

TERROIRS

CERETTO

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

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

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

Uno sguardo che speriamo possa coincidere con il vostro.

ITALIA

ALTA LANGA

IL PIEMONTE: CULLA DEL PRIMO METODO CLASSICO ITALIANO

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

L'inizio del Novecento, poi, è l'epoca del consolidamento: il metodo classico piemontese diventa perfetto partner commerciale del Vermouth di Torino, già esportato in tutto il mondo. Bisogna però arrivare fino agli anni '90 per vedere un primo impegno comune firmato dalle aziende produttrici e di un più strutturato "progetto spumante metodo classico in Piemonte", reso autonomo dalla DOC Piemonte. È solo dopo numerosi passaggi che il "progetto" si evolve nella forma che vediamo oggi: nel 2002 nasce la DOC Alta Langa e dopo neanche 10 anni, questa si trasforma definitivamente in DOCG.

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

del mare, con una densità d'impianto che parte dai 4000 ceppi per ettaro.

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



MONSIGNORE

VICOFORTE



Roberta Ceretto e Giuseppe Blengini

Tenuta Monsignore è situata a Vicoforte a un'altitudine media di 600 metri sul livello del mare ed è un progetto di Giuseppe Blengini, architetto di successo, e Roberta Ceretto, compagni in questo progetto e nella vita. Il quartier generale è un antico casolare eretto dal Monsignore di Mondovì ed è qui che nel

2014 si decide di scommettere sull'Alta Langa, con il fine ultimo di valorizzare un ambiente agricolo ed un territorio ancora tutto da scoprire. L'altitudine, le forti escursioni termiche, il vento che giunge dal mare e la protezione naturale dei monti sono il luogo ideale per la coltivazione di Pinot Nero e Chardonnay, le due varietà regine della denominazione.

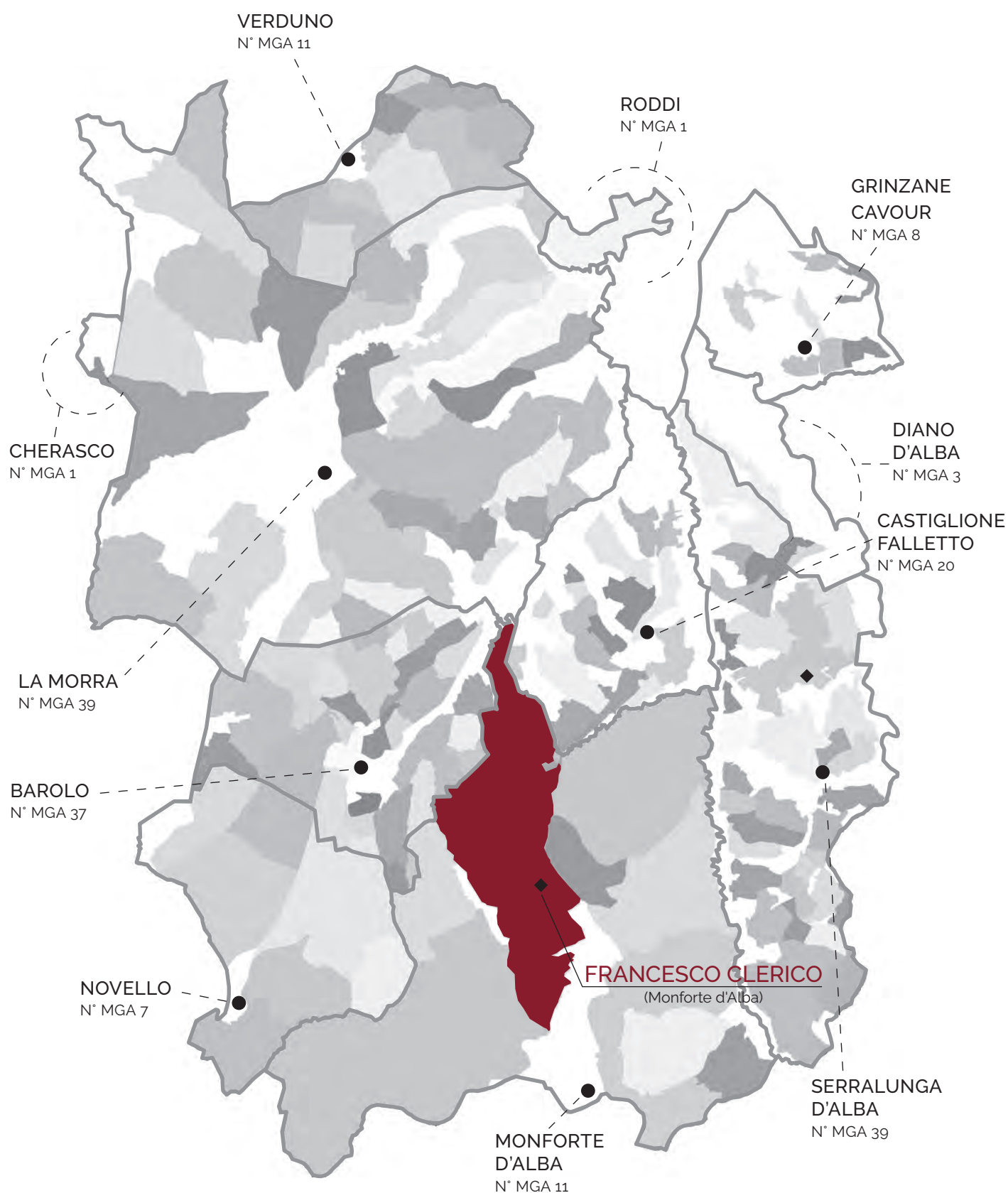
"Dalle grandi passioni nascono le emozioni più belle"

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

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



MAPPA BAROLO



Credits: A. Masnaghetti - Enogea

FRANCESCO CLERICO

MONFORTE D'ALBA



Andrea Servetti (enologo)

Francesco Clerico, classe 1939, è nato e cresciuto nelle Langhe, alla Bussia (frazione di Monforte d'Alba), nella grande cascina da sempre proprietà della sua famiglia, contadini da tempo immemore: vino, tartufi (con gli amati cani) ma anche frutta, grano e altre coltivazioni.

Sono gli anni '60 quando Francesco

lascia le Langhe per andare a Torino, dove diventa vigile urbano e mette su famiglia. A inizio degli anni '90 decide di fare ritorno a casa, nelle "sue" Langhe. Questo è il momento della rinascita del territorio e di una fase nuova e importante della sua storia. La cascina di Francesco sorge proprio al confine tra Barolo e Monforte, due località che divengono sinonimi di vino di alta qualità nel mondo. Ora la proprietà appartiene alla moglie Isa e ai figli Giorgio e Silvia, che l'hanno affidata alla famiglia Ceretto per portare avanti la coltivazione e produzione del vino.

Negli anni l'attenzione al particolare è diventata centrale in casa Ceretto e quando iniziano a cercare di acquisire una parcella a Bussia il nome ricorrente che gli abitanti del borgo ripetevano era quello di Francesco Clerico. Qui ha lavorato le sue vigne con buon senso, adottando pratiche sostenibili da precursore, forse inconsapevole, ma questo ha affascinato i Ceretto che da decenni sostengono un approccio all'agricoltura più rispettoso.



● Langhe D.O.C. Nebbiolo		100% nebbiolo		
● Barolo D.O.C.G.	Bussia	100% nebbiolo		
● Barolo D.O.C.G.	Bussia Vigna Colonnello	100% nebbiolo		

FRANCIA

CHAMPAGNE

UNA REGIONE DAI MILLE VOLTI

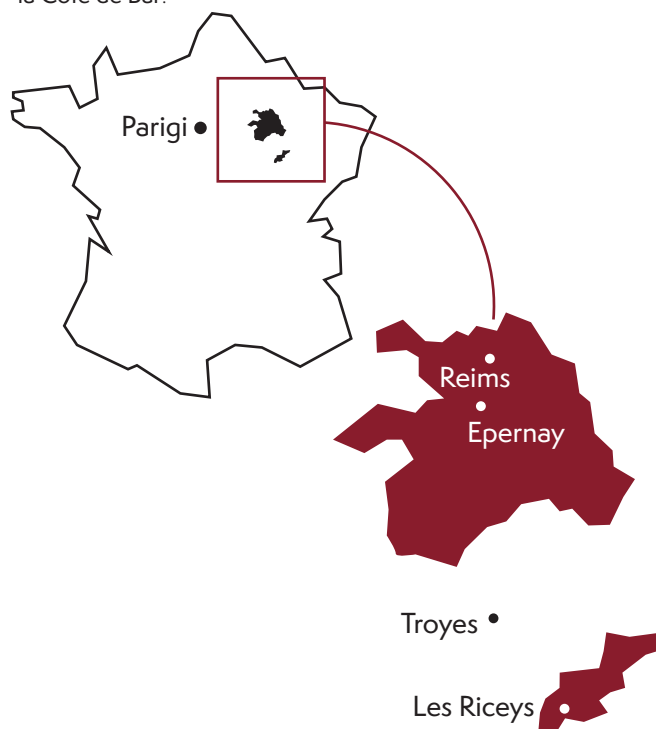
Delimitata da una legge del 1927, l'area di produzione a denominazione Champagne (AOC) si estende per poco più di 34.000 ettari sul territorio francese, a circa 150 km da Parigi, e comprende 319 cru comunali diluiti in cinque dipartimenti: la Marne (67%), l'Aube (23%), l'Aisne (9%), la Haute-Marne e la Seine-et-Marne. Sono 17 i villaggi che godono storicamente della denominazione Grand Cru e 44 quelli classificati come Premier Cru.

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

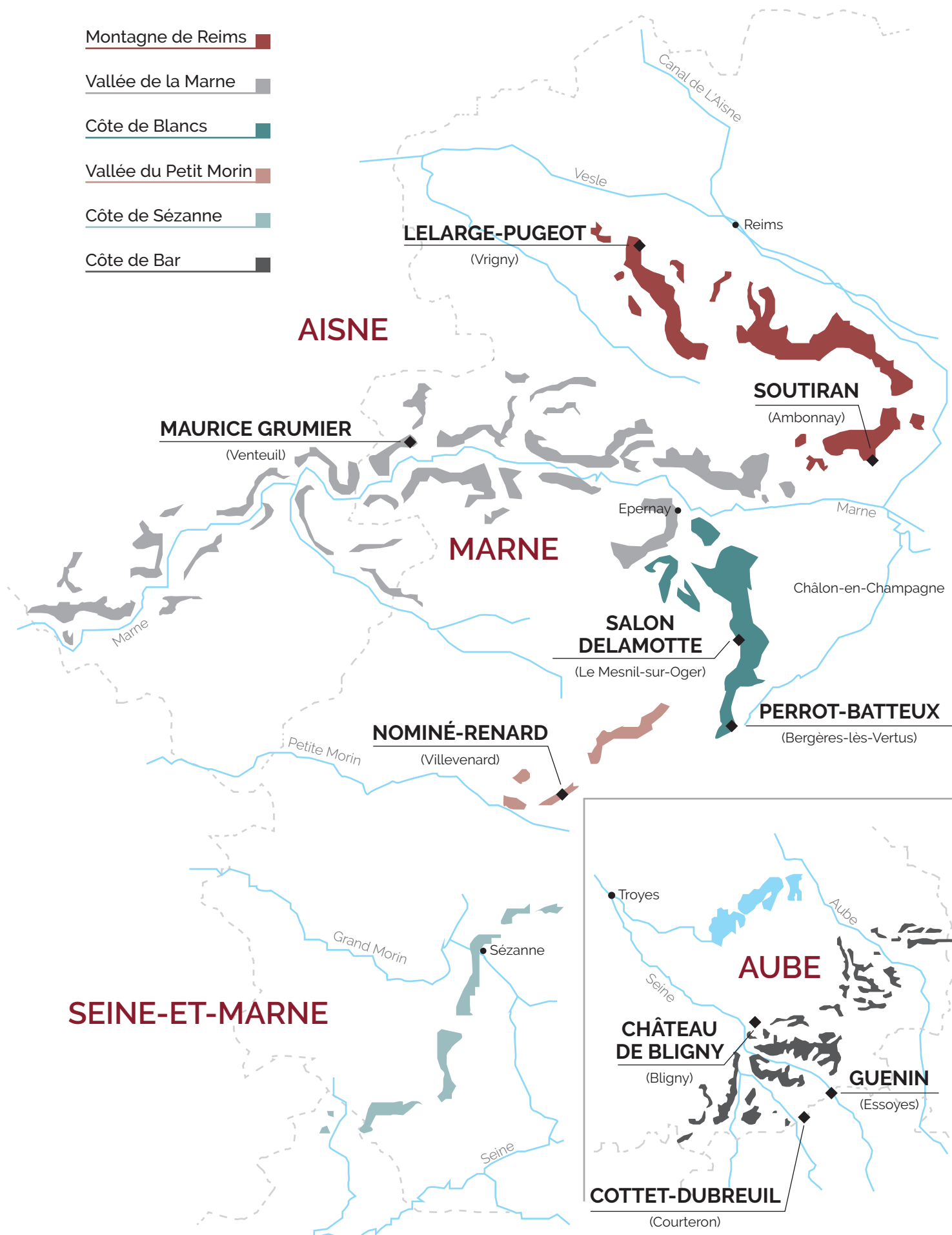
CHAMPAGNE: TERRITORI DIVERSI NEL BICCHIERE

Una denominazione, tante anime: questo è quello che la Champagne rappresenta. Una regione dalle mille sfumature capace di generare vini radicalmente diversi, frutto di condizioni pedoclimatiche originali. La scelta che vi presentiamo è frutto di viaggi e ricerca; l'idea che ha guidato la selezione è quella di mettere a vostra disposizione un portfolio dinamico, capace di contenere un gruppo di produttori che antepongono allo stile le caratteristiche dei territori che li ospitano. Champagnes non sovrapp-

ponibili, dunque, ma vini dall'impatto unico, segnati dalla loro particolarità e capaci di soddisfare ogni esigenza di servizio. Un vero tour fra le sottozone della regione: dalla Vallée du Petit Morin, incastrata fra Vertus e la Côte de Sézanne, alla Côte de Blancs, passando per la Vallée de la Marne fino ad arrivare alla Montagne de Reims e le sue molteplici accezioni territoriali, per poi concludere con l'enclave sudista della regione: la Côte de Bar.



MAPPA CHAMPAGNE



SALON

LE MESNIL-SUR-OGER



Didier Depond

All'origine del mito c'è un uomo. A fine '800, **Eugène-Aimé Salon**, figlio di carradori della Champagne, senza mai rompere i legami con la sua terra d'origine, sceglie l'avventura e parte alla volta di Parigi per intraprendere un'attività nella conciatatura di pellicce. Eugène trova immediatamente la sua strada, imponendosi e prendendo

in mano il suo destino e quello della sua attività, sviluppandola, e diventando un personaggio di spicco 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 2015: LA FONTE

Salon 2015 si rivela come un ritorno alle origini, un'ode alla purezza, un omaggio vibrante alle radici che gli hanno dato forma. Questo quarantacinquesimo millesimo si impone come una rinascita, un ritorno ai fondamentali. Il 2015 segna un viaggio nel tempo, ci riporta al 1905, l'anno in cui l'audace visionario Aimé Salon creava il suo primo capolavoro. Centovent'anni più tardi, Salon 2015 attinge alla stessa fonte, esprimendo con forza e delicatezza l'essenza del Mesnil-sur-Oger.

La fonte è proprio questa. Un terroir unico, la Côte des Blancs, con il suo gesso immacolato che infonde allo chardonnay un'energia vibrante. Qui il suolo, ricco di milioni di anni di sedimenti calcarei, imprime la sua particolarissima firma minerale. Questo vino, cesellato dalla natura, è un omaggio alla geologia profonda di questo luogo eccezionale, un terroir che scorre nelle sue vene, la vera fonte della sua identità.

L'annata 2015, bagnata dal sole e caratterizzata da un clima di contrasti, ha visto un inverno dolce e umido, seguito da un'estate

estremamente calda: le condizioni ideali per uve concentrate e mature. Il millesimo rivela un'armonia perfetta, un'energia minerale che scaturisce dal suolo, come un'esplosione di purezza. Dieci anni di affinamento nelle profondità delle cantine gli hanno conferito equilibrio e potenza, trasformando la promessa della terra in un vino dalla bellezza serena.

Già all'apertura Salon 2015 incanta con un bouquet preciso e delicato in cui si mescolano note di fiori bianchi, profumi di tiglio e caprifoglio, ma anche questo gesso onnipresente ad attraversare ogni aroma. Una freschezza salina evidente richiama la quintessenza del terroir. La bocca, intensa e inconfondibile, regala un'esperienza in cui ricchezza e finezza si sposano, in cui ogni sorso racconta la storia della terra e del tempo.

Salon 2015 è molto di più di un millesimato: è una fonte di vita, uno slancio di purezza, una memoria di ciò che compone l'anima degli champagne Salon.

