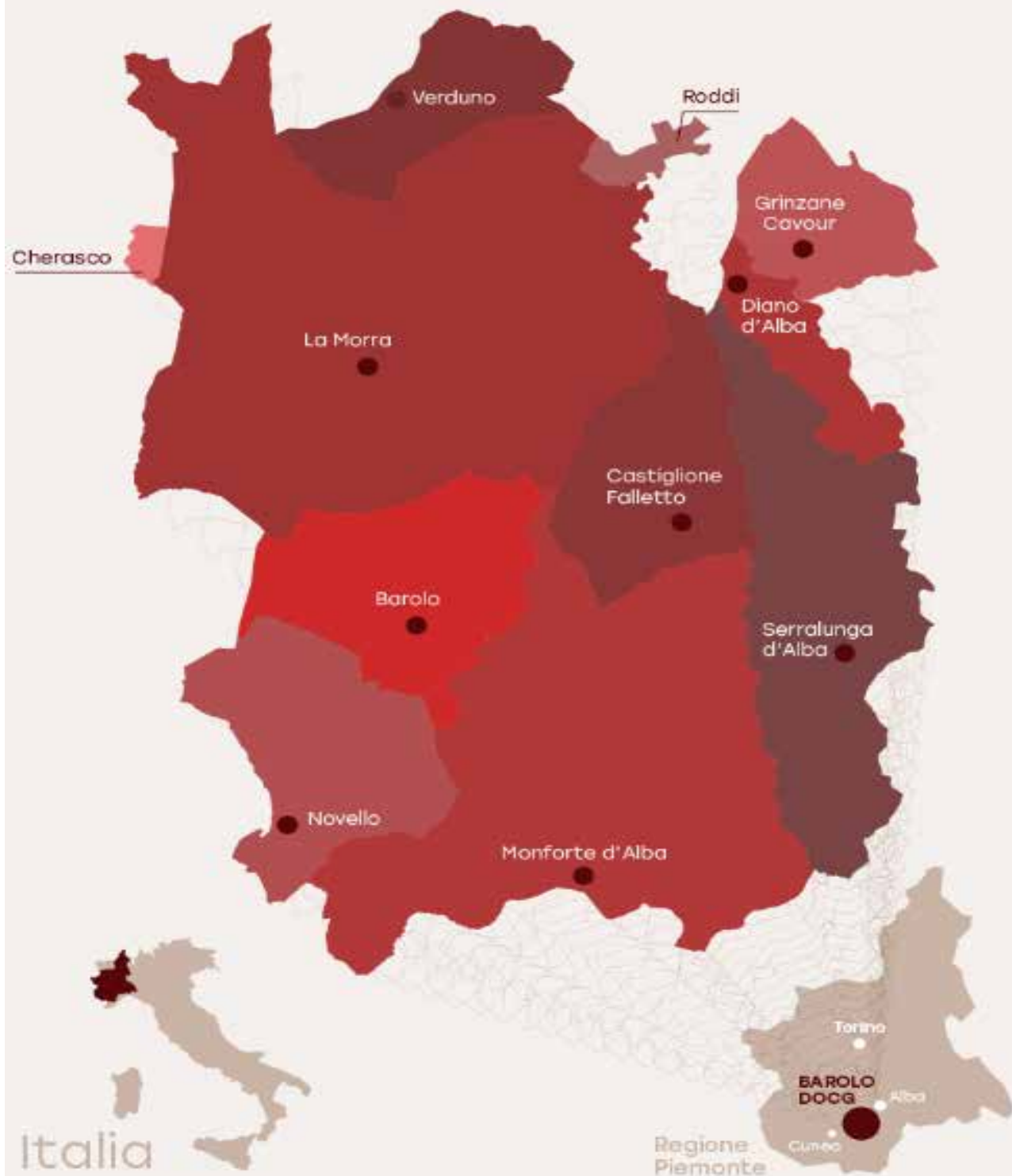


RENATO CORINO



Comuni del **BAROLO** DOCG

Barolo, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba ed in parte il territorio dei comuni di Monforte d'Alba, Novello, La Morra, Verduno, Grinzane Cavour, Diano d'Alba, Cherasco e Roddi.





RENATO CORINO



DOLCETTO D'ALBA DOC



VITIGNO

Dolcetto 100%.

LUOGO D'ORIGINE

La Morra Frazione Annunziata.

