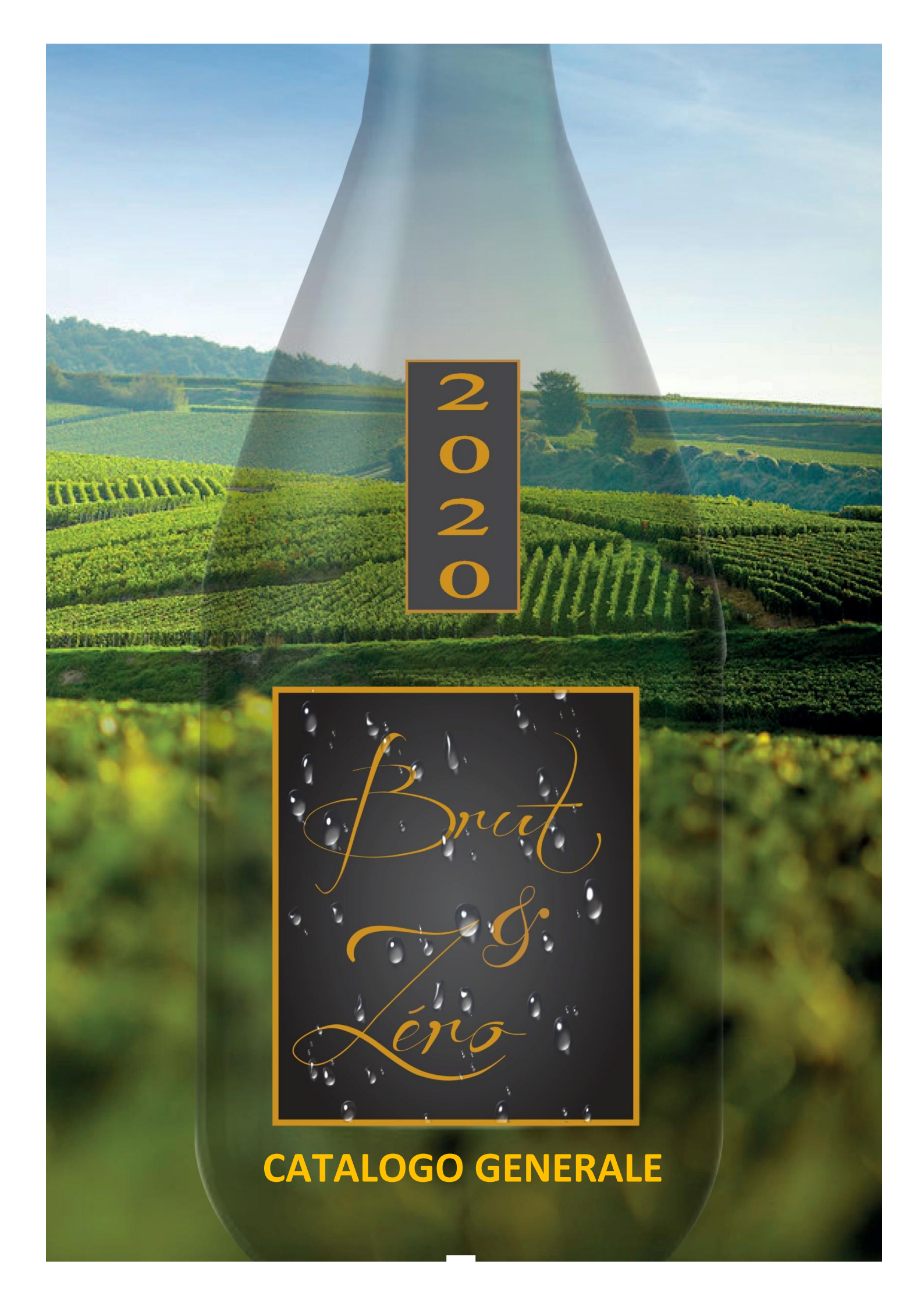




2
0
2
0

Bout
&
Léno

CATALOGO GENERALE

Indice

▪ La Champagne.....	Pag. 2
▪ Champagne, la scala dei Cru.....	3
▪ La Champagne in cifre.....	7
▪ Champagne CASTELNAU.....	13
▪ Champagne BENOIT BEAUFORT.....	23
▪ Champagne DENIS BOVIERE.....	31
▪ Champagne DELOT.....	36
▪ Champagne PIERRE BOEVER.....	41
▪ Domaine BRUNO DANGIN.....	44
▪ Domaine FREY SOHLER.....	48
▪ Domaine de FLASSIAN A LIMOUX.....	52
▪ Domaine J. DE VILLEBOIS.....	56
▪ Domaine MAURICE LECESTRE.....	63
▪ Domaine MICHAUT.....	65
▪ Borgogna JAFFELIN.....	69
▪ Domaine TORTOCHOT.....	77
▪ Domaine DES LAURIERS.....	81

La Champagne

Fonte Comité Champagne (Epernay - France) www.champagne.fr

Posizione geografica

Delimitata da una legge del 1927, l'area di produzione a denominazione Champagne (AOC) si estende per poco più di 34.000 ettari sul territorio francese, a circa 150 chilometri da Parigi, e comprende 319 cru (ossia comuni) in cinque dipartimenti: la Marne (67%), l'Aube (23%), l'Aisne (9%), la Haute-Marne e la Seine-et-Marne.

Clima

La zona di produzione dello Champagne è situata al limite settentrionale della coltivazione della vite (Reims si trova a 49,5° di latitudine nord, Bar-sur-Seine a 48°) e beneficia quindi di un duplice influsso climatico.

Terreno e sottosuolo

Il sottosuolo è in prevalenza calcareo, come pure calcarei sono per il 75% i sedimenti affioranti (gesso, marna e calcare propriamente detto). Questo tipo di stratificazione profonda favorisce il drenaggio e, a livello gustativo, la particolarissima mineralità di alcuni vini della Champagne.

Vitigni

È stata la natura del terroir a guidare la scelta dei vitigni più adatti. La legge del 22 luglio 1927 definisce quali sono ammessi: oggi, il pinot noir e il meunier (entrambi a bacca nera), insieme con lo chardonnay (uva a bacca bianca) sono i vitigni di gran lunga più diffusi, mentre l'arbanne, il petit meslier, il pinot blanc e il pinot gris (tutti a bacca bianca), sebbene anch'essi autorizzati, rappresentano meno dello 0,3% del totale.

Dégorgement

Il dégorgement (sboccatura) consiste nell'eliminazione del sedimento che il remuage ha portato a concentrarsi nel collo della bottiglia.

Dosage

Il dosage è l'aggiunta di una piccola quantità di liqueur, ultimo tocco dello chef de cave allo stile del vino. Si può scegliere di utilizzare lo stesso vino della bottiglia o un vino di riserva, conservato in fusti di legno, tini e persino in magnum, al fine di arricchire la sua gamma aromatica.

La quantità di liqueur utilizzata per il dosage è fissata in funzione della tipologia di vino che si desidera ottenere:

- **doux** più di 50 grammi di zucchero per litro
- **demi-sec** tra 32 e 50 grammi di zucchero per litro
- **sec** tra 17 e 32 grammi di zucchero per litro
- **extra dry** tra 12 e 17 grammi di zucchero per litro
- **brut** meno di 12 grammi di zucchero per litro
- **extra brut** tra 0 e 6 grammi di zucchero per litro
- con una concentrazione inferiore ai 3 grammi, non ottenuta mediante l'aggiunta di zucchero, è possibile utilizzare le diciture **brut nature**, **pas dosé** o **dosage zéro**.

Champagne, la scala dei Cru

Fonte www.degusta.it

La zona Champagne è classificata secondo un metodo detto Echelle des Crus (scala dei Cru). Questa classificazione fu stabilita nel 1911 sulla base della qualità di ogni singolo Cru e della sua distanza dal cuore commerciale della Champagne, Reims ed Epernay. Essenzialmente il sistema classifica i diversi comuni della Champagne in base al valore commerciale delle uve coltivate nel comune stesso ed è espresso con un valore percentuale.

I comuni sono classificati in tre categorie: **Grand Cru** (100%); **Premier Cru** (90-99%) e **Cru** (80-89%).

Il valore percentuale definisce il valore di acquisto delle uve in base al prezzo stabilito dal CIVC (Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne), ciò significa che le uve provenienti da un comune Grand Cru la cui classificazione è 100% saranno pagate esattamente il prezzo stabilito, mentre le uve provenienti da un comune classificato come Premier Cru al 93% (Hautvillers), saranno pagate per il 93% del prezzo.

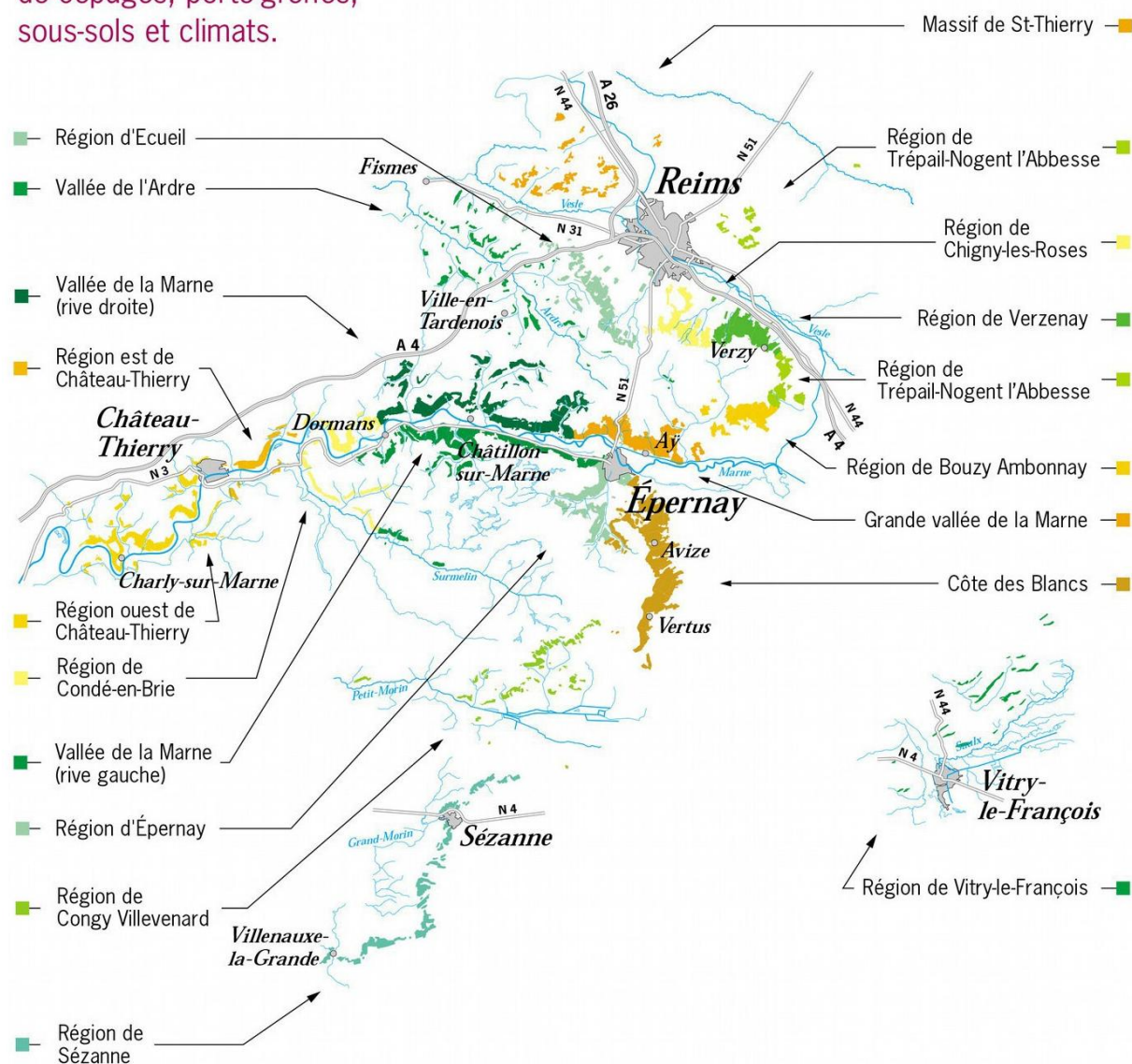
Attualmente sono 17 i comuni classificati Grand Cru, 41 Premier Cru e i restanti 255 come Cru.