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

Gli 8 millesimi del XXI secolo

2015, 2013, 2012, 2008 (Solo magnum), 2007, 2006, 2004, 2002

DELAMOTTE

LE MESNIL-SUR-OGER



Didier Depond

Un grande Champagne è prima di tutto un grande vino. Con questa premessa si presenta la Maison Delamotte, “sorella” di Salon e anch’essa situata a Le Mesnil-sur-Oger, villaggio Grand Cru della Côte des Blancs. **Fondata a Reims nel 1760** da François Delamotte, è la quinta Maison di Champagne in ordi-

ne 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 **salto di qualità** nel 1975 e nel 1988. **La prima data coincide con l’arrivo dell’enologo di Bordeaux Alain Terrier**, il quale si occupa di riconcettualizzare lo stile maison approfondendo la sua filosofia che vede lo Champagne innanzitutto come “vino di piacere”. Viene dunque abbandonata la vinificazione in legno per passare all’acciaio, convinto che il vino non debba essere influenzato da alcun aroma estraneo e, quindi, esprimere con la massima purezza e intensità il terroir e la varietà. **È il 1988 quando Delamotte si unisce a Salon**. Nel 1997 subentra alla direzione delle due aziende “sorelle” l’abile Didier Depond, come ultimo tassello del percorso di crescita delle due Maisons.

NM | NÉGOCIANT
MANIPULANT

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

PERROT BATTEUX

BERGÈRES-LÈS-VERTUS



Cynthia Vigneron-Perrot

La storia di questa piccola Maison inizia nel 1985, quando Maryline e Gervais Perrot acquistano una pressa da Jean Raullet, un viticoltore di Bergères-les-Vertus. Il marchio G. Perrot-Batteux esordisce ufficialmente nel 1986, con la prima commercializzazione del loro raccolto. Gervais si occupa della vinificazione e

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



RM RECOLTANT
MANIPULANT

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

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 Épernay. I 9 ettari di proprietà, disseminati su diversi Villages della zona (Venteuil, Reuil e

Festigny, fra gli altri) permettono a Fabien, attuale gerente della tenuta, di confrontarsi con varietà differenti (anche se il Meunier è l'uva dominante) e terroirs originali. L'attenzione alle pratiche agricole (certificazione: haute valeur environnementale) e la vinificazione che tende a sostenere l'espressività delle vigne si riflette nel bicchiere mettendo a disposizione del fruitore vini schietti, freschi e bevibili, anche se di giusta complessità.

La produzione si attesta intorno alle 80.000 bottiglie.

RM

RECOLTANT
MANIPULANT



HAUTE VALEUR
ENVIRONNEMENTALE

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

NOMINÉ RENARD

VILLEVENARD



Simon Nominé

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

Ogni varietà ed ogni annata è vinificata separatamente, in maniera tale da avere a disposizione una complessa banca dati, utilizzata per confezionare vini marcati da una forte territorialità e segnati dall'influsso del millesimo.

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

RM | RECOLTANT MANIPULANT |  | HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



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

FRANCIA

CHAMPAGNE - MONTAGNE DE REIMS NORD

LELARGE PUGEOT

VRIGNY



Dominique Pugeot e Clémence Lelarge

La famiglia Lelarge vanta una lunga relazione con il territorio della Champagne (diciottesimo secolo) e 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. Oggi l'azienda è certificata da Demeter per l'agricoltura biodinamica.



BIOLOGICO

RM

RECOLTANT
MANIPULANT



AGRICOLTURA
BIODINAMICA

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

SOUTIRAN

AMBONNAY



Patrick Renaux e Valerie Soutiran

Soutiran è una piccola Maison familiare, situata nel comune di Ambonnay, nella parte meridionale della Montagne de Reims. Fondata nel 1969, l'azienda, può contare oggi sulla guida di Patrick e Valerie Renaux, che rappresentano la terza generazione.

La famiglia possiede una manciata di ettari ad Ambonnay, territorio d'eccellenza per la produzione di vini potenti e gourmand, e porta avanti un piccolo lavoro di négoce, 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	Signature	70% chardonnay, 30% pinot nero	36 mesi	
● Champagne Grand Cru	Brut Nature	51% chardonnay, 49% pinot nero	36 mesi	
● Champagne Grand Cru	Blanc de Blancs	100% chardonnay	48 mesi	
● Champagne Grand Cru	Blanc de Noirs Perle Noire	100% pinot nero	42 mesi	
● Champagne Grand Cru	Collection Privé	53% chardonnay, 47% pinot nero	60 mesi	
● Champagne Grand Cru	Brut Rosé	92% chardonnay, 8% pinot nero	48 mesi	

CHÂTEAU DE BLIGNY













BLIGNY



Jean-Remy Rapeneau

L'azienda può contare su un patrimonio storico, architettonico ed enologico senza precedenti e vanta una caratteristica singolare: quella di essere l'unica tenuta in tutta la regione della Champagne a beneficiare del titolo di Château. Il castello è legato sin dall'inizio della sua storia alla produzione di vini

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

● Champagne	Grande Reserve Brut	 50% chardonnay, 50% pinot nero	 48 mesi	
● Champagne	Blanc de Blancs	 100% chardonnay	 36 mesi	
● Champagne	Vintage Brut	 100% chardonnay	 132 mesi	
● Champagne	Grand Rosé	 50% chardonnay, 50% pinot nero	 36 mesi	



CLOS DU CHÂTEAU: LE SEI VARIETÀ SIMBOLO DELLA CHAMPAGNE

La famiglia Rapeneau, dopo l'acquisizione del castello, decise nel 2004 di impiantare una vigna cinta da muri, seguendo l'idea tradizionale del "Clos". Per creare un legame a tutto tondo con il territorio si decise di mettere a dimora le sei varietà simbolo della Champagne, i classici Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Meunier e i vitigni "dimenticati": Arbanne, Pinot Bianco e Petit Meslier. Se i tre cepages tradizionali ci riportano a sensazioni familiari, le altre tre uve vanno a punteggiare la cuvée di note a dir poco peculiari: l'Arbanne (anticamente diffuso nell'Aube) dona profumi e freschezza, il Pinot Bianco regala brillantezza e struttura, infine, il Petit Meslier si concede con aromi di lime e violetta. Il desiderio della famiglia Rapeneau è quello di mettere in luce ogni singola varietà, confrontandosi con l'arte dell'assemblaggio, la chiave di volta del concetto Champagne.

RM

RECOLTANT
MANIPULANT



HAUTE VALEUR
ENVIRONNEMENTALE

● Champagne

Brut Nature Clos du Château
6 cépages



1/6 chardonnay,
1/6 pinot nero,
1/6 meunier,
1/6 arbanne,
1/6 pinot blanc,
1/6 petit meslier

 8 anni



GUENIN

ESSOYES



Sébastien e Axelle Guenin

Guenin, è una piccola Maison con sede ad Essoyes, caratteristico villaggio situato nel cuore del vigneto della Côte des Bar nell'Aube e noto per aver ospitato lungamente il celebre pittore Renoir. Le proprietà familiari si estendono su diciassette ettari, piantati principalmente a Pinot Nero (92%), con

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

RM | RECOLTANT
MANIPULANT

● Champagne	Effloration Extra-Brut	70% pinot nero, 30% chardonnay	24 mesi	
● Champagne	Liliale Blancs de Blancs Extra-Brut	100% chardonnay	24 mesi	
● Champagne	Nature d'Argile Blanc de Noirs Brut Nature	100% pinot nero	24 mesi	
● Champagne	Envers de Val Dessaux Nature Millesimato	100% pinot nero	48 mesi	
● Champagne	Vers le Bois Nature Millesimato	100% chardonnay	60 mesi	
● Champagne	Erubescence Rosé Extra-Brut	100% pinot nero	24 mesi	

COTTET DUBREUIL

COURTERON



Claire Cottet

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

Oggi, l'affiatato duo può contare sull'aiuto dell'appassionata figlia Claire, che integra e supervisiona il lavoro dei genitori.

Claire, che vanta stu-

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

NM

NÉGOCIANT
MANIPULANT



HAUTE VALEUR
ENVIRONNEMENTALE



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

BOLLICINE

DAL MONDO

FRANCIA: CREMANT

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

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

SPAGNA: CONCA DEL RIU ANOIA E CAVA

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

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

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

grande fermento che nascono le prime bollicine spagnole.

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

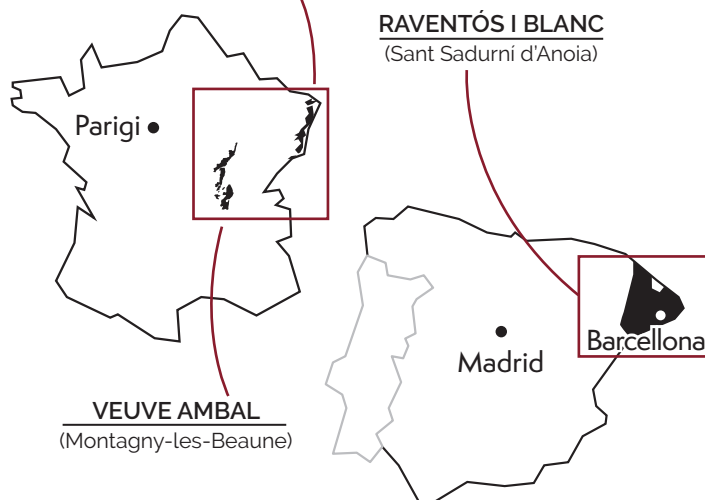
Negli anni Cinquanta lo spumante prodotto in questa regione veniva esportato con crescente successo in Inghilterra sotto il nome di "Spanish Champagne", al punto che i produttori francesi iniziarono le prime campagne legali di tutela del nome proprio contro le bollicine spagnole. Da qui l'ufficializzazione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

GÉRARD NEUMEYER

(Molsheim)

RAVENTÓS I BLANC

(Sant Sadurn d'Anoia)



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, vecchie oltre 30 anni, sono esposte ad Est e poggiano su un suolo marnoso calcareo, ad un'altitudine di 210 m/slm. Dopo 12 mesi di affinamento la sua effervescenza risulta intrigante, fine e delicata dall'elegante sapore di nocciola.



BIOLOGICO



● Crémant d'Alsace Brut

Schaefferstein



100% chardonnay



12 mesi



TERROIRS

55

VEUVE AMBAL

MONTAGNY-LES-BEAUNE



Eric e Aurélien Piffaut

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

la Maison Veuve Ambal è un'azienda di spicco in Borgogna dove, attraverso sapienti assemblaggi 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% aligoté, 10% gamay	12 mesi	
● Crémant de Bourgogne	Blanc de Blancs	60% chardonnay, 40% aligoté	18 mesi	
● Crémant de Bourgogne	Brut Nature - Origine	50% chardonnay, 40% pinot nero, 5% aligoté, 5% gamay	18 mesi	
● Crémant de Bourgogne	Grande Cuvée Rosé	80% pinot nero, 10% gamay, 10% chardonnay	12 mesi	

RAVENTÓS & CAN SUMOI

SANT SADURNÌ D'ANOIA



Pepe e Manuel Raventós

La storia del Cava nasce alla fine dell'Ottocento per mano di Josep Raventós Fatjó allora patron di Casa Codorníu, al ritorno da un'esperienza in Champagne.

La famiglia Raventós, proprietaria di vigneti già dal 1497, ha segnato profondamente la storia e l'evoluzione delle bollicine spagnole. Dopo la separazione dalla

Cantina Codorníu nasce la Cantina Raventós i Blanc nel 1994. La Cantina sviluppa oggi una piccola produzione annuale (inferiore al mezzo milione di bottiglie) in cui il protagonista indiscusso è senza dubbio l'espressione del territorio. La conoscenza delle singole vigne in proprietà (90 ettari) è parte integrante dei segreti che la famiglia Raventós si passa di generazione in generazione da 500 anni. I principi che Manuel Raventós, affiancato dal figlio Pepe, applica nella sua Cantina trovano concretezza nella continua ricerca dell'equilibrio ecologico con l'impegno di valorizzare i vitigni autoctoni. Si effettua un dosaggio minimo in occasione del tirage, mentre al momento del dégorgement si effettua il rabbocco utilizzando bottiglie del medesimo vino. Can Sumoi è la nuova azienda agricola di proprietà di Raventós i Blanc e produce esclusivamente vini secchi. Si trova a metà strada tra Barcellona e Tarragona nella DO Penedès, denominazione con più storia e tradizione enologica della Catalogna. L'influenza del sole e del Mar Mediterraneo fanno del Penedès un territorio privilegiato per la coltivazione della vite. L'azienda conta circa 20 ettari di vigneto situati a 600 metri di altitudine. Vengono coltivate principalmente le varietà autoctone Parellada, Sumol e Xarel.lo. Qui, Pepe Raventós, desidera produrre vini originali estraendo il vero riflesso della terra in cui nascono. Per raggiungere questo obiettivo, conduce l'intera area viticola in biodinamica.



BIOLOGICO



AGRICOLTURA
BIODINAMICA



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

UNGHERIA

TOKAJ

TOKAJI ASZU, LA NASCITA

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

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

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

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

TOKAJI ASZU, IL MODUS OPERANDI

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

Le uve non colpite dalla Botrytis Cinerea sono 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

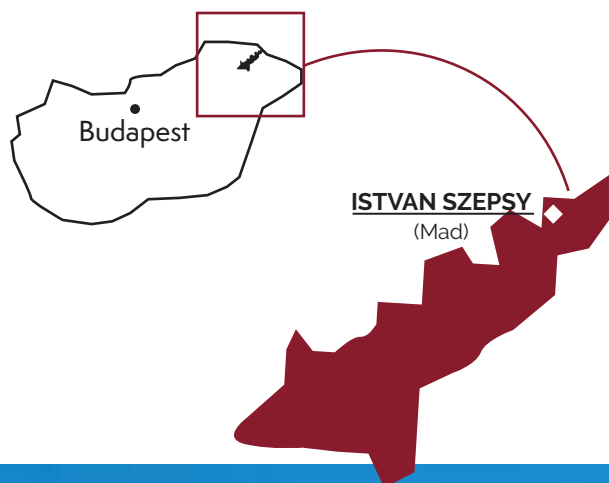
sono dei contenitori tradizionali da 15/20 kg utilizzati per la vendemmia.

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 Aszú debba maturare per almeno 2 anni in botte e per 1 in bottiglia.

LA CLASSIFICAZIONE

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



NEL CUORE DI UN'AREA VOCATA.

La zona d'origine del Tokaj, la più antica regione vitivinicola ungherese, è collocata a nord est di Budapest e a pochi chilometri dal confine slovacco. La regione è delimitata legislativamente sin dalla metà del '800. L'area vocata, che contiene al suo interno 28 villaggi (5500 ha), è caratterizzata dalla presenza di terreni sabbioso-argillosi, di natura vulcanica. In questa zona si producono vini secchi o dolci e la varietà più importante della regione è il Furmint. Le altre uve autoctone, tutte utilizzate nella produzione del Tokaji Aszú, sono 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 Cinerea (muffa nobile).



ISTVAN SZEPSY

MAD



Istvan Szepsy Jr.

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

Istvan, cresciuto

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

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

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

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



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

AUSTRIA

WACHAU E KREMSTAL

QUALITÀ E TRADIZIONE LUNGO IL DANUBIO: LA WACHAU

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

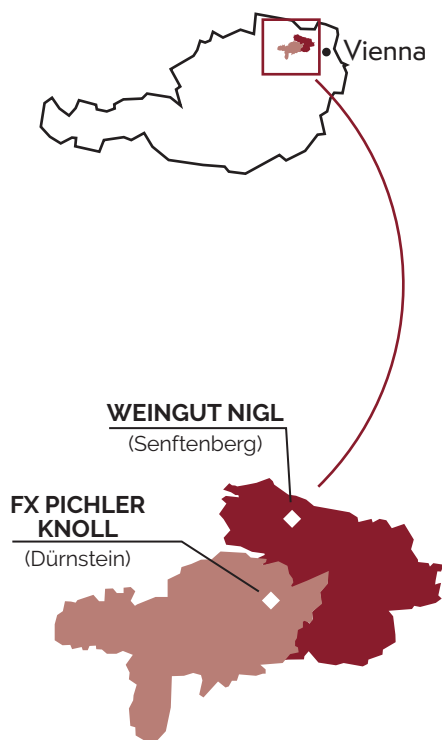
Qui la vite si alleva da più di mille anni e l'uomo nei secoli ha scolpito letteralmente le vigne, strappando lingue di terra alle scoscese colline, grazie a terrazzamenti trattenuti da eroici muretti a secco. Proprio grazie alla fisionomia cangiante della vallata e alla pluralità delle condizioni pedologiche e microclimatiche (forte, ad esempio, è l'escursione termica), in quest'area, nascono vini complessi e fortemente sfaccettati.

SPINGERSI UN PO' PIÙ A NORD: LA KREMSTAL

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

Il clima della zona, abbastanza gentile, permette di ottenere buoni risultati anche con le varietà a bacca rossa ed è possibile produrre dei buoni Pinot Nero. L'area può essere suddivisa in tre zone peculiari: la prima si snoda sui terreni rocciosi a ridosso del letto del fiume 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 - si estende lungo la sponda meridionale del Danubio, nei pressi del monastero benedettino di Stift Goettweig. La denominazione di origine riferita a questa regione (Kremstal DAC) è stata introdotta nel 2007.



CLASSIFICAZIONI.

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

Gebietswein: indica i vini regionali (sul modello dei Bourgogne).

Ampio range di varietà ammesse e chance di poter sfruttare anche legni piccoli.

