

CERETTO

# TERROIRS

CERETTO

Terroirs nasce nel 2003 con lo spirito di espandere le nostre conoscenze e di farlo attraverso il confronto con territori e produzioni in grado di esprimere eccellenza e personalità.

Gli anni sono passati, il nostro portfolio è cresciuto e continua a crescere ma le idee alla base della selezione rimangono immutate: guardare con attenzione e curiosità ai luoghi d'origine, al valore della terra, all'unicità delle varietà tradizionali, alle persone.

Una gamma, quella che proponiamo, che tocca e approfondisce alcune delle più grandi regioni viticole europee, arrivando fin oltre oceano per quel che riguarda alcuni pregiati distillati.

Vini e spirits che veicoleranno nei vostri bicchieri atmosfere uniche, esperienze e sfumature territoriali di grande originalità, filtrate attraverso il nostro sguardo appassionato. Uno sguardo che coincide con il vostro.

# 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 chilometri 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 ad 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).

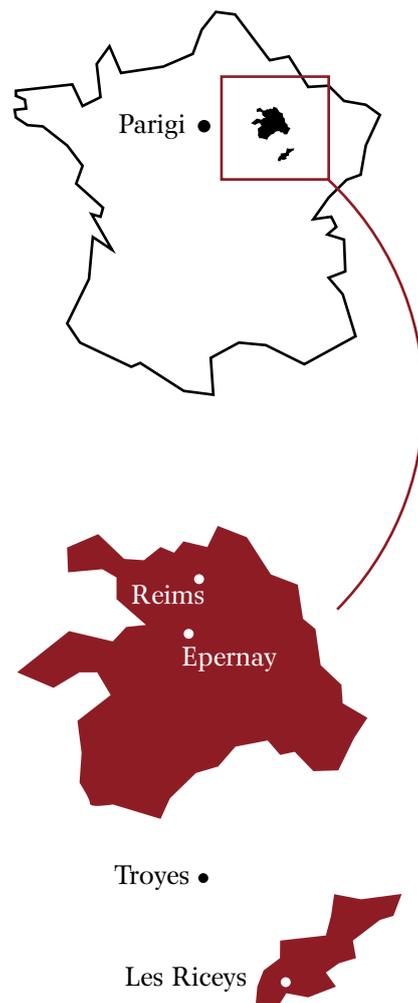
### Champagne: territori diversi nel bicchiere

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.



# MAPPA CHAMPAGNE

Montagne de Reims

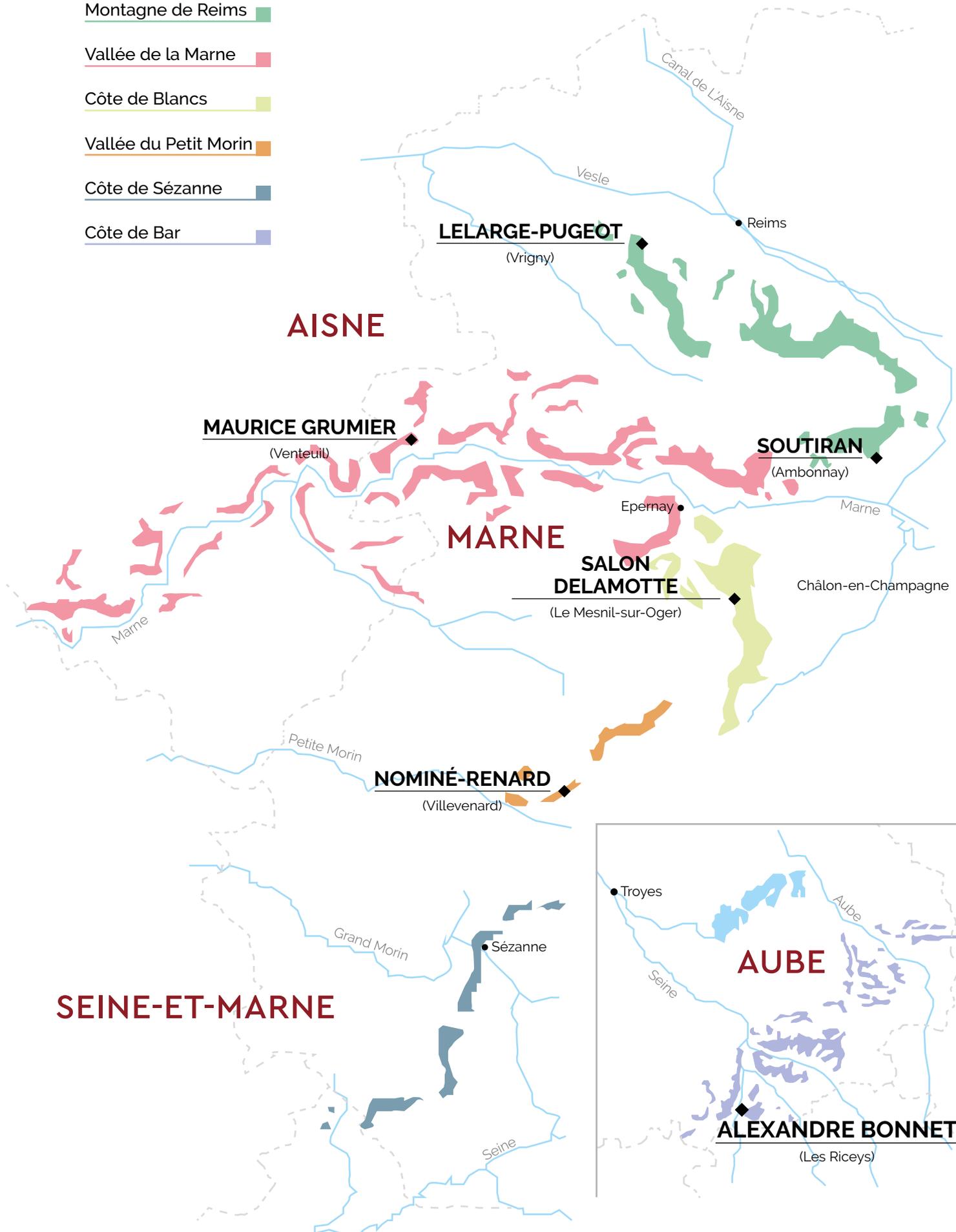
Vallée de la Marne

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 conciatura 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 nella 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, uno 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, uno 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 2012, il sorriso

**Salon: sourire, sorriso, smile, sonrisa.**

C'è regalo più grande di un sorriso?

Sorrisi abbaglianti riguardo Salon 2012, sorrisi di attesa.

Questo è il segreto di Salon. L'eterno fascino di questo vino è espresso pienamente dall'annata 2012: la sua energia è dettata da un'austera mineralità, dalla purezza, dalla generosità e dalla progressione del sorso; sensazioni capaci di generare un sorriso spontaneo. Il 2012, è stato segnato all'inizio, da un inverno docile ma a febbraio, questi, si è scatenato con tutta la sua forza, le rigide temperature ed il gelo: un vero e proprio shock di freddo sulla fioritura. Il sole, dunque, ha stentato ad arrivare ma ad agosto il caldo ha fatto definitivamente il suo ingresso, con irruenza. L'uva, in questo millesimo, ne ha viste di tutti i colori: troppo bagnata prima, e troppo asciutta, poi. Il raccolto non è stato abbondante, quali sarebbero stati i risultati della vendemmia?

La raccolta a Mesnil è iniziata il 17 settembre e nonostante le supposizioni, quello che è stato svelato dai primi assaggi in vasca è meraviglia pura: un grande vino, ricco di luminosità e stu-

pore! C'è tutto qui dentro: zuccheri, bella acidità e magnifico potenziale, non ci restava che attendere. **In Salon 2012 il desiderio di perfezione sembra rivelarsi nelle infinite sfaccettature di un diamante giunchiglia: la degustazione è mozzafiato, a partire dall'oro limpido e luminoso che appare nel bicchiere.**

L'occhio accompagna il naso, caratterizzato da una mineralità sassosa, gessosa, veramente tipica, con note floreali di rosa croccante e speziata.

In bocca il vino è infinito, caratterizzato da un corpo fresco ed allungato, dominato da una schietta acidità che sembra essere l'ouverture per un prodigioso invecchiamento.

Salon 2012, dopo la giusta ossigenazione, sprigiona le sue seducenti note di ananas e litchi ed un tocco affumicato. L'impianto aromatico assomiglia ad una carezza, ad un sorriso interiore, affascinante, misterioso, come quello di una **Gioconda che ammicca ad un prezioso segreto. E non ci resta che assaporare lo scintillio di questo sorriso, quasi fosse il guizzo di una fiamma da catturare al volo.**

---

## 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 6 millesimi del XXI secolo

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 ed 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, invece, 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 Maison.

**NM** NÉGOCIANT  
MANIPULANT

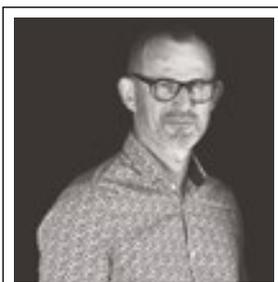
●	Champagne	Brut	55% chardonnay, 35% pinot nero, 10% meunier	36 mesi	
●	Champagne	Blanc de Blancs NV	100% chardonnay	48 mesi	
●	Champagne	Blanc de Blancs Millesimato	100% chardonnay	60 mesi	
●	Champagne	Rosè	20% chardonnay, 80% pinot nero	48 mesi	
●	Champagne	Blanc de Blancs Collection	100% chardonnay	in base all’annata	

# FRANCIA

CHAMPAGNE  
CÔTE DE BAR

## ALEXANDRE BONNET

LES RICEYS



Alain Pailley



È il 1934 quando Lucien Noble inizia a coltivare le proprie vigne nell'area vocata di Les Riceys, comune simbolo della Côte de Bar ed unico villaggio in Champagne capace di articolare la sua produzione in tre denominazioni (Champagne, Côteaux Champenois e Rosé de Riceys, un rosato fermo). La passione di Lucien è arrivata fino alle generazioni successive; sono i primi anni '70 quando Renée, Serge e Alain Bonnet fondano il marchio Alexandre Bonnet. Attualmente con i suoi **47 ettari di proprietà, collocati in aree particolarmente vocate alla produzione di grandi Pinot Noir**, ed i mirati contratti di affitto, questa piccola maison risulta essere l'interprete più rilevante in questo peculiare angolo meridionale dell'Aube. Alexandre Bonnet è un marchio di proprietà del gruppo Lanson.

NM NÉGOCIANT  
MANIPULANT

HAUTE VALEUR  
ENVIRONNEMENTALE



● Champagne	Grande Reserve Brut	 80% pinot nero, 20% chardonnay	 24 mesi	
● Champagne	Blanc de Noirs	 100% pinot nero	 24 mesi	
● Champagne	Harmonie de Blanc Extra Brut Millesimato	 50% pinot bianco, 50% chardonnay	 30 mesi	
● Champagne	Perle Rosée	 100% pinot nero	 24 mesi	



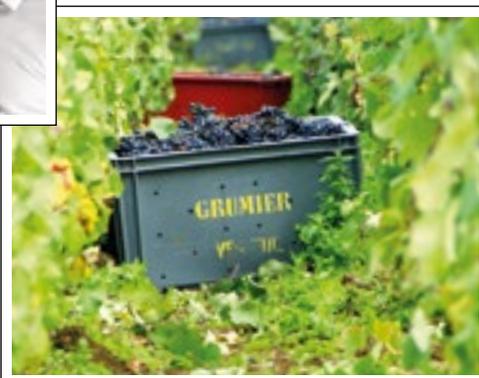
FRANCIA  
CHAMPAGNE  
VALLÉE DE LA MARNE

MAURICE  
GRUMIER

VENTEUIL



Hélène 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 Epernay. Gli 8,5 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 environmental) 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 70.000 bottiglie.

RM

RECOLTANT  
MANIPULANT



HAUTE VALEUR  
ENVIRONNEMENTALE

● Champagne	Blanc de Noirs	20% pinot nero, 80% meunier	24 mesi	
● Champagne	Blanc de Noirs Extra Brut	20% pinot nero, 80% meunier	24 mesi	
● Champagne	Instant Nature Zero Dosage	33% meunier, 33% pinot nero 34% chardonnay	54 mesi	
● Champagne	Les Plates Pierres Extra Brut Millesimato	60% chardonnay, 40% pinot nero	72 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 Coulommès-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; alla fine del 2012 è iniziata la conversione all'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		72 mesi	
● Champagne 1.er Cru	Les Meuniers de Clemence Extra Brut		100% meunier		60 mesi	



# 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 sei ettari ad Ambonnay**, territorio d'eccellenza per la produzione di vini potenti e gourmand, e porta avanti un piccolo lavoro di negoce, acquistando 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	Brut Nature	60% chardonnay, 40% pinot nero	72 mesi	
● Champagne Grand Cru	Blanc de Noirs Cuvée Perle Noire	100% pinot nero	60 mesi	

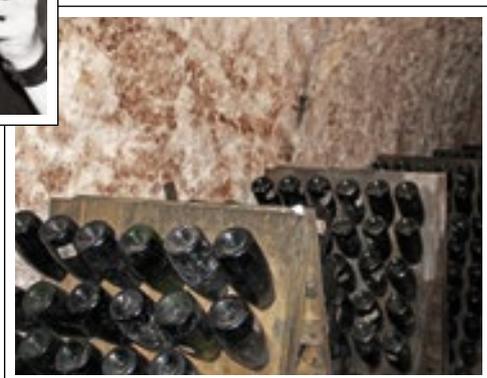
FRANCIA  
CHAMPAGNE  
VALLÉE DU PETIT MORIN

NOMINÉ  
RENARD

VILLEVENARD



Simon Nominé



La famiglia Nominé possiede 20 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. Claude Nominé, supportato dal figlio Simon raccolgono ed elaborano 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, elaborati classicamente (la pigiatura avviene ancora nelle tradizionali presse verticali), maturano per un minimo di 30 mesi in bottiglia.



RECOLTANT  
MANIPULANT



LUTTE  
RAISONNÉE



● Champagne	Nominé Brut	40% chardonnay, 30% pinot nero, 30% meunier	30 mesi	
● Champagne	Blanc de Blancs	100% chardonnay	40 mesi	
● Champagne	Blanc de Noirs Haut de La Fontaine	100% pinot nero	36 mesi	
● Champagne	Special Club Brut Millesimato	30% chardonnay, 70% pinot nero	42 mesi	

# FRANCIA

## CRÉMANT

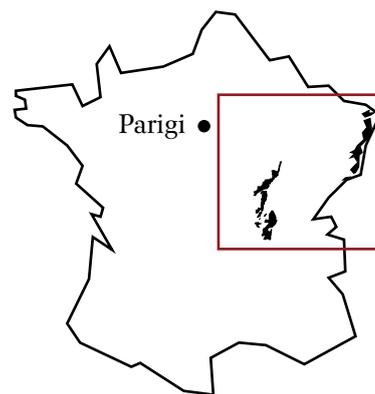
### Crémant: un metodo classico per ogni territorio

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 l'Alsazia e lo 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. In Borgogna, ad esempio, i Crémant possono essere influenzati positivamente dall'utilizzo di uve come l'Aligoté ed il Gamay che gli permettono di articolarsi nel bicchiere con eleganza, freschezza, godibilità, ritagliandosi uno spazio ottimale al momento dell'aperitivo e a tavola.



**GÉRARD NEUMEYER**  
(Molsheim)

**VEUVE AMBAL**  
(Montagny-les-Beaune)



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, di quasi 30 anni di età, sono esposte ad Est e poggiano su di 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.





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.

Di fatto, **oggi la Maison Veuve Ambal è un'azienda di spicco in Borgogna dove, attraverso sapienti assemblaggi originati 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	



## Anne Marie Ninot-Ambal: una donna eccezionale

Anne Marie Ninot nasce a Rully nel 1859 nel cuore dei terroir della Borgogna ed all'età di 20 anni conosce il banchiere parigino, Antoine Emile Ambal, che sposa e segue a Parigi per coronare il loro sogno di vita.

Alla morte del marito Marie, rimasta sola a far crescere i due figli, decide di rientrare al suo paese d'origine dove trova il fratello che aveva intrapreso l'attività di commerciante di vini di Borgogna. Per contestualizzare il periodo si può dire che ci si trova all'inizio dello sviluppo produttivo e tecnologico legato al metodo champenoise. Marie si appassiona a queste tecniche e decide di fondare la sua Maison nel 1898 con l'intenzione di produrre spumanti di grande qualità da uve di Borgogna bianche (chardonnay ed aligoté) e rosse (pinot nero e gamay).

Il livello qualitativo dei suoi spumanti diventa rapidamente un punto di riferimento per i palati professionali e dei consumatori ed il primo riconoscimento ufficiale arriva con la medaglia d'oro del 1908.



---

### Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs

---

Blend: Chardonnay e Aligoté

---

Nel bicchiere: Si presenta con una veste appena dorata e corredato da un fine perlage.

---

Al naso: Colpisce per la gradevolezza di frutto e i rimandi spiccatamente agrumati.

---

In bocca: Le sensazioni di limone e lime sono ben percettibili anche ed apportano freschezza e bevibilità. Tocchi piacevolmente minerali rendono complesso l'assaggio e sono riconducibili alle caratteristiche dei terreni argilloso-calcarei sui quali sono impiantati i vigneti.

---

# SPAGNA

## METODO CLASSICO

**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. Nelle cantine sono caratteristici gli antichi sotterranei di mattoni a vista con i soffitti a volta lunghi chilometri dove riposano spumanti dal grande carattere che si ottengono secondo il metodo tradizionale della rifermentazione in bottiglia.

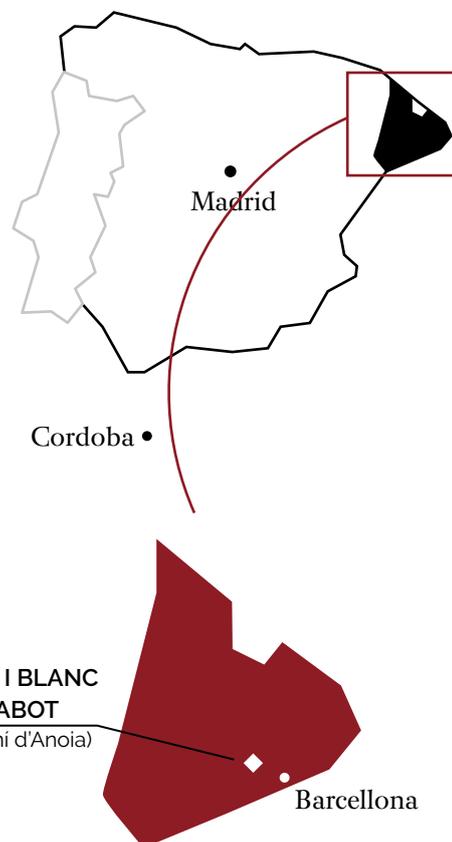
Già nel Settecento in Catalogna era nota l'esistenza del vino spumante grazie ai produttori di tappi in sughero di Gerona che rifornivano clienti nella regione di Champagne e, verso la fine dell'Ottocento, i tempi erano maturi per uno sviluppo importante dell'industria enologica.

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 fissa 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.



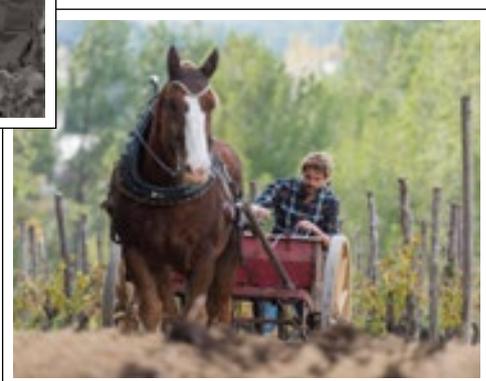
SPAGNA  
CONCA DEL RIU ANOIA

# RAVENTÓS I BLANC

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 degorgement si effettua il rabbocco utilizzando bottiglie del medesimo vino.