I 17 Grand Cru della Champagne sono: Louvois, Bouzy, Ambonnay, Verzy, Verzenay, Mailly, Beaumont sur Vesle, Sillery, Puisieulx, Aÿ, Tours sur Marne, Oiry, Chouilly, Cramant, Avize, Oger e Mesnil sur Oger.



Les vingt petites régions du vignoble de Champagne

Croisement des données de cépages, porte-greffes, sous-sols et climats.



Montgueux

Troyes

Bar-sur-Aubois

Bar-sur-Seine

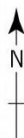
Barséquanaise

Bar-sur-Aube

Essoyes

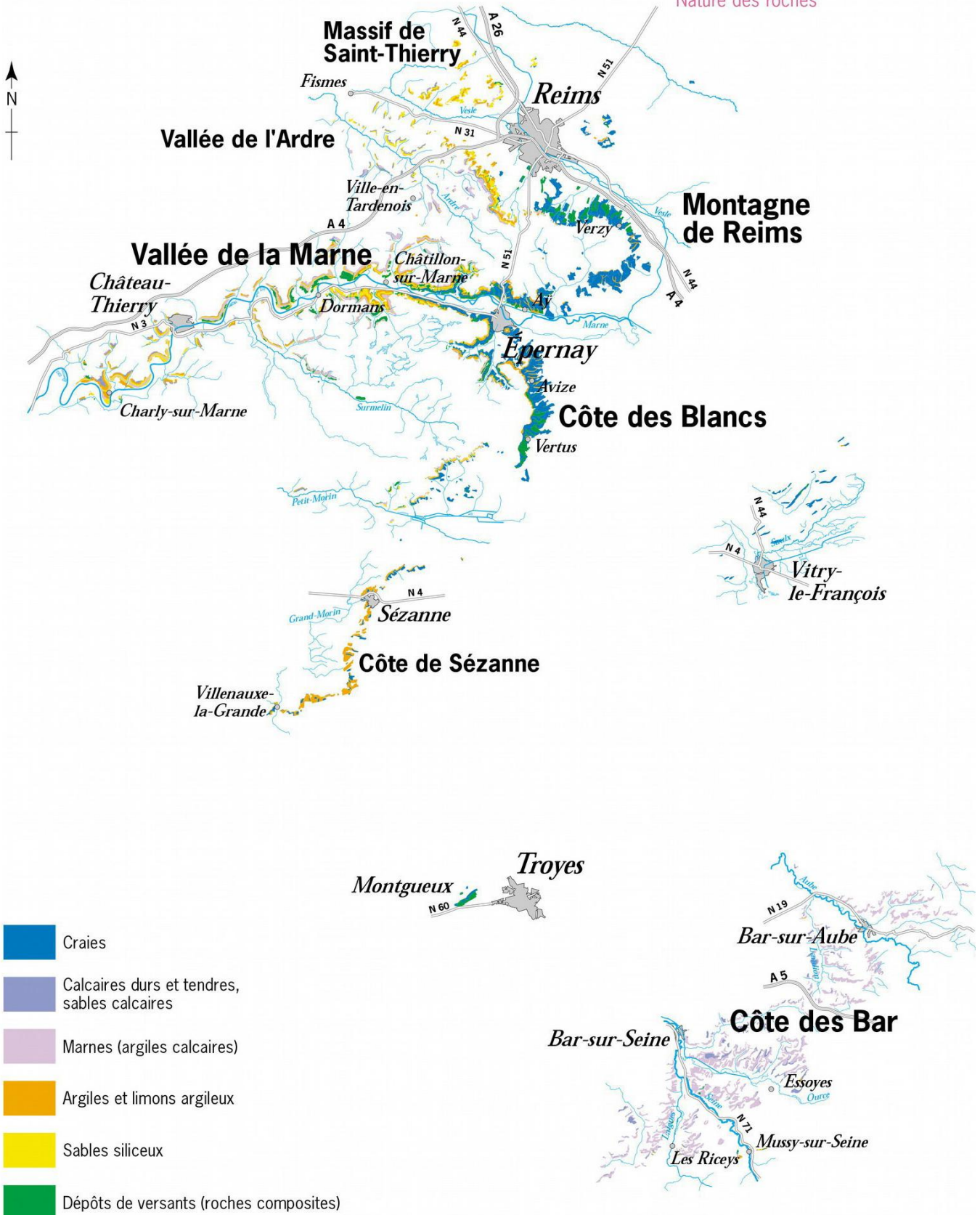
Mussy-sur-Seine

Les Riceys



Formations lithologiques dans le vignoble de Champagne

Nature des roches



La Champagne in cifre

Fonte Comité Champagne (Epernay - France) www.champagne.fr

Anno 2018

COME GRAFICO

COME TABELLA

■ FATTORI UMANI

16.000

vigneron



340

maison di Champagne



■ Superficie in produzione

33 843

ettari di cui:

22 467
nella Marna

8 018
nell'Aube
e Haute-Marne

3 358
nell'Aisne
e Seine-et-Marne

■ Raccolta (equivalente in bottiglie)

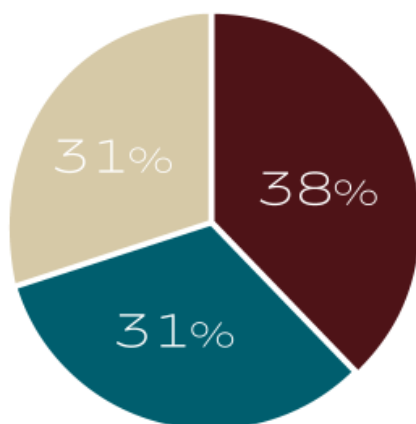


362 000 000

362 milioni di bottiglie

Resa = 12.361 kg/ettaro

I vitigni della Champagne



Pinot nero



Meunier



Chardonnay

Fatturato



4,9
MILIARDI
DI EURO

di cui 2,9 all'export

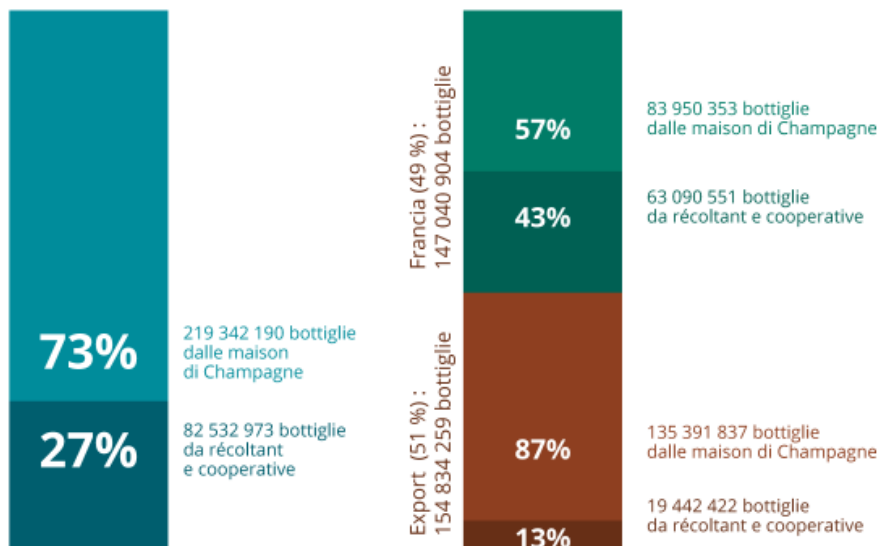
Stock (al 31/07/2018)

1 392 MILIONI
di bottiglie
(inclusa la riserva individuale)

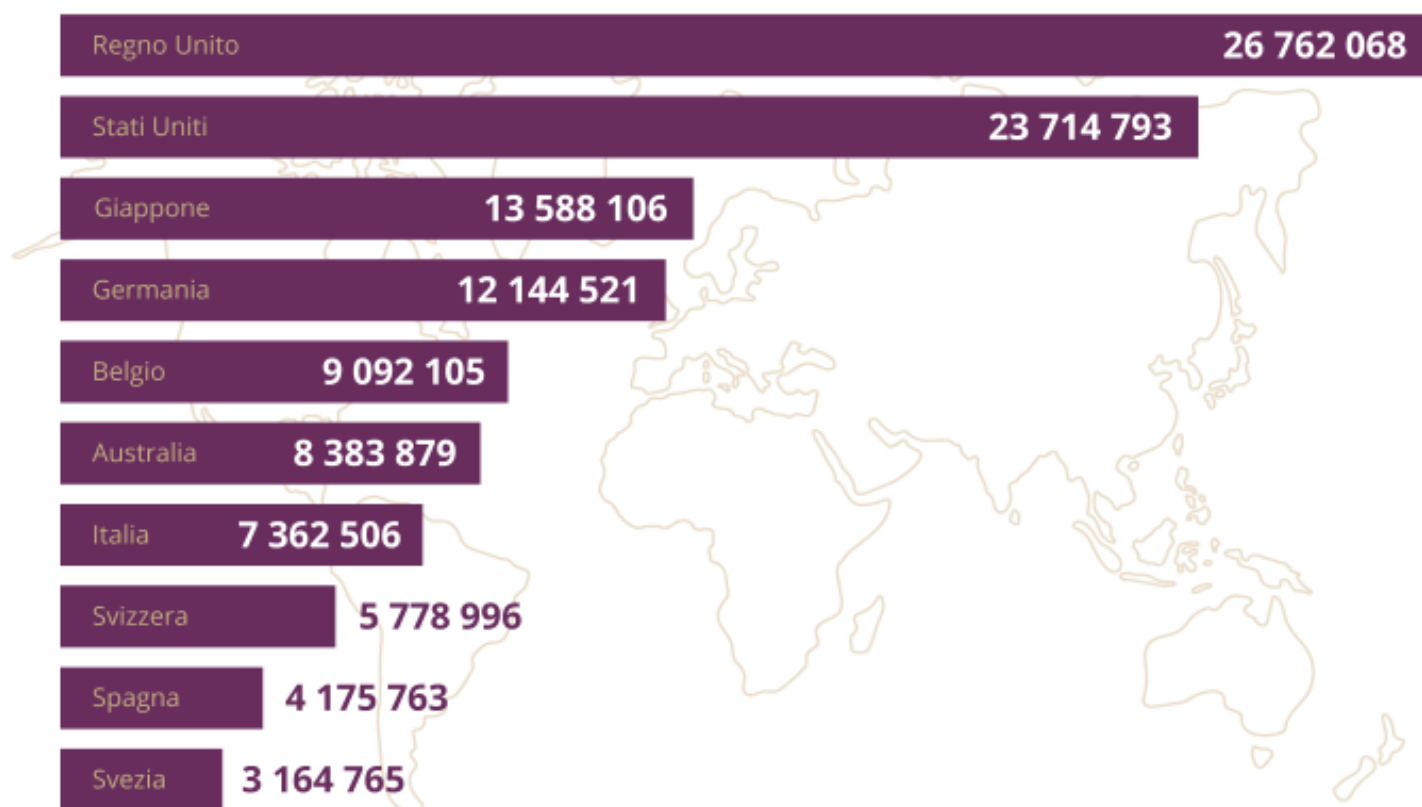


Spedizioni

301 875 163
BOUTEILLES



■ **I primi dieci mercati esteri** (in bottiglie)