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

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

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

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

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

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



WEINGUT E. KNOLL

DÜRNSTEIN



La famiglia Knoll

Emmerich Knoll, vera star nel panorama vinicolo austriaco, è alla guida di questa piccola azienda (150.000 bottiglie) fondata nel 1850 e situata a Dürnstein, nella frazione di Unterloiben. I 15 ettari di proprietà sono coltivati principalmente a Riesling Renano e Grüner Veltliner, mentre una piccola percentuale

degli impianti è dedicata ad alcune varietà complementari: Chardonnay, Moscato Giallo, Traminer e Pinot Nero.

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

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



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

AUSTRIA

WACHAU

WEINGUT F.X. PICHLER

DÜRNSTEIN



La Famiglia Pichler

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

Franz Xaver, subentrato appena trentenne a suo padre (nel 1971) e vero artefice del successo dell'azienda,

è stato affiancato dal figlio Lucas già dai primi anni '90. Oggi Lucas si occupa delle vinificazioni mentre FX continua ad occuparsi della gestione agricola dei vigneti. L'azienda ha visto una crescita esponenziale negli ultimi anni, dai 3 ettari detenuti inizialmente da Franz Pichler (padre di FX), oggi si è arrivati a contare ben 18 ettari totali.

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

● Grüner Veltliner	Federspiel Loibner	100% grüner veltliner		
● Grüner Veltliner	Ried Klostersatz	100% grüner veltliner		
● Grüner Veltliner	Durnsteiner	100% grüner veltliner		
● Grüner Veltliner	Ried Loibenberg	100% grüner veltliner		
● Grüner Veltliner	Ried Kellerberg	100% grüner veltliner		
● Grüner Veltliner	Unendlich	100% grüner veltliner		
● Riesling	Federspiel Ried Burgstall	100% riesling		
● Riesling	Smaragd Ried Steinertal	100% riesling		
● Riesling	Ried Kellerberg	100% riesling		

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.



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

GERMANIA

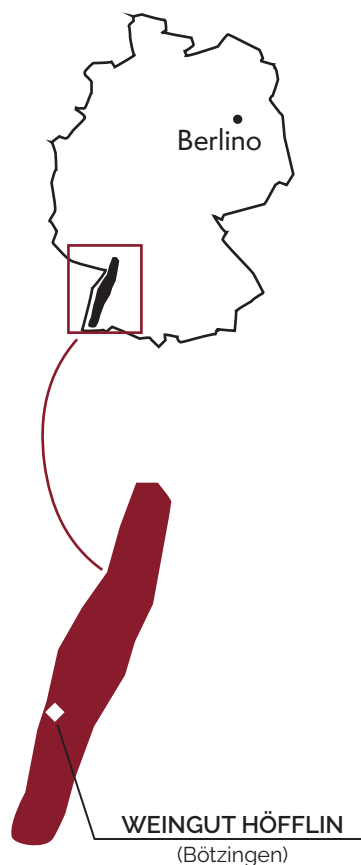
BADEN

POLIFONIA VARIETALE IN UN'ENCLAVE SUDISTA

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

Il Baden è la regione vinicola tedesca più a sud ed è la terza del paese in termini di grandezza, contando fra le sue fila ben 15.800 ettari. A causa della grande estensione, racchiude al suo interno innumerevoli specificità e condizioni micro-territoriali (solo per i terreni, si va dalla ghiaia alla marna, dall'argilla al gesso, dal löss fino al calcare o al Keuper). Le aree viticole delineate sono nove: Badische Bergstrasse, Lago di Costanza, Breisgau, Kaiserstuhl, Kraichgau, Markgräflerland, Ortenau, Tauberfranken e Tuniberg; al loro interno sono presenti 15 "grandi vigne" e 315 menzioni parcellari. Intorno al Lago di Costanza le vigne arrivano oltre i quattrocento metri e vengono allevate principalmente varietà come il Pinot Nero ed il Müller-Thurgau. Nel Markgräflerland, triangolo di confine vicino a Basilea, troviamo l'autoctono Gutedel (un bio tipo di Chasselas).

Nel Tuniberg, cono vulcanico del Kaiserstuhl, vengono prodotti i vini più potenti, in pieno stile borgognone. Anche la regione di Breisgau a nord di Friburgo è nota in particolare per il Pinot Nero, mentre la regione di Ortenau, tra Offenburg e Baden-Baden, produce il miglior Riesling della regione. Una specialità del Kraichgau è, invece, l'Auxerrois. Due piccole ma belle aree, infine, formano l'estremità settentrionale: la Badische Bergstrasse nelle vicinanze di Heidelberg e, nell'estremo nord-est, Tauberfranken.



WEINGUT HÖFFLIN
(Bötzingen)



WEINGUT HÖFFLIN

BÖTZINGEN



Matthias Höfflin

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

a 30 metri, un terroir fertile e solatio, ideale per la viticoltura.

L'azienda agricola, che oggi conta 17 ettari di proprietà, è certificata per l'agricoltura biologica sin dal 1974. Matthias Höfflin, enologo e fondatore della cantina, ha un adagio che ripete sovente e che riassume al suo interno l'intera filosofia produttiva dell'azienda: "il vino è racchiuso all'interno dell'acino". Per Matthias, la produzione agricola è il fondamento di tutto: è l'elemento di partenza e di arrivo e non può esistere un grande vino figlio di una materia prima che non sia per lo meno pregevole. Ed è proprio grazie ad un'agricoltura attenta, rispettosa e conservativa, ai suoli riposati, vivi e fertili, che tutto questo risulta essere possibile. La vinificazione è legata a chiare linee guida: macerazioni pellicolari, fermentazioni spontanee e lunghe maturazioni sui lieviti; zero filtrazione all'imbottigliamento ed un utilizzo molto modesto della solforosa. Ogni vino riceve il tempo e l'attenzione di cui ha bisogno per mostrare il proprio potenziale e la sua naturale bontà: dietro tale protocollo produttivo ci sono oltre 30 anni di esperienza e sensibilità territoriale. Questa relazione fra mondo agricolo e produttivo è esplicitata in etichetta, attraverso una rappresentazione fotografica tesa a dimostrare la "vitalità" del vino. Protagoniste dell'habillage sono le "cristallizzazioni sensibili", ingrandite al microscopio. Si tratta di immagini ottenute aggiungendo tracce di materia organica ad una soluzione di cloruro di rame. Il composto viene messo in un particolare contenitore e lasciato evaporare a temperatura controllata. Il sale di rame, da solo, cristallizzerebbe in un'immagine dalla forma scomposta e disarticolata; al contrario, in presenza di materiale vitale, il preparato si "organizza" elaborando formazioni articolate ed armoniose. È come nel vino: più c'è vita e più c'è complessità ed equilibrio.



● Caprice Weisswein	Loess	müller-thurgau, pinot bianco, moscato		
● Grauer Burgunder	Phonolith (non filtrato)	100% pinot grigio		
● Sauvignon Blanc	Zaunkönig (non filtrato)	100% sauvignon blanc		
● Muller-Thurgau	Natureich (non filtrato)	100% müller-thurgau		
● Spätburgunder	Traubenkirsche (non filtrato)	100% pinot nero		

GERMANIA

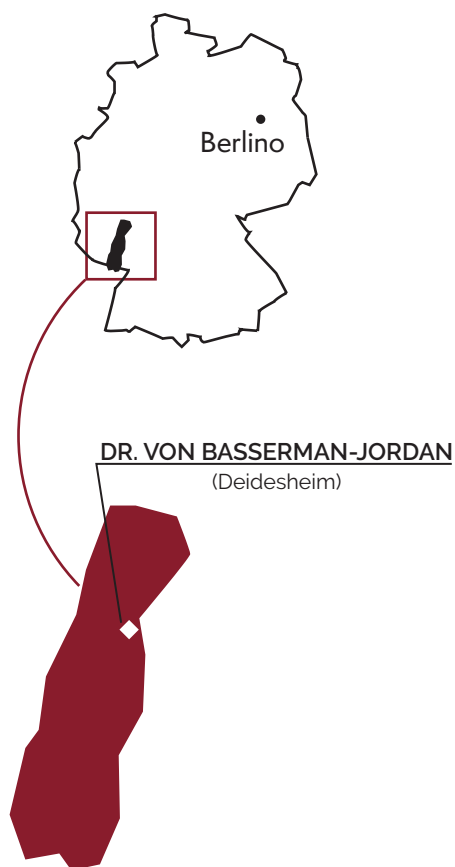
PFALZ

UNA GERMANIA DAL CARATTERE MEDITERRANEO

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

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

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



GERMANIA

PFALZ

VON BASSERMAN JORDAN

DEIDESHEIM



Philipp Losem

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

un terroir unico, segnato dalla presenza di antiche colate laviche.

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

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



BIOLOGICO



AGRICOLTURA
BIODINAMICA



● Riesling Trocken			100% riesling		
● Riesling	Deidesheim		100% riesling		
● Riesling	Forst		100% riesling		
● Riesling	Ruppertsberger Reiterpfad		100% riesling		
● Riesling	Auf der Mauer		100% riesling		
● Riesling	Forster Ziegler		100% riesling		
● Riesling GG	Kalkofen		100% riesling		
● Riesling Beerenauslese	Jesuitengarten (dolce)		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 visivamente i terreni, è la chiave di volta per la maturazione delle uve: le rocce, infatti, sono un vero e proprio convettore di calore.

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

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

LA CLASSIFICAZIONE DEI VINI

È il grado di maturazione delle uve il criterio di valutazione su cui si basa la piramide qualitativa che regola la parte più "alta" del sistema produttivo tedesco. Questo segmento è suddiviso ulteriormente in 6 sottocategorie legate proprio al grado di maturità delle uve:

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

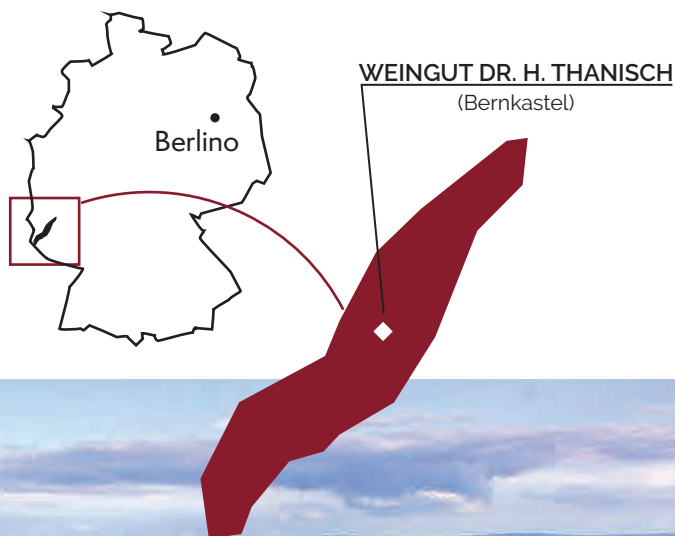
Spätlese: prodotti con uve raccolte tardivamente. Mediamente più intensi e strutturati dei Kabinett.

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.

Trockenbeerenauslese: i vini appartenenti a questa categoria sono certamente i più ricchi, dolci e costosi. Vengono prodotti solamente nelle migliori annate, con uve appassite e attaccate da muffa nobile. Il mosto è estremamente ricco di zuccheri tanto da rendere difficoltosa la fermentazione. Il grado alcolico può essere molto basso e non è da mettere in relazione al potenziale evolutivo, che, al contrario, è elevatissimo.

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



WEINGUT DR. H. THANISCH

BERNKASTEL



Famiglia Thanisch

La famiglia Thanisch coltiva la vite e produce vino sin dal 1636. L'azienda, da 380 anni e 11 generazioni, si cimenta esclusivamente con il Riesling Renano e possiede appezzamenti in alcune delle vigne più rinomate della Mittel-Mosel. Gran parte degli impianti è collocata nel comune di Bernkastel-Kues e

probabilmente la parcella più rinomata fra quelle di proprietà, è la piccola porzione (6.000 m²) del "Berncasteler Doctor", acquisita all'inizio del XIX secolo. La peculiarità dei terreni, la perfetta insolazione e l'incredibile pendenza (65%), rendono il prodotto di questa vigna unico e prezioso.

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



● Riesling Trocken			100% riesling renano		
● Riesling Kabinett	Berncasteler Badstube		100% riesling renano		
● Riesling GG Trocken	Berncasteler Doctor		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		

GERMANIA

MITTEL RHEIN

MITTEL RHEIN: RIESLING EROICI A NORD DI COBLENZA

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

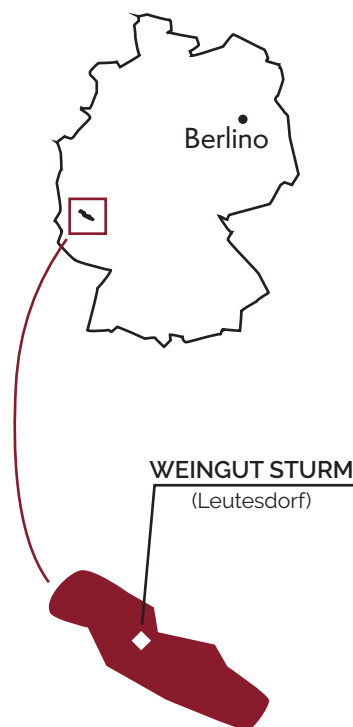
Nel cuore di questo bellissimo paesaggio fluviale si trova la città di Coblenza. Qui, la viticoltura risale ai romani ma deve il suo sviluppo in epoca medievale al lavoro dei monaci cistercensi.

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

La zona è scenograficamente molto bella, punteggiata da resti di splendidi castelli, e si presenta come una stretta fascia di vigneti, alcuni dei quali terrazzati sui ripidi pendii del fiume. Anche l'UNESCO ne ha tenuto conto dichiarando la Valle del Medio Reno tra Bingen-Büdesheim e Coblenza patrimonio dell'umanità nel 2002. I siti protetti dal vento beneficiano di molti giorni di sole ed il Reno agisce come un eccellente serbatoio di calore. I suoli sono costituiti da ardesia, grovacche e Löss (a macchia di leopardo) mentre a nord i terreni sono caratterizzati dalla presenza di rocce vulcaniche.

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

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



WEINGUT STURM

LEUTESDORF



Martin Sturm

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

Martin, inizia ad occuparsi di viticoltura nel 2003 e dopo una breve ma intensa gavetta, nel 2010 getta le basi per la costituzione della sua azienda personale, realtà che esor-

disce ufficialmente con l'immissione sul mercato dell'annata 2011.

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

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



BIOLOGICO



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

FRANCIA

ALSAZIA

ALSAZIA: CROCEVIA D'EUROPA

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

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

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

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

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

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

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

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



FRANCIA

ALSAZIA

DOMAINE NEUMEYER

MOLSHEIM



Jérôme Neumeyer

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

Una parte di questi include uno dei Cru più deputati alla produzione di vini di qualità nella parte settentrionale della regione: il Brudhertal, climat d'eccezione per la coltivazione di

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



BIOLOGICO



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

FRANCIA

LOIRA

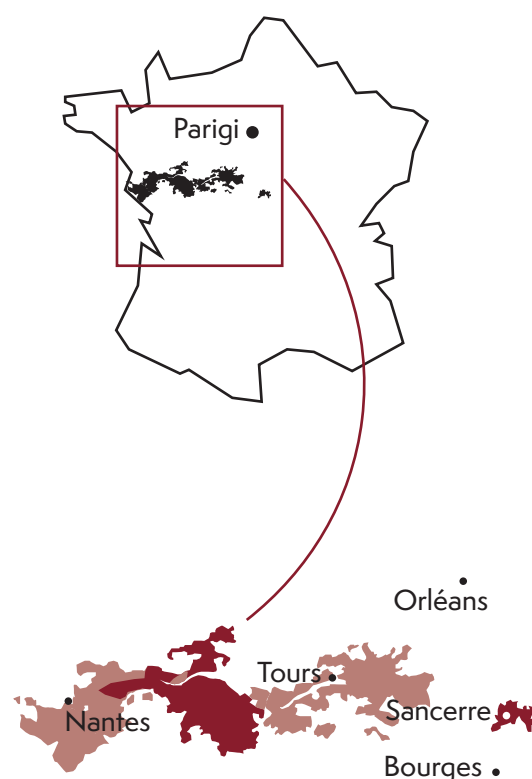
VALLE DELLA LOIRA: REGIONE DEL VINO O MICROMONDO?

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

L'estremo oriente della regione, dove spiccano le aree vocate di Pouilly-Fumé e Sancerre, è dominato a livello varietale dal Sauvignon Blanc. La denominazione Pouilly-Fumé (7 comuni, dislocati all'estremo oriente della vallata), è segnata - nella composizione dei terreni - dall'elevata presenza di calcare e silicio; l'areale di Sancerre, che si distende sul lato sinistro del fiume, invece, articola la propria area produttiva in 15 comuni. Qui, la pluralità geologica è palese e si può andare dalle terres blanches (marne fossili, ricche di calcare), al Silex (silicio in superficie e piede argilloso), alle aree connotate dalla presenza di terreni alluvionali (griottes, caillottes). Andando verso ovest è facile imbattersi in un'altra varietà a bacca bianca, lo Chenin Blanc: un'uva duttile e dalla spiccata espressività (può essere la base per produrre vini spumanti, vini secchi, abboccati o addirittura da uve “botritizzate”) che lega il suo nome a importanti denominazioni: Vouvray, Montlouis sur Loire, Saumur, Coteaux du Layon, Quart de Chaume, Savennières.

