

TERROIRS

CERETTO

Terroirs quest'anno compie 20 anni.

È nata nel 2003 come un gioco, animata da un'esigenza di confronto, mossa dalla necessità di dialogare con territori e persone diverse dal nostro.

Gli anni sono passati, il nostro portfolio è cresciuto e continua a crescere, e noi siamo diventati grandi con lui. Oggi la nostra distribuzione è un mondo in miniatura, la stratificazione di due decenni di viaggi, di incontri, di scoperte. Eppure, le idee alla base della selezione rimangono immutate: guardare con attenzione e curiosità ai luoghi di origine, al valore della terra, all'unicità delle varietà tradizionali, alle persone che si celano dietro le etichette. La gamma che proponiamo, tocca e approfondisce zone classiche e nuove regioni del vino, volando anche oltre l'oceano, indaga tipologie e stili diversi, suggerisce accessori iconici e strumenti utili al lavoro del mondo ho.re.ca.

Ci candidiamo ad accompagnarvi per altri 20 anni, con nuovi progetti, nuovi racconti, ma con il solito obiettivo: veicolare nei vostri bicchieri atmosfere uniche ed esperienze territoriali originali, filtrandole attraverso il nostro sguardo appassionato.

Uno sguardo che speriamo possa coincidere con il vostro.

GRAZIE PER QUESTI **20** ANNI INSIEME

ITALIA

ALTA LANGA

Il Piemonte: culla del primo metodo classico italiano

Già dall'inizio dell'800, i conti di Smbuy, influenzati dalla vicinanza geografica e culturale con la Francia, diedero inizio alla coltivazione di alcune varietà francesi (in particolare Pinot Nero) per produrre vini spumanti sul modello di quelli d'oltralpe. Non trascorsero neanche 50 anni prima che Carlo Gancia, dopo gli studi di enologia, decidesse di partire alla volta di Reims con un solo obiettivo: apprendere i segreti del vino di Champagne. Rientrato in Piemonte, nel 1850, Gancia avviò la sua attività, e nel 1865 mise a punto la produzione di uno spumante italiano utilizzando le tecniche di lavorazione del metodo champenoise.

L'inizio del Novecento, poi, è l'epoca del consolidamento: il metodo classico piemontese diventa perfetto partner commerciale del Vermouth di Torino, già esportato in tutto il mondo. Bisogna però arrivare fino agli anni '90 per vedere un primo impegno comune firmato dalle aziende produttrici e di un più strutturato "progetto spumante metodo classico in Piemonte", reso autonomo dalla DOC Piemonte.

È solo dopo numerosi passaggi che il "progetto" si evolve nella forma che vediamo oggi: nel 2002 nasce la DOC Alta Langa e dopo neanche 10 anni, questa si trasforma definitivamente in DOCG.

Oggi l'Alta Langa è una denominazione ad ombrello, che copre la fascia collinare alla destra del Tanaro e include le province di Asti, Alessandria e Cuneo, toccando ben 149 comuni. I terreni devono essere collinari, di fertilità moderata, di giacitura marnoso, calcareo/argillosa. Non sono previsti, da disciplinare, impianti a fondo valle e l'altezza minima ammessa è di 250 metri sul livello del mare, con una densità d'impianto che parte dai 4000 ceppi per ettaro.

Le uve ammesse sono Chardonnay e Pinot Nero ma possono essere utilizzate altre varietà – non aromatiche – idonee alla coltivazione sul territorio piemontese, per un massimo del 10% sul volume totale; la raccolta è esclusivamente manuale. Il metodo di elaborazione prevede l'utilizzo del metodo tradizionale e sono previste solo cuvée millesimate. Il periodo di affinamento per legge corrisponde ad un minimo di 30 mesi sui lieviti per la versione "classica" e 36 mesi per la "riserva".



MONSIGNORE

VICOFORTE



Roberta Ceretto e Giuseppe Blengini

Tenuta Monsignore è situata a Vicoforte ad un'altitudine media di 600 metri sul livello del mare ed è un progetto di Giuseppe Blengini, architetto di successo, e Roberta Ceretto, compagni in questo progetto e nella vita. Il quartier generale è un antico casolare eretto dal Monsignore di Mondovi ed è qui che nel 2014 si decide di scommettere sull'Alta Langa, con il fine ultimo di valorizzare un territorio ancora tutto da scoprire.

L'altitudine, le forti escursioni termiche, il vento che giunge dal mare e la protezione naturale dei monti sono il luogo ideale per la coltivazione di Pinot Nero e Chardonnay, le due varietà regine della denominazione.

"Dalle grandi passioni nascono le emozioni più belle"

Appassionati di arte, Roberta e Giuseppe, amano coniugare questa passione in ogni loro attività; è stato naturale – dunque – chiedere all'amico artista Francesco Clemente di realizzare un'opera esclusiva che potesse diventare l'etichetta del loro vino. La fonte d'ispirazione per questa creazione è stata uno studio sulle letture omeriche ed il risultato è una metafora della vita, del viaggio, dell'audacia e della convivialità.

L'Alta Langa DOCG di Tenuta Monsignore è prodotto con un assemblaggio paritario di Pinot Nero e Chardonnay. La fermentazione e l'affinamento dei vini base sono avvenute in vecchie pieces borgognone e la maturazione sui lieviti si è protratta per 36 mesi prima della sboccatura finale. L'annata 2019 è stata prodotta in soli ottomila esemplari.



FRANCIA

CHAMPAGNE

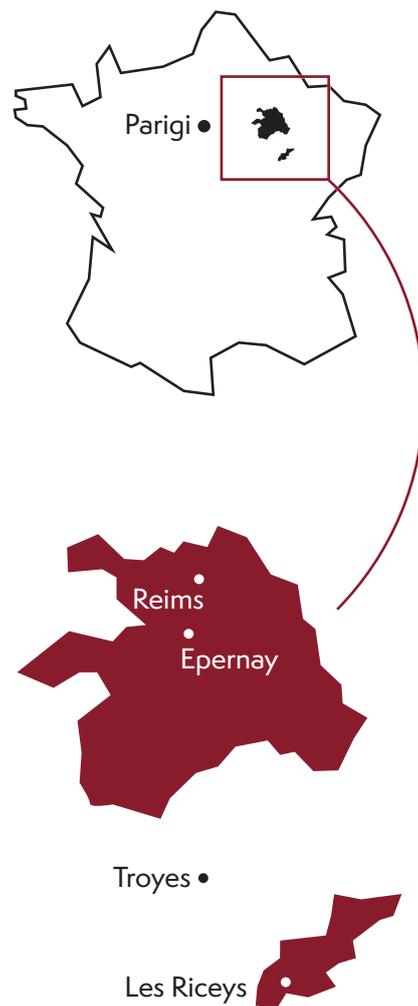
Una regione dai mille volti

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 km da Parigi, e comprende 319 cru comunali diluiti in cinque dipartimenti: la Marne (67%), l'Aube (23%), l'Aisne (9%), la Haute-Marne e la Seine-et-Marne. Sono 17 i villaggi che godono storicamente della denominazione Grand Cru e 44 quelli classificati come Premier Cru.

Le tre componenti principali del territorio della Champagne (clima, terreno e orografia), si combinano tra loro in modo unico, dando vita a un mosaico incredibile di terroirs. In questa variegata regione le varietà principalmente in uso sono lo Chardonnay (capace di generare prodotti raffinati, verticali o cremosi a seconda della zona di provenienza delle uve), il Pinot Nero (dal carattere più austero e robusto) ed il Meunier (che caratterizza i vini con grande personalità).

Champagne: territori diversi nel bicchiere

Una denominazione, tante anime: questo è quello che la Champagne rappresenta. Una regione dalle mille sfumature capace di generare vini radicalmente diversi, frutto di condizioni pedoclimatiche originali. La scelta che vi presentiamo è frutto di viaggi e ricerca; l'idea che ha guidato la selezione è quella di mettere a vostra disposizione un portfolio dinamico, capace di contenere un gruppo di produttori che antepongono allo stile le caratteristiche dei territori che li ospitano. Champagnes non sovrapponibili, dunque, ma vini dall'impatto unico, segnati dalla loro particolarità e capaci di soddisfare ogni esigenza di servizio. Un vero tour fra le sottozone della regione: dalla Vallée du Petit Morin, incastrata fra Vertus e la Côte de Sézanne, alla Côte de Blancs, passando per la Vallée de la Marne fino ad arrivare alla Montagne de Reims e le sue molteplici accezioni territoriali, per poi concludere con l'enclave sudista della regione: la Côte de Bar.



MAPPA CHAMPAGNE

Montagne de Reims

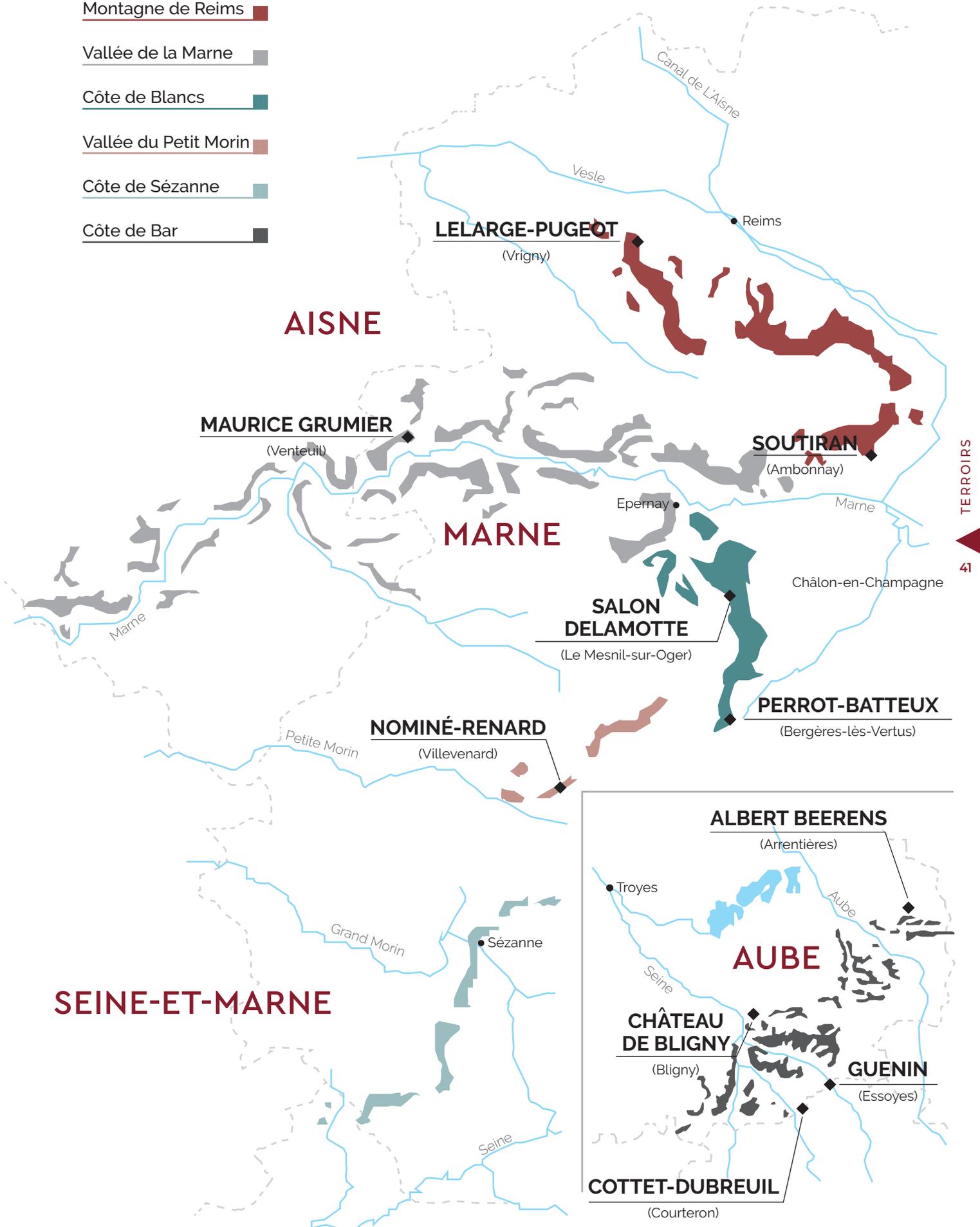
Vallée de la Marne

Côte de Blancs

Vallée du Petit Morin

Côte de Sézanne

Côte de Bar





FRANCIA

CHAMPAGNE - CÔTE DE BLANCS

SALON

LE MESNIL-SUR-OGER



Didier Depond

All'origine del mito c'è un uomo. Alla fine del secolo scorso, **Eugène-Aimé Salon**, figlio di carradori della Champagne, senza mai rompere i legami con la sua terra d'origine, sceglie l'avventura e parte alla volta di Parigi per intraprendere un'attività nella conciatatura di pellicce. Eugène trova immediatamente la sua strada, imponendosi e prendendo in mano il suo destino e quello della sua attività, sviluppandola, e diventando un personaggio di spicco nel-

la brillante Parigi agli albori del secolo nuovo. Attivo e intelligente, Aimé, ama la vita, i piaceri, le cose migliori ed il miglior champagne, ecco, questo sogna. Sogna il più buono champagne che possa essere prodotto, un vino singolare, tutto per lui, un champagne unico. I legami con la regione che gli ha dato i natali sono rimasti vivi: suo cognato, *chef de cave*, lo consiglia. Occorre comprare la terra e lui **sceglie il suo territorio, la Côte de Blancs, il cru migliore, quello di Mesnil-sur-Oger, e la parcella più prestigiosa, quella sopra la chiesa, dove l'equilibrio tra zucchero e acidità è perfetto.** La sua visione è precisa: produrrà per sé, per il suo consumo personale, un champagne senza assemblaggi. La prima uscita è con il millesimo 1905 nel 1911 (anche se la Maison trova la sua data ufficiale di creazione nel 1920), per soddisfare un entourage di amici e di appassionati immediatamente in crescita. **Salon, si diffonde negli ambienti più ricercati: il Maxim's degli anni d'oro, lo nominerà Champagne della casa.**

A partire dal grande millesimo 1928, che sancisce la consacrazione di Salon, l'esigenza è rimasta la stessa: solo le annate eccezionali sono destinate ad essere vinificate e commercializzate, in una tiratura che continua ad essere limitatissima.

NM | NÉGOCIANT
MANIPULANT



Salon 2013: la bellezza insolente

Salon 2013 è la quarantaquattresima edizione in 120 anni dalla fondazione della maison e il millesimo a cui si riferisce è in grado di disegnarne un profilo allungato e definito: un dio greco dalla figura raffinata e perfetta, dai muscoli minuziosamente scolpiti, pronto a conquistare cuori e palati. Salon è come sempre posto sotto il segno dell'uno: nasce come frutto dell'intelletto di un solo uomo, Aimé Salon, di un solo terroir, la Côte des Blancs, di un solo cru, Le Mesnil-sur-Oger, di un solo vitigno, Chardonnay ed è figlio unico di una sola vendemmia. Il millesimo 2013 ha caratteristiche fisiche invidiabili: è una figura che si distingue per la sua statura straordinaria, capace di emergere in mezzo alla folla e non passare inosservata: man mano che si avvicina possiamo apprezzarne i lineamenti raffinati, la sua linea e i suoi contorni si fanno più nitidi e attraggono per la bellezza assoluta. Nonostante la finezza nel bicchiere, Salon 2013, porta con sé l'eredità di una delle annate climaticamente più ingrato degli ultimi anni. Dopo un susseguirsi di temperature rigide, pioggia, ed infine il caldo, l'autunno ha fatto il suo esordio a settembre, dettando le regole per una lenta

ma completa maturazione delle uve; fase che ha trovato il suo compimento all'inizio di ottobre.

Ed è qui che la speranza rinasce: i raccolti figli di condizioni estreme, spesso generano grandi annate in Champagne.

E che risultato! **Splendore, intensità, eleganza: il 2013 nasconde una forza insospettata che coglie di sorpresa.**

Sono stati necessari dieci anni, nella profondità delle cantine, per cesellare i tratti di un vino mitologico: un Proteo dal fisico impressionante e dalla bellezza sfacciata.

Ed ecco nel bicchiere un susseguire di note floreali, tiglio e gelsomino, di sensazioni agrumate che richiamano la scorza di bergamotto; ed il tutto è integrato in un bouquet che sembra interfacciare direttamente con le Mesnil: è qui che il calibro del terroir viene svelato, con la sua vena sottile e profonda.

È un vino ricco e lungo, Salon 2013, e la bocca mostra un perfetto equilibrio, intrisa da un senso di potenza calibrata. È l'immagine di un corpo perfettamente proporzionato e rifinito, dolcemente scolpito da uno sforzo continuo: è il lavoro del tempo al servizio della natura.

I 37 millesimi del XX secolo

1999, 1997, 1996, 1995, 1990, 1988, 1985, 1983, 1982, 1979, 1976, 1973, 1971, 1969, 1966, 1964, 1961, 1959, 1956, 1955, 1953, 1951, 1949, 1948, 1947, 1946, 1943, 1942, 1937, 1934, 1928, 1925, 1921, 1914, 1911, 1909, 1905

I 7 millesimi del XXI secolo

2013, 2012, 2008 (Solo magnum), 2007, 2006, 2004, 2002



FRANCIA

CHAMPAGNE - CÔTE DE BLANCS

DELAMOTTE

LE MESNIL-SUR-OGER



Didier Depond

Un grande Champagne è prima di tutto un grande vino. Con questa premessa si presenta la Maison Delamotte, "sorella" di Salon e anch'essa situata a Le Mesnil-sur-Oger, villaggio Grand Cru della Côte des Blancs. **Fondata a Reims nel 1760** da François Delamotte, è la quinta Maison di Champagne in ordine di anzianità. Solo alla fine del XVIII secolo, Alexandre Delamotte acquista una villetta nel villaggio di **Le Mesnil-sur-Oger** sotto la quale

costruisce le cantine: l'idea è di essere vicino ai fornitori delle uve più preziose, quelle di Chardonnay.

La Maison prospera pur rimanendo di dimensioni contenute (si producono attualmente intorno alle 700.000 bottiglie), conosce due importanti salti di qualità nel 1975 e nel 1988. **La prima data coincide con l'arrivo dell'enologo di Bordeaux Alain Terrier**, il quale si occupa di riconcettualizzare lo stile maison approfondendo la sua filosofia che vede lo Champagne innanzitutto come "vino di piacere". Viene dunque abbandonata la vinificazione in legno per passare all'acciaio, convinto che il vino non debba essere influenzato da alcun aroma estraneo e, quindi, esprimere con la massima purezza e intensità il terroir e la varietà. **È il 1988 quando Delamotte si unisce a Salon**. Nel 1997 subentra alla direzione delle due aziende "sorelle" l'abile Didier Depond, come ultimo tassello del percorso di crescita delle due Maisons.

NM | NÉGOCIANT
MANIPULANT

● Champagne	Brut	55% chardonnay, 35% pinot nero, 10% meunier	36 mesi	
● Champagne	Blanc de Blancs NV	100% chardonnay	4 anni	
● Champagne	Blanc de Blancs Millesimato	100% chardonnay	5 anni	
● Champagne	Rosè	20% chardonnay, 80% pinot nero	4 anni	

FRANCIA

CHAMPAGNE - CÔTE DE BLANCS

PERROT BATTEUX

BERGÈRES-LÈS-VERTUS



Cynthia Vigneron-Perrot

La storia di questa piccola Maison inizia nel 1985, quando Maryline e Gervais Perrot acquistano una pressa da Jean Raulet, un viticoltore di Bergères-les-Vertus. Il marchio G. Perrot-Batteux esordisce ufficialmente nel 1986, con la prima commercializzazione del loro raccolto. In questa fase Gervais si occupa della vinificazione e di gestire la piccola attività di *pressoir* per gli agricoltori limitrofi, mentre Maryline si divide fra i lavori in vigna e quelli legati alla commercializzazione.

Non passano neanche tre lustri e alla soglia del 2000 l'attività di trasformazione si interrompe e G. Perrot-Batteux diventa al 100% conferitore, occupandosi solamente della gestione agricola delle vigne di proprietà. Passano ancora 10 anni e nel 2009 l'azienda rinasce sotto il marchio Perrot-Batteux & Filles e sotto l'egida di Cynthia e Céline, figlie di Maryline e Gervais. Cynthia, forte dell'esperienza professionale maturata in diverse Maisons della regione, si occupa di traghettare alla nuova gerenza i rudimenti della professione, imparati dai genitori, e di garantire all'azienda una buona connessione col mercato nazionale e estero; mentre Céline si occupa del mercato di prossimità e della scena parigina. **Perrot-Batteux & Filles è una realtà che lega le sue attività al comune di Bergères-les-Vertus e alle sue vigne classificate Premier Cru. L'azienda possiede cinque ettari (95% impiantati a Chardonnay, 5% a Pinot Nero), suddivisi in 17 parcelle; tutte le vigne hanno esposizione perfetta: sud-sud/est e i terreni sono caratterizzati da una prevalenza di craie, condizioni ideali per la coltivazione di uve di altissima qualità.** L'allevamento della vite è quanto più possibile rispettoso dell'ambiente e non vengono usati erbicidi o pesticidi. È con rigore e passione, che oggi Perrot-Batteux produce le sue Cuvées nel rispetto della tradizione e grazie ad un know-how trasmesso da 4 generazioni. Nel 2013 la cantina è stata rinnovata al servizio di un approccio sempre più orientato alla produzione di vini in cui dialoghino qualità e imprinting territoriale. **Le vinificazioni avvengono esclusivamente in acciaio per rafforzare l'idea di integrità e mineralità.**



RM | RECOLTANT
MANIPULANT

● Champagne 1.er Cru	Blanc de Blancs	100% chardonnay	48 mesi	
● Champagne 1.er Cru	Blanc de Blancs Nature	100% chardonnay	48 mesi	
● Champagne 1.er Cru	Blanc de Blancs Extra Brut Vieilles Vignes	100% chardonnay	48 mesi	
● Champagne 1.er Cru	Blanc de Blancs Millesimato	100% chardonnay	72 mesi	
● Champagne 1.er Cru	Blanc de Blancs Extra Brut Le Mont Aimé Millesimato	100% chardonnay	54 mesi	
● Champagne 1.er Cru	Rosé	85% chardonnay, 15% pinot nero	48 mesi	



FRANCIA

CHAMPAGNE - VALLÉE DE LA MARNE

MAURICE GRUMIER

VENTEUIL



Hèlèn e Fabien Grumier

La famiglia Grumier coltiva le proprie vigne sin dal 1743 ed elabora le proprie uve a partire dal 1928 anche se il marchio viene "fondato" solamente nel 1945. La Maison è a Venteuil, sul lato destro della Marna, a pochi chilometri da Épernay. I 9 ettari di proprietà, disseminati su diversi Villages della zona (Venteuil, Reuil e Festigny, fra gli altri) permettono a Fabien, attuale gerente della tenuta, di confrontarsi con varietà differenti (anche se il Meunier è l'uva

dominante) e terroirs originali. L'attenzione alle pratiche agricole (certificazione: haute valeur environnementale) e la vinificazione che tende a sostenere l'espressività delle vigne si riflette nel bicchiere mettendo a disposizione del fruitore vini schietti, freschi e bevibili, anche se di giusta complessità. La produzione si attesta intorno alle 80.000 bottiglie.

RM | RECOLTANT MANIPULANT



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

● Champagne	Blanc de Noirs Extra Brut		20% pinot nero, 80% meunier		24 mesi	
● Champagne	Le Blanc de Venteuil Blanc de Blancs Extra Brut		100% chardonnay		48 mesi	
● Champagne	Reserve Perpetuelle Extra Brut		33% meunier, 33% pinot nero, 34% chardonnay		36 mesi	
● Champagne	Instant Nature Dosage Zero		33% meunier, 33% pinot nero, 34% chardonnay		54 mesi	
● Champagne	Les Plates Pierres Extra Brut		60% chardonnay, 40% pinot nero		108 mesi	
● Champagne	Cuvee Amand Extra Brut		50% chardonnay, 50% pinot nero		72 mesi	
● Champagne	Solera Extra Brut		33% meunier, 33% pinot nero, 34% chardonnay		96 mesi	
● Champagne	Tirage 13 Extra Brut		40% chardonnay, 40% pinot nero, 20% meunier		108 mesi	
● Champagne	Coeur de Rosé		28% meunier, 44% pinot nero, 28% chardonnay		36 mesi	

FRANCIA

CHAMPAGNE - MONTAGNE DE REIMS NORD

LELARGE PUGEOT

VRIGNY



Dominique Pugeot e Dominique Lelarge

La famiglia Lelarge vanta una lunga relazione con il territorio della Champagne (diciottesimo secolo) ed in particolare con il terroirs di Vrigny, enclave produttiva a pochi chilometri da Reims. Nel 1987 Dominique Lelarge ha assunto il controllo della Maison familiare e sposando Dominique Pugeot ha modificato il nome dell'azienda in Lelarge Pugeot.

Attualmente l'azienda possiede circa 9 ettari nei comuni di Vrigny, Gueux e Coulommes-la-Montagne.

Questa zona, dominata a livello ampelografico dal Meunier (80% degli impianti), è stata classificata come Premier Cru nel 2003. La famiglia Lelarge lavora con un occhio alla sostenibilità sin dalla fine degli anni '80 e ha ottenuto la certificazione Biologica nel 2010. Oggi l'azienda è certificata da Demeter per l'agricoltura biodinamica.

RM | RECOLTANT
MANIPULANT

BIOLOGICO

AGRICOLTURA
BIODINAMICA



● Champagne 1.er Cru	Tradition Extra Brut	10% chardonnay, 40% pinot nero, 50% meunier	36 mesi	
● Champagne 1.er Cru	Les Charmes de Vrigny Extra Brut	20% chardonnay, 30% pinot nero, 50% meunier	8 anni	
● Champagne 1.er Cru	Les Meuniers de Clemence Extra Brut - Millesimato	100% meunier	6 anni	
● Champagne 1.er Cru	Gueux Extra Brut	70% meunier, 25% pinot nero, 5% chardonnay	24 mesi	
● Champagne 1.er Cru	Quintessence Extra Brut Millesimato	70% chardonnay, 20% pinot nero, 10% meunier	10 anni	
● Champagne	Saignée de Meunier Nature	100% meunier	3,5 anni	

FRANCIA

CHAMPAGNE - MONTAGNE DE REIMS SUD

SOUTIRAN

AMBONNAY



Patrick Renaux

Soutiran è una piccola Maison familiare, situata nel comune di Ambonnay, nella parte meridionale della Montagne de Reims.

Fondata nel 1969, l'azienda, può contare oggi sulla guida di Patrick e Valerie Renaux, che rappresentano la terza generazione.

La famiglia possiede una manciata di ettari ad Ambonnay, territorio d'eccellenza per la produzione di vini potenti e gourmand, e porta avanti un piccolo lavoro di négoce, ac-

quistando una modesta quantità di uve da agricoltori, possessori di vigne classificate Grand Cru e Premier Cru, operanti sempre all'interno della Montagne de Reims.

Lo stile di vinificazione esalta le caratteristiche di muscolarità dei villages d'origine; l'opulenza del terroir di Ambonnay viene contenuta attraverso un utilizzo moderato del legno e dei dosages. Nel bicchiere l'impatto è formidabile, i vini (fortemente gastronomici) hanno un tratto tipico e sono epitome di un'appellazione che fa della riconoscibilità territoriale la propria forza. Attualmente la produzione si attesta intorno alle 120.000 bottiglie.

NM | NÉGOCIANT
MANIPULANT

● Champagne 1.er Cru	Cuvée Alexandre	40% chardonnay, 40% pinot nero, 20% meunier	36 mesi	
● Champagne Grand Cru	Signature	70% chardonnay, 30% pinot nero	36 mesi	
● Champagne Grand Cru	Brut Nature	51% chardonnay, 49% pinot nero	36 mesi	
● Champagne Grand Cru	Blanc de Blancs	100% chardonnay	48 mesi	
● Champagne Grand Cru	Blanc de Noirs Perle Noire	100% pinot nero	42 mesi	
● Champagne Grand Cru	Collection Privè	53% chardonnay, 47% pinot nero	60 mesi	

FRANCIA

CHAMPAGNE - VALLÉE DU PETIT MORIN

NOMINÉ RENARD

VILLEVENARD



Simon Nominé

La famiglia Nominé possiede 21 ettari di vigneti ed opera principalmente nel comune di Villevenard, nella Vallée du Petit Morin, area produttiva incastrata fra la Côte de Blancs e la Côte de Sezanne. Simon Nominé raccoglie ed elabora le uve di proprietà, principalmente Chardonnay, nel totale rispetto della natura.

Ogni varietà ed ogni annata è vinificata separatamente, in maniera tale da avere a disposizione una complessa banca

dati, utilizzata per confezionare vini marcati da una forte territorialità e segnati dall'influsso del millesimo.

I vini sono elaborati classicamente e la pigiatura avviene ancora nelle tradizionali presse verticali. Un occhio di riguardo meritano le cuvée speciali prodotte in tiratura limitatissima e l'eccezionale "Special Club".

RM | RECOLTANT
MANIPULANT



HAUTE VALEUR
ENVIRONNEMENTALE



● Champagne	Nominé Brut	40% chardonnay, 30% pinot nero, 30% meunier	30 mesi	
● Champagne	Blanc de Blancs	100% chardonnay	48 mesi	
● Champagne	Blanc de Blancs La Memoire #2	100% chardonnay	96 mesi	
● Champagne	Blanc de Noirs	60% pinot nero, 40% meunier	36 mesi	
● Champagne	Brut Millesimato	34% chardonnay, 33% pinot nero, 33% meunier	60 mesi	
● Champagne	Le M	100% meunier	36 mesi	
● Champagne	Special Club	70% pinot nero, 30% chardonnay	60 mesi	
● Champagne	Rosè	45% chardonnay, 45% meunier, 10% pinot nero	18 mesi	



FRANCIA
CHAMPAGNE - CÔTE DE BAR

CHÂTEAU DE BLIGNY

BLIGNY



Jean-Remy Rapeneau

L'azienda può contare su un patrimonio storico, architettonico ed enologico senza precedenti e vanta una caratteristica singolare: quella di essere l'unica tenuta in tutta la regione della Champagne a beneficiare del titolo di Château. Il castello è legato sin dall'inizio della sua storia alla produzione di vini ma deve le sue alterne fortune a questioni di natura ereditaria ed economica (la fillossera, ad esempio, distrusse completamente il vigneto), tanto che tra

la fine dell'ottocento e i primi anni del novecento, lo Château fu addirittura sotto la gerenza del tribunale di Bar-sur-Aube. Ed è proprio a margine di questo sfortunato periodo che subentrò la figura chiave del Barone De Cachard, proprietario capace di orientare definitivamente l'indole dello Château, e di tutto il territorio di Bligny, alla produzione di vini spumanti. Negli anni '40, l'occupazione tedesca spazzò via tutto il lavoro dei De Cachard e dopo la guerra ricominciò il walzer dei cambi di proprietà, durato fino alla fine degli anni novanta quando la tenuta fu acquistata dalla famiglia Rapeneau, sedotta da un terroir atipico e desiderosa di preservare il patrimonio storico, architettonico e vitivinicolo del castello. Il clima di Bligny è veramente singolare: rigido, continentale con influenza oceanica e temperatura media di 15 °C. Anche il suolo ha un ruolo importante nello stile dei vini che qui vengono prodotti. I terreni sono ricchi di calcare kimmeridgiano con venature di argille. **Oggi, Château de Bligny è circondato da trenta ettari di vigneto principalmente Pinot Nero e Chardonnay ed è certificato per HVE (alto valore ambientale). Le vigne sono distribuite su otto appezzamenti tra cui un Clos che vede coltivate al suo interno sei delle sette varietà tradizionali della regione.**

RM RECOLTANT
MANIPULANT



HAUTE VALEUR
ENVIRONNEMENTALE

● Champagne	Grande Reserve Brut	50% chardonnay, 50% pinot nero	48 mesi	
● Champagne	Blanc de Blancs	100% chardonnay	36 mesi	
● Champagne	Vintage Brut	100% chardonnay	132 mesi	
● Champagne	Clos du Château Brut Nature 6 cépages	1/6 chardonnay, 1/6 pinot nero, 1/6 meunier, 1/6 arbane, 1/6 pinot blanc, 1/6 petit meslier	96 mesi	
● Champagne	Grande Rosé	50% chardonnay, 50% pinot nero	36 mesi	

ALBERT BEERENS

ARRENTIÈRES



Anne-Laure Beerens

Albert Beerens è un piccolo récoltant-manipulant, proprietario di sette ettari di vigneto. Le tenute di proprietà si sbriciolano nei comuni di Arrentières, Colombé-le-Sec, Ailleville e Bar-sur-Aube. Il parco vigna aziendale è orientato principalmente alla produzione di Chardonnay, Pinot Nero e Meunier ma sono presenti anche parcelle vitate a Pinot Bianco e Pinot Grigio.

La conduzione delle vigne è particolarmente attenta e ri-

spettosa dell'ambiente: l'inerbimento dei terreni è totale, viene promosso l'utilizzo esclusivo di fertilizzanti organici ed è escluso l'utilizzo di prodotti di sintesi. Beerens fa parte dell'associazione Terre Vitis ma è in atto un percorso agricolo che si manifesterà a breve con una completa conversione al biologico.

Erede della tenuta familiare, Anne-Laure Beerens, ispiratrice e moto perpetuo, è oggi a tutti gli effetti sul ponte di comando e porta nella gestione dell'azienda, tutto il suo entusiasmo e il suo dinamismo. La conoscenza del territorio e le sue idee originali, si oggettivano in vini dinamici, puri e succulenti, perfetto mix fra tradizione e contemporaneità.

TERRA
VITIS | VITICOLTURA
SOSTENIBILE

RM | RECOLTANT
MANIPULANT



● Champagne	Blanc de Noirs	80% pinot nero, 20% meunier	36 mesi	
● Champagne	Brut Nature	90% pinot nero, 10% meunier	36 mesi	
● Champagne	Blanc de Blancs	100% chardonnay	36 mesi	
● Champagne	Vintage	40% pinot nero, 30% chardonnay, 30% meunier	36 mesi	



FRANCIA

CHAMPAGNE - CÔTE DE BAR

GUENIN

ESSOYES



Sébastien e Axelle Guenin

Guenin, è una piccola Maison con sede ad Essoyes, caratteristico villaggio situato nel cuore del vigneto della Côte des Bar nell'Aube e noto per aver ospitato lungamente il celebre pittore Renoir. Le proprietà familiari si estendono su diciassette ettari, piantati principalmente a Pinot Nero (92%), con alcune vigne dedicate allo Chardonnay e a Pinot Bianco. Qui i vigneti, collinari e ben esposti, ed i terreni argilloso-calcarei, creano

le condizioni ideali per la produzione di una materia prima di grande valore, capace di dare vita a vini ricchi di finezza e complessità aromatica. I primi impianti risalgono al 1952 e sono dovuti al lavoro di Paul Guenin che iniziò piantando un ettaro di vigna. La lungimiranza di incanalare gradualmente un contesto esclusivamente agricolo in un progetto di trasformazione, si deve invece a Michel Guenin, figlio di Paul e nonno di Sébastien, e a suo padre Philippe, che oggettivarono tale processo con l'installazione nel 1987, della prima pressa. Sébastien, che rappresenta l'undicesima generazione, nel 2015, ha deciso trovare la propria strada, lavorando direttamente cinque ettari di vigneto, creando un proprio marchio ed imbottigliando la sua prima annata. **Oggi, Guenin, parte da un territorio unico con l'idea di elaborare Champagne di grande eleganza, minimamente dosati, raffinati ed originali** (i vini di base sono elaborati parzialmente in legno e le malolattiche svolte completamente). **La produzione totale, limitatissima, si attesta intorno alle diecimila bottiglie. L'azienda è in conversione biologica.**

RM | RECOLTANT
MANIPULANT

● Champagne	Efflorescence Extra-Brut	70% pinot nero, 30% chardonnay	24 mesi	
● Champagne	Liliale Blancs de Blancs Extra-Brut	100% chardonnay	24 mesi	
● Champagne	Nature d'Argile Blanc de Noirs Brut Nature	100% pinot nero	24 mesi	
● Champagne	Envers de Val Dessaux Nature Millesimato	100% pinot nero	48 mesi	
● Champagne	Erubescence Rosé Extra-Brut	100% pinot nero	24 mesi	

COTTET DUBREUIL

COURTERON



Claire Cottet

L'azienda nasce nel 1985, dall'unione sentimentale e professionale di Alain Cottet, botanico parigino, e Claudie Dubreuil, erede di una delle più antiche famiglie di Courteron.

Oggi, l'affiatato duo può contare sull'aiuto dell'appassionata figlia Claire, che integra e supervisiona il lavoro dei genitori. Claire, che vanta studi in viticoltura ed enologia ed esperienze nei vigneti di tutto il mondo, sta aggiungendo il suo tocco personale, concreto e attuale,

unendo abilità e conoscenze ancestrali ad una innovativa creatività. **Cottet-Dubreuil, dispone di sei ettari di vigne, suddivisi in una ventina di parcelle che si estendono lungo le pendici della Senna, nei paesi di Courteron, Plaines-Saint-Lange, Gyé-sur-Seine, Neuville-sur-Seine e Buxeuil.** Qui la famiglia possiede venti appezzamenti con toponimi significativi come: La Commelle, La Lampe, Les Ensinges, Valgré, Pousseloup, Évallons. Le vigne, caratterizzate da pendenze decise e terreni di epoca kimmeridgiana (ricchi di marne, calcare ed argilla), sono perfette per la coltivazione del Pinot Nero ma nell'economia aziendale gioca un ruolo fondamentale anche lo Chardonnay, al quale è destinato un quarto della superficie aziendale. Il focus agricolo verte sulla preservazione dell'equilibrio naturale: la terra è lavorata con cura maniacale, vengono utilizzate pratiche agricole integrate e gli interventi sono minimi. **In cantina la mano è dolce: le vinificazioni oculate, i lunghi affinamenti sui lieviti, il ruolo del dosaggio, non sono casuali e tutto è pensato per rendere onore a territorio, complessità e bevibilità.**

RM | RECOLTANT
MANIPULANT



HAUTE VALEUR
ENVIRONNEMENTALE



● Champagne	Tradition	70% pinot nero, 30% chardonnay	5 anni	
● Champagne	Millesime	50% pinot nero, 50% chardonnay	9 anni	
● Champagne	Charles Renè Pur chardonnay Millesimato	100% chardonnay	6 anni	
● Champagne	Clair de Siècle Millesimato	55% chardonnay, 45% pinot nero	11 anni	

BOLLICINE

DAL MONDO

Francia: Crémant

Con il termine Crémant, sino al 31 agosto 1994, venivano indicati vini prodotti in Champagne ma elaborati in maniera tale da sviluppare meno pressione all'interno della bottiglia. Si trattava di prodotti caratterizzati da una spuma più "soffice" (approssimativamente una pressione di 3 atmosfere) rispetto a quella riscontrabile negli Champagne tradizionali (mediamente 4,5 atmosfere). Oggi la definizione Crémant viene riservata esclusivamente ai vini elaborati con metodo classico al di fuori della Champagne ma in aree comunque protette da denominazione come ad esempio Borgogna, Alsazia o Jura.