AGRICOLTURA  
BIODINAMICA



BIOLOGICO

● Conca del Riu Anoia	Blanc de Blancs Millesimato	16% maccabeu, 34% parellada, 50% xarel-lo	18 mesi	
● Conca del Riu Anoia	De Nit Rosé	34% maccabeu, 19% parellada, 40% xarel-lo, 7% monstrel	18 mesi	

# 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

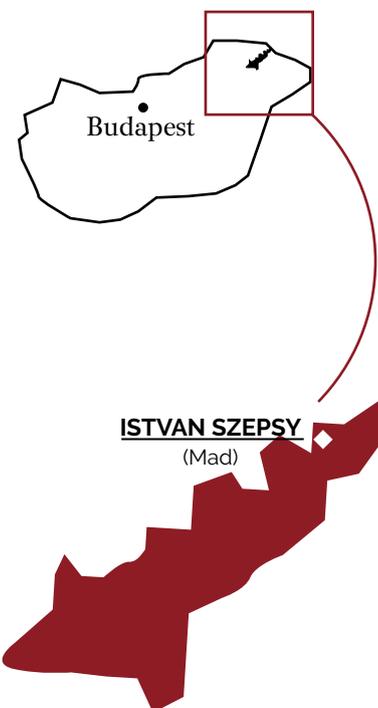
**Durante la vendemmia con una cernita manuale in vigna si raccolgono gli acini dai grappoli attaccati da muffa nobile;** questi vengono leggermente pigiati e se ne ricava uno speciale mosto.

Le uve non colpite dalla Botrytis Cinearea sono vendemmiate 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 Aszu debba maturare per almeno 2 anni in botte e per 1 in bottiglia.



**ISTVAN SZEPSY**  
(Mad)

### 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 Hárslevelű, 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 Cinearea (muffa nobile).



# UNGHERIA

## TOKAJ

# ISTVAN SZEPSY

## MAD



Istvan Szepsy Jr.



**Szepsy è una nobile famiglia di Bodrogheresztúr 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.



● 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: il 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 Gruner-Veltliner.

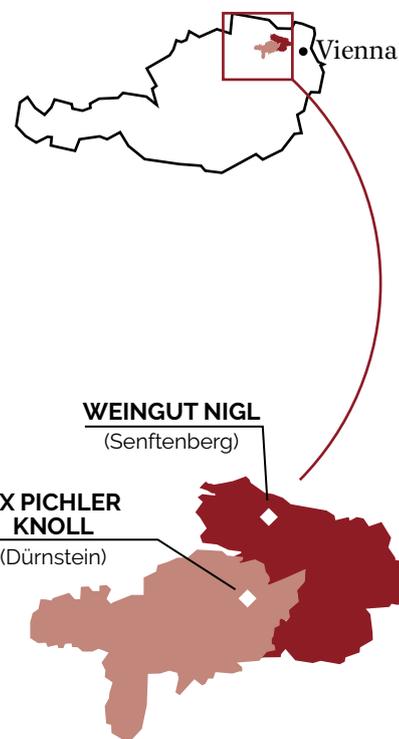
**Qui la vite si alleva da più di mille anni** e l'uomo nei secoli ha scolpito letteralmente le vigne, strappando lingue di terra alle scoscese colline, grazie a terrazzamenti trattenuti da eroici muretti a secco.

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 Gruner 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 Krems 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 Krems è caratterizzata da terreni ricchi di Loess (un sedimento eolico molto fine) e infine la terza - opposta rispetto a Krems - che 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.**



### Wachau: un aggiornamento.

Recentemente è stato fuso il sistema di classificazione in vigore, con il sistema della DAC utilizzato in altre regioni austriache. È stata introdotta una divisione più intuitiva, stringente in termini territoriali e qualitativi.

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

**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 attraverso 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° minimi). 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 buon 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; tanto da poter dedicare alla realizzazione di vini Smaragd (i più alti in grado secondo il Codex Wachau) il 70% della sua produzione. «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 ruscato l'utilizzo di additivi, zuccheri in aggiunta ai mosti, concentratori e filtrazione).

● Grüner Veltliner	Federspiel Loibner		100% grüner veltliner		
● Grüner Veltliner	 Smaragd - Ried Liebenberg		100% grüner veltliner		
● Riesling	 Federspiel - Ried Burgstall		100% riesling renano		
● Riesling	 Smaragd - Ried Steinertal		100% riesling renano		

# 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		
● Grüner Veltliner	Privat (Ried Pellingen)	100% grüner veltliner		
● Riesling	Urgestein	100% riesling renano		
● Riesling	Privat (Ried Hochacker)	100% riesling renano		
● Riesling	Privat (Ried Pellingen)	100% riesling renano		
● Grüner Veltliner	Eiswein (dolce)	100% grüner veltliner		

# GERMANIA

## PFALZ

### Una Germania dal carattere mediterraneo

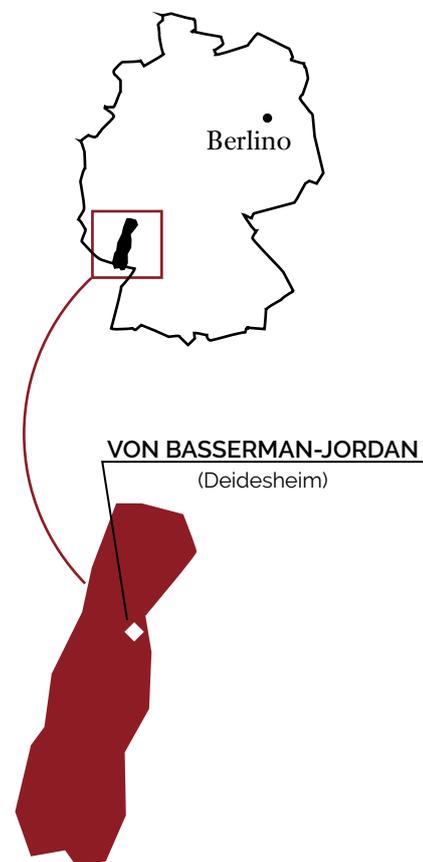
Questa regione, caratterizzata da una lunga tradizione vinicola (risalente addirittura all'epoca romana), è **la regione più calda e meno piovosa dell'intera Germania**. Confinante con l'Alsazia, ha una conformazione particolare: ma a est delle montagne di Haardt e si estende per 85 Km di lunghezza mentre 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 quelle della Borgogna, 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



Gunther Hauck



L'azienda ha sede a Deidesheim, nel cuore della regione del Pfalz, ed è attiva sin dal 1700. Attualmente Von Bassermann-Jordan, capitanata dall'enologo Ulrich Mell, 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.



● Riesling	Trocken		100% riesling		
● Riesling	Forst		100% riesling		
● Riesling	Auf der Mauer		100% riesling		
● Riesling Grosse Gewächs	Jesuitengarten		100% riesling		

# 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 vivamente 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 dalla profondità aromatica e dalla 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:

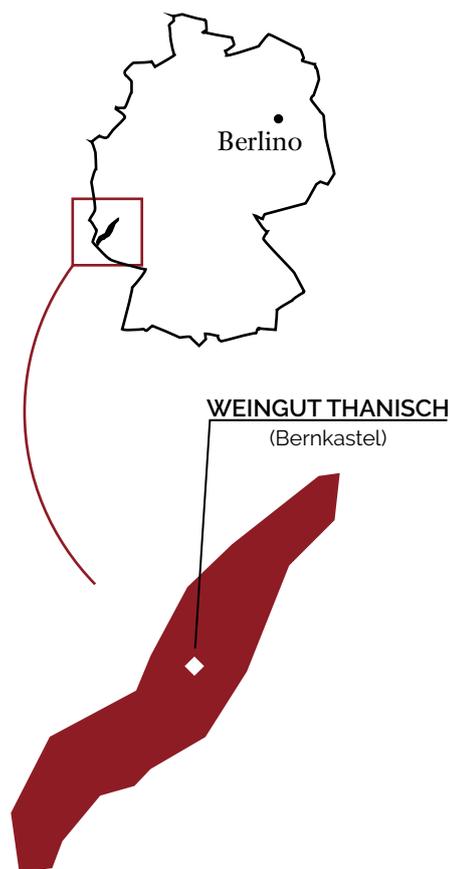
**Kabinett:** vendemmiate in epoca tradizionale, generalmente leggeri e beverini, poco alcolici e mediamente dolci.

**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.

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

**Eiswein:** vini prodotti con uve che vengono lasciate sovraturare sulla vite e raccolte in inverno inoltrato, quando le uve sono ormai congelate a causa della bassa temperatura che non può essere, al momento del raccolto, superiore ai  $-7^{\circ}\text{C}$ .



**Trockenbeerenauslese:** 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.



# GERMANIA

## MOSEL

# WEINGUT DR. H. THANISCH

## BERNKASTEL



Sofia 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 m<sup>2</sup>) 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.**



● 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		

# 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, che rappresentano la punta di diamante della produzione locale.



# 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. Il risultato ultimo ci permette il confronto con vini dal tratto schietto, identificativi del territorio, godibili nell'immediato e di buona longevità.



● Crémant d'Alsace	Brut	100% chardonnay		
● Riesling	Les Hospices	100% riesling renano		
● Riesling	Grand Cru Brudertal	100% riesling renano	10 mesi	
● Gewurztraminer	Taureau	100% gewurztraminer		
● Gewurztraminer	Grand Cru Brudertal	100% gewurztraminer	10 mesi	

# FRANCIA

## LOIRA

### L'area orientale

La Valle della Loira è una delle aree vinicole più interessanti e variegata di Francia, oltre ad essere una delle più grandi. La vallata, da est ad ovest, può essere considerata un "contenitore" di terroirs differenti e forti sono le peculiarità legate alle condizioni pedologiche ed ambientali.

L'estremo oriente della regione, dove spiccano le aree vocate di Pouilly-Fumè e Sancerre, è dominato a livello varietale dal Sauvignon Blanc.

In queste zone è facile imbattersi in terreni caratterizzati dalla presenza di fossili marini e silicio.

La denominazione **Pouilly-Fumé** (7 comuni, dislocati nell'apice orientale della vallata), è segnata dall'elevata presenza di calcare e silicio. La denominazione che porta il nome del piccolo paese di **Sancerre**, invece, si distende sul lato sinistro del fiume Loira e si articola in 15 comuni.

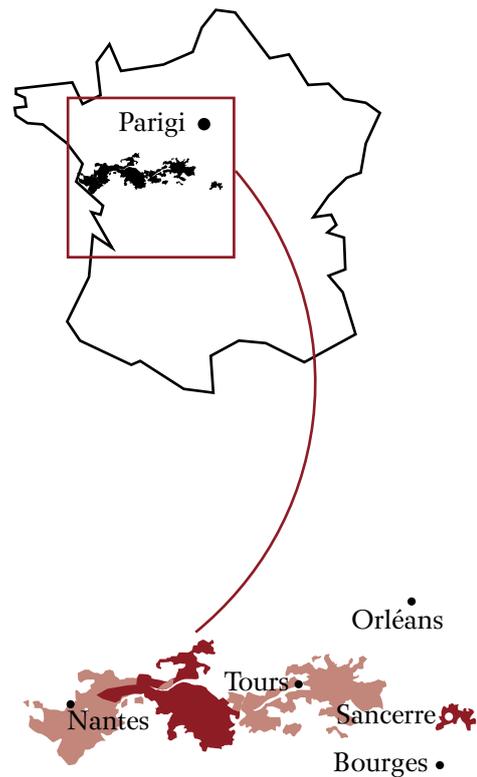
Qui alle marne di epoca Kimmeridgiana, ricche di elementi marini, si intrecciano terreni di differente calibro e si va dalle famose "**Terres Blanches**" (marnoso-calcaree), ai terreni marcati dal "**Silex**", alle aree sassose chiamate "**Caillottes**".

### Il centro: Anjou-Saumur

Quest'area vitivinicola, posizionata nel corso centrale del fiume Loira, interpreta tutte le tipologie: dagli spumanti ai grandi vini dolci.

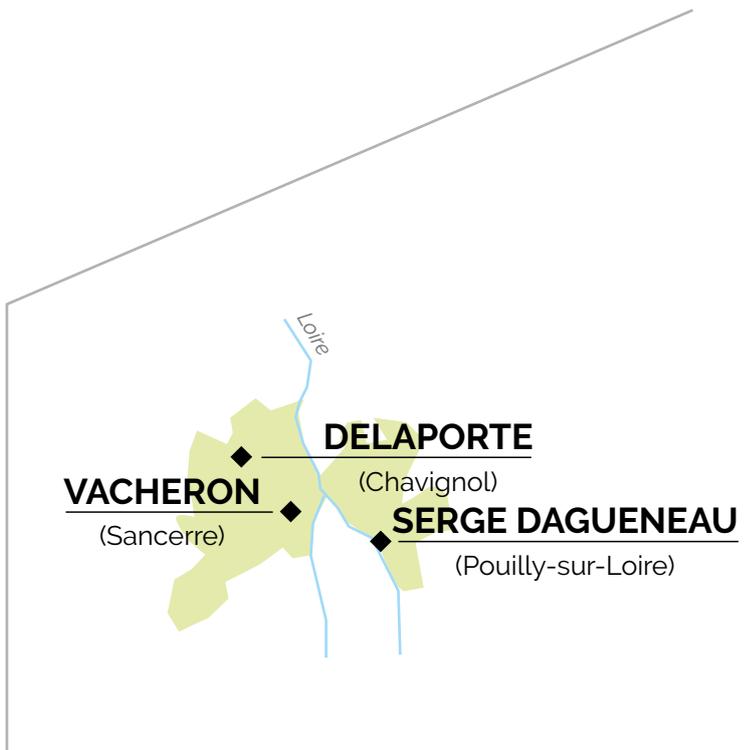
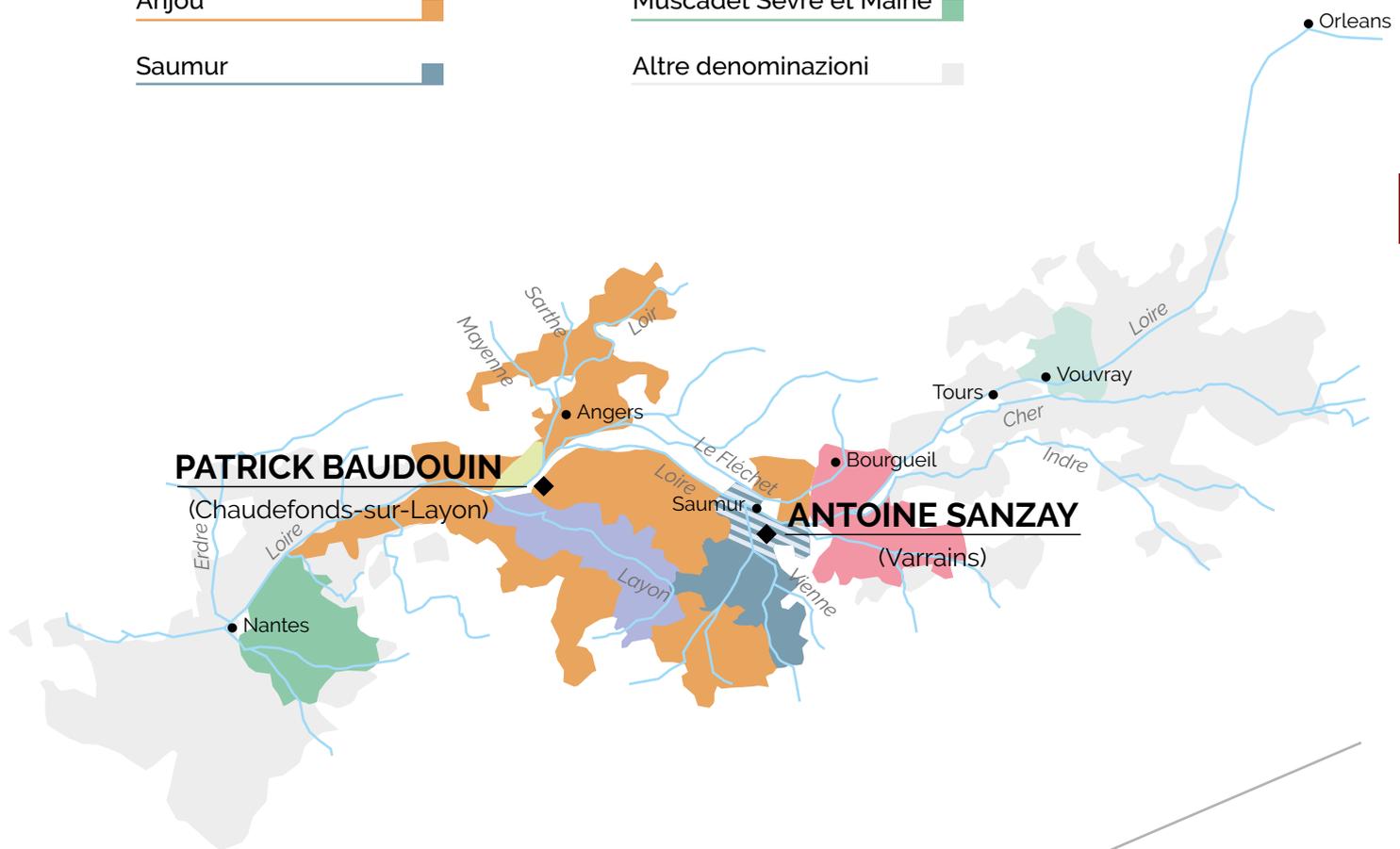
La varietà a bacca bianca che domina la scena è lo **Chenin Blanc**, un'uva duttile, dalla spiccata espressività, che può dar vita ad entusiasmanti vini con residuo zuccherino (nella denominazione **Quart de Chaume** o **Côteaux de Layon**, ad esempio), resi unici anche dalla Botrytis Cinerea, e rimarchevoli vini secchi. In tutte e due i casi la resa finale è impreziosita dalla veemenza acida della varietà oltreché dall'ottima struttura.

Nella macro denominazione **Saumur** (istituita negli anni '30 e declinata su 30 comuni), troviamo la piccola AOC di **Saumur-Champigny** (delineata negli anni '50 e composta da 9 comuni); il protagonista assoluto di questa appellazione è il **Cabernet Franc**, varietà meno tardiva rispetto al Cabernet Sauvignon ma capace di regalare vini di grande impatto, piacevolezza e longevità. I terreni calcarei, ricchi di tufo sono la condizione perfetta per dare slancio e profumi ad una varietà che trova così la sua espressione massima.



# MAPPA LOIRA

- |                        |                         |
|------------------------|-------------------------|
| Sancerre, Pouilly-Fumé | Saumur-Champigny        |
| Bourgueil              | Coteaux du Layon        |
| Vouvray                | Savennières             |
| Anjou                  | Muscadet Sèvre et Maine |
| Saumur                 | Altre denominazioni     |





FRANCIA

LOIRA

# SERGE DAGUENEAU

POUILLY-SUR-LOIRE



Valérie Daguenau



**I Daguenau, viticoltori da quattro generazioni, posseggono 17 ettari nelle aree vocate di Pouilly-sur-Loire e Côte de La Charité.**

Le vigne poggiano sulle famose "Terres Blanches", terreni di origine Kimmeridgiana ricchissimi di fossili marini.

**Alla peculiarità del suolo fa da corollario l'anzianità delle vigne (che arrivano fino alla veneranda età di 100 anni), una commistione capace di riflettersi nel bicchiere con note di finezza e tipicità.**

**I vini della famiglia Daguenau, classici ed accessibili in ogni loro versione, scevri da eccessivi interventi enologici risultano essere specchio perfetto della denominazione.**

LUTTE  
RAISONNÉE

● Pouilly-Fumé



100% sauvignon blanc



6 mesi



● Pouilly-Fumé



Clos des Chaudoux



100% sauvignon blanc



6 mesi





## La Léontine, un grande vino al "femminile"

**La Cuvée Léontine nasce nel 2006, come dedica d'amore di Florence e Valerie 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

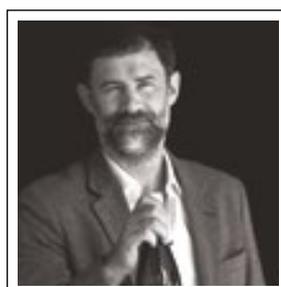
LOIRA

# DOMAINE VACHERON

SANCERRE

TERROIRS

70



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 esprimerli 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 piccolo.