TERRENO

- Superficie Totale: 1 ha
- Esposizione: Sud-Est
- Altimetria: 350-400 metri s.l.m.
- Tipologia: calcareo-argilloso

DETTAGLI DEL VIGNETO

- Tipo d'impianto vigneto: Guyot
- Età media: 25 anni
- Resa: 60 q.li/ha

FERMENTAZIONE

In tank di acciaio inox con controllo di temperatura per una settimana circa. La fermentazione malolattica avviene in acciaio.

AFFINAMENTO

In acciaio inox per 10 mesi ed in bottiglia come da disposizioni di legge. Nessun intervento di filtrazione.

PRODUZIONE

6.500 bottiglie circa all'anno.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

- COLORE: Rubino porpora.
- OLFATTO: Frutti rossi complessi, note minerali, grafite.
- GUSTO: Ricco, piacevole, tannini freschi e finale mandorlato.



RENATO CORINO



BARBERA D'ALBA DOC



VITIGNO

Barbera 100%.

LUOGO D'ORIGINE

La Morra Frazione Annunziata.

TERRENO

- Superficie Totale: 1,5 ha
- Esposizione: Sud-Est
- Altimetria: 350 metri s.l.m.
- Tipologia: calcareo-argilloso

DETTAGLI DEL VIGNETO

- Tipo d'impianto vigneto: Guyot
- Età media: 25 anni
- Resa: 60 q.li/ha

FERMENTAZIONE

In tank di acciaio inox con controllo di temperatura per una settimana circa. La fermentazione malolattica avviene in acciaio.

AFFINAMENTO

In legno usato per 3 - 4 mesi. Nessun intervento di filtrazione.

PRODUZIONE

10.000 bottiglie circa all'anno.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

- COLORE: Rubino bordeaux.
- OLFATTO: Amarene e frutti di bosco con note di viola, erbe e spezie.
- GUSTO: Fresco, morbido, dolce e sapido di frutta.



RENATO CORINO



BARBERA D'ALBA DOC - VIGNA POZZO



VITIGNO

Barbera 100%.

LUOGO D'ORIGINE

La Morra Vigneto Vigna Pozzo.

TERRENO

- Superficie Totale: 0,6 ha
- Esposizione: Sud-Est
- Altimetria: 350 - 380 metri s.l.m.
- Tipologia: calcareo-argilloso

DETTAGLI DEL VIGNETO

- Tipo d'impianto vigneto: Guyot
- Età media: 55 anni
- Resa: 40 - 50 q.li/ha

FERMENTAZIONE

In tank di acciaio inox con controllo di temperatura per una settimana circa. La fermentazione malolattica avviene in botte.

AFFINAMENTO

In legno di diverse età per 18-20 mesi ed in bottiglia come da disposizioni di legge. Nessun intervento di filtrazione.

PRODUZIONE

3.000 bottiglie circa all'anno.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

- COLORE: Rubino quasi impenetrabile.
- OLFATTO: Confetture di frutti rossi uniti da note fumé, dolci, speziate e minerali.
- GUSTO: Ricco, piacevole, tannini freschi e finale mandorlato.



RENATO CORINO



LANGHE DOC NEBBIOLO



VITIGNO

Nebbiolo 100%.

LUOGO D'ORIGINE

Vigneti nel Comune di La Morra.

TERRENO

- Superficie Totale: 1,3 ha
- Esposizione: Sud-Ovest
- Altimetria: 350 metri s.l.m.
- Tipologia: calcareo-argilloso

DETTAGLI DEL VIGNETO

- Tipo d'impianto vigneto: Guyot
- Età media: 20 - 40 anni
- Resa: 50 - 60 q.li/ha

FERMENTAZIONE

In tank di acciaio inox con controllo di temperatura per una settimana circa. La fermentazione malolattica avviene in botte.

AFFINAMENTO

In legno francese di secondo passaggio, già usato per il Barolo, per 12 mesi. Nessun intervento di filtrazione.

PRODUZIONE

8.000 bottiglie circa all'anno.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

- COLORE: Rosso rubino, trasparente.
- OLFATTO: Bouquet floreale di rose, menta selvatica, vaniglia, di lunga e fine intensità.
- GUSTO: Intenso, molto fresco, piacevole e dolcemente tannico.