In ogni area vocata accanto alle varietà più classiche fra quelle tipiche per la spumantizzazione a metodo tradizionale (Pinot Nero e Chardonnay) possono concorrere altre varietà locali.

Spagna: Conca del Riu Anoia e Cava

A pochi chilometri da Barcellona, nel Penedès, trovano dimora 32 mila ettari di vigneto e 250 cantine.

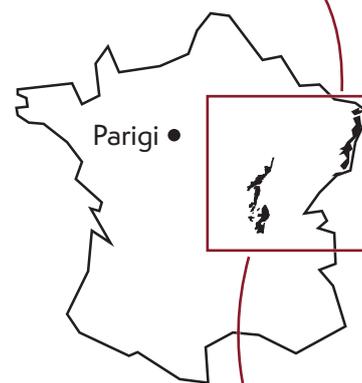
Questo è un angolo di Spagna dalla vocazione enologica secolare dove si producono spumanti raffinati che non temono la sfida con i francesi.

Già nel Settecento in Catalogna era nota l'esistenza del vino spumante grazie ai produttori di tappi in sughero di Girona che rifornivano clienti nella regione di Champagne. Ma per assurdo quest'area deve il suo boom alla fillossera. Il disastro che questo insetto fece nelle vigne francesi provocò l'esplosione commerciale del vino proveniente da oltre i Pirenei. È in questo periodo di grande fermento che nascono le prime bollicine spagnole.

Nel 1932 il primo statuto del vino fissava le regole della vinificazione spagnola includendo regole e parametri relativi ai vini spumanti ottenuti dalla seconda fermentazione in bottiglia.

Negli anni Cinquanta lo spumante prodotto in questa regione veniva esportato con crescente successo in Inghilterra sotto il nome di "Spanish Champagne", al punto che i produttori francesi iniziarono le prime campagne legali di tutela del nome proprio contro le bollicine spagnole. Da qui l'ufficializzazione della dicitura Cava nel 1959.

GÉRARD NEUMEYER
(Molsheim)



VEUVE AMBAL
(Montagny-Les-Beaune)



RAVENTÓS I BLANC
(Sant Sadurn d'Anoia)



FRANCIA

ALSAZIA

DOMAINE NEUMEYER

MOLSHEIM



Jérôme Neumeyer

Il Crémant d'Alsace è un AOC riguardante i vini spumanti che si producono esclusivamente nella regione francese dell'Alsazia. Prodotto sin dal 1900 viene riconosciuto in maniera ufficiale solo nel 1976 e disciplinato utilizzando esclusivamente l'utilizzo dei seguenti vitigni: Pinot Grigio, Pinot Nero, Pinot Bianco, Chardonnay, Riesling e Auxerrois Bianco.

La Famiglia Neumeyer produce questa bollicina da

un unico appezzamento chiamato Schaefferstein a Molsheim (dipartimento del Bas-Rhin) condotto interamente a Chardonnay. Queste viti, vecchie oltre 30 anni, sono esposte ad Est e poggiano su un suolo marnoso calcareo, ad un'altitudine di 210 m/slm. Dopo 12 mesi di affinamento la sua effervescenza risulta intrigante, fine e delicata dall'elegante sapore di nocciola.

 BIOLOGICO



TERROIRS

55



FRANCIA

BORGOGNA

VEUVE
AMBAL

MONTAGNY-LES-BEAUNE



Eric Piffaut

La Maison viene fondata nel 1898 da Marie Ambal che, rimasta vedova, rientra nel suo paese d'origine Rully. Grazie al dinamismo imprenditoriale della sua fondatrice, l'azienda cresce rapidamente, arrivando in pochi anni a gestire un volume tale di produzione da distribuire i propri prodotti in tutta Europa. **Oggi la Maison Veuve Ambal è un'azienda di spicco in Borgogna dove, attraverso sapienti assemblaggi ori-**

ginati principalmente dai vitigni Chardonnay e Pinot Nero, produce eccellenti Crémant che non hanno nulla da invidiare al più blasonato Champagne.

Il parco vigne comprende 250 ettari (siamo al cospetto di uno fra i più grandi proprietari terrieri di Borgogna) tutti condotti secondo metodi sostenibili ed il suo frazionamento in 6 differenti terroirs è capace di offrire ricchezza e complessità aromatica nel bicchiere.

La vendemmia viene realizzata rigorosamente a mano, operando così una selezione delle migliori uve direttamente in campo.

● Crémant de Bourgogne	Grande Cuvée Brut	50% chardonnay, 30% pinot nero, 10% aligotè, 10% gamay	12 mesi	
● Crémant de Bourgogne	Blanc de Blancs	60% chardonnay, 40% aligotè	18 mesi	
● Crémant de Bourgogne	Brut Nature - Zero Dosage	50% chardonnay, 40% pinot nero, 5% aligotè, 5% gamay	18 mesi	
● Crémant de Bourgogne	Grande Cuvée Rosé	80% pinot nero, 10% gamay, 10% chardonnay	12 mesi	
● Crémant de Bourgogne	Premieres Fleures Rosé Sakura	65% pinot nero, 25% chardonnay, 10% gamay	18 mesi	

SPAGNA
CONCA DEL RIU ANOIA

RAVENTÓS I BLANC & CAN SUMOI

SANT SADURNÌ D'ANOIA



Pepe e Manuel Raventós

La storia del Cava nasce alla fine dell'Ottocento per mano di Josep Raventós Fatjó allora patron di Casa Codorníu, al ritorno da un'esperienza in Champagne. La famiglia Raventós, proprietaria di vigneti già dal 1497, ha segnato profondamente la storia e l'evoluzione delle bollicine spagnole. Dopo la separazione dalla Cantina Codorníu nasce la Cantina Raventós i Blanc nel 1994. La Cantina sviluppa oggi una piccola produzione annuale (inferiore al mezzo

milione di bottiglie) in cui il protagonista indiscusso è senza dubbio l'espressione del territorio. La conoscenza delle singole vigne in proprietà (90 ettari) è parte integrante dei segreti che la famiglia Raventós si passa di generazione in generazione da 500 anni. I principi che Manuel Raventós, affiancato dal figlio Pepe, applica nella sua Cantina trovano concretezza nella continua ricerca dell'equilibrio ecologico con l'impegno di valorizzare i vitigni autoctoni. Si effettua un dosaggio minimo in occasione del tirage, mentre al momento del dégorgement si effettua il rabocco utilizzando bottiglie del medesimo vino. Can Sumoi è la nuova azienda agricola di proprietà di Raventós i Blanc e produce esclusivamente vini secchi. Si trova a metà strada tra Barcellona e Tarragona nella DO Penedès, denominazione con più storia e tradizione enologica della Catalogna. L'influenza del sole e del Mar Mediterraneo fanno del Penedès un territorio privilegiato per la coltivazione della vite. L'azienda conta circa 20 ettari di vigneto situati a 600 metri di altitudine. Vengono coltivate principalmente le varietà autoctone Parellada, Sumol e Xarel.lo. Qui, Pepe Raventós, desidera produrre vini originali estraendo il vero riflesso della terra in cui nascono. Per raggiungere questo obiettivo, conduce l'intera area viticola in biodinamica.



BIOLOGICO



AGRICOLTURA
BIODINAMICA



● Conca del Riu Anoia	Blanc de Blancs Millesimato	16% maccabeu, 34% parellada, 50% xarel.lo	18 mesi	
● Conca del Riu Anoia	De La Finca Millesimato	31% maccabeu, 19% parellada, 50% xarel.lo	30 mesi	
● Conca del Riu Anoia	De Nit Rosé	34% maccabeu, 19% parellada, 40% xarel.lo, 7% monstrel	18 mesi	
● Penedès	Can Sumoi Xarel.lo	100% xarel.lo		
● Penedès	Can Sumoi La Rosa	60% sumol, 40% xarel.lo		

UNGHERIA

TOKAJ



Tokaji aszu, la nascita

La "nascita" del Tokaji Aszu è legata all'operato del curato Máté Szepsy Laczkó che all'epoca operava come responsabile della produzione di vino e della cura dei vigneti, nelle tenute di Zssuzsanna Lorántffy.

Nel 1650 a causa di un attacco improvviso delle milizie turche, Szepsy fu costretto a rimandare la vendemmia, vista l'impossibilità oggettiva di raccogliere le uve.

Il raccolto, lasciato sulle piante oltre il tempo prestabilito, fu attaccato dalla Botrytis che ne alterò l'aspetto e le caratteristiche organolettiche. Nonostante l'evidente "marciume", il prete ordinò che la vendemmia fosse portata a compimento e che le uve fossero trasformate in vino.

Il risultato di questo millesimo, apparentemente infausto, fu consumato per la prima volta in occasione delle liturgie pasquali e stupì per la complessità e la grande qualità. Il vino dolce di Tokaj, divenne il vino prediletto della nobiltà di tutta Europa.

Tokaji Aszu, il modus operandi

Durante la vendemmia con una cernita manuale in vigna si raccolgono gli acini dai grappoli attaccati da muffa nobile; questi vengono leggermente pigiati e se ne ricava uno speciale mosto.

Le uve non colpite dalla Botrytis Cinerea sono vendemmate e vinificate per la produzione di un vino base a cui si aggiungerà in seguito il mosto "potenziato"; quest'ultimo determinerà il grado di dolcezza del vino finale e verrà utilizzato in proporzioni differenti.

Tale percentuale è misurata in puttonyos (da 1 a 6). **I puttonyos sono dei contenitori tradizionali da 15/20 kg utilizzati per la vendemmia.**

L'assemblaggio del vino base con il mosto "nobile" avviene all'interno del gönci, un barile dalla capienza di 140 litri.

Il disciplinare prevede che il Tokaji Aszú debba maturare per almeno 2 anni in botte e per 1 in bottiglia.

La classificazione.

I vigneti dell'area di Tokaj, destinati alla produzione dei celebri vini dolci, sono stati, nel 1700, i primi al mondo ad essere classificati secondo un criterio qualitativo: ben 155 anni prima delle classificazioni di Bordeaux. Nel documento del 1700 furono classificati 173 vigneti di qualità, mentre i restanti furono citati come "non classificati". Questo ordinamento rimase in vigore fino all'inizio del regime comunista.

Nel cuore di un'area vocata.

La zona d'origine del Tokaj, la più antica regione vitivinicola ungherese, è collocata a nord est di Budapest e a pochi chilometri dal confine slovacco. La regione è delimitata legislativamente sin dalla metà del '800. L'area vocata, che contiene al suo interno 28 villaggi (5500 ha), è caratterizzata dalla presenza di terreni sabbioso-argillosi, di natura vulcanica. In questa zona si producono vini secchi o dolci e la varietà più importante della regione è il Furmint. Le altre uve autoctone, tutte utilizzate nella produzione del Tokaji Aszú, sono Hárslevelü, Moscato Lunel (nome con il quale si definisce il Muscat Blanc à Petits Grains) e l'Orémus. La zona è resa unica dalle particolari condizioni climatiche, qui giocano un ruolo chiave le brume che alzandosi dai fiumi Bodrog e Tisza fanno da volano allo sviluppo della Botrytis Cinerea (muffa nobile).



UNGHERIA

TOKAJ

ISTVAN SZEPSY

MAD



Istvan Szepsy Jr.

Szepsy è una nobile famiglia di Bodrogkeresztúr ed inizia a coltivare la vite sul finire del XVI secolo, senza mai subire battute d'arresto. Neppure la parentesi infausta del comunismo ha potuto separare gli Szepsy dalle vigne, anche se questi hanno dovuto subire l'onta dell'esproprio.

Istvan, cresciuto all'ombra delle tradizioni familiari fece in tempo ad assorbire le basi per la vinificazione dei grandi vini di Tokaj, prima

dell'avvento del regime sovietico, contesto in cui comunque riuscì a ritagliarsi un ruolo in ambito enoico con la carica di direttore della cooperativa vinicola. Nonostante il ruolo ricoperto, Szepsy, vide con rammarico la situazione legata alla condizione politica, al progressivo imbarbarimento e alla perdita di tradizione: il leggendario vino dei re, stava diventando qualcos'altro (addirittura c'era chi pensava a fortificarlo per renderlo più robusto).

Dopo la pesante battuta d'arresto, con l'abbattimento della cortina di ferro, il vino di Tokaj, tornò a diventare realtà e a condirsi di progettualità ed è proprio Istvan a mostrare un nuovo inizio.

Da detentore della tradizione (il legame fra il suo casato e la vinificazione degli Aszú è scritto negli annali) **a pioniere di una modernità che si ispira al territorio**, il passo è breve.

Oggi Szepsy è un cultore della zonazione, delle vinificazioni senza zuccheri residui o uve bottrizzate.



● Hun - Tokaji	Dry Furmint		100% furmint		
● Tokaji	Furmint		100% furmint		
● Tokaji	Furmint Hasznos		100% furmint		
● Tokaji	Furmint Szent Tamas		100% furmint		
● Tokaj	Szamorodni (dolce)		furmint, hárslevelü	 500 ml	
● Tokaj	Aszu 6 puttonyos (dolce)		furmint, hárslevelü	 500 ml	

AUSTRIA

WACHAU e KREMSTAL

Qualità e tradizione lungo il Danubio: la Wachau

La bassa Austria rappresenta la zona viticola più importante ed estesa del paese e più del 50% dei vini austriaci è prodotto in quest'area, ubicata a Nord e confinante con la Repubblica Ceca e la Slovacchia. Dei cinque distretti in cui è suddivisa, il più importante e celebre (anche se il più piccolo) è quello della Wachau, situato a 70 km da Vienna. I due vitigni principali, in termini di diffusione, sono il Riesling e l'autoctono Grüner-Veltliner.

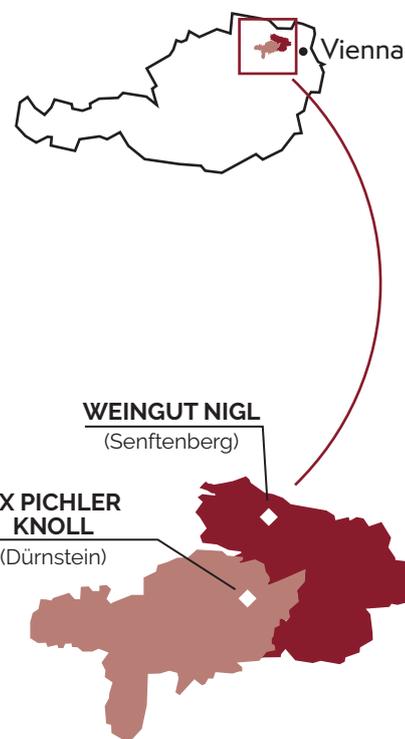
Qui la vite si alleva da più di mille anni e l'uomo nei secoli ha scolpito letteralmente le vigne, strappando lingue di terra alle scoscese colline, grazie a terrazzamenti trattenuti da eroici muretti a secco.

Proprio grazie alla fisionomia cangiante della vallata e alla pluralità delle condizioni pedologiche e microclimatiche (forte, ad esempio, è l'escursione termica), in quest'area, nascono vini complessi e fortemente sfaccettati.

Spingersi un po' più a Nord: la Kremstal

Questa regione è il prolungamento verso nord della Wachau. Conta una superficie produttiva di 2.243 ettari ed i vitigni coltivati sono principalmente il Grüner Veltliner e il Riesling Renano.

Il clima della zona, abbastanza gentile, permette di ottenere buoni risultati anche con le varietà a bacca rossa ed è possibile produrre dei buoni Pinot Nero. L'area può essere suddivisa in tre zone peculiari: la prima si snoda sui terreni rocciosi a ridosso del letto del fiume Krens e della città omonima, ad oriente - invece - lambisce la Wachau (con la quale ha forti analogie dal punto di vista geologico), la seconda ad est di Krens è caratterizzata da terreni ricchi di Loess (un sedimento eolico molto fine) e infine la terza - opposta rispetto a Krens - si estende lungo la sponda meridionale del Danubio, nei pressi del monastero benedettino di Stift Goettweig. La denominazione di origine riferita a questa regione (Kremstal DAC) è stata introdotta nel 2007.



Classificazioni.

Recentemente è stato fuso il sistema di classificazione in vigore, con il sistema della DAC utilizzato in altre regioni austriache.

Gebietswein: indica i vini regionali (sul modello dei Bourgogne). Ampio range di varietà ammesse e chance di poter sfruttare anche legni piccoli.

Ortswein: vini prodotti con varietà tradizionali all'interno di territori comunali specifici. Sono 22 i comuni che possono essere riportati in etichetta.

Riedenwein o **Lagenwein:** categoria che annette i vini prodotti dalle 155 vigne singole ammesse dal disciplinare, senza nomi di fantasia e utilizzando solo le varietà Riesling e Gruner Veltliner.

Per quel che riguarda la parte più alta della produzione, rimane valido il Codex Wachau: nessun arricchimento del mosto con l'aggiunta di zuccheri e vini suddivisi in tre categorie:

Steinfeder: vini più "leggeri", fragranti e fruttati, con una gradazione alcolica capace di arrivare al massimo agli 11.5°.

Federspiel: vini (solitamente senza zuccheri residui percettibili) con gradazioni alcoliche superiori rispetto agli "Steinfeder" (si passa dagli 11.5° ai 12.5°). Si tratta di prodotti di bella complessità, profondità e ricchezza aromatica.

Smaragd: vini all'apice della piramide qualitativa. Gli "Smaragd" devono avere una gradazione alcolica minima di 12.5° e si esprimono con voluttuosità, maturità e grande vigore, pur non mancando di finezza e slancio in termini di evoluzione.



AUSTRIA

WACHAU

WEINGUT E. KNOLL

DÜRNSTEIN



La famiglia Knoll

Emmerich Knoll, vera star nel panorama vinicolo austriaco, è alla guida di questa piccola azienda (150.000 bottiglie) fondata nel 1850 e situata a Dürnstein, nella frazione di Unterloiben. I 15 ettari di proprietà sono coltivati principalmente a Riesling Renano e Grüner Veltliner, mentre una piccola percentuale degli impianti è dedicata ad alcune varietà complementari: Chardonnay, Moscato Giallo, Traminer e Pinot Nero.

I vini sono puri e profondi e le referenze più rappresentative sono legate ad alcune vigne simbolo della Wachau: nomi come Schütt, Kreutles o Loibenberg sono sinonimo di qualità, spessore e impronta territoriale.

Le vinificazioni e gli affinamenti, di stampo tradizionale in botte grande, ci regalano dei prodotti tonici, scattanti ma di buono spessore, capaci di lunghi invecchiamenti in bottiglia.



● Grüner Veltliner	Federspiel	100% grüner veltliner		
● Grüner Veltliner	Smaragd - Ried Schütt	100% grüner veltliner		
● Riesling	Federspiel	100% riesling renano		
● Riesling	Smaragd	100% riesling renano		
● Riesling	Smaragd - Ried Loibenberg	100% riesling renano		
● Riesling	Smaragd - Ried Schütt	100% riesling renano		



AUSTRIA

WACHAU

WEINGUT
F.X. PICHLER

DÜRNSTEIN



La Famiglia Pichler

L'azienda è nel cuore della Wachau, nella frazione di Oberloibner. Qui la famiglia Pichler, arrivata alla quinta generazione, opera sin dalla fine dell'800 (la fondazione dell'azienda risale al 1898).

Franz Xaver, subentrato appena trentenne a suo padre (nel 1971) e vero artefice del successo dell'azienda, è stato affiancato dal figlio Lucas già dai primi anni '90. Oggi Lucas si occupa delle vinificazioni mentre FX continua ad

occuparsi della gestione agricola dei vigneti. L'azienda ha visto una crescita esponenziale negli ultimi anni, dai 3 ettari detenuti inizialmente da Franz Pichler (padre di FX), oggi si è arrivati a contare ben 18 ettari totali.

L'azienda possiede un carnet di vigne unico, che gli permette di realizzare un buon numero di vini da parcella singola. «L'autenticità è il nostro credo», recitano i Pichler all'unisono. Effettivamente tutti gli sforzi aziendali si concentrano nella realizzazione di vini tesi a riflettere la timbrica del millesimo e le caratteristiche pedo-climatiche della regione. Per rendere tangibili questi input e legarli saldamente alla variabile delle numerose vinificazioni parcellari, sono molteplici gli sforzi portati avanti da Lucas e FX Pichler: approccio sostenibile in vigna, raccolta manuale delle uve in base al grado di maturità (più passaggi, dunque, nel corso della stessa vendemmia), vinificazioni ed affinamenti tradizionali (in grandi botti di rovere), e minimi interventi enologici (viene ricusato l'utilizzo di additivi, zuccheri in aggiunta ai mosti, concentratori e filtrazione).

● Grüner Veltliner	Ried Klostersatz	100% grüner veltliner		
● Grüner Veltliner	Ried Loibenberg	100% grüner veltliner		
● Riesling	Ried Burgstall	100% riesling renano		
● Riesling	Ried Loibenberg	100% grüner veltliner		

AUSTRIA

KREMSTAL

WEINGUT NIGL

SENFTENBERG



Martin Nigl

Martin Nigl e la sua famiglia vivono con semplicità, concretezza e determinazione la conduzione della loro azienda situata sul Danubio ad un centinaio di chilometri da Vienna.

Le vigne vengono lavorate in armonia con la natura, seguendo i canoni di una viticoltura integrata. Le caratteristiche pedologiche dei vigneti sono peculiari: il granito presente nei terreni dona una riconoscibile mineralità ai vini prodotti;

inoltre il microclima della valle, segnato dalle forti escursioni termiche, permette di ottenere uve dai parametri ottimali. La vendemmia, effettuata a mano e in più passaggi, può protrarsi a lungo e andare avanti per un mese, un mese e mezzo. Per i vini bianchi vengono predilette le vinificazioni in acciaio per accentuare l'espressività naturale delle varietà utilizzate, la finezza e la mineralità.



● Pinot Nero		100% pinot nero		
● Grüner Veltliner	Freiheit	100% grüner veltliner		
● Riesling	Urgestein	100% riesling renano		
● Riesling	Privat (Ried Hochacker)	100% riesling renano		
● Grüner Veltliner	Eiswein (dolce)	100% grüner veltliner		

GERMANIA

BADEN

Polifonia varietale in un'enclave sudista

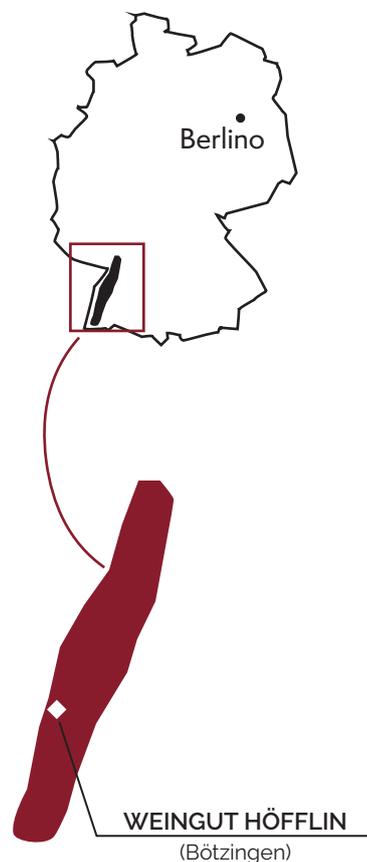
Questa regione vinicola si trova nello stato federale del Baden-Württemberg, in Germania, è suddivisa in Baden meridionale e Baden settentrionale e si estende per quasi 400 km, dal Lago di Costanza, lungo la pianura dell'Alto Reno, passando per la Badische Bergstrasse e il Kraichgau, fino al Tauberfranken.

Il Baden è la regione vinicola tedesca più a sud ed è la terza del paese in termini di grandezza, contando fra le sue fila ben 15.800 ettari. A causa della grande estensione, racchiude al suo interno innumerevoli specificità e condizioni micro-territoriali (solo per i terreni, si va dalla ghiaia alla marna, dall'argilla al gesso, dal löss fino al calcare o al Keuper). Le aree viticole delineate sono nove: Badische Bergstrasse, Lago di Costanza, Breisgau, Kaiserstuhl, Kraichgau, Markgräflerland, Ortenau, Tauberfranken e Tuniberg; al loro

interno sono presenti 15 "grandi vigne" e 315 menzioni parcellari. Intorno al Lago di Costanza le vigne arrivano oltre i quattrocento metri e vengono allevate principalmente varietà come il Pinot Nero ed il Müller-Thurgau. Nel Markgräflerland, triangolo di confine vicino a Basilea, troviamo l'autoctono Gutedel (un bio tipo di Chasselas).

Nel Tuniberg, cono vulcanico del Kaiserstuhl, vengono prodotti i vini più potenti, in pieno stile borgognone. Anche la regione di Breisgau a nord di Friburgo è nota in particolare per il Pinot Nero, mentre la regione di Ortenau, tra Offenburg e Baden-Baden, produce il miglior Riesling della regione. Una specialità del Kraichgau è, invece, l'Auxerrois.

Due piccole ma belle aree, infine, formano l'estremità settentrionale: la Badische Bergstrasse nelle vicinanze di Heidelberg e, nell'estremo nord-est, Tauberfranken.



GERMANIA

BADEN

WEINGUT HÖFFLIN

BÖTZINGEN



Matthias Höfflin

Höfflin si trova nel Kaiserstuhl sud-orientale, a soli 15 km da Friburgo. La zona è caratterizzata da una bassa catena montuosa di origine vulcanica e gode di un clima sub-mediterraneo (ricordiamo che si tratta della zona più a sud fra le regioni vitivinicole tedesche). Qui i terreni sono caratterizzati dalla presenza di strati di Löss alti fino a 30 metri, un terroir fertile e solatio, ideale per la viticoltura.

L'azienda agricola, che oggi conta 17 ettari di proprietà, è

certificata per l'agricoltura biologica sin dal 1974. Matthias Höfflin, enologo e fondatore della cantina, ha un adagio che ripete sovente e che riassume al suo interno l'intera filosofia produttiva dell'azienda: "il vino è racchiuso all'interno dell'acino". Per Matthias, la produzione agricola è il fondamento di tutto: è l'elemento di partenza e di arrivo e non può esistere un grande vino figlio di una materia prima che non sia per lo meno pregevole. Ed è proprio grazie ad un'agricoltura attenta, rispettosa e conservativa, ai suoli riposati, vivi e fertili, che tutto questo risulta essere possibile. **La vinificazione è legata a chiare linee guida: macerazioni pellicolari, fermentazioni spontanee e lunghe maturazioni sui lieviti; zero filtrazione all'imbottigliamento ed un utilizzo molto modesto della solforosa.** Ogni vino riceve il tempo e l'attenzione di cui ha bisogno per mostrare il proprio potenziale e la sua naturale bontà: dietro tale protocollo produttivo ci sono oltre 30 anni di esperienza e sensibilità territoriale. Questa relazione fra mondo agricolo e produttivo è esplicitata in etichetta, attraverso una rappresentazione fotografica tesa a dimostrare la "vitalità" del vino. Protagoniste dell'habillage sono le "cristallizzazioni sensibili", ingrandite al microscopio. Si tratta di immagini ottenute aggiungendo tracce di materia organica ad una soluzione di cloruro di rame. Il composto viene messo in un particolare contenitore e lasciato evaporare a temperatura controllata. Il sale di rame, da solo, cristallizzerebbe in un'immagine dalla forma scomposta e disarticolata; al contrario, in presenza di materiale vitale, il preparato si "organizza" elaborando formazioni articolate ed armoniose. È come nel vino: più c'è vita e più c'è complessità ed equilibrio.

 **BIOLOGICO**



● Caprice Weisswein	Badischer Landwein	 chardonnay, silvaner, gewurztraminer		
● Grauer Burgunder	Phonolith (non filtrato)	 100% pinot grigio		
● Sauvignon Blanc	Bienenfresser (non filtrato)	 100% sauvignon blanc		
● Muller-Thurgau	Maischevergoren (non filtrato)	 100% muller-thurgau		
● Spatburgunder	Loess (non filtrato)	 100% pinot nero		

GERMANIA

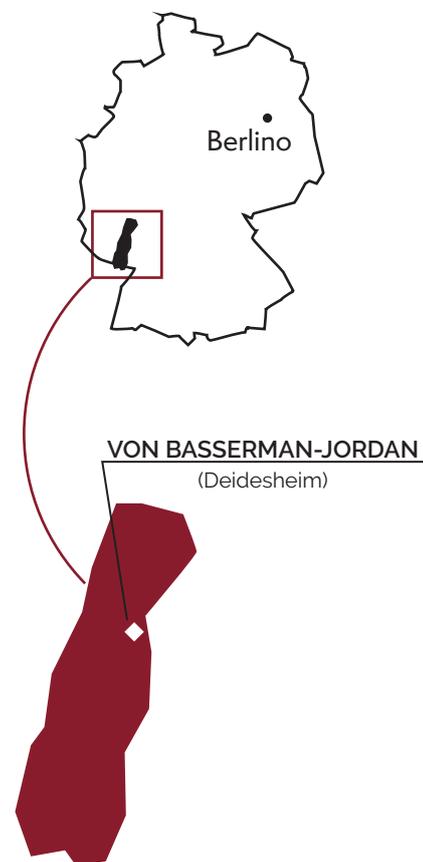
PFALZ

Una Germania dal carattere mediterraneo

Questa regione, caratterizzata da una lunga tradizione vinicola (risalente addirittura all'epoca romana), è la regione più calda e meno piovosa dell'intera Germania. Confina con l'Alsazia a est delle montagne di Haardt e ha una conformazione particolare: si estende per 85 chilometri di lunghezza mentre è larga solamente poche miglia. Con quasi **23.400 ettari** (corrispondenti a un quarto dell'area vitata della Germania), è la seconda regione vitivinicola tedesca per superficie e dal 2008 è la zona del Riesling più grande del mondo (con i suoi 5.455 ettari dedicati a questa varietà).

Nel diciassettesimo secolo esisteva in Pfalz una classificazione molto simile a quella che Borgognona, legata essenzialmente al pregio dei singoli vigneti.

Oggi, quest'illuminante anticipazione è oggetto di restauro da parte dei giovani viticoltori che stanno cercando di ristabilire le antiche classificazioni. **I vini della regione sono un connubio unico di eleganza e potenza**, perfettamente maturi nel frutto – infatti – sono caratterizzati da una riconoscibile mineralità favorita dalla presenza di terreni di origine vulcanica, ricchi di materiali estrusivi come granito e porfido.



GERMANIA

PFALZ

VON BASSERMAN JORDAN

DEIDESHEIM



Philipp Losem

L'azienda, attiva sin dal 1700, ha sede a Deidesheim, nel cuore della regione del Pfalz. Attualmente Von Bassermann-Jordan, conta 46 ettari di proprietà, tutti con certificazione biologica (alcuni appezzamenti sono condotti in biodinamica) e disseminati in alcuni dei principali "Lagen" e villaggi della zona, aree caratterizzate da un terroir unico, segnato dalla presenza di antiche colate laviche.

In cantina si alterna l'utilizzo dell'acciaio a quello dei legni

grandi, le fermentazioni sono spesso spontanee ed in vigna si predilige l'uso del calendario biodinamico. L'azienda, specializzata nella produzione di grandi vini secchi, fino alla metà degli anni '90 vedeva dedicata al Riesling Renano la totalità della sua produzione: dei veri specialisti in materia, potremmo dire.

Fiore all'occhiello della collezione aziendale è il rinomato Jesuitengarten, "Grand Cru" del comune di Forst, un tempo di proprietà del monastero gesuita di Neustadt e campione di longevità e potenza.



BIOLOGICO



AGRICOLTURA
BIODINAMICA



● Riesling	Trocken		100% riesling		
● Riesling	Deidesheim		100% riesling		
● Riesling	Forst		100% riesling		
● Riesling	Ruppertsberger Reiterpfad		100% riesling		
● Riesling	Auf der Mauer		100% riesling		
● Riesling	Forster Ziegler		100% riesling		
● Riesling Grosse G	Kalkofen		100% riesling		
● Riesling Auslese	Deidesheimer Hohenmorgen (dolce)		100% riesling		
● Goldmuskateller	Eiswein		100% goldmuskateller		

GERMANIA

MOSEL

La mineralità nel bicchiere

Questa suggestiva regione confina con Francia e Lussemburgo e si distende nella parte più occidentale della Germania, lungo il corso della Mosella e dei suoi affluenti (Saar e Ruwer). Qui la viticoltura è eroica: le condizioni di allevamento della vite sono fra le più critiche in Europa e la latitudine è più a Nord della Champagne. Nella Mosel-Saar-Ruwer le vigne poggiano su pendii scoscesi segnati dalla presenza di ardesia. Questo minerale, che caratterizza visivamente i terreni, è la chiave di volta per la maturazione delle uve: le rocce, infatti, sono un vero e proprio convettore di calore.

È quasi obbligatorio, oltretutto, correlare a tale peculiarità pedologica, la proverbiale mineralità espressa dai vini di questa zona.

In quest'area il Riesling è protagonista assoluto e dà vita a vini scattanti, slanciati, caratterizzati da profondità aromatica e moderata alcolicità. È facile, dunque, ritrovare nel bicchiere liquidi succosi e bevibili, ricchi di contrasti. La forte acidità, infatti, marchio di fabbrica di varietà e territorio, è calibrata dalla presenza di zuccheri residui, presenti nel vino in quantità crescente in base al rigore nella selezione delle uve e alla tipologia di vinificazione.

La classificazione dei vini

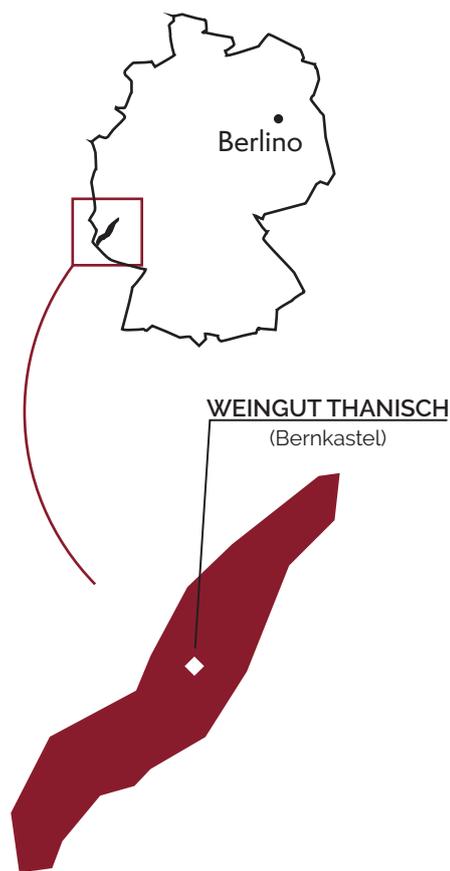
È il grado di maturazione delle uve il criterio di valutazione su cui si basa la piramide qualitativa che regola la parte più "alta" del sistema produttivo tedesco. Questo segmento è suddiviso ulteriormente in 6 sottocategorie legate proprio al grado di maturità delle uve: **Kabinett**: vendemmiati in epoca tradizionale, generalmente leggeri e beverini, poco alcolici e mediamente dolci.

Spätlese: prodotti con uve raccolte tardivamente. Mediamente più intensi e strutturati dei Kabinett.

Auslese: vini prodotti con uve molto mature, i cui grappoli vengono selezionati manualmente in vigna prima di essere raccolti.

Beereauslese: vini prodotti con acini selezionati manualmente da grappoli attaccati da muffa nobile (*Botrytis Cinerea*) che gli conferisce grande ricchezza aromatica e struttura.

Trockenbeereauslese: i vini appartenenti a questa categoria sono certamente i più ricchi, dolci e costosi. Vengono prodotti solitamente nelle migliori annate, con uve appassite e attaccate da muffa nobile. Il mosto è estremamente ricco di zuccheri tanto da rendere difficoltosa la fermentazione. Il grado alcolico può essere molto basso e non è



da mettere in relazione al potenziale evolutivo, che, al contrario, è elevatissimo.

Eiswein: vini prodotti con uve che vengono lasciate sovrarmaturare sulla vite e raccolte in inverno inoltrato, quando sono ormai congelate a causa della bassa temperatura che non può essere, al momento del raccolto, superiore ai -7° C.



GERMANIA

MOSEL

WEINGUT DR. H. THANISCH

BERNKASTEL



Famiglia Thanisch

La famiglia Thanisch coltiva la vite e produce vino sin dal 1636. L'azienda, da 380 anni e 11 generazioni, si cimenta esclusivamente con il Riesling Renano e possiede appezzamenti in alcune delle vigne più rinomate della Mittel-Mosel. Gran parte degli impianti è collocata nel comune di Bernkastel-Kues e probabilmente la parcella più rinomata fra quelle di proprietà, è la piccola porzione (6.000 m²) del "Berncasteler Doctor", acquisita all'inizio

del XIX secolo. La peculiarità dei terreni, la perfetta insolazione e l'incredibile pendenza (65%), rendono il prodotto di questa vigna unico e prezioso. Qualità e rigore da sempre sono i concetti alla base dell'operato aziendale, tanto è vero che i Thanisch sono stati fra i primi 54 membri dell'associazione VDP (organo che riunisce tutti i produttori di vini di pregio) e Viktor Thanisch è stato membro del comitato di garanzia per due decenni. Oggigiorno Sofia Thanisch gestisce magistralmente la cantina con il supporto delle sue due figlie Christina e Juliane. Una curiosità è che l'azienda vanta una conduzione tutta al femminile da ben 5 generazioni.