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 faccettature attraverso la vinificazione parcellare.



AGRICOLTURA  
BIODINAMICA

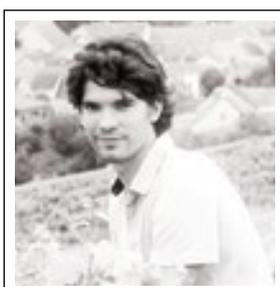
● Sancerre			100% sauvignon blanc	6 mesi	
● Sancerre		Les Romains	100% sauvignon blanc	12 mesi	
● Sancerre		Guigne-Chevres	100% sauvignon blanc	12 mesi	
● Sancerre		Chambrates	100% sauvignon blanc	12 mesi	
● Sancerre Rouge			100% pinot nero	6 mesi	

# FRANCIA

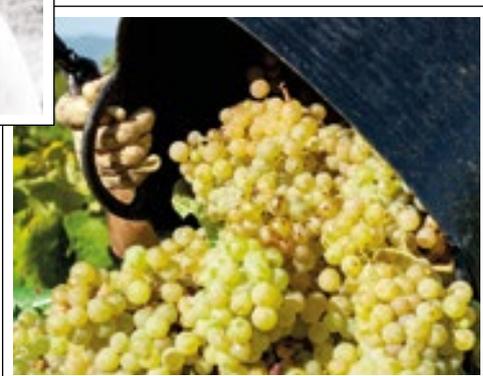
## LOIRA

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

**Si può contare su una gamma di terroirs sfaccettata, 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.



● Sancerre	Chavignol	100% sauvignon blanc	6 mesi	
● Sancerre	Les Monts Damnés	100% sauvignon blanc	10 mesi	
● Sancerre Rouge	Chavignol	100% pinot nero	12 mesi	
● Sancerre Rouge	Cul de Beaujeu	100% pinot nero	10 mesi	



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	6 mesi	6 mesi	
● Saumur Champigny		La Paterne	100% cabernet franc	6 mesi		
● Saumur Champigny		La Haye Dampierre	100% cabernet franc	15 mesi		
● Saumur Champigny		Les Poyeux	100% cabernet franc	15 mesi		

# FRANCIA

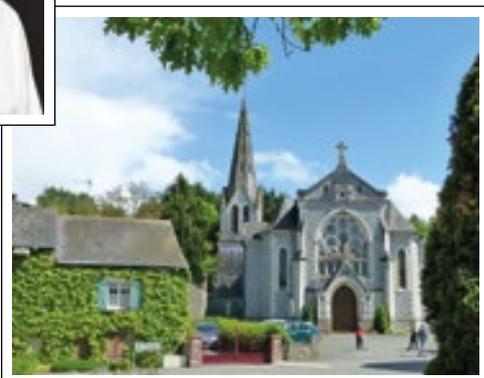
## LOIRA

# PATRICK BAUDOIN

— 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 progressivamente l'utilizzo di diserbanti prima (1997), e di tutti gli altri prodotti di sintesi, in un secondo momento, tornando alla lavorazione tradizionale dei campi.

**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.



● Anjou Blanc		Effusion	100% chenin blanc	12 mesi	
● Anjou Blanc		Le Cornillard	100% chenin blanc	12 mesi	
● Anjou Blanc		Les Gats	100% chenin blanc	12 mesi	
● Anjou Rouge		Les Coteaux d'Ardenay	90% cabernet franc, 10% cabernet sauvignon	12 mesi	
● Coteaux du Layon		Les Bruandieres (dolce)	100% chenin blanc	12 mesi	

# 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.

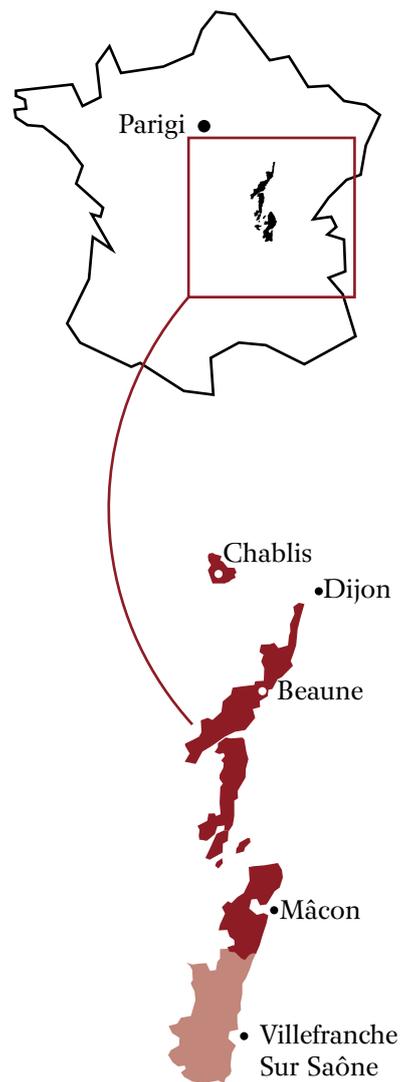
**Bourgogne** (Rouge e Blanc): è la categoria alla base della piramide qualitativa. I vini inquadrati all'interno di questo "contenitore", sono realizzati con uve (Chardonnay e Pinot nero, in primis) coltivate all'interno di tutta la superficie regionale senza un riferimento preciso riguardante la provenienza.

**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.

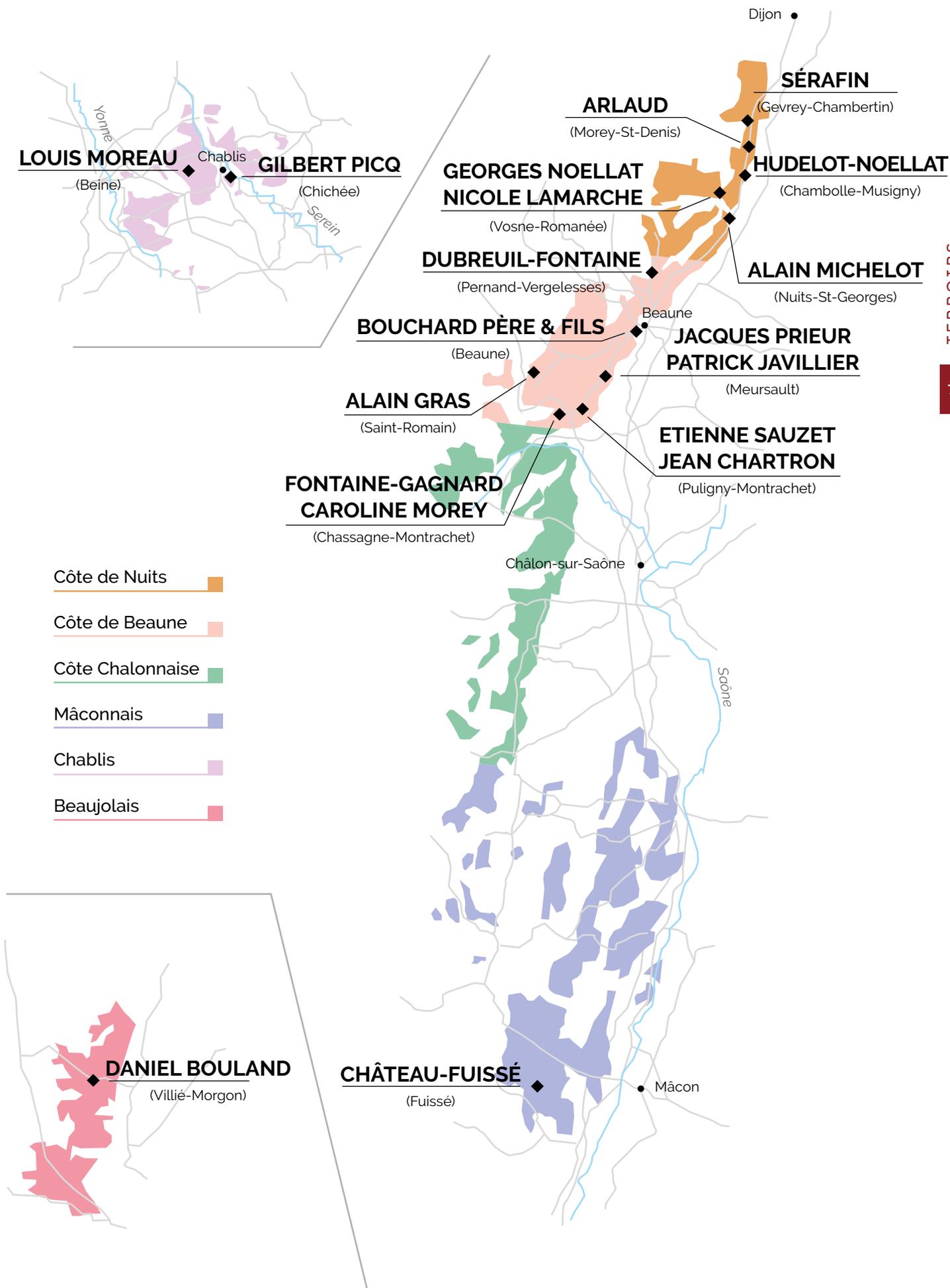
**Premier Cru:** in Borgogna le differenze qualitative dei vini sono fortemente legate ai singoli vigneti e non è un caso che le due più alte categorie della piramide qualitativa siano riservate all'identificazione di queste parcelle. Tale dicitura è attualmente riservata a 562 vigneti, che rappresentano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

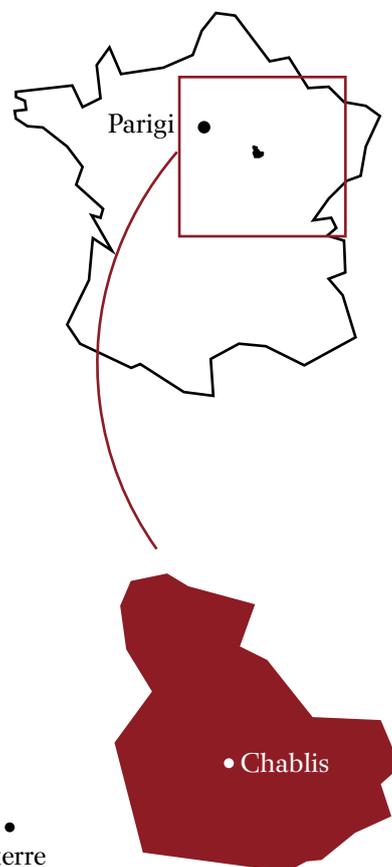
La regione di Chablis è ubicata a meno di 200 km a sud di Parigi; ha una posizione settentrionale rispetto al cuore della Côte d'Or, da cui dista quasi 100 km, mentre la celebre regione della Champagne si trova ad appena 40 chilometri.

**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 (calcereo e argilloso) i vini di Chablis sono spesso caratterizzati da aromi freschi e ricchi di mineralità. In termini di produzione, la percentuale maggiore - oltre l'80% - è destinata ai vini appartenenti alle categorie Petit Chablis e Chablis.

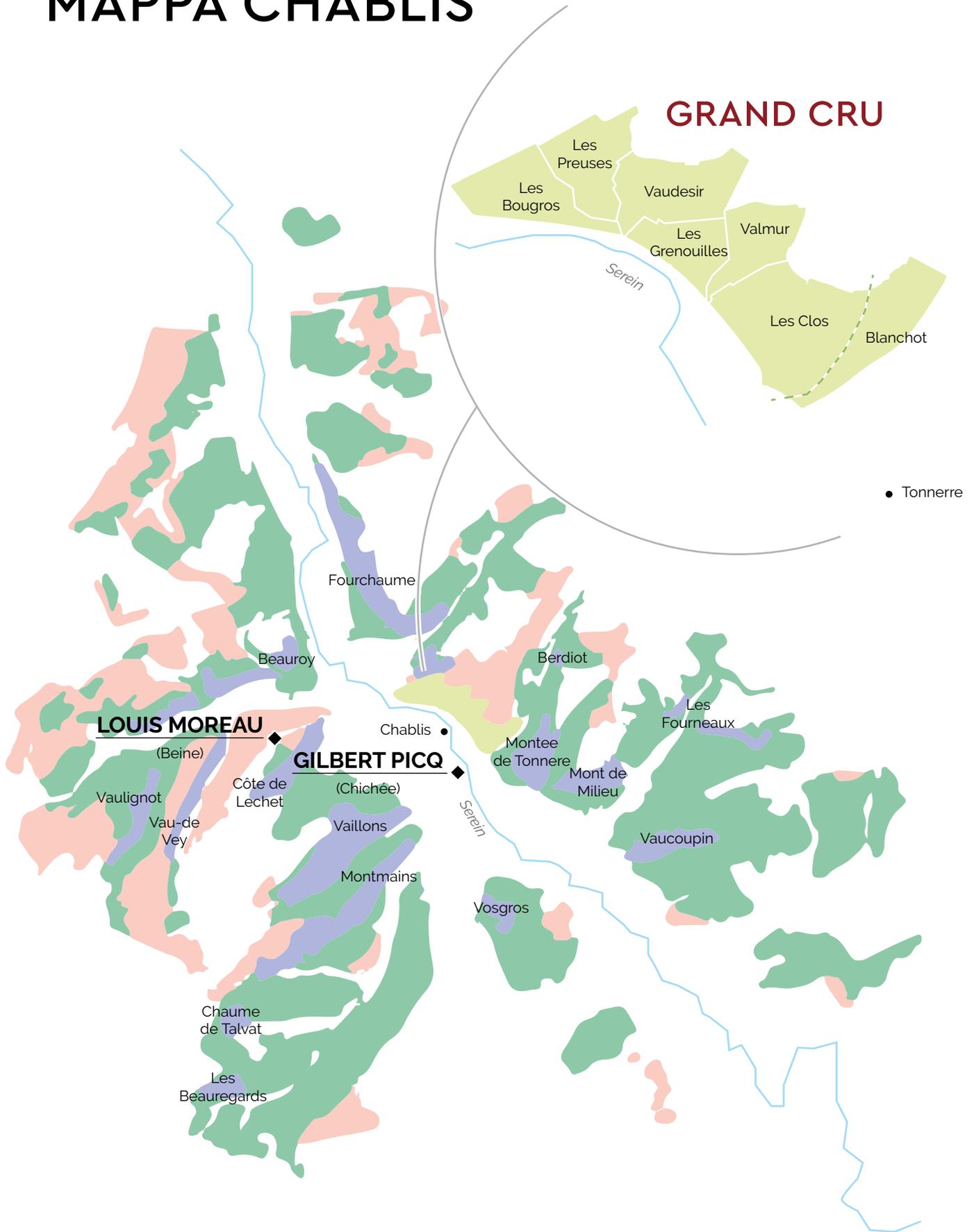
Esistono 40 vigneti appartenenti alla denominazione Chablis Premier Cru, solamente 12 di questi sono considerati di maggiore prestigio: Beuroy, Côte de Léchet, Fourchaume, Les Fourneaux, Mélinots, Montée de Tonnerre, Montmains, Monts de Milieu, Vaillons, Vaucoupin, Vaudevay e Vosgros.

**Ancora più ristretta la categoria degli Chablis Grand Cru composta da appena 7 vigneti (climat): Blanchot, Bougros, Les Clos, Grenouilles, Preuses, Valmur e Vaudésir.**



# MAPPA CHABLIS

## GRAND CRU



TERROIRS

● Tonnerre

- Chablis Grand Cru
- Chablis Premier Cru
- Chablis village
- Petit-Chablis

FRANCIA  
BORGOGNA - CHABLIS

GILBERT  
PICQ

CHICHÉE



Didiér 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		

FRANCIA  
BORGOGNA - CHABLIS

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, la **Maison Moreau**, 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 altri grandi Domaines 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 di parcelle in 5 Grand Crus 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 classificate Grand Cru 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		tot. 20 mesi	
● Chablis		Grand Cru Dans Les Clos Clos des Hospices	100% chardonnay		tot. 20 mesi	

# FRANCIA

## BORGOGNA CÔTE DE BEAUNE

### L'empireo dei grandi bianchi

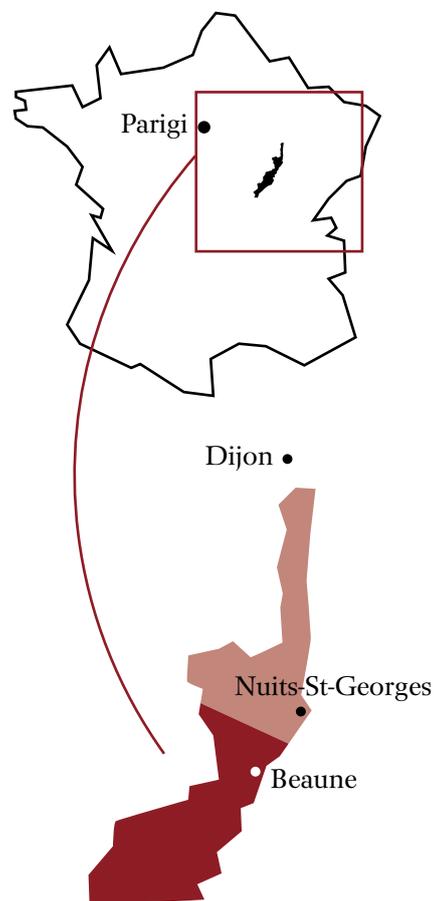
La Côte de Beaune, estremità meridionale della Côte d'Or, si distende orientativamente per 25 km, dalla montagna di Corton fino a Maranges.

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

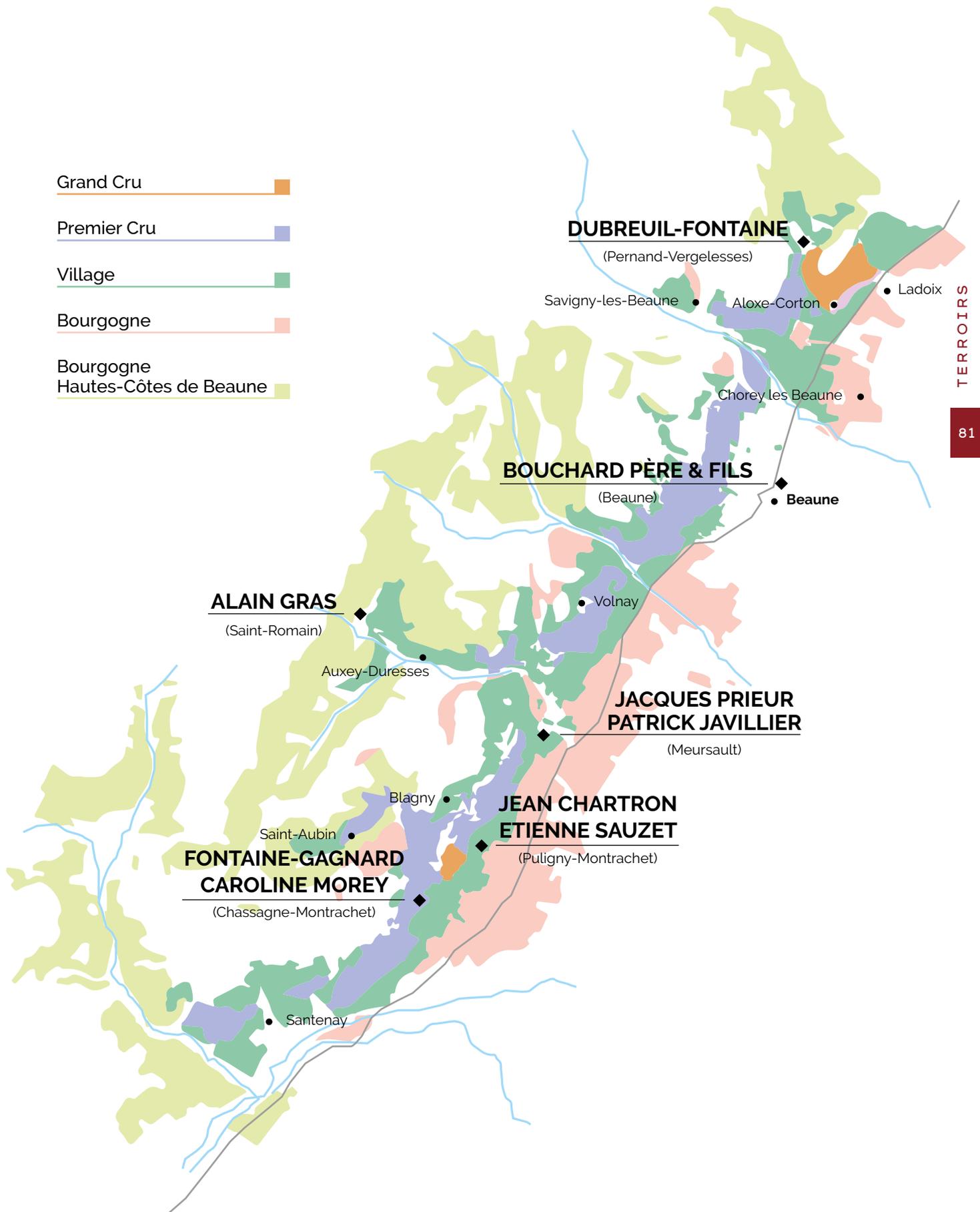
Alto, infatti, è il numero di rinomati villages (Beaune, Meursault, Chassagne, Puligny, Pernand, a spiccare fra gli altri) e di vigne deputate alla produzione di vini di gran pregio classificati come Premier Cru e come Grand Cru.