RENATO CORINO



BAROLO DOCG DEL COMUNE DI LA MORRA



VITIGNO

Nebbiolo 100%.

LUOGO D'ORIGINE

La Morra.

TERRENO

- Superficie Totale: 2,3 ha
- Esposizione: Sud-Ovest
- Altimetria: 350 metri s.l.m.
- Tipologia: calcareo-argilloso

DETTAGLI DEL VIGNETO

- Tipo d'impianto vigneto: Guyot
- Età media: 35 anni
- Resa: 50 q.li/ha

FERMENTAZIONE

In tank di acciaio inox con controllo di temperatura per una settimana circa. La fermentazione malolattica avviene in botte.

AFFINAMENTO

In legno di diverse età per 24 mesi ed in bottiglia come da disposizioni di legge. Nessun intervento di filtrazione.

PRODUZIONE

12.000 bottiglie circa all'anno.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

- COLORE: Rosso con riflessi bordeaux.
- OLFATTO: Frutta rossa con elegante inserimento di note erbacee e balsamiche.
- GUSTO: Ricco ed intenso con finale dolcemente tannico.



RENATO CORINO



BAROLO ARBORINA DOCG



VITIGNO

Nebbiolo 100%.

LUOGO D'ORIGINE

La Morra Vigneto Arborina.

TERRENO

- Superficie Totale: 0,75 ha
- Esposizione: Sud e Sud-Est
- Altimetria: 300 - 320 metri s.l.m.
- Tipologia: argilloso

DETTAGLI DEL VIGNETO

- Tipo d'impianto vigneto: Guyot
- Età media: 47 anni
- Resa: 40 - 50 q.li/ha

FERMENTAZIONE

In tank di acciaio inox con controllo di temperatura per una settimana circa. La fermentazione malolattica avviene in botte.

AFFINAMENTO

In legno di diverse età per 24 mesi ed in bottiglia come da disposizioni di legge. Nessun intervento di filtrazione.

PRODUZIONE

4.000 bottiglie circa all'anno.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

- COLORE: Rubino fitto.
- OLFATTO: Amarene, frutta selvatica, confettura, lamponi, cacao, menta e agrumi.
- GUSTO: Lungo, intenso, morbido. Spezie e confetture sapientemente armonizzate dalla dolcezza dei tannini.



RENATO CORINO



BAROLO ROCCHE DELL'ANNUNZIATA DOCG



VITIGNO

Nebbiolo 100%.

LUOGO D'ORIGINE

La Morra Vigneto Rocche dell'Annunziata.

TERRENO

- Superficie Totale: 0,6 ha
- Esposizione: Sud-Ovest
- Altimetria: 300 - 320 metri s.l.m.
- Tipologia: argilloso-sabbioso

DETTAGLI DEL VIGNETO

- Tipo d'impianto vigneto: Guyot
- Età media: 55 anni
- Resa: 40 - 50 q.li/ha

FERMENTAZIONE

In tank di acciaio inox con controllo di temperatura per una settimana circa. La fermentazione malolattica avviene in botte.

AFFINAMENTO

In legno di diverse età per 24 mesi ed in bottiglia come da disposizioni di legge. Nessun intervento di filtrazione.

PRODUZIONE

3.000 bottiglie circa all'anno.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

- COLORE: Rubino concentrato.
- OLFATTO: Elegante ed equilibrato, intensa confettura di frutti neri e rossi accompagnata da note di spezie, caffè, cacao. Finale balsamico con note di grafite.
- GUSTO: Lungo, intensissimo, denso e morbido di glicerina, frutta nera sapida sorretto da tannini maturi e piacevoli.



RENATO CORINO



BAROLO RONCAGLIE DOCG



VITIGNO

Nebbiolo 100%.

LUOGO D'ORIGINE

La Morra (Santa Maria) Vigneto Roncaglie.

TERRENO

- Superficie Totale: 0,46 ha
- Esposizione: Sud-Est
- Altimetria: 295 - 320 metri s.l.m.
- Tipologia: Marne di S. Agata Fossili
- Composizione: 60% Limo - 30% Argilla - 10% Sabbia

DETTAGLI DEL VIGNETO

- Tipo d'impianto vigneto: Guyot
- Anno d'impianto 1997 - 1998

FERMENTAZIONE

In tank di acciaio inox con controllo di temperatura per non più di 10 giorni. La fermentazione malolattica avviene in botte.