● Riesling	Trocken		100% riesling renano		
● Riesling Kabinett	Berncasteler Badstube		100% riesling renano		
● Riesling Grosse Gewächs	Berncasteler Doctor Trocken		100% riesling renano		
● Riesling Kabinett	Berncasteler Doctor		100% riesling renano		
● Riesling Spatlese	Berncasteler Doctor "Auction"		100% riesling renano		
● Riesling Spatlese	Berncasteler Doctor		100% riesling renano		
● Riesling Auslese	Berncasteler Doctor		100% riesling renano		

GERMANIA

MITTELRRHEIN

Mittelrhein: Riesling eroici a nord di Coblenza

Il Mittelrhein è l'area viticola più a nord della Germania; si estende per 470 ettari, dal comune di Oberdollendorf (vicino a Königswinter), di fronte a Bonn, a nord di Bingen.

Nel cuore di questo bellissimo paesaggio fluviale si trova la città di Coblenza. Qui, la viticoltura risale ai romani ma deve il suo sviluppo in epoca medievale al lavoro dei monaci cistercensi.

I vigneti si estendono per oltre 120 km su entrambe le sponde del Reno ed alcuni di essi si trovano anche sulle rive del Lahn.

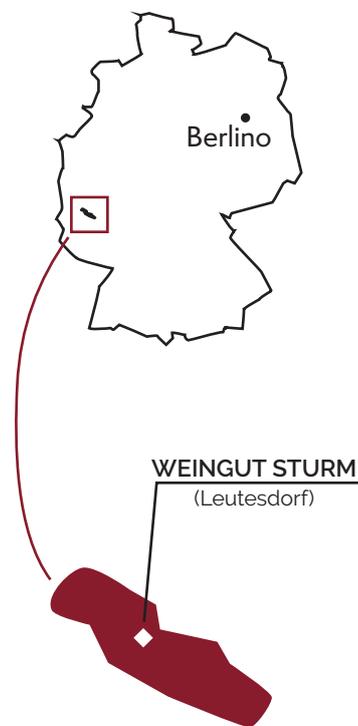
La zona è scenograficamente molto bella, punteggiata da resti di splendidi castelli, e si presenta come una stretta fascia di vigneti, alcuni dei quali terrazzati sui ripidi pendii del fiume. Anche l'UNESCO ne ha tenuto conto dichiarando la Valle del Medio Reno tra Bingen-Büdesheim e Coblenza patrimonio dell'umanità nel 2002.

I siti protetti dal vento beneficiano di molti giorni di sole ed il Reno agisce come un

eccellente serbatoio di calore. I suoli sono costituiti da ardesia, grovacche e Löss (a macchia di leopardo) mentre a nord i terreni sono caratterizzati dalla presenza di rocce vulcaniche.

Più dell'80% dei vigneti sono pendii ripidi con almeno il 30% di inclinazione, e le vigne più dolci sono vigne collinari: alcuni appezzamenti (come il Bopparder Hamm) possono essere considerati tra i vigneti più ripidi della Germania. La complessa modalità di coltivazione delle vigne sta portando ad una progressiva riduzione dell'area vitata: negli ultimi 30 anni questo trend ha rosicchiato un 40% della superficie totale.

La varietà più diffusa è ovviamente il Riesling, che qui tocca vette altissime, e al secondo posto si posiziona il Pinot Nero che rappresenta un 10% della produzione complessiva.



WEINGUT STURM

LEUTESDORF



Martin Sturm

Sturm è una cantina molto giovane, nata dalla passione e l'intraprendenza di Martin Sturm, giornalista specializzato in economia.

Martin, inizia ad occuparsi di viticoltura nel 2003 e dopo una breve ma intensa gavetta, nel 2010 getta le basi per la costituzione della sua azienda personale, realtà che esordisce ufficialmente con l'immissione sul mercato dell'annata 2011.

L'idea di Martin è molto precisa ed ambiziosa: coniugare

una viticoltura eroica ai crismi dell'agricoltura biologica. La serietà di approccio alla conduzione agricola e la generosità del clima degli ultimi anni ha permesso a Sturm di produrre vini subito apprezzati da stampa e clientela professionale per le caratteristiche di purezza e territorialità.

È l'ardesia che segna da milioni di anni i ripidi pendii che riflette regolarmente la sua personalità nel bicchiere, menando letteralmente le danze. Sturm opera principalmente nel comune di Leutesdorf (la cantina è al kilometro 614, riportato in etichetta), produce vini all'interno del predicato ma quasi sempre senza l'ingombro degli zuccheri residui.

 BIOLOGICO



● Riesling Trocken	Vom Schiefer	 100% riesling renano		
● Riesling Kabinett Trocken		 100% riesling renano		
● Riesling Spatlese Trocken	Steinbruch	 100% riesling renano		
● Riesling Spatlese Trocken	Steinbruch Reserve	 100% riesling renano		

FRANCIA

ALSAZIA

Alsazia: crocevia d'Europa

L'Alsazia è tra le regioni vinicole più settentrionali e fra quelle francesi solo la Champagne si trova ad una latitudine maggiore; stretta e lunga, si snoda per un centinaio di km lungo il corso del fiume Reno ed è distante 500 km da Parigi.

È suddivisa in due dipartimenti: a nord il Bas-Rhin, con capitale Strasburgo, e a sud di Colmar l'area dell'Haut-Rhin.

Pur non essendo prettamente in un contesto meridionale, la regione, protetta ad occidente dal massiccio di Vosges, vanta un clima poco piovoso e relativamente temperato.

La condizione pedologica è variegata: vi convivono una ventina di "terroirs" differenti e grazie all'eterogeneità del suolo ci si può imbattere in terreni peculiari e caratterizzanti (alte presenze di granito, scisti o marne calcaree).

I vini che vengono prodotti in Alsazia risentono in parte dell'influsso tedesco ed è particolarmente diffuso il Riesling, varietà regina del panorama ampelografico teutonico.

Analogie, dunque, ma anche grandi differenze: al contrario dei vini realizzati al di là del fiume Reno, infatti, in Alsazia si realizzano prodotti generalmente più secchi e corposi.

Il parco vigne alsaziano vanta una superficie vitata di 13 mila ettari, per una produzione totale di 1 milione di ettolitri; sono solo 51, però, i siti a fregiarsi della dicitura "Grand Cru", grazie ad una classificazione stilata nel 1975 (DOP giovane e già oggetto di revisione).

Da queste sottozone vocate vengono ricavati 45.000 ettolitri di vino, solo il 4% sulla produzione totale, e rappresentano la punta di diamante della produzione locale.



GÉRARD NEUMEYER
(Molsheim)

• Colmar



FRANCIA

ALSAZIA

DOMAINE NEUMEYER

MOLSHEIM



Jérôme Neumeyer

La famiglia Neumeyer, viticoltori da tre generazioni, posseggono una quindicina di ettari, tutti nel comune di Molsheim, nel Bas-Rhin.

Una parte di questi include uno dei Cru più deputati alla produzione di vini di qualità nella parte settentrionale della regione: il Brudhertal, climat d'eccezione per la coltivazione di Riesling, Gewurztraminer e Pinot Gris che grazie ai suoi terreni marnosi e l'esposizione a sud-est, regala vini

potenti e dinamici. In vigna, la famiglia Neumeyer, rifugge ogni tipo di meccanizzazione e da tempo sostiene un approccio agricolo misurato, atteggiamento sostenibile di recente oggettivato nella certificazione biologica. In cantina il rispetto della materia prima è totale e lo stile di vinificazione non si discosta dalla tradizione, permettendo a varietà e terroir di esprimersi alla massima potenza. La somma delle modalità agricole e dello stile di vinificazione ci mette a disposizione vini dal tratto schietto, identificativi del territorio, godibili nell'immediato e di buona longevità.

 BIOLOGICO



● Crémant d'Alsace Brut	Schaefferstein	 100% chardonnay		
● Sylvaner	Génération	 100% sylvaner		
● Riesling	Les Hospices	 100% riesling renano		
● Riesling	 Grand Cru Bruderthal	 100% riesling renano		
● Gewürztraminer	Taureau	 100% gewurztraminer		
● Gewürztraminer	 Grand Cru Bruderthal	 100% gewurztraminer		

FRANCIA

LOIRA

Valle della Loira: regione del vino o micromondo?

La Valle della Loira è una delle aree vinicole più grandi, interessanti e variegata di Francia. La vallata – da est ad ovest – può essere considerata un “contenitore” di terroirs differenti ed evidente è il susseguirsi di originalità legate alle condizioni pedologiche ed ambientali.

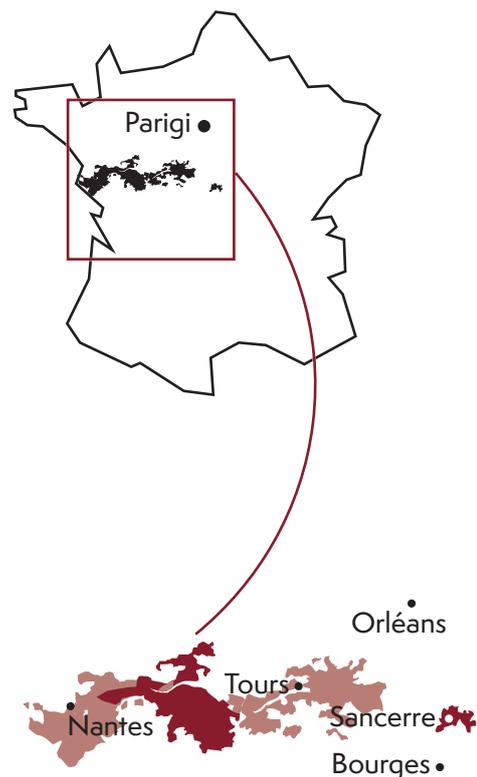
L'estremo oriente della regione, dove spiccano le aree vocate di Pouilly-Fumé e Sancerre, è dominato a livello varietale dal Sauvignon Blanc. La denominazione Pouilly-Fumé (7 comuni, dislocati all'estremo oriente della vallata), è segnata - nella composizione dei terreni - dall'elevata presenza di calcare e silicio; l'areale di Sancerre, che si distende sul lato sinistro del fiume, invece, articola la propria area produttiva in 15 comuni. Qui, la pluralità geologica è palese e si può andare dalle terres blanches (marne fossili, ricche di calcare), al Silex (silicio in

superficie e piede argilloso), alle aree connotate dalla presenza di terreni alluvionali (griottes, caillottes).

Andando verso ovest è facile imbattersi in un'altra varietà a bacca bianca, lo Chenin Blanc: un'uva duttile e dalla spiccata espressività (può essere la base per produrre vini spumanti, vini secchi, abboccati o addirittura da uve “bottrizzate”) che lega il suo nome a importanti denominazioni: Vouvray, Montlouis sur Loire, Saumur, Coteaux du Layon, Quart de Chaume, Savennières.

La zona centrale della vallata (un contesto di particolare pregio è quello riferito a Saumur/Saumur-Champigny) è l'area di riferimento per una grande varietà a bacca rossa: Il Cabernet Franc, che sui terreni calcarei (tuffeau) di questo quadrante, trova la sua massima espressione.

Il segmento occidentale, quello che sfiora Nantes, è invece la culla di vini gustosi e scattanti realizzati con il Melon di Bourgogne, un'altra varietà autoctona: i Muscadet de Sèvre et Maine.



MAPPA LOIRA

Sancerre, Pouilly-Fumé

Bourgueil

Vouvray

Anjou

Saumur

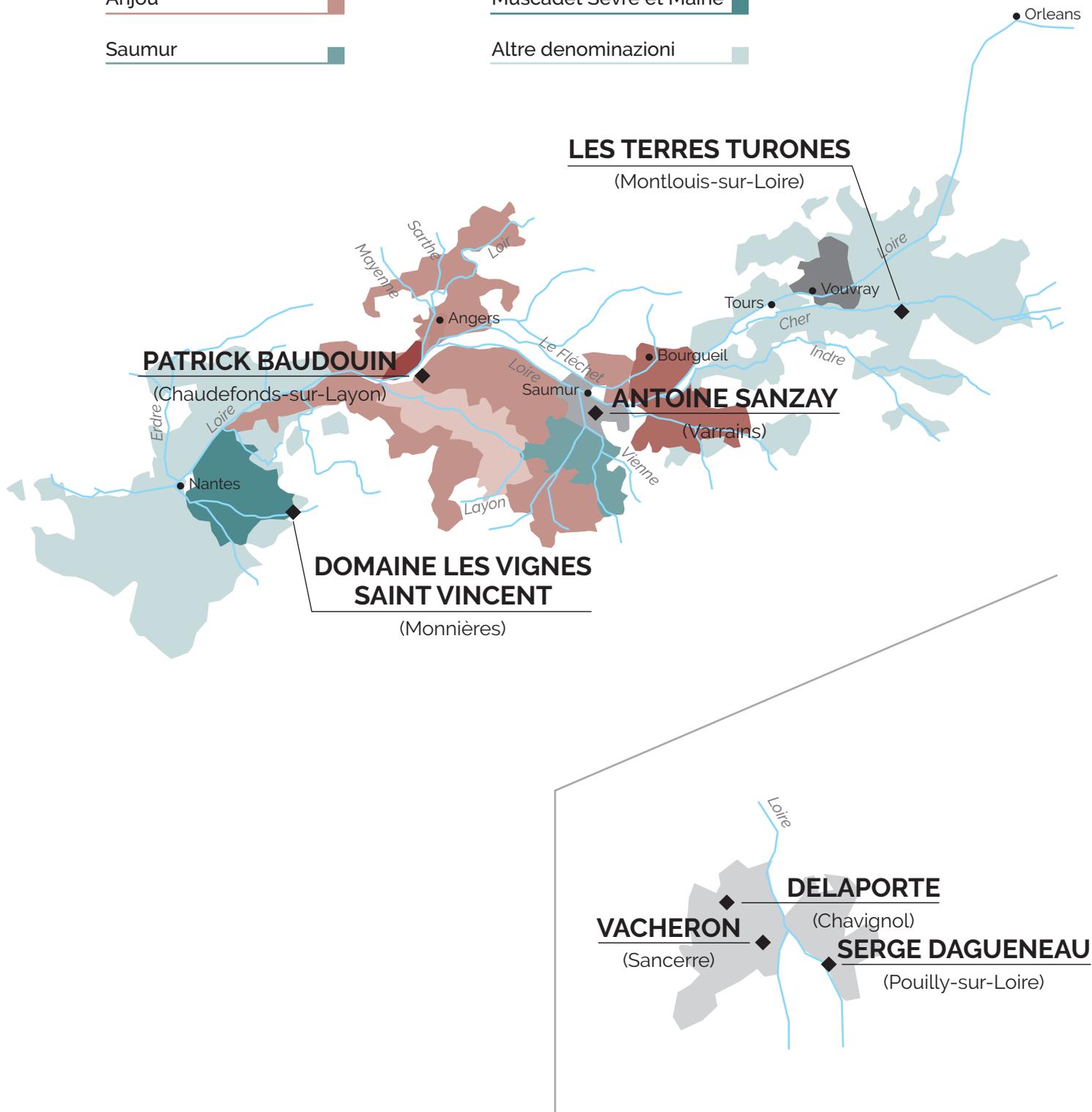
Saumur-Champigny

Coteaux du Layon

Savennières

Muscadet Sèvre et Maine

Altre denominazioni



LES TERRES TURONES

(Montlouis-sur-Loire)



FRANCIA

LOIRA

SERGE DAGUENEAU

POUILLY-SUR-LOIRE



Valérie Daguenneau

I Daguenneau, viticoltori da quattro generazioni, sono legati fortemente al territorio di Pouilly sur Loire, estremo oriente della valle del Loira.

Dopo aver ereditato il Domaine dal padre Serge, attivo dagli anni 70, e aver condotto sin dagli anni novanta la tenuta con l'aiuto della sorella Florence, Valérie nel 2010 rimane sola al comando, perseguendo quello che per lei è l'unico credo: migliorare costantemente la qualità dei propri vini.

È un percorso circolare, quello della famiglia Daguenneau: una casata di vignaioli tutta al femminile, potremmo dire, visto che il percorso seguito da Valérie è stato tracciato - sin dal secondo dopo guerra - dalla capostipite e fondatrice dell'azienda, la nonna Léontine, una vera vigneron ante litteram.

Il Domaine, oggi, possiede 21 ettari nelle aree vocate di Pouilly-sur-Loire e Côte de La Charité. Le vigne poggiano, principalmente, sulle celebri "terres blanches", terreni di epoca Kimmeridgiana ricchissimi di fossili marini, ma la pluralità geologica è evidente: sono presenti terreni sabbioso-argillosi, venature di silicio (il famoso Silex), calcari di epoca Oxfordiana e Portlandiana. Alla peculiarità del suolo fa da corollario l'anzianità delle vigne (che in alcuni casi arrivano alla veneranda età di 100 anni), una commistione capace di riflettersi nel bicchiere, arricchendo la tipicità con note di finezza. **I vini della famiglia Daguenneau, classici ed accessibili in ogni loro versione, scervi da eccessivi interventi enologici, risultano essere specchio perfetto della denominazione.** L'ottenimento della certificazione "Alto Valore Ambientale (HVE)" nel 2019 è inoltre il riconoscimento del grande lavoro svolto in vigna, nella valorizzazione e nella preservazione del loro ambiente agricolo.



HAUTE VALEUR
ENVIRONNEMENTALE

● Pouilly-Fumé		100% sauvignon blanc		
● Pouilly-Fumé	Les Chaudoux	100% sauvignon blanc		
● Pouilly-Fumé	L'Odysee	100% sauvignon blanc		



La Léontine, un grande vino al “femminile”

La Cuvée Léontine nasce nel 2006, come dedica d’amore di Florence e Valérie Dagueneau alla bisnonna Virginie, nata nel 1889.

La “Léontine” (chiamata così perché moglie di Léon), può essere considerata la fondatrice dell’azienda, una donna unica nel suo genere, capace di combattere le difficoltà della vita con il sorriso e con un piglio che i Dagueneau reputano ancora oggi leggendario.

Non furono sufficienti la guerra, il fatto di essere rimasta prematuramente vedova, i figli da crescere, a tarpare le ali alla “Léontine”.

Virginie, senza perdersi d’animo, fu in grado di portare avanti la fattoria, mungere le mucche, occuparsi della produzione del formaggio e coltivare i due ettari di vigna in proprietà, sempre tirandosi dietro i figli Louis ed Emile e in un secondo momento il piccolo Serge, nipote prediletto, che sin da bambino poté far tesoro, degli insegnamenti di questa grande donna.

La Léontine oggi è il vino più importante dell’azienda, nasce da una selezione di uve, raccolte a maturazione ottimale e provenienti dai migliori appezzamenti, vinificate in botti di rovere.

C’è un senso di continuità familiare dietro la “cernita” alla base della cuvée, rigorosamente pilotata da Valérie, oggi gerente della tenuta.

Il vino tenuto sulle fecce fini per 6 mesi (batonnage con cadenza settimanale) viene imbottigliato dopo un anno di affinamento in legno senza collaggio né filtrazione.

La Léontine, esempio dello stile aziendale, è un vino che riassume perfettamente i canoni della varietà (Sauvignon Blanc) e del territorio (marne kimmeridgiane) mettendo a disposizione nel bicchiere una potenza di frutto ed una verve minerale che risultano essere caratteristiche uniche.





FRANCIA

LOIRA

DOMAINE VACHERON

SANCERRE



Jean-Dominique Vacheron

Tra i produttori più importanti del territorio di Sancerre, la famiglia Vacheron produce dei Sauvignon Blanc raffinati e minerali, perfettamente in linea con la tradizione ed un terroir capace di esprimersi con luminosità e profilo aristocratico.

Grandi sostenitori del rispetto ambientale sono stati fra i primi in zona a sposare un approccio agricolo diverso: attualmente tutti i 43 ettari vitati di proprietà sono condotti in biodinamica (certificazione

Biodyvin dal 2005). Accanto al Sancerre "classico", vinificato in acciaio e frutto del sapiente assemblaggio di diversi appezzamenti, trovano spazio nella loro gamma produttiva le splendide selezioni da vigna singola, elaborate parzialmente in legno.

La ricerca dell'originalità espressiva dei differenti climats è il fine ultimo dei Vacheron, sempre più orientati a raccontare le pieghe di un territorio caratterizzato da mille sfaccettature, attraverso la vinificazione parcellare.



AGRICOLTURA
BIODINAMICA

● Sancerre			100% sauvignon blanc		
● Sancerre	Chambrettes		100% sauvignon blanc		
● Sancerre	Les Romains		100% sauvignon blanc		
● Sancerre	Rosè		100% pinot nero		
● Sancerre	Rouge		100% pinot nero		

FRANCIA

LOIRA

DOMAINE DELAPORTE

CHAVIGNOL



Matthieu Delaporte

Delaporte è un Domaine familiare con sede nel comune di Chavignol, nel cuore dell'area di Sancerre, e si estende per quasi 33 ettari, coltivati per il 75% a Sauvignon Blanc e, per il resto, a Pinot Nero. **L'azienda viene tramandata da padre in figlio a partire dal XVII secolo.** Alla guida dell'azienda c'è il giovane Matthieu e a questi è imputabile, dal 2010, una radicale opera di riconcettualizzazione dell'approccio agricolo e tecnico.

La raccolta è manuale, la lavo-

razione del terreno non prevede prodotti di sintesi e diserbanti, l'utilizzo delle botti (recipienti in rovere di Slavonia da 228 lt per i rossi e da 600 lt a 2000 lt per i bianchi) è perfettamente calibrato.

Si può contare su una ampia gamma di terroirs, sono ben 50 le parcelle a disposizione (80% esposte a Sud). Il 35% degli impianti poggia su terreni caratterizzati dalla presenza di Silex (diffuso ma non così comune a Sancerre) mentre il resto delle vigne è caratterizzato da terreni di matrice calcarea.

La famiglia Delaporte vinifica uno dei cru più noti di Chavignol: **Les Monts Damnés**. Questa vigna è celebre sin dall'antichità: fu piantata dai monaci benedettini nel X secolo e se ne trova traccia in documenti ufficiali a partire dal XI secolo. È una parcella considerata "maledetta", dai viticoltori, viste le pendenze degli impianti. Nonostante le difficoltà legate alla conduzione agricola, questa vigna è capace di generare vini unici, di grande finezza aromatica e vigore. Degni di nota i succosi Pinot Nero, freschi e profumati nella versione "village" acquisiscono spessore e complessità nelle edizioni da vigna singola.



LUTTE
RAISONNÉE



● Sancerre	Chavignol	100% sauvignon blanc		
● Sancerre	Silex	100% sauvignon blanc		
● Sancerre	Les Monts Damnés	100% sauvignon blanc		
● Sancerre Rouge	Chavignol	100% pinot nero		



FRANCIA

LOIRA

LES TERRES
TURONES

MONTLOUIS-SUR-LOIRE



Philippe e Dominique Vignerons

Les Terres Turones è un'azienda familiare che si sviluppa su 4 ettari, situati nella frazione di Husseau, nel comune di Montlouis-sur-Loire, cuore della A.O.C. omonima.

Tutte le vigne sono situate in alto, sulle colline che dominano la Loira e degradano dolcemente verso lo Cher, beneficiando di un microclima di influenza oceanica. Qui si coltiva esclusivamente il vitigno Chenin Blanc, detto anche Chenin o "Pineau de Loire".

Questa varietà è legata a doppio filo al territorio e per le sue caratteristiche concorre all'ottenimento di un'ampia varietà di bianchi, di ogni tipologia: dai vini secchi, agli spumanti, ai vini con residuo zuccherino.

L'attenzione all'ambiente è la direttiva principale a Les Terres Turones, ed il tema focale è la conservazione di un comparto agricolo unico ed originale: i terreni sono lavorati esclusivamente in maniera meccanica e non vengono utilizzati diserbanti o prodotti di sintesi. **La conversione al biologico è iniziata nel 2019 ed oggi la tenuta è certificata integralmente da Ecocert.**

Il grande patrimonio di questo territorio è la pluralità geologica ed in superficie troviamo argilla, sabbia e pietra focaia. Eppure, ciò che rende unica è speciale questa zona, è il Tuffeau (gesso o calcare turoniano) nel quale affondano le radici dello Chenin. È la superficie, dunque (spesso ricoperta da rocce o silicio) ad immagazzinare calore durante il giorno, mentre il sottosuolo lavora come una spugna: assorbe acqua nei momenti adeguati e durante i periodi più caldi ne regola l'apporto alle viti, evitando che le piante subiscano stress idrico.

Il Tuffeau si trova ad una profondità variabile a seconda del settore che viene preso in considerazione e questo trasmette ai vini prodotti in questo areale finezza e carattere.

Le vinificazioni sono molto semplici: le fermentazioni non sono innescate da lieviti selezionati e le maturazioni avvengono in botti grandi, demi-muids e barriques usate.

 | BIOLOGICO

● Montlouis-Sur-Loire	Chenin Sec		100% chenin blanc		
● Montlouis-Sur-Loire	 Les Borderies		100% chenin blanc		

FRANCIA

LOIRA

ANTOINE SANZAY

VARRAINS



Antoine Sanzay

La famiglia Sanzay vanta una lunga progenie di viticoltori, eppure ben sette generazioni hanno dovuto rincorrersi prima che qualcuno oggettivasse il rapporto con la terra nella vinificazione autonoma delle uve di proprietà. L'inerzia cambia alla fine degli anni 90, periodo dell'arrivo in azienda di Antoine, giovane rampollo della famiglia Sanzay e appassionato enologo con il pallino del territorio.

Anni di lavoro e sperimentazioni fanno da preambolo al debutto sul mercato, che avverrà solamente con il millesimo 2002.

Attualmente il Domaine, con sede a Varrains (uno dei nove comuni che vanno a comporre la denominazione Saumur-Champigny), conta quasi 14 ettari vitati. Ovviamente il Cabernet Franc mena le danze, con il 90% degli impianti a suo favore, mentre allo Chenin Blanc è dedicata solo una piccola parte delle vigne. Se da un lato le uve rosse danno vita a vini di grande carattere ed impatto, anche cromatico, marcati da tipici riconoscimenti fruttati, i vini bianchi sono verticali, altrettanto "identitari" e come da tradizione in questi luoghi, vinificati senza zuccheri residui.

Il Domaine ha la fortuna di contare su una considerevole proprietà (ben 4 ettari) nel Poyeux, vero "Grand Cru" della regione, ed Antoine dedica a questa vigna l'etichetta più importante della sua gamma. L'approccio agronomico è "morbido" ed in cantina non si interviene in alcun modo con coadiuvanti; i vini possono fregiarsi della certificazione biologica.

 BIOLOGICO



● Saumur	 Les Salles Martin	 100% chenin blanc	 	
● Saumur Champigny	La Paterne	 100% cabernet franc		
● Saumur Champigny	 La Haye Dampierre	 100% cabernet franc		
● Saumur Champigny	 Le Terres Rouge	 100% cabernet franc		
● Saumur Champigny	 Les Poyeux	 100% cabernet franc		



FRANCIA

LOIRA

PATRICK
BAUDOUIN

CHAUDEFONDS-SUR-LAYON



Patrick Baudouin

Il Domaine è situato in quello che viene chiamato generalmente "Anjou Nero", area collocata nel tronco centro-occidentale della Loira e caratterizzata dal punto di vista visivo dalla presenza di scisti, arenarie e rocce vulcaniche. L'azienda, rilevata da Patrick nel 1990 e fondata dai nonni nel 1920, conta 13 ettari di vigneti, tre quarti dei quali coltivati a Chenin Blanc.

Baudouin pratica i crismi di un'agricoltura organica, che lo ha portato ad escludere pro-

gressivamente l'utilizzo di diserbanti prima (1997), e di tutti gli altri prodotti di sintesi, in un secondo momento, tornando alla lavorazione tradizionale dei campi, attraverso gli animali da tiro.

Nei primi anni 2000, inizia ufficialmente il percorso che lo porterà a certificare l'azienda per l'agricoltura biologica. Se sin dalle prime battute la strada agronomica è parsa chiara, anche dal punto di vista enologico le scelte sono sembrate decise: dal 1994 Patrick rifugge la pratica dello zuccheraggio dei mosti; tale modus operandi ha creato un precedente unico, portando alla riflessione molti altri produttori della zona, ispirati da un atteggiamento così radicale. Lieviti indigeni, nessun additivo e basso impiego di solforosa sono i punti fermi di una gamma in cui è ben visibile la capacità del produttore di andare oltre i tecnicismi per osservare attentamente le originalità, anche pedologiche, del territorio.


 BIOLOGICO

● Anjou	Effusion	 100% chenin blanc		
● Anjou	 Le Cornillard	 100% chenin blanc		
● Anjou	 Les Gats	 100% chenin blanc		
● Savennières	 Bellevue	 100% chenin blanc		
● Anjou	Les Coteaux d'Ardenay	 90% cabernet franc, 10% cabernet sauvignon		
● Coteaux du Layon	 Les Bruandières (dolce)	 100% chenin blanc		

FRANCIA

LOIRA

LES VIGNES SAINT VINCENT

MONNIERÈS



Michel Delhommeau

Les Vignes Saint Vincent estende le sue proprietà a ridosso del paese di Monnierès, nella Loira atlantica, cuore dell'area produttiva del Muscadet de Sevre et Maine. L'azienda agricola copre 25 ettari vitati, principalmente legati alla produzione del Melon de Bourgogne. Qui le vigne poggiano su terreni caratteristici: Gneiss e Gabbro (roccia magmatica intrusiva che deve il suo nome ad una località in provincia di Livorno),

che segnano i vini con originali sensazioni aromatiche.

A partire dal 2010 la coltivazione delle vigne segue i dettami dell'agricoltura biodinamica; la missione è quella di partire da una grande materia prima per ottenere vini di stampo territoriale, mossi da un senso di eleganza e finezza espositiva. Tutte le cuvée prodotte sono certificate per il biologico.

Michel Delhommeau, uno degli interpreti più brillanti della denominazione, ha rilevato nel 1992 l'impresa di famiglia, già attiva da più di tre generazioni.

Negli anni, Michel, ha visto la sua azienda evolversi ma la linea guida rimane sempre la stessa: lavorare a misura d'uomo ed offrire agli appassionati dei vini dalla forte identità territoriale ed espressiva.



AGRICOLTURA
BIODINAMICA



TERROIRS

83

● Muscadet Sevre et maine



La Dame Des Onze Hueres



100% melon de bourgogne



● Muscadet Sevre et maine



Monnierès Saint Fiacre



100% melon de bourgogne



FRANCIA

BORGOGNA

Classificazione dei vini, una piramide qualitativa che esalta il territorio

In questa regione il sistema di classificazione prevede una serie di cerchi concentrici, capaci di stringere sempre più il campo dal punto di vista geografico, definendo specificità e valore delle singole zone prese in esame.

Bourgogne (Rouge e Blanc):

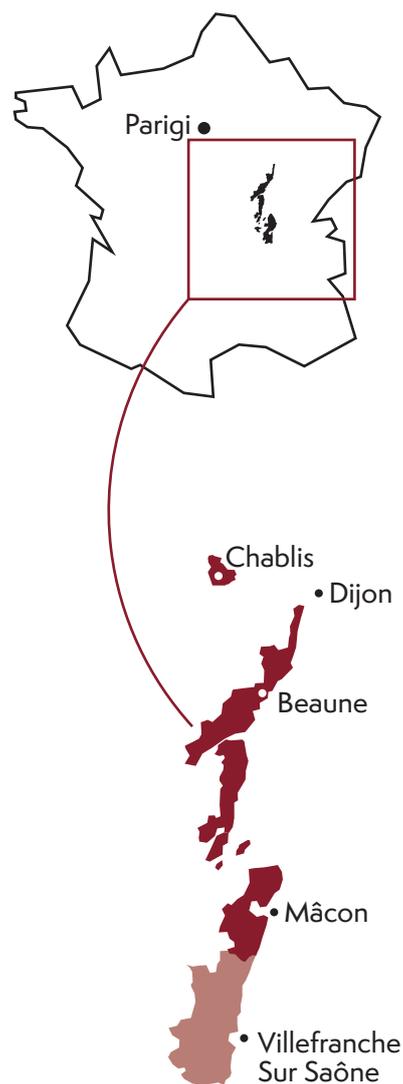
è la categoria alla base della piramide qualitativa. I vini inquadrati all'interno di questo "contenitore", sono realizzati con uve (Chardonnay e Pinot Nero, in primis) coltivate all'interno di tutta la superficie regionale senza un riferimento preciso riguardante la provenienza.

Village: questa menzione è riservata a vini prodotti con uve provenienti da un paese specifico (che deve sempre essere riportato in etichetta) fra quelli previsti all'interno del disciplinare.

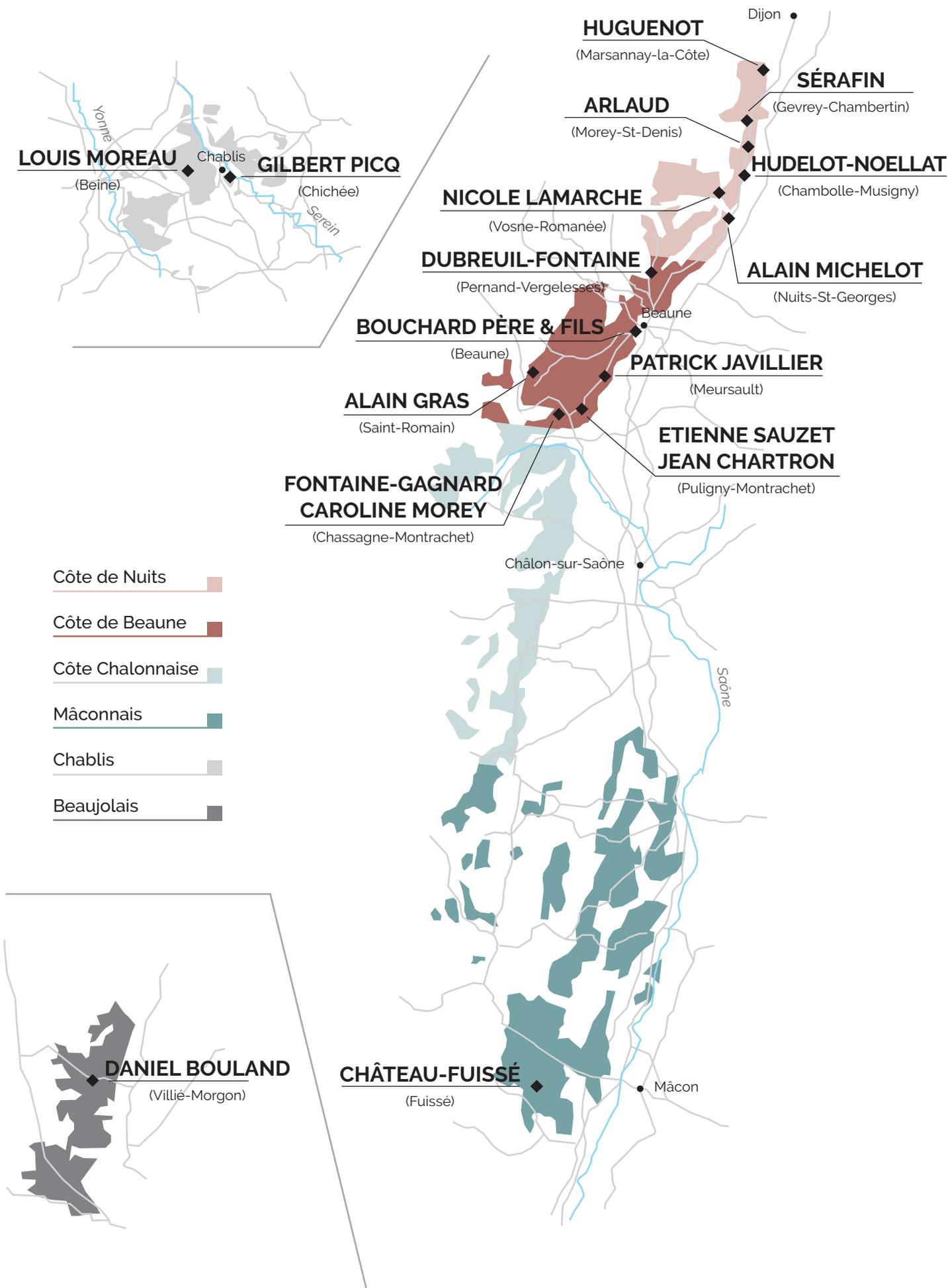
Premier Cru: in Borgogna le differenze qualitative dei vini sono fortemente legate ai singoli vigneti e non è un caso che le due più alte categorie della piramide qualitativa siano riservate all'identificazione di queste parcelle. Tale dicitura è attualmente riservata a 562 vigneti, che rappresentano circa l'11% della produzione totale della regione; **in questi vini il nome del vigneto può essere riportato nell'etichetta subito dopo il nome del villaggio di appartenenza.**

Grand Cru: questa categoria è il gradino più alto della classificazione regionale ed è attualmente riservato a 33 vigneti che rappresentano appena il 2% della produzione totale borgognona.

I vigneti Grand Cru sono così celebrati e famosi che in etichetta **non viene riportato il nome del villaggio di appartenenza ma solamente il nome del vigneto.**



MAPPA BORGOGNA



FRANCIA

BORGOGNA CHABLIS

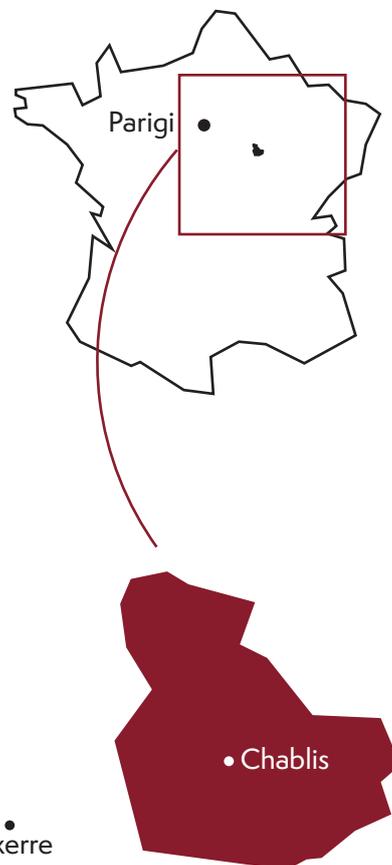
L'anima nordica dello Chardonnay

La regione di Chablis è ubicata a meno di 200 km a sud di Parigi; ha una posizione settentrionale rispetto al cuore della Côte d'Or, da cui dista quasi 100 km, mentre la celebre regione della Champagne si trova ad appena 40 km.