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 e Volnay.

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





## 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

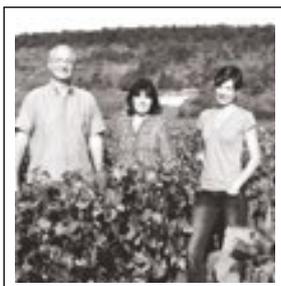
● Saint-Romain	Village	100% chardonnay	12 mesi	
● Auxey Duresses	Les Crais	100% chardonnay	12 mesi	
● Meursault	Les Tillets	100% chardonnay	12 mesi	
● Saint-Romain Rouge	Village	100% pinot nero	12 mesi	
● Auxey Duresses	Les Très Vieilles Vignes	100% pinot nero	12 mesi	

# 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 ha**, 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 la meccanizzazione**. In cantina 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	9 mesi	
●	Chassagne-Montrachet	Village	100% chardonnay	12 mesi	
●	Chassagne-Montrachet	1.er Cru La Maltroie	100% chardonnay	12 mesi	
●	Chassagne-Montrachet	1.er Cru Les Vergers	100% chardonnay	12 mesi	
●	Chassagne-Montrachet	1.er Cru Les Caillerets	100% chardonnay	12 mesi	
●	Chassagne-Montrachet	1.er Cru La Romanée	100% chardonnay	12 mesi	
●	Criots-Bâtard-Montrachet	Grand Cru	100% chardonnay	12 mesi	
●	Bâtard-Montrachet	Grand Cru	100% chardonnay	12 mesi	
●	Montrachet	Grand Cru	100% chardonnay	12 mesi	



# 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

● Chassagne-Montrachet		Village Chambrees	100% chardonnay	12 mesi	
● Chassagne-Montrachet		1.er Cru Chaumées	100% chardonnay	12 mesi	
● Chassagne-Montrachet		1.er Cru Vergers	100% chardonnay	12 mesi	
● Chassagne-Montrachet		1.er Cru Les Caillerets	100% chardonnay	12 mesi	
● Criots-Bâtard-Montrachet		Grand Cru	100% chardonnay	12 mesi	

# FRANCIA

BORGOGNA - CÔTE DE BEAUNE

## PATRICK JAVILLIER

MEURSAULT



Patrick 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. **Bisogna aspettare i primi anni '90 affinché si possa vedere Patrick investire 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	🍷	14 mesi	🍷
● Bourgogne Côte d'or		Cuvée Oligocene	🍇	100% chardonnay	🍷	16 mesi	🍷
● Savigny-les-Beaune	📍	Les Montchenevoy	🍇	100% chardonnay	🍷	14 mesi	🍷
● Meursault	📍	Les Tillets	🍇	100% chardonnay	🍷	18 mesi	🍷
● Meursault	📍	Clos du Cromin	🍇	100% chardonnay	🍷	18 mesi	🍷
● Savigny-les-Beaune	📍	Les Grands Liards	🍇	100% pinot nero	🍷	18 mesi	🍷
● Aloxe Corton		Village	🍇	100% pinot nero	🍷	18 mesi	🍷

# FRANCIA

BORGOGNA - CÔTE DE BEAUNE

## ETIENNE SAUZET

PULIGNY-MONTRACHET



Gérard Boudot



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 Gerard 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	🍷 10 mesi	🍷🍷
● Bourgogne Haute Côtes de Beaune		Jardin du Calvaire	🍇 100% chardonnay	🍷 10 mesi	🍷🍷
● Puligny-Montrachet		Village	🍇 100% chardonnay	🍷 10 mesi	🍷🍷
● Puligny-Montrachet	📍	1.er Cru La Garenne	🍇 100% chardonnay	🍷 12 mesi	🍷🍷
● Puligny-Montrachet	📍	1.er Cru Hameau de Blagny	🍇 100% chardonnay	🍷 12 mesi	🍷🍷
● Puligny-Montrachet	📍	1.er Cru Les Referts	🍇 100% chardonnay	🍷 12 mesi	🍷🍷
● Puligny-Montrachet	📍	1.er Cru Les Folatières En la Richarde	🍇 100% chardonnay	🍷 12 mesi	🍷🍷



## 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 eriditieri, Jean-Marc Boillot, (nipote di Etienne Sauzet) a spargliare 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 Domaines 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** (attuale gerente della tenuta).

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



● Puligny-Montrachet		1.er Cru Champ-Gain		100% chardonnay		12 mesi	
● Puligny-Montrachet		1.er Cru Perrières		100% chardonnay		12 mesi	
● Puligny-Montrachet		1.er Cru Les Combettes		100% chardonnay		12 mesi	
● Puligny-Montrachet		1.er Cru La Truffière		100% chardonnay		12 mesi	
● Chevalier-Montrachet		Grand Cru		100% chardonnay		18 mesi	
● Bâtard-Montrachet		Grand Cru		100% chardonnay		18 mesi	
● Montrachet		Grand Cru		100% chardonnay		18 mesi	

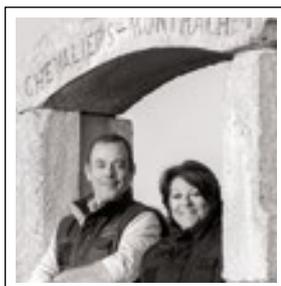


## FRANCIA

BORGOGNA - CÔTE DE BEAUNE

JEAN  
CHARTRON

PULIGNY-MONTRACHET

Jean Michel e Anne-Laure  
Chartron

Fondato nel 1859 dall'artigiano-bottai 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 Charton e vede il cuore della propria produzione pulsare 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 e vinifica nelle proprie cantine 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%, in base alla categoria del vino), ad eccezione dei vini più semplici, realizzati parzialmente in acciaio. L'utilizzo del batonnage è modesto e tutta la vinificazione, l'affinamento e le pratiche di cantina sono indirizzati a favore dell'integrità e della purezza del sorso.



BIOLOGICO

● Bourgogne		Vieilles Vignes		100% chardonnay			12 mesi	
● Bourgogne		Vieilles Vignes		100% pinot nero			12 mesi	
● Hautes Côtes de Beaune		Vieilles Vignes		100% chardonnay			12 mesi	
● Saint-Aubin		1.er Cru Perrières		100% chardonnay			16 mesi	
● Saint-Aubin		1.er Cru Murgers des Dents de Chien		100% chardonnay			16 mesi	
● Meursault		Village		100% chardonnay			16 mesi	
● Puligny-Montrachet		Village		100% chardonnay			16 mesi	



## 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 rimpiantato (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 Demoiselles), appartenente a Les Caillerets. L'integrazione di questo lieux-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.



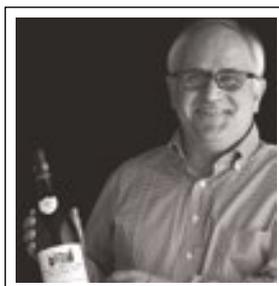
● Puligny-Montrachet		1.er Cru Les Folatières		100% chardonnay		16 mesi	
● Puligny-Montrachet		1.er Cru Clos de Pucelle		100% chardonnay		16 mesi	
● Puligny-Montrachet		1.er Cru Clos du Cailleret		100% chardonnay		16 mesi	
● Corton Charlemagne		Grand Cru		100% chardonnay		18 mesi	
● Bâtard-Montrachet		Grand Cru		100% chardonnay		18 mesi	
● Chevalier-Montrachet		Grand Cru		100% chardonnay		18 mesi	

# FRANCIA

BORGOGNA - CÔTE DE BEAUNE

## JACQUES PRIEUR

MEURSAULT



Martin Prieur



Il Domaine è stato fondato alla fine del XVIII secolo; attualmente nessuna azienda in Borgogna, fatta eccezione del Domaine Leroy, può vantare una simile collezione di Premier Crus e Grand Cru. Alla fine degli anni '80 l'azienda ha subito un riassetto dal punto di vista societario ma i Prieur, nella persona di Martin, continuano a ricoprire un ruolo chiave nel progetto garantendo la necessaria continuità familiare. Dal 1990 la squadra si è arricchita della figura di Nadine Gublin, enologo di fama, capace di curare con personalità tutti gli aspetti produttivi ed infondere il suo stile, intenso e dinamico, ai vini del Domaine.

La gamma dei vini rossi è caratterizzata da una vigorosa espressività, una giusta dose di muscoli è capace di affiancare la finezza aromatica del Pinot Nero senza sovrastarla, mentre nei vini bianchi l'evoluzione stilistica degli ultimi anni ci regala una linea di vini sempre più scattanti e minerali grazie alla riduzione dei batonages e al minore impatto del legno nuovo.

● Bourgogne			100% chardonnay	12 mesi	
● Meursault		Clos de Mazeray	100% chardonnay	14 mesi	
● Meursault		1.er Cru Santenots	100% chardonnay	16 mesi	
● Meursault		1.er Cru Perrières	100% chardonnay	16 mesi	
● Beaune		1.er Cru Champs Pimont	100% chardonnay	16 mesi	
● Puligny-Montrachet		1.er Cru Les Combettes	100% chardonnay	16 mesi	
● Volnay		1.er Cru Santenots	100% pinot nero	16 mesi	
● Beaune		1.er Cru Champs Pimont	100% pinot nero	16 mesi	



## Un'incredibile collezione di vigne

Il Domaine Jacques Prieur è proprietario di 22 ettari di vigneto collocati fra Côte de Beaune e Côte de Nuits (11 sono gli ettari vitati a Pinot Nero mentre 10 sono coltivati a Chardonnay). Il Domaine possiede parcelle in un terzo dei climats deputati a produrre vini **Grand Cru**: Montrachet, Chevalier-Montrachet, Corton-Charlemagne, Corton-Bressandes, Echézeaux, Clos Vougeot, Musigny, Chambertin e Chambertin Clos de Bèze. **La collezione è completata da 14 Premier Crus fra i più rappresentativi della regione**: Puligny-Montrachet Les Combettes, Meursault-Perrières, Meursault-Charmes, Meursault-Santenots, Volnay Clos des Santenots (monopole), Volnay-Champans, Pommard Les Charmots, Beaune Champs Pimont (Chardonnay e Pinot Nero), Beaune Clos de la Féguine (Chardonnay e Pinot Nero, monopole), Beaune-Grèves (Chardonnay, Pinot Nero), Chambolle-Musigny Combe d'Orveau.

L'azienda possiede anche un iconico Village-Monopole nel comune di Meursault, a ridosso della cantina: il Clos de Mazeray, acquisito addirittura nel 1889.



● Corton-Charlemagne		Grand Cru		100% chardonnay		18 mesi	
● Chevalier-Montrachet		Grand Cru		100% chardonnay		18 mesi	
● Montrachet		Grand Cru		100% chardonnay		18 mesi	
● Clos Vougeot		Grand Cru		100% pinot nero		18 mesi	
● Echezeaux		Grand Cru		100% pinot nero		18 mesi	
● Chambertin		Grand Cru		100% pinot nero		18 mesi	
● Musigny		Grand Cru		100% pinot nero		18 mesi	

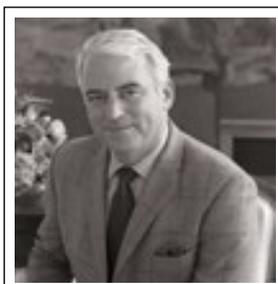


## FRANCIA

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".

●	Bourgogne Chardonnay	La Vignée		100% chardonnay		8 mesi		
●	Beaune	Village		100% chardonnay		8 mesi		
●	Beaune du Château	1.er Cru		100% chardonnay		12 mesi		
●	Beaune	1.er Cru Clos Saint-Landry - Monopole		100% chardonnay		10 mesi		
●	Meursault	Village Les Clous		100% chardonnay		8 mesi		
●	Meursault	1.er Cru Genevrières		100% chardonnay		10 mesi		
●	Corton-Charlemagne	Grand Cru		100% chardonnay		12 mesi		
●	Chevalier-Montrachet	Grand Cru		100% pinot nero		12 mesi		
●	Montrachet	Grand Cru		100% pinot nero		12 mesi		



## Beaune-Grèves 1<sup>er</sup> 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 alfiери 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.

● Bourgogne Pinot Noir		La Vignée	100% pinot nero	10 mesi	
● Monthélie		Village	100% pinot nero	10 mesi	
● Monthélie		1.er Cru Les Champs Fulliots	100% pinot nero	12 mesi	
● Pommard		Village	100% pinot nero	10 mesi	
● Pommard		1.er Cru Les Rugiens	100% pinot nero	12 mesi	
● Beaune du Château		1.er Cru	100% pinot nero	12 mesi	
● Beaune		1.er Cru Clos de la Mousse	100% pinot nero	12 mesi	
● Nuits Saint-Georges		1.er Cru Les Cailles	100% pinot nero	12 mesi	



## Volnay-Les Caillerets 1<sup>er</sup> 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		12 mesi	
● Volnay		1.er Cru Les Caillerets, Ancienne Cuvée Carnot		100% pinot nero		12 mesi	
● Le Corton		Grand Cru		100% pinot nero		12 mesi	
● Chambertin-Clos-de-Bèze		Grand Cru		100% pinot nero		12 mesi	
● Chapelle-Chambertin		Grand Cru		100% pinot nero		12 mesi	
● Echézeaux		Grand Cru		100% pinot nero		12 mesi	
● Clos Vougeot		Grand Cru		100% pinot nero		12 mesi	



## 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 vigne 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 parco (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 batonnage 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		12 mesi	
● Bourgogne			100% chardonnay		12 mesi	
● Pernand-Vergelesses		Village	 100% chardonnay		12 mesi	
● Pernand-Vergelesses		1.er Cru Clos Berthet Monopole	 100% chardonnay		12 mesi	
● Corton-Charlemagne		Grand Cru	 100% chardonnay		12 mesi	



## Ile des Vergeesses: l'isola di Pernand

Percorrendo la D18 da Beaune in direzione Pernand l'attenzione è il più delle volte catalizzata dall'imponente sagoma della collina di Corton, con le sue splendide vigne sormontate dalla caratteristica corona di bosco. Se voltiamo il capo nella direzione opposta, però, ci troviamo di fronte uno spicchio di collina (meno di 10 ettari) idealmente incastonato fra la vigna del Vergeesses di Savigny, orientata ad occidente, e la stessa parcella nello scampolo riferibile a Pernand, che invece guarda est.

Questa porzione di vigne, accoccolata a mezza costa (sfioriamo i 300 metri sul livello del mare, nella parte più alta) e delimitata alla base da un muro a secco, è resa visivamente singolare dalla notevole pendenza e corre lungo la strada per meno di un chilometro. Il disegno di questo quadrante è singolare e sembra che la vigna si ritagli uno spazio autonomo nella dinamica della collina, quasi fosse un'isola. I filari guardano ad oriente, i terreni sono argilloso-calcarei con presenze di ossido di ferro e l'imbuto che si va a creare tra questa dorsale e quella, più celebre, della montagna di Corton crea una dinamica micro-climatica unica. **Siamo in un climat da grandi vini rossi (classificato come Premier Cru), e i pinot nero partoriti da questa sottile striscia di terra (larga meno di 200 metri), sono raccolti sempre tardivamente, e possono essere considerati a dir poco emblematici:** ossuti o addirittura rigidi in gioventù e nelle annate più fresche, stupiscono ogni volta per la finezza e l'allungo, anche nei millesimi climaticamente più generosi. L'Ile de Vergeesses è un climat che regala vini speziati, minerali e succosi, caratterizzati da una bevibilità immediata ed un potenziale di invecchiamento a dir poco sorprendente.



● Bourgogne		100% pinot nero	6 mesi	6 mesi	
● Pernand-Vergeesses	Village	100% pinot nero	15 mesi		
● Pernand-Vergeesses	1.er Cru Ile des Vergeesses	100% pinot nero	18 mesi		
● Corton Clos du Roi	Grand Cru	100% pinot nero	18 mesi		

# 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.

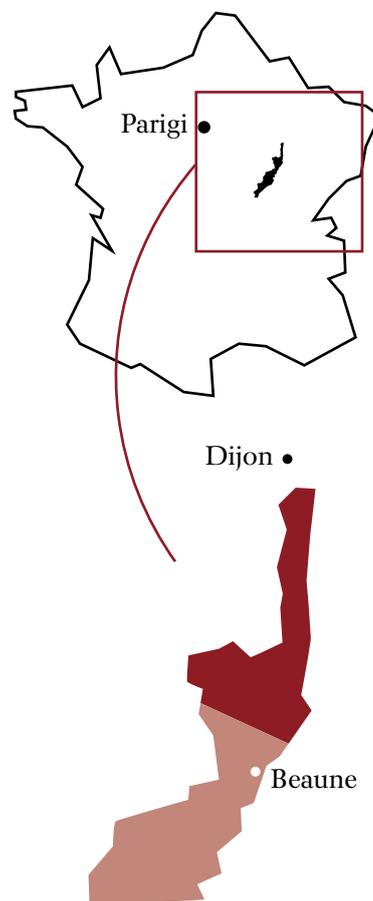
È considerato il territorio del Pinot Nero per antonomasia ed è sicuramente in questa zona che tale varietà raggiunge la sua espressione massima.