AFFINAMENTO

In legno (barriques e tonneaux di primo e secondo passaggio) per 24 mesi ed in bottiglia come da disposizioni di legge. Nessun intervento di filtrazione.

PRODUZIONE

1.500 - 2.000 bottiglie circa all'anno.

Stefano Corino

Nato dal tentativo di Stefano, figlio di Renato, di unire potenza del Barolo, espressività olfattiva dei Nebbioli della Valtellina e savoir-faire borgognone nel dosaggio dei legni. Uve provenienti dal Vigneto Roncaglie sito in frazione Santa Maria di La Morra, di proprietà della madre. Territorio noto per l'eleganza. Vinificato secondo lo stile del padre, rivisitato in alcuni passaggi per ottenere massima rotondità e piacevolezza. Etichetta studiata da Stefano: essenziale, schietta, minimale (tesa a rispecchiare vino e carattere). Dimenticate la faida tra modernisti e tradizionalisti. È ora di mettere al centro il NEBBIOLO. Punto.



RENATO CORINO



BAROLO RISERVA DOCG



VITIGNO

Nebbiolo 100%.

LUOGO D'ORIGINE

La Morra Vigneto Rocche dell'Annunziata.

TERRENO

- Superficie Totale: 0,3 ha
- Esposizione: Sud-Ovest
- Altimetria: 300 - 320 metri s.l.m.
- Tipologia: argilloso-sabbioso

DETTAGLI DEL VIGNETO

- Tipo d'impianto vigneto: Guyot
- Età media: 55 - 60 anni
- Resa: 40 q.li/ha

FERMENTAZIONE

In tank di acciaio inox con controllo di temperatura per una settimana circa. La fermentazione malolattica avviene in botte.

AFFINAMENTO

In legno di diverse età per 24 mesi ed in bottiglia come da disposizioni di legge. Nessun intervento di filtrazione.

PRODUZIONE

1.200 bottiglie circa all'anno.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

- COLORE: Granata.
- OLFATTO: Complesso, bouquet floreale ed erbaceo che vira alla frutta con note di visciole, lampone, more e ribes.
- GUSTO: Austero, di grande eleganza, finezza e potenza che ripresenta intatte le note olfattive. Tannini vellutati.



RENATO CORINO



BIBENDA 2019
I MIGLIORI VINI D'ITALIA



CINQUE GRAPPOLI

Abbiamo assegnato il Premio del 5 Grappoli, risultato dell'Escelezza, al Vite

Barolo Rocche dell'Annunziata 2014
RENATO CORINO

BIBENDA
Il Direttore Marco M. Ricci



Gambero Rosso
2019

VINI
D'ITALIA
tre bicchieri



Barolo Rocche dell'Annunziata '14
RENATO CORINO

BIBENDA 2020
I MIGLIORI VINI D'ITALIA



CINQUE GRAPPOLI

Abbiamo assegnato il Premio del 5 Grappoli, risultato dell'Escelezza, al Vite

Barolo Rocche dell'Annunziata 2015
RENATO CORINO

BIBENDA
Il Direttore Marco M. Ricci




Associazione Italiana Sommelier

tttt

VITAE LA GUIDA VINI 2020
ATTESTATO DI ECCELLENZA

BAROLO ROCHE DELL'ANNUNZIATA 2015
Renato Corino

20 Ottobre 2019



Fondini il 7 luglio 1965 e rinnovata con Decreto del Presidente della Repubblica n. 139 del 6 aprile 1972.

BIBENDA 2021
I MIGLIORI VINI D'ITALIA



CINQUE GRAPPOLI

Abbiamo assegnato il Premio del 5 Grappoli, risultato dell'Escelezza, al Vite

Barolo Rocche dell'Annunziata 2016
RENATO CORINO

BIBENDA
Il Direttore Marco M. Ricci



Gambero Rosso
2021

VINI
D'ITALIA
tre bicchieri



Barolo Rocche dell'Annunziata '16
RENATO CORINO



TRIMBOLI
WINES S.r.l.

Trimboli Wines S.r.l.

Via Ferrante Aporti, 18

20125 Milano (MI)

+39 02 8239 6508

info@trimboliwines.com

www.trimboliwines.com



@TrimboliWines



trimboli_wines



www.youtube.com/channel

C.F. e P.IVA: 10532380960