Nella regione di Chablis si producono esclusivamente vini bianchi da uva Chardonnay. Grazie al clima della regione (umido, freddo e rigido) unitamente alle caratteristiche del suolo (calcareo e argilloso) i vini di Chablis sono spesso caratterizzati da aromi freschi e ricche sensazioni minerali. In termini di produzione, la percentuale maggiore - oltre l'80% - è destinata ai vini appartenenti alle categorie Petit Chablis e Chablis. Esistono 40 vigneti appartenenti alla denominazione Chablis Premier

Cru, solamente 12 di questi sono considerati di maggiore prestigio: Beauroy, Côte de Léchet, Fourchaume, Les Fourneaux, Mélinots, Montée de Tonnerre, Montmains, Monts de Milieu, Vaillons, Vaucoupin, Vaudevey e Vosgros.

A Chablis esiste un unico Grand Cru delineato in 7 climats differenti: Blanchot, Bougros, Les Clos, Grenouilles, Preuses, Valmur e Vaudésir.



MAPPA CHABLIS





FRANCIA

BORGOGNA - CHABLIS

GILBERT
PICQ

CHICHÉE



Didier e Pascal Picq

Sin dal 1873 la famiglia Picq è votata alla produzione di vini squisitamente territoriali: Chablis dall'impatto verticale, minerali e freschi, vinificati esclusivamente in acciaio. Il lavoro in vigna, completamente manuale, e gli interventi enologici ridotti al minimo, disegnano nel bicchiere vini dal profilo dritto, in cui l'impronta del terroir è cristallina. I 13 ettari, suddivisi in venti parcelle, danno vita a sei diverse etichette, tra le quali spiccano

due **Premiers Crus**, entrambi di rango ma dalla natura differente: il **Vosgros**, sapido e ricco, ed il pregiato **Vaucoupin**, dal carattere più acuto.

Una selezione di vigne, scelte per la loro veneranda età, invece, è alla base dello Chablis Village Vieilles Vignes, piacevolmente complesso e perfettamente in contrapposizione alla godibile freschezza della Cuvée Classica. Altra etichetta di pregio è il potente "Dessus La Carrière", frutto del sapiente assemblaggio di due ottimi Lieux-Dits: Semon e Paradis.

LUTTE
RAISONNÉE

● Chablis		100% chardonnay		
● Chablis	En Vaudecorse	100% chardonnay		
● Chablis	Dessus la Carrière	100% chardonnay		
● Chablis	Vieilles Vignes	100% chardonnay		
● Chablis	1.er Cru Vosgros	100% chardonnay		
● Chablis	1.er Cru Vaucoupin	100% chardonnay		

LOUIS MOREAU

BEINE



Louis Moreau

La famiglia Moreau è attiva in Chablis sin dal 1814 e Louis ne rappresenta oggi la sesta generazione. Louis, dopo un lungo periodo di studi e apprendistato (ha collaborato con aziende americane e francesi in California) è tornato nell'azienda di famiglia, curandone la direzione sin dal 1994.

Grazie alla formazione accademica, ed agli input legati alla lunga esperienza familiare sul territorio di Chablis, il **Domaine, mostra oggi tutto**

il suo impegno nel preservare i terroirs a propria disposizione con un lavoro agricolo orientato alla sostenibilità. Rispetto in vigna e studio dei vigneti (è in atto una collaborazione con le altre grandi realtà di Borgogna che riguarda la selezione massale dalle vecchie vigne) sono le basi su cui poggia la filosofia aziendale; la possibilità di trovare molteplici espressioni finali grazie ad un parco vigne di assoluto spessore è il "leit motiv" della famiglia Moreau. Attualmente l'azienda è proprietaria in cinque climats dei Grand Crus di Chablis ed in alcuni dei Premier Crus più importanti della regione. Chablis Village e Premier Cru sono vinificati esclusivamente in acciaio per preservare freschezza e mineralità tipiche della zona, al contrario le vigne di categoria superiore sono vinificate con un moderato ausilio di botti in rovere.



LUTTE
RAISONNÉE



● Chablis		🍇 100% chardonnay	🍷	🍷
● Chablis	📍 1.er Cru Vau Ligneau	🍇 100% chardonnay	🍷	🍷
● Chablis	📍 1.er Cru Vaillons	🍇 100% chardonnay	🍷	🍷
● Chablis	📍 Grand Cru Vaudesir	🍇 100% chardonnay	🍷 🍷	🍷
● Chablis	📍 Grand Cru Les Clos Clos Des Hospices	🍇 100% chardonnay	🍷 🍷	🍷
● Chablis	📍 Grand Cru Valmur	🍇 100% chardonnay	🍷 🍷	🍷

FRANCIA

BORGOGNA CÔTE DE BEAUNE

L'empireo dei grandi bianchi

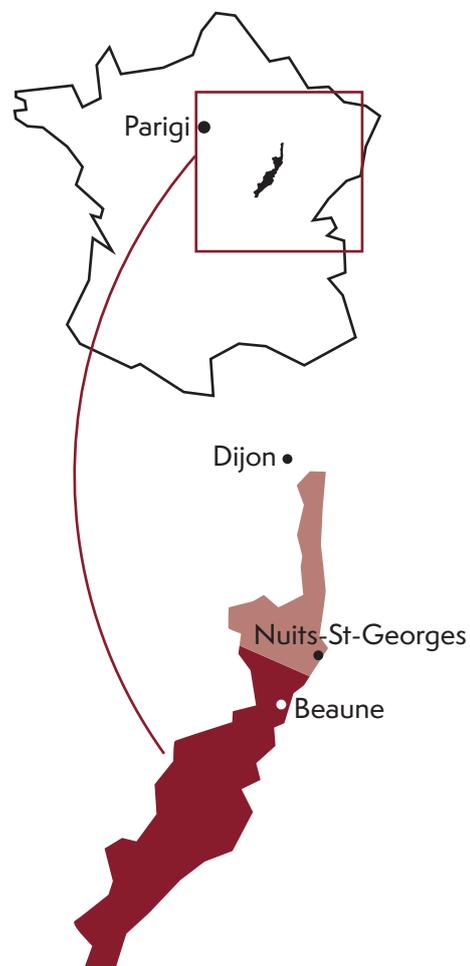
La Côte de Beaune, estremità meridionale della Côte d'Or, si distende orientativamente per 25 km, dalla montagna di Corton fino a Maranges.

Qui la scena varietale è dominata dallo Chardonnay, che raggiunge semplicemente l'eccellenza assoluta.

Alto, infatti, è il numero di rinomati villages (Beaune, Meursault, Chassagne, Puligny, Pernand, a spiccare fra gli altri) e di vigne deputate alla produzione di vini di gran pregio classificati come Premier Cru e come Grand Cru.

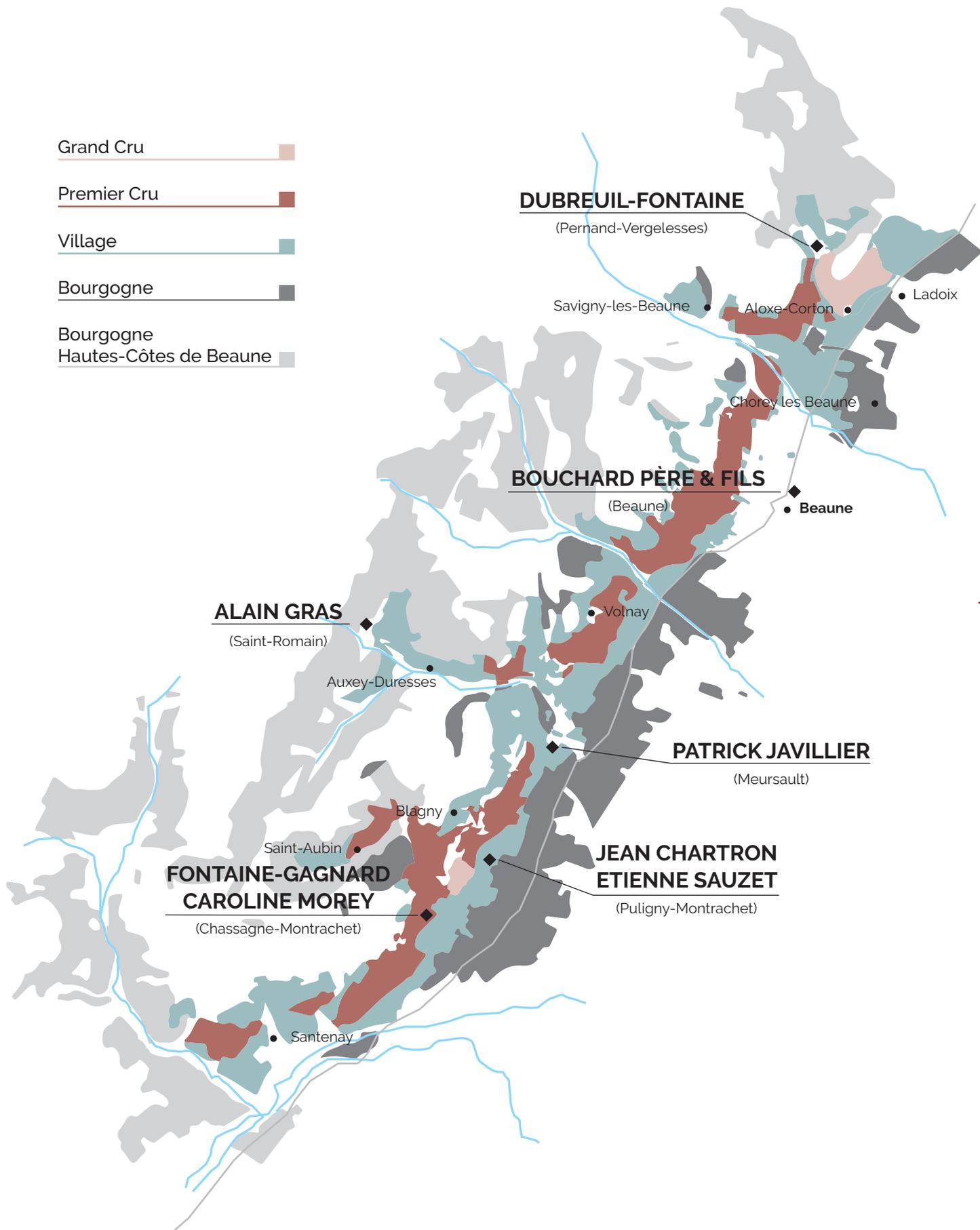
Al livello impareggiabile dei vini bianchi di questa zona va sommato quello altrettanto alto raggiunto dai fenomenali Pinot Nero dell'area di Corton che si possono fregiare della menzione Grand Cru e dei Premier Cru di Pernand, Pommard, Volnay e Beaune.

Degni di menzione anche i vini appartenenti alla denominazione "inter-comunale" Côte de Beaune Villages, prodotti con uve provenienti da uno o più villaggi di questa zona (16 in tutto) ad eccezione di Aloxe-Corton, Pommard, Volnay e Beaune, e agli Hautes-Côtes de Beaune, particolarmente slanciati e freschi grazie alla maggiore altitudine ed al clima caratteristico.



MAPPA CÔTE DE BEAUNE

- Grand Cru
- Premier Cru
- Village
- Bourgogne
- Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune





FRANCIA

BORGOGNA - CÔTE DE BEAUNE

ALAIN GRAS

SAINT-ROMAIN



Alain Gras

Alain Gras, nato nel 1957, prende la conduzione del domaine familiare nel 1979: in testa l'idea di continuare nel solco dei suoi predecessori e comunicare in maniera precisa e diretta il territorio di Saint Romain (principalmente) piccola denominazione di soli 100 ettari. Qui le vigne, in posizione elevata, beneficiano di un microclima originale: fresco e asciutto.

Le condizioni ambientali si combinano bene con quelle

pedologiche (i terreni sono argilloso-calcarei e poggiano su una base di roccia madre) **concorrendo alla creazione di un profilo assolutamente tipico: mineralità, freschezza e slancio**, infatti, trovano modo di interloquire in maniera prodigiosa regalandoci vini unici.

I 12 ettari di proprietà si articolano, come sottolineato, in particolare nel comune di Saint Romain, ma anche nei villaggi di Meursault e Auxey-Duresses.

LUTTE
RAISONNÉE

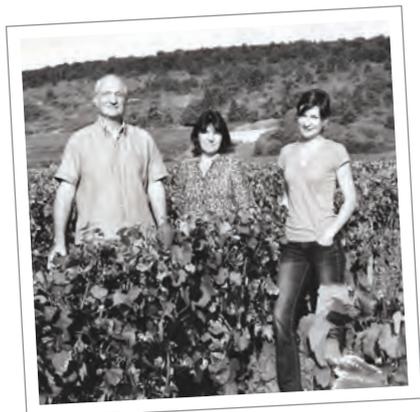
● Saint-Romain	Village	100% chardonnay			
● Auxey Duresses	Les Crais	100% chardonnay			
● Meursault	Les Tillets	100% chardonnay			
● Saint-Romain	Village	100% pinot nero			
● Auxey Duresses	Les Très Vieilles Vignes	100% pinot nero			

FRANCIA

BORGOGNA - CÔTE DE BEAUNE

FONTAINE GAGNARD

CHASSAGNE-MONTRACHET



Famiglia Fontaine-Gagnard

Dall'unione di Laurence Gagnard, rampolla di una famiglia dalla lunga tradizione viticola, e Richard Fontaine, ufficiale dell'aeronautica francese, nasce nel 1985 il **Domaine Fontaine-Gagnard**.

Nonostante la recente istituzione l'azienda può vantare la proprietà di 12 ettari, tutti distribuiti in terroirs d'elezione: Chassagne-Montrachet, in particolare, ma anche Pommard e Volnay. Le pratiche in vigna strizzano l'occhio alla

sostenibilità, l'approccio è fortemente ragionato e si rifugge l'utilizzo di prodotti di sintesi. In cantina, regno di Céline che rappresenta la nuova generazione, l'atteggiamento è d'impostazione classica: le fermentazioni sono spontanee e l'incidenza del legno nuovo fra fermentazione ed affinamento arriva ad un massimo del 30% sui Grand Cru. La ricerca della perfezione nel bicchiere è una costante di questo Domaine. Ogni annata viene curata nei minimi particolari e interpretata in maniera differente ai fini di avere la giusta dinamica espressiva, mentre i legni utilizzati sono frutto di una selezione personale di Richard. Il tempo di affinamento in botte, per i bianchi, non è mai troppo lungo e questo permette ai vini di mostrare con chiarezza le caratteristiche dei Climats.



LUTTE RAISONNÉE



● Bourgogne		🍇 100% chardonnay	🍷	🍷
● Chassagne-Montrachet	Village	🍇 100% chardonnay	🍷	🍷
● Chassagne-Montrachet	📍 1.er Cru La Maltroie	🍇 100% chardonnay	🍷	🍷
● Chassagne-Montrachet	📍 1.er Cru Les Vergers	🍇 100% chardonnay	🍷	🍷
● Chassagne-Montrachet	📍 1.er Cru Les Caillerets	🍇 100% chardonnay	🍷	🍷
● Chassagne-Montrachet	📍 1.er Cru La Romanée	🍇 100% chardonnay	🍷	🍷
● Criots-Bâtard-Montrachet	📍 Grand Cru	🍇 100% chardonnay	🍷	🍷
● Bâtard-Montrachet	📍 Grand Cru	🍇 100% chardonnay	🍷	🍷
● Montrachet	📍 Grand Cru	🍇 100% chardonnay	🍷	🍷



FRANCIA

BORGOGNA - CÔTE DE BEAUNE

CAROLINE
MOREY

CHASSAGNE-MONTRACHET



Caroline Morey

Il Domaine ha sede nel comune di Chassagne-Montrachet. In cantina ed in vigna, a fianco della moglie Caroline, c'è Pierre Yves, figlio maggiore di Marc Colin. Dopo la vendemmia del 2005, Caroline ha lasciato il Domaine paterno portandosi dietro **6 ettari di vigne** che sono diventati il fulcro della sua attività. Seguendo e migliorando lo stile del padre Jean Marc, Caroline persegue l'obiettivo della ricerca di una maggiore freschezza

ed integrità. Per risolvere l'annoso problema di longevità che attanaglia i bianchi di Borgogna si è deciso di ridurre al minimo gli interventi in cantina: **non viene effettuato alcun batonnage e non viene innalzata la temperatura per favorire la fermentazione malolattica. Gli affinamenti, in botti di diversa pezzatura (228 e 350 lt) nuove per un terzo, possono essere più lunghi della media e superare i 12 mesi.**

LUTTE
RAISONNÉE

● Santenay	Village Les Cornieres		100% chardonnay		
● Beaune	1.er Cru Grèves		100% chardonnay		
● Chassagne-Montrachet	Chambrées		100% chardonnay		
● Chassagne-Montrachet	1.er Cru		100% chardonnay		
● Criots-Bâtard-Montrachet	Grand Cru		100% chardonnay		
● Santenay			100% pinot noir		
● Santenay	1.er Cru La Comme		100% pinot noir		
● Beaune	1.er Cru Greves		100% pinot noir		
● Chassagne-Montrachet	1.er Cru Champs-Gains		100% Pinot Noir		

FRANCIA

BORGOGNA - CÔTE DE BEAUNE

PATRICK JAVILLIER

MEURSAULT



Patrick e Marion Javillier

La famiglia Javillier, per decenni, ha fatto del mestiere di courtier (intermediario) la sua attività principale e, nel 1974, quando Patrick ha cominciato ad occuparsi delle questioni familiari, questo business aveva ancora un ruolo centrale nell'economia familiare mentre la gestione del piccolo platfond di vigne paterne (3 ettari), ricopriva un ruolo assolutamente marginale. **Bi-**sogna aspettare i primi anni '90 affinché si possa vedere

Patrick invertire la rotta, dismettendo completamente i panni del broker per iniziare a curare la vinificazione e la commercializzazione dei propri vini (in particolare bianchi): è proprio questo il momento in cui il Domaine assume un profilo analogo a quello che vediamo oggi, raggiungendo i 9 ettari. Patrick Javillier è un perfezionista assoluto ed uno strenuo sostenitore dei lunghi affinamenti sulle fecce fini, gli unici capaci di amplificare, a suo avviso, l'espressività dei vini. Il rilascio sul mercato avviene normalmente dopo 14-18 mesi di legno (la percentuale, bassissima, di rovere nuova viene variata in base alle peculiarità del millesimo e della vigna) e dopo un ulteriore affinamento in cemento, sempre sulle fecce. **Javillier si concentra sulla vinificazione separata delle parcelle cercandone l'armonizzazione attraverso una personale interpretazione stilistica.**



● Bourgogne Côte d'or	Cuvée des Forgets		100% chardonnay		
● Bourgogne Côte d'or	Cuvée Oligocene		100% chardonnay		
● Savigny-les-Beaune	Les Montchenevoy		100% chardonnay		
● Meursault	Les Tillets		100% chardonnay		
● Meursault	Les Clusots		100% chardonnay		
● Meursault	Cuvée Tête de Murger		100% chardonnay		
● Savigny-les-Beaune	Les Grands Liards		100% pinot nero		



FRANCIA

BORGOGNA - CÔTE DE BEAUNE

ETIENNE
SAUZET

PULIGNY-MONTRACHET



Benoît Riffault

L'azienda nasce all'inizio del '900 ed in meno di mezzo secolo riesce a collezionare le proprietà di quasi 12 ettari, tutti nel comune di Puligny-Montrachet (nelle appellazioni: Village, Premier Crus e Grand Crus). Alla morte di Etienne Sauzet, avvenuta nel 1975, le redini sono passate alla figlia Jeannine e a suo marito Gérard Boudot.

Il domaine ha subito un duro colpo agli inizi degli anni

'90, un problema di successione, infatti, ha ridotto drasticamente la superficie vitata di proprietà (da 12 ettari a poco più di 8 ettari), rendendo la produzione quantitativamente modesta.

All'inizio del secolo è arrivata in azienda la figlia di Gérard e Jeannine: Emilie, questa con il marito Benoît Riffault, ha portato nuova linfa e nuovi concetti agricoli. Si è cominciato a lavorare la vigna con maggiore attenzione, avvicinandosi lentamente ai principi della biodinamica.

Dal punto di vista enologico la mano è leggera, l'uso del legno nuovo e del bâtonnage è calibrato con cura per dare spazio a vitalità ed espressività territoriale.

AGRICOLTURA
BIODINAMICA

● Bourgogne		100% chardonnay		
● Bourgogne Haute Côtes de Beaune	Jardin du Calvaire	100% chardonnay		
● Puligny-Montrachet	Village	100% chardonnay		
● Puligny-Montrachet	1.er Cru La Garenne	100% chardonnay		
● Puligny-Montrachet	1.er Cru Hameau de Blagny	100% chardonnay		
● Puligny-Montrachet	1.er Cru Les Referts	100% chardonnay		



Questioni di famiglia

Il Domaine Sauzet è l'esempio perfetto di come un'azienda possa espandersi o contrarsi in relazione ai rapporti familiari e alle vicissitudini patrimoniali.

L'azienda fondata all'inizio del '900, con un parco vigne di appena 3 ettari, si rafforza in pochi anni con l'annessione di alcune terre ottenute in dote con un matrimonio.

Negli anni '50 arrivano altre acquisizioni (Grand Cru e Premier Cru), ma è intorno agli anni '90 che il Domaine subisce un vero e proprio sconvolgimento.

La proprietà, da unica viene virtualmente suddivisa in 3 porzioni ed è uno degli ereditieri, Jean-Marc Boillot, (nipote di Etienne Sauzet) a spartigliare le carte. Jean-Marc, da poco allontanatosi dal Domaine paterno, reclama la sua parte di vigne per consolidare il proprio percorso personale; questo creerà una serie di dissapori ed una lunga fase di negoziazioni interne.

La tenuta è rimasta salda nelle sue posizioni attestandosi fra i Domaine più rappresentativi e stabili nel panorama bianchista della regione, e questo grazie al raffinato lavoro di négoce, condotto sin dall'inizio degli anni '90 da Gérard Boudot.

La produzione oggi rimane limitatissima... almeno fino alla prossima eredità.



● Puligny-Montrachet	 1.er Cru Les Folatières En la Richarde	 100% chardonnay		
● Puligny-Montrachet	 1.er Cru Perrières	 100% chardonnay		
● Puligny-Montrachet	 1.er Cru Les Combettes	 100% chardonnay		
● Bâtard-Montrachet	 Grand Cru	 100% chardonnay		
● Montrachet	 Grand Cru	 100% chardonnay		



FRANCIA

BORGOGNA - CÔTE DE BEAUNE

JEAN
CHARTRON

PULIGNY-MONTRACHET



Jean Michel e Anne-Laure Chartron

Fondato nel 1859 dall'artigiano-bottaiolo Jean-Eduard Dupard, il Domaine Chartron, intreccia la propria storia con quella del villaggio di Puligny; nel 1873, infatti, Jean-Eduard chiese al consiglio comunale di approvare l'utilizzo della menzione Montrachet, il climat più prestigioso della Côte de Beaune, per dargli lustro e riconoscibilità. L'azienda è condotta dal 1994 da Jean-Michel e Anne-Laure Chartron e vede il cuore della propria produ-

zione nelle aree più celebri della Côte de Beaune. Il Domaine è specializzato nella realizzazione di vini bianchi, che rappresentano il 90% della produzione. L'azienda conta circa 14 ettari vitati di proprietà, con un'età media delle vigne che supera i 40 anni. Sul campo la conduzione è biologica. La famiglia Chartron interpreta perfettamente l'idea di "sbriciolamento" territoriale vinificando fino a 22 denominazioni differenti. Puligny è protagonista e ben 11 vini provengono dalle vigne di questo villaggio. La maggior parte dei vini sono fermentati e maturati in barriques (la percentuale di botti nuove varia dal 10 al 40%), ad eccezione dei vini più semplici, realizzati parzialmente in acciaio. La vinificazione, l'affinamento e le pratiche di cantina sono indirizzate a favore dell'integrità e della purezza del sorso.



BIOLOGICO

● Bourgogne	Vieilles Vignes	100% chardonnay	
● Bourgogne	Vieilles Vignes	100% pinot nero	
● Hautes Côtes de Beaune	Vieilles Vignes	100% chardonnay	
● Rully	Montmorin	100% chardonnay	
● Saint-Aubin	1.er Cru Murgers des Dents de Chien	100% chardonnay	
● Chassagne-Montrachet	Village	100% chardonnay	
● Puligny-Montrachet	Village	100% chardonnay	



Chevalier-Montrachet

Questo iconico Climat, si allunga per sette ettari e mezzo tra il Montrachet e il bosco che svetta sulla sommità della collina e negli anni è stato più volte rimodellato in termini di estensione. Dopo essere stato rimpiazzato (e fortemente ridimensionato) in epoca post fillosserica fu, dalla fine degli anni trenta, oggetto di varie contese. Nel 1939 fu chiesta, da parte di Jadot e Latour, l'annessione al climat di una parcella grande un ettaro (Les Demoselles), appartenente a Les Caillerets. L'integrazione di questo lieu-dit fu accettata dopo un breve iter, non senza proteste e malumori, creando però un precedente che servì agli Chartron per mettere in pista un'altra richiesta di riclassificazione.

Il percorso questa volta fu molto lungo e si concluse nel 1974: fu incorporato uno spicchio di vigna, grande 2500 metri. La parcella era completamente rocciosa e fu resa coltivabile grazie alla terra di riporto da una parcella attigua. La curiosità vuole che lo spicchio svuotato dalla terra servita al "riempimento" dei terreni adiacenti perse ogni possibilità legislativa di produrre vini AOC. Oggi questa striscia di terra è facilmente osservabile in tutte le mappe ed è incastrata fra Les Demoiselles e l'estremo nord dello Chevalier (ora di proprietà dei De Montille).

Quasi l'80% della superficie del Climat è spartita fra cinque aziende: Bouchard, Leflaive, Chartron, Latour e Jadot, mentre la superficie restante viene suddivisa fra quindici proprietari.

● Puligny-Montrachet	 1.er Cru Vieilles Vignes	 100% chardonnay		
● Puligny-Montrachet	 1.er Cru Clos de Pucelle	 100% chardonnay		
● Puligny-Montrachet	 1.er Cru Clos du Cailleret	 100% chardonnay		
● Bâtard-Montrachet	 Grand Cru	 100% chardonnay		
● Chevalier-Montrachet	 Grand Cru Clos de Chevalier	 100% chardonnay		
● Corton Charlemagne	 Grand Cru	 100% chardonnay		



FRANCIA

BORGOGNA - CÔTE DE BEAUNE

BOUCHARD
PÈRE & FILS

BEAUNE



Gilles de Larouzière Henriot

Fondata nel 1731 a Beaune da Michel Bouchard, Bouchard Père & Fils, è una delle più antiche aziende vinicole della Borgogna, alfiere di una tradizione tramandata da 3 secoli e 9 generazioni. Nel 1775, Joseph Bouchard acquistò i suoi primi appezzamenti a Volnay nel famoso clima "Les Caillerets" e iniziò progressivamente ad ampliare i possedimenti familiari. Durante la Rivoluzione francese, i beni appartenenti al clero e alla nobiltà furono

confiscati e messi in vendita ed il figlio di Joseph, colse l'opportunità di ampliare la tenuta di famiglia, in particolare acquisendo grandi vigne nel comune di Beaune. Il desiderio di costruire in Côte d'Or un parco vigne eccezionale si è perpetrato di padre in figlio e le acquisizioni nei migliori villaggi sono continuate per tutto il XIX secolo e di nuovo all'inizio del XX secolo.

Oggi la tenuta vanta 130 ettari di vigneti di proprietà, di cui 12 classificati Grand Cru e 74 ordinati come Premier Cru. Bouchard Père & Fils è un esempio unico in Borgogna e mette a disposizione un portfolio di territori incredibili: dal Montrachet al Corton, dalla vigna dell'Enfant Jésus al Bonnes-Mares, dal Meursault Perrières, ai grandi vini di Volnay; un corredo di parcelle mitiche impreziosito dalla presenza di 4 "monopole".

● Beaune du Château	1.er Cru	100% chardonnay		
● Beaune	1.er Cru Clos Saint-Landry - Monopole	100% chardonnay		
● Meursault	Village Les Clous	100% chardonnay		
● Meursault	1.er Cru Genevrières	100% chardonnay		
● Corton-Charlemagne	Grand Cru	100% chardonnay		
● Chevalier-Montrachet	Grand Cru	100% pinot nero		
● Montrachet	Grand Cru	100% pinot nero		



Beaune-Grèves 1^{er} Cru, Vigne de L'Enfant Jésus

Questo vino, proveniente da un "monopole" a dir poco leggendario, è considerato il più rappresentativo del territorio di Beaune e uno degli alfieri della vasta gamma del Domaine. Come suggerisce l'etichetta, la vigna è all'interno del Les Grèves, il più vasto Climat del comune (31.33 ettari totali) e si estende per quasi 4 ettari, occupandone il centro fisico.

Il nome della parcella risale al 1638, quando Anna d'Austria, allora trentasettenne e sterile da oltre venti anni, diede alla luce Re Luigi XIV.

Si racconta, infatti, che Marguerite du Saint-Sacrement, monaca-bambina del Monastero carmelitano di Beaune, ne predisse la nascita e a suggello di questo evento miracoloso l'ordine decise di intitolare a "L'enfant Jésus" la parcella più prestigiosa fra quelle di loro proprietà.

La vigna rimase sotto l'egida delle carmelitane fino alla rivoluzione francese, per essere poi espropriata e messa all'asta come bene nazionale.

Dopo un iniziale frazionamento fu proprio la famiglia Bouchard ad accaparrarsi progressivamente la parcella, a partire dal 1791.

I vini de L'Enfant Jésus rappresentano il profilo più alto de Les Grèves e ne offrono una versione sofisticata, meno terrosa e densa, mostrando muscolo ed eterea raffinatezza al contempo.



Lo Château di Beaune

Nel 1820 Bernard Bouchard acquistò il castello di Beaune, un'ex fortezza reale costruita nel quindicesimo secolo da Re Luigi XI.

Quattro delle cinque torri originali della magione, così come parte dei bastioni, sono ancora in piedi oggi e sono inclusi, sin da 1937, nell'elenco dei monumenti storici. Il luogo, impreziosito da un giardino pensile unico nel suo genere e da una vista mozzafiato sulla città e sulle colline circostanti (lo sguardo arriva fino alle vigne di Corton), ha nelle cantine storiche il suo fiore all'occhiello. Queste si estendono per diverse centinaia di metri quadri, fino a dieci metri di profondità, e si trovano proprio sotto i bastioni del castello, fornendo, in piena naturalità, le condizioni ideali per la conservazione dei vini pregiati di Bouchard Père & Fils.

In queste stanze, fresche e buie, riposa una collezione da capogiro che conta oltre duemila bottiglie del diciannovesimo secolo: un'eredità storica inestimabile, patrimonio per tutta la regione. Icona assoluta di questa raccolta è il vino più antico: un Meursault Charmes 1846, bottiglia che conserva ancora il suo splendore.

● Monthélie	Village	 100% pinot nero		
● Monthélie	 1.er Cru Les Champs Fulliots	 100% pinot nero		
● Pommard	Village	 100% pinot nero		
● Pommard	 1.er Cru Les Rugiens	 100% pinot nero		
● Beaune du Château	 1.er Cru	 100% pinot nero		
● Beaune	 1.er Cru Clos de la Mousse	 100% pinot nero		
● Nuits Saint-Georges	 1.er Cru Les Cailles	 100% pinot nero		
● Vosne-Romanée	Village	 100% pinot nero		



Volnay-Les Caillerets 1^{er} Cru Ancienne Cuvée Carnot

Secondo la tradizione "chi non ha viti nel Caillerets, non sa quanto valga Volnay". In effetti, questa vigna, già valutata come "tête de cuvée" nei testi di Lavalley, datati 1855, è esempio di finezza, grazia e potenza ed è una delle icone dell'appellazione. Lavalley stesso indica con una menzione speciale i vini generati da questo terroir, annoverandoli come rimarchevoli e degni di nota fra tutti quelli prodotti nella Côte d'Or. Les Caillerets, è divisa virtualmente in tre frazioni, di cui una – in regime di monopole – considerata come un climat a parte ed ha un'estensione pari a 12 ettari scarsi. La vigna, esposta a sud est, è caratterizzata da un'ottima insolazione e dalla presenza di terreni resi peculiari dalla presenza di ciottoli. Il Domaine Bouchard ne possiede una larga porzione che si estende per più di tre ettari e mezzo e ha con questo Climat un legame intenso ed indissolubile.

La terra ha qui un significato particolare: questa porzione di vigna, infatti, è stata la prima acquisita dalla famiglia nel lontano 1755, ben 266 anni fa.

Per sottolineare il legame con il territorio e la sua storia, l'etichetta cita ancora il nome dell'antico proprietario, riportando la dicitura: "Ancienne Cuvée Carnot".



● Volnay	1.er Cru Taille Pied	100% pinot nero		
● Volnay	1.er Cru Les Caillerets, Ancienne Cuvée Carnot	100% pinot nero		
● Le Corton	Grand Cru	100% pinot nero		
● Chambertin-Clos-de-Bèze	Grand Cru	100% pinot nero		
● Chapelle-Chambertin	Grand Cru	100% pinot nero		
● Echézeaux	Grand Cru	100% pinot nero		
● Clos Vougeot	Grand Cru	100% pinot nero		



FRANCIA

BORGOGNA - CÔTE DE BEAUNE

DUBREUIL FONTAINE

PERNAND-VERGELESSES



Christine Dubreuil

Il Domaine, con sede a Pernand-Vergelesses, è stato fondato nel 1879 e conta attualmente 20 ettari di proprietà e la produzione di 20 etichette, che spaziano dai semplici Bourgogne fino ai pregiati Grand Cru.

L'azienda, che può contare su uno splendido parco vitigno caratterizzato dalla elevata presenza di vecchie viti (età media: 40 anni), realizza principalmente vini rossi ma il 25% della produzione è dedicata ai vini bianchi, in particolare nelle celebri appellazioni di Pernand e Corton.

Lo stile aziendale, mai invasivo, tende ad esaltare le caratteristiche dei terroirs a disposizione: l'utilizzo del legno nuovo è modesto (al massimo 30% sui Grand Cru), la premacerazione a freddo nei rossi è limitata a pochi giorni (in maniera che non incida sulla tipicità) mentre il battage nei bianchi viene effettuato al massimo una volta a settimana per preservare l'integrità e mettere a riparo il vino dall'eventualità di una prematura ossidazione. Da due decenni alla guida del Domaine c'è Christine Greuil-Dubreuil, succeduta a suo padre Bernard nel 1991.

 LUTTE RAISONNÉE



● Bourgogne	Aligoté		100% aligoté		
● Bourgogne			100% chardonnay		
● Pernand-Vergelesses	Village		 100% chardonnay		
● Pernand-Vergelesses	 1.er Cru Sous Frétille		 100% chardonnay		
● Pernand-Vergelesses	 1.er Cru Clos Berthet Monopole		 100% chardonnay		
● Corton-Charlemagne	 Grand Cru		 100% chardonnay		
● Bourgogne			 100% pinot nero	 	
● Pernand-Vergelesses	Village		 100% pinot nero		
● Pernand-Vergelesses	 1.er Cru Ile des Vergelesses		 100% pinot nero		
● Corton Clos du Roi	 Grand Cru		 100% pinot nero		

FRANCIA

BORGOGNA CÔTE DE NUITS

Questo è il palcoscenico dei grandi rossi della regione

La Côte de Nuits è l'area settentrionale della Côte d'Or e si estende da Nuits-St-Georges fino ai sobborghi di Digione.

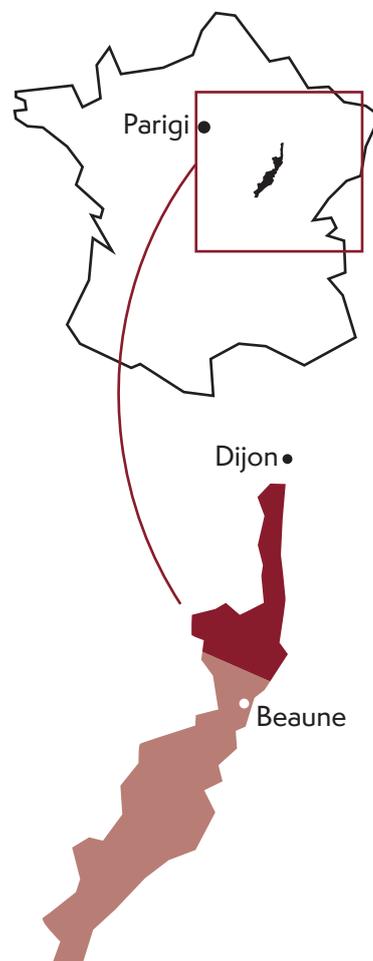
È considerato il territorio del Pinot Nero per antonomasia ed è sicuramente in questa zona che tale varietà raggiunge la sua espressione massima.

Ogni area comunale orienta il bicchiere in una direzione singolare e l'estrema variabilità espressiva dei Villages ha fatto la fortuna del territorio stesso.