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

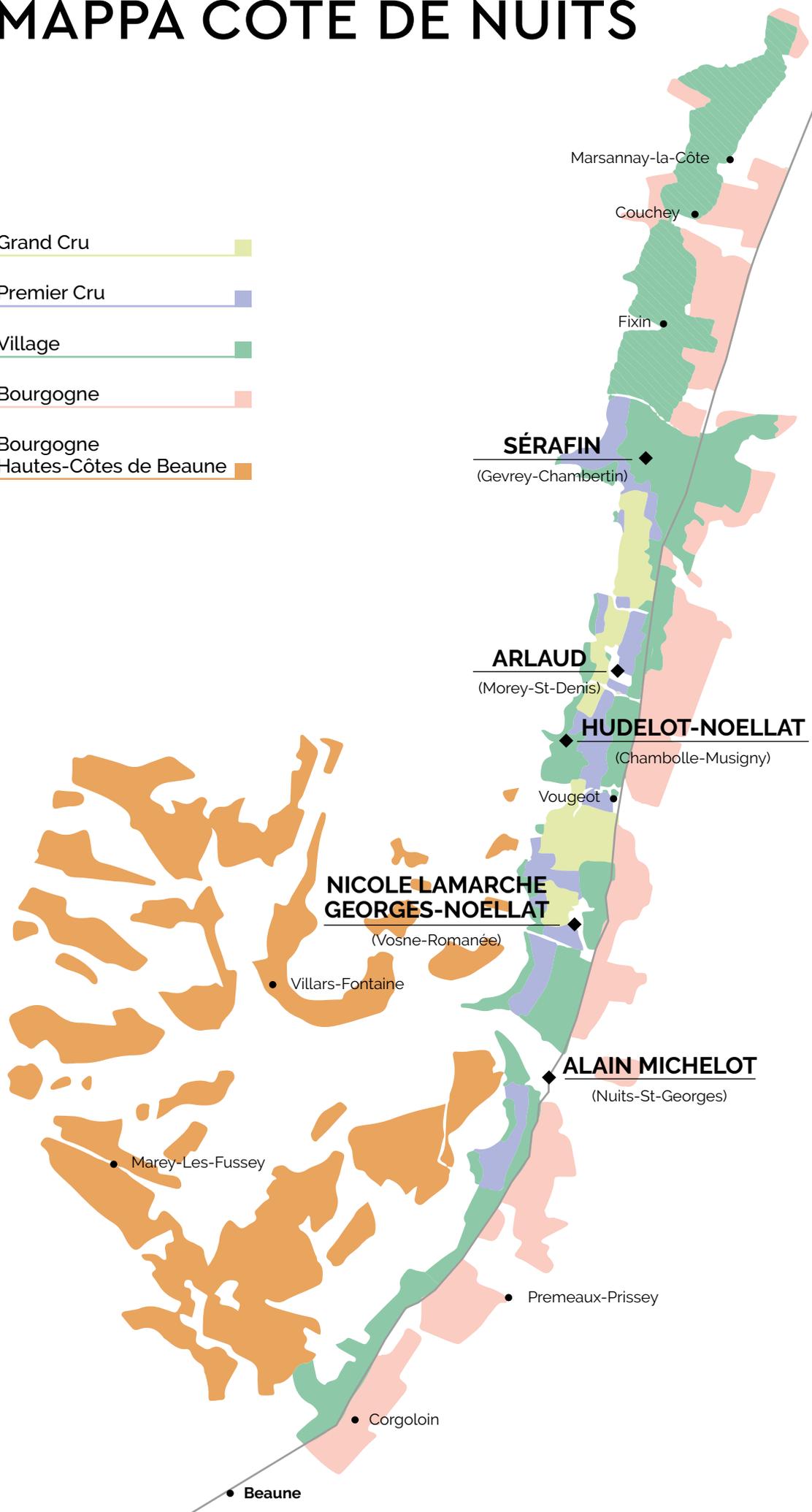
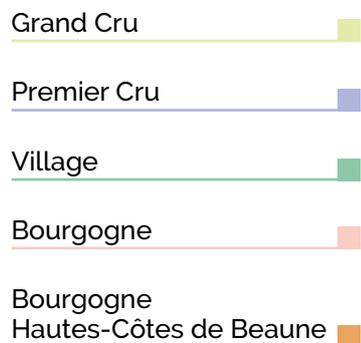
In Côte de Nuits sono nove i paesi classificati con l'AOC, contro i 18 della Côte de Beaune ma sono ben 24 le vigne ordinate come Grand Cru, un vero record in Côte d'Or (il rapporto con la Côte de Beaune è 3 a 1).

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 capace di generare 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

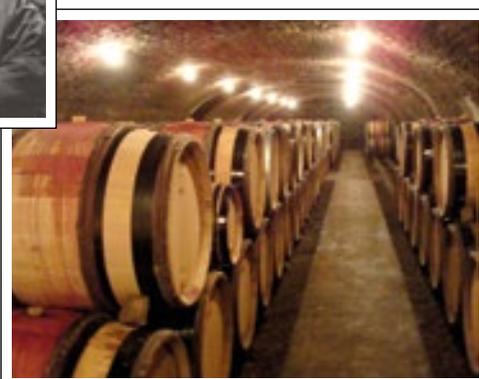
NUITS-ST-GEORGES

TERROIRS

100



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	16 mesi	
●	Nuits-Saint-Georges		Village Vieilles Vignes		100% pinot nero	18 mesi	
●	Nuits-Saint-Georges		1.er Cru Les Cailles		100% pinot nero	18 mesi	
●	Nuits-Saint-Georges		1.er Cru Aux Chaignots		100% pinot nero	18 mesi	
●	Nuits-Saint-Georges		1.er Cru La Richemone		100% pinot nero	18 mesi	
●	Nuits-Saint-Georges		1.er Cru Les Vaucrains		100% pinot nero	18 mesi	
●	Nuits-Saint-Georges		1.er Cru Aux Champs Perdrix		100% pinot nero	18 mesi	
●	Nuits-Saint-Georges		1.er Cru Les Saint-Georges		100% pinot nero	18 mesi	

# 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 ne acquistò metà del parco vigne, lasciando ad Odile la possibilità di attingerci 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		12 mesi	
● Bourgogne				100% pinot nero		12 mesi	
● Nuits-Saint-George		1.er Cru Murges		100% pinot nero		18 mesi	
● Chambolle-Musigny		Village		100% pinot nero		18 mesi	
● Chambolle-Musigny		1.er Cru Les Charmes		100% pinot nero		18 mesi	
● Vosne-Romanée		Village		100% pinot nero		18 mesi	
● Vosne-Romanée		1.er Cru Les Beaumonts		100% pinot nero		18 mesi	
● Clos Vougeot		Grand Cru		100% pinot nero		18 mesi	
● Romanée St. Vivant		Grand Cru		100% pinot nero		18 mesi	
● Richebourg		Grand Cru		100% pinot nero		18 mesi	

# 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.

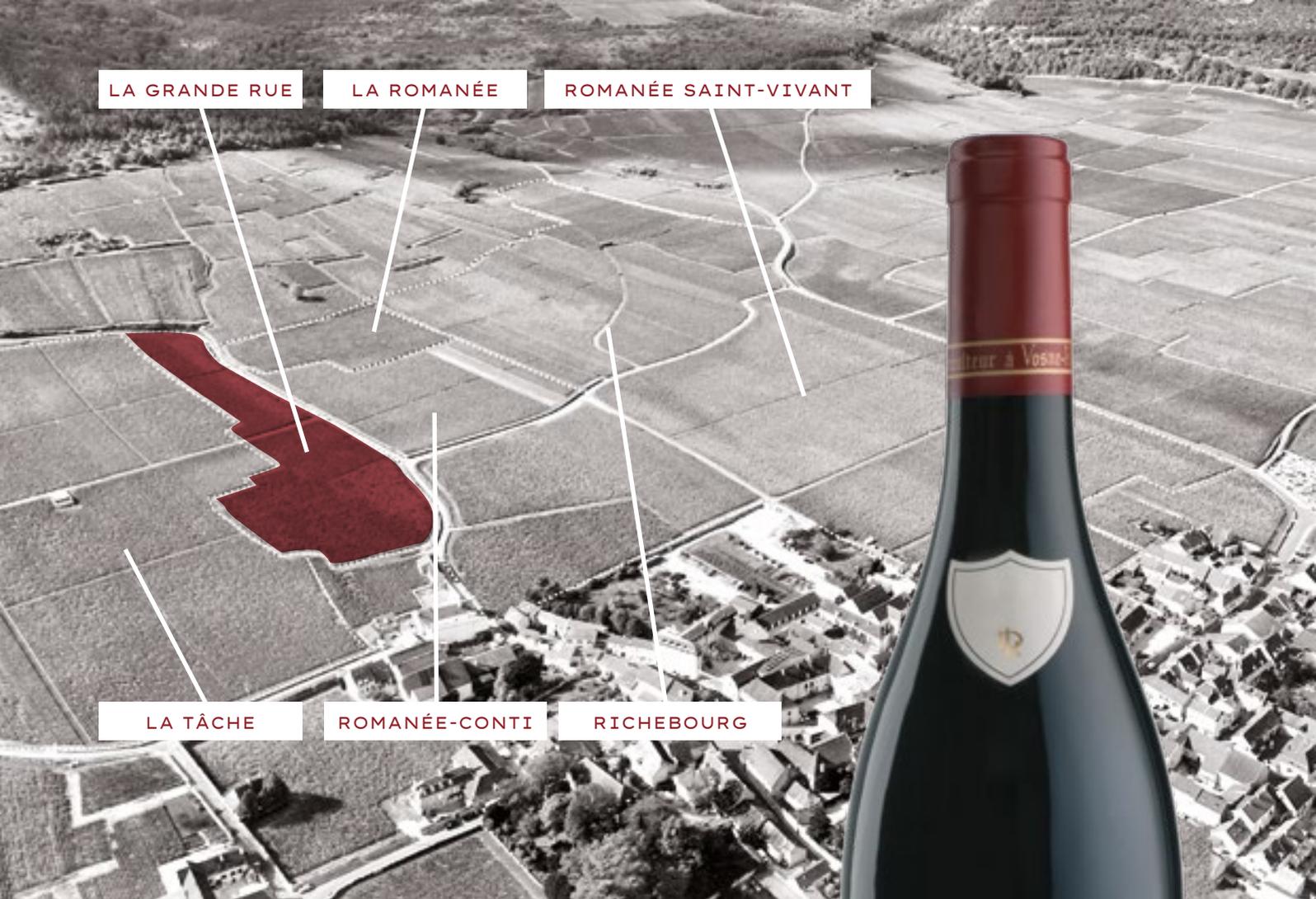
**Il Domaine, alla sesta generazione, ha sede a Vosne-Romanée ed è articolato su 11 ettari e 14 appellazioni. Notevole è il parterre di vigne a disposizione (prestigiose sono le parcelle nei comuni di Vosne, Flagey e Nuits) e fra gli appezzamenti più quotati contiamo 1,35 ettari (divisi in 3 frazioni) nel Clos Vougeot e nell'Echezeaux, 0,5 ettari nel Malconsorts, tremila metri nel 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	15 mesi	
● Bourgogne Hautes Côtes de Nuits		100% pinot nero	16 mesi	
● Vosne-Romanée	Village	100% pinot nero	16 mesi	
● Vosne-Romanée	1.er Cru Les Malconsorts	100% pinot nero	16 mesi	



## 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 di 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.



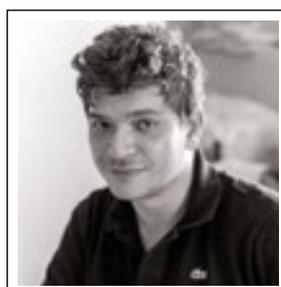
● Clos Vougeot		Grand Cru	100% pinot nero	18 mesi	
● Echezeaux		Grand Cru	100% pinot nero	18 mesi	
● Grand-Echezeaux		Grand Cru	100% pinot nero	18 mesi	
● La Grande Rue		Grand Cru	100% pinot nero	18 mesi	

# FRANCIA

## BORGOGNA - CÔTE DE NUITS

# GEORGES NOELLAT

## VOSNE-ROMANÉE



Maxime Cheurlin Noellat



Se dovessimo cercare un motto, che rappresenti l'azienda potremmo scrivere: **di nipote, in nipote**. In etichetta leggiamo George Noellat, nipote di Charles Noellat, proprietario di uno dei più grandi Domaines di Vosne; un nome che ha contribuito alla formazione di alcune delle più iconiche aziende della Côte de Nuits (Leroy, Confuron-Cotédidot e Hudelot-Noellat).

**Dopo 20 anni di "silenzio", nel 2010 la gestione della tenuta è stata rilevata dal ventenne Maxime Cheurlin, che ha beneficiato dei lasciti della nonna.** Maxime, cresciuto in Champagne, dopo aver completato gli studi a Beaune ha continuato la sua formazione presso alcuni Domaines iconici della Borgogna, tappe fondamentali per il suo sviluppo professionale. Il Domaine oggi conta circa 20 ettari (fra vigne di proprietà, affitti e négoce) ed in vigna si lavora in maniera "ragionata", escludendo i trattamenti invasivi e preservando l'incredibile patrimonio di vecchie vigne. Lo stile di vinificazione si muove tra potenza ed eleganza. Le fermentazioni sono spontanee e si punta ad una estrazione garbata con pochissimi interventi. Non viene disdegnato l'utilizzo di legno nuovo che, a seconda della denominazione, varia dal 30% al 100%. Gli affinamenti sono piuttosto lunghi e possono arrivare a 20 mesi.

● Bourgogne			100% pinot nero		
● Bourgogne		Haute Côtes de Beaune	100% pinot nero		
● Beaune		1.er Cru Clos de la Mignotte	100% pinot nero		
● Nuits-Saint-Georges		Village	100% pinot nero		
● Morey-Saint-Denis		1.er Cru Monts Luisants	100% pinot nero		
● Vosne-Romanée		Village	100% pinot nero		
● Vosne-Romanée		1.er Cru Les Beaux Monts	100% pinot nero		
● Vosne-Romanée		1.er Cru Les Chaumes	100% pinot nero		
● Grand-Echezeaux		Grand Cru	100% pinot nero		

# FRANCIA

BORGOGNA - CÔTE DE NUITS

## DOMAINE SÉRAFIN

GEVREY-CHAMBERTIN



Karine Sérafin



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 e Christian collabora con diverse tonnellerie per assecondare al massimo ogni differente parcella nella sua espressione finale.



● Gevrey-Chambertin	Village	100% pinot nero	15 mesi
● Gevrey-Chambertin	1.er Cru Les Corbeaux	100% pinot nero	18 mesi
● Gevrey-Chambertin	1.er Cru Le Fonteny	100% pinot nero	18 mesi
● Gevrey-Chambertin	1.er Cru Les Cazetiers	100% pinot nero	18 mesi
● Charmes Chambertin	Grand Cru	100% pinot nero	18 mesi

# FRANCIA

BORGOGNA - CÔTE DE NUITS

## DOMAINE ARLAUD

MOREY-ST-DENIS

TERROIRS

106



Cyprien Arlaud



Nato all'inizio degli anni 40, questo piccolo Domaine familiare, ora alla terza generazione, è condotto con personalità da Cyprien Arlaud, forte della collaborazione con la sorella Bertille, che gestisce in proprio una piccola fattoria dedita ad allevare e addestrare cavalli da tiro, preziosi collaboratori in vigna. 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'agricoltura biologica ed, a partire dal 2009, da quella biodinamica (è del 2014 la certificazione Biodyvin). In cantina, gli Arlaud, cercano finezza ed espressività, oggettivando il loro lavoro agricolo in una vinificazione "naturale", tesa ad esaltare la purezza e le sfaccettature dei terroirs a loro disposizione. Non viene utilizzata nessuna pratica enologica invasiva, non viene praticato lo zuccheraggio dei mosti (massimo 0,50° sul Bourgogne e solo a sostegno di annate specifiche) e l'incidenza del legno nuovo arriva ad un massimo del 30% sui Grand Cru.



AGRICOLTURA  
BIODINAMICA

● Bourgogne		Roncevie	100% pinot nero	12 mesi	
● Gevrey-Chambertin		Village	100% pinot nero	14 mesi	
● Gevrey-Chambertin		1.er Cru Aux Combottes	100% pinot nero	14 mesi	
● Morey-Saint-Denis		Village	100% pinot nero	14 mesi	
● Morey-Saint-Denis		1.er Cru Les Millandes	100% pinot nero	16 mesi	



## Il suolo e l'utilizzo del cavallo

Il compattamento del suolo in Borgogna è un problema molto comune. Questo fenomeno è strettamente legato alla meccanizzazione del lavoro agricolo; in vigna, infatti, il passaggio di macchine molto pesanti nei filari è ripetuto all'inverosimile.

L'impoverimento dei terreni e del manto erboso e la conseguente erosione è particolarmente evidente se si vanno ad osservare le vigne in pendenza, anche l'apparato radicale della vite ne risente: i terreni, irrigidendosi, lo indeboliscono creando innumerevoli problemi alla pianta.

Per evitare l'inasprimento di queste condizioni e **per avere a disposizione un terreno in perfetto stato, la famiglia Arlaud ha iniziato ad utilizzare il cavallo per il lavoro in vigna, sin dal 2004.**

È Bertille Arlaud, sorella minore di Cyprien e proprietaria della Ferme de Freney (allevamento di equini e fattoria didattica), a curare personalmente queste pratiche utilizzando 2 cavalli. **Ogni anno la superficie arata con l'ausilio del cavallo cresce e attualmente sono 5 gli ettari (tutti Grand Cru o Premier Cru) a cui viene dedicato questo trattamento.**



● Morey-Saint-Denis		1.er Cru Les Ruchots	100% pinot nero	16 mesi	
● Charmes-Chambertin		Grand Cru	100% pinot nero	18 mesi	
● Clos de la Roche		Grand Cru	100% pinot nero	18 mesi	
● Bonnes Mares		Grand Cru	100% pinot nero	18 mesi	

# 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.

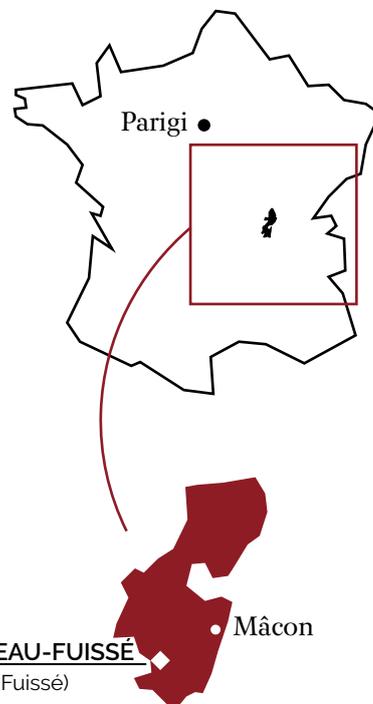
**La zona di Mâcon costeggia la riva sinistra del Saone ed è caratterizzata dalla presenza di colline armoniose.**

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.



FRANCIA  
BORGOGNA - MÂCONNAIS

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 Chardonnay 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.



LUTTE  
RAISONNÉE



● Bourgogne			100% chardonnay			
● Pouilly-Fuissé		Tête de Cuvée	100% chardonnay		4 mesi	
● Pouilly-Fuissé		Le Clos	100% chardonnay		15 mesi	
● Pouilly-Fuissé		Les Combettes	100% chardonnay		15 mesi	
● Pouilly-Fuissé		Les Brûlés	100% chardonnay		15 mesi	
● Saint-Veran			100% chardonnay		10 mesi	

# FRANCIA

## BORGOGNA BEAUJOLAIS

### Un tandem di eleganza e frutto

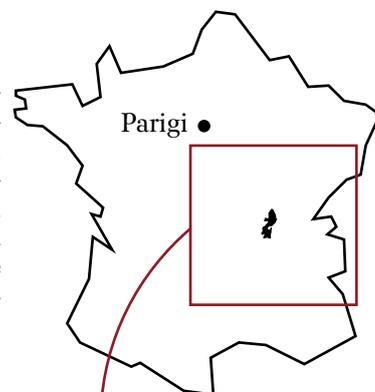
Il Beaujolais copre una vasta area, dal sud di Macon al nord di Lione.

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 da nord e spostandosi a meridione, ecco la lista dei Crus Villages:

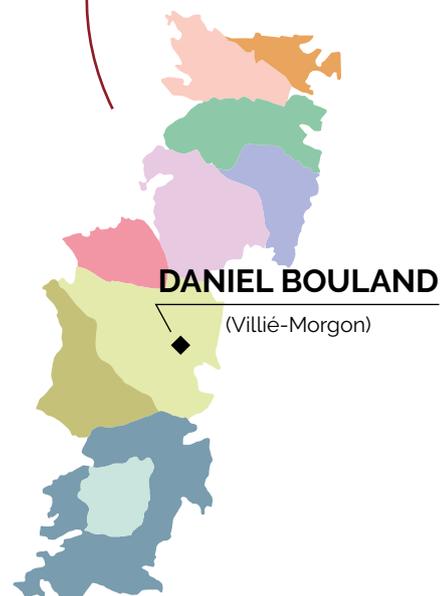
- Saint-Amour
- Juliénas
- Chenas
- Moulin-à-Vent
- Fleurie
- Chiroubles
- Morgon
- Régnié
- Brouilly
- Côte de Brouilly

I vigneti della regione prosperano su una enorme quantità di condizioni pedologiche originali (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 spesso 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.