LES EXPÉDITIONS
DE VINS DE CHAMPAGNE
EN 2018

LE CHAMPAGNE DANS LE MONDE

LES EXPÉDITIONS AU DÉPART DE LA CHAMPAGNE

Evolution des expéditions depuis 2009



Détails des expéditions en volume
(milliers de bouteilles de 75 cl)

		Maisons	Vignerons	Coopératives
	=	%	%	%
2018	301 875	219 342 72,7 %	54 879 18,2 %	27 654 9,2 %
2017	307 379	222 537 72,4 %	57 412 18,7 %	27 431 8,9 %
2016	306 075	219 365 71,7 %	59 573 19,5 %	27 137 8,9 %
2015	312 567	223 552 71,5 %	60 900 19,5 %	28 115 9,0 %
2014	307 166	215 108 70,0 %	63 166 20,6 %	28 893 9,4 %
2013	304 994	210 927 69,2 %	65 747 21,6 %	28 320 9,3 %
2012	308 600	213 245 69,1 %	67 664 21,9 %	27 690 9,0 %
2011	322 952	222 772 69,0 %	71 503 22,1 %	28 677 8,9 %
2010	319 497	219 142 68,6 %	72 410 22,7 %	27 945 8,7 %
2009	293 331	193 548 66,0 %	74 828 25,5 %	24 955 8,5 %

LES EXPÉDITIONS DE CHAMPAGNE PAR FAMILLE

Nombre d'expéditeurs
de vins de Champagne

- Maisons : 395 (+14)
- Vignerons : 4 159 (-112)
- Coopératives : 42 (=)
- Total : 4 596 (-98)

Expéditions par famille,
en volume

- Maisons : 72,7 %
- Vignerons : 18,2 %
- Coopératives : 9,2 %



Expéditions par famille,
en valeur

- Maisons : 77,5 %
- Vignerons : 14,8 %
- Coopératives : 7,6 %



LES EXPÉDITIONS DE CHAMPAGNE PAR ZONE

EN VOLUME

- France : 48,7 %
- Union européenne : 25,2 %
- Pays tiers : 26,1 %



EN VALEUR

- France : 41,7 %
- Union européenne : 26,1 %
- Pays tiers : 32,2 %





LE CHAMPAGNE DANS L'UNION EUROPÉENNE

LES EXPÉDITIONS AU DÉPART DE LA CHAMPAGNE

Evolution des expéditions depuis 2009



Détails des expéditions en volume
(milliers de bouteilles de 75 cl)

		Maisons	Vignerons	Coopératives
	=	%	%	%
2018	76 150	64 300 84,4 %	4 514 5,9 %	7 336 9,6 %
2017	76 807	65 338 85,1 %	4 443 5,8 %	7 025 9,1 %
2016	77 597	66 115 85,2 %	4 322 5,6 %	7 160 9,2 %
2015	80 157	68 031 84,9 %	4 191 5,2 %	7 935 9,9 %
2014	77 609	64 802 83,5 %	3 948 5,1 %	8 860 11,4 %
2013	74 718	63 061 84,4 %	3 936 5,3 %	7 722 10,3 %
2012	76 412	64 207 84,0 %	3 799 5,0 %	8 405 11,0 %
2011	82 295	69 240 84,1 %	4 049 4,9 %	9 007 10,9 %
2010	80 614	67 789 84,1 %	4 084 5,1 %	8 741 10,8 %
2009	70 804	59 726 84,4 %	3 779 5,3 %	7 300 10,3 %

LES EXPÉDITIONS DE CHAMPAGNE PAR FAMILLE

Nombre d'expéditeurs
de vins de Champagne

- Maisons : 288 (+2)
- Vignerons : 1 269 (+40)
- Coopératives : 32 (=)
- Total : 1 589 (+42)

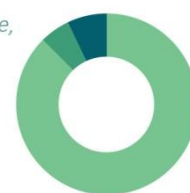
Expéditions par famille,
en volume

- Maisons : 84,4 %
- Vignerons : 5,9 %
- Coopératives : 9,6 %



Expéditions par famille,
en valeur

- Maisons : 87,5 %
- Vignerons : 5,4 %
- Coopératives : 7,1 %

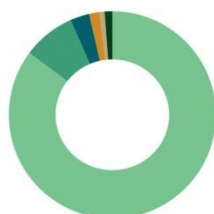


LES EXPÉDITIONS DE CHAMPAGNE PAR QUALITÉ

Expéditions par qualité vers l'Union européenne

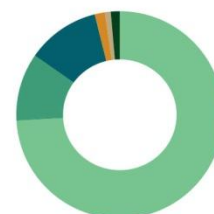
EN VOLUME

- Brut non millésimés : 85,2 %
- Rosés : 8,2 %
- Cuvées de prestige : 3,0 %
- Dosages > à Brut : 1,6 %
- Dosages < à Brut : 0,8 %
- Millésimés : 1,2 %



EN VALEUR

- Brut non millésimés : 74,1 %
- Rosés : 10,6 %
- Cuvées de prestige : 11,4 %
- Dosages > à Brut : 1,6 %
- Dosages < à Brut : 0,9 %
- Millésimés : 1,4 %

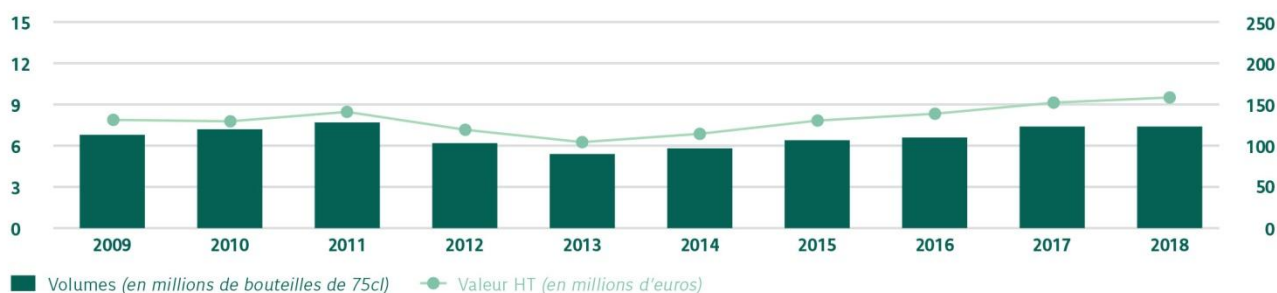




LE CHAMPAGNE EN ITALIE

LES EXPÉDITIONS AU DÉPART DE LA CHAMPAGNE

Evolution des expéditions depuis 2009



Détails des expéditions en volume
(milliers de bouteilles de 75 cl)

		Maisons		Vignerons		Coopératives	
	=		%		%		%
2018	7 363	6 283	85,3 %	752	10,2 %	328	4,4 %
2017	7 367	6 219	84,4 %	818	11,1 %	330	4,5 %
2016	6 632	5 602	84,5 %	777	11,7 %	253	3,8 %
2015	6 360	5 429	85,4 %	717	11,3 %	213	3,4 %
2014	5 796	5 006	86,4 %	625	10,8 %	165	2,8 %
2013	5 360	4 623	86,3 %	579	10,8 %	157	2,9 %
2012	6 245	5 400	86,5 %	573	9,2 %	272	4,4 %
2011	7 650	6 578	86,0 %	655	8,6 %	417	5,5 %
2010	7 183	6 104	85,0 %	647	9,0 %	432	6,0 %
2009	6 805	5 792	85,1 %	625	9,2 %	389	5,7 %

LES EXPÉDITIONS DE CHAMPAGNE PAR FAMILLE

Nombre d'expéditeurs
de vins de Champagne

- Maisons : **188 (+20)**
- Vignerons : **408 (-26)**
- Coopératives : **22 (-2)**
- Total : **618 (-8)**

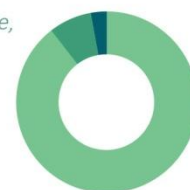
Expéditions par famille,
en volume

- Maisons : **85,3 %**
- Vignerons : **10,2 %**
- Coopératives : **4,4 %**



Expéditions par famille,
en valeur

- Maisons : **89,5 %**
- Vignerons : **7,7 %**
- Coopératives : **2,8 %**

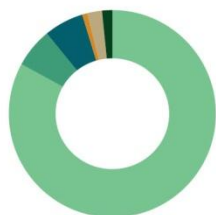


LES EXPÉDITIONS DE CHAMPAGNE PAR QUALITÉ

Expéditions par qualité vers l'Italie

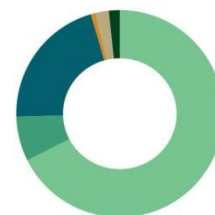
EN VOLUME

- Brut non millésimés : **82,9 %**
- Rosés : **6,2 %**
- Cuvées de prestige : **6,2 %**
- Dosages > à Brut : **0,8 %**
- Dosages < à Brut : **2,3 %**
- Millésimés : **1,6 %**



EN VALEUR

- Brut non millésimés : **67,5 %**
- Rosés : **7,0 %**
- Cuvées de prestige : **20,9 %**
- Dosages > à Brut : **0,7 %**
- Dosages < à Brut : **2,1 %**
- Millésimés : **1,7 %**



Champagne CASTELNAU

Creato in onore del generale Edouard de Curières de Castelnau nel 1916, lo Champagne de Castelnau diventa famoso durante la prima guerra mondiale. Dal 1925, e per tre generazioni, lo Champagne de Castelnau è di proprietà di una famiglia di Epernay. Molto in voga per buona parte del XX secolo, in particolare negli anni '30, lo Champagne de Castelnau è, in tutto il mondo, l'ospite d'onore di famiglie reali e circoli dell'esercito francese. Nel 1962, a Reims, una dozzina di viticoltori uniscono i loro vigneti e le loro competenze per creare la Cooperativa Regionale dei Vini di Champagne, cooperativa che, nel 2003, acquista lo Champagne de Castelnau. Oggi, la cooperativa dispone di uno dei più grandi vigneti della regione Champagne ed ha fatto dello Champagne de Castelnau il suo marchio più rappresentativo.