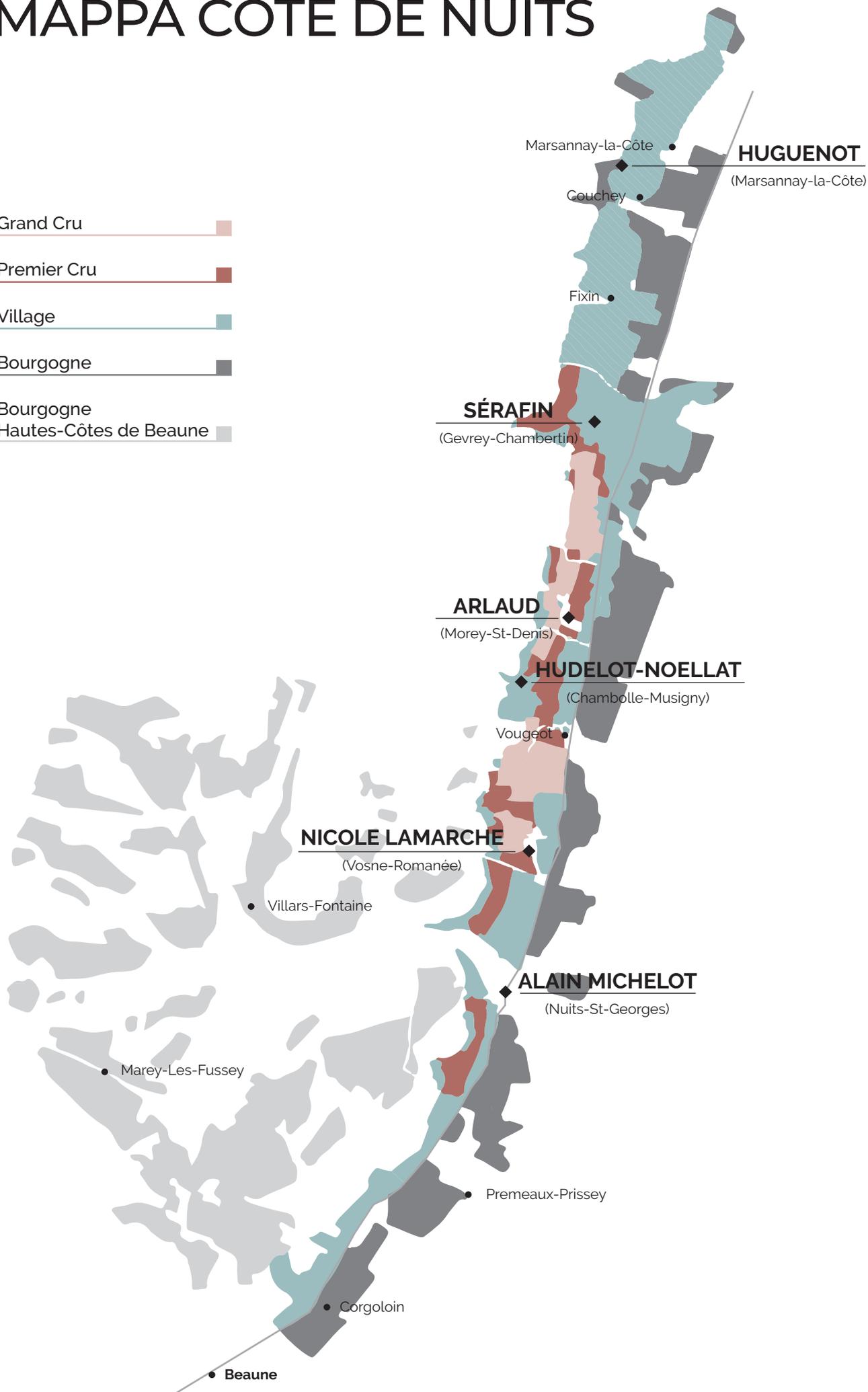
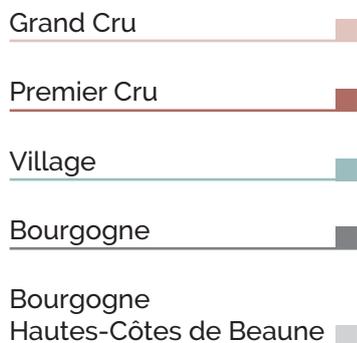
In Côte de Nuits sono nove i paesi classificati con l'AOC, contro i 18 della Côte de Beaune ma sono ben 24 le vigne ordinate come Grand Cru, un vero record in Côte d'Or (il rapporto con la Côte de Beaune è 3 a 1).

Nel 1964 è stata data la possibilità ai comuni di Fixin, Brochon, Premeaux, Comblanchien, Corgoloin di potersi fregiare dell'appellazione comunale Côte de Nuits Villages, una denominazione ad ombrello che racchiude una gamma di vini di buona qualità.

Le bottiglie che riportano in etichetta la dicitura Hautes-Côtes de Nuits, invece, tendono ad esprimere le peculiari caratteristiche della loro zona di origine: altezza considerevole e clima più rigido, infatti, ci regalano vini dal tratto più esile, ossuti e di piacevole bevibilità, anche se il cambio climatico sta ridisegnando lo scenario.



MAPPA CÔTE DE NUITS





FRANCIA

BORGOGNA - CÔTE DE NUITS

ALAIN
MICHELOT

NUITS-ST-GEORGES



Elodie Michelot

La famiglia Michelot, alla quarta generazione fra i filari, è attiva nel mondo del vino sin dal 1880. Il Domaine possiede 7,5 ettari a Nuits-St-Georges, suddivisi fra le più belle vigne dell'appellazione, e 0,5 ettari a Morey-St-Denis.

La piccola cantina è in rue Camille Rodier, nel centro di Nuits-Saint-Georges, e fa da sfondo ad uno stile di vinificazione di tipo tradizionale, teso ad esaltare le caratteristiche dei differenti Climats grazie ad una

mano consapevole e ad un utilizzo moderatissimo del legno nuovo (meno del 25% sui Premier Crus). Ancora presente in azienda è Alain Michelot, che dal 1996 trova supporto, per quel che riguarda gli aspetti operativi, nella figlia Elodie e in suo marito, attualmente régisseurs ufficiali del Domaine.

Nel bicchiere i vini colpiscono per l'elegante concentrazione, per la forza e per la calibrata rusticità, vero elemento distintivo del village.

LUTTE
RAISONNÉE

● Bourgogne			🍇 100% pinot nero	🍷	🍷
● Nuits-Saint-Georges	📍 Village Vieilles Vignes		🍇 100% pinot nero	🍷	🍷
● Nuits-Saint-Georges	📍 1.er Cru Les Cailles		🍇 100% pinot nero	🍷	🍷
● Nuits-Saint-Georges	📍 1.er Cru Aux Chaignots		🍇 100% pinot nero	🍷	🍷
● Nuits-Saint-Georges	📍 1.er Cru La Richemone		🍇 100% pinot nero	🍷	🍷
● Nuits-Saint-Georges	📍 1.er Cru Les Vaucrains		🍇 100% pinot nero	🍷	🍷
● Nuits-Saint-Georges	📍 1.er Cru Aux Champs Perdrix		🍇 100% pinot nero	🍷	🍷
● Nuits-Saint-Georges	📍 1.er Cru Les Saint-Georges		🍇 100% pinot nero	🍷	🍷

FRANCIA

BORGOGNA - CÔTE DE NUITS

HUDELOT NOELLAT

CHAMBOLLE-MUSIGNY



Charles van Canneyt

Alain Hudelot, nasce nel 1940 e dopo un lungo apprendistato presso alcuni viticoltori della sua regione, riesce a stipulare i primi contratti. Nel 1963 sposa Odile Noellat, nipote di Charles e nel 1964 fonda il Domaine. Numerose sono le vicende ereditarie che hanno coinvolto l'azienda: prima la strenua opposizione delle famiglia Noellat al matrimonio fra Alain ed Odile che portò delle difficoltà nell'acquisizione della dote, poi nel 1988,

alla morte di Charles, lo smembramento del Domaine Noellat giocò a favore di Lalou Bize Leroy che acquistò metà del parco vigne, lasciando ad Odile la possibilità di attingere in maniera limitata dovendo sopperire ad una voluminosa tassa patrimoniale. **Attualmente l'azienda conta poco più di 10 ettari vitati e vanta fra le sue fila parcelle in alcuni dei Crus più prestigiosi della Côte de Nuits. Vero fiore all'occhiello del Domaine è l'elevata età delle vigne** (gran parte delle vigne furono piantate fra il '20 ed i primi anni '50) capaci di generare vini dall'incredibile personalità e spessore.

Alain Hudelot, ha gestito direttamente il Domaine fino al 2007, prima di ritirarsi a favore del nipote Charles Van Canneyt.



● Meursault	Village Clos des Ecoles	100% chardonnay		
● Bourgogne		100% pinot nero		
● Nuits-Saint-George	1.er Cru Murges	100% pinot nero		
● Chambolle-Musigny	Village	100% pinot nero		
● Chambolle-Musigny	1.er Cru Les Charmes	100% pinot nero		
● Vosne-Romanée	Village	100% pinot nero		
● Vosne-Romanée	1.er Cru Les Beaumonts	100% pinot nero		
● Vougeot	1.er Cru Les Petits Vougeots	100% pinot nero		
● Clos Vougeot	Grand Cru	100% pinot nero		
● Romanée St. Vivant	Grand Cru	100% pinot nero		
● Richebourg	Grand Cru	100% pinot nero		



FRANCIA

BORGOGNA - CÔTE DE NUITS

NICOLE LAMARCHE

VOSNE-ROMANÉE



Nicole Lamarche

La famiglia Lamarche, già attiva nel mondo del vino alla metà del '700, vanta un profondo legame con il territorio della Côte de Nuits.

Il **Domaine**, alla sesta generazione, ha sede a Vosne-Romanée ed è articolato su 11 ettari e 14 appellazioni. Notevole è il parterre di vigne a disposizione (prestigiose sono le parcelle nei comuni di Vosne, Flagey e Nuits) e fra gli appezzamenti più quotati contiamo 1,35

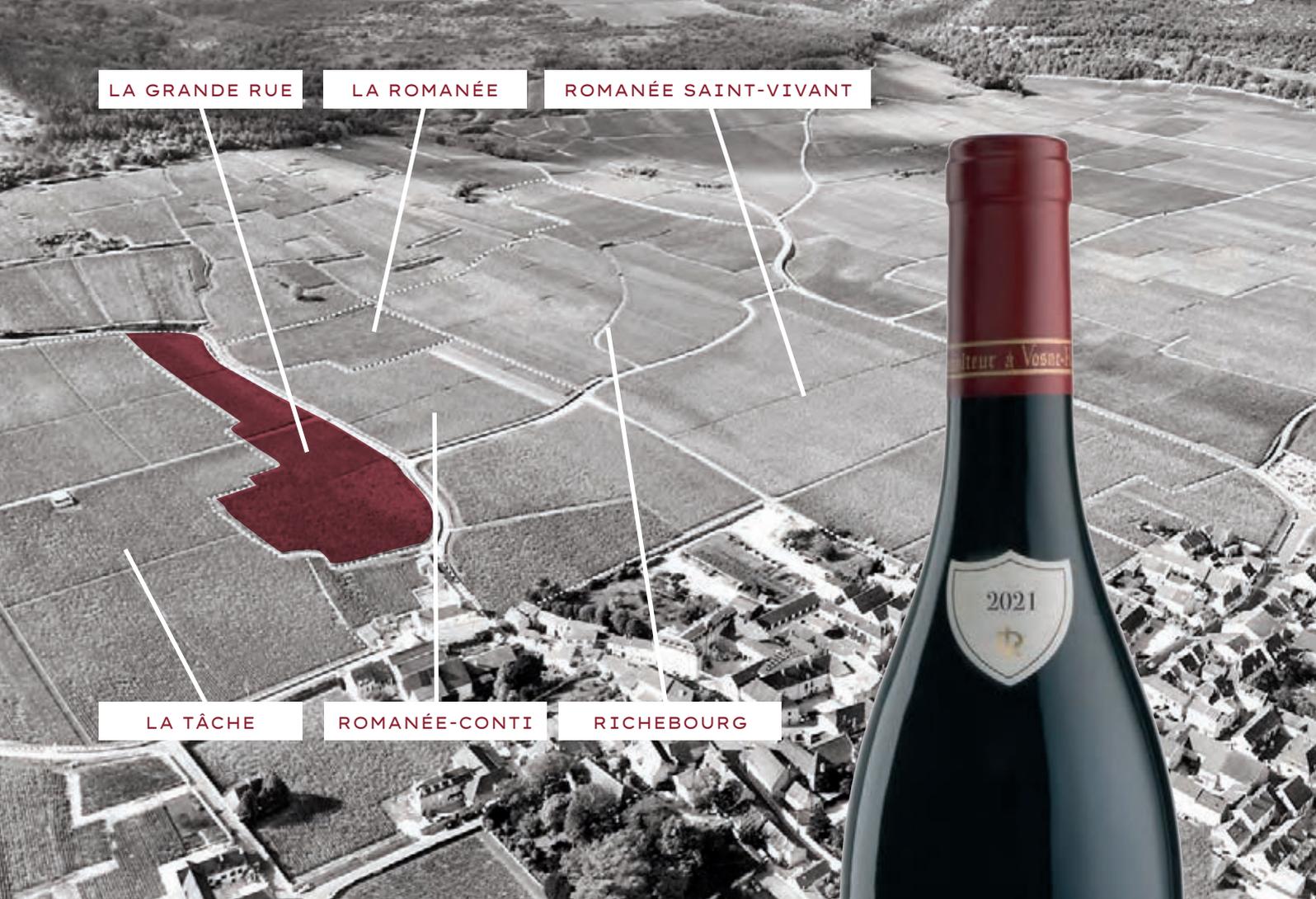
ettari (divisi in 3 frazioni) nel Clos Vougeot e nell'Echezeaux, 0,5 ettari nel Malconsorts, tremila metri nei Grands-Echezeaux, 1,65 ettari nella Grande Rue, della quale sono unici proprietari.

La cura in vigna e in cantina è maniacale: tutta la vendemmia è effettuata manualmente e viene effettuata una doppia cernita del raccolto (direttamente sul campo e sul table de trie); le uve vengono prevalentemente diraspate (solo un 20% di tralci può essere preservato ma solo per i Grand Cru) e le fermentazioni (dopo una brevissima pre-macerazione a freddo) avvengono in tini aperti e contenitori d'acciaio. Generalmente si tende ad evitare la chaptalization, che viene effettuata solamente a sostegno di annate complicate. La percentuale di legno nuovo è moderata e varia a seconda di Cru e annata.



LUTTE RAISONNÉE

●	Bourgogne		100% pinot nero		
●	Bourgogne	Hautes Côtes de Nuits	100% pinot nero		
●	Nuits Saint Georges		100% pinot nero		
●	Nuits Saint Georges	1.er Cru Aux Cras	100% pinot nero		
●	Vosne-Romanée		100% pinot nero		
●	Vosne-Romanée	1.er Cru Les Chaumes	100% pinot nero		



La Grande Rue

Vero fiore all'occhiello della gamma aziendale è La Grande Rue, vigna Monopole (una delle 4 del comune di Vosne) incastrata fra La Tâche, da un lato, La Romanée-St Vivant, La Romanée Conti e La Romanée, dall'altro. Questo Climat, capace negli ultimi anni di scalare le classifiche internazionali e guadagnare posizioni nel cuore di appassionati e critici, ha avuto una storia travagliata.

Già ben considerata nel XVIII secolo, per il felice posizionamento, fu donata come regalo di nozze all'inizio degli anni '30 a Henri Lamarche che successivamente decise, per motivi fiscali, di non chiederne l'innalzamento a Grand Cru con la classificazione del 1936.

Originariamente la vigna si estendeva per 1,33 ettari ma nel 1959 fu organizzato un'epocale scambio con il Domaine de la Romanée-Conti: Lamarche cedette un piccolo appezzamento alle spalle de La Grande Rue, limitrofo a La Tâche, e ricevette in cambio un'altra parcella (di uguale superficie) che risultava essere il prolungamento naturale della loro vigna di proprietà.

Oggi la parcella si estende per 1,65 ettari. Per rispettare il blasone del posizionamento il Domaine nel 1984 iniziò un lungo e faticoso percorso di riclassificazione della vigna che terminò l'8 Luglio del 1992 con il suo innalzamento a Grand Cru.



● Vosne-Romanée	1.er Cru Les Suchots	100% pinot nero		
● Vosne-Romanée	1.er Cru Les Malconsorts	100% pinot nero		
● Clos Vougeot	Grand Cru	100% pinot nero		
● Echezeaux	Grand Cru	100% pinot nero		
● Grand-Echezeaux	Grand Cru	100% pinot nero		
● La Grande Rue	Grand Cru	100% pinot nero		



FRANCIA

BORGOGNA - CÔTE DE NUITS

DOMAINE SÉRAFIN

GEVREY-CHAMBERTIN



Karine Sérafin e Frédérique Goulley

Christian Sérafin, rappresenta la seconda generazione di questo piccolo Domaine situato nella parte alta di Gevrey-Chambertin, a ridosso del Cru Les Cazetiers: solo 5,8 ettari sparsi fra il comune suddetto, Chambolle-Musigny e Morey-Saint-Denis.

A complemento di un parco vigne di tutto rispetto e delle ottime capacità di gestione agricola delle medesime, negli anni lo stile di vinificazione di Sérafin è andato sempre

più raffinandosi, prediligendo la definizione e la godibilità al volume. L'utilizzo del legno nuovo va dal 50% al 100% sulle vigne più importanti. La famiglia Sérafin continua a collaborare con diverse tonnellerie locali per assecondare al massimo ogni differente parcella nella sua espressione finale. Karine e Frédérique Goulley che rappresentano la nuova generazione, stanno sfornando vini sempre più classici di grande profondità e austera eleganza, liquidi dei quali si può immaginare senza particolare sforzo, l'eccezionale traiettoria evolutiva.



● Gevrey-Chambertin	Village	100% pinot nero		
● Gevrey-Chambertin	Vielles Vignes	100% pinot nero		
● Gevrey-Chambertin	1.er Cru Les Corbeaux	100% pinot nero		
● Gevrey-Chambertin	1.er Cru Le Fonteny	100% pinot nero		
● Gevrey-Chambertin	1.er Cru Les Cazetiers	100% pinot nero		
● Charmes-Chambertin	Grand Cru	100% pinot nero		



FRANCIA

BORGOGNA - CÔTE DE NUITS

DOMAINE
ARLAUD

MOREY-ST-DENIS



Cyprien Arlaud

Nato all'inizio degli anni '40, questo piccolo Domaine familiare, ora alla terza generazione, è condotto con personalità da Cyprien Arlaud.

Le proprietà (intorno ai 15 ettari) gravitano principalmente attorno all'orbita di Morey Saint Denis, dove è collocata la cantina di vinificazione ed affinamento. In vigna l'atteggiamento è estremamente sostenibile ed i terreni sono stati condotti lungamente seguendo i dettami dell'a-

gricoltura biologica ed, a partire dal 2009, da quella biodinamica (è del 2014 la certificazione Biodyvin). In cantina, Arlaud, cerca finezza ed espressività, oggettivando il suo lavoro agricolo in una vinificazione "naturale", tesa ad esaltare la purezza e le sfaccettature dei terroirs a disposizione. Non viene utilizzata nessuna pratica enologica invasiva e l'incidenza del legno nuovo arriva ad un massimo del 30% sui Grand Cru.

AGRICOLTURA
BIODINAMICA

● Bourgogne	Roncevie	100% pinot nero		
● Gevrey-Chambertin	Village	100% pinot nero		
● Gevrey-Chambertin	1.er Cru Aux Combottes	100% pinot nero		
● Morey-Saint-Denis	Village	100% pinot nero		
● Morey-Saint-Denis	1.er Cru Les Millandes	100% pinot nero		
● Morey-Saint-Denis	1.er Cru Les Ruchots	100% pinot nero		
● Charmes-Chambertin	Grand Cru	100% pinot nero		
● Clos de la Roche	Grand Cru	100% pinot nero		
● Bonnes Mares	Grand Cru	100% pinot nero		

FRANCIA

BORGOGNA - CÔTE DE NUITS

HUGUENOT

MARSANNAY-LA-CÔTE



Valérie e Philippe Huguenot

La famiglia Huguenot, vignaioli da diverse generazioni, gestisce 23 ettari di vigne, distribuiti nei comuni di Marsannay, Fixin e Gevrey-Chambertin. L'attuale gerente della tenuta è Philippe Huguenot, formatosi presso la scuola di viticoltura di Beaune e alla Facoltà di Digione. Il Domaine, già all'inizio degli anni novanta, era solito praticare i crismi di un'agricoltura ragionata, ma solo con l'annata 2013 ottenne la certifica-

zione Ecocert. Purtroppo ad aprile 2016 i vigneti furono colpiti da una serie di episodi climatici avversi, con perdite ingenti del raccolto. La successiva decisione di praticare un trattamento convenzionale per salvare la piccola parte di uve rimaste, comportò l'immediata uscita dalla certificazione biologica. Gli Huguenot, non persero fiducia ricominciando il percorso triennale di conversione e certificandosi nuovamente con l'annata 2019. La vendemmia viene effettuata interamente a mano e le uve sono sottoposte a doppia cernita, prima in vigna e poi sul table de trie. A seconda dell'annata e della cuvée, viene mantenuta una percentuale di grappolo intero; l'obiettivo è quello di conferire al vino più freschezza, struttura, tensione e complessità aromatica. Le fermentazioni, principalmente in acciaio, non prevedono l'utilizzo di lieviti selezionati. Le maturazioni in legno avvengono in barriques per i rossi e in tonneaux per i bianchi.

 | BIOLOGICO



 Marsannay	Collection	 100% chardonnay		
 Marsannay	Héritage	 100% pinot nero		
 Marsannay	Montagne	 100% pinot nero		
 Fixin	Terre Brune	 100% pinot nero		

FRANCIA

BORGOGNA MÂCONNAIS

Il fascino della Borgogna "sudista"

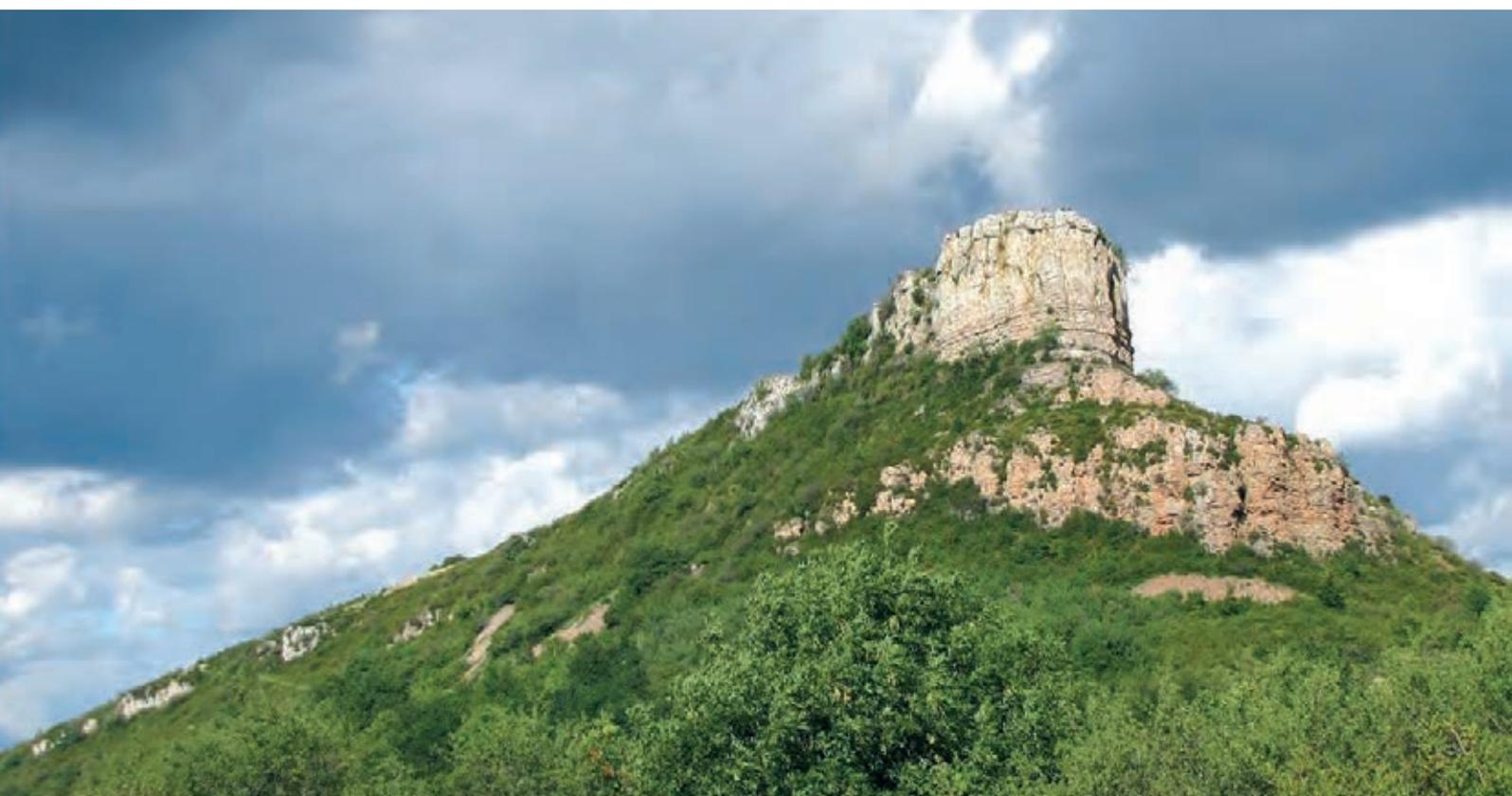
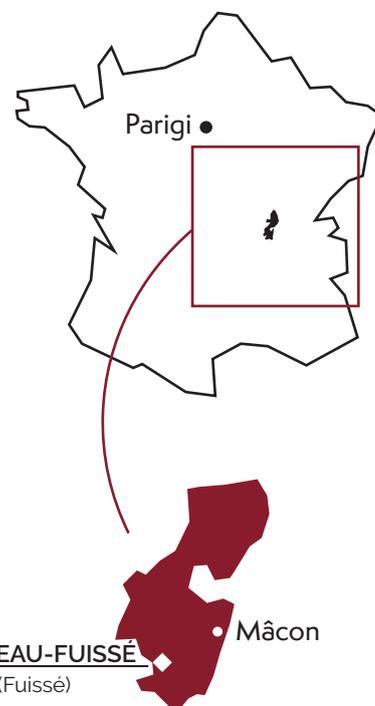
Anche in queste zone, che rappresentano l'appendice meridionale della regione, i monaci ebbero un ruolo focale nello sviluppo agricolo ed enoico: furono infatti le abbazie di Cluny e Tournus, sin dal medioevo, a diffondere la vite ed i rudimenti di vinificazione.

La zona di Mâcon costeggia la riva sinistra del Saone ed è caratterizzata dalla presenza di colline armoniose.

Il fiume mitiga il clima, creando delle condizioni ambientali assolutamente peculiari.

In quest'area vengono prodotti vini da uve Chardonnay, golosi e gastronomici ma rinfrescati spesso da tratti minerali che non fanno rimpiangere le più blasonate aree della Côte d'Or.

A partire dal 1937, i vini realizzati in quest'area sono stati tutelati da una denominazione studiata in maniera tale da non prevedere una piramide qualitativa. Dall'annata 2020, però, dopo un percorso durato 10 anni, sono stati innalzati al rango di Premier Cru 22 Climat riconducibili all'areale produttivo di Fuissé.



CHÂTEAU FUISSÉ

FUISSÉ



Jean-Jacques e Antoine Vincent

Château-Fuissé è, per storicità e valore della produzione, un punto di riferimento assoluto per la sua denominazione e per tutto il Mâconnais.

Questo Domaine, fondato agli inizi del 1600, è da sempre legato alla famiglia Vincent che nei tempi ne ha saputo consolidare il prestigio, avvolgendo i suoi vini in un'aura di qualità e tradizione. Attualmente l'azienda si sviluppa su 80 ettari, interamente coltivati a Chardon-

nay e posizionati nelle più belle denominazioni del sud della Borgogna.

Per Château-Fuissé è stretto il rapporto fra il terroir e le sue sfaccettature: questo studio profondo, questa ricerca, va ad oggettivarsi nelle vinificazioni separate dei Lieux Dits più belli o vocati; tali parcelle si esprimono con risultati sorprendenti per originalità e complessità, comunicando agilmente la pluralità e lo spessore del territorio: una risorsa espressiva enorme ma alla portata di tutti.



● Pouilly-Fuissé	Tête de Cuvée	100% chardonnay		
● Pouilly-Fuissé	1.er Cru Le Clos Monopole	100% chardonnay		
● Saint-Veran		100% chardonnay		

FRANCIA

BORGOGNA BEAUJOLAIS

Un tandem di eleganza e frutto

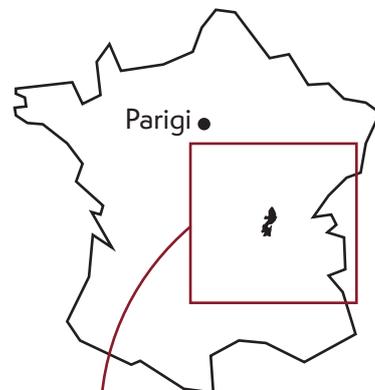
Il Beaujolais copre una vasta area, dal sud di Mâcon al nord di Lione.

Qui la presenza del Gamay è veramente massiva e copre il 98% della superficie vitata. Le AOC regionali sono ubicate generalmente nella parte meridionale della regione, mentre le AOC comunali si trovano a nord. Partendo dal settentrione e spostandosi verso sud, ecco la lista dei Crus Villages:

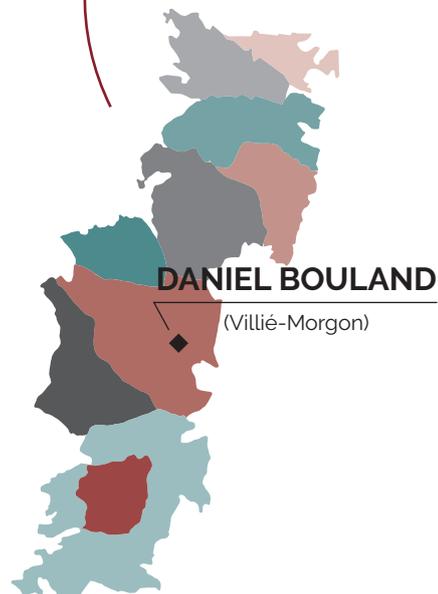
- Saint-Amour
- Juliénas
- Chenas
- Moulin-à-Vent
- Fleurie
- Chiroubles
- Morgon
- Régnié
- Brouilly
- Côte de Brouilly

I vigneti della regione prosperano su una enorme quantità di condizioni pedologiche (negli anni sono stati delineati oltre 300 profili geologici): a sud il terreno è spesso argilloso-calcareo ed il paesaggio è caratterizzato da colline piuttosto dolci, a nord il terreno è sabbioso, con presenza di granito ed ardesia e le pendenze possono aumentare enormemente.

Peculiare è anche il sistema di allevamento tradizionale della vite, chiamato Gobelet. Si tratta di un alberello molto basso, potato corto e spesso condotto senza tutore con un sesto di impianto elevatissimo (di media 10.000 ceppi per ettaro); è l'unica modalità capace di contenere la proverbiale esuberanza produttiva della varietà e mantenere alti gli standard qualitativi delle uve.



- Saint-Amour
- Juliénas
- Chenas
- Mou
- Fleurie
- Chiroubles
- Morgon
- Régnié
- Brouilly
- Côte de Brouilly



FRANCIA

BORGOGNA - BEAUJOLAIS

MÉLANIE ET DANIEL BOULAND

VILLIÉ-MORGON



Daniel Bouland

Grande contadino, ma soprattutto persona umile e discreta, Daniel Bouland, riflette i tratti della sua personalità nei vini che produce: liquidi che si muovono a metà fra godibilità e rigore.

Daniel incarna l'idea del "one man show" in versione agricola ed il suo impegno in vigna ed in cantina non è quantificabile; l'atteggiamento agronomico è in molti casi eroico per necessità, visto che più di 3 ettari, fra quelli storicamente di proprietà, non sono meccanizzabili in alcun modo a causa delle pendenze o della densità d'impianto delle vigne vecchissime allevate tradizionalmente a "gobelet".

Bouland, attualmente opera su circa 8 ettari, nelle denominazioni Morgon, Chiroubles e Côte de Brouilly. Morgon, ed in particolare la zona di Corcelette, rappresentano il 75% della produzione. Qui i terreni sono sabbiosi con presenza di ciottoli ed una percentuale importante di vecchie viti (gli impianti più longevi rimandano alla metà degli anni '20).

A Chiroubles, Bouland, possiede 7000 metri quadri con una pendenza molto ripida (40%) ed esposizioni Nord-Est, i terreni sono molto sabbiosi, ma non molto profondi e poggiano su di un substrato roccioso. Anche qui le viti sono vecchie (almeno 50 anni) e lavorate esclusivamente a mano. **Bouland è uno dei profeti del Gamay, e può essere considerato nel terzetto dei produttori più estrosi della regione.** Lo stile di vinificazione (ammostamento tradizionale a grappolo intero in tini aperti) ci rende nel bicchiere vini di prestigio, profondi, integri, minerali e ricchi di frutto, esempi di bevibilità e longevità.



● Chiroubles	Chatenay	100% gamay		
● Morgon	Corcelette Vieilles Vignes	100% gamay		
● Morgon	Les Délys	100% gamay		
● Morgon	Bellevue Sable	100% gamay		
● Côte de Brouilly	Cuvée Mélanie	100% gamay		

FRANCIA

JURA

Un territorio eroico, unico nel suo genere

Il Jura è una piccola regione vinicola posta nel fianco orientale della Francia, confinante con la Borgogna ad Ovest e la Svizzera ad Est. La regione, particolarmente colpita dalla fillossera, conta attualmente una superficie vitata di circa 2000 ettari, meno dell'1% della superficie vitata francese.

Il clima è semicontinentale e non si discosta da quello della Borgogna centrale: gli inverni sono lunghi ed asciutti e le estati calde e non particolarmente piovose, di norma. I terreni sono di natura prevalentemente calcarea, marnosi, con presenze di argille e scisti.

Il panorama ampelografico è ricco, vengono coltivate con successo tutte le uve borgognone, oltre quelle tradizionali.

Le varietà classiche più diffuse, invece, sono il Poulsard ed il Trousseau, entrambe a bacca rossa, e soprattutto il Savagnin, particolare cultivar a bacca bianca lontanamente imparentato con il Traminer, presente in tutte le denominazioni regionali.

Il Savagnin (o Naturé) uva vigorosa e ricca di acidità, grazie alle sue potenzialità è alla base dei vini più famosi della regione: i Vins Jaunes (vini gialli, letteralmente), realizzati con un procedimento particolare che prevede l'affinamento in botte scolma. I vini protetti da un particolare "velo" (una fioretta nobile) maturano lentamente, ossidandosi in maniera calibrata e aumentando a dismisura il profilo aromatico e la complessità.

In riferimento a questa tipologia produttiva la denominazione più importante è senza dubbio quella di Château-Chalon, enclave produttiva dal profilo pedoclimatico unico, estesa per soli 50 ettari.



FRANCIA

JURA

BERTHET BONDET

CHÂTEAU-CHALON



Hélène Berthet-Bondet

Jean Berthet e sua moglie Chantal, entrambi agronomi con una lunga esperienza sul campo, approdarono a Château-Chalon nel 1984, con l'acquisto di uno splendido fabbricato del sedicesimo secolo, comprensivo di 10 ettari di vigneti. Attualmente il Domaine guidato brillantemente dalla figlia Hélène produce circa 35.000 bottiglie nell'appellazione Côtes du Jura e Château-Chalon (4 ettari di proprietà), del quale risulta essere uno degli inter-

preti più attuali e precisi. La gamma aziendale si muove agilmente fra i vini "fruités", ovvero elaborati in contenitori di acciaio o legno, sempre colmi (ouillé) e i vini "tradition" che prevedono un affinamento in botticelle scolme alla presenza di uno strato di lieviti (voilé). Di particolare interesse è il lavoro di zonazione iniziato da Jean che vede vinificate separatamente le vigne migliori per esaltarne le caratteristiche. Tutta l'azienda è in agricoltura biologica certificata.

 BIOLOGICO



TERROIRS

121

● Côtes Du Jura	Brut Nature	 70% chardonnay, 30% savagnin	 18 mesi	
● Côtes Du Jura	Tradition (ossidativo)	 80% chardonnay, 20% savagnin		
● Côtes Du Jura	Savagnin (ossidativo)	 100% savagnin		
● Château-Chalon	(ossidativo)	 100% savagnin	 620 ml	

FRANCIA

VALLÉE DU RHÔNE

CHÂTEAU-GRILLET

Una denominazione nella denominazione

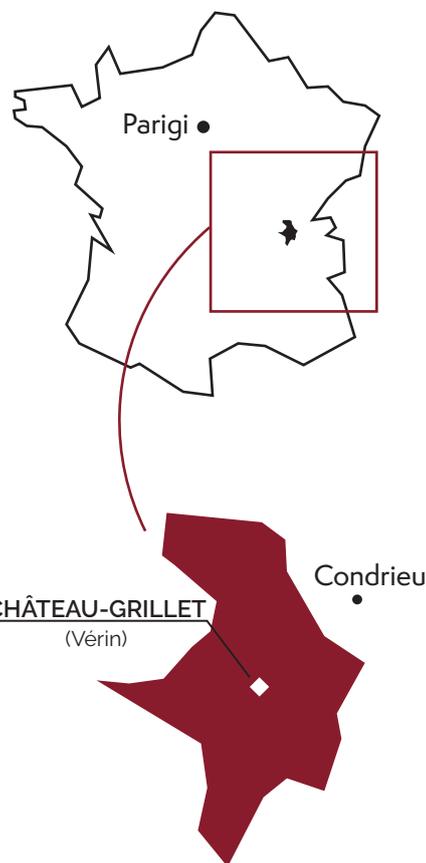
I vigneti nell'area di Château-Grillet furono piantati in epoca romana, nel terzo secolo dopo Cristo, con ceppi portati dalla Dalmazia. Ad un precoce sviluppo colturale della vite nella regione, probabilmente legato alla Pax Romana che concedendo la cittadinanza alle tribù endemiche di fatto "liberalizzava" il diritto di impianto, seguì una lunga fase oscura. Apice del periodo di buio fu l'epoca medioevale e le cause dell'involuzione sono sicuramente di origine commerciale.

Le cose cambiarono radicalmente alle porte del diciassettesimo secolo, epoca di vera rinascita per i vini della Valle del Rodano e momento simbolico per la tenuta stessa. Infatti, è nell'arco di tempo che arriva fino alla metà del XVIII secolo che i vini dello Château cominciarono a prendere importanza, trovando un posizionamento d'onore nelle più importanti cantine e tavole dell'epoca.

La fama del vino cresceva in maniera esponenziale ed il prezzo era pari, se non addirittura superiore a quello di Hermitage e Côte Rôtie.