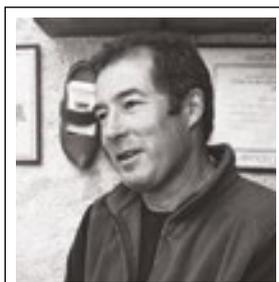
- Saint-Amour
- Juliénas
- Chenas
- Mou
- Fleurie
- Chiroubles
- Morgon
- Régnié
- Brouilly
- Côte de Brouilly



FRANCIA  
BORGOGNA - BEAUJOLAIS

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 degli appezzamenti 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 (ammestamento a grappolo intero con utilizzo parziale della macerazione carbonica) ci rende nei bicchiere vini di prestigio, profondi, integri, minerali e ricchi di frutto, esempi di bevibilità e longevità.



● Chiroubles		Chatenay	100% gamay		11 mesi	
● Morgon		Corcelette vieilles vignes	100% gamay		11 mesi	
● Morgon		Les Délys	100% gamay		11 mesi	
● Morgon		Bellevue Sable	100% gamay		11 mesi	

# 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



Jean Berthet



Jean Berthet e sua moglie Chantal, entrambi agronomi con una lunga esperienza sul campo, approdano a Château-Chalon nel 1984, con l'acquisto di uno splendido fabbricato del sedicesimo secolo, comprensivo di 10 ettari di vigneti.

Attualmente il Domaine produce circa 35.000 bottiglie nell'appellazione Côtes du Jura e Château-Chalon (4 ettari di proprietà), del quale risulta essere uno degli interpreti 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 portato avanti da Jean, che vinifica separatamente le sue vigne migliori per esaltarne le caratteristiche. Tutta l'azienda è in agricoltura biologica certificata.



● Côtes Du Jura	 Savagnin (non ossidativo)	 100% savagnin	 12 mesi	
● Côtes Du Jura	Savagnin (ossidativo)	 100% savagnin	 3 anni senza colmature	
● Château-Chalon		 100% savagnin	 6 anni senza colmature	620 ml 
● Vin de Paille	(dolce)	 34% savagnin, 33% chardonnay, 33% poulsard	 24 mesi	

# FRANCIA

## VALLÉE DU RHÔNE

### CHÂTEAU GRILLET

#### Una denominazione nella denominazione

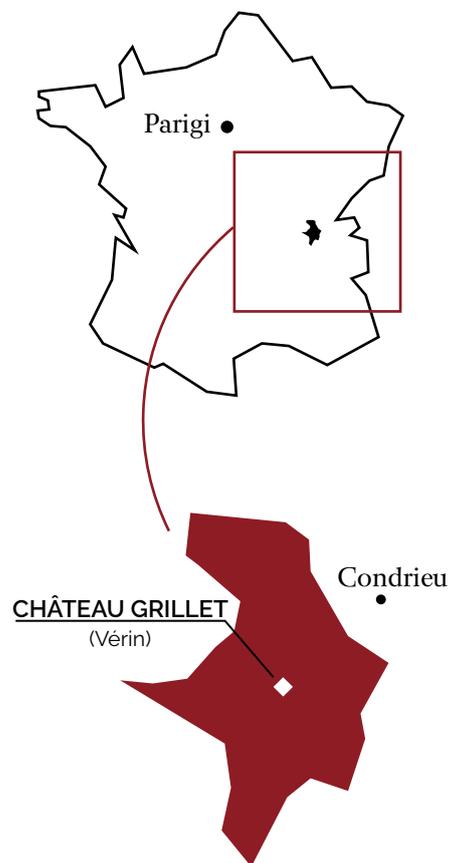
I vigneti nell'area di Château-Grillet furono piantati in epoca romana, nel terzo secolo dopo Cristo, con ceppi portati dalla Dalmazia.

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 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 "Chailées", sorretti da muretti a secco tradizionali, meticolosamente preservati nel corso dei secoli. L'uva Viognier (che qui regna sovrana e da 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.



● Côtes du Rhône		100% viognier		
● Château Grillet		100% viognier	18 mesi	
● Condrieu	La Carthery	100% viognier	18 mesi	

# 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 **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%.

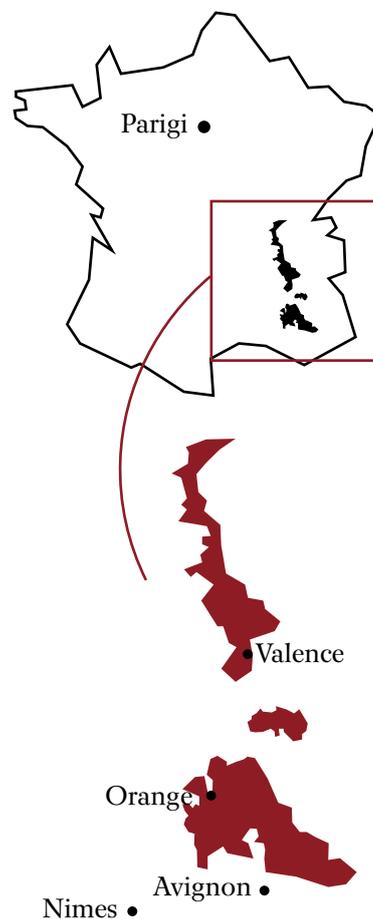
Il Viognier è invece protagonista assoluto del **Condrieu**, zona collocata appena

più a sud. Sulla riva sinistra del Rodano si dipana l'area vinicola di **Saint-Joseph** (AOC nel 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.

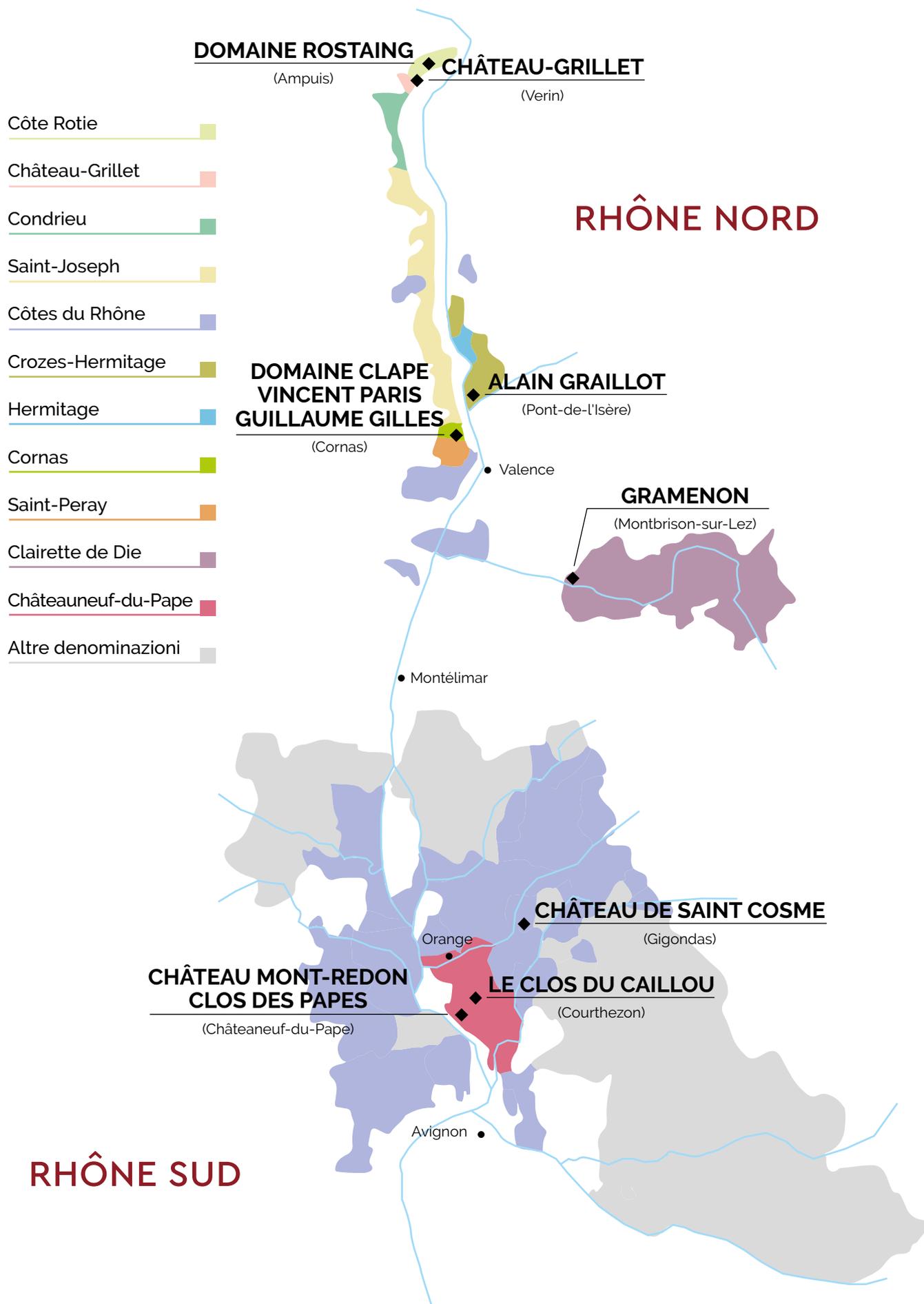
Si producono anche vini bianchi (Hermitage Blanc) da uve Marsanne, e Roussanne. Ai piedi della collina di Hermitage si trova l'area vinicola di **Crozes-Hermitage** in cui si producono vini rossi e bianchi.

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

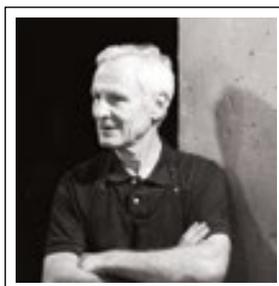


# FRANCIA

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 (La Landonne). 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 viene assemblata per produrre la Cuvée Ampodium (precedentemente nota come Cuvée Classic), mentre gli appezzamenti più peculiari vengono vinificati separatamente.

**Rostaing, pur essendo fortemente legato alla tradizione, riesce a far convivere appeal classica, territorio e modernità.** Ad esempio l'utilizzo di rotofermentatori orizzontali, non prevede alcun accorciamento delle macerazioni e 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.



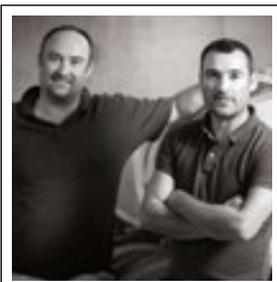
LUTTE  
RAISONNÉE

● Condrieu		La Bonnette		100% viognier		10 mesi in barriques usate	
● Languedoc		Puech Noble Rouge		100% mourvèdre		12 mesi in barriques usate	
● Côte-Rôtie		Ampodium		100% syrah		12 mesi in barriques usate	
● Côte-Rôtie		La Landonne		100% syrah		12 mesi in barriques usate	
● Côte-Rôtie		Côte Blonde		90% syrah, 10% viognier		22 mesi in legno usato	

FRANCIA  
VALLÉE DU RHÔNE - NORD

ALAIN  
GRAILLOT

PONT-DE-L'ISÈRE



Antoine e Maxime Graillot



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 (scaglie di granito) ad un impasto di diversa grana, caratterizzato dalla presenza di sabbie ed argille.

Alain Grailot, originario di questa zona, con un passato da ingegnere nell'industria agrochimica, è tornato alla terra alla metà degli anni '80.

Il suo lavoro pragmatico e puro, di matrice biologica, 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.

Grailot è ispiratore e colonna portante della denominazione ed i suoi vini sono riconosciuti ed apprezzati dagli appassionati e dalla stampa specializzata.



LUTTE  
RAISONNÉE



● Crozes Hermitage		100% syrah	12 mesi in barriques usate	
● Crozes Hermitage	La Guirauda	100% syrah	12 mesi in barriques usate	

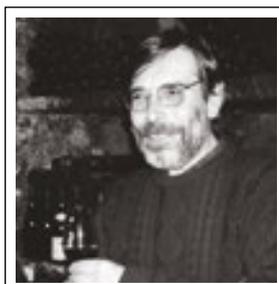
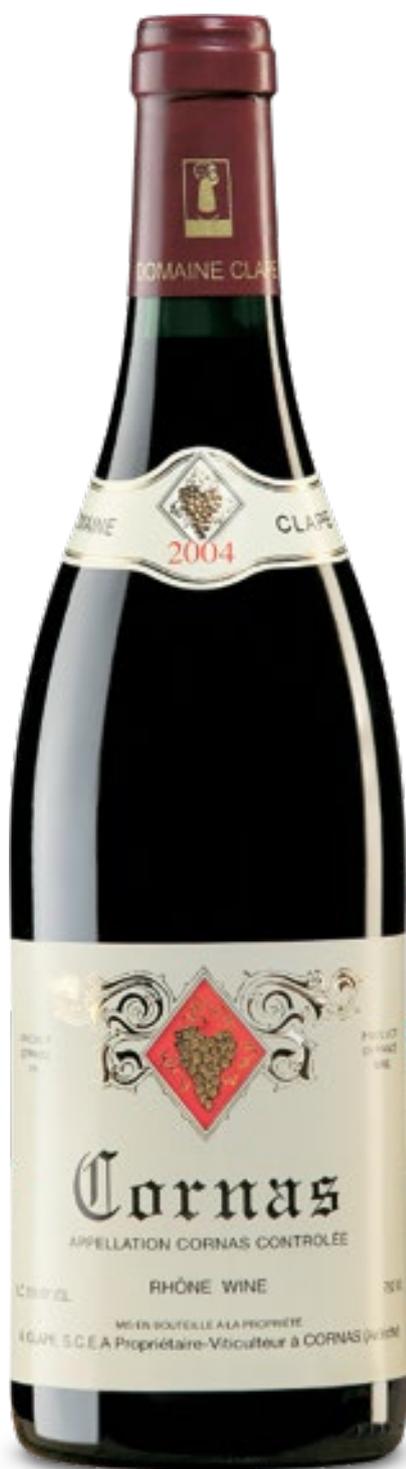
FRANCIA  
VALLÉE DU RHÔNE - NORD

DOMAINE  
CLAPE

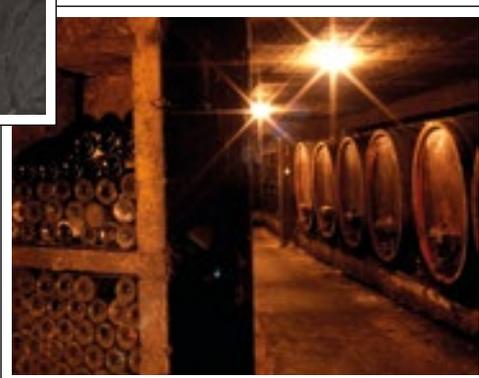
CORNAS

TERROIRS

120



Auguste Clape



La famiglia Clape è un simbolo assoluto della denominazione; neanche il passaggio generazionale fra Auguste e suo figlio Pierre-Marie 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	6 mesi	6 mesi	
● Cornas	Cornas Renaissance	100% syrah	22 mesi in barriques usate		
● Cornas	Cornas	100% syrah	22 mesi in barriques usate		

FRANCIA  
VALLÉE DU RHÔNE - NORD

VINCENT  
PARIS

CORNAS



Vincent Paris



Vincent Paris possiede quasi 8 ettari fra le denominazioni Cornas e Saint-Joseph ed è considerato da molti l'astro nascente 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 pendenze 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	5 mesi	5 mesi	
● Cornas	Granit 30	100% syrah	6 mesi in barriques usate	6 mesi	
● Cornas	La Geynale	100% syrah	18 mesi in barriques usate		

# FRANCIA

VALLÉE DU RHÔNE - NORD

## GUILLAUME GILLES

CORNAS

TERROIRS

122



Guillaume Gilles



Guillaume Gilles è uno dei vignaioli 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 privato (**Gilles lavora nella cantina che fu di Robert**).

Guillaume 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 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).



LUTTE  
RAISONNÉE

● Les Peyrouses

 100% syrah

 12 mesi in botti usate



● Cornas



Cornas (Chaillots)

 100% syrah

 12 mesi in botti usate



FRANCIA  
VALLÉE DU RHÔNE - SUD

DOMAINE  
GRAMENON

MONTBRISON-SUR-LEZ



Michèle Aubéry



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 Rhone. 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 Michèle Aubéry-Laurent che ha continuato l'opera del 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.

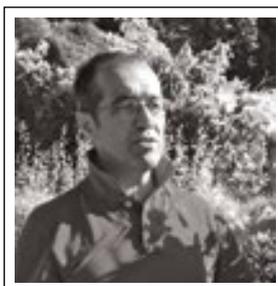


●	Côtes du Rhône	Il Fait Soif	grenache e altre varietà	6 mesi	
●	Côtes du Rhône	Poignée de Raisin	grenache e altre varietà	6 mesi	
●	Côtes du Rhône	Sierra del sud	100% syrah	8 mesi	
●	Côtes du Rhône	La Sagesse	grenache e altre varietà	12 mesi	
●	Côtes du Rhône	L'Emouvante	100% syrah	12 mesi	
●	Côtes du Rhône	La Mémé	grenache e altre varietà	12 mesi	



# CHÂTEAU DE SAINT-COSME

GIGONDAS



Louis Barroul



L'azienda è nel cuore dell'area di Gigondas, in un contesto microteritoriale unico. Il sito originario racconta una storia antichissima, il vino in questa zona è prodotto sin dall'epoca dei Romani. La proprietà è in mano alla famiglia Barroul, 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	40% viogner, 20% marsanne, 30% picpoul, 10% altre varietà	
● Riesling	Forge cellars finger lakes (USA)	100% riesling	
● Côtes du Rhône	Les Deux Albion	syrah, grenache, carignan, mourvedre e clairette	
● Gigondas		70% grenache, 14% syrah, 15% mourvedre, 1% cinsault	
● Gigondas	Hominis Fides	100% grenache	
● Gigondas	Le Claux	100% grenache	
● Gigondas	Le Poste	100% grenache	

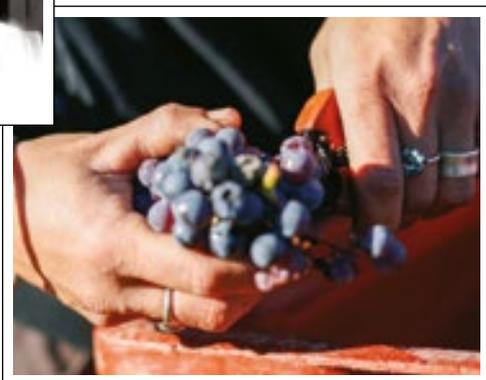
FRANCIA  
VALLÉE DU RHÔNE - SUD

LE CLOS  
DU CAILLOU

COURTHEZON



Sylvie Pouizin



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 appare 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 Pouizin (sua moglie e figlia di Claude) che continua l'opera del marito con la collaborazione dell'enologo Bruno Gaspard.

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		70% grenache, 15% syrah, 15% altre varietà			
● Châteauneuf-du-Pape	Tradition		70% grenache, 15% syrah, 15% mourvèdre		17 mesi	
● Châteauneuf-du-Pape	Reserve		50% grenache, 50% mourvèdre		18 mesi	

# FRANCIA

VALLÉE DU RHÔNE - SUD

## CLOS DES PAPES

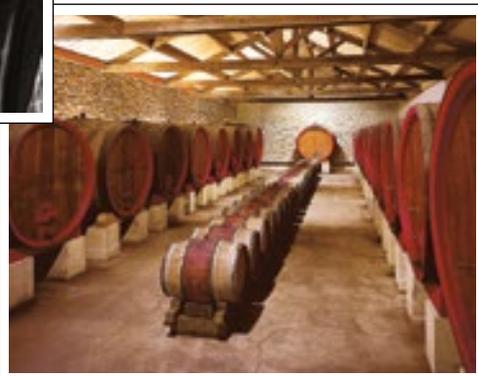
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

TERROIRS

126



Paul Vincent Avril



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

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 la territorialità.