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

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



MAPPA LOIRA

Sancerre, Pouilly-Fumé

Bourgueil

Vouvray

Anjou

Saumur

Saumur-Champigny

Coteaux du Layon

Savennières

Muscadet Sèvre et Maine

Altre denominazioni

DOMAINE DE LA CROIX MELIER

(Montlouis-sur-Loire)

PATRICK BAUDOUIN

(Chaudefonds-sur-Layon)

ANTOINE SANZAY

(Varrains)

MICHEL DELHOMMEAU

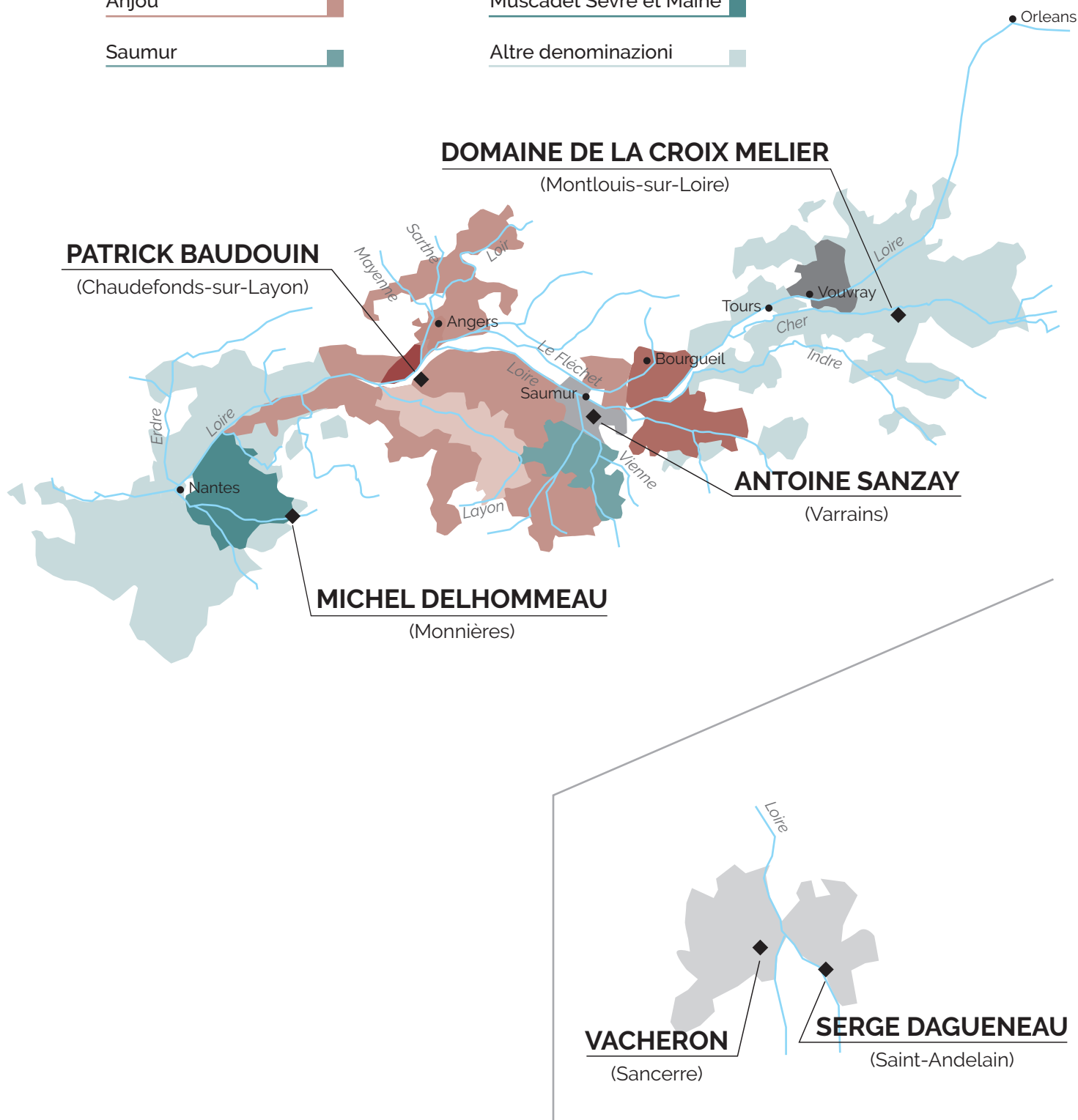
(Monnières)

VACHERON

(Sancerre)

SERGE DAGUENEAU

(Saint-Andelain)



FRANCIA

LOIRA

SERGE DAGUENEAU

SAINT-ANDELAIN



Valérie Daguenneau

I Daguenneau, viticoltori da quattro generazioni, sono legati fortemente al territorio di Saint-Andelain, estremo oriente della valle del Loira.

Dopo aver ereditato il Domaine dal padre Serge, attivo dagli anni 70, e aver condotto sin dagli anni novanta la tenuta con l'aiuto della sorella Florence, Valérie nel 2010

rimane sola al comando, perseguendo quello che per lei è l'unico credo: migliorare costantemente la qualità dei propri vini.

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

Il Domaine, oggi, possiede 21 ettari nelle aree vocate di Pouilly-sur-Loire e Côte de La Charité. Le vigne poggiano, principalmente, sulle celebri "terres blanches", terreni di epoca Kimmeridgiana ricchissimi di fossili marini, ma la pluralità geologica è evidente: sono presenti terreni sabbioso-argillosi, venature di silicio (il famoso Silex), calcari di epoca Oxfordiana e Portlandiana.

Alla peculiarità del suolo fa da corollario l'anzianità delle vigne (che in alcuni casi arrivano alla veneranda età di 100 anni), una commistione capace di riflettersi nel bicchiere, arricchendo la tipicità con note di finezza. **I vini della famiglia Daguenneau, classici ed accessibili in ogni loro versione, scevri da eccessivi interventi enologici, risultano essere specchio perfetto della denominazione.** L'ottenimento della certificazione "Alto Valore Ambientale (HVE)" nel 2019 è inoltre il riconoscimento del grande lavoro svolto in vigna, nella valorizzazione e nella preservazione del loro ambiente agricolo. Attualmente l'azienda si trova al terzo anno del percorso per la conversione all'agricoltura biologica.



HAUTE VALEUR
ENVIRONNEMENTALE

● Pouilly-Fumé		100% sauvignon blanc		
● Pouilly-Fumé	Les Chaudoux	100% sauvignon blanc		
● Pouilly-Fumé	L'Odysee (Silex)	100% sauvignon blanc		
● Pouilly-Fumé	La Léontine	100% sauvignon blanc		

FRANCIA

LOIRA

DOMAINE VACHERON

SANCERRE



Jean-Dominique Vacheron

Tra i produttori più importanti del territorio di Sancerre, la famiglia Vacheron produce dei Sauvignon Blanc raffinati e minerali, perfettamente in linea con la tradizione ed un terroir capace di esprimersi con luminosità e profilo aristocratico. Grandi sostenitori del rispetto ambientale sono stati fra i primi in zona a spo-

sare un approccio agricolo diverso: attualmente tutti i 43 ettari vitati di proprietà sono condotti in biodinamica (certificazione Biodyvin dal 2005). Accanto al Sancerre "classico", vinificato in acciaio e frutto del sapiente assemblaggio di diversi appezzamenti, trovano spazio nella loro gamma produttiva le splendide selezioni da vigna singola, elaborate parzialmente in legno.

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



AGRICOLTURA
BIODINAMICA



● Sancerre		100% sauvignon blanc		
● Sancerre	Le Paradis	100% sauvignon blanc		
● Sancerre	Les Romains	100% sauvignon blanc		
● Sancerre	Guigne-Chevres	100% sauvignon blanc		
● Sancerre	Chambrattes	100% sauvignon blanc		
● Sancerre	Rosè	100% pinot nero		
● Sancerre	Rouge	100% pinot nero		

FRANCIA

LOIRA

DOMAINE DE LA CROIX MELIER

MONTLOUIS-SUR-LOIRE



Philippe e Dominique Ivancic

Domaine De La Croix Melier è un'azienda familiare che si sviluppa su 4 ettari, situati nella frazione di Husseau, nel comune di Montlouis-sur-Loire, cuore della A.O.C. omonima.

Tutte le vigne sono situate in alto, sulle colline che dominano la Loira e degradano dolcemente verso lo Cher, beneficiando di un microclima di

influenza oceanica. Qui si coltiva esclusivamente il vitigno Chenin Blanc, detto anche Chenin o "Pineau de Loire".

Questa varietà è legata a doppio filo al territorio e per le sue caratteristiche concorre all'ottenimento di un'ampia varietà di bianchi, di ogni tipologia: dai vini secchi, agli spumanti, ai vini con residuo zuccherino. L'attenzione all'ambiente è la direttiva principale per la proprietà, ed il tema focale è la conservazione di un comparto agricolo unico ed originale: i terreni sono lavorati esclusivamente in maniera meccanica e non vengono utilizzati diserbanti o prodotti di sintesi. **La conversione al biologico è iniziata nel 2019 ed oggi la tenuta è certificata integralmente da Ecocert.**











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

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

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



BIOLOGICO

● Montlouis-Sur-Loire	La Bulapapa (petillant)		100% chenin blanc		
● Montlouis-Sur-Loire	Chenin Sec Les Terres Turones		100% chenin blanc		
● Montlouis-Sur-Loire	 Les Borderies		100% chenin blanc		

FRANCIA

LOIRA

ANTOINE SANZAY

VARRAINS



Antoine Sanzay

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

giovane rampollo della famiglia Sanzay e appassionato enologo con il pallino del territorio.

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

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

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



BIOLOGICO



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

FRANCIA

LOIRA

PATRICK BAUDOUIN

CHAUDEFONDS-SUR-LAYON



Patrick Baudouin

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

quarti dei quali coltivati a Chenin Blanc.

Baudouin pratica i crismi di un'agricoltura organica, che lo ha portato ad escludere 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, attraverso gli animali da tiro.

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



BIOLOGICO

● Anjou		Effusion	100% chenin blanc		
● Anjou		Le Cornillard	100% chenin blanc		
● Anjou		Les Gats	100% chenin blanc		
● Anjou		Les Coteaux d'Ardenay	90% cabernet franc, 10% cabernet sauvignon		
● Quarts de Chaume		Grand Cru Les Zersilles	100% chenin blanc	500 ml	

FRANCIA

LOIRA

MICHEL DELHOMMEAU

MONNIERÈS



Michel Delhommeau

Le proprietà di Michel Delhommeau si estendono a rido del paese di Monnierès, nella Loira atlantica, cuore dell'area produttiva del Muscadet de Sevre et Maine. L'azienda agricola copre 25 ettari vitati, principalmente legati alla produzione del Melon de Bourgogne. Qui le vigne poggiano su

terreni caratteristici: Gneiss e Gabbro (roccia magmatica intrusiva che deve il suo nome ad una località in provincia di Livorno), che segnano i vini con originali sensazioni aromatiche.

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









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

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



BIOLOGICO



● Muscadet Sevre et maine	Saint Vincent	 100% melon de bourgogne		
● Muscadet Sevre et maine	 Le Clos Armand	 100% melon de bourgogne		
● Muscadet Sevre et maine	 Monnierès Saint Fiacre	 100% melon de bourgogne		

FRANCIA

BORGOGNA

CLASSIFICAZIONE DEI VINI, UNA PIRAMIDE QUALITATIVA CHE ESALTA IL TERRITORIO

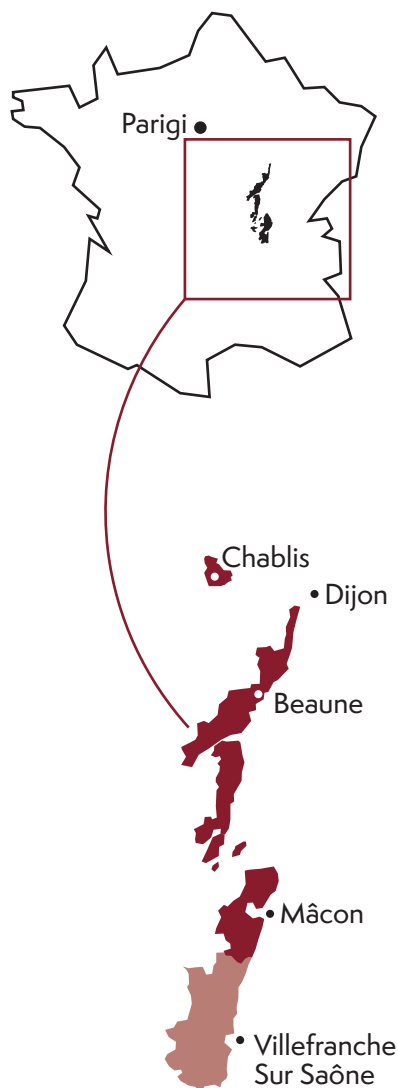
In questa regione il sistema di classificazione prevede una serie di cerchi concentrici, capaci di stringere sempre più il campo dal punto di vista geografico, definendo specificità e valore delle singole zone.

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

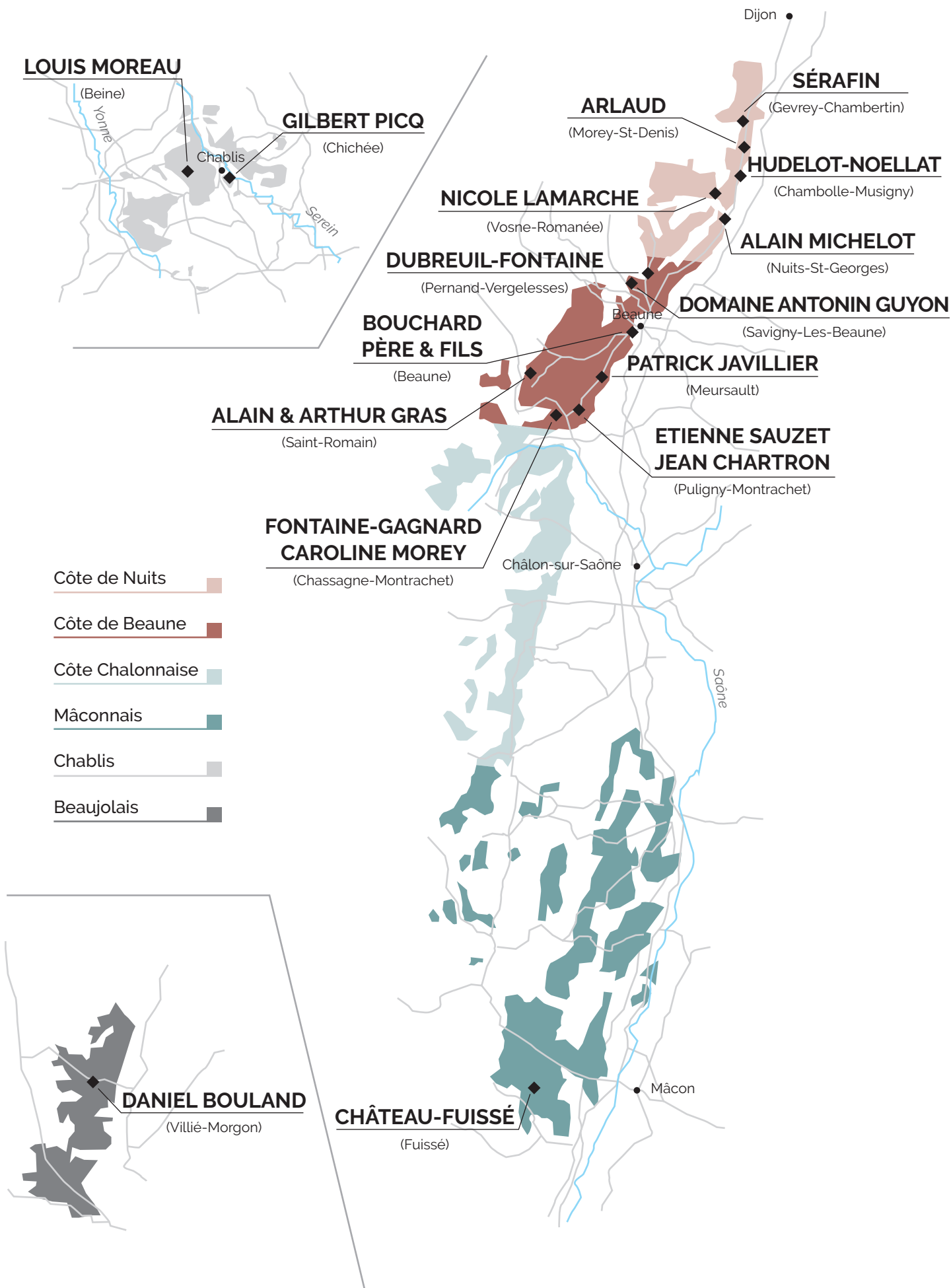
Village: questa menzione è riservata a vini prodotti con uve provenienti da un paese specifico (che deve sempre essere riportato in etichetta) fra quelli previsti all'interno del disciplinare.