Situato nel cuore di Reims, il sito produttivo dell'Azienda si estende per cinque ettari e dispone di tre livelli di cantine nelle quali i vini possono svilupparsi al meglio e raggiungere la loro completa maturità.

Castelnau è un marchio specializzato nel lungo invecchiamento sui lieviti.

La Maison produce 600 000 bottiglie dai 900 ettari divisi tra 150 diversi cru.



CHAMPAGNE
CASTELNAU
REIMS • FRANCE



Brut Reserve

Vitigno

40 % Chardonnay
40 % Pinot Meunier
20 % Pinot Noir

Vinificazione

Minimo 20 % vini di riserva
6 anni di invecchiamento sui lieviti

Dosaggio

8,5 g/l

Aspetto

Giallo con riflessi verdi e oro

Naso

Pane tostato, spezie, frutta, fiori e agrumi

Bocca

Lungo, elegante con finale molto fresco

Formato

0,75 l
1,50 l



Extra Brut

Vitigno

40 % Chardonnay
40 % Pinot Meunier
20 % Pinot Noir

Vinificazione

Minimo 20 % vini di riserva
7 anni di invecchiamento sui lieviti

Dosaggio

2,0 g/l

Aspetto

Giallo con riflessi verdi e oro

Naso

Pane tostato, spezie, frutta, fiori e agrumi

Bocca

Lungo, elegante con finale molto fresco

Formato

0,75 l



Brut Rosé

Vitigno

40 % Chardonnay
40 % Pinot Meunier
20 % Pinot Noir

Vinificazione

Minimo 20 % vini di riserva
4 anni di invecchiamento sui lieviti

Dosaggio

8,5 g/l

Aspetto

Rosa pompelmo leggermente salmonato

Naso

Pane tostato, spezie, frutta, fiori e agrumi

Bocca

Palato delicato e rotondo con note di ciliegie al brandy e frutta candita

Formato

0,75 l



Brut Millesime 2006

Vitigno

70 % Pinot Noire (Ay, Bouzy, Mailly...)
30 % Chardonnay (Trépail...)

Vinificazione

12 anni di invecchiamento sui lieviti

Dosaggio

8,5 g/l

Aspetto

Giallo brillante con riflessi oro

Naso

Spezie e caffè torrefatto

Bocca

Formosa, agrumi, mandorle, frutta matura, finitura tostata e fresca.

Formato

0,75 l

Millesime Blanc de Blancs 2006

Vitigno

100 % Chardonnay Premiers e Grands Crus di Montagne di Reims (Trepail, Ludes, Verzy, Rilly) e Cotes di Blanc (Chouilly, le Mesnil-sur-Orger)

Vinificazione

12 anni di invecchiamento sui lieviti

Dosaggio

8 g/l

Aspetto

Giallo brillante con riflessi oro

Naso

Naso aereo, fine e delicatamente speziato: eucalipto, timo, salvia; aromi di frutta gialla e tabacco biondo

Bocca

Bocca intensa raffinata, finale lunghissimo

Formato

0,75 l





Hors Categorie

Vitigno

55% Pinot Noir
17% Chardonnay
28% Pinot Meunier

Vinificazione

5 anni di invecchiamento sulle fecce.
Sboccatura almeno 6 mesi prima della commercializzazione

Dosaggio

8 g/l

Aspetto

Color Giallo Oro

Naso

Inizialmente influenze sottili di quercia che poi si sollevano delicatamente con influenze di vaniglia tostata, poi si apre un profumo più profondo e sottile di menta. Quando il vino respira, la quercia della foresta locale di Argonne, aggiunge ulteriori toni di pane fresco, ciliegia, fumo e cacao

Bocca

Al palato, la prima impressione sono gli agrumi: limone e buccia di arancia che mostrano la purezza e l'incisività del carattere del vino.

Formato

0,75 l

Collection Oenoteque 1998

Vitigno

40% Pinot Nero
40% Chardonnay
20% Pinot Meunier

Un matrimonio eccezionale di complessità e freschezza

Rappresenta l'eleganza di un millesimato complesso con la sua maturità discreta e la sua precisione.

Una vera meraviglia dopo un'annata viticola capricciosa! È la magia della Champagne!

Questa bella bottiglia rivela un magnifico profilo di torrefazione associato a una freschezza quasi primaverile: si è creato l'equilibrio perfetto tra i 3 vitigni che in questa proporzione mette in risalto l'armonia tra finezza, generosità e maturità in un bell'universo tostato.

Dosaggio

5,5 g/l

Formato

1,50 l



Collection Oenoteque 1996

Vitigno

50% Chardonnay
40% Pinot Nero
10% Pinot Meunier

Uno Champagne da invecchiamento per condividere l'eccellenza di un millesimato d'eccezioni dai contrasti abilmente armoniosi.

È un millesimato sfaccettato che mantiene le sue promesse in diverse gamme. Offre un vero e proprio incanto a ogni degustazione. Il Millesimato 1996 ha segnato il suo secolo. La strepitosa struttura e l'eccezionale potenza di questo millesimato da antologia fanno sì che lo si possa dimenticare in cantina. Il delicato controllo svolto lungo tutto l'arco della maturità si è sempre rivelato su due sensazioni opposte. Oggi esse s'identificano grazie agli aromi di frutti gialli caramellati in un universo tostato appena torrefatto. Note di mirabella cotta e sfumature pralinate arricchiscono questa potenza aromatica di spezie come la cannella.

Questa ricchezza e questa complessità si prolungano ed esplodono in bocca. Il suo dinamismo si basa sulla vivacità limonosa e su un'ampiezza tostata. Un delicato velo di miele si apre sul palato. Grazie a un delicato dosaggio extra brut, il piacere continua con la scoperta di questi universi diversi divisi tra la generosità degli aromi di maturità (cotogna, panpepato), la finezza sottile e la freschezza dell'agrume candito.

Dosaggio

5 g/l

Formato

1,50 l



Collection Oenoteque 1995

Vitigno

60% Chardonnay

40% Pinot Nero

Una delicata armonia di sapori pienamente rotondi

L'annata 1995 è una di quelle che hanno segnato gli annali della fine del secolo scorso e lo Chardonnay ne è stato il punto forte.

Questa cuvée di gran classe composta per il 60% da Chardonnay d'Avize e di Chouilly offre quindi una bellacomplexità aromatica che va dal miele e i frutti canditi alle note tostate leggermente torrefatte.

La sua grande generosità permette ai sapori briosciati di sviluppare una densità golosa, sottolineata da un universo fruttato di mirabella e uva passa.

L'affinamento in legno di una parte dei Pinot Neri di Ay e di Bouzy amplifica le sfumature delicatamente vanigliate e speziate.

La finezza delle bolle consente lo sprigionarsi delle sfumature di questo millesimato d'eccezione di più di 20 anni d'età che esiste solo in formato magnum.

Dosaggio

5,5 g/l

Formato

1,50 l



Champagne BENOIT BEAUFORT

In seguito al ritiro dei genitori, Claude Beaufort ha ripreso la conduzione familiare dell'azienda con sua moglie, arrivando così alla sesta generazione di viticoltori. Coltivano 4 ettari di vigna situati nel comune Grand Cru 100% di Ambonnay. Ambonnay è un piccolo paese di mille abitanti situato nella Montagna di Reims e fa parte dei 17 comuni classificati Grand Cru 100% sui 312 comuni che compongono la Champagne. Questo produttore si classifica RC (Recoltant Cooperative) perché, avendo un'azienda molto piccola, non potrebbe permettersi di acquistare macchinari all'avanguardia e per questo motivo si appoggia alla Cooperativa di Ambonnay per vinificare, dove è anche l'amministratore.

Vitigno

Pinot Noir 73%, Chardonnay 27%

Età della vigna

In media vigne di 39 anni

Metodo di vinificazione

In serbatoi in acciaio inox termoregolati. Per i non millesimati sono tutte fermentazioni malolattiche in tini

Fermentazione

Per i millesimati, a seconda delle annate, la fermentazione malolattica viene fatta per il 30-40% dei vini

Grado alcolico

Dai 9,5° minimi ai 10,5°-11° massimi per una qualità ottimale. Una gradazione troppo importante nuocerebbe alla finezza e all'eleganza dei vini.

Bottiglie prodotte

15.000-20.000 bottiglie all'anno





Brut Tradition

Gran Cru

Vitigno

76% Pinot Noir
24% Chardonnay

Vinificazione

Usciti essenzialmente dalla vendemmia 2012 con il 60% di vini di riserva con fermentazione malolattica. 36 mesi sui lieviti.

Dosaggio

9 g/l

Aspetto

Oro Brillante

Naso

Aromi di frutti rossi e pesca

Bocca

Rotondo e potente.

Formato

0,75 l
1,50 l
3 l



Extra Brut

Gran Cru

Vitigno

76% Pinot Noir

24% Chardonnay

Vinificazione

Usciti essenzialmente dalla vendemmia 2012 con il 60% di vini di riserva con fermentazione malolattica. 36 mesi sui lieviti.

Dosaggio

3 g/l

Aspetto

Oro brillante

Naso

Aromi di frutti rossi e pesca

Bocca

Rotondo e potente, per terminare con freschezza.

Formato

0,75 l



Brut Blanc de Blancs

Gran Cru

Vitigno

100% Chardonnay

Vinificazione

Usciti essenzialmente dalla vendemmia 2012 con il 60% di vini di riserva con fermentazione malolattica. 36 mesi sui lieviti.

Dosaggio

9 g/l

Aspetto

Oro brillante con riflessi verdi

Naso

Aromi di biancospino

Bocca

Fresco e floreale, didattico

Formato

0,75 l

1,50 l



Brut Rosè

Gran Cru

Vitigno

50% Pinot Noir

50% Chardonnay

Vinificazione

Usciti dalla vendemmia 2012 con il 28% di vini di riserva. 36 mesi sui lieviti

Dosaggio

9 g/l

Aspetto

Delicato color salmone, perlage fine e persistente

Naso

Profumo delicato di frutta rossa (ciliegia, lampone)

Bocca

Attacco franco e fruttato, finitura cremosa molto delicato e seducente

Formato

0,75 l



Brut Blanc de Noirs

Gran Cru

Vitigno

100% Pinot Noir

Vinificazione

Vinificazione in bianco in prevalenza uve dell'annata 2014 con pressatura soffice. Resa molto bassa per l'utilizzo di vecchie vigne

Dosaggio

8 g/l

Aspetto

Colore Giallo paglierino carico quasi dorato

Naso

Il primo impatto olfattivo è di burro e zucchero a velo, poi frutta di bosco

Bocca

"Ruffiano" l'ingresso in bocca, che ruota intorno ad una carbonica gentile, per poi rivelare solo in seguito una grande freschezza

Formato

0,75 l



Brut Grande Reserve

Gran Cru

Vitigno

81% Pinot Noir

19% Chardonnay

Vinificazione

Uscita dalla vendemmia 2008. 72 mesi sui lieviti

Dosaggio

8 g/l

Aspetto

Oro giallo

Naso

Frutti bianchi con note di miele. Profumi puliti ben equilibrati

Bocca

Ben strutturato per terminare fresco e molto discreto

Formato

0,75 l



Prestige Millesimé 2008

Gran Cru

Vitigno

50% Pinot Noir

50% Chardonnay

Vinificazione

Usciti dalla vendemmia 2008. 84 mesi sui lieviti.