Se da un lato c'è il territorio, dall'altro c'è la ricerca della complessità: ed è nell'assemblaggio e nella combinazione dei 25 climats 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



20% roussanne, 20% grenache blanc, 20% clairette,  
20% bourboulenc, 20% picpoul



● Châteauneuf-du-Pape



65% grenache, 20% mourvèdre, 10% syrah, 5% altre varietà



# FRANCIA

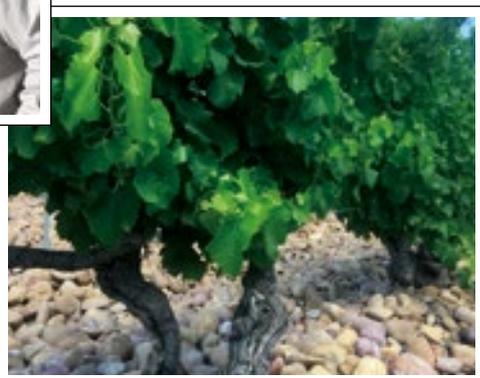
VALLÉE DU RHÔNE - SUD

## 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, nell'enclave di Châteauneuf, vanta la storia più profonda. Le prime tracce documentate della vocazione produttiva di questo terroir risalgono al 1344, quando Mont-Redon era sotto l'egida papale.

Storicità produttiva e valore agricolo sono i parametri che hanno reso quest'area ambita ed esclusiva, numerosi sono i passaggi di mano fra nobili della regione che 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 e 13 le varietà (tra uve bianche e rosse) ammesse dal disciplinare di produzione. Le vinificazioni sono rispettose e si traducono in vini dall'appello tradizionale, essenziali e armonici, godibili nell'immediato e dall'interessante traiettoria in termini evolutivi.



# FRANCIA

## PROVENZA BANDOL

### Alle porte della Costa Azzurra

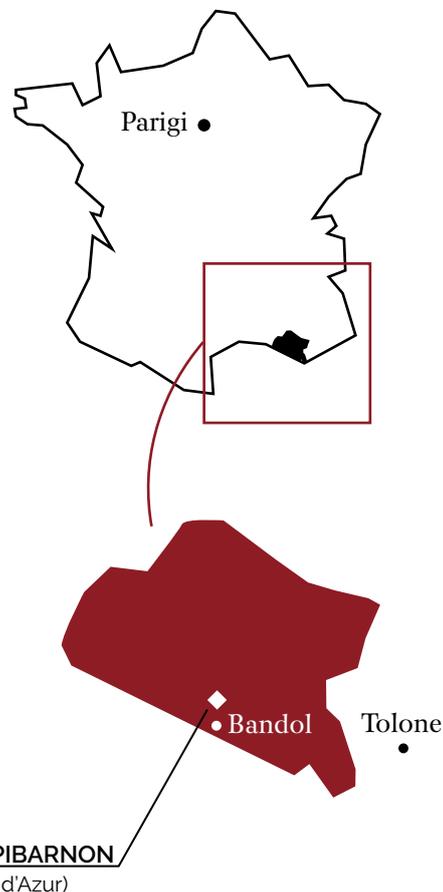
**Bandol è una AOC minuscola**, non lontana dalla Costa Azzurra e vicinissima a Tolone, si estende dal massiccio di Sainte-Baume fino alla costa e **la superficie complessiva è di 1.500 ettari**.

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 va ad originare **un terroir eroico, estremamente variabile, che induce a privilegiare una parcellizzazione estrema e costringe al lavoro esclusivamente manuale delle vigne, rendendo improbabile ogni tipo di meccanizzazione.**



**CHÂTEAU DE PIBARNON**  
(La Cadière-d'Azur)



# 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).

Attuale gerente 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 produttivo 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 bourbolenc).



● Bandol	55% clairette, 30% bourboulenc, 15% altre varietà	6 mesi	
● Bandol	65% mourvèdre, 35% cinsault	6 mesi	
● Bandol Nuances	95% mourvèdre, 5% altre varietà	6 mesi	
● Bandol	90% mourvèdre, 10% grenache	20 mesi	

# FRANCIA

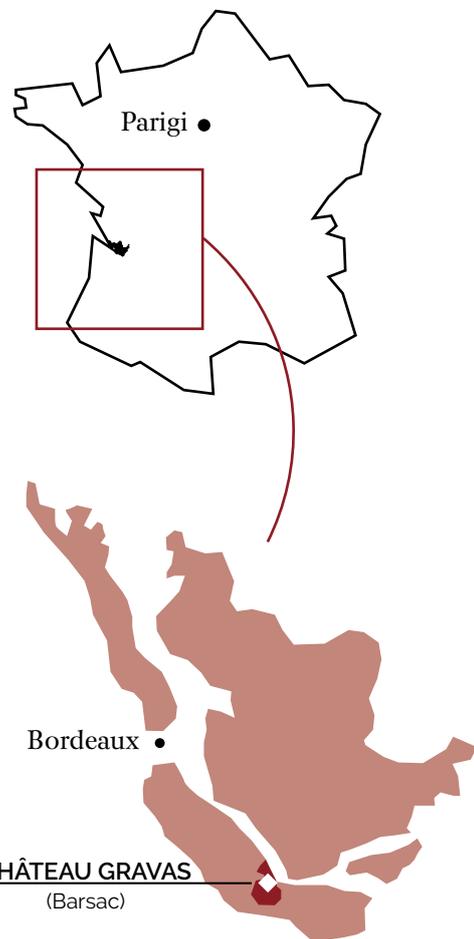
## BORDEAUX SAUTERNES

### Vini dolci mitici a sud-est di Bordeaux

L'area vinicola di Sauternes si trova nella parte meridionale della regione vinicola di Bordeaux, all'interno della vasta area delle Graves, a circa 40 chilometri a sud-est dalla città di Bordeaux. I vini appartenenti a questa appellation vengono realizzati in cinque comuni: Sauternes, Barsac, Bommes, Fargues e Preignac. Di questi cinque comuni, Sauternes e Barsac sono i più celebri e da qui provengono i migliori vini della denominazione.

Questi straordinari vini dolci vengono elaborati a partire da uve colpite da Botrytis Cinerea, qui conosciuta con il nome di pourriture noble, una muffa "nobile" capace di donare sensazioni aromatiche uniche.

Il prestigio dei vini di questa regione era già affermato nel 1800, tanto che nel 1855 l'area di Sauternes, era talmente nota da meritare l'inclusione nella classificazione del Médoc: un'eccezione bella e buona, visto che la zona si trova nelle Graves. All'interno della AOC ci sono tre categorie: il gradino più elevata della piramide qualitativa riguarda i Premier Grand Cru o Premier Crus Supérieur (esclusivamente riservata a Château d'Yquem), lo step successivo è dedicato ai Premier Cru (comprende 11 Châteaux), mentre la terza e ultima classe è quella dei Deuxième Cru, (rappresentata da 15 Châteaux).



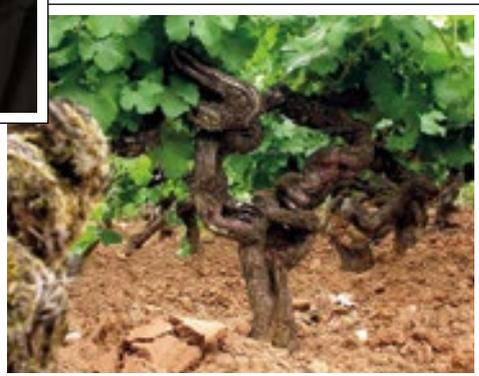
FRANCIA  
BORDEAUX - SAUTERNES

# 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, Couter, Doisy-Daëne) ad avvalorare 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.



# FRANCIA

## BANYULS

TERROIRS

### Grenache, scisto e viticoltura eroica

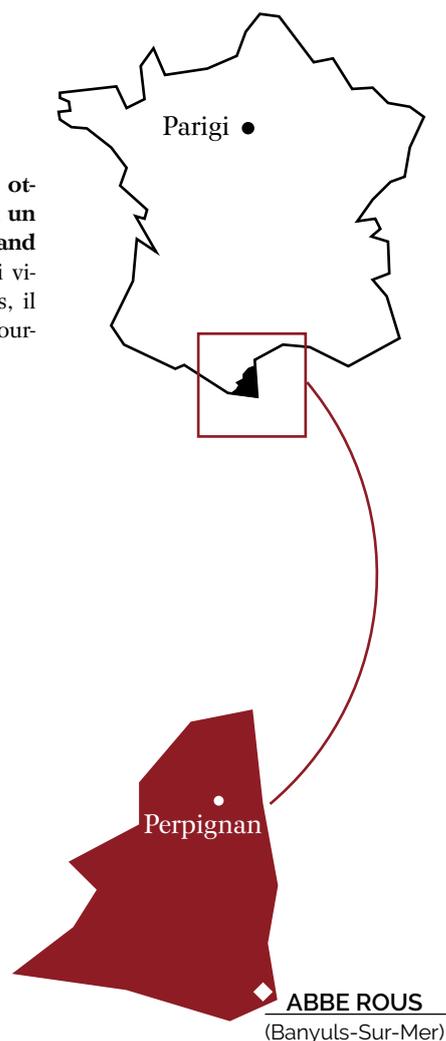
Questa regione vinicola è situata nell'estremo Sud della Francia, dove i Pirenei incontrano il Mediterraneo.

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 grande 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.**



● Banyuls	Baillaury 5 ans	50% grenache noir, 50% grenache gris	5 anni	
● Banyuls	Baillaury Grand Cru	75% grenache noir, 25% grenache gris	7 anni	
● Banyuls	Christian Reynal Grand Cru	100% grenache noir	6 anni	

# SPAGNA

## MONTILLA MORILES

TERROIRS

### 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.

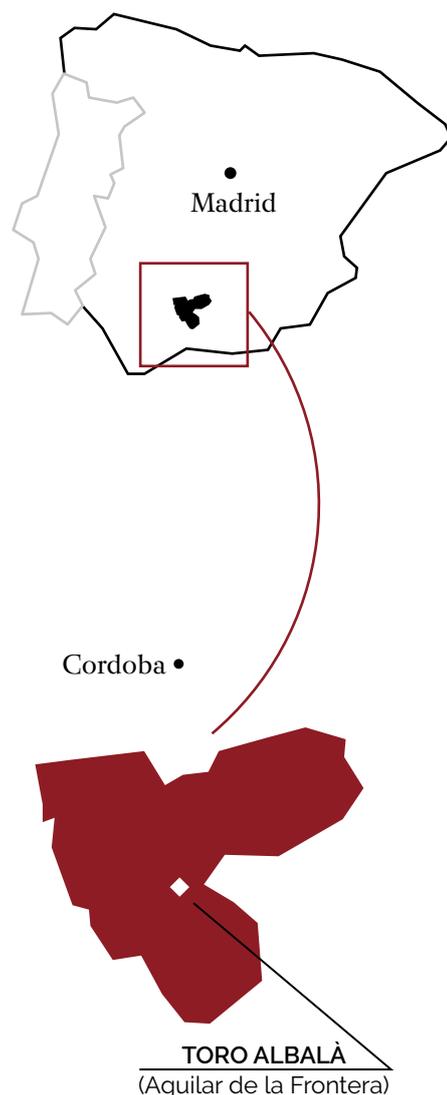
L'altezza dei vigneti nella zona d'origine è compresa fra i 125 e i 600 metri sul livello del mare. L'area è resa peculiare dai particolari terreni bianchi, ricchi di carbonato di calcio: la superficie ed il sottosuolo sono formati da terrie-

cio 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.



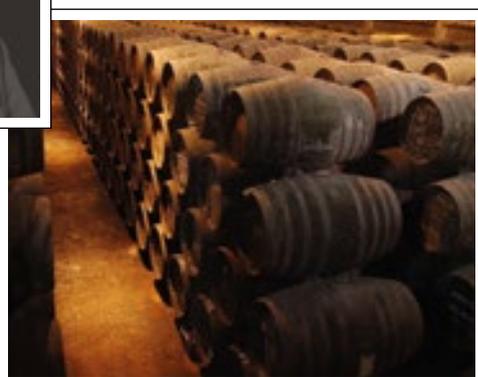
SPAGNA  
MONTILLA MORILES

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)		100% pedro ximenez		Solera	500 ml	
Montilla Moriles	Don Px		100% pedro ximenez		5 anni		
Montilla Moriles	Don Px Gran Reserva		100% pedro ximenez		20 anni fusti usati		
Montilla Moriles	Don Px Convento		100% pedro ximenez		20 anni fusti usati		
Mosto Cotto	Arrope		100% pedro ximenez		cotto in rame a fuoco diretto		
Aceto di Pedro Ximenez	Millesimato		100% 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" commercializzato 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)

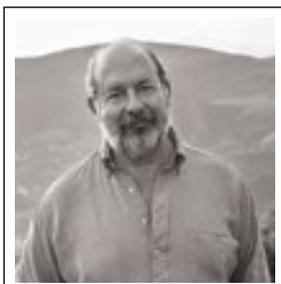


# PORTOGALLO

## PORTO

# VAN ZELLERS & CO.

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 Zeller & Co in fase "dormiente" (senza magazzino né vini) regalandolo a Cristiano, sicuro del fatto che sotto la sua egida potesse risorgere.** Nel 2018 Van Zellers & Co, è ritornato alla vita in maniera completa. 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.



Van Zellers	Porto Ruby	Touriga Nacional ed altre varietà autoctone	12 mesi	
Van Zellers	Porto Tawny	Touriga Nacional ed altre varietà autoctone	12 mesi	
Van Zellers	Porto LBV	Touriga Nacional ed altre varietà autoctone	18 mesi	
Van Zellers	Vintage Port	Touriga Nacional ed altre varietà autoctone	24 mesi	
Van Zellers	Colheita Old Tawny Port	Touriga Nacional ed altre varietà autoctone	24 mesi	

# FRANCIA

## COGNAC

TERROIRS

### Il distillato di vino per antonomasia

L'origine del cognac risale al '600.

La zona di produzione è localizzata principalmente nelle 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** (che produce cognac molto raffinati e leggeri, vocati a lunghi affinamenti).

**Borderies** (a nord della città di Cognac, area che dà vita ad acqueviti dolci e rotonde che maturano generalmente più in fretta).

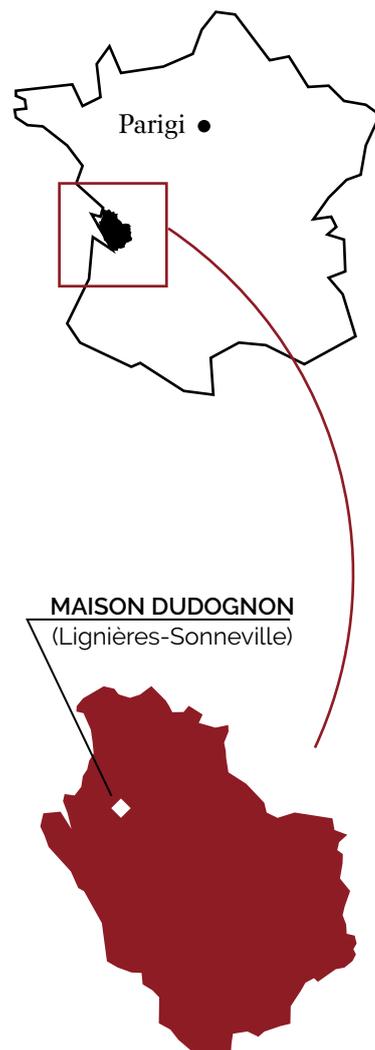
**Petite Champagne** (area caratterizzata dal clima oceanico, genera prodotti estremamente fini).

**Fins Bois** (produce cognac rotondi e corposi, subito pronti).

**Bons Bois** (produce cognac piuttosto ruvidi, non destinati all'invecchiamento).

**Bois à Terroir** o **Bois Ordinaire** (situata lungo la costa dell'oceano Atlantico, produce acqueviti ordinarie, non particolarmente pregiate).

La suddivisione delle zone è stata determinata in base alla percentuale di calcare nei terreni ed in base al clima locale ma esiste anche una regolamentazione legata al tipo di vitigno ammesso per la produzione dell'acquavite: l'uva principalmente utilizzata è l'Ugni Blanc (un Trebbiano), le altre varietà degne di nota sono la Folle Blanche e il Colombard; in tutti i casi i vini prodotti con queste uve sono di bassa gradazione alcolica, ricchi in acidità e dunque particolarmente adatti alla distillazione.



**MAISON DU DOGNON**  
(Lignières-Sonneville)



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 prefilosserica: il Montils-Colombard e la Folle Blanche. La Maison utilizza, come vuole la tradizione, l'alambicco "Charentais", 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.



Cognac	V.S.O.P.	 8 anni	
Cognac	Napoleon	 15 anni	
Cognac	Vieille Reserve	 25 anni	
Cognac	Reserve Des Ancetres	 35 anni	
Cognac	Heritage	 40 anni	
Cognac	Paulin	 60 anni	

# FRANCIA

## BAS-ARMAGNAC

### Il distillato piu' antico di Francia

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** è ad ovest della regione, i terreni sono costituiti da argille silicee, con poco calcare ma una buona quantità di sabbie segnate dalla presenza di ossido di ferro, che peraltro colorano di rosso i suoli di questa zona. Nel Bas-Armagnac si producono le acquaviti più profumate, le più fini, le uniche in grado di reggere lunghissimi invecchiamenti.

**Ténarèze** è il cuore della regione. Qui i terreni, argilloso-calcarei sono caratterizzati dalla presenza di marna decomposta, limo argilloso e sabbie rosicce. L'Armagnac prodotto a Ténarèze è piuttosto "duro" ed è caratterizzato da una spiccata sensazione floreale.

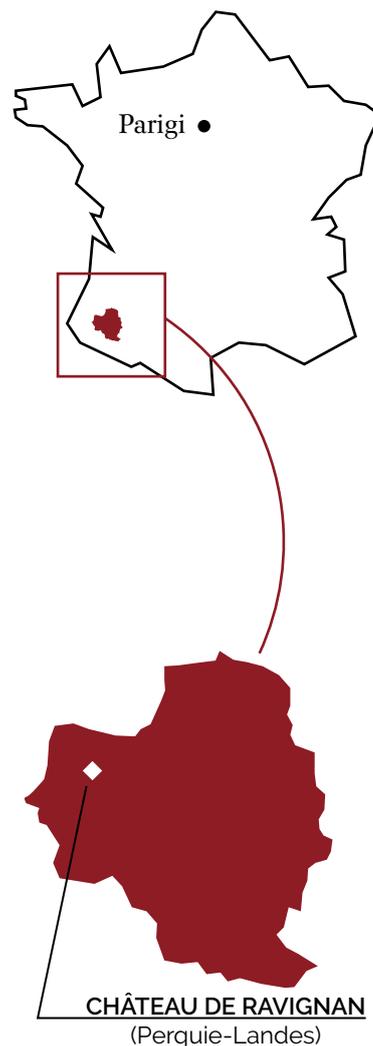
**Haut Armagnac** questa zona si estende da nord a sud coprendo tutto il versante orientale della regione.

È caratterizzato da terre forti, con una buona presenza di argille e una rilevante percentuale di calcare. È una zona meno pregiata ed i vigneti destinati alla produzione di distillato sono solo il 2%. Le uve utilizzate per la vinificazione dei vini base sono: Bacco, Folle Blanche, Ugni Blanc e Colombard.

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.