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

Grand Cru: è il gradino più alto della classificazione regionale ed è attualmente riservato a 33 vigneti che rappresentano appena il **2% della produzione totale borgognona**. I vigneti Grand Cru sono così celebrati e famosi che in etichetta **non viene riportato il nome del villaggio di appartenenza ma solamente il nome del vigneto.**



MAPPA BORGOGNA



FRANCIA

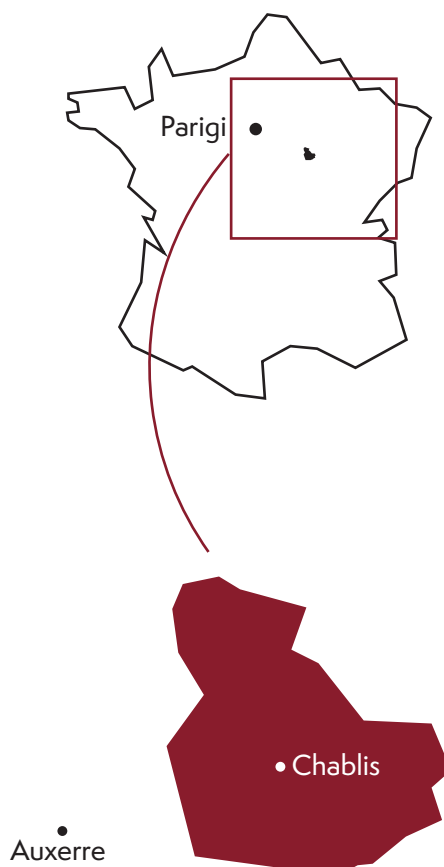
BORGOGNA CHABLIS

L'ANIMA NORDICA DELLO CHARDONNAY

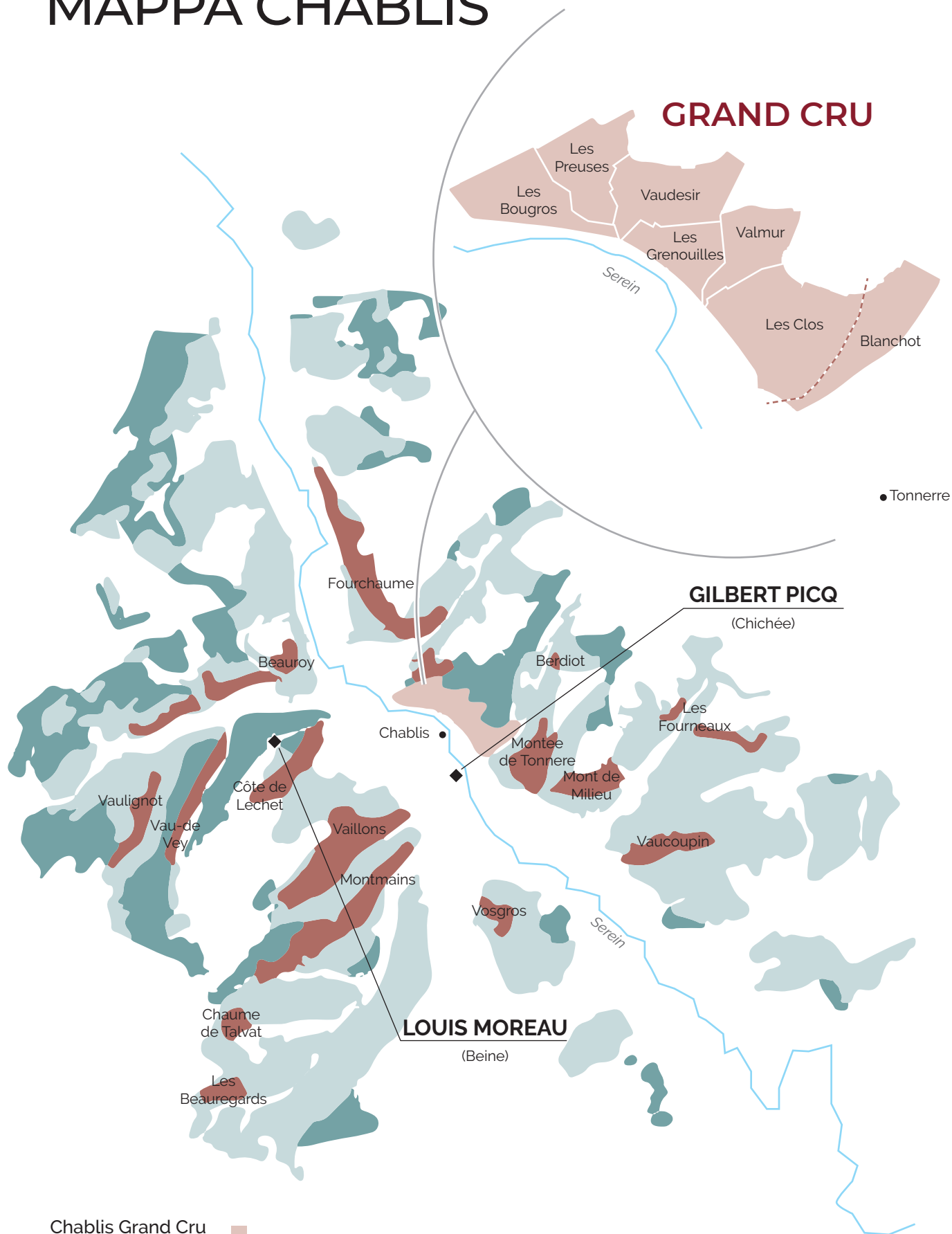
La regione di Chablis è ubicata a meno di 200 km a sud di Parigi; ha una posizione settentrionale rispetto al cuore della Côte d'Or, da cui dista quasi 100 km, mentre la celebre regione della Champagne si trova ad appena 40 km.

Nella regione di Chablis si producono esclusivamente vini bianchi da uva Chardonnay. Grazie al clima della regione (umido, freddo e rigido) unitamente alle caratteristiche del suolo (calcareo e argilloso) i vini di Chablis sono spesso caratterizzati da aromi freschi e ricche sensazioni minerali. In termini di produzione, la percentuale maggiore - oltre l'80% - è destinata ai vini appartenenti alle categorie Petit Chablis e Chablis. Esistono 40 vigneti appartenenti alla denominazione Chablis Premier Cru, solamente 12 di questi sono considerati di maggiore prestigio: Beauroy, Côte de Léchet, Fourchaume, Les Fourneaux, Mélinots, Montée de Tonnerre, Montmains, Monts de Milieu, Vaillons, Vaucoupin, Vaudevay e Vosgros.

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



MAPPA CHABLIS



Chablis Grand Cru

Chablis Premier Cru

Chablis village

Petit-Chablis

GILBERT PICQ

CHICHÉE



Pascal e Didiér 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	Vauclaire	100% chardonnay		
● Chablis	Dessus la Carrière	100% chardonnay		
● Chablis	Vieilles Vignes	100% chardonnay		
● Chablis	1.er Cru Vosgros	100% chardonnay		
● Chablis	1.er Cru Vaucoupin	100% chardonnay		

LOUIS MOREAU

BEINE



Louis Moreau e Anne Baylin

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 forma-

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



LUTTE
RAISONNÉE



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

FRANCIA

BORGOGNA CÔTE DE BEAUNE

L'EMPIREO DEI GRANDI BIANCHI

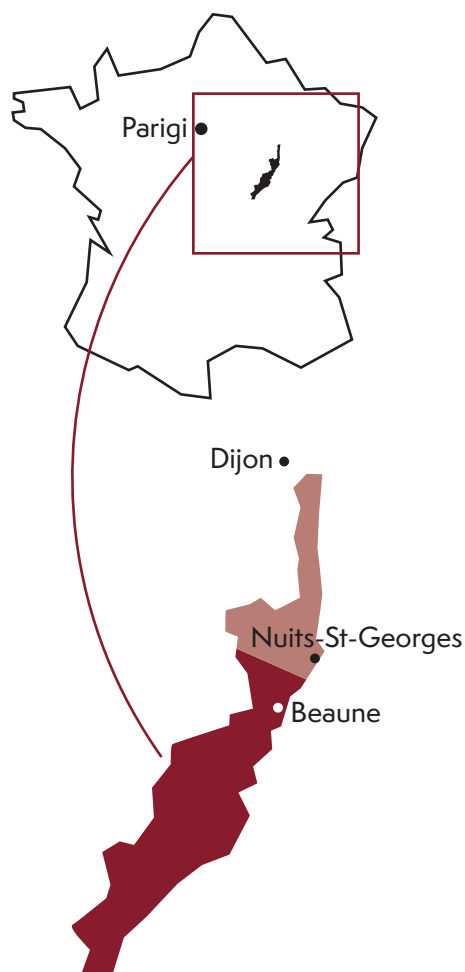
La Côte de Beaune, estremità meridionale della Côte d'Or, si distende orientativamente per 25 km, dalla montagna di Corton fino a Maranges.

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

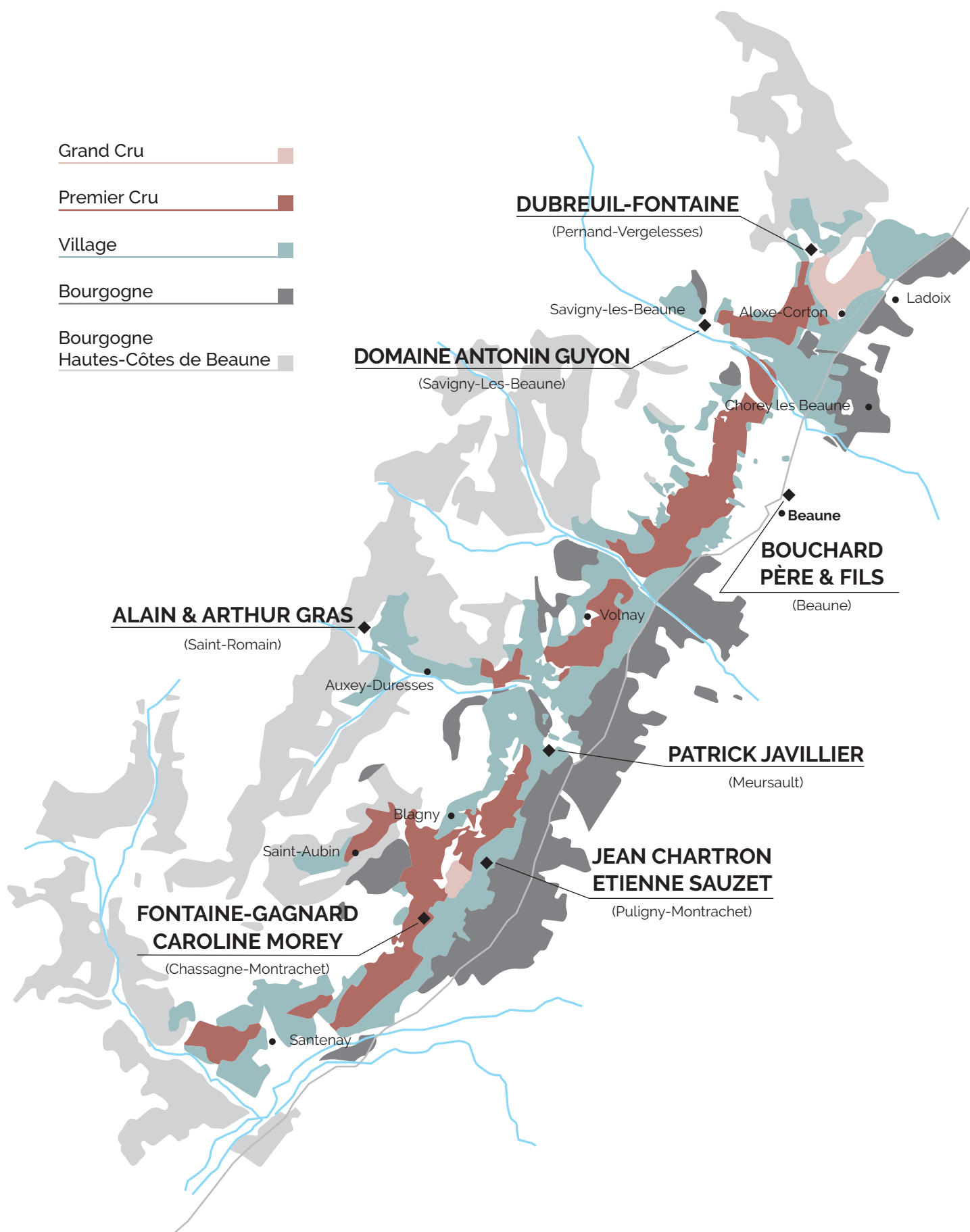
Alto, infatti, è il numero di rinomati villages (Beaune, Meursault, Chassagne, Puligny, Pernand, a spiccare fra gli altri) e di vigne deputate alla produzione di vini di gran pregio classificati come Premier Cru e come Grand Cru.

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

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



MAPPA CÔTE DE BEAUNE



FONTAINE GAGNARD

CHASSAGNE-MONTRACHET



Famiglia Fontaine-Gagnard

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

Nonostante la recente istituzione l'azienda può vantare la proprietà di 12 ettari, tutti distribuiti in terroirs d'ele-

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



LUTTE
RAISONNÉE

● Bourgogne		100% chardonnay		
● Chassagne-Montrachet	Village	100% chardonnay		
● Chassagne-Montrachet	1.er Cru La Maltroie	100% chardonnay		
● Chassagne-Montrachet	1.er Cru Les Vergers	100% chardonnay		
● Chassagne-Montrachet	1.er Cru Morgeot	100% chardonnay		
● Chassagne-Montrachet	1.er Cru La Boudriotte	100% chardonnay		
● Chassagne-Montrachet	1.er Cru Les Caillerets	100% chardonnay		
● Criots-Bâtard-Montrachet	Grand Cru	100% chardonnay		
● Bâtard-Montrachet	Grand Cru	100% chardonnay		
● Montrachet	Grand Cru	100% chardonnay		

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 vigna** che sono diventati il fulcro della sua attività.

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



LUTTE
RAISONNÉE



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

ETIENNE SAUZET

PULIGNY-MONTRACHET



Benoît Riffault

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

rito Gérard Boudot.

Il domaine ha subito un duro colpo agli inizi degli anni '90, un problema di successione, infatti, ha ridotto drasticamente la superficie vitata di proprietà (da 12 ettari a poco più di 8 ettari), rendendo la produzione quantitativamente modesta.

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

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



AGRICOLTURA
BIODINAMICA

● Bourgogne			100% chardonnay		
● Bourgogne Haute Côtes de Beaune	Jardin du Calvaire		100% chardonnay		
● Puligny-Montrachet	Village		100% chardonnay		
● Puligny-Montrachet	1.er Cru La Garenne		100% chardonnay		
● Puligny-Montrachet	1.er Cru Sous Le Puits		100% chardonnay		
● Puligny-Montrachet	1.er Cru Champ-Gain		100% chardonnay		
● Puligny-Montrachet	1.er Cru Hameau de Blagny		100% chardonnay		
● Puligny-Montrachet	1.er Cru Les Referts		100% chardonnay		
● Puligny-Montrachet	1.er Cru Les Folatières En la Richarde		100% chardonnay		



QUESTIONI DI FAMIGLIA

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





























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

Negli anni '50 arrivano altre acquisizioni (Grand Cru e Premier Cru), ma è intorno agli anni '90 che il Domaine subisce un vero e proprio sconvolgimento. **La proprietà, da unica viene virtualmente suddivisa in 3 porzioni** ed è uno degli ereditieri, Jean-Marc Boillot, (nipote di Etienne Sauzet) a 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 Domaine più rappresentativi e stabili nel panorama bianchista della regione, e questo grazie al raffinato lavoro di négoce, condotto sin dall'inizio degli anni '90 da Gérard Boudot.

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



● Puligny-Montrachet	 1.er Cru Perrières	 100% chardonnay		
● Puligny-Montrachet	 1.er Cru La Truffière	 100% chardonnay		
● Puligny-Montrachet	 1.er Cru Champ-Canet	 100% chardonnay		
● Puligny-Montrachet	 1.er Cru Les Combettes	 100% chardonnay		
● Corton Charlemagne	 Grand Cru	 100% chardonnay		
● Bâtard-Montrachet	 Grand Cru	 100% chardonnay		
● Montrachet	 Grand Cru	 100% chardonnay		

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 e Anne-Laure Charton e vede il cuore della propria produzione nelle aree più celebri della Côte de Beaune. Il **Domaine è specializzato nella realizzazione di vini bianchi, che rappresentano il 90% della produzione.** L'azienda conta circa 14 ettari vitati di proprietà, con un'età media delle vigne che supera i 40 anni. Sul campo la conduzione è biologica.

La famiglia Chartron interpreta perfettamente l'idea di "sbriciolamento" territoriale vinificando fino a 22 denominazioni differenti. Puligny è protagonista e ben 11 vini provengono dalle vigne di questo villaggio. La maggior parte dei vini sono fermentati e maturati in barriques (la percentuale di botti nuove varia dal 10 al 40%), ad eccezione dei vini più semplici, realizzati parzialmente in acciaio. La vinificazione, l'affinamento e le pratiche di cantina sono indirizzate a favore dell'integrità e della purezza del sorso.