Dosaggio

8 g/l

Aspetto

Oro giallo

Naso

Complesso e leggermente tostato, esprime il meglio dopo l'apertura. Qualche nota di violetta e frutti con nocciolo

Bocca

Ben strutturato, complesso e ricco, per terminare con una bella freschezza

Formato

0,75 l

Champagne DENIS BOVIÈRE

Maison a conduzione familiare fondata nel 1957 da Jean Bovière (padre). Attualmente ci sono quattro persone che lavorano nei 4 ettari dell'azienda. Viticoltori di padre in figlio da due generazioni.

I loro Champagne sono frutto di un invecchiamento in cantina di almeno 36 mesi e la lavorazione tradizionale consente di esaltare appieno i loro sapori. Verzenay si trova a 17 km a sud est di Reims. Il villaggio conta 1.100 abitanti che lavorano principalmente nel territorio della Champagne denominato Grand Cru soprattutto grazie alla presenza di vigneti Pinot Noir 100% di grande qualità.

Verzenay Champagne è situato su una collina ed è circondato da vigneti ad esclusione della parte meridionale dove, invece, viene incorniciato dalla foresta della Montagna di Reims. Circa 500 ettari di vigneti sono gestiti da 250 viticoltori e 85 récoltants-manipulants. Anche la maggior parte delle più grandi Maisons hanno terreni in questo villaggio oppure acquistano l'uva per ottenere le loro migliori cuvées prestige. In questo comune l'uva ha la quotazione più alta di tutta la Champagne.

Età della vigna

In media vinee comprese tra i 40 e i 60 anni

Metodo di vinificazione

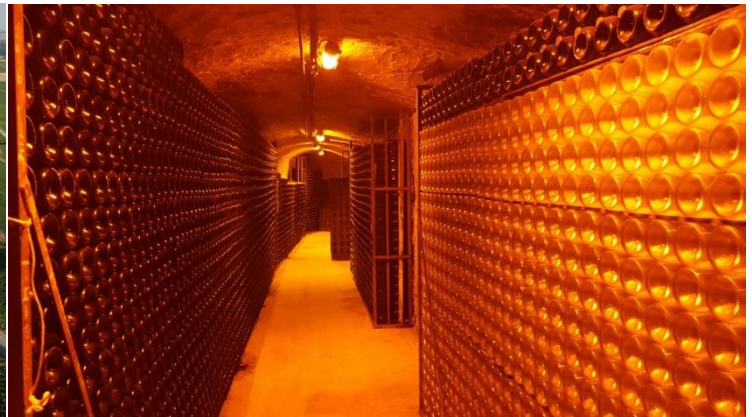
In serbatoi smaltati e in acciaio inox

Bottiglie prodotte

25.000 bottiglie all'anno

Guide

Per loro volontà non sono recensiti nelle guide



CHAMPAGNE


Denis Bovière
RÉCOLTANT-MANIPULANT



Brut Tradition

Grand Cru

Vitigno

80% Pinot Noir
20% Chardonnay

Vinificazione

36 mesi sui lieviti

Dosaggio

8,2 g/l

Aspetto

Color oro pallido con un flusso di fini bollicine

Naso

Maturo e avido sulle note di frutta sciroppata (pesche e ananas) e pasta sfoglia. Note di mandorla e nocciola.

Bocca

Fruttato, fresco con note di lamponi e una bella lunghezza, il finale è di limone e gesso

Formato

0,75 l

1,50 l



Brut Blanc de Noirs

Grand Cru

Vitigno

100% Pinot Noir

Vinificazione

48 mesi sui lieviti

Dosaggio

9,4 g/l

Aspetto

Color oro antico con un flusso di fini bollicine

Naso

Potente e fresco sulle note di spezie nere e more.

Aroma complesso di pepe verde, muschio e Kiwi

Bocca

Pieno, ricco e lungo come tutti i buoni champagne.

Attacco con note di arance e limoni, al palato note di lamponi freschi

Formato

0,75 l



Brut Blanc de Blancs

Grand Cru

Vitigno

100% Chardonnay

Vinificazione

36 mesi sui lieviti

Dosaggio

8 g/l

Aspetto

Colore dorato e puro illuminato da alcuni riflessi verdi. Cuvée di elevata finezza che unisce ispirazione e delicatezza

Naso

Piacevoli e finissime note di pesca bianca e limone, con un finale che richiama i lieviti e la crosta di pane

Bocca

Fresco, elegante, raffinato, cremoso, intenso, con una buona mineralità

Formato

0,75 l



Brut Millesimé 2013

Grand Cru

Vitigno

50% Pinot Noir

50% Chardonnay

Vinificazione

36 mesi sui lieviti

Dosaggio

8 g/l

Aspetto

Il colore è giallo intenso con alcuni riflessi dorati

Naso

Intenso e complesso, sensuali profumi leggermente evoluti, note di croste di pane e leggera tostatura

Bocca

Fresco e morbido di buona struttura e di lunga persistenza gustativa, potenza ed eleganza ben bilanciate

Formato

0,75 l

Champagne DELOT

Azienda situata a Celles-sur-Ource nel dipartimento di Aube, offre un'esperienza nella produzione vinicola da oltre 80 anni.

L'azienda di famiglia "Champagne Delot" commercializza le sue prime bottiglie nel 1933; viene ripresa nel 2006 da Champagne Paul DANGIN e sarà Jean Baptiste DANGIN che ne garantirà la sostenibilità e la crescita. Andrà incontro ad una leggera modernizzazione del nome e dei metodi commerciali, ma la chiave è e rimane: la qualità delle uve prodotte e l'invecchiamento dei vini.





Brut Grande Reservè

Vitigno

100% Pinot Noir

Vinificazione

36 mesi sui lieviti

Dosaggio

9,3 g/l

Aspetto

Oro, bolle molto fini, riflessi buccia di cipolla

Naso

Aromi fruttati di caprifoglio, profumi di fiori gialli, sapori sottili di eucalipto e ribes nero. Aroma generoso di pesca e leggero di pera, mela e cannella. Aromi sottili di crosta di pane e di budino al caramello

Bocca

Note generose di pera, sottili note di fiori gialli e mela

Formato

0,75 l

1,50 l

Légende

Vitigno

100% Pinot Blanc

Vinificazione

36 mesi sui lieviti

Dosaggio

8 g/l

Aspetto

Colore giallo oro, bolle molto fini, riflessi di buccia di cipolla

Naso

Espressivo, minerale, generosi aromi di fiori gialli, aromi leggeri di erba tagliata, sapori leggeri di bocciolo di ribes nero, generoso aroma di tartufo bianco, aromi leggeri di albicocca, aromi leggeri di mela cotogna, aromi di mango e coriandolo, aromi generosi di crosta di pane e profumi intensi di gesso e crema

Bocca

Distinto, generoso, morbido, flessibile, minerale e corpo possente. Lunga persistenza.

Formato

0,75 l





Brut Rosé

Vitigno

100% Pinot Noir

Vinificazione

36 mesi sui lieviti (annata 2012 e 2013)

Dosaggio

8 g/l

Aspetto

Colo rosso scarico; perlage fine e persistente

Naso

Aromi di frutti rossi di bosco con prevalenza di lamponi e ciliegia

Bocca

Molto fruttato e persistente con finale di fragoline di bosco

Formato

0,75 l

Extra Brut Millesimé 2010 Blanc de Noirs



Vitigno

100% Pinot Noir

Vinificazione

84 mesi sui lieviti (annata 2010)

Dosaggio

6 g/l

Aspetto

Riflessi dorati

Naso

Molto complesso e leggermente tostato; note di violetta e frutti con nocciolo

Bocca

Ben strutturato, molto complesso e persistente con finale di bella freschezza

Formato

0,75 l

Champagne PIERRE BOEVER

Piccola azienda tipica familiare che produce poche bottiglie ma di alta qualità. I loro terreni sono situati a Louvois, piccolo paese nella Montagne de Reims con prevalenza del vitigno Pinot Noir Grand Cru 83%, Chardonnay Grand Cru 17%, quindi i loro champagne sono il risultato dell'assemblaggio dei due medesimi con riconoscimenti da tutto il mondo. Champagne Grand Cru 100% à Louvois - Récoltant Manipolant.

Vitigno

Pinot Noir 90%, Chardonnay 10%

Proprietà

3 ettari

Bottiglie prodotte

30.000 bottiglie all'anno

Metodo di vinificazione

La lavorazione è effettuata con una pressa in legno e la vinificazione viene fatta in acciaio.





Brut Carte d'Or Millesimé 2010

Grand Cru

Vitigno

50% Pinot Noir

50% Chardonnay

Vinificazione

Viticoltura sostenibile, vendemmia tradizionale, uva intera, vinificazione tradizionale, pressatura diretta.

Tappo di sughero tecnico. 60 mesi sui lieviti

Aspetto

Colore dorato, perlage fine e riflessi giallo oro

Naso

Elegante, lievi aromi di acacia, di arancio e di spezie rosa

Bocca

Vibrante, generoso, morbido, corpo strutturato, buona intensità e lunga tenuta

Formato

0,75 l



Extra Brut Bastien Thomas

Grand Cru

Vitigno

50% Pinot Noir

50% Chardonnay

Vinificazione

48 mesi sui lieviti

Dosaggio

3 g/l

Aspetto

Color oro con riflessi giallo dorati

Naso

Fine, espressivo, aromi di fiori bianchi, sentori di limoni e frutta fresca, sottile aroma di mango

Bocca

Generoso, fresco, corpo morbido e strutturato, di buona intensità e lunga tenuta

Formato

0,75 l

Domaine BRUNO DANGIN

La Confrérie Bruno Dangin è nata dall'unione dei membri della stessa famiglia; lavoratori nel rispetto delle tradizioni e dell'ambiente. La Confrérie è situata nella Côte d'Or ma è nella Champagne dove tutto ha avuto inizio. Già da allora era nato nello spirito di Bruno Dangin l'idea di creare un'azienda rispettosa dell'ambiente assieme ai suoi figli. Questo enologo di Champagne, formato da numerose generazioni di viticoltori dell'Aube, ha cercato viti propizie alla nascita di una effervescenza biologica di una qualità comparabile allo Champagne. Dopo 40 anni di servizio fedele nella cantina di Champagne Paul Dangin e Figli, Bruno Dangin creò la propria Maison. Fu a Molesme, a tre chilometri a sud dell'Aube, che trovò un terreno argillosocalcareo così specifico da donare ai vini franchezza, complessità e delizia. Tutta la famiglia è sedotta! All'inizio del 2010 l'avventura può iniziare. I figli, guidati dal padre, iniziano a lavorare la terra, la vigna e il vino. Ognuno ha il suo posto e si sceglie un settore. Dalla semina al marketing, passando per le dimensioni, la raccolta e la preparazione dei vini. Terra di Borgogna, paese di crémant. Il terreno argilloso-calcareo, sinonimo di qualità molto ricercata, è una specifica dello Champagne. Ma se questo terreno così particolare non si ferma alle frontiere della Champagne. Si estende a nord della Côte d'Or, nei paesi châillonnais. Qui, la terra è molto ambita dai produttori di Crémant de Bourgogne, AOC. 200 ettari in produzione, 15.600 ettolitri di vino di cui 13.600 ettolitri di Crémant de Bourgogne. Una media dell'85% del vino effervescente prodotto su una superficie di 1.400 ettari e 23 comuni. Queste cifre dimostrano quanto quest'area sia in piena espansione. Infatti, le vendite di Crémant sono aumentate del 7,6% in pochi anni. Vino complesso e delizioso. La complessità del suolo si riflette nell'architettura del Crémant de Bourgogne Châillonnais: finezza, profondità e una moltitudine di sapori. Questo vino gioca la carta della finezza e della cremosità al palato.