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

TERROIRS

### Il dipartimento che porta il nome di un distillato

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

L'etimologia del nome non è molto chiara e sembrerebbe derivare dal vascello "El Calvador" dell'invencibile Armada di Filippo II di Spagna che nel 1588 andò a schiantarsi durante una mareggiata contro le coste della regione.

**Nel 1790 dopo la Rivoluzione francese, l'assemblea costituente diede il nome di Calvados al dipartimento situato tra l'estuario della Senna e la Bretagna, e solo successivamente al distillato.**

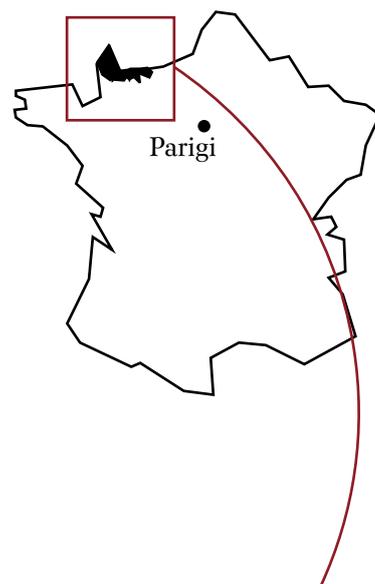
**La distillazione del sidro, invece, è citata per la prima volta nel 1553 anche se in quel periodo non c'è traccia della parola Calvados.**

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. La frutta, colta in autunno, è poi lasciata all'aria aperta in maniera da terminare la maturazione: viene, infine, tritata, macinata e pressata.

Si ottiene, così, un succo zuccherino che per fermentare avrà bisogno di circa un mese, al termine del quale avrà un grado alcolico del 5%.

I migliori Calvados si ottengono da un sidro "maturato" in cantina almeno un anno prima di essere distillato. **La distillazione avviene soprattutto con alambicchi continui a colonna oppure con alambicchi discontinui di tipo "charentais" come quelli usati per produrre il Cognac.** In tutte le zone si può indistintamente distillare nei due modi tranne che nel Pays d'Auge dove si ottiene circa il 20% del Calvados di Normandia e la distillazione è solo "discontinua" in alambicchi di rame "charentais".



### La denominazione.

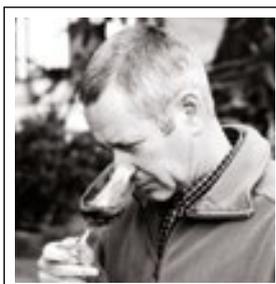
Calvados è una A.O.C. di Normandia (Appellation d'Origine Controlée) e possono fregiarsi della denominazione undici zone di produzione privilegiate che sono state individuate con la legislazione del 1984: Le Pays D'Auge, l'Avranchin, le Cotentin, le Domfrontais, le Pays de Bray, le Pays de la Risle, le Perche, la Vallée de l'Orne, le Pays de Merlerault, le Mortanais, Calvados.

# FRANCIA

## CALVADOS

# LE LIEU CHÉRI

— OUILLY-LE-VICOMTE —



Fabrice Desfriches



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 melati 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 se 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.

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.



# 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.



<b>Williams</b>	Liquore di pere	giallo paglierino	Vallese		350 ml	
<b>Kirsche</b>	Liquore di ciliegie	rosso marasca	Regione di Zugo		350 ml	
<b>Quitte</b>	Liquore di mele cotogne	giallo oro	Regione di Zugo		350 ml	
<b>Apricose</b>	Liquore di albicocca	giallo oro carico	Regione di Zugo		350 ml	
<b>Poire Williams</b>	Distillato di pere Williams	bianco	Vallese		700 ml	
<b>Framboise</b>	Distillato di lamponi	bianco	Regione di Zugo		700 ml	
<b>Kirsch</b>	Distillato di ciliegie	bianco	Regione di Zugo		700 ml	
<b>Vieille Poire</b>	Distillato di pere Williams	giallo oro carico	Vallese		700 ml	
<b>Vieille Kirsch</b>	Distillato di ciliegie	giallo oro carico	Regione di Zugo		700 ml	
<b>Vieille Prune</b>	Distillato di prugne	giallo oro carico	Regione di Zugo		700 ml	
<b>Whisky</b>	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.**

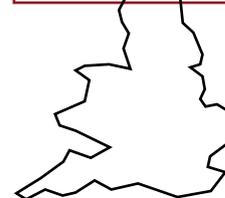
Una volta essiccato, il malto, viene trasformato in una polvere grossolana e poi mescolato con acqua a 67° e versato in un contenitore per l'infusione.

**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.**

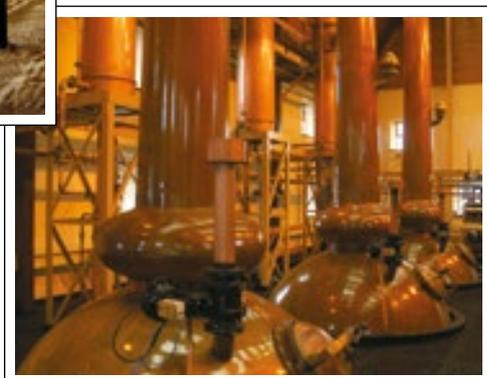
Dopo circa due giorni la fermentazione è esaurita e il mosto fermentato contiene dal 7 al 9 % di alcool in volume; **a questo processo segue una doppia distillazione che permette di ottenere un liquido, che arriva a contenere circa il 68% di alcool in volume.**

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.**



# ANCESTOR'S



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, oggettivandola nel progetto Ancestor's.

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 ruscata in ogni modo la scelta di filtrare a freddo o di utilizzare, per l'affinamento, legni troppo marcanti 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.



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

# CARAIBI

## NICARAGUA

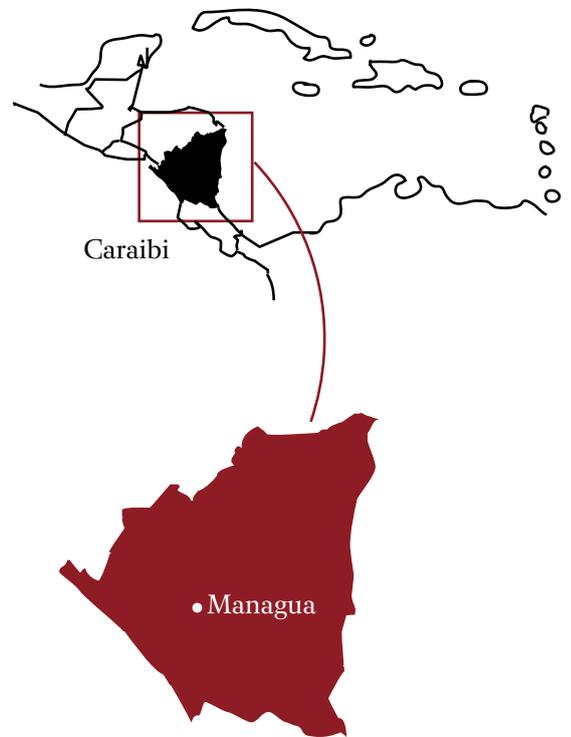
### Il lato femminile del Rum

“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.

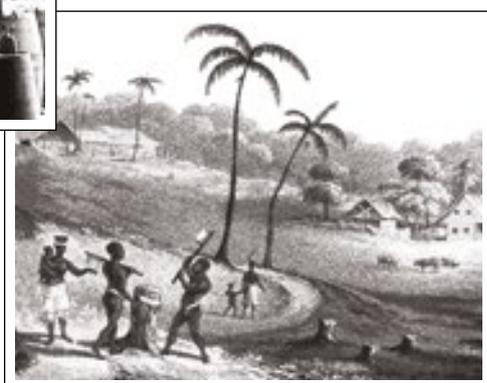
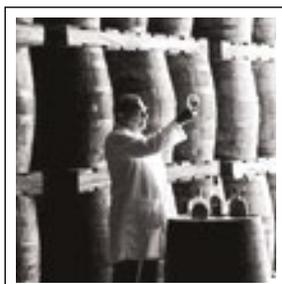
**Il segreto di ogni buon affinaio si cela soprattutto nella capacità di cogliere l'equilibrio tra la proverbiale morbidezza “quasi dolce” di questo distillato e la sua pulizia espressiva, evitando ogni aspetto di eccessiva zuccherosità e di sensazioni troppo conciate che spesso affliggono molti dei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



# 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

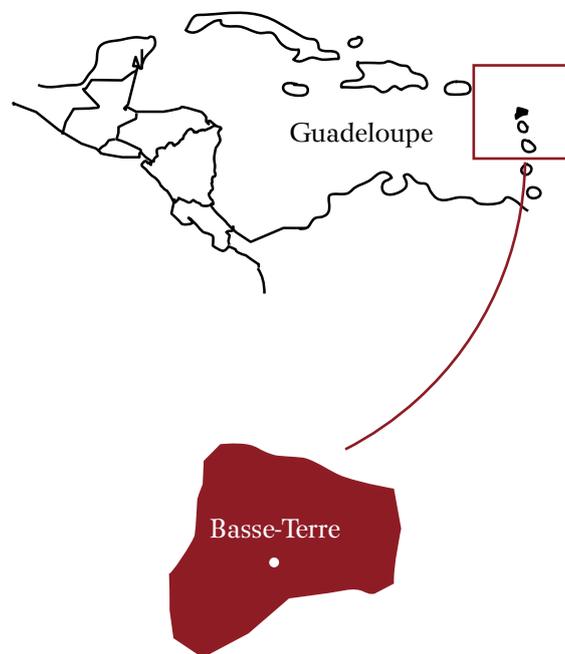
## GUADELOUPE

### 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.

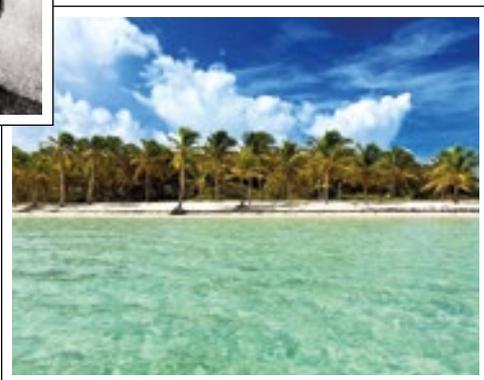


CARAIBI  
GUADELOUPE

# JACQUES TREFOIS



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.**



TERROIRS

151





# GARBATA

SPIRITS OF ROME

## 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.

## Una professionalità che viene da lontano

Tomasselli - che a 32 anni vanta già un lungo e competitivo percorso professionale che parte da bar di culto londinesi 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.



Valerio Piccolo



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 botanicals. 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



## 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

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.

<b>Formato</b>	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.

<b>Formato</b>	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.

<b>Formato</b>	100 ml
	700 ml

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.

<b>Formato</b>	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.

<b>Formato</b>	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 sconfina 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.

<b>Formato</b>	100 ml
	700 ml



TERROIRS  
CERETTO

ACCESSORI





# DOMETIC

## Abbiamo attirato l'attenzione persino di Einstein

Nel 1920 Baltzar von Platen e Carl Munters, due giovani studenti svedesi di ingegneria, 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 lunghi giorni e notti ancora più lunghe, riescono a progettare un contenitore refrigerante senza compressore, senza parti in movimento e senza ghiaccio. Semplicemente applicando calore a una caldaia, un agente refrigerante circola nel sistema, assorbendo il calore e quindi creando un effetto di refrigerazione. Quel "contenitore" 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 tempo 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 libero a EQT, una private equity firm e Dometic ora deve reggersi sulle proprie gambe. E così fa, rimanendo legata alle proprie radici e sviluppando incessantemente soluzioni intelligenti e pluripremiate.





<b>codice prodotto</b>	C20G
<b>descrizione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- refrigeratore a compressore da 20 bottiglie</li> <li>- 1 zona</li> <li>- porta vetro</li> <li>- 4 ripiani scorrevoli</li> <li>- sistema ART automatico caldo / freddo</li> <li>- temperatura tra +5 °C e + 20 °C</li> </ul>
<b>dimensioni in cm</b>	B 29,5 x H 82,0 x P 61,5
<b>peso in kg</b>	26 kg



<b>codice prodotto</b>	C50G
<b>descrizione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- refrigeratore a compressore da 50 bottiglie</li> <li>- 1 zona</li> <li>- porta vetro</li> <li>- 4 ripiani scorrevoli</li> <li>- sistema ART automatico caldo / freddo</li> <li>- temperatura tra +5 °C e + 20 °C</li> </ul>
<b>dimensioni in cm</b>	B 59,5 x H 82,0 x P 61,5
<b>peso in kg</b>	41 kg



<b>codice prodotto</b>	E40FG
<b>descrizione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- refrigeratore a compressore da 40 bottiglie</li> <li>- 2 zone</li> <li>- porta vetro "full glass"</li> <li>- 11 ripiani scorrevoli</li> <li>- sistema ART caldo / freddo modalità invernale automatica</li> <li>- serratura</li> <li>- filtro carbone</li> <li>- umidificatore</li> <li>- temperatura tra +5 °C e + 20 °C</li> </ul>
<b>dimensioni in cm</b>	B 59,5 x H 82,0 x P 61,5
<b>peso in kg</b>	46,50 kg



<b>codice prodotto</b>	E91FG
<b>descrizione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- refrigeratore a compressore da 91 bottiglie</li> <li>- 2 zone</li> <li>- porta vetro "full glass"</li> <li>- 11 ripiani scorrevoli</li> <li>- sistema ART caldo / freddo modalità invernale automatica</li> <li>- serratura</li> <li>- filtro carbone</li> <li>- umidificatore</li> <li>- temperatura tra +5 °C e + 20 °C</li> </ul>
<b>dimensioni in cm</b>	B 59,5 x H 147,6 x P 61,5
<b>peso in kg</b>	82 kg



Greg Lambrecht

## Coravin offre 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 del vino, lavorava da 10 anni ad un incredibile brevetto che prometteva di fruire in più volte di una stessa bottiglia, senza la necessità di rimuovere il tappo e innescare così un processo ossidativo ai danni del prodotto.

Lo strumento, che ci era parso sin da subito un'innovazione assoluta, era ancora in fase "beta", ed il suo inventore cercava partner capaci di testarne le potenzialità.

È cominciato così un percorso comune, una lunga prova sul campo, capace di fugare ogni dubbio sulla funzionalità del device.

Dopo due anni di "avvicinamento" e dopo un brillante lancio sul mercato americano, **a fine 2014 il Coravin è approvato ufficialmente in Italia**, per essere distribuito in maniera esclusiva dalla nostra rete vendite.

**L'ultimo nato in azienda, Il Pivot**, stravolge in parte l'idea alla base del Coravin stesso, quella di aprire la bottiglia. L'obiettivo del Pivot però rimane sempre lo stesso: prolungare la viti dei vini dopo aver servito il primo bicchiere!

**Questo nuovo strumento è stato pensato per essere utilizzato sulle bottiglie da tutti i giorni, preservandole fino a 4 settimane.**





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

NOVITA'

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



CAPSULA PRO\*  
**+30%**

Capsula Pro



(B2B: Three / Pivot)



Capsula Standard



(Needle Systems / Pivot)

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





<b>codice</b>	1097
<b>prodotto</b>	
<b>modello</b>	THREE SL
<b>comprende</b>	1 Model Three SL 1 Capsula Standard



<b>codice</b>	1098
<b>prodotto</b>	
<b>modello</b>	SIX +
<b>comprende</b>	1 Model Six + 6 Screw caps 3 Capsule Standard 1 Areatore 1 Custodia



<b>codice</b>	1089
<b>prodotto</b>	
<b>modello</b>	ELEVEN WINE COLLECTOR PACK
<b>comprende</b>	1 Model Eleven 2 Screw caps 4 Capsule Standard 1 Areatore 1 Custodia

PIVOT



<b>codice</b>	1091
<b>prodotto</b>	
<b>modello</b>	PIVOT
<b>comprende</b>	1 Model Pivot 1 Capsula Standard 2 Pivot Stoppers





<b>codice</b>	1071
<b>prodotto</b>	SCREW CAPS (Box da 6 pz)



<b>codice</b>	1070
<b>prodotto</b>	AREATORE



<b>codice</b>	1092
<b>prodotto</b>	PIVOT STOPPER (Box da 6 pz)



<b>codice</b>	1073
<b>prodotto</b>	PIEDISTALLO PORTA-ACCESSORI

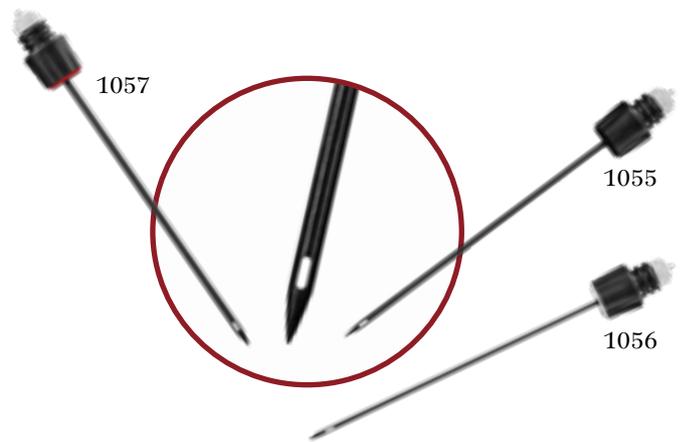


<b>codice</b>	1093
<b>prodotto</b>	CAPSULA STANDARD (Box da 3 pz)



MICROFORATO

<b>codice</b>	1069
<b>prodotto</b>	AGO PREMIUM



<b>codice</b>	1055 - AGO
<b>prodotto</b>	UNIVERSALE
	1056 - AGO
	VINTAGE
	1057 - AGO
	FASTER
	1054 - COFANETTO
	3 AGHI

  
*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.





<b>prodotto</b>	<b>UNO</b> (soffiato a macchina)
<b>codice prodotto</b>	SWUN1
	SWUNT (con tacca 100 ml)
<b>dimensioni</b>	h. 233 mm / 545 ml



<b>prodotto</b>	<b>WEISSWEIN</b>
<b>codice prodotto</b>	SW101
<b>dimensioni</b>	h. 225 mm / 420 ml



<b>prodotto</b>	<b>CHAMPAGNE</b>
<b>codice prodotto</b>	SW107
<b>dimensioni</b>	h. 245 mm / 350 ml



<b>prodotto</b>	<b>CHAMPAGNE GRAND CRU</b>
<b>codice prodotto</b>	SW108
<b>dimensioni</b>	h. 265 mm / 625 ml



<b>prodotto</b>	<b>BORDEAUX</b>
-----------------	-----------------

<b>codice prodotto</b>	SW130
----------------------------	-------

<b>dimensioni</b>	h. 225 mm / 700 ml
-------------------	--------------------



<b>prodotto</b>	<b>BORDEAUX GRAND CRU</b>
-----------------	-------------------------------

<b>codice prodotto</b>	SW143
----------------------------	-------

<b>dimensioni</b>	h. 265 mm / 900 ml
-------------------	--------------------



<b>prodotto</b>	<b>BOURGOGNE</b>
-----------------	------------------

<b>codice prodotto</b>	SW102
----------------------------	-------

<b>dimensioni</b>	h. 225 mm / 700 ml
-------------------	--------------------



<b>prodotto</b>	<b>BOURGOGNE GRAND CRU</b>
-----------------	--------------------------------

<b>codice prodotto</b>	SW142
----------------------------	-------

<b>dimensioni</b>	h. 255 mm / 900 ml
-------------------	--------------------



---

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

---



---

<b>prodotto</b>	<b>SPUTNIK</b>
<b>codice prodotto</b>	SW061 (Nera) SW062 (Rossa) SW063 (Bianca)
<b>dimensioni</b>	h. 175 mm / 900 ml

---



---

<b>prodotto</b>	<b>BICCHIERE ACQUA</b>
<b>codice prodotto</b>	SW009
<b>dimensioni</b>	h. 98 mm / 440 ml

---



---

<b>prodotto</b>	<b>CARAFFA</b>
<b>codice prodotto</b>	SW105
<b>dimensioni</b>	h. 240 mm / 1820 ml

---