BIOLOGICO

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



CHEVALIER-MONTRACHET

Questo iconico Climat, si allunga per sette ettari e mezzo tra il Montrachet e il bosco che sventa sulla sommità della collina e negli anni è stato più volte rimodellato in termini di estensione. Dopo essere stato rimpiazzato (e fortemente ridimensionato) in epoca post fillosserica fu, dalla fine degli anni trenta, oggetto di varie contese. Nel 1939 fu chiesta, da parte di Jadot e Latour, l'annessione al climat di una parcella grande un ettaro (Les Demoiselles), appartenente a Les Caillerets. L'integrazione di questo lieu-dit fu accettata dopo un breve iter, non senza proteste e malumori, creando però un precedente che servì agli Chartron per mettere in pista un'altra richiesta di riclassificazione. Il percorso questa volta fu molto lungo e si concluse nel 1974: fu incorporato uno spicchio di vigna, grande 2500 metri. La parcella era completamente rocciosa e fu resa coltivabile grazie alla terra di riporto da una parcella attigua. La curiosità vuole che lo spicchio svuotato dalla terra servita al "riempimento" dei terreni adiacenti perse ogni possibilità legislativa di produrre vini AOC. Oggi questa striscia di terra è facilmente osservabile in tutte le mappe ed è incastrata fra Les Demoiselles e l'estremo nord dello Chevalier (ora di proprietà dei De Montille).

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



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

PATRICK JAVILLIER

MEURSAULT



Marion e Pierre-Emmanuel 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 invertire la rotta, dismettendo completamente i panni del broker per iniziare a curare la vinificazione e la commercializzazione dei propri vini (in particolare bianchi): è proprio questo il momento in cui il Domaine assume un profilo analogo a quello che vediamo oggi, raggiungendo i 9 ettari.

Patrick Javillier è un perfezionista assoluto ed uno strenuo sostenitore dei lunghi affinamenti sulle fecce fini, gli unici capaci di amplificare, a suo avviso, l'espressività dei vini. Il rilascio sul mercato avviene normalmente dopo 14-18 mesi di legno (la percentuale, bassissima, di rovere nuova viene variata in base alle peculiarità del millesimo e della vigna) e dopo un ulteriore affinamento in cemento, sempre sulle fecce. Javillier si concentra sulla vinificazione separata delle parcelle cercandone l'armonizzazione attraverso una personale interpretazione stilistica.

● Bourgogne Côte d'or	Cuvée des Forgets	100% chardonnay		
● Bourgogne Côte d'or	Cuvée Oligocene	100% chardonnay		
● Savigny-les-Beaune	Les Montchenevoy	100% chardonnay		
● Meursault	Les Tillets	100% chardonnay		
● Meursault	Clos du Cromin	100% chardonnay		
● Meursault	Les Clousots	100% chardonnay		
● Corton Charlemagne	Grand Cru	100% chardonnay		
● Savigny-les-Beaune	Les Grands Liards	100% pinot nero		

ALAIN & ARTHUR GRAS

SAINT-ROMAIN



Alain e Arthur 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. Da qualche anno Arthur lavora attivamente a fianco del padre e vinifica personalmente alcune cuvées, che escono sul mercato con la sua etichetta.



LUTTE
RAISONNÉE



● Saint-Romain	Les Cinq Climats	 100% chardonnay		
● Saint-Romain	 Sous Le Château	 100% chardonnay		
● Auxey Duresses	 Les Crais	 100% chardonnay		
● Meursault	 Les Tillets	 100% chardonnay	 	
● Saint-Romain	Village	 100% pinot nero		
● Auxey Duresses	Les Très Vieilles Vignes	 100% pinot nero		
● Auxey Duresses	 Les Hautés Blanc	 100% chardonnay	 	
● Pommard	 1.er Cru Clos de Verger	 100% pinot nero		

BOUCHARD PÈRE & FILS

BEAUNE



Castello di Beaune (cantine storiche)

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



BEAUNE-GREVES 1ER CRU, VIGNE DE L'ENFANT JÉSUS

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

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

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

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

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

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













LO CHÂTEAU DI BEAUNE

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

Quattro delle cinque torri originali della magione, così come parte dei bastioni, sono ancora in piedi oggi e sono inclusi, sin da 1937, nell'elenco dei monumenti storici. Il luogo, impreziosito da un giardino pensile unico nel suo genere e da una vista mozzafiato sulla città e sulle colline circostanti (lo sguardo arriva fino alle vigne di Corton), ha nelle cantine storiche il suo fiore all'occhiello. Queste si estendono per diverse centinaia di metri quadri, fino a dieci metri di profondità, e si trovano proprio sotto i bastioni del castello, fornendo, in piena naturalità, le condizioni ideali per la conservazione dei vini pregiati di Bouchard Père & Fils. In queste stanze, fresche e buie, riposa una collezione da capogiro che conta oltre duemila bottiglie del diciannovesimo secolo: un'eredità storica inestimabile, patrimonio per tutta la regione. Icona assoluta di questa raccolta è il vino più antico: un Meursault Charmes 1846, bottiglia che conserva ancora il suo splendore.

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



VOLNAY-LES CAILLERETS 1ER 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 monopolio – considerata come un climat a parte ed ha un'estensione pari a 12 ettari scarsi. La vigna, esposta a sud est, è caratterizzata da un'ottima insolazione e dalla presenza di terreni resi peculiari dalla presenza di ciottoli. Il Domaine Bouchard ne possiede una larga porzione che si estende per più di tre ettari e mezzo e ha con questo Climat un legame intenso ed indissolubile.

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

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



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

ANTONIN GUYON

SAVIGNY-LES-BEAUNE



Hombeline Guyon

La storia della famiglia Guyon nasce negli anni '60, quando Antonin – allora 55enne – acquistò numerose parcelle in importanti denominazioni tra la Côte de Beaune e la Côte de Nuits. Nel 1970, suo figlio Dominique, dopo molti sforzi, riuscì a potenziare il parco vigne aziendale, riunendo circa 350 appezzamenti appar-

tenenti a 80 proprietari nelle Hautes Côtes de Nuits. Oggi, Dominique con il supporto di sua figlia Hombeline, gestisce con passione un patrimonio viticolo eccezionale. Vero asso nella manica è la collaborazione con Vincent Nicot, agronomo e cantiniere, capace di valorizzare vigne superbe con un approccio agricolo ed enoico ispirato alla più pura tradizione borgognona. Le vigne sono condotte in regime biologico con interventi minimi; la vendemmia è effettuata con grande cura: l'uva viene selezionata in vigna e non passano mai più di trenta minuti dalla raccolta dei frutti al loro arrivo nelle storiche cantine di Savigny-Les-Beaune, dove viene effettuata – prima delle lavorazioni – una seconda cernita. Le uve bianche vengono pressate intere, i mosti si illimpidiscono per decantazione statica e vengono trasferiti in botte per la fermentazione completa. I vini rimangono sui lieviti e vengono effettuati batonnage settimanali. L'imbottigliamento avviene generalmente dopo un anno e dopo diciotto mesi per il Corton Charlemagne. Le uve rosse vengono abitualmente diraspate e vinificate in tini di legno aperti, con due follature giornaliere. Dopo una leggera decantazione, i vini vengono elevati per 18 mesi in botti di rovere, solo in piccola parte nuove. I vini prodotti dal Domaine incarnano uno stile di grande classicità e purezza. L'espressione territoriale, la finezza aromatica e la longevità, sono le chiavi di volta di una gamma entusiasmante per dettaglio e definizione.



BIOLOGICO

● Meursault	📍 1er Cru Les Charmes Dessus	🍇 100% chardonnay	🍷	🍷
● Corton Charlemagne	📍 Grand Cru	🍇 100% chardonnay	🍷	🍷
● Bourgogne	Pinot Noir	🍇 100% pinot noir	🍷	🍷
● Savigny-Les-Beaune	📍 Les Goudelettes	🍇 100% pinot noir	🍷	🍷
● Gevrey Chambertin	📍 Carougeot	🍇 100% pinot noir	🍷	🍷
● Chambolle Musigny	📍 Les Cras	🍇 100% pinot noir	🍷	🍷
● Volnay	📍 1er Cru Clos des Chenes	🍇 100% pinot noir	🍷	🍷
● Corton Bressandes	📍 Grand Cru	🍇 100% pinot noir	🍷	🍷

DUBREUIL-FONTAINE

PERNAND-VERGELESSES



Christine Gruere-Dubreuil

Il Domaine, con sede a Pernand-Vergeles-
ses, è stato fondato
nel 1879 e conta
attualmente 20 et-
tari di proprietà e la
produzione di 20
etichette, che spa-
ziano dai semplici
Bourgogne fino ai
pregiati Grand Cru.
L'azienda, che può
contare su uno
splendido parco vi-
gne caratterizzato
dalla elevata pre-

senza di vecchie viti (età media: 40 anni), realizza principalmente
vini rossi ma il 25% della produzione è dedicata ai vini bianchi, in
particolare nelle celebri appellazioni di Pernand e Corton. **Lo stile
aziendale, mai invasivo, tende ad esaltare le caratteristiche dei
terroirs a disposizione: l'utilizzo del legno nuovo è modesto (al
massimo 30% sui Grand Cru), la premacerazione a freddo nei ros-
si 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 decadi alla
guida del Domaine c'è Christine Gruere-Dubreuil, succeduta a
suo padre Bernard nel 1991.**



LUTTE
RAISONNÉE



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

FRANCIA

BORGOGNA CÔTE DE NUITS

QUESTO È IL PALCOSCENICO DEI GRANDI ROSSI DELLA REGIONE

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

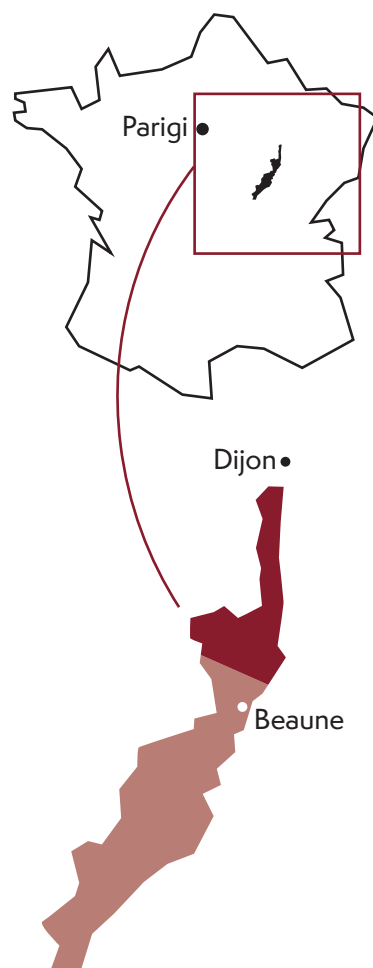
È considerato il territorio del Pinot Nero per antonomasia ed è sicuramente in questa zona che tale varietà raggiunge la sua espressione massima.

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

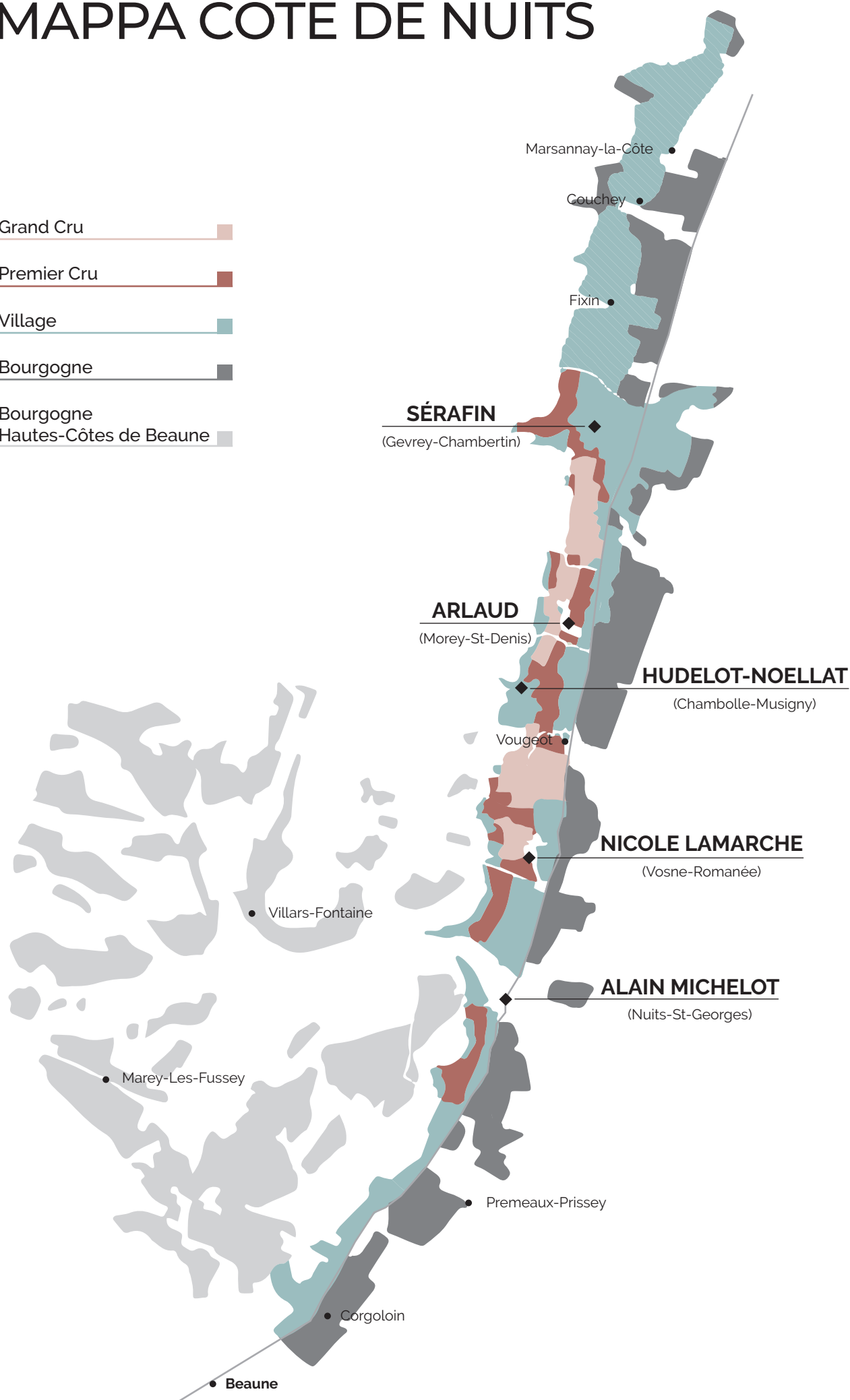
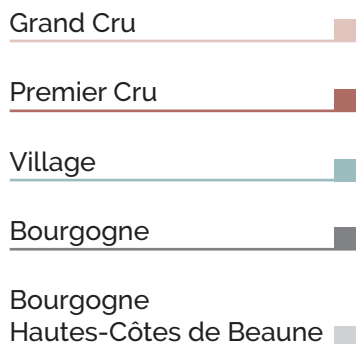
In Côte de Nuits sono nove i paesi classificati con l'AOC, contro i 18 della Côte de Beaune ma sono ben 24 le vigne ordinate come **Grand Cru**, un vero record in Côte d'Or (il rapporto con la Côte de Beaune è 3 a 1).

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

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



MAPPA CÔTE DE NUITS



ALAIN MICHELOT

NUITS-ST-GEORGES



Elodie Michelot

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

La piccola cantina è in rue Camille Rodier, nel centro di Nuits-Saint-Georges,

e fa da sfondo ad uno stile di vinificazione di tipo tradizionale, teso ad esaltare le caratteristiche dei differenti Climats grazie ad una mano consapevole e ad un utilizzo moderatissimo del legno nuovo (meno del 25% sui Premier Crus). Ancora presente in azienda è Alain Michelot, che dal 1996 trova supporto, per quel che riguarda gli aspetti operativi, nella figlia Elodie e in suo marito, attualmente régisseurs ufficiali del Domaine.