Crémant de Bourgogne Brut Cuvée “La Grand Classique”

Vitigno

60% Chardonnay
40% Pinot Noir

Vinificazione

12 mesi sui lieviti

Dosaggio

9,5 g/l

Aspetto

Giallo paglierino con riflessi dorati

Naso

Sentore di agrumi e fiori

Bocca

Agrumi con un finale di brioche

Formato

0,75 l



Crémant de Bourgogne “Blanc de Noirs”

Vitigno

100% Pinot Noir

Vinificazione

24 mesi sui lieviti

Dosaggio

8 g/l

Aspetto

Giallo paglierino con riflessi dorati

Naso

Frutta fresca e aromi delicati di brioche

Bocca

Sapore sorprendente fresco, la densità dello champagne ha una buona persistenza. Il finale ha note di mandorla e nocciola

Formato

0,75 l

1,50 l



Crémant de Bourgogne Brut Cuvée Rosé

Vitigno

100% Pinot Noir

Vinificazione

18 mesi di doghe e 24 mesi sui lieviti

Dosaggio

9,2 g/l

Aspetto

Rosa vivace

Naso

Svilupa una palette aromatica importante concentrata sui piccoli frutti rossi

Bocca

Messo in rilievo da una bella ampiezza cremosa si conclude con note di biscotti

Formato

0,75 l

Domaine FREY SOHLER

Nel 1709, l'arrivo della famiglia Frey in Alsazia. La famiglia Frey è discendente di un cittadino Svizzero chiamato Frank, venuto a vivere in Alsazia dopo la guerra dei 30 anni. Erano interessati, alle terre ed ai vantaggi che offrivano i signori dell'Alsazia al fine di ripopolare i villaggi devastati dalla guerra. Dall'unione in matrimonio, nel 1961, tra Marthe Frey e Charles Sohler, il domaine acquisirà questi due nomi tutt'ora validi: Frey Sohler. L'azienda produce grandi vini Alsatiani, tra cui i Cremant D'Alsazia.



Frey-Sohler



Crémant d'Alsace Brut Riesling

Vitigno

100% Riesling

Vinificazione

Pressatura soffice, prima fermentazione in acciaio, seconda rifermentazione in bottiglia, sboccatura dopo 24 mesi sui lieviti

Dosaggio

8 g/l

Aspetto

Colore giallo pastello con riflessi brillanti

Naso

Buona mineralità, fine, agrumi

Bocca

Bollicine molto fini e regolari, tipico sentore del Riesling

Formato

0,75 l

1,50 l



Crémant d'Alsace Extra Brut Riesling

Vitigno

100% Riesling

Vinificazione

Pressatura soffice, prima fermentazione in acciaio, seconda rifermentazione in bottiglia, sboccatura dopo 40 mesi sui lieviti

Dosaggio

3 g/l

Aspetto

Colore giallo con riflessi brillanti

Naso

Inteso, fine, elegante e minerale

Bocca

Bollicine fini e regolari, una buona mineralità e finezza

Formato

0,75 l



Crémant d'Alsace Brut Rosé

Vitigno

100% Pinot Noir

Vinificazione

Pressatura soffice, prima fermentazione in acciaio, seconda rifermentazione in bottiglia, sboccatura dopo 15 mesi sui lieviti

Dosaggio

9 g/l

Aspetto

Colore salmone pastello con riflessi brillanti

Naso

Amarene, fragole, molto fine

Bocca

Bollicine fini e regolari, facendo ricordare gli aromi di frutta rossa del vitigno

Formato

0,75 l

Domaine de FLASSIAN A LIMOUX

A conduzione familiare, indipendente da sei generazioni e specializzata nella elaborazione di vini effervescenti, la Maison Domain de Flassian elabora le nomenclature Crémant, Blanquette de Limoux e Blanquette Méthode Ancestrale. La sua storia è stata scritta attraverso i secoli come un'avventura umana, un testamento della passione delle donne e degli uomini che l'hanno creata. Françoise Antech-Gazeau nel 1996 ha seguito suo padre Georges Antech e suo zio Roger Antech per riaccendere la fiaccola della Maison Domain de Flassian. Tutte le Cuvée sono prodotte nella tenuta di Flassian à Limoux in una cantina che unisce tradizione e modernità. I vini sono l'espressione di un delicato assemblaggio tra il territorio, i vitigni Chardonnay, Chenin e Mauzac e i valori tradizionali della famiglia. La Maison Domain de Flassian crede in un'enologia semplice, autentica e rispettosa dell'ambiente. Tutte le uve che entrano nella composizione delle Cuvées sono il risultato di uno sfruttamento qualificato a ragione di un'agricoltura ragionata, è allo stesso tempo molto impegnata in un processo di sviluppo durevole. Le Cuvée Domain de Flassian, frizzanti e vivaci, rotonde e fruttate, sono un ideale accompagnamento in tutte le celebrazioni e nelle occasioni festose. Oggi, con quasi un milione di bottiglie commercializzate in Francia e all'estero, la Maison Domain de Flassian si evolve tra audacia e tradizione per coniugare piacere e sogno.





Blanquette de Limoux Brut Classique 2017

Vitigno

90% Mauzac
5% Chenin
5% Chardonnay

Vinificazione

9 mesi in cantine climatizzate

Dosaggio

10 g/l

Aspetto

Giallo paglierino con riflessi dorati

Naso

Fruttato

Bocca

Armonioso, vivo e rotondo, fresco ed equilibrato

Formato

0,75 l



Blanquette de Limoux Brut Cuvée Nacree Grande Réserve 2017

Vitigno

90% Mauzac
5% Chenin
5% Chardonnay

Vinificazione

12 mesi in cantine climatizzate

Dosaggio

10 g/l

Aspetto

Giallo paglierino con riflessi dorati, fine perlage

Naso

Fiori primaverili e fruttato

Bocca

Armonioso, vivo e rotondo, fresco ed equilibrato

Formato

0,75 l
1,50 l



Crémant de Limoux Brut Grande Cuvée 2018

Vitigno

50% Chardonnay
40% Chenin
10% Mauzac

Vinificazione

18 mesi in cantine climatizzate

Dosaggio

10 g/l

Aspetto

Giallo leggero, evoluzione di bolle fini e persistenti

Naso

Pane grigliato e freschezza di agrumi

Bocca

Fresco ed equilibrato, aromi di pompelmo molto delicati si associano ad una notevole persistenza in bocca

Formato

0,75 l

Domaine J. DE VILLEBOIS

Viaggia con noi lungo le infinite miglia che hanno definito i confini settentrionali della cultura enologica europea per molti secoli. Sede di alcuni dei vigneti più famosi del mondo, che hanno accolto la famiglia Villebois a braccia aperte. Villebois Wines è stata fondata su un terreno comune di passione e visione. La vera passione per i veri vini Sauvignon Blanc della regione della Loira e la visione di produrre questi vini prestigiosi utilizzando le più recenti tecniche e tecnologie. Combinati, questi valori hanno portato alla creazione di una gamma eccezionale di vini Sauvignon Blanc, ognuno dei quali è riconosciuto a livello internazionale per la loro alta qualità. Tutto è iniziato nel 2004, quando Joost de Willebois ha avvistato una piccola cantina locale ben gestita nella regione della Touraine. Il proprietario in quel momento si è affermato con una lunga tradizione nella produzione dei migliori vini locali del Sauvignon Blanc, ma a lui mancava un successore. Joost ha riconosciuto che questa è un'occasione d'oro per trasformare la piccola azienda in un più ampio produttore di vini Sauvignon Blanc di qualità della regione della Loira; Sancerre, Pouilly-Fumé e Touraine. Con il sostegno di sua moglie Miguela e insieme a un piccolo gruppo di amici intimi, Joost ha iniziato l'avventura dei Villebois. Fin dalla sua nascita, Villebois è cresciuta anno dopo anno per quello che è diventato oggi. Gestito da un team di esperti professionisti internazionali senza perdere gli aspetti preziosi di un'azienda vinicola familiare. Per oltre un decennio, il team, sotto la guida ispiratrice di Joost, si è concentrato sulla costruzione della reputazione dei Villebois come produttore di distintivi vini Sauvignon Blanc.

Il nostro grande amore per la Francia e la Valle della Loira in particolare può essere facilmente spiegato. Per anni Joost ha lavorato in varie parti della Francia, da qui la sua passione per la cultura, la storia e, naturalmente, i suoi vini. Inoltre, il suo cognome "de Willebois" è in origine francese. La storia della famiglia de Villebois risale a 900 anni quando i suoi antenati vivevano in Francia. Nel 1630, Louys de Villebois, il figlio maggiore di Jean de Villebois ereditò una famiglia nel nord della Francia e vi si stabilì. Joost è un discendente di lui. La nostra etichetta, J de Villebois, è quindi un omaggio al suo antenato. Nel corso del tempo, la singola V di Villebois si trasformò in una doppia V o W, quindi il nome divenne Willebois. Il viaggio è ormai al punto di partenza quando la famiglia torna in Francia con Villebois Wines come lo specialista della Sauvignon Blanc della Loira.





Brut Crémant de Loire Blanc

Vitigno

60% Chenin Blanc
35% Chardonnay
5% Cabernet Franc

Vinificazione

24 mesi sui lieviti
La vendemmia è rigorosamente manuale, in xassette di al massimo 10 kg. La prima fermentazione avviene in modo classico, nell'acciaio, mentre la seconda avviene in bottiglia

Dosaggio

6 g/l

Aspetto

Color giallo paglierino con riflessi dorati

Naso

Profumo intenso, marcato dai fiori gialli, la pera, la mela matura e dalle note tipiche della pasticceria francese (macaron, creme caramel ecc)

Bocca

Perlage preciso, corpo soffice e acidità delicata

Formato

0,75 l



Touraine Sauvignon Blanc 2018

Vitigno

100% Sauvignon Blanc

Affinamento

In acciaio per 3-6 mesi

Aspetto

Color verdolino con riflessi dorati

Naso

Emergono subito i sentori tipici del Sauvignon bianco come il pompelmo e il mandarino, mentre sublimano piano i frutti esotici come la papaya e il mango. In seguito si sprigionano gli aromi di frutta secca (ananas, canditi e zenzero), di spezie e di erbe aromatiche come la salvia, il timo e il pepe.

Bocca

Piacevolmente fresco e pulito, possiede una struttura seducente ed un finale minerale.