È proprio questo il momento in cui la famiglia Neyret-Gachet acquisì la proprietà della tenuta, traghettandola ininterrottamente, di generazione in generazione dal 1827 al 2011, anno in cui Henry Pinault, già proprietario, tra gli altri, di Château-Latour a Bordeaux e Domaine d'Eugenie in Côte de Nuits, acquistò l'azienda.

Grazie al lavoro svolto da Henry Gachet, nel 1936 Château-Grillet raggiunse uno status unico: quello di essere appellation a se stante e Cru Monopole allo stesso tempo. Un riconoscimento di status unico nel suo genere che fece da volano al successo del vino.



FRANCIA

VALLÉE DU RHÔNE - CHÂTEAU-GRILLET

CHÂTEAU GRILLET

VÉRIN



Frédéric Engerer

Château-Grillet è situato tra i villaggi di Vérin e Saint-Michel-sur-Rhone, sulla riva destra del Rodano e a sud della città di Vienne.

Dal 1936 è annoverato tra le fila delle AOC francesi e si contende con poche altre realtà la palma dell'appellazione più piccola: poco più di 3,5 ettari, la superficie vitata. Il vigneto di Château-Grillet è un anfiteatro naturale con esposizione a Sud e gode di un microclima eccezionale, caldo e soleggiato (da

cui "Grillet", ovvero bruciato), protetto dai venti che arrivano da nord.

Le viti hanno un'età media di 45 anni e sono piantate su pendii ripidi (l'altezza va da 150 metri a 250 metri sul livello del mare), la superficie vitata si sviluppa su 76 terrazzamenti, chiamati "Chaillées", sorretti da muretti a secco tradizionali, meticolosamente preservati nel corso dei secoli. L'uva Viognier (che qui regna sovrana e dà vita a vini longevi, profondi e minerali) viene coltivata su terreni caratterizzati da una particolare conformazione geologica, larga è la presenza di granito, quarzo e sabbia, mentre l'argilla fa capolino nella parte più bassa del vigneto.

Anche se si tratta di una vigna dall'estensione ridotta, è possibile osservare, all'interno di questa, diversi microclimi.

Château-Grillet è considerato patrimonio nazionale francese dal 15 maggio 1976.



AGRICOLTURA
BIODINAMICA



● Côtes du Rhône		🍇 100% viognier	🍷	🍷
● Château-Grillet	📍	🍇 100% viognier	🍷	🍷
● Condrieu	📍 La Carthery	🍇 100% viognier	🍷	🍷

FRANCIA

VALLÉE DU RHÔNE

Anima nordica e cuore meridionale

L'area settentrionale della Valle del Rodano, si distende sulle due rive del fiume omonimo, dal sud di Vienne a Valence. Il clima è nordico e piovoso, le viti si inerpicano su terreni caratterizzati da composti granitici.

L'uva regina di quest'area è la **Syrah**, alla base di tutte le denominazioni, ma sono diffuse anche varietà a bacca bianca: **Marsanne**, **Roussanne** e **Viognier**.

La **Côte-Rôtie** è una delle denominazioni di riferimento e rappresenta l'apice nord della vallata; qui si possono individuare 2 celebri sottozone: la **Côte Brune** (suoli argillosi ricchi di ossido di ferro; vini più tannici e robusti) e la **Côte Blonde** (suoli scistosi e granitici; vini più eleganti e raffinati). Il disciplinare prevede l'impiego di un'uva a bacca bianca (Viognier) con una quota massima del 20%, tuttavia la gran parte dei produttori raramente utilizza una quantità superiore al 5%.

Il Viognier è invece protagonista assoluto del **Condrieu**, zona collocata appena più a sud. Sulla riva sinistra del

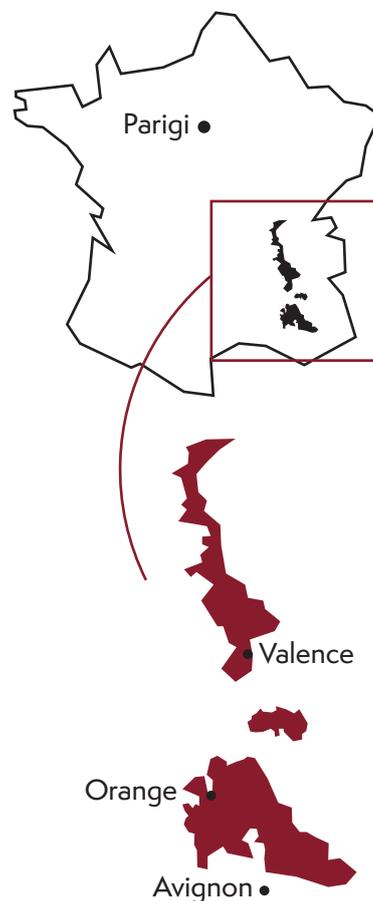
Rodano si dipana l'area vinicola di **Saint-Joseph** (AOC dal 1956), la denominazione più vasta della Valle del Rodano Settentrionale.

Cornas, invece, è con **Saint-Peray**, l'estremo sud del Rodano settentrionale. Sul lato destro del fiume, invece, troviamo **Hermitage**: qui la Syrah può essere accompagnata da un 15% di uve bianche.

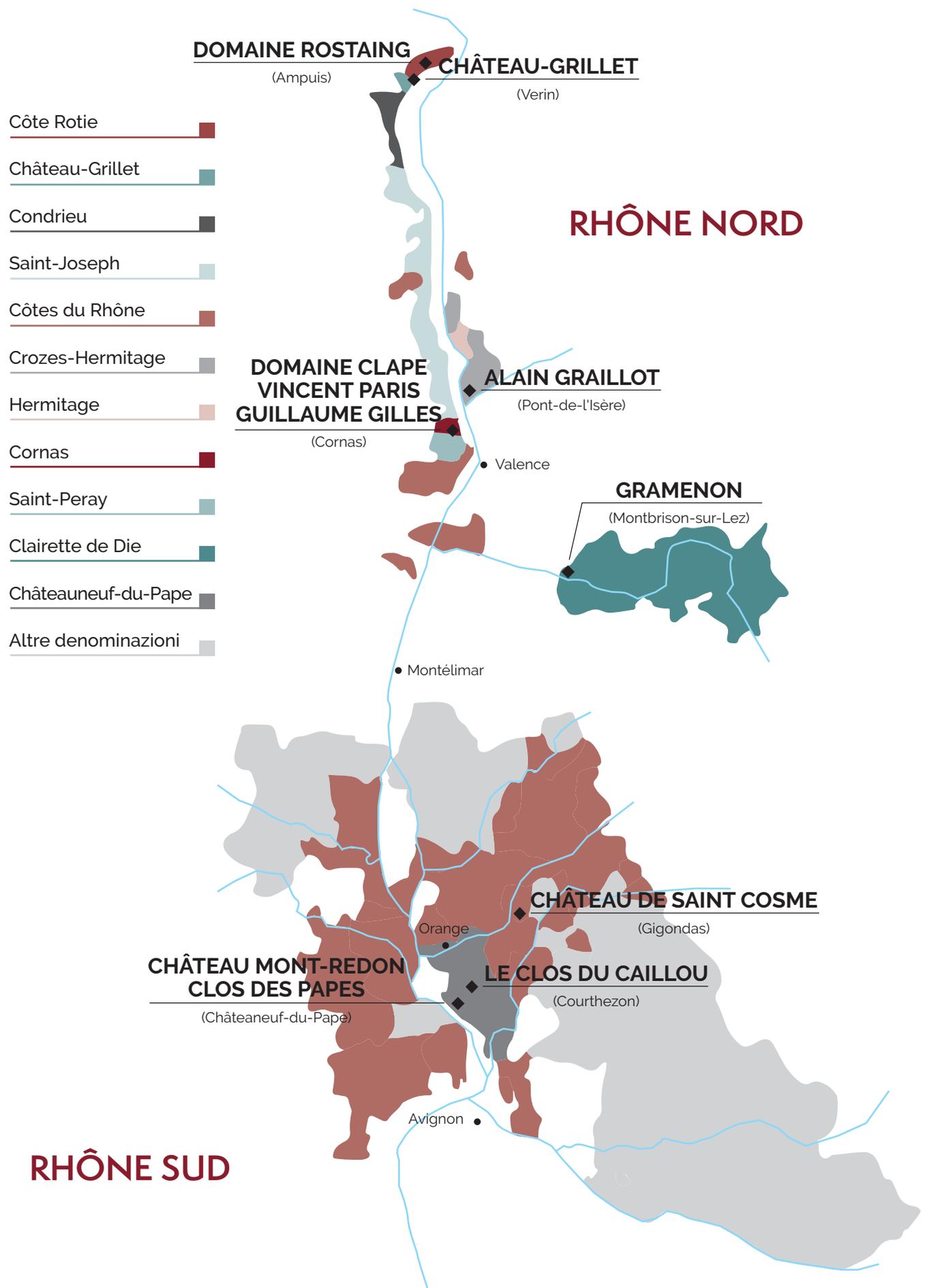
Si producono anche vini bianchi (Hermitage Blanc) da uve Marsanne, e Roussanne. Ai piedi della collina di Hermitage si trova l'area vinicola di **Crozes-Hermitage** in cui si producono vini rossi e bianchi.

Scendendo a Sud le colline sono più dolci, le pianure più calde, il clima meno aspro ed i terreni resi peculiari dalle vaste acciottolate che caratterizzano il paesaggio.

Le condizioni pedoclimatiche favoriscono la coltivazione della **Grenache**, spesso associata ad altre varietà. La denominazione regionale più importante in termini di estensione è l'AOC **Côte du Rhône**. Le altre AOC di riferimento sono: **Châteauneuf-du-Pape**, **Lirac**, **Tavel**, **Gigondas** e **Vacqueyras**.



MAPPA VALLÉE DU RHÔNE





FRANCIA

VALLÉE DU RHÔNE - NORD

DOMAINE ROSTAING

— AMPUIS —



René Rostaing

Rostaing ha iniziato nei primissimi anni '70 acquistando due piccoli appezzamenti, uno nella Côte-Blonde e uno nella Côte-Brune. L'azienda, che contava su una superficie di 2 ettari scarsi, ha potuto beneficiare nel corso degli anni dell'eredità di 4 ettari dal suocero Albert Dervieux-Thaize (ritiratosi nel 1990) e di un 1,5 ettari di vigne vecchissime dal celebre zio Mario Gentaz.

Ora il Domaine si estende per 7,5 ettari, una superficie

considerevole se si pensa alle caratteristiche della Côte-Rôtie. Pur essendo specialista della Syrah, Rostaing, possiede anche un piccolo appezzamento nella Côte-Bonnette (Condrieu), qui produce uno dei più raffinati Viognier della Regione. La maggior parte delle parcelle possedute nella denominazione Côte-Rôtie vengono assemblate per produrre la Cuvée Ampodium, mentre gli appezzamenti più peculiari vengono vinificati separatamente. Rostaing, pur essendo fortemente legato alla tradizione, riesce a far convivere appeal classica, territorio e modernità. L'utilizzo del legno nuovo è moderatissimo (al massimo un 20%). Per René, infatti, l'unico obiettivo possibile è riportare con fedeltà nel bicchiere le caratteristiche del terroir e della varietà, confezionando vini potenti e dinamici, longevi ed espressivi. Eccellenti e dal buon rapporto qualità prezzo i vini prodotti in Languedoc, dove la Syrah condivide il palco con altre grandi varietà locali, tra cui la Mourvèdre.

LUTTE
RAISONNÉE

● Condrieu	La Bonnette	100% viognier		
● Languedoc	Puech Noble	100% mourvèdre		
● Côte-Rôtie	Ampodium	100% syrah		
● Cote-Rotie	La Viaillere	100% syrah		
● Côte-Rôtie	La Landonne	100% syrah		
● Côte-Rôtie	Côte Blonde	90% syrah, 10% viognier		
● Côte-Rôtie	Côte Brune	100% syrah		

FRANCIA

VALLÉE DU RHÔNE - CHÂTEAU-GRILLET

ALAIN GRAILLOT

PONT-DE-L'ISÈRE



Maxime e Antoine Graillet

I vigneti di Crozes-Hermitage circondano la famosa collina di Hermitage. La reale differenza tra le due denominazioni risiede soprattutto nella diversa natura del suolo che passa dalla massiccia presenza di materiali estrusivi (schegge di granito) ad un impasto di diversa grana, caratterizzato dalla presenza di sabbie ed argille. Alain Graillet da poco scomparso, originario di questa zona, con un passato da ingegnere

nell'industria agrochimica, era tornato alla terra alla metà degli anni '80. Il suo lavoro pragmatico e puro, di matrice biologica oggi è portato avanti dai figli Maxime e Antoine e coinvolge una ventina di ettari. In cantina l'approccio è caratterizzante: l'utilizzo del grappolo intero e dei raspi, l'uso moderato delle barriques (tutte vecchie, provenienti dalla Borgogna), ci regala vini agili ma di bella profondità e riconoscibilità territoriale. I Graillet sono ispiratori e colonna portante della denominazione e sono riconosciuti ed apprezzati dagli appassionati e dalla stampa specializzata.



LUTTE
RAISONNÉE



● Crozes Hermitage		80% marsanne, 20% roussanne			
● Saint Joseph		100% syrah			
● Crozes Hermitage		100% syrah			
● Crozes Hermitage	La Guiraudie	100% syrah			



FRANCIA

VALLÉE DU RHÔNE - NORD

DOMAINE
CLAPE

CORNAS



Pierre e Olivier Clape

La famiglia Clape è un simbolo assoluto della denominazione; neanche il passaggio generazionale fra Pierre e suo figlio Olivier ha creato problemi o generato modifiche alla stilistica dei vini prodotti nella piccola cantina a Cornas.

Gli 8 ettari di proprietà comprendono alcuni prestigiosi lieux dits dell'appellazione, come: Reynard, La Côte o Les Mazards e l'età media delle vigne è altissima (anche grazie all'acquisizione da Noel

Verset di alcune parcelle con piante secolari). In vigna gli interventi sono minimi e c'è grande attenzione alla maturità delle uve; in cantina non ci sono segreti: vinificazioni parcellari, fermentazioni spontanee ed utilizzo dei tralci, vecchi foudres per i lunghi affinamenti (che sfiorano i due anni), sono gli ingredienti alla base di vini succulenti e longevi, capaci di raccontare a pieno la complessità e l'anima granitica di Cornas.

I Clape ci regalano ogni anno delle vere perle: vini esclusivi, originali e quintessenziali allo stesso tempo, di grande espressività. Da dimenticare in cantina o da godere giovani, per gustarne appieno l'irruenza ed il vigore.

LUTTE
RAISONNÉE

● Saint-Peray		70% marsanne, 30% roussanne			
● Cornas	Renaissance	100% syrah			
● Cornas		100% syrah			

VINCENT PARIS

CORNAS



Vincent Paris

Vincent Paris possiede quasi 8 ettari fra le denominazioni Cornas e Saint-Joseph ed è considerato uno dei punti fermi della nuova generazione del Rodano settentrionale. Molti dei terreni che conduce sono stati ereditati dal nonno o acquistati dallo zio Robert Michel, uno dei più acclamati produttori della zona e suo mentore. Le vigne sono caratterizzate dalla presenza di piante vecchissime, coltivate su terreni dalle pen-

denze proibitive. Vincent, pur non cercando alcuna certificazione, riduce al massimo la chimica in vigna e la esclude completamente in cantina. Le sue Syrah, spesso affinate in barriques vecchie, hanno impatto e finezza ed evolvono mirabilmente.

Da non perdere l'incredibile interpretazione de La Geynale, vigna feticcio del comprensorio di Cornas, capace di dare vita a vini esplosivi e succulenti. Paris è un vero "garagiste" e tutti i vini della sua gamma produttiva hanno una tiratura limitatissima.



LUTTE
RAISONNÉE



● Saint-Joseph	Les Côtes	100% syrah		
● Cornas	Granit 30	100% syrah		
● Cornas	La Geynale	100% syrah		



FRANCIA

VALLÉE DU RHÔNE - NORD

GUILLAUME GILLES

CORNAS



Guillaume Gilles

Guillaume Gilles è uno dei vigneroni più rappresentativi della “nuova” generazione di produttori a Cornas. Come altri talenti della regione, **Guillaume, è cresciuto alla corte di Robert Michel con il quale continua ad avere un rapporto privilegiato.** Quando Robert si è ritirato dalle scene, nel 2006, Guillaume ha potuto attingere dal parco vigne del suo mentore (come Thierry Allemand e Vincent Paris) che continua oltretutto ad essere suo consigliere. Guillau-

me Gilles è convinto che i vini di Cornas raggiungano il loro massimo solo se espressione di un percorso tradizionale e dunque: **lavorazione “naturale” delle vigne e raccolta manuale, grappoli non diraspatis, fermentazioni spontanee, affinamento in legni vecchi (demi-muids), no chiarifica e filtrazione.** I suoi vini sono un perfetto esempio di come dovrebbe essere una Syrah di Cornas: muscolare, selvaggia, profonda, austera e al contempo godibile, ricca di frutto e dal grande impatto olfattivo. Il Cornas più importante è una selezione dallo Chaillots, uno dei cru più celebri della denominazione, mentre “Les Peyrouses” è una Syrah coltivata all’interno del territorio comunale di Cornas ma al di fuori della denominazione (la vigna, vecchissima, è in una zona pianeggiante su terreni di origine alluvionale e non sul granito). Gilles sta studiando nuove strategie per ridurre l’impatto del cambiamento climatico: è così che nasce il “Nouvelle Rieux” un vero e proprio Cornas di Montagna.



LUTTE
RAISONNÉE

● Saint-Peray		66% marsanne, 34% roussanne	12 mesi in botti usate	
● Côtes du Rhône	Les Peyrouses	100% syrah	12 mesi in botti usate	
● Cornas	Nouvelle R	100% syrah	12 mesi in botti usate	
● Cornas	Cornas (Chaillots)	100% syrah	12 mesi in botti usate	

DOMAINE GRAMENON

MONTBRISON-SUR-LEZ



Maxime-François Laurent

L'azienda, fondata da Michel Laurent nel 1978, è a Montbrison-sur-Lez, a Nord di Orange, ed opera principalmente all'interno dell'appellazione Côtes du Rhône. Conta 26 ettari di proprietà, impiantati più che altro a Grenache (due terzi), con piccole percentuali di altre varietà tradizionali: Syrah, Cinsault, Clairette e Viognier. Alla guida del Domaine è Maxime che ha continuato l'opera di Michèle

Aubéry-Laurent già succeduta al marito, scomparso in tragiche circostanze alla fine degli anni '90. Gramenon ha lavorato sin dall'inizio i propri vigneti seguendo i canoni di un'agricoltura rispettosa e oggi l'azienda è certificata per la biodinamica da Demeter.

Le vigne, in alcuni casi centenarie, sono coltivate manualmente e in cantina gli interventi sono minimali: le fermentazioni sono libere e l'utilizzo della solforosa può essere modesto oppure nullo.

L'iter produttivo è finalizzato alla realizzazione di vini incredibilmente succulenti e la ricerca della concentrazione cede il passo alla bevibilità. Nel bicchiere non viene mai meno il carattere meridionale, che è la cifra stessa del territorio, e tutto è a favore del frutto e dell'espressività, anche immediata.



● Côtes du Rhône	Il Fait Soif	grenache e altre varietà		
● Côtes du Rhône	Poignée de Raisins	grenache e altre varietà		
● Côtes du Rhône	Sierra du sud	100% syrah		
● Côtes du Rhône	La Sagesse	grenache e altre varietà		
● Côtes du Rhône	L'Émouvante	100% syrah		
● Côtes du Rhône	La Mémé	grenache e altre varietà		



FRANCIA

VALLÉE DU RHÔNE - SUD

CHÂTEAU DE SAINT COSME

GIGONDAS



Louis Barruol

L'azienda è nel cuore dell'area di Gigondas, in un contesto microterritoriale unico. Il sito originario racconta una storia antichissima, il vino in questa zona, infatti, è prodotto sin dall'epoca dei Romani. La proprietà è in mano alla famiglia Barruol, vignaioli sin dal 1490, e Louis, attuale gerente della tenuta, rappresenta la XIV generazione. Château Saint Cosme possiede 15 ettari di proprietà, coltivati secondo i dettami dell'agricoltura

biologica, con una media di età nelle vigne che supera i 60 anni e rese produttive molto basse. Louis, è interprete attento e scrupoloso di un territorio molto particolare e solo apparentemente omogeneo. Gigondas, ed in particolare Saint Cosme, è un'area dalle innumerevoli sfaccettature (il corpo centrale dell'azienda poggia su 2 faglie geologiche differenti che si intrecciano) e anche la vicinanza e l'influenza del Dentelles de Montmirail, rende tutto più complesso.

In una zona che normalmente fornisce un clima piuttosto mediterraneo, Saint Cosme si avvale di un microclima fresco che permette alle uve di essere raccolte tardivamente, e di restituire vini, allo stesso tempo, potenti ed eleganti, capaci di stupire in gioventù e regalare emozioni con l'invecchiamento.

 | BIOLOGICO

● Principauté d'Orange	Les Deux Albion	 viognier, marsanne, picpoul e altre varietà	   
● Riesling	Forge cellars finger lakes (USA)	 100% riesling	  
● Côtes du Rhône	Les Deux Albion	 syrah, grenache, mourvedre	  
● Gigondas		 grenache, syrah, mourvedre, cinsault	  
● Gigondas	 Hominis Fides	 100% grenache	 
● Gigondas	 Le Claux	 100% grenache	 
● Gigondas	 Le Poste	 100% grenache	 

LE CLOS DU CAILLOU

COURTHEZON



Famiglia Vacheron

Le Clos du Caillou è situata in un ex riserva di caccia adiacente al confine della AOC Châteauneuf-du-Pape. Nel 1936, l'allora gerente della tenuta rifiutò l'accesso agli esperti che dovevano definire il perimetro della denominazione Châteauneuf, impedendo di fatto che le vigne all'interno della proprietà fossero classificate secondo il rango che meritavano. È proprio a causa di questo "peccato originale" che Le Clos du Caillou appa-

re come un'enclave nel territorio di Châteauneuf (dove comunque l'azienda possiede 9 ettari) ma formalmente inserita all'interno della AOC Côtes du Rhône-Villages (dove si trovano gli altri 45 ettari di proprietà). Il lavoro di creazione effettiva dell'azienda è riconducibile a Claude Pouzin ma gli onori della cronaca sono imputabili al lavoro svolto dal bravissimo Jean-Denis Vacheron (scomparso tragicamente nel 2002) e da Sylvie Pouzin (sua moglie e figlia di Claude) che continua l'opera del marito con la collaborazione dell'enologo Bruno Gaspard e il sostegno dei due figli. L'approccio agricolo ragionato, iniziato già negli anni '50 e rafforzato da Jean-Denis negli anni '80, ha trovato il suo compimento nel 2010 con la certificazione biologica. Dal 2007 l'azienda ha iniziato un percorso di progressiva conversione all'agricoltura biodinamica.



AGRICOLTURA
BIODINAMICA



BIOLOGICO



● Côtes du Rhône	Le Bouquet des Garrigues Blanc	clairette, granache blanc, viognier, roussanne, bourboulenc		
● Côtes du Rhône	Le Caillou	grenache, syrah e altre varietà		
● Côtes du Rhône	Le Bouquet des Garrigues	grenache, syrah e altre varietà		
● Chateauneuf-du-Pape	Tradition	grenache, syrah		
● Châteauneuf-du-Pape	Les Safres	grenache, syrah, mourvèdre		
● Châteauneuf-du-Pape	Les Quartz	grenache, syrah		
● Châteauneuf-du-Pape	Resérve	grenache, mourvèdre		



FRANCIA

VALLÉE DU RHÔNE - SUD

CLOS
DES PAPES

CHATEAUNEUF-DU-PAPE



Paul Vincent Avril

La storia della famiglia Avril, storici proprietari di Clos des Papes, è intrecciata al villaggio di Châteauneuf sin dal 1700.

Gli Avril, infatti, sono stati consoli, tesorieri, consiglieri e sindaci del comune ed il primo vino a riportare il nome della tenuta è stato prodotto nel lontano 1896. Il bisnonno dell'attuale proprietario, Paul Avril, è stato, inoltre, determinante nella creazione del primo disciplinare, un'operazione assolutamente progressista nella Francia

dell'epoca. Attualmente l'azienda conta 32 ettari, spalmati sull'intera superficie della denominazione, tutti coltivati in agricoltura biologica sin dagli anni '80. Lo stile di vinificazione è il vero fiore all'occhiello di Clos des Papes ed è estremamente preciso ed espressivo, pensato per essere a totale supporto del terroir. Vigne vecchie (con ceppi che superano gli 80 anni), rese molto basse, fermentazioni in cemento e utilizzo di botti grandi, tutti elementi tesi ad esaltare a territorialità. Se da un lato c'è il territorio, dall'altro c'è la ricerca della complessità: ed è nell'assemblaggio e nella combinazione delle 25 parcelle a disposizione, la ricetta del successo di questa azienda e dei vini che produce. Generalmente lo Châteauneuf-du-Pape Rouge è composto da una maggioranza di Grenache (55-65%), da un 20-30% di Mourvedre e da un saldo di Syrah ed altre varietà ammesse dal disciplinare. Dal 1955 viene prodotto anche un vino bianco; le uve sono: Clairette, Picpoul, Grenache Blanc, Roussanne, e Bourboulenc. Dal 2002 Clos des Papes, unica nel suo genere, ha l'autorizzazione ad imbottigliare i suoi vini in un flacone particolare che riporta il blasone aziendale.


 BIOLOGICO


 Châteauneuf-du-Pape


 roussanne, grenache blanc, clairette, bourboulenc, picpoul


 Châteauneuf-du-Pape


 grenache, mourvèdre, syrah, altre varietà


FRANCIA

VALLÉE DU RHÔNE - SUD

CHÂTEAU MONT-REDON

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



Pierre Fabre

Nella valle del Rodano meridionale le testimonianze di viticoltura sono antichissime e affondano le loro radici addirittura fino all'epoca romana. Il "Mourredon", come veniva chiamato originariamente è uno dei territori che, all'interno dell'area produttiva di Châteauneuf, vanta la storia più profonda. Le prime tracce documentate della vocazione di questo terroir risalgono al 1344, quando Mont-Redon era sotto l'egida papale.

Storicità e valore agricolo sono i parametri che hanno reso quest'area ambita ed esclusiva, ad attestarlo numerosi passaggi di mano fra nobili della regione che nel corso dei secoli ne contesero la proprietà.

Nel 1923, Henri Plantin comprò definitivamente la tenuta (che originariamente contava appena 2,5 ettari di proprietà), ed ebbe la lungimiranza di accorpate altre parcelle e piantare vigneti sull'altopiano accanto al castello, caratterizzato dai terreni rocciosi e originariamente punteggiato da boschi: un contesto territoriale unico segnato climaticamente dalla presenza di venti (Mistral) che riducono l'umidità e dalla diffusione dei famosi ciottoli rotondi che con la loro azione termoregolatrice restituiscono calore alle vigne durante il giorno e allo stesso tempo mantengono freschi i terreni più profondi.

Lo stesso spirito di ricerca e approfondimento del territorio muove i discendenti di Plantin, che arrivati alla quarta generazione, hanno contribuito passo dopo passo alla definizione di quella che è oggi una delle realtà più dinamiche del territorio. **Attualmente, infatti, l'azienda possiede 186 ettari vitati di cui 100 nell'areale di Châteauneuf-du-Pape. La coltivazione delle vigne è classica, con un occhio alla sostenibilità, e vengono allevate tutte le varietà** (tra uve bianche e rosse) ammesse dal disciplinare di produzione. Le vinificazioni sono rispettose e si traducono in vini dall'appeal tradizionale, essenziali e armonici, godibili nell'immediato e dall'interessante traiettoria evolutiva.

 BIOLOGICO



● Châteauneuf-du-Pape

 grenache, mourvèdre, syrah e altre varietà



● Châteauneuf-du-Pape

Le Plateau de Mont-Redon

 grenache, syrah



FRANCIA

PROVENZA BANDOL

Alle porte della Costa Azzurra

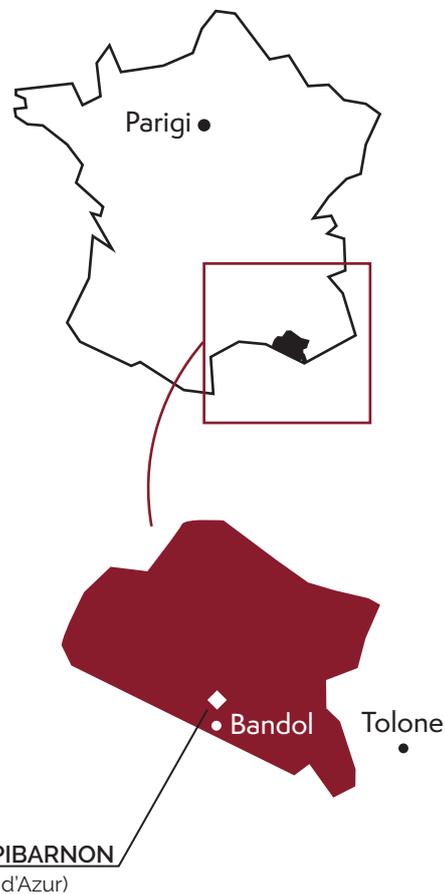
Bandol è una AOC minuscola, non lontana dalla Costa Azzurra e vicinissima a Tolone, si estende dal massiccio di Sainte-Baume fino al mare e la superficie complessiva è di 1.500 ettari.

Il paesaggio è caratterizzato dalla vasta presenza di muretti a secco e terrazzamenti che disegnano in maniera peculiare le aree vitate. A Bandol la scena varietale è dominata dalla Mourvèdre, che qui trova la sua espressione massima, dalla Grenache noir e dal Cinsault.

I vini bianchi, invece, devono la loro originalità ad altre varietà tradizionali: Clairette, Bourboulenc, Ugni blanc e Rolle (un biotipo di Vermentino).

I terreni (originati nel cretaceo superiore) sono unici e riflettono le loro peculiarità nei vini: il suolo, infatti, è prevalentemente calcareo, pietroso con intrusioni di marne sabbiose.

Questa miscellanea di condizioni pedologiche è alla base di un ambiente agricolo eroico, estremamente variabile, che induce a privilegiare il lavoro manuale delle vigne limitando la meccanizzazione.



FRANCIA

PROVENZA - BANDOL

CHÂTEAU DE PIBARNON

LA CADIÈRE-D'AZUR



Eric De Saint Victor

Alla fine degli anni '70 il Conte Henri de Saint-Victor acquistò una piccola proprietà a La Cadière d'Azur, nel cuore della Provenza viticola. La tenuta, che all'epoca si estendeva per poco più di 4 ettari, oggi ne conta 50 ed ha una forza produttiva considerevole, visto il territorio in cui opera (quasi 200.000 bottiglie prodotte). Oggi, a capo dello Château è Eric de Saint Victor, figlio di Henri e figura di spicco all'interno della denominazione

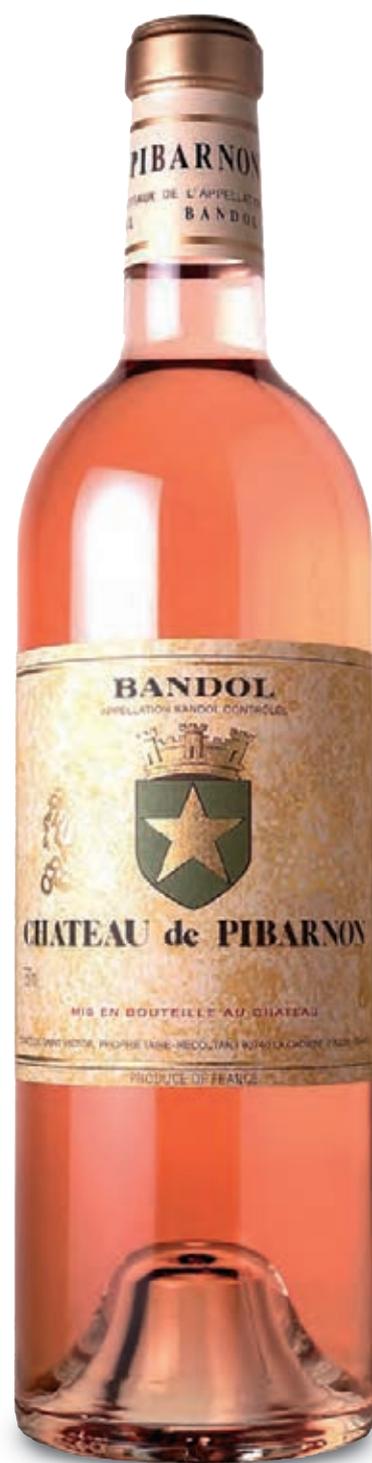
Bandol; Eric, senza peccare di immobilismo, è stato capace di portare avanti in maniera eccellente l'egregio lavoro paterno, continuando nel solco della tradizione e nell'assoluto rispetto territoriale.

Protagonista delle vigne di Pibarnon è la Mourvedre, varietà dall'appeal mediterranea, declinata in grandi rosati e monumentali vini rossi (memorabile scorrendo indietro nel tempo è il Bandol Rouge 1990 inserito nei 100 vini da leggenda di Silvie Girard).

La Mourvedre ha necessità di insolazione e calore e trova nell'area di Bandol, con le sue 3000 ore di sole, le caratteristiche climatiche ideali. L'enclave produttiva di Pibarnon, oltretutto, si avvale di una condizione peculiare: le brezze che arrivano dalla vicinissima costa creano un'alternanza di temperatura perfetta per la maturazione graduale delle uve e le soventi precipitazioni piovose non creano quasi mai casi di stress idrico.

Il risultato nel bicchiere è fenomenale: il filo diretto con il terroir è evidente, anche nei tipici vini bianchi da uve classiche (clairette e bourboulenc).

 BIOLOGICO



 Bandol	 clairette, bourboulenc, altre varietà		
 Bandol	 mourvèdre, cinsault		
 Bandol	Nuances  mourvèdre e altre varietà		
 Bandol	 mourvèdre, grenache		

FRANCIA

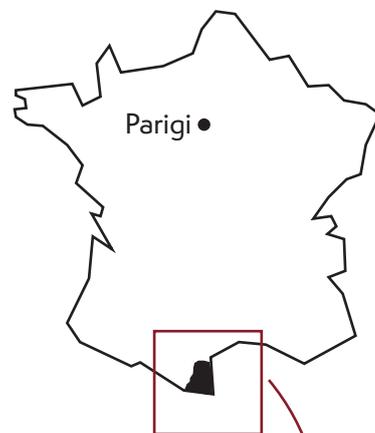
CÔTES CATALANES

Côtes Catalanes, vini di sole e vento fra Francia e Spagna

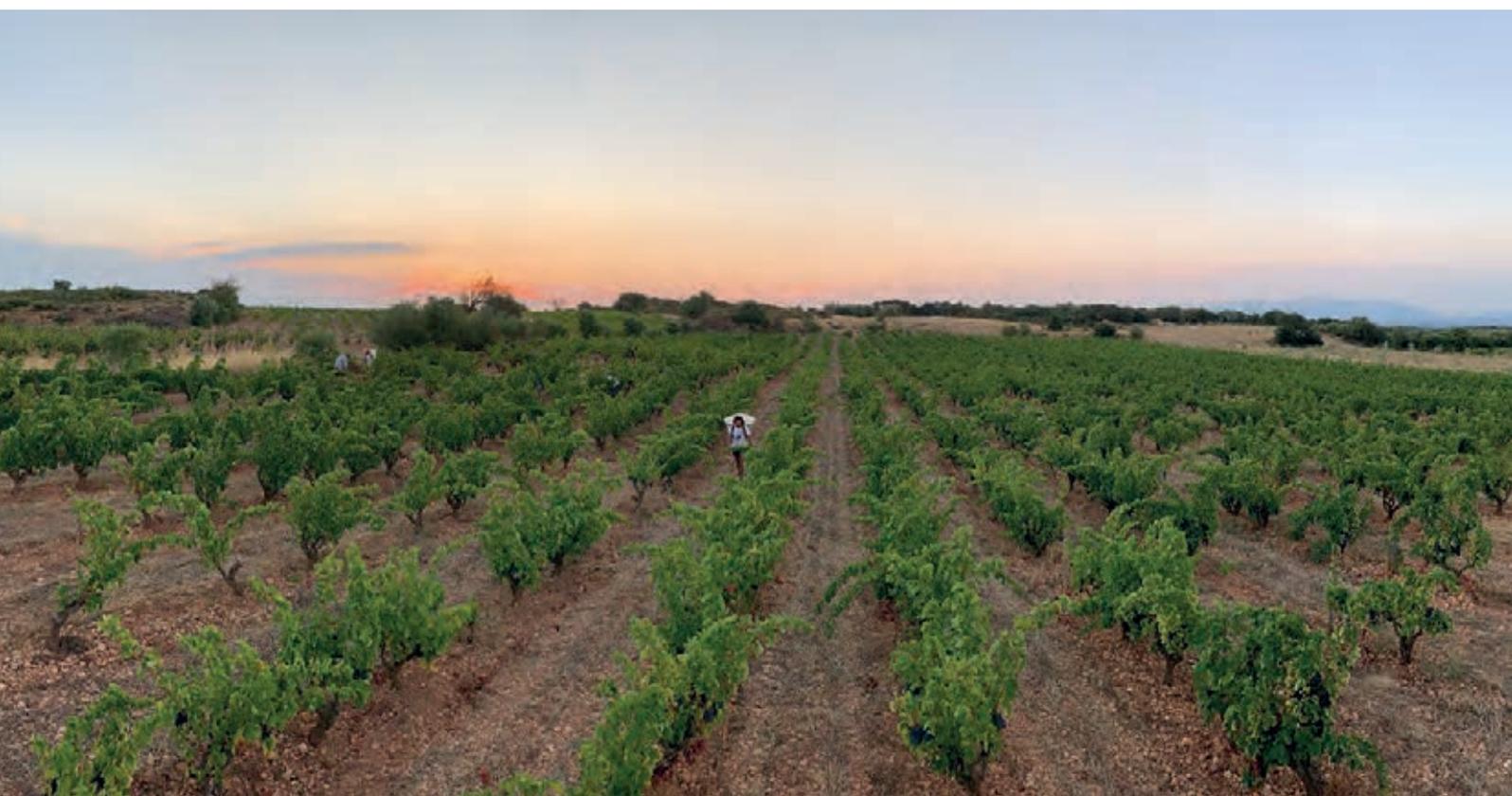
Côtes Catalanes è una denominazione riconducibile alla regione vitivinicola più a sud di Francia: il Roussillon. Il nome è legato a questioni storiche: tale area corrisponde al segmento più settentrionale della Catalogna, annessa alla Francia alla fine del 600, al concludersi della guerra franco-spagnola. Attualmente l'IGP Côtes Catalanes copre quasi interamente il dipartimento francese dei Pirenei Orientali, delimitato per tre lati dalle catene montuose di Corbières, Canigou e Albères e ad est dalla costa. Qui il clima è potenzialmente mediterraneo, caldo, secco e ventoso ma la situazione climatica può variare in base all'altitudine e non è difficile imbattersi in aree con temperature più fresche, capaci di generare vini equilibrati e raffinati. Anche dal punto di vista geologico la zona presenta numerose peculiarità, si va dal calcare, alla marna, dallo scisto, alle sabbie, dalle rocce sedimentarie, fino al granito e allo gneiss.

Le Côtes Catalanes si estendono per meno di 400 ettari, la produzione viticola è segnata principalmente dalla presenza di uve rosse (oltre il 50%), mentre i vini rosati ed i vini bianchi completano il quadro, in questa successione. Le varietà ammesse sono numerose, le più celebri a bacca rossa sono: Grenache Noir, Carignan, Cinsault, Mourvedre; mentre tra le varietà a bacca bianca segnaliamo: Grenache Blanc, Gracche Gris, Macabeu, Tourbat, Vermentino, Marsanne e Roussanne.

Attualmente la zona delle Côtes Catalanes rappresenta oltre il 70% della produzione IGP del Roussillon.



OLIVIER PITHON
(Calce)



OLIVIER PITHON

CALCE



Olivier Pithon

Olivier Pithon vanta una lunga tradizione familiare di viticoltura e vinificazione, il nonno ed il fratello maggiore hanno operato ed operano in Loira, tra Anjou e Coteaux de Lajon.

È proprio qui che Olivier ha mosso i primi passi come apprendista per poi perfezionare la sua formazione a Bordeaux, nel Jurançon e nel Beaujolais. Ed è durante questo periodo di formazione che Olivier ha sviluppato il concetto che sarà alla base del suo stile, un mo-

modus operandi che si traduce in un insieme di piacevolezza, eleganza, equilibrio, ed amore per la terra. È alla fine del 2000 che Olivier - dopo aver conosciuto Gérard Gauby - si stabilisce a Calce, nei Pirenei Orientali, fra pendii scoscesi, terreni segnati dalla presenza di scisto, vecchie vigne di Carignan e Grenache. Proprio in questo luogo unico, situato tra il Mar Mediterraneo, la catena montuosa dei Pirenei e la catena montuosa delle Corbieres, a circa 300 metri di altitudine, su terreni ricchi di Marne, Scisti e Calcari, Olivier decide di cimentarsi con le varietà tradizionali del sud della Francia: Macabeu, Grenache Blanc e Gris (tutte a bacca bianca) e Carignan, Grenache Noir e Mourvedre (a bacca rossa). **L'approccio agricolo, dal 2010, segue i dettami dell'agricoltura biodinamica**, utilizzando tra gli altri i preparati base: 501 per la pianta e 500 per il suolo. **Olivier ha una precisa idea di "circolarità" nella gestione delle vigne e lavora in sinergia con animali e api per creare un vero e proprio ecosistema, attivo e funzionante.** Vengono piantate regolarmente piante e seminativi per rafforzare la vitalità dei terreni ed evitare il compattamento ed il dilavamento dei suoli. **I vini prodotti da queste terre sono vibranti e territoriali, facili da bere e allo stesso tempo complessi. Un vero spaccato del Terroir di Calce.**



AGRICOLTURA
BIODINAMICA



● Côtes Catalanes	Mon p'tit Pithon	grenache gris, grenache blanc, maccabeu		
● Côtes Catalanes	Cuvee Lais	maccabeu, granache gris e blanc		
● Côtes Catalanes	D18	granache, maccabeu		
● Côtes Catalanes	Mon p'tit Pithon	grenache, syrah, mourvèdre		
● Côtes Catalanes	Cuvee Lais	carignan, grenache noir, mourvèdre		
● Côtes Catalanes	Le Pilou	carignan, grenache noir		

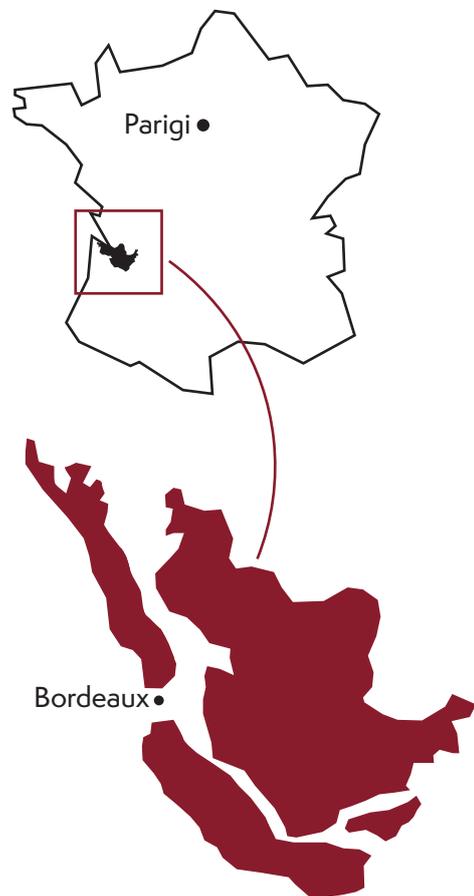
FRANCIA

BORDEAUX

Nobiltà e longevità, concretezza ed eleganza, nel dipartimento della Gironda

Antitesi perfetta del mondo borgognone, Bordeaux, si muove in un contesto assolutamente originale, capace di coniugare quello che appare come un puro senso di aristocrazia enoica al mondo squisitamente finanziario. Qui i Domaines si chiamano Châteaux e sposano numeri ed esclusività in un melange unico. Se parliamo di produzione legata ai grandi vini, questo distretto è l'areale più grande al mondo. Tutti i vini prodotti all'interno del dipartimento hanno la possibilità di chiamarsi Bordeaux ed è per questa ragione che - unificati da questo comune denominatore - vengono prodotti oltre sei milioni di ettolitri l'anno (per intenderci parliamo di un volume che surclassa 9 volte tanto quello della Languedoc, uno dei serbatoi "vinosi" più importanti di Francia). Dentro questo *mare magnum* esistono alcune aree di pregio assoluto, che per la riva sinistra sono: a nord della città di Bordeaux, tutto il Medoc, e a sud di questa le Graves ed il Pessac-Leo-

gnan; sulla riva destra, invece: Saint-Emilion e Pomerol. Il territorio compreso fra i due fiumi è patria principalmente di vini bianchi secchi, mentre l'estremo sud genera grandi vini dolci, nelle zone di Barsac e Sauternes. Il sistema di classificazione è solo apparentemente semplice e la parte originaria del progetto, rivolto agli Châteaux di Sauternes e Medoc, risale addirittura al 1855 ed è basato sui prezzi di mercato dell'epoca. Questo modello di organizzazione qualitativa è indubbiamente il più ambizioso mai pensato per un prodotto agricolo. Prima del 1855 i vini di Bordeaux non erano ufficialmente classificati, ma la fama dovuta ai commerci e alle esportazioni - che fiorivano già da un paio di secoli - avevano generato una scala di qualità informale che ad esempio premiava aziende come Lafite, Latour, Margaux e Haut Brion, nomi oramai mitici. Una curiosità: il futuro presidente americano Jefferson, durante una visita a Bordeaux avvenuta nel 1787, stilò una sua personale gerarchia e fu addirittura lui il primo ad introdurre un ordinamento a tre livelli per i vini del Medoc. Un consiglio: occorre fare molta attenzione per non confondere zone, classificazioni e AOC. Ad esempio: Château Margaux (azienda) è un Premier Cru (classificazione) del Medoc (zona) appartenente alla AOC Margaux.



CLIMA: mite e piovoso, con estati sempre più calde e umide. Le piogge occasionalmente punteggiano il periodo della vendemmia. Possono verificarsi gelate e grandinate nel periodo primaverile.

TERRENI: nei punti più vocati della sponda sinistra sono ghiaiosi e ben drenati. Sulla sponda destra, dove l'influenza dell'oceano è meno marcata, sono varie le combinazioni d'argilla, calcare e sabbia.

VARIETÀ PRINCIPALI:

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc; Semillon, Sauvignon Blanc.



MAPPA BORDEAUX

Médoc	Pessac-Léognan	Barsac e Sauternes
Haut-Médoc	Saint-Émilion	Lalande-de-Pomerol
Graves	Pomerol	Altre denominazioni

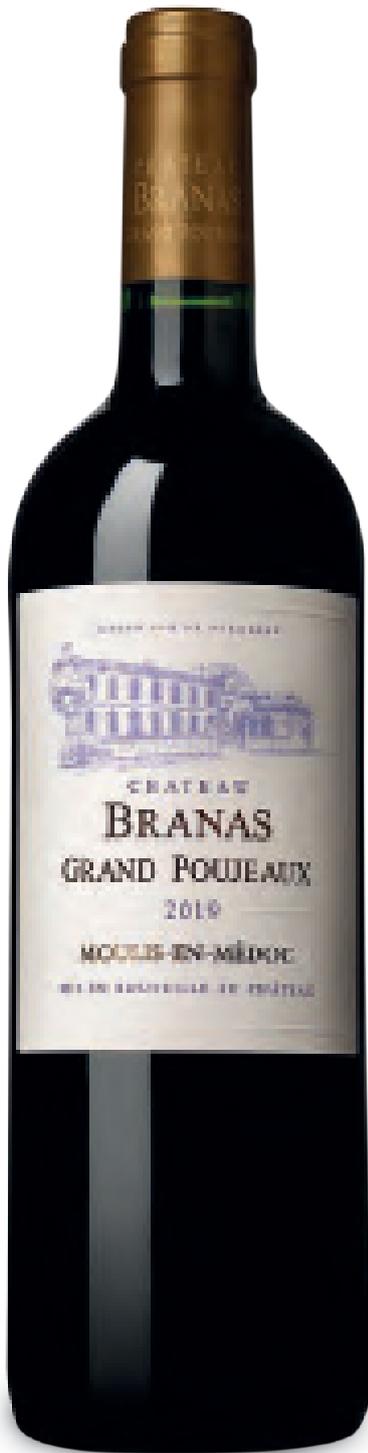


FRANCIA

BORDEAUX

CHÂTEAU BRANAS GRAND POUJEAUX

MOULIS-EN-MÉDOC



Arjen Pen

Terra di tradizione per eccellenza, Moulis si trova nel cuore del Médoc, sulla riva sinistra dell'estuario della Gironda, e si estende su una superficie di circa 600 ettari, che ne fanno una delle denominazioni comunali più contenute, in termini di grandezza. **Situato tra la zona di Margaux, a sud, e le denominazioni Saint Julien e Pauillac, a nord, l'AOC Moulis-en-Médoc risulta essere una stretta fascia di terreni che si estende per circa 7**

km da est a ovest. Perfettamente incastonato tra due illustri vicini, Châteaux Poujeaux e Chasse-Spleen, **Château Branas Grand Poujeaux, possiede 17 ettari di vigneti che poggiano su antichi sedimenti ghiaiosi, sul lato più orientale della denominazione.** Questi suoli ghiaiosi, poveri e al contempo generosi, forniscono un ottimo drenaggio naturale e favoriscono un radicamento profondo delle viti, condizione che si rivela elemento fondamentale per la costruzione di vini complessi e stratificati. **La tenuta è divisa in dodici appezzamenti, che vengono vinificati separatamente e nell'assemblaggio sono tre le varietà che concorrono all'ottenimento di un risultato finale di grande fascino e spessore: il Merlot (maggioritario), veicolo di colore, ricchezza e profondità, Il Cabernet Sauvignon, che dona al vino intensità, tensione e attitudine all'invecchiamento ed il Petit Verdot (normalmente non supera il 5% nel blend finale) capace di completare il quadro conferendo potenza e ricchezza aromatica.** Dal 2018 Château Branas Grand Poujeaux è certificato come "Haute Valeur Environnementale".



HAUTE VALEUR
ENVIRONNEMENTALE

● Moulis-en-Médoc

Les Eclats de Branas



merlot, cabernet sauvignon



● Moulis-en-Médoc



cabernet sauvignon,
merlot, petit verdot



FRANCIA

BORDEAUX

CHÂTEAU YVELINE

NÉAC



Christian Durand e Jean Félix Pomier

L'origine della proprietà risale all'inizio del XIX secolo. All'epoca la tenuta era un'azienda agricola a tutti gli effetti e la coltivazione della vite era in simbiosi con altre colture e con l'allevamento. La famiglia Durand, gerente sin dall'inizio, ha gradualmente convertito le proprie attività rurali, concentrandosi progressivamente nella coltivazione della vite e la produzione di vini.

André Durand, nonno di Christian, che curò le prime vinifica-

zioni, morì prematuramente nel 1927 e la vedova, con l'aiuto della madre, decise di prendersi cura della proprietà, affinché non fosse ceduta e rimanesse in seno alla famiglia. È in quel periodo che lo Château venne chiamato Yveline, sfruttando la crisi dei due nomi dei rampolli di famiglia: Yves e Jacqueline.

Oggi lo Château possiede nove ettari dislocati principalmente sulla sponda destra, nella denominazione Lalande-de-Pomerol. Qui i terreni sono di origine alluvionale, ricchi di argilla, limo e sabbia, irrorati da vene calcaree. Le vendemmie sono esclusivamente manuali e le vinificazioni, semplici e puntuali: per ottenere un perfetto rimando territoriale ed il miglior rapporto qualità prezzo si preferisce un melange fra barriques e contenitori di acciaio. Château Yveline, di anno in anno, lavora per ridurre l'impatto del suo lavoro agricolo sull'ambiente: nell'ultima decade il numero dei trattamenti in vigna è stato dimezzato ed è stato preferito il lavoro meccanico dei suoli e l'inerbimento. Dal 2019 tali sforzi sono stati oggettivati dalla certificazione per l'alto valore ambientale (HVE).



HAUTE VALEUR
ENVIRONNEMENTALE



TERROIRS

143



FRANCIA

BORDEAUX

CHÂTEAU JOUVENTE

ILLATS



Benjamin Gutmann

David Gutmann è un consulente finanziario di fama, proveniente da una famiglia rurale che produceva e lavorava cuoio; grandissimo amatore e collezionista, ha scoperto il vino in giovane età, nel 1969, proprio durante una visita ad un'azienda di Pomerol. David, nel 2016, ha coronato la sua passione, acquistando una azienda vinicola con il sostegno del figlio più giovane Benjamin, appena trentenne.

Dal XVI alla metà del XVII

secolo, la tenuta in cui si trova la casa padronale di Château Jouvente fu utilizzata per ospitare i giudici signorili della famiglia André. Erano sotto la giurisdizione di una delle più antiche famiglie nobili della regione, i Baroni Montferrand, che provenivano dalla vicina città di Landiras. In origine, il nome Château Jouvente (che significa "gioventù" in guascone) si riferiva alla città di Illats. Solo all'inizio del '900 il paese cambiò nome e alla fine di quel secolo i terreni circostanti divennero vigneto. Oggi, dietro il progetto di Jouvente c'è una forte idea di agricoltura sostenibile, ed in vigna non vengono utilizzati prodotti sistemici o diserbanti. Per la cura del vigneto si preferisce utilizzare principalmente preparati "biocontrollati", al di sotto di ogni soglia di nocività (spesso vengono impiegati oli essenziali, addirittura al posto del rame). Il fine ultimo - insieme alla salubrità - è il rafforzamento del vigneto per ridurre o addirittura evitare interventi invasivi e per tale motivo si punta molto sul lavoro in vigna, sia manuale che meccanico, in tutte le fasi vegetative della pianta. **Attualmente, la famiglia Gutmann, opera su poco meno di 9 ettari, tutti nella AOC Graves. Tale zona, con i suoi terreni sabbioso-ghiaiosi, è una delle migliori per i bianchi di Bordeaux e Château Jouvente produce in questo segmento intorno alle 7.000 bottiglie all'anno (da uve Sémillon, Sauvignon e Muscadelle). I rossi, che in questo territorio sono celebri per la loro freschezza e profondità, sono prodotti - invece - con un blend di Merlot, Cabernet-Sauvignon e Petit-Verdot e maturano per 12 mesi in legno.**

● Graves



sémillon, sauvignon blanc e gris, muscadelle



● Graves



merlot, cabernet sauvignon, petit verdot



FRANCIA
BORDEAUX - SAUTERNES

CHÂTEAU GRAVAS

BARSAC



Michel e Florence Bernard

L'azienda è stata fondata nel 1850, da quel momento si sono succedute 6 generazioni di Claverie e Bernard alla guida dello Château. La superficie di proprietà è stata per decenni molto contenuta (solamente 1 ettaro) per poi estendersi nel 1930 fino ad 8 ettari. Il castello, che conserva come vestigia del passato un bellissimo torchio in pietra, è circondato da alcuni dei cru più prestigiosi (Climens, Cou-ter, Doisy-Daëne) ad avvalo-

rare la tesi di un terroir eccezionale. Le caratteristiche del terreno sono quelle classiche dell'Haut-Barsac: l'alta percentuale di calcare, particolarmente friabile, concede alle radici di svilupparsi in profondità ed incide nel bicchiere con note di grande mineralità che si intrecciano alle note di tipicità legate alla tipologia.



TERROIRS

145

ARGENTINA

MENDOZA

Un territorio generoso, affacciato sulle Ande

La città di Mendoza è la capitale di quella che potremmo definire, senza timore di essere smentiti, la principale regione vinicola argentina. Questo territorio, è legato imprescindibilmente all'influenza della catena montuosa andina: una barriera di ghiaccio e roccia che arriva fino a 6.000 metri e segna quelli che sono i vigneti più importanti e vasti della regione (rappresentano il 70% della superficie vitata Argentina). Le vigne sono vere e proprie oasi verdi figlie dell'altitudine; ed è proprio l'altezza il segreto: qui le temperature notturne sono basse e l'escursione termica è fondamentale per dare profondità ai vini rossi e freschezza aromatica ai vini bianchi.

L'acqua è ovviamente abbondante, la ventilazione, (l'aria asciutta che arriva dalle montagne), limita la propagazione di malattie fito-sanitarie e questo si traduce in raccolti potenzialmente abbondanti e di qualità superiore.

Per ottenere vini di tale calibro, ricchi di polpa e setosità, le condizioni climatiche fanno il paio con le giaciture dei terreni: queste sono in genere alluvionali, relativamente giovani, e in alcuni casi le aziende produttrici - dopo aver studiato il sub strato geologico hanno deciso di piantare le vigne su banchi di basalto, granito o calcare, per dare timbriche precise e riconoscibili ai vini prodotti in queste aree. La varietà più diffusa è il Malbec, introdotto nel 1853, insieme al Cabernet Sauvignon e al Chardonnay.



ARGENTINA

MENDOZA

TIANO & NARENO

LUJÁN DE CUYO



Ariel Savina

Questa storia inizia agli albori del '900 e racconta uno scenario abituale per l'epoca: quello dell'allontanamento e della scoperta. È l'anno 1908 e Sebastiano Accorrà, 20 anni, e Nazzareno Savina, 18 anni, lasciano la loro terra natia, l'Italia, i loro villaggi e le loro famiglie, e salgono a bordo di una barca per fare la grande traversata atlantica alla ricerca di nuove prospettive e vite migliori.

La loro destinazione è l'Argentina, una terra lontana e sconosciuta, piena di misteri e promesse, letteralmente l'altro capo del mondo.

Questa regione, con i suoi grandi spazi aperti e la sua incredibile generosità, apriva le braccia a persone provenienti da tutta Europa. Questo flusso migratorio ha letteralmente gettato le basi dell'Argentina moderna, forgiandone il tessuto umano e sociale, tanto che una massima popolare dice: "I popoli dell'America Latina discendono dagli Incas, dagli Aztechi e dai Maya ma è dalle barche che scesero gli argentini". Sebastiano, detto Tiano, e Nazzareno, detto Nareno, sbarcarono al porto di Buenos Aires proprio nell'estate del 1908, dopo 18 giorni di navigazione. Ma la città non era la loro destinazione finale: dovevano ancora percorrere più di 600 miglia verso ovest. La loro meta era - infatti - la regione di Mendoza, ai piedi delle Ande: una terra che da centinaia di anni ospitava la coltivazione della vite e un luogo perfetto per piantare le radici e prosperare. **Oggi Ariel Savina, discendente diretto di questi pionieri, con la collaborazione di Didier Depond (presidente di Salon-Delamotte) guida un'azienda che poggia il suo operato su semplici concetti chiave: esclusività, numeri confidenziali e qualità elevatissima. Dai vigneti di famiglia realizza un vino di grande impatto e materia, perfetta trasposizione liquida del territorio di Vistalba, con l'idea di posizionarsi al vertice delle produzioni americane e non solo.**



FRANCIA

BANYULS

Grenache, scisto e viticoltura eroica

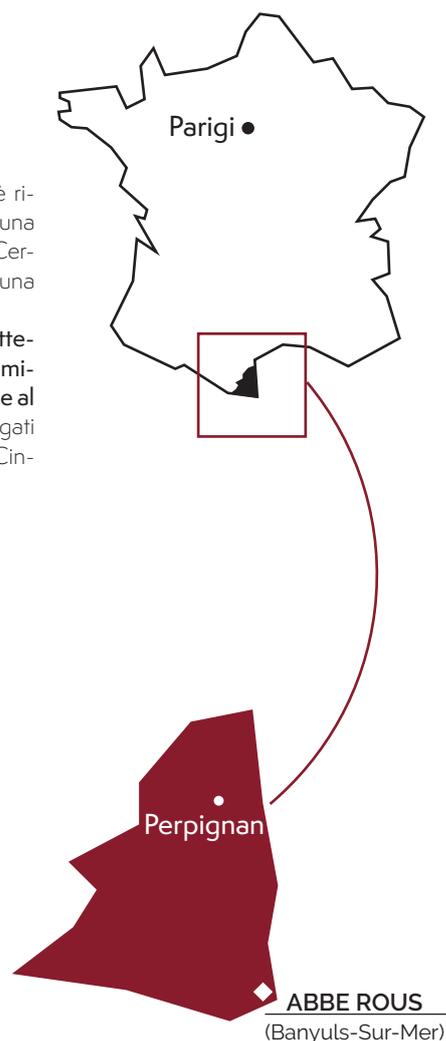
Questa regione vinicola è situata nell'estremo Sud della Francia, dove i Pirenei incontrano il Mediterraneo.

Qui i vigneti scendono dalle alture fino al livello del mare, facendo da sfondo alle baie scavate tra le ardesie. Queste viti, che sfidano la logica, coltivate su terrazzamenti, sono sostenute da 6.000 Km di muri a secco, interrotti da canali scavati nello scisto.

I canali si riuniscono nel punto più basso, formando i tipici "peos de gall" (piedi di gallo). Questo sistema di canalizzazione serve a contrastare l'erosione dovuta alle piogge che sono rare ma torrenziali.

Dal 1909 l'AOC Banyuls (30.000 hl) è riservata ai vini prodotti e imbottigliati in una zona ristretta, compresa fra i comuni di Cerbère, Banyuls-sur-Mer, Por-Vendres e una parte di Collioure.

Il Banyuls è un vino dolce naturale, ottenuto a partire dalla Grenache, con un minimo del 75% per il Banyuls Grand Cru e al 50% per il Banyuls. Gli altri vitigni impiegati sono la Grenache Gris, il Carignan, il Cinsault, la Syrah e la Mourvedre.



FRANCIA

BANYULS

ABBE ROUS

BANYULS-SUR-MER



Philippe Albert

Il nome Abbe Rous rende omaggio al sacerdote, che alla fine del XIX secolo, iniziò per primo a vendere il Banyuls in bottiglia, per finanziare la costruzione di una chiesa.

L'esperienza maturata da questa cantina permette lo sviluppo di una gamma di vini altamente espressivi nelle denominazioni Collioure o Banyuls. Forti di un savoir faire unico per la produzione di Banyuls e Banyuls Grand Cru, la loro gamma è di gran-

de ricchezza. Sotto la direzione di Jean-Pierre Papy, i vini di questa azienda soddisfano sia le esigenze di grandi tavoli gastronomici che quelli dei nuovi consumatori. Il Banyuls è il vino che nel mondo, con il Barolo Chinato, è riconosciuto come l'abbinamento ottimale per accompagnare il cioccolato.

 LUTTE
RAISONNÉE



TERROIRS

149

● Banyuls	Baillaury 5 ans	 grenache noir, grenache gris		
● Banyuls	Baillaury Grand Cru	 grenache noir, grenache gris		

SPAGNA

MONTILLA MORILES

Il sole dell'Andalusia nel bicchiere

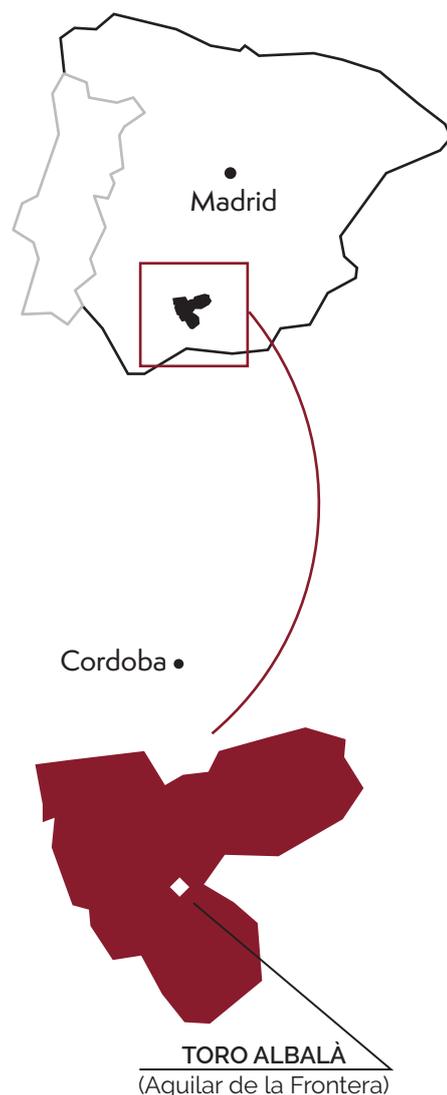
Montilla-Moriles è una Denominazione di Origine che coinvolge un'area produttiva della provincia di Córdoba in Andalusia.

La denominazione comprende i seguenti Comuni nella loro interezza: Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán de Córdoba, Monturque, Nueva Carteya e Puente Genil; e copre parte dei seguenti comuni: Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor e Santaella. C'è una grande attenzione alla qualità e la resa massima è fissata fra i 60 hl e gli 80 hl.

L'altezza dei vigneti nella zona d'origine è compresa fra i 125 e i 600 metri sul livello del mare. L'area è resa peculiare dai particolari terreni bianchi, ricchi di carbonato di calcio: la superficie ed il sottosuolo sono formati da terriccio morbido, povero di materia organica e non molto fertile.

Il terreno ha una struttura minerale molto semplice ed è fondamentalmente composto da calcare e silice, caratterizzato dalla capacità di ritenere un'elevata umidità. Il clima è fondamentalmente mediterraneo/semi continentale con lunghe estati, calde e secche, e brevi inverni. La temperatura media è elevata e si rileva un'insolazione costante e ricca (circa 3.000 ore l'anno). La varietà più diffusa e rappresentativa è il Pedro Ximenez, alla base di vini da meditazione, prevalentemente dolci, realizzati con una tecnica analoga alla zona di Jerez.

Fondamentale è dunque la conservazione del vino in botti parzialmente scolme, che permettono lo sviluppo di una "flor" nobile capace di guidare l'affinamento indirizzando i prodotti verso particolari sensazioni aromatiche, di grande complessità.



TORO ALBALÀ

AGUILAR DE LA FRONTERA



Antonio Sorgato

La Bodega Toro Albalà produce circa 500 mila bottiglie annue e custodisce un numero enorme di annate che coprono 200 vendemmie, insieme a 8 mila botti con il vino in affinamento. Il tempo qui è un prezioso alleato e la lungimiranza nel conservare differenti millesimi è stato e rimane l'elemento di distinzione di questa azienda. L'uva viene raccolta ad agosto, quando le condizioni

di maturazione sono ideali, e poi lasciata ad "asciugare" a terra su dei tradizionali dischi di iuta e girata a mano in maniera tale che gli acini preservino la loro integrità. Le alte temperature del giorno (fino a 55°) e le forti escursioni termiche durante la notte permettono all'uva di appassire mantenendo inalterate le caratteristiche di acidità.

La fermentazione avviene in acciaio e viene interrotta, una volta raggiunto il titolo alcolimetrico prefissato, mutizzando i mosti con l'aggiunta di alcol ottenuto dalla distillazione delle proprie vinacce.

Dopo un affinamento in acciaio parte del prodotto viene direttamente imbottigliato, dando vita a vini più freschi e meno densi, mentre una parte inizia il suo percorso evolutivo in legno, che risulta essere personalizzato per ogni annata. Non esiste, infatti un iter di maturazione standard, e i vini vengono immessi sul mercato solamente se ritenuti "pronti" da bere.



Fino	Eléctrico (secco)	pedro ximenez		Solera	500 ml	
Montilla Morales	Don Px	pedro ximenez		5 anni		
Montilla Morales	Don Px Gran Reserva	pedro ximenez		20 anni fusti usati		
Montilla Morales	Don Px Convento	pedro ximenez		20 anni fusti usati		
Aceto di Pedro Ximenez	Millesimato	pedro ximenez		10 anni		

PORTOGALLO

PORTO

Sulle rive del Douro

Il Porto, è un vino liquoroso prodotto con uve coltivate lungo il corso del fiume Douro, nella regione omonima, sita a circa 100 chilometri a est della città di Porto, in Portogallo.

La peculiarità maggiore del Porto, oltre al clima e alle condizioni dei terreni, è lo stile di vinificazione: la fermentazione è interrotta alla fase iniziale attraverso l'aggiunta di alcol al 77% (un brandy). In questo modo il vino risulta essere naturalmente dolce, grazie all'elevato tenore di zuccheri residui.

Le categorie base del Porto sono: **Bianco**, **Ruby**, **Tawny** e **Rosé**. Esistono, poi, delle menzioni speciali in base all'iter produttivo o all'affinamento: **Reserva**, **LBV** (Late Bottled Vintage: un porto Ruby da singola annata, imbottigliato tardivamente), **Aged Tawny** (Porto "fulvo" commercializ-

zato dopo un tot di anni di affinamento), il **Colheita** (da singola annata e affinamento prolungato in botte piccola, almeno 7 anni, prima dell'imbottigliamento) ed il **Vintage** (in assoluto il più pregiato), generato da un solo millesimo e lasciato evolvere in bottiglia.

Il vino di Porto è tradizionalmente un **assemblaggio**: numerose sono le uve che compongono il **blend** (fra le altre: Touriga Nacional, Tinta Roriz), spesso provenienti da diversi vigneti ma negli ultimi anni si sta facendo strada il trend di produrre da un'unica tenuta (Single Quinta), caratterizzando in questo modo, il prodotto con delle interessanti sfumature territoriali.



VAN ZELLERS & CO.
(Vila Nova de Gaia)



PORTOGALLO

PORTO

CRISTIANO VAN ZELLER

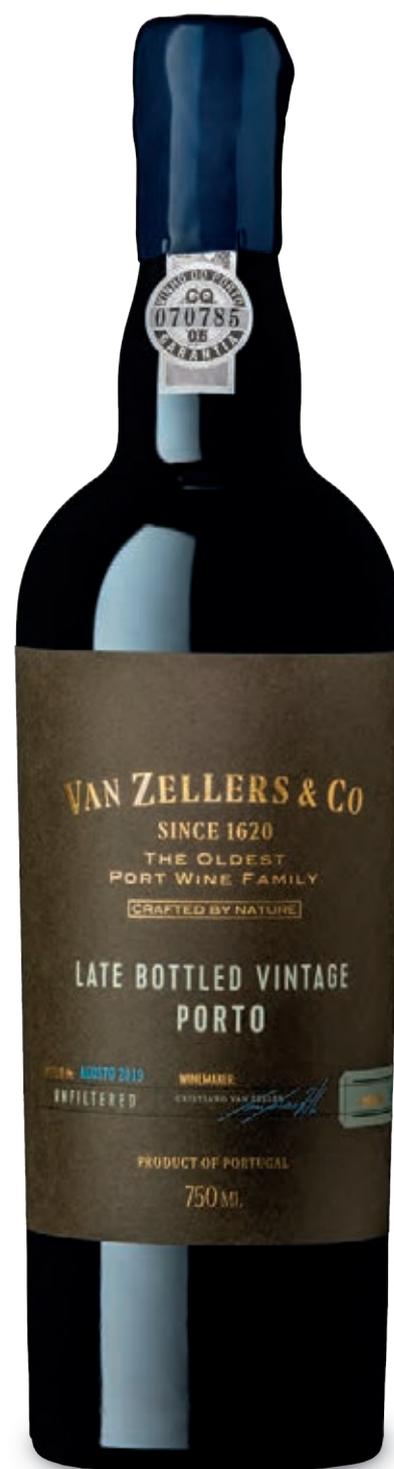
VILA NOVA DE GAIA



Cristiano Van Zeller

Van Zellers & Co. è stata ufficialmente fondata nel 1780, ma i documenti mostrano come il nucleo originario dell'azienda fosse operativo sin dal 1620. Nel XVIII secolo, era proprietaria di una flotta costituita da oltre 27 navi ed intesseva una fitta rete commerciale, in particolare con l'Europa orientale; una liason così stretta che la zarina Caterina la Grande nominò Pedro Van Zeller console per la Russia in Portogallo. Nel XIX

secolo Van Zellers & Co fu venduta e rimase fuori dagli affari di famiglia fino al 1937 quando Luis de Vasconcellos Porto, bisnonno di Cristiano e proprietario di Quinta do Noval, la riacquistò. Negli anni '80, quando Cristiano Van Zeller era a capo di Quinta do Noval, Van Zellers & Co, lavorava come marchio indipendente con le proprie vigne ed i propri magazzini ma con la cessione del marchio più importante ad Axa Millésimes nel 1993 anche Van Zellers & Co fu inclusa nella trattativa. Dopo la vendita di Noval, Cristiano si è concentrato sullo sviluppo di alcuni progetti alternativi e nel 1996 ha avviato un suo ulteriore progetto: Quinta Vale D. Maria, una piccola e storica proprietà del Douro, riconducibile alla famiglia di sua moglie Joana. **Il destino volle che un parente stretto di Cristiano, quasi 20 anni più tardi, nel 2006, acquisisse il marchio Van Zellers & Co in fase "dormiente" (senza magazzino né vini) regalandolo a Cristiano, sicuro del fatto che sotto la sua egida potesse risorgere.** Oggi Cristiano gestisce e valorizza quasi 400 anni di esperienza, tramandata da 15 generazioni, proponendo una nuova immagine, una nuova filosofia e una nuova gamma di vini.



Porto Ruby	 Touriga Nacional ed altre varietà autoctone		
Porto LBV (Late Bottle Vintage)	 Touriga Nacional ed altre varietà autoctone		
Vintage Port	 Touriga Nacional ed altre varietà autoctone		

FRANCIA

DISTILLATI

Cognac

L'origine del Cognac risale al '600.

La zona di produzione è localizzata principalmente nello Charentes.

La regione, ubicata a Nord di Bordeaux, vanta una superficie di circa 80.000 ettari ed è favorita da un clima particolarmente adatto alla coltivazione della vite. La zona è stata disciplinata dalla cosiddetta "carta dei cru", sancita nel 1909, che divide l'area produttiva in 6 zone ufficiali: Grande Champagne, Borderies, Petite Champagne, Fins Bois, Bons Bois, Bois à Terroir o Bois Ordinaire.

La suddivisione delle zone è stata determinata in base alla percentuale di calcare nei terreni ed in base al clima locale, l'uva principalmente utilizzata è l'Ugni Blanc (un Trebbiano), le altre varietà degne di nota sono la Folle Blanche e il Colombar; in tutti i casi i vini prodotti con queste uve sono di bassa gradazione alcolica, ricchi in acidità e dunque particolarmente adatti alla distillazione.

Bas-Armagnac

L'Armagnac è il distillato più antico di Francia, si tratta di un brandy prodotto nel Sud-Ovest del paese, in Guascogna, circa 120 km a Sud di Bordeaux.

L'area di produzione conta circa 15.000 ettari di vigneti e al suo interno possono distinguersi 3 zone specifiche coperte da denominazione: Bas-Armagnac, Ténarèze, Haut Armagnac.

L'alambicco utilizzato in questa zona prende il nome di "Armagnacais" ed è costruito in rame, in questo modo non viene intaccato dagli acidi del vino. Si tratta di un alambicco a distillazione continua e senza ripasso.

I distillati realizzati in questa zona sono più grossi e rotondi rispetto a quelli prodotti nella zona di Cognac.

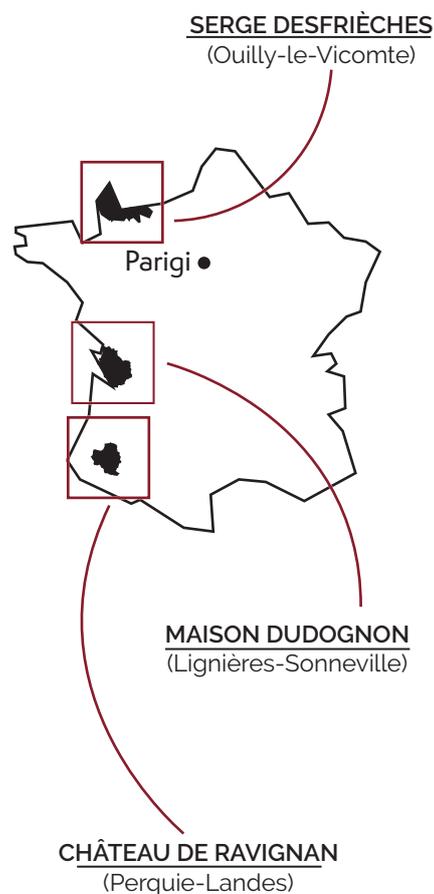
Calvados

Il Calvados è un'acquavite di sidro prodotta in Normandia.

La distillazione del sidro è citata per la prima volta nel 1553 anche se in quel periodo non c'è traccia della parola Calvados.

Per molto tempo il consumo di questa acquavite rimase locale, ebbe poi un notevole impulso all'inizio del secolo scorso quando la fillossera distrusse la viticoltura di tutta Europa, mandando in crisi tutti i distillati ottenuti dal grappolo d'uva.

In questa regione per la produzione del sidro vengono coltivate circa un centinaio di diverse varietà di mele.



FRANCIA
COGNAC

MAISON DU DOGNON

LIGNIÈRES-SONNEVILLE



Claudine e Gerald Dudognon

La famiglia Dudognon, propriétaire-viticulteur, da sempre distilla vini realizzati da uve di proprietà raccolte nei migliori Crus della regione.

Da qualche anno, a fianco del più diffuso Ugni Blanc, sono stati recuperati nei vigneti aziendali, due antiche varietà tradizionali, usate prevalentemente in epoca prefillosse-rica: il Montils-Colombard e la Folle Blanche. **La Maison utilizza, come vuole la tradizione, l'alambicco "Cha-**

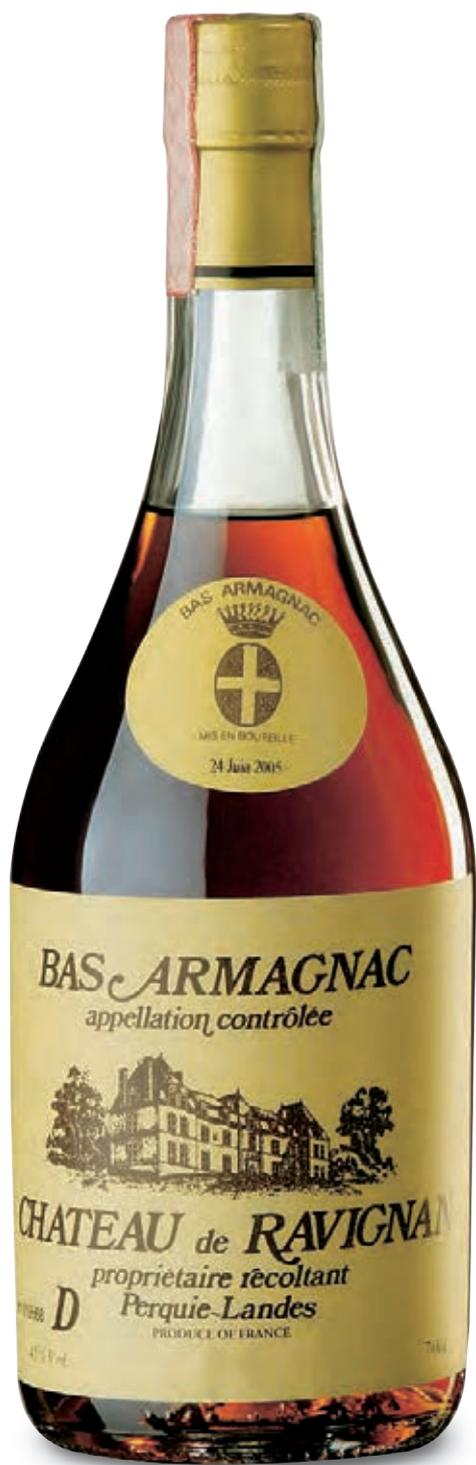
rentais", alimentato da caldaia a carbone, che garantisce una curva di calore più naturale. Il distillato ottenuto, di alta gradazione alcolica (intorno ai 70°) e completamente incolore, viene posto a maturare in barriques di Limousin (Tronçais) in una cantina dalle particolari condizioni climatiche, ricca d'umidità. **La Maison Dudognon non utilizza caramello o zucchero e per l'affinamento non vengono utilizzati legni dal carattere aromatico coprente. Nessuna correzione, dunque, ma purezza, eleganza e personalità.**



TERROIRS

155

Cognac	V.S.O.P.		8 anni	
Cognac	Napoléon		15 anni	
Cognac	Vieille Réserve		25 anni	
Cognac	Réserve Des Ancêtres		35 anni	
Cognac	Héritage		40 anni	
Cognac	Paulin		60 anni	



FRANCIA
BAS-ARMAGNAC

CHÂTEAU DE RAVIGNAN

PERQUIE-LANDES



Florence Boutin

Château de Ravignan è uno dei produttori più illustri dell'intera regione. Il maniero si trova appena fuori il villaggio di Perquie, in posizione isolata tra i boschi: si tratta di una dimora in stile Luigi XIII, normalmente aperta al pubblico, con delle storiche cantine a cui si può accedere per una corte chiusa dal cimitero e da una piccola chiesa.

L'azienda possiede 20 ettari di vigna piantati principalmente a Ugni Blanc (la varietà più diffusa nella regione). Distillato secondo il metodo tradizionale (che restituisce un liquido a 52° alcolici), il nettare, soggiorna in botti di rovere di Limousin o di rovere locale. Oggi lo Château possiede uno stock di quasi 300 botti, che conservano vecchie e nuove annate, con uno storico capace di arrivare in profondità fino agli anni '70.

FRANCIA

CALVADOS

LE LIEU CHÉRI

OUILLY-LE-VICOMTE



Fabrice Desfrièches

La fattoria "Le Lieu Chéri" esiste fin dal XVI secolo e già a quell'epoca la coltura del melo dava risultati molto interessanti. **Oggi l'azienda conta una proprietà di 12 ettari coltivati a mele, con una densità di 100 meli per ettaro.** I meli sono a fusto alto, come tradizione insegna, questo consente di ottenere frutta di migliore qualità. Infatti questo tipo di coltura (chiamato "haute tige") garantisce una migliore insolazione e una

più omogenea e completa maturità di frutto. Vengono coltivate mele classiche (amare e dolci-amare) e la raccolta, praticata manualmente, avviene fra settembre e novembre.

Dopo la raccolta le mele vengono lasciate nel granaio a maturare per poco più di un mese; in seguito la tritatura prevede una breve macerazione della polpa in maniera tale da poter sfruttare positivamente l'ossidazione (che in questo caso arricchisce colore ed aroma).

Si procede poi alla pigiatura ed alla fermentazione naturale. Il sidro, prima della distillazione viene conservato per 10 mesi in vasca.

La doppia distillazione avviene in una caldaia alimentata a legna, nel solco della tradizione, e il prodotto finale matura in legni piccoli di rovere, in una fase iniziale, e poi in botti di diversa pezzatura.



Calvados		3 anni	Prodotto fresco, grande fruttuosità, potente profumo di mela fresca. Può essere bevuto come aperitivo, mescolato ad acqua tonica.	700 ml	
Calvados		5 anni	Prodotto da collocarsi esattamente a metà fra gli altri due. Racchiude in sé da una parte freschezza e piacevolezza, dall'altra complessità e persistenza.	700 ml	
Calvados		10 anni	Prodotto di grande complessità, persistente, un distillato da meditazione.	700 ml	

SVIZZERA

DISTILLATI E LIQUORI

Alla base della complessità c'è la materia prima

La Svizzera vanta una tradizione secolare nella produzione di distillati di frutta, pari o addirittura superiore a quella della nostra grappa.

Ogni famiglia delle campagne svizzere produce in quantità variabile i frutti più diversi con il preciso intento di destinarli alla distillazione.

Grazie a questa tradizione sono state mantenute varietà e cloni assolutamente uniche e adatte a questo processo produttivo.

Altitudine e clima contribuiscono a mantenere i frutti profumati, giustamente acidi e di piccole dimensioni, ideali quindi per spiriti di altissima qualità.

Non è raro che le famiglie stesse distillino con perizia il proprio prodotto con alambicchi artigianali e con un senso di finezza e precisione aromatica difficilmente riscontrabile altrove.



SVIZZERA

LIQUORI E DISTILLATI DI FRUTTA

ETTER

ZUG



La famiglia Etter

Gli appassionati dei distillati troveranno esaltante la qualità dei prodotti della distilleria svizzera Etter. Spiriti di rarissima pulizia e di entusiasmante definizione aromatica, interpretati con cura maniacale in ogni momento del processo produttivo, senza escludere la selezione del frutto che proviene al 100% da produzione svizzera.

La famiglia Etter dirige le operazioni dal 1870 ed all'interno della stessa vengono tramandate gelosamente ricette e pratiche di distillazione. L'assaggio di un distillato di pera Williams può risolversi in un'esperienza aromatica tra le più rare ed emozionanti che possiate provare.

La presenza in azienda sempre più determinante della nuova generazione, nelle figure di Eveline e Gabriel, sta dando eccellenti risultati.



TERROIRS

159

Williams	Liquore di pere	giallo paglierino	Vallese		350 ml	
Kirsche	Liquore di ciliegie	rosso marasca	Regione di Zugo		350 ml	
Quitte	Liquore di mele cotogne	giallo oro	Regione di Zugo		350 ml	
Apricose	Liquore di albicocca	giallo oro carico	Regione di Zugo		350 ml	
Poire Williams	Distillato di pere Williams	bianco	Vallese		700 ml	
Framboise	Distillato di lamponi	bianco	Regione di Zugo		700 ml	
Kirsch	Distillato di ciliegie	bianco	Regione di Zugo		700 ml	
Vieille Poire	Distillato di pere Williams	giallo oro carico	Vallese		700 ml	
Vieille Kirsch	Distillato di ciliegie	giallo oro carico	Regione di Zugo		700 ml	
Vieille Prune	Distillato di prugne	giallo oro carico	Regione di Zugo		700 ml	
Whisky	Malto d'orzo	ambra chiaro	Vallese		700 ml	

REGNO UNITO

SCOZIA

Fumo, sale e frutto: l'universo degli scotch malt

Le origini della distillazione del Whisky di malto si perdono nel tempo. In Scozia le prime produzioni risalgono al XV secolo, benchè le tecniche di distillazione fossero già conosciute da tempo.

La prima fase nell'iter realizzativo del whisky è la produzione del malto.

L'orzo di prima qualità viene macerato in acqua e poi steso su speciali pavimenti a germinare. Durante questo processo si creano nuovi enzimi che, al momento dell'infusione, trasformano l'amido in zuccheri.

Subito dopo il malto "verde" viene messo ad essiccare in una fornace: il calore arresta la germinazione e il fumo prodotto gli può conferire un aroma caratteristico.

Una volta essiccato, il malto, viene trasformato in una polvere grossolana e poi mescolato con acqua a 67° e versato in un contenitore per l'infusione.

Dopo l'infusione, al liquido zuccheroso che ne risulta, viene dato il nome di mosto che raffreddato a 20°, viene pompato in grandi recipienti dove si aggiungono lieviti per innescare il processo di fermentazione.

Dopo circa due giorni la fermentazione è esaurita e il mosto fermentato contiene dal 7 al 9 % di alcool in volume; a questo processo segue una doppia distillazione che permette di ottenere un liquido, che arriva a contenere circa il 68% di alcool in volume.

Il nuovo distillato, viene messo in barili di quercia per l'affinamento.

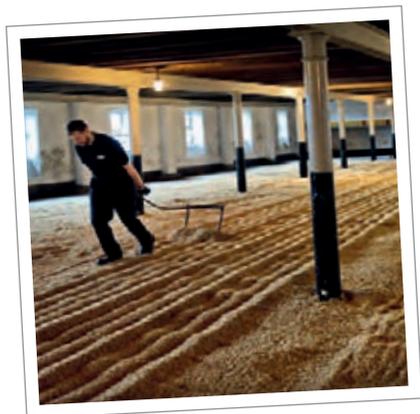
La fase finale è l'invecchiamento in botte, durante il quale il whisky diviene più morbido e profumato e cromaticamente più ricco.



REGNO UNITO

SCOZIA

S.O.B. SELECTION OLIVIER BLANC



Olivier Blanc, conosciuto dagli amatori dei grandi distillati per la storica collaborazione con Leopold Gourmel, è da sempre un convinto studioso del territorio scozzese. In trent'anni di viaggi e degustazioni, dopo aver analizzato profondamente le unicità di ogni territorio, la timbrica di qualsivoglia distilleria, e tessuto una fitta trama di contatti, ha messo a frutto la sua conoscenza e la raffinata abilità di selezionatore.

Blanc ha definito, grazie alle sue competenze, i parametri di una piccola scelta di prodotti (tutti affinati in Scozia), accomunati dall'obiettivo unico di centrare la qualità senza compromessi (è ricusata in ogni modo la scelta di filtrare a freddo o di utilizzare, per l'affinamento, legni troppo marcati dal punto di vista aromatico); tali motivazioni hanno portato nel nostro catalogo tre diverse tipologie di prodotto, provenienti da due distillerie: **l'ambizione è quella di offrire degli straordinari single malt ad un prezzo interessante.** Il primo whisky, proveniente dallo Speyside, è emblematico nella sua finezza, il secondo, da Islay, è marcato come vuole la tradizione da raffinate note di torbatura; completa il quadro un accessibile quanto significativo "blended", affinato in botte almeno 8 anni.



Scotch Whisky	8 Years Blended		Bourbon cask	700 ml	
Scotch Whisky	Speyside Single Malt		Bourbon e Sherry cask	700 ml	
Scotch Whisky	Islay Single Malt		Bourbon cask	700 ml	

CARAIBI

NICARAGUA GUADELOUPE

Il lato femminile del Rum

“Lo spirito del momento” trova la sua patria in tutta la zona centrale delle Americhe e si distingue in due macrocosmi: il genere Agricole, di scuola francese, proveniente dalla distillazione di canna da zucchero, ed il genere filo inglese proveniente dalla distillazione di melasse da canna.

Diverse le origini, ma simile la concezione che abbisogna, comunque, di un affinamento adeguato per arrivare ad esprimere i diversi gradi di complessità.

Le differenze sono dovute alle diverse tipologie di botti usate, di bourbon o di sherry, oltre ovviamente alla lunghezza dell'invecchiamento.

Il segreto di ogni buon affinatore si cela soprattutto nella capacità di cogliere l'equilibrio tra la proverbiale morbidezza “quasi dolce” di questo distillato e la sua pulizia espressiva, evitando ogni aspetto di eccessiva zuccherosità e di sensazioni troppo conciate che spesso affliggono molti dei rum commerciali.

Stile Agricole: filo diretto con il territorio

La Guadalupa, o come si potrebbe intendere alla “francese”: Guadeloupe, è uno dei tanti territori nei quali trovano origine differenti Rum. In questa galassia immensa e variegata, noi abbiamo attinto dal genere Agricole.

Su quest'isola del mar dei Caraibi, a sud di Portorico, hanno origine dei Rum che spesso hanno caratteristiche di grande compostezza ed eleganza, in particolar modo gli Agricole.

Il clima è torrido e tropicale, perfetto per la coltivazione della canna da zucchero. La classificazione dei prodotti prevede la possibilità di utilizzo del millesimo in etichetta, oppure di sigle, stile cognac, che indicano una media degli anni di affinamento.



CARAIBI
NICARAGUA

HELENA FUENTE

Un prodotto tanto alla moda quale il Rum nasconde mille insidie nella selezione. Si tratta di un distillato che nasce ai quattro angoli del mondo con incredibile disomogeneità qualitativa.

La valutazione della qualità di distillazione non è secondaria rispetto all'origine. Quello che si deve desiderare da un Rum è la pulizia aromatica e l'equilibrio degli elementi dolci che, se mal dosati, "sporcano" il palato togliendo nobiltà al prodotto rendendolo inequivocabilmente commerciale.

La nostra selezione di prodotti del Nicaragua ci ha permesso di mantenere queste premesse e di aggiungere una variabile, con un prodotto di maggior raffinatezza quale il Rum 15 anni, dove la complessità inizia a dispiegarsi completamente pur mantenendo un carattere "facile" che lo rende godibile, per specialisti e semplici bevitori.



Rum Nicaragua		12 anni	700 ml	
Rum Nicaragua		15 anni	700 ml	

CARAIBI
GUADELOUPE

JACQUES TREFOIS

La tipologia è stata intesa come un complemento ai Rum del Nicaragua che già abbiamo in catalogo: prodotti con morbidezza spiccata e al naso netti e molto puliti. Con la Distilleria Carrère abbiamo scelto di non utilizzare un solo millesimo, ma un assemblaggio di fusti con una media di affinamento di 12 anni, corrispondente alla tipologia X.O.



Rum Guadeloupe Agricole		X.O.		12 anni	700 ml	
-------------------------	--	------	---	---------	--------	---



GARBATA

SPIRITS OF ROME



Valerio Piccolo

Spirits of Rome

Un sorso per viaggiare nel tempo, dai giorni nostri alla Roma degli anni '70 e ritorno. È lo spirito di Garbata, il nuovo concept del mondo degli spirit e della miscelazione creato da Federico Tomasselli e Valerio Piccolo.

Dal sapiente tocco di un giovane guru della miscelazione come Tomasselli nasce una reinterpretazione dei grandi classici del beverage italiano con un twist che arriva direttamente dalla città del Colosseo.

Questa è Garbata che, così come nel nome, anche nel design richiama il quartiere della capitale Garbatella che l'ha ispirata e la sua tipica architettura, il famoso Barocchetto romano dalle finestre tondeggianti.

Professionalità che viene da lontano

Tomasselli – che vanta già un lungo e competitivo percorso professionale che parte da un bar di culto londinese come il Townhouse-Lab per arrivare alla direzione del più famoso speakeasy d'Italia, il Jerry Thomas di Roma – fruga nei suoi ricordi di ragazzo e riporta in vita gli odori e i sapori del vecchio bar di famiglia della Garbatella, uno dei quartieri più caratteristici della Roma popolare. Tomasselli infatti marchia i Cocktail e i Vermouth di Garbata con una pasta madre dalla ricetta segreta pescata proprio nel baule di famiglia e riaggiornata ai nostri tempi.



Federico Tomasselli





Gin Bunch - Garbata edition

Il Gin è un distillato forte, chiaro, prodotto dalla distillazione di un fermentato ottenuto da frumento ed orzo in cui viene messa a macerare una miscela di erbe, spezie, piante e radici: i botanics. Tra queste sono presenti bacche di ginepro che caratterizzano il profumo e il gusto ed altre essenze che rendono peculiare ogni composizione come unica. Bunch è un botanical gin d'impronta anglosassone realizzato in Italia esclusivamente per Ceretto.

Formato 700 ml



Bitter

L'ultimo arrivato in casa Garbata è un prodotto che rispetta la genetica della categoria Bitter, integrandola però - come da stile dell'azienda - con l'utilizzo di ingredienti tipicamente romani. Al naso è erbaceo e pungente con lievi note agrumate, al palato è decisamente amaricante e persistente, grazie al mix di quassio, genziana, melograno e tè verde. Un Bitter pronto alla bevuta liscia con ghiaccio o soda, o naturalmente all'interno di cocktail iconici come Negroni, Americano e Boulevardier.

Formato 700 ml



Amaro Garbato

Garbata rivisita l'amaro in chiave romana, per un bouquet olfattivo di ampio raggio, che spazia dai sentori erbacei a quelli agrumati. La composizione di questo prodotto rispecchia lo stile della giovane azienda: cicoria, fico, alloro e melograno si sposano con note di pompelmo e genziana per regalare un palato intenso e bilanciato, con finale balsamico e amaricante.

Formato 700 ml



Vermouth Rosso

Un punto di incontro tra tradizione e innovazione del gusto. Erbe aromatiche tipicamente romane (tra le altre l'alloro e il fico) si sommano ad assenzio, pepe, maggiorana. In più, un tocco umami (alghe, tè verde) rifinisce il prodotto con note delicatamente sapide e persistenti, un corpo vellutato e un lungo finale. Da servire liscio o all'interno dei cocktail.

Formato 750 ml



Vermouth Dry

Con il suo profilo aromatico meno amaro, ha un gusto equilibrato e determinato, generato da una concia di erbe aromatiche, fiori, scorze di agrumi e spezie (tra le altre: assenzio, sambuco, zenzero), volte a donare un ingresso al palato armonico e una chiusura secca e profumata. Ottimo da bere liscio, o miscelato all'interno di un cocktail.

Formato 750 ml



Conditum Paradoxum

Denominato "Vino Meraviglioso", era un vino pregiato consumato dalle famiglie patrizie dell'antica Roma. La sua ricetta si trova all'interno di una raccolta attribuita a Marco Gavio Apicio, il primo gastronomo della storia, vissuto fra il primo e il secondo secolo d.C.. La sua preparazione è complessa e prevede una cottura del vino con spezie e aromi tipici dell'epoca come, ad esempio, la cannella, i datteri e lo zafferano. Ottimo anche come vino da dessert e da meditazione.

Formato 750 ml

PREMISCELATI

I CLASSICI

I grandi drink italiani della tradizione, interpretati in maniera originale per ricreare l'atmosfera della "Roma da bere" degli anni '70



VODKATINI

Nato miscelando Vodka e Vermouth Dry Garbata, con l'aggiunta del bitter aromatico Pasta Madre, composto da un mix di spezie e cortecce tipicamente romane. Delicato, ma con carattere pungente alla fine della bevuta. Al naso è estremamente fresco e floreale, al palato è limpido ma ben strutturato. Da bere freddo per esaltare la limpidezza e le note aromatiche, in coppa Martini o in versione on the rocks, guarnito da una buccia di limone o un'oliva.

Formato	100 ml
	700 ml

NEGRONI

Un grande classico italiano in versione Garbata, un blend in un cui il Gin e il Vermouth in stile umami si miscelano equilibratamente con le dolci note amaricanti del Bitter, e vengono poi sigillate dal bitter Pasta Madre, la ricetta segreta di Garbata. Da bere on the rocks e guarnito da una fetta d'arancio o in coppa.

Formato	100 ml
	700 ml

OLD SPRITZ

Un cocktail che ci riporta indietro nel tempo, quando in Italia si miscelava il vino locale fermo con bevande spiritose come l'aperitivo, aggiungendo poi il seltz. Un Old Spritz, appunto, che rispetta la tradizione con le sue evidenti note amaricanti e fruttate sia al naso che al palato. Iconico. Da bere con ghiaccio e guarnire con limone o arancia a fette.

Formato	100 ml
	700 ml

PREMISCELATI

TWIST ON KLASSICS

Le ricette con la K di Garbata,
una rivisitazione personalizzata dei classici.
Stile moderno e fresco,
con l'aggiunta di un tocco di romanità



KINO

Un cocktail che è un po' un connubio tra Garbata e Ceretto.

Ed è proprio il Barolo Chinato il protagonista di questo blend elegante e corposo, fresco ed esplosivo nei sapori e deciso e amaricante nel finale. Da bere con ghiaccio o in coppa, guarnendo con buccia di pompelmo.

Formato	100 ml
	700 ml

FRESKO

Una mixtura decisamente agrumata e amaricante, con una struttura delineata dal Bitter e dal Vermouth Rosso Garbata. Pompelmo, arancia, genziana e melograno si uniscono alla complessità della ricetta, donando un ricco bouquet floreale ed erbaceo, lasciando un lungo finale estremamente fresco e balsamico. Da bere on the rocks con scorza o fetta d'agrume.

Formato	100 ml
	700 ml

SMOKY

Un accostamento originale e innovativo, un blend con protagonisti due alfieri della produzione Garbata, il Gin e il Conditum Paradoxum, il Vino Meraviglioso degli antichi romani. Un tocco di Vermouth Rosso a legare un cocktail strutturato con una persistente speziatura che sconfinava nell'affumicato, con la nota fumosa che viene conferita dalla tostatura delle spezie del bitter Pasta Madre. Da bere con ghiaccio in un tumbler basso.

Formato	100 ml
	700 ml

TERROIRS
CERETTO

ACCESSORI





DOMETIC

Abbiamo attirato l'attenzione persino di Einstein

Nel 1920 Baltzar von Platen e Carl Mun-
ters, due giovani studenti svedesi di inge-
gneria, hanno un'idea folle: sono convinti
che il miglior modo per creare freddo sia
usare il calore.

Credono così appassionatamente in
questa idea che saltano regolarmente le
lezioni per lavorarci. Infine, dopo molti
lungi giorni e notti ancora più lunghe,
riescono a progettare un contenitore re-
frigerante senza compressore, senza parti
in movimento e senza ghiaccio. Sempli-
cemente applicando calore a una caldaia,
un agente refrigerante circola nel sistema,
assorbendo il calore e quindi creando un
effetto di refrigerazione. Quel "contenito-
re" era il primo frigorifero al mondo.

Al contenitore viene concesso un
brevetto e persino il grande Albert

Einstein rimane colpito e chiama la loro
invenzione un colpo di genio.

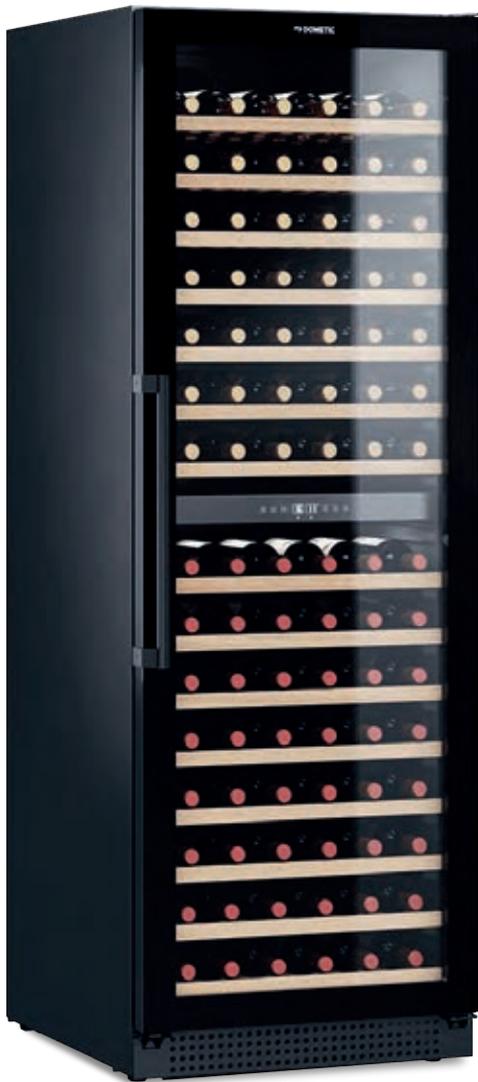
La Società svedese Arctic che ne
acquisisce i diritti di fabbricazione,
verrà poi acquistata qualche anno
più tardi da Electrolux, che aveva
capito l'enorme potenziale della nuova
invenzione.

Negli anni '50 Electrolux inizia a
inserirsi anche nel mercato del tem-
po libero, soprattutto in America,
creando una divisione che se ne occupa
nello specifico; nasce quindi Dometic.

Nel 2001, Electrolux vende i propri
interessi nel mercato del tempo li-
bero a EQT, una private equity firm e
Dometic ora deve reggersi sulle pro-
prie gambe. E così fa, rimanendo
legata alle proprie radici e sviluppando
incessantemente soluzioni intelligenti e
pluripremiate.



CANTINETTE



codice prodotto	D154F
descrizione	<ul style="list-style-type: none"> - refrigeratore a compressore da 154 bottiglie - 2 zone - porta vetro - 14 ripiani in legno - filtro carbone attivo - temperatura tra +5 °C e + 22 °C - sbrinamento automatico
dimensioni in cm	B 59,5 x H 175,6 x P 67,8
peso in kg	103 kg

codice prodotto	D46B
descrizione	<ul style="list-style-type: none"> - refrigeratore a compressore da 46 bottiglie - 2 zone - porta vetro - 5 ripiani in legno - filtro carbone attivo - temperatura tra +5 °C e + 22 °C - sbrinamento automatico
dimensioni in cm	B 59,5 x H regolabile 82,0/89,00 x P 57,5
peso in kg	42 kg



Greg Lambrecht

La massima innovazione nella conservazione del vino

Nel 2012 è cambiato il nostro modo di pensare la mescita e la conservazione del vino. È in quel periodo, infatti, che abbiamo conosciuto Greg Lambrecht ed il suo Coravin. Greg, brillante scienziato con la passione per il vino, lavorava da 10 anni ad un incredibile brevetto che prometteva la preservazione illimitata della bottiglia, accedendo alla stessa un numero indefinito di volte, senza la necessità di rimuovere il tappo, ed evitando in questa maniera di innescare un processo ossidativo ai danni del prodotto. Lo strumento, che era parso sin dal primo momento come un'innovazione assoluta, era ancora in ambiente di test ed il suo inventore cercava partners capaci di te-

stare le potenzialità. È cominciato così un percorso comune, una lunga prova sul campo, e dopo un periodo di "avvicinamento" e un brillante lancio sul mercato globale, nel 2013 il Coravin è approdato ufficialmente in Italia, per essere distribuito in maniera esclusiva dalla nostra rete vendita.

Oggi il Coravin tradizionale, ribattezzato "Timeless" grazie alla capacità di rendere virtualmente immortale una bottiglia, è affiancato da altri devices a dir poco rivoluzionari: Il Pivot è uno strumento fondamentale per Wine Bar e mescitori seriali, democratizza il servizio del vino, rendendolo snello, veloce ed economico, permettendo di ottenere l'intervallo di un mese fra il primo e l'ultimo bicchiere servito; lo Sparkling, invece, risolve il problema gestionale delle bollicine: non più sprechi e lunga vita per le bottiglie dei vini spumanti, con una conservazione delle stesse che va oltre le tre settimane.





x12



codice prodotto	1094
modello	PIVOT SELECT KIT
comprende	1 Model Pivot Pro 6 Pivot Stoppers 12 Capsule Pro 1 Piedistallo



x12



codice prodotto	1096
prodotto	CAPSULA PRO Box da 12 pz (Solo HO.RE.CA.)



Capsula Pro



(B2B: Three / Pivot)



Capsula Standard



(Needle Systems / Pivot)

codice prodotto	1095
modello	MODEL THREE RESERVE KIT
comprende	1 Model Three Pro 6 Screw caps 12 Capsule Pro 1 Piedistallo

RIVENDITA



codice prodotto 1091
modello PIVOT

comprende 1 Pivot
1 Capsula Standard
2 Pivot Stoppers



codice prodotto 1097
modello THREE SL

comprende 1 Model Three SL
1 Capsula Standard



codice prodotto 1116
modello TIMELESS THREE +

comprende 1 Model Timeless Three +
2 Capsule Standard
2 Tappi a vite
1 Areatore



codice prodotto ■ 1098 ■ 1101
■ 1099
modello SIX +

comprende 1 Model Six +
6 Tappi a vite
3 Capsule Standard
1 Areatore
1 Custodia



codice prodotto 1113
modello SIX + KEITH HARING

comprende 1 Model Six 04 Keith Haring
6 Tappi a vite
3 Capsule Standard
1 Areatore
1 Custodia



codice prodotto 1089
modello ELEVEN
WINE COLLECTOR PACK

comprende 1 Model Eleven
2 Tappi a vite
4 Capsule Standard
1 Areatore
1 Custodia



cod. 1108
Capsule CO₂



codice prodotto	1107
modello	SPARKLING WINE PRESERVATION SYSTEM
comprende	1 Coravin Sparkling 2 Stopper 4 Capsule (CO ₂)

cod. 1109
2 Sparkling
Stopper



codice prodotto	1071
prodotto	SCREW CAPS (Box da 6 pz)



codice prodotto	1070
prodotto	AREATORE



codice prodotto	1092
prodotto	PIVOT STOPPER (Box da 6 pz)



codice prodotto	1055 - AGO UNIVERSALE
	1056 - AGO VINTAGE
	1057 - AGO RAPIDO
	1069 - AGO PREMIUM MICROFORATO
	1054 - COFANETTO 3 AGHI



codice prodotto	1093
prodotto	CAPSULA STANDARD (Box da 3 pz)



Sophienwald



Gerhard Illek

Boemia, l'arte del cristallo in Europa

Questa vetreria artigianale che lega la sua storia alla famiglia Beethoven dal 1725 trova sede in Boemia, la culla dell'artigianato del vetro in Europa. I bicchieri di cristallo soffiati a bocca di questa realtà sono prodotti senza la minima traccia di piombo e seguono gli odierni standard per il lavaggio meccanico degli stessi.

La gamma selezionata per la distribuzione esclusiva sul mercato italiano è ultra-fine, molto leggera, elastica ed elegante capace di valorizzare il vino al loro interno.

Il segreto di questo risultato è una tecnica di soffiaggio eccezionale e moderna messa a punto dai migliori vetrai del mondo. L'arte di Sophienwald coniuga qualità straordinarie come solido e delicato, tradizionale e moderno, classe ed accessibilità.



SOFFIATI A MACCHINA WATER & UNO COLLECTION



prodotto BICCHIERE D'ACQUA
codice SW009
prodotto BICCHIERI D'ACQUA COLORATI
codice SW019 (confezione mista 6 colori)

dimensioni h. 98 mm / 443 ml



prodotto BICCHIERE UNIVERSALE UNO
codice SWUN1
dimensioni h. 233 mm / 545 ml

SOFFIATI A BOCCA PHOENIX COLLECTION



prodotto **CHAMPAGNE**
codice SW107
dimensioni h. 240 mm / 410 ml



prodotto **WEISSWEIN**
codice SW101
dimensioni h. 225 mm / 420 ml



prodotto **BORDEAUX**
codice SW130
dimensioni h. 225 mm / 700 ml



prodotto **BOURGOGNE**
codice SW102
dimensioni h. 225 mm / 700 ml



prodotto **MIDI**
codice SW110
dimensioni h. 204 mm / 600 ml



prodotto **PURUS**
codice SW301
dimensioni h. 200 mm / 460 ml

DISEGNO TECNICO BORGOGNA GRAND CRU



SOFFIATI A BOCCA GRAND CRU COLLECTION



prodotto CHAMPAGNE
codice GRAND CRU
SW108
dimensioni h. 265 mm / 570 ml



prodotto BORDEAUX
codice GRAND CRU
SW143
dimensioni h. 265 mm / 720 ml



prodotto BORGOGNA
codice GRAND CRU
SW142
dimensioni h. 255 mm / 950 ml

SOFFIATI A BOCCA COMPLEMENTI



prodotto DECANTER
codice SW0106
dimensioni h. 180 mm / 1570 ml



prodotto APOLLO
codice SW0169
dimensioni h. 170 mm / 750 ml



prodotto CARAFFA ASTR
codice SW113
dimensioni h. 280 mm / 1150 ml



Forge de Laguiole, lame d'eccezione dal cuore dell'Aubrac

Forge de Laguiole nasce nel 1987, con l'idea di coniugare creatività e tradizione. L'opificio si avvale della collaborazione di un centinaio di artigiani che realizzano coltelli esclusivi, interamente realizzati a mano, perpetuando quella che a Laguiole - sin dagli inizi dell'ottocento - è considerata una vera e propria tradizione locale.

Ogni oggetto porta la firma dell'artigiano che l'ha realizzato: tutti i prodotti - infatti - sono scolpiti, elaborati ed assemblati da un unico coltellinaio e questo rende il pezzo realmente unico. Nella realizzazione della lama viene utilizzata una lega speciale, forgiata appositamente a temperature elevatissime

e contenente una miscela di carbonio e cromo; questo procedimento garantisce un'eccezionale affilatura e un'ottima durata nel tempo, assicurando le caratteristiche di inalterabilità che hanno reso celebri questi coltelli.

I manici possono essere in legno, osso o corno, e sono scelti, scolpiti e modellati, dagli esperti coltellinaio.

Tutte le lavorazioni di taglio e segatura del materiale grezzo sono eseguite direttamente nello stabilimento di produzione, dove vengono alternati scampoli delle più recenti tecnologie alla più artigianale manualità.

Solamente dopo la scappellatura della "mouche" vengono assemblate le parti del coltello elaborate in precedenza ed è solo una volta completato questo passaggio che il coltellinaio termina la creazione con la sagomatura finale, effettuata con nastri abrasivi di diversa granulosità: il tutto è portato avanti dalla perizia e dall'occhio esperto del montatore.

L'originale coltello Laguiole è fabbricato in Francia (FABRIQUÉ EN FRANCE) come indicato nel logo Forge de Laguiole, presente sulla lama, e non Made in France. Se volete scegliere gli originali francesi e non le imitazioni prodotte in Asia, scegliete FORGE DE LAGUIOLE!

Le quattro informazioni chiave:

Lucidatura: ogni coltello Forge de Laguiole© è rifinito con cotone o lino e viene sfregato con una pasta lucidante che gli conferisce una brillantezza unica

Affilatura: La qualità dell'acciaio e la speciale lavorazione garantiscono una incredibile affilatura delle lame ed una durezza unica.

La qualità: ogni coltello Forge de Laguiole© viene pulito ad ultrasuoni e controllato a mano per garantire un livello qualitativo impeccabile.

La mouche: è l'emblema che contraddistingue i coltelli Forge de Laguiole© ed è cesellato con lima e punteruolo. La mouche è il simbolo imperiale napoleonico e la sua presenza sui coltelli è, secondo la tradizione, un omaggio reso dagli abitanti della città all'imperatore stesso.



CORNO



prodotto CORNO CHIARO
cod. prodotto LA001
dimensioni L. 23.50 cm

prodotto CORNO SCURO
cod. prodotto LA002
dimensioni L. 23.50 cm



OSSO



prodotto OSSO CHIARO
cod. prodotto LA003
dimensioni L. 23.50 cm

LEGNO

prodotto LEGNO OLIVO
cod. prodotto LA004
dimensioni L. 23.50 cm



ACRILICO

lavabili in lavastoviglie



prodotto ACRILICO CHIARO
cod. prodotto LA005
dimensioni L. 23.50 cm

prodotto ACRILICO SCURO
descrizione LA006
dimensioni L. 23.50 cm





WILLOTTE

design by *W. Wilmotte*



prodotto	WILLOTTE VERDE
descrizione	LAV01
dimensioni	L. 23 cm

prodotto	WILLOTTE GIALLO
cod. prodotto	LAG01
dimensioni	L. 23 cm



prodotto	WILLOTTE ROSSO
cod. prodotto	LAR01
dimensioni	L. 23 cm

prodotto	WILLOTTE BORDEAUX
cod. prodotto	LAA01
dimensioni	L. 23 cm



prodotto	WILLOTTE ROSA
cod. prodotto	LAR02
dimensioni	L. 23 cm

prodotto	WILLOTTE BLU
cod. prodotto	LAB01
dimensioni	L. 23 cm