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



LUTTE
RAISONNÉE

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

HUDELOT NOELLAT

CHAMBOLLE-MUSIGNY



Charles van Canneyt

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

delle famiglia Noellat al matrimonio fra Alain ed Odile che portò delle difficoltà nell'acquisizione della dote, poi nel 1988, alla morte di Charles, lo smembramento del Domaine Noellat giocò a favore di Lalou Bize Leroy che acquistò metà del parco vigne, lasciando ad Odile la possibilità di attingere in maniera limitata dovendo sopprimere 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	📍 Clos des Ecoles	🍇 100% chardonnay	🍷	🍷
● Bourgogne		🍇 100% pinot nero	🍷	🍷
● Chambolle-Musigny	Village	🍇 100% pinot nero	🍷	🍷
● Chambolle-Musigny	📍 1.er Cru Les Charmes	🍇 100% pinot nero	🍷	🍷
● Vosne-Romanée	Village	🍇 100% pinot nero	🍷	🍷
● Vosne-Romanée	📍 1.er Cru Les Beaumonts	🍇 100% pinot nero	🍷	🍷
● Vosne-Romanée	📍 1.er Cru Les Suchots	🍇 100% pinot nero	🍷	🍷
● Vougeot	📍 1.er Cru Les Petits Vougeots	🍇 100% pinot nero	🍷	🍷
● Clos Vougeot	📍 Grand Cru	🍇 100% pinot nero	🍷	🍷
● Romanée St. Vivant	📍 Grand Cru	🍇 100% pinot nero	🍷	🍷
● Richebourg	📍 Grand Cru	🍇 100% pinot nero	🍷	🍷

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** (pre-

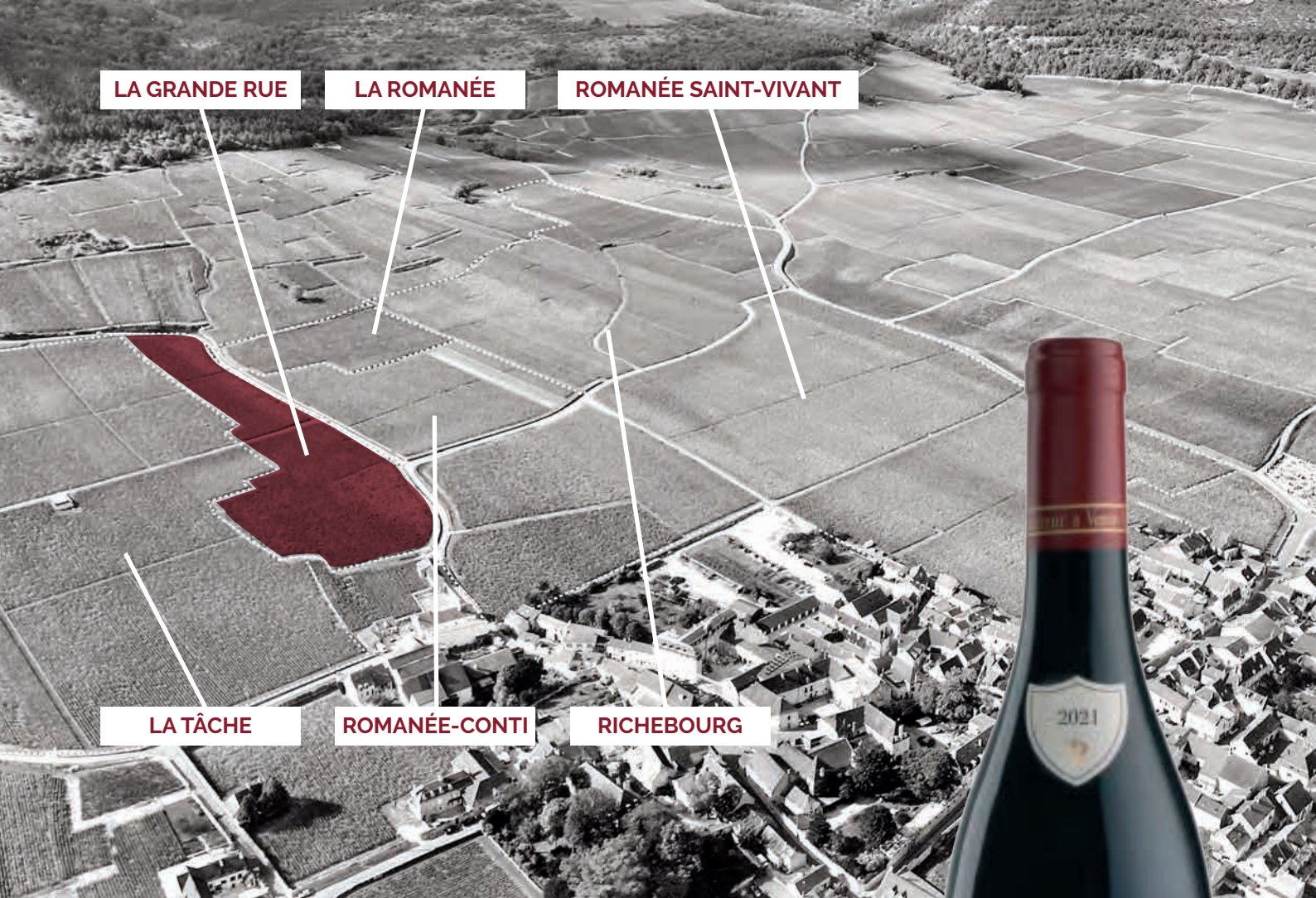
stigiose sono le parcelle nei comuni di Vosne, Flagey e Nuits) e fra gli appezzamenti più quotati contiamo 1,35 ettari (divisi in 3 frazioni) nel Clos Vougeot e nell'Echezeaux, 0,5 ettari nel Malconsorts, tremila metri nel Grands-Echezeaux, 1,65 ettari nella Grande Rue, della quale sono unici proprietari.

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 trier); 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

● Côte de Nuits Village			100% chardonnay		
● Rully	1.er cru Marissou		100% chardonnay		
● Meursault	Village		100% chardonnay		
● Meursault	Les Vireuils		100% chardonnay		
● Meursault	1.er cru Les Charmes		100% chardonnay		
● Bourgogne			100% pinot nero		
● Bourgogne	Hautes Côtes de Nuits		100% pinot nero		
● Côte de Nuits	Village		100% pinot nero		
● Savigny-Les-Beaune	1.er cru Aux Clos		100% pinot nero		
● Nuits Saint Georges	Village		100% pinot nero		
● Nuits Saint Georges	1.er Cru Aux Cras		100% pinot nero		



LA GRANDE RUE

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

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

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

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



● Vosne-Romanée	Village		100% pinot nero		
● Vosne-Romanée	1.er Cru Les Chaumes		100% pinot nero		
● Vosne-Romanée	1.er Cru Les Suchots		100% pinot nero		
● Gevrey Chambertin	Village		100% pinot nero		
● Morey-Saint-Denis	1.er cru Monts Luisants		100% pinot nero		
● Clos Vougeot	Grand Cru		100% pinot nero		
● Echezeaux	Grand Cru		100% pinot nero		
● La Grande Rue	Grand Cru		100% pinot nero		

DOMAINE ARLAUD

MOREY-ST-DENIS



Cyprien Arlaud

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

Le proprietà (intorno ai 15 ettari) gravitano principalmente attorno all'orbita di Morey Saint Denis, dove è collocata la cantina di vinificazione ed

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



AGRICOLTURA
BIODYNAMICA

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

DOMAINE SÉRAFIN

GEVREY-CHAMBERTIN



Karine Sérafin e Frédérique Goulley

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

A complemento di un parco vigne di tutto rispetto e delle ottime capacità di gestione agricola delle medesime, negli anni lo stile di vinificazione di Sérafin è andato sempre più raffinandosi, prediligendo la definizione e la godibilità al volume. L'utilizzo del legno nuovo va dal 50% al 100% sulle vigne più importanti. **La famiglia Sérafin continua a collaborare con diverse tonnellerie locali per assecondare al massimo ogni differente parcella nella sua espressione finale.** Karine e Frédérique Goulley che rappresentano la nuova generazione, stanno sfornando vini sempre più classici di grande profondità e austera eleganza, liquidi dei quali si può immaginare senza particolare sforzo, l'eccezionale traiettoria evolutiva.



● Gevrey-Chambertin	Village	100% pinot nero		
● Gevrey-Chambertin	Viellies Vignes	100% pinot nero		
● Gevrey-Chambertin	1.er Cru Les Corbeaux	100% pinot nero		
● Gevrey-Chambertin	1.er Cru Le Fonteny	100% pinot nero		
● Gevrey-Chambertin	1.er Cru Les Cazetiers	100% pinot nero		
● Morey Saint Denis	1.er Cru Les Millandes	100% pinot nero		
● Chambolle Musigny	1.er Cru Les Baudes	100% pinot nero		
● Charmes-Chambertin	Grand Cru	100% pinot nero		

FRANCIA

BORGOGNA MÂCONNAIS

IL FASCINO DELLA BORGOGNA “SUDISTA”

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

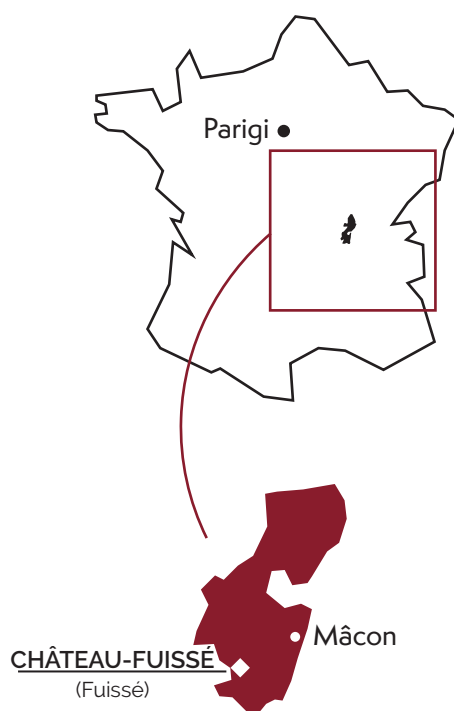
La zona di Mâcon costeggia la riva sinistra del Saone ed è caratterizzata dalla presenza di colline armoniose.

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

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

A partire dal 1937, i vini realizzati in quest'area sono stati tutelati da una denominazione studiata in maniera tale da non prevedere una piramide qualitativa.

Dall'annata 2020, però, dopo un percorso durato 10 anni, sono stati innalzati al rango di Premier Cru 22 Climat riconducibili all'areale produttivo di Fuissé.



CHÂTEAU FUISSÉ

FUISSÉ



Jean-Jacques e Antoine Vincent

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

Questo Domaine, fondato agli inizi del 1600, è da sempre legato alla famiglia Vincent che nei tempi ne ha saputo consolidare il prestigio, avvolgendo i suoi vini in

un'aura di qualità e tradizione. Attualmente l'azienda si sviluppa su 80 ettari, interamente coltivati a 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



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

FRANCIA

BORGOGNA BEAUJOLAIS

UN TANDEM DI ELEGANZA E FRUTTO

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

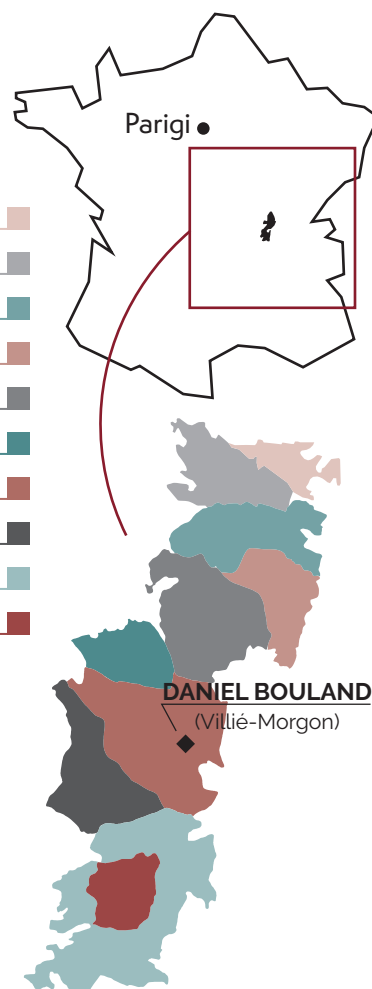
Qui la presenza del Gamay è veramente massiva e copre il 98% della superficie vitata. Le AOC regionali sono ubicate generalmente nella parte meridionale della regione, mentre le AOC comunali si trovano a nord. Partendo dal settentrione e spostandosi verso sud, ecco la lista dei Crus Villages:

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

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

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

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



DANIEL BOULAND
(Villie-Morgon)



MÉLANIE ET DANIEL BOULAND

VILLIÉ-MORGON



Daniel Bouland

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

Daniel incarna l'idea del "one man show" in versione agricola ed il suo impegno in vigna ed in cantina non è quantificabile; l'atteggiamento

agronomico è in molti casi eroico per necessità, visto che più di 3 ettari, fra quelli storicamente di proprietà, non sono meccanizzabili in alcun modo a causa delle pendenze o della densità d'impianto delle vigne vecchissime allevate tradizionalmente a "gobelet". Bouland, attualmente opera su circa 8 ettari, nelle denominazioni Morgon, Chiroubles e Côte de Brouilly. Morgon, ed in particolare la zona di Corcelette, rappresentano il 75% della produzione. Qui i terreni sono sabbiosi con presenza di ciottoli ed una percentuale importante di vecchie viti (gli impianti più longevi rimandano alla metà degli anni '20). A Chiroubles, Bouland, possiede 7000 metri quadri con una pendenza molto ripida (40%) ed esposizioni Nord-Est, i terreni sono molto sabbiosi, ma non molto profondi e poggiano su di un substrato roccioso. Anche qui le viti sono vecchie (almeno 50 anni) e lavorate esclusivamente a mano. Bouland è uno dei profeti del Gamay, e può essere considerato nel terzetto dei produttori più estrosi della regione. Lo stile di vinificazione (ammestamento tradizionale a grappolo intero in tini aperti) ci rende nel bicchiere vini di prestigio, profondi, integri, minerali e ricchi di frutto, esempi di bevibilità e longevità.



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

FRANCIA

JURA

UN TERRITORIO EROICO, UNICO NEL SUO GENERE

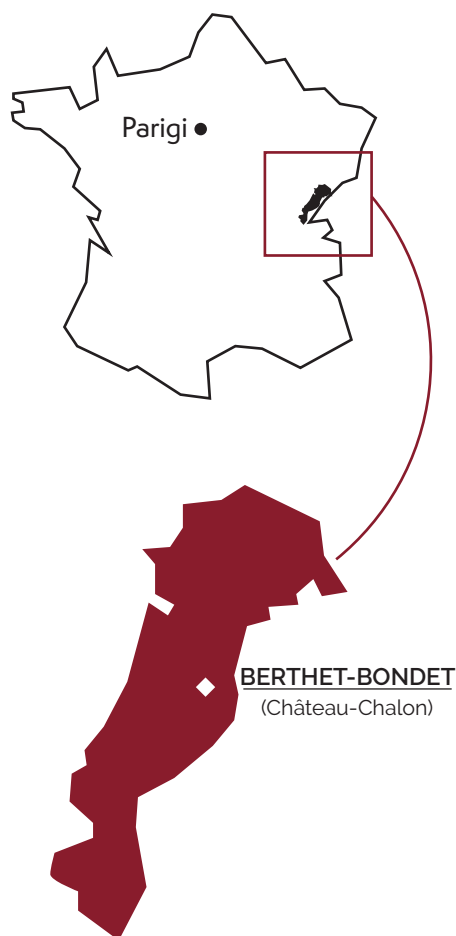
Il Jura è una piccola regione vinicola posta nel fianco orientale della Francia, confinante con la Borgogna ad Ovest e la Svizzera ad Est. La regione, particolarmente colpita dalla fillossera, conta attualmente una superficie vitata di circa 2000 ettari, meno dell'1% della superficie vitata francese.

Il clima è semicontinentale e non si discosta da quello della Borgogna centrale: gli inverni sono lunghi ed asciutti e le estati calde e non particolarmente piovose, di norma. I terreni sono di natura prevalentemente calcarea, marnosi, con presenze di argille e scisti. Il panorama ampelografico è ricco, vengono coltivate con successo tutte le uve borgognone, oltre quelle tradizionali.

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

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

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



FRANCIA

JURA

BERTHET BONDET

CHÂTEAU-CHALON



Hélène Berthet-Bondet

Jean Berthet e sua moglie Chantal, entrambi agronomi con una lunga esperienza sul campo, approdarono a Château-Chalon nel 1984, con l'acquisto di uno splendido fabbricato del sedicesimo secolo, comprensivo di 10 ettari di vigneti. Attualmente il Domaine guidato brillantemente dalla figlia Hélène

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



BIOLOGICO



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

FRANCIA

VALLÉE DU RHÔNE - CHÂTEAU-GRILLET

UNA DENOMINAZIONE NELLA DENOMINAZIONE

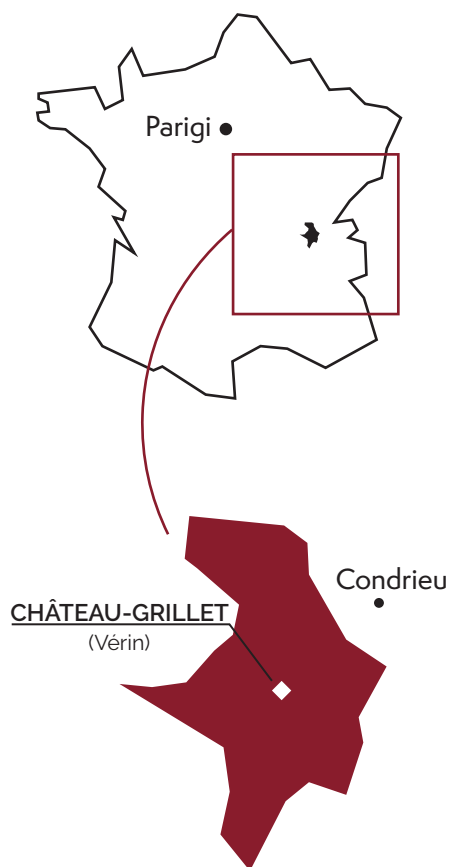
I vigneti nell'area di Château-Grillet furono piantati in epoca romana, nel terzo secolo dopo Cristo, con ceppi portati dalla Dalmazia.

Ad un precoce sviluppo colturale della vite nella regione, probabilmente legato alla Pax Romana che concedendo la cittadinanza alle tribù endemiche di fatto "liberalizzava" il diritto di impianto, seguì una lunga fase oscura. Apice del periodo di buio fu l'epoca medioevale e le cause dell'involuzione sono sicuramente di origine commerciale. Le cose cambiarono radicalmente alle porte del diciassettesimo secolo, epoca di vera rinascita per i vini della Valle del Rodano e momento simbolico per la tenuta stessa. Infatti, è nell'arco di tempo che arriva fino alla metà del XVIII secolo che i vini dello Château cominciarono a prendere importanza, trovando un posizionamento d'onore nelle più importanti cantine e tavole dell'epoca.