Formato

0,75 l



Pouilly-Fumé 2018

Vitigno

100% Sauvignon Blanc

Affinamento

In acciaio per almeno 3 mesi

Aspetto

Color giallo paglierino con riflessi verdognoli

Naso

Elegante, dominato da note “fumé” e di frutta a bacca gialla

Bocca

Piuttosto generoso, untuoso, ai sentori di ananas, pesca e mango; tipica acidità che nasconde le inimitabili note di pietra focaia e zolfo

Formato

0,75 l



Sancerre Blanc 2018

Vitigno

100% Sauvignon Blanc

Affinamento

In acciaio per almeno 3 mesi

Aspetto

Color giallo paglierino con riflessi verdi

Naso

Si ritrovano i sentori balsamici e vegetali sostenuti da quelli della frutta esotica

Bocca

Aromatico e strutturato, ma delicato. Buona persistenza; retrogusto di mela matura e piccoli frutti

Formato

0,75 l

Pouilly-Fumé Les Marnes Kimmeridgien 2015



Vitigno

100% Sauvignon Blanc

Affinamento

In acciaio per almeno 6 mesi

Aspetto

Color giallo paglierino.

Naso

Intenso, dominato da note di frutta esotica e canditi

Bocca

Ampio e complesso, possiede un buon equilibrio e tanta morbidezza. Estremamente persistente, è sostenuto dalla giusta acidità e libera nel finale note "fumé"

Formato

0,75 l



Sancerre Blanc Les Silex 2015

Vitigno

100% Sauvignon Blanc

Affinamento

In acciaio per almeno 6 mesi

Aspetto

Color giallo paglierino chiaro

Naso

Aromi intensi dominati dalla roccia, dalla pietra focaia e da profumo di limone, ribes e piccoli frutti

Bocca

Particolarmente minerale, salato e cristallino. Nel retrogusto si diffondono la frutta secca e le spezie. Acidità importante, ma ben equilibrata

Formato

0,75 l

Domaine MAURICE LACESTRE

La famiglia Lecestre è proprietaria del Domaine da generazioni, lavorando la particolare terra kimmeridgia di Chablis. Una particolare composizione di ciottoli, calcare e argilla risalente al periodo giurassico.

Questo famoso suolo kimmeridgiano, insieme all'influenza del fiume Serein e al microclima di Chablis, offrono la base della reputazione di Chablis: un vino bianco ricco ed elegante con il suo delicato stile minerale.

La forza del Domaine Lecestre :

- 50 ettari;
- 4 diverse Appellazioni di Chablis;
- 17 ettari di Petit Chablis;
- 28 ettari di Chablis;
- 3,5 ettari del prestigioso Chablis Premier Cru Fourchaume;
- mezzo ettaro del famoso Chablis Grand Cru Les Clos.



Chablis 2018

Vitigno

100% Chardonnay

Aspetto

Dorato della mela verde con riflessi argentei, brillante e limpido

Naso

Bouquet minerale con aromi di agrumi

Bocca

Molto secco, leggermente minerale, con un bel sapore persistente

**Formato**

0,75 l

Domaine MICHAUT

I vigneti storici della famiglia si trovano intorno al villaggio di Beine vicino a Chablis, in Borgogna, nella regione dell'Yonne (89).

La tenuta copre 27 ettari di vigneti composti principalmente nelle seguenti denominazioni:

- Petit Chablis;
- Chablis;
- Chablis 1er Cru Beauroy.

Questi vitigni sono situati su terreni in condizioni di crescita perfetta, dove il terroir unico conferisce alle uve l'ultima opportunità di individualità.

La realizzazione delle diverse crescite deriva direttamente dal frutto del lavoro della famiglia in cui il lavoro di squadra è essenziale e associato a ciascun membro della famiglia.

La produzione annuale del Domaine è di circa 100 000 bottiglie, che vengono esportate in tutto il mondo.





Chablis 1er Cru Vaulligneau 2016

Vitigno

100% Chardonnay

Aspetto

Color oro pallido con riflessi verdi

Naso

Pieno di note e fiori di agrumi

Bocca

Pieno e rotondo con un buon equilibrio tra potenza e finezza, morbidezza e freschezza

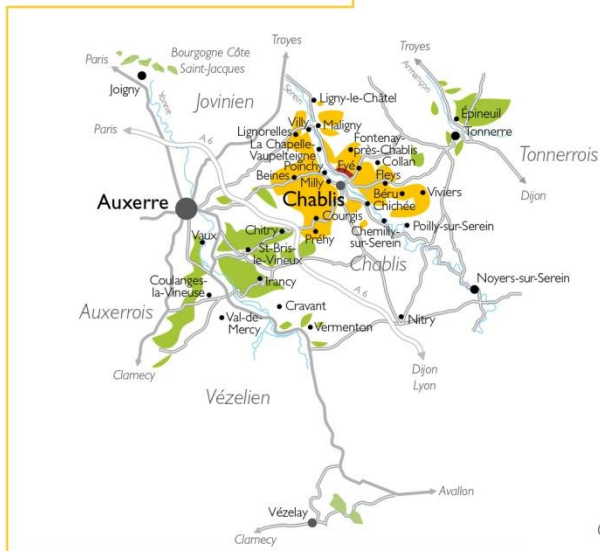
Formato

0,75 l

Bourgogne and its five wine-producing regions

La Bourgogne et ses cinq régions viticoles

CHABLIS & GRAND AUXERROIS



CHÂTILLONNAIS



CHABLIS & GRAND AUXERROIS

CHÂTILLONNAIS

CÔTE DE NUITS

CÔTE DE BEAUNE

CÔTE CHALONNAISE

MÂCONNAIS

CHABLIS & GRAND AUXERROIS

CHÂTILLONNAIS

CÔTE DE NUITS

CÔTE DE BEAUNE

CÔTE CHALONNAISE

MÂCONNAIS

CHABLIS & GRAND AUXERROIS

CHÂTILLONNAIS

CÔTE DE NUITS

CÔTE DE BEAUNE

CÔTE CHALONNAISE

MÂCONNAIS



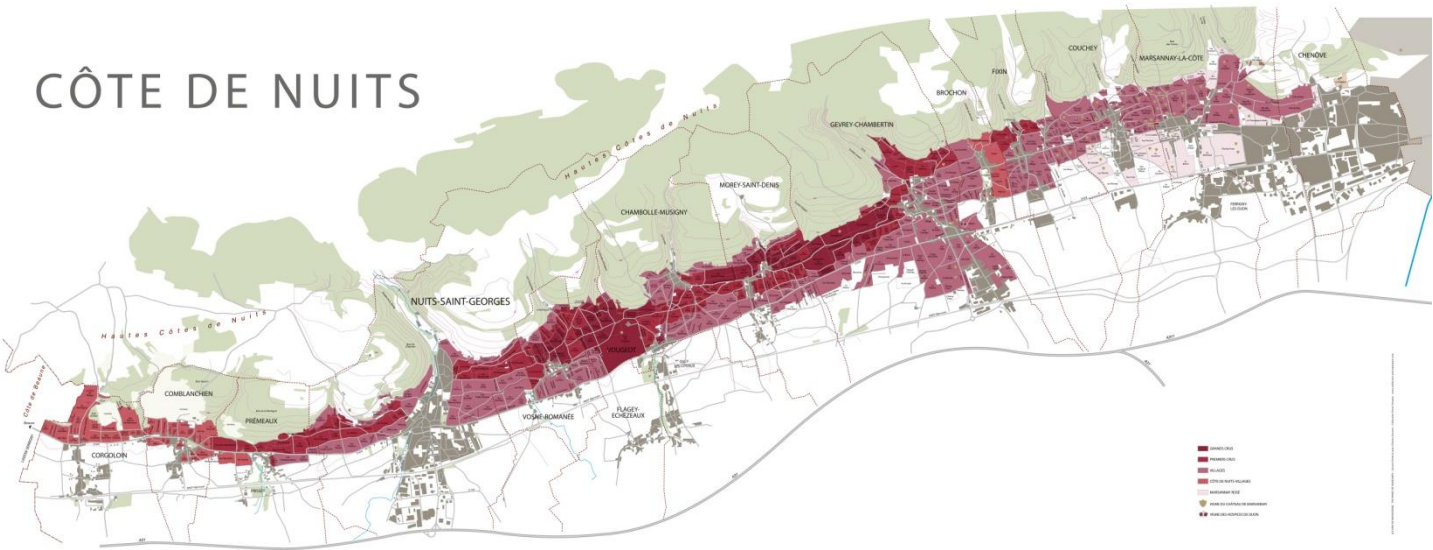
BOURGOGNES

www.bourgogne-wines.com

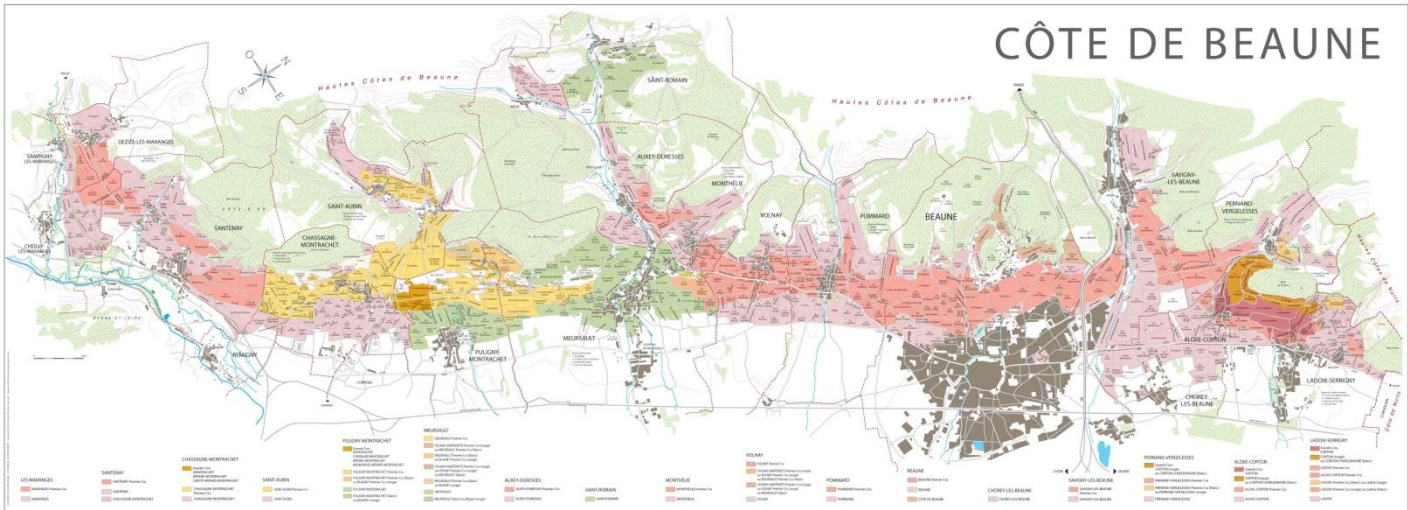
- Appellations Grands Crus
- Appellations Villages and Premiers Crus
- Appellations Régionales



CÔTE DE NUITS



CÔTE DE BEAUNE



Borgogna JAFFELIN

La storia di Jaffelin corre parallela a quella della chiesa collegiale di Notre Dame nel centro della città di Beaune. Attraverso i secoli, le Cantine della Sala Capitolare hanno conservato i vini per la Chiesa, i Duchi, i Principi e i Re. La Cantina ha cambiato mani fino ai fratelli Jaffelin che stabilirono lì le proprie attività commerciali, nel 1816. Dal 2004 i produttori di vino Yong, insieme a Marinette Garnier, Chef de Cave (dal 2010) hanno rivitalizzato i vini dell'azienda vinicola, ristrutturando e restaurando la cantina. Oggi, proprio come otto secoli fa, i nostri vini maturano nella tranquillità monastica delle Cantine del Capitolo.