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

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

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



FRANCIA

VALLÉE DU RHÔNE - CHÂTEAU-GRILLET

CHÂTEAU GRILLET

VÉRIN



Frédéric Engerer

Château-Grillet è situato tra i villaggi di Vérin e Saint-Michel-sur-Rhône, 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 "Chail-lées", sorretti da muretti a secco tradizionali, meticolosamente preservati nel corso dei secoli. L'uva Viognier (che qui regna sovrana e dà vita a vini longevi, profondi e minerali) viene coltivata su terreni caratterizzati da una particolare conformazione geologica, larga è la presenza di granito, quarzo e sabbia, mentre l'argilla fa capolino nella parte più bassa del vigneto.

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

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



AGRICOLTURA
BIODINAMICA



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

FRANCIA

VALLÉE DU RHÔNE

ANIMA NORDICA E CUORE MERIDIONALE

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

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

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

Il Viognier è invece protagonista assoluto del **Condrieu**, zona collocata appena più a sud. Sulla riva sinistra del Rodano si dipana l'area vinicola di **Saint-Joseph** (AOC dal 1956), la denominazione più vasta della Valle del Rodano Settentrionale.

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

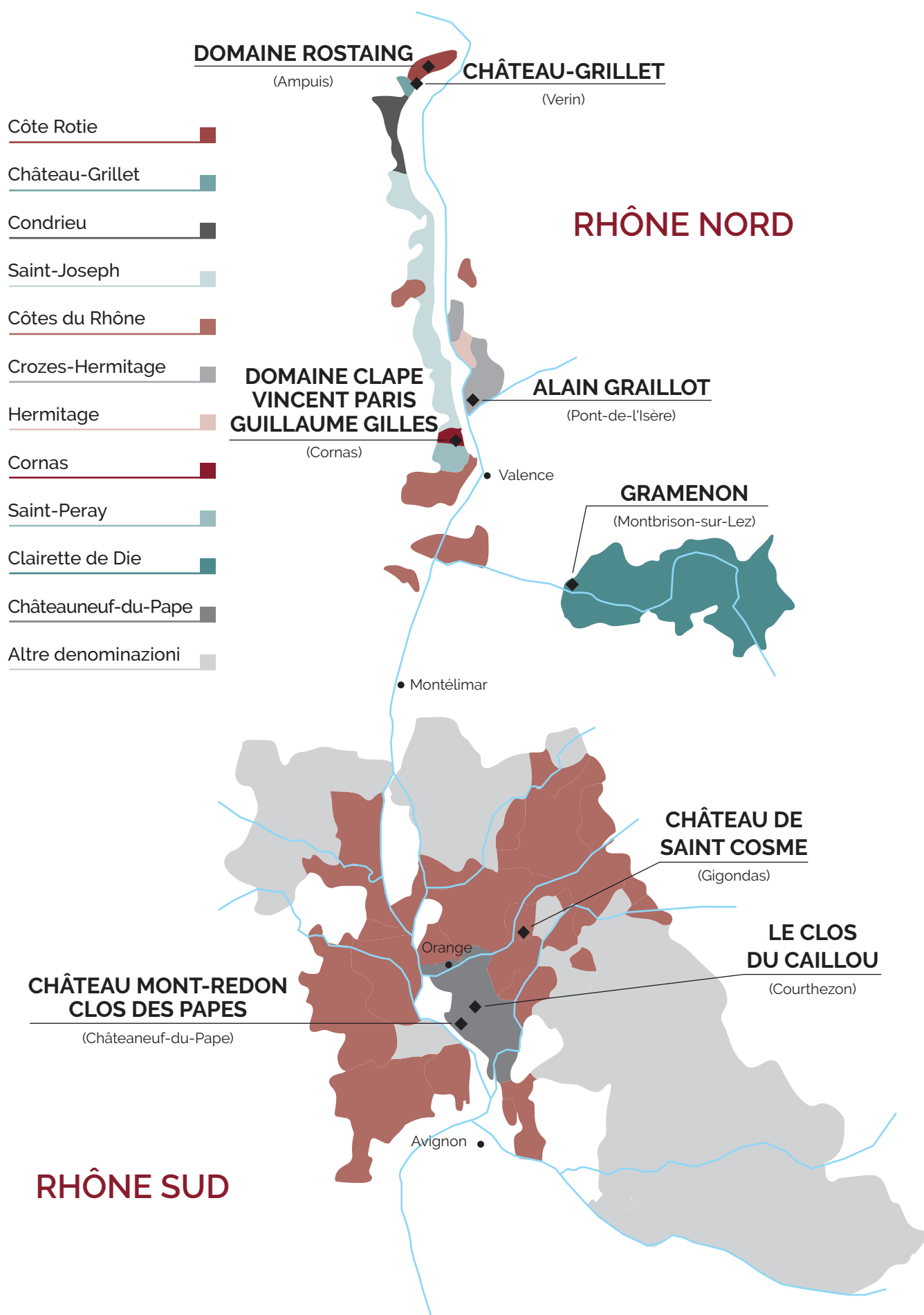
Si producono anche vini bianchi (Hermitage Blanc) da uve Marsanne, e Roussanne. Ai piedi della collina di Hermitage si trova l'area vinicola di **Crozes-Hermitage** in cui si producono vini rossi e bianchi.

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

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



MAPPA VALLÉE DU RHÔNE



DOMAINE ROSTAING

AMPUIS



Pierre e René Rostaing

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

un 1,5 ettari di vigne vecchissime dal celebre zio Mario Gentaz. **Ora il Domaine si estende per 7,5 ettari, una superficie considerevole se si pensa alle caratteristiche della Côte-Rôtie.** Pur essendo specialista della Syrah, Rostaing, possiede anche un piccolo appezzamento nella Côte-Bonnette (Condrieu), qui produce uno dei più raffinati Viognier della Regione. La maggior parte delle parcelle possedute nella denominazione Côte-Rôtie vengono assemblate per produrre la Cuvée Ampodium, mentre gli appezzamenti più peculiari vengono vinificati separatamente. **Rostaing, pur essendo fortemente legato alla tradizione, riesce a far convivere appeal classica, territorio e modernità.** L'utilizzo del legno nuovo è moderatissimo (al massimo un 20%). Per René, infatti, l'unico obiettivo possibile è riportare con fedeltà nel bicchiere le caratteristiche del terroir e della varietà, confezionando vini potenti e dinamici, longevi ed espressivi. Eccellenti e dal buon rapporto qualità prezzo i vini prodotti in Languedoc, dove la Syrah condivide il palco con altre grandi varietà locali, tra cui la Mourvèdre.



LUTTE
RAISONNÉE

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

ALAIN GRAILLOT

PONT-DE-L'ISÈRE



Maxime e Antoine Graillet

I vigneti di Crozes-Hermitage circondano la famosa collina di Hermitage. La reale differenza tra le due denominazioni risiede soprattutto nella diversa natura del suolo che passa dalla massiccia presenza di materiali estrusivi (schegge di granito) ad un impasto di diversa

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



LUTTE
RAISONNÉE



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

DOMAINE CLAPE

CORNAS



Pierre e Olivier Clape

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

Gli 8 ettari di proprietà comprendono alcuni prestigiosi lieux dits


dell'appellazione, come: Reynard, La Côte o Les Mazards e l'età media delle vigne è altissima (anche grazie all'acquisizione da Noel Verset di alcune parcelle con piante secolari). In vigna gli interventi sono minimi e c'è grande attenzione alla maturità delle uve; in cantina non ci sono segreti: vinificazioni parcellari, fermentazioni spontanee ed utilizzo dei tralci, vecchi foudres per i lunghi affinamenti (che sfiorano i due anni), sono gli ingredienti alla base di vini succulenti e longevi, capaci di raccontare a pieno la complessità e l'anima granitica di Cornas.

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




LUTTE
RAISONNÉE

● Saint-Péray

 70% marsanne, 30% roussanne



● Cornas

 100% syrah



VINCENT PARIS

CORNAS



Vincent Paris

Vincent Paris possiede quasi 8 ettari fra le denominazioni Cornas e Saint-Joseph ed è considerato uno dei punti fermi della nuova generazione del Rodano settentrionale. Molti dei terreni che conduce sono stati ereditati dal nonno o acquistati dallo zio Robert Michel, uno dei più acclamati produttori
















della zona e suo mentore. Le vigne sono caratterizzate dalla presenza di piante vecchissime, coltivate su terreni dalle 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				
● Cornas	Granit 30	 100% syrah				
● Cornas	 La Geynale	 100% syrah				

GUILLAUME GILLES

CORNAS



Guillaume Gilles

Guillaume Gilles è uno dei vigneroni più rappresentativi della "nuova" generazione di produttori a Cornas. Come altri talenti della regione, **Guillaume, è cresciuto alla corte di Robert Michel con il quale continua ad avere un rapporto privilegiato.** Quando Robert si è ritirato dalle scene, nel 2006, Guillaume ha potuto attingere dal parco

vigne del suo mentore (come Thierry Allemand e Vincent Paris) che continua oltretutto ad essere suo consigliere. 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 più importante è una selezione dallo Chaillots, uno dei cru più celebri della denominazione, mentre "Les Peyrouses" è una Syrah coltivata all'interno del territorio comunale di Cornas ma al di fuori della denominazione (la vigna, vecchissima, è in una zona pianeggiante su terreni di origine alluvionale e non sul granito). Gilles sta studiando nuove strategie per ridurre l'impatto del cambiamento climatico: è così che nasce il "Nouvelle Rieux" un vero e proprio Cornas di Montagna.



LUTTE
RAISONNÉE

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

DOMAINE GRAMENON

MONTBRISON-SUR-LEZ



Maxime-François Laurent

L'azienda, fondata da Michel Laurent nel 1978, è a Montbrison-sur-Lez, a Nord di Orange, ed opera principalmente all'interno dell'appellazione Côtes du Rhône. Conta 26 ettari di proprietà, impiantati più che altro a Grenache (due terzi), con piccole percentuali di altre varietà tradizionali: Syrah, Cin-

sault, Clairette e Viognier. Alla guida del Domaine è Maxime che ha continuato l'opera di Michèle Aubéry-Laurent già succeduta al marito, scomparso in tragiche circostanze alla fine degli anni '90. Gramenon ha lavorato sin dall'inizio i propri vigneti seguendo i canoni di un'agricoltura rispettosa e oggi l'azienda è certificata per la biodinamica da Demeter.

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

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



AGRICOLTURA
BIODINAMICA



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

CHÂTEAU DE SAINT COSME

GIGONDAS



Louis Barroul

L'azienda è nel cuore dell'area di Gigondas, in un contesto microterritoriale unico. Il sito originario racconta una storia antichissima, il vino in questa zona, infatti, è prodotto sin dall'epoca dei Romani. La proprietà è in mano alla famiglia 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	viognier, marsanne, picpoul e altre varietà	
● Côtes du Rhône	Les Deux Albion	syrah, grenache, mourvedre	
● Gigondas		grenache, syrah, mourvedre, cinsault	
● Gigondas	Hominis Fides	100% grenache	
● Gigondas	Le Claux	100% grenache	
● Gigondas	Le Poste	100% grenache	

LE CLOS DU CAILLOU

COURTHEZON



Famiglia Vacheron

Le Clos du Caillou è situata in un ex riserva di caccia adiacente al confine della AOC Châteauneuf-du-Pape. Nel 1936, l'allora gerente della tenuta rifiutò l'accesso agli esperti che dovevano definire il perimetro della denominazione Châteauneuf, impedendo di fatto che le vigne all'interno della proprietà

fossero classificate secondo il rango che meritavano. È proprio a causa di questo "peccato originale" che **Le Clos du Caillou** 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 Pouzin (sua moglie e figlia di Claude) che continua l'opera del marito con la collaborazione dell'enologo Bruno Gaspard e il sostegno dei due figli.

L'approccio agricolo ragionato, iniziato già negli anni '50 e rafforzato da Jean-Denis negli anni '80, ha trovato il suo compimento nel 2010 con la certificazione biologica. Dal 2007 l'azienda ha iniziato un percorso di progressiva conversione all'agricoltura biodinamica.



AGRICOLTURA
BIODYNAMICA



BIOLOGICO



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

CLOS DES PAPES

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



Paul Vincent Avril

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

Gli Avril, infatti, sono stati consoli, tesorieri, consiglieri e sindaci del comune ed il primo vino a riportare il nome della tenuta è stato prodotto nel lontano 1896. Il bisnonno

dell'attuale proprietario, Paul Avril, è stato, inoltre, determinante nella creazione del primo disciplinare, un'operazione assolutamente progressista nella Francia dell'epoca. Attualmente l'azienda conta 32 ettari, spalmati sull'intera superficie della denominazione, tutti coltivati in agricoltura biologica sin dagli anni '80. La 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 delle 25 parcelle a disposizione, la ricetta del successo di questa azienda e dei vini che produce. Generalmente lo Châteauneuf-du-Pape Rouge è composto da una maggioranza di Grenache (55-65%), da un 20-30% di Mourvedre e da un saldo di Syrah ed altre varietà ammesse dal disciplinare. Dal 1955 viene prodotto anche un vino bianco; le uve sono: Clairette, Picpoul, Grenache Blanc, Roussanne, e Bourboulenc. Dal 2002 Clos des Papes, unica nel suo genere, ha l'autorizzazione ad imbottigliare i suoi vini in un flacone particolare che riporta il blasone aziendale.



BIOLOGICO

● Châteauneuf-du-Pape



roussanne, grenache blanc, clairette, bourboulenc, picpoul



● Châteauneuf-du-Pape



grenache, mourvèdre, syrah, altre varietà



CHÂTEAU MONT-REDON

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



Pierre Fabre

Nella valle del Rodano meridionale le testimonianze di viticoltura sono antichissime e affondano le loro radici addirittura fino all'epoca romana. Il "Mourredon", come veniva chiamato originariamente è uno dei territori che, all'interno dell'area produttiva di Châteauneuf, vanta la storia più profonda. Le prime

tracce documentate della vocazione di questo terroir risalgono al 1344, quando Mont-Redon era sotto l'egida papale.

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

















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

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



BIOLOGICO



● Côtes du Rhône	Reserve Mont-Redon	 roussanne, viognier		
● Côtes du Rhône	Reserve Mont-Redon	 grenache, syrah	 	
● Châteauneuf-du-Pape		 grenache, mourvèdre, syrah e altre varietà	 	
● Châteauneuf-du-Pape	 Le Plateau de Mont-Redon	 grenache, syrah	 	

FRANCIA

PROVENZA BANDOL

ALLE PORTE DELLA COSTA AZZURRA

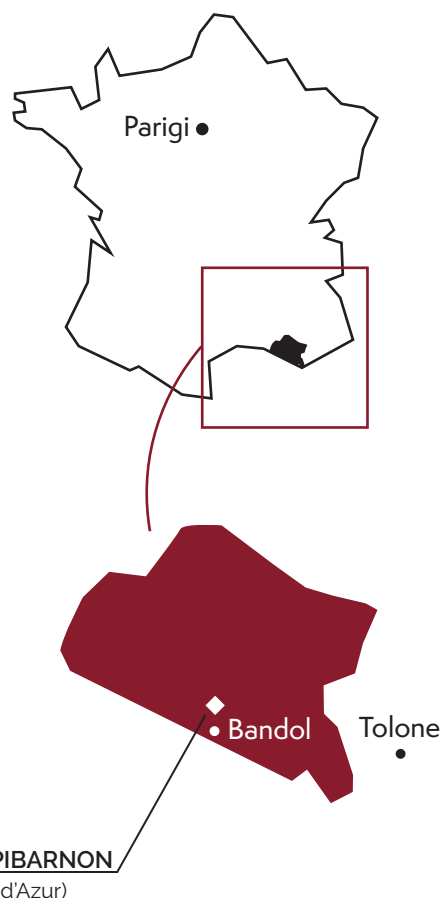
Bandol è una AOC minuscola, non lontana dalla Costa Azzurra e vicinissima a Tolone, si estende dal massiccio di Sainte-Baume fino al mare e la superficie complessiva è di 1.500 ettari.

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

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

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

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



CHÂTEAU DE PIBARNON

LA CADIÈRE-D'AZUR



Eric De Saint-Victor

Alla fine degli anni '70 il Conte Henri de Saint-Victor acquistò una piccola proprietà a La Cadière d'Azur, nel cuore della Provenza viticola. La tenuta, che all'epoca si estendeva per poco più di 4 ettari, oggi ne conta 50 ed ha una forza produttiva considerevole, visto il territorio in cui opera

(quasi 200.000 bottiglie prodotte). Oggi, a capo dello Château è Eric de Saint Victor, figlio di Henri e figura di spicco all'interno della denominazione Bandol; Eric, senza peccare di immobilismo, è stato capace di portare avanti in maniera eccellente l'egregio lavoro paterno, continuando nel solco della tradizione e nell'assoluto rispetto territoriale.

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

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

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



BIOLOGICO



● Bandol		clairette, bourbolenc, altre varietà		
● Bandol		mourvèdre, cinsault		
● Bandol	Nuances	mourvèdre e altre varietà		
● Bandol		mourvèdre, grenache		

FRANCIA

CÔTES CATALANES