Jaffelin
Depuis 1816

Pinot Noir Vin de France 2018



Vitigno

100% Pinot nero

Vinificazione

La Maison Jaffelin ha selezionato esclusivamente uve Pinot Nero per elaborare questo eccellente Pinot Nero Vin de France.

L'influenza del clima meridionale porta a questo vino maturità e confettura di frutta di colore scuro come ribes nero, mora, mora e ciliegia nera. Il sapore affascinante si è sufficientemente evoluto e questo vino è ora pronto per essere bevuto. In confronto al suo prezzo, questo vino soddisferà le aspettative dei consumatori

Aspetto

Rosso porpora, limpido e brillante

Naso

Il bouquet è rotondo ed esplosivo con aromi di ciliegia e piccoli frutti rossi

Bocca

L'attacco è morbido, complesso e ricco con presenza di tannini di qualità e con una grande lunghezza



Formato

0,75 l



Chardonnay Vin de France 2018

Vitigno

100% Chardonnay

Vinificazione

Chardonnay, la varietà più conosciuta al mondo. È l'unica varietà utilizzata nei migliori vini bianchi secchi di questa regione. Le uve provengono dal sud della Francia e dalla Borgogna. La fermentazione alcolica e malolattica avviene in vasche d'acciaio per preservarne la freschezza

Aspetto

Giallo dorato con una bella brillantezza

Naso

Il bouquet è pulito e offre aromi floreali animati da mela verde e una nota di nettarina

Bocca

Secco e molto fresco. Buon equilibrio tra frutta, acidità e rotondità. Finale lungo e piacevole



Formato

0,75 l



Bourgogne Hautes Cotes de Beaune 2017

Vitigno

100% Pinot Noir

Vinificazione

Le uve vengono raccolte manualmente. La macerazione dura circa 3 settimane per l'estrazione del colore. Il vino sosta solitamente 16-18 mesi in botti di rovere francese con circa il 30% di rovere nuovo

Aspetto

Rosso Rubino, limpido e brillante

Naso

Schietto e riflette perfettamente il terroir originale di questo vino. Troviamo aromi di frutti rossi e neri, con un tocco speziato

Bocca

L'attacco al palato è chiaro con aromi ben definiti. I tannini sono presenti ma fini e tesi. Il vino sviluppa una buona ampiezza in bocca e termina con una buona lunghezza

Numero Bottiglie 3.512

Formato

0,75 l



Santenay Premier Cru “ Les Gravières” 2016

Vitigno

100% Pinot Noir

Vinificazione

Le uve vengono raccolte manualmente. La macerazione dura circa 3 settimane con le estrazioni usando il rimontaggio. Il vino sosta solitamente 16-18 mesi in botti di rovere francese con circa il 30% di rovere nuovo

Aspetto

Colore sostenuto e riflessi violacei

Naso

Molto fruttato, bella espressione di ribes nero

Bocca

Vino da buongustaio, presenza di tannini nel finale che portano una bella freschezza

Numero Bottiglie 2.822

Formato

0,75 l



Beaune Premier Cru Sur les Grèves - Clos Sainte Anne – Monopole 2015

Vitigno

100% Pinot Noir

Vinificazione

Le uve vengono selezionate e pigiate. La vinificazione avviene in modo tradizionale della Borgogna in vasca per 18 giorni e senza lieviti. Invecchiamento 17 mesi in botti di rovere con il 50% di rovere nuovo

Aspetto

Colore rosso rubino brillante

Naso

Questo vino offre un piacevole bouquet di frutti rossi accompagnato da una piacevole tostatura

Bocca

Al palato è tenero, denso ed elegante, lungo e fruttato

Numero bottiglie 1.180

All'inizio del XX secolo, questo Clos apparteneva ad una comunità di suore, probabilmente coloro che ospitarono nell'ospizio della carità molti orfani a Beaune nel XVII secolo. Le continue epidemie di peste e le devastazioni della Guerra dei Trent'anni furono all'origine di tanta miseria. Per questo motivo il Clos prende il nome di Sant'Anna, la madre della Vergine considerata come la madre di tutti gli uomini!

Formato

0,75 l

Chambolle – Musigny 2013

Vitigno

100% Pinot Noir

Vinificazione

Vinificazione dell'uva e fermentazione alcolica naturale in vasche di legno aperte con il 20% di raccolto intero. Macerazione di 21 giorni, usando una pressa idraulica verticale. Invecchiamento 16 mesi in botti di rovere francese 35% di rovere nuovo

Aspetto

Colore rosso rubino brillante

Naso

Esplode su note fruttate di frutti rossi e neri e una bella freschezza tipica della denominazione

Bocca

Note tostate e note di caffè, bella lunghezza finale

Numero bottiglie 2.300



Formato

0,75 l

Puligny Montrachet Blanc 2017



Vitigno

100% Chardonnay

Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano e poi direttamente spremute con una pressa pneumatica. Tutta la fermentazione alcolica viene fatta in botti di rovere francese. L'affinamento dura circa 13 mesi con alcuni batonnages. La proporzione di botti nuove è circa il 40%.

Puligny-Montrachet è un terroir famoso in tutto il mondo dove lo chardonnay esprime molta complessità. Le uve provengono da terreni situati vicino al villaggio e a esposizione orientale.

Aspetto

Bel color dorato

Naso

Potente con aromi di fiori bianchi, supportati da una nota leggermente legnosa.

Bocca

Bilanciata con note tostate che portano struttura e a bella lunghezza.

Formato

0,75 l

Domaine TORTOCHOT

Le origini di questa antica dinastia di vigneron si perdono in un remoto passato. Sono secoli che la famiglia Tortochot coltiva vigneti e produce vino a Gevrey-Chambertin, una delle zone più famose al mondo per la produzione di vini rossi da uve pinot noir in purezza. Oggi, Gabriel con le figlie Brigitte e Chantal gestisce una dozzina di ettari di vigna in una delle aree più vocate e celebri della Côte de Nuits. Un terroir che per clima, esposizioni, composizione dei terreni, rappresenta il luogo perfetto per coltivare un vitigno difficile ed esigente come il pinot noir. I vini del Domaine si caratterizzano per una forte territorialità, che si traduce in quell'eleganza e finezza che ha reso famosa la Borgogna nel mondo.

A piccoli passi, ma senza incertezze, Madame Tortochot ha perfezionato con femminile rigore i vini del Domaine, nel frattempo divenuto interamente biologico, dando vita a Gevrey-Chambertin dall'espressività raffinata ed elegante con una forte personalità. Il Domaine ha la chance di poter proporre un incredibile ventaglio di Premier Cru e Grand Cru. Ma anche a livello di vini di Village le parcelle vengono vinificate e imbottigliate singolarmente a testimonianza della fortissima volontà di voler arrivare al cuore espressivo di ogni singolo climat. Il Domaine fa parte dei Vigneron indépendant.

Domaine Tortochot è una superba proprietà di 12 ettari che possiede Grand Cru, 1er Cru e appellation Villages nei migliori "climi". Citato molto spesso dai migliori critici, la famiglia Tortochot produce vini di grande finezza. Per alcuni anni la tenuta è stata gestita da una delle figlie, Chantal.

Il villaggio di Gevrey-Chambertin è uno dei borghi più famosi della Borgogna. Il nome Chambertin è stato successivamente aggiunto all'originale "Gevrey". Il villaggio produce vini tipici della Côte de Nuits; possiede un totale di nove Grand Cru. Il terreno è gessoso, con una buona copertura di marna argillosa che conferisce ai vini la loro forza e rotondità.

Gevrey - Chambertin A.O.C. può essere solo vino rosso. È fatto intorno ai villaggi di Gevrey - Chambertin e Brochon.





Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes O.W. 2017

Vitigno

100% Pinot Noir

Aspetto

Colore bello ed elegante

Naso

Potente e ricco con aromi di mora e ribes nero. Molto delicato con un tocco di vaniglia

Bocca

Attacco limpido, prevale la frutta nera e il tocco di spezie. Potente e già maturo tra tannini, morbidezza e un buon livello di acidità

Formato

0,75 l

Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Champeaux 2017



Vitigno

100% Pinot Noir

Aspetto

Colore rosso rubino

Naso

Piacevole con aromi di frutti rossi come lampone, ciliegia e alcune note floreali

Bocca

Abbastanza strutturato, con tannini decisi, ma di buona lunghezza. Il fruttato si unisce a note floreali di rosa e fiori di campo

Formato

0,75 l



Charmes Chambertin 2014 Grand Cru

Vitigno

100% Pinot Noir

Aspetto

Colore bello ed elegante

Naso

Potente e ricco con aromi di mora e ribes nero. Molto delicato con un tocco di vaniglia

Bocca

Attacco limpido, prevale la frutta nera e il tocco di spezie. Potente e già maturo tra tannini, morbidezza e un buon livello di acidità

Formato

0,75 l

Domaine DES LAURIERS

Il Domaine des Lauriers è gestito dalla famiglia Germain da tre generazioni.

Questo Domaine è entrato a far parte della Cave de Genouilly fin dalla sua creazione nel 1953.

Emmanuel e Christian Germain sono succeduti al padre nel 1990. In quindici anni i loro vigneti sono raddoppiati.

La particolarità di questo Domaine deriva da un lato dai loro vecchi vigneti (tra i 30 e i 40 anni) e dall'altro dalle giovani viti reimpiantate su cloni e portinnesti di qualità.

Per quattro anni, il diserbo totale è stato completamente abbandonato e sostituito dal cosiddetto ENM (Enherbement Naturel Maîtrisé), lasciando crescere l'erba tra ogni filare.

La "raccolta verde" è ora sistematica per mantenere solo da sei a sette grappoli per ceppo di vite e per permettere loro di raggiungere la maturazione ottimale.



Domaine des Lauriers

Bourgogne Chardonnay 2018



Vitigno

100% Chardonnay

Aspetto

Bellissimo colore giallo con riflessi dorati e una lucentezza scintillante

Naso

Franco con piacevole freschezza. Esprime gli aromi di frutta gialla, agrumi e fiori bianchi

Bocca

La prima impressione è diretta e vivace. Gli aromi che troviamo nel naso si ritrovano anche in bocca. C'è un buon equilibrio tra acidità e fruttato



Formato

0,75 l

Bourgogne Pinot Noir 2018

Vitigno

100% Pinot Noir

Aspetto

Bellissimo colore rosso con riflessi scintillanti

Naso

Molto piacevole, ricco di aromi, come frutti rossi e fiori

Bocca

La prima impressione è piena e morbida, con aromi di ribes rosso e fragola. Ricco, è un vino di notevole pregio



Formato

0,75 l



Brut & Zéro S.r.l. Unipersonale
Via Marosticana, 57
36050 Bressanvido (VI)
Italia

Tel. +39 (0)444-660084

info@brutezero.it
www.brutezero.it

Cattin Massimiliano
Cell.: +39 347-7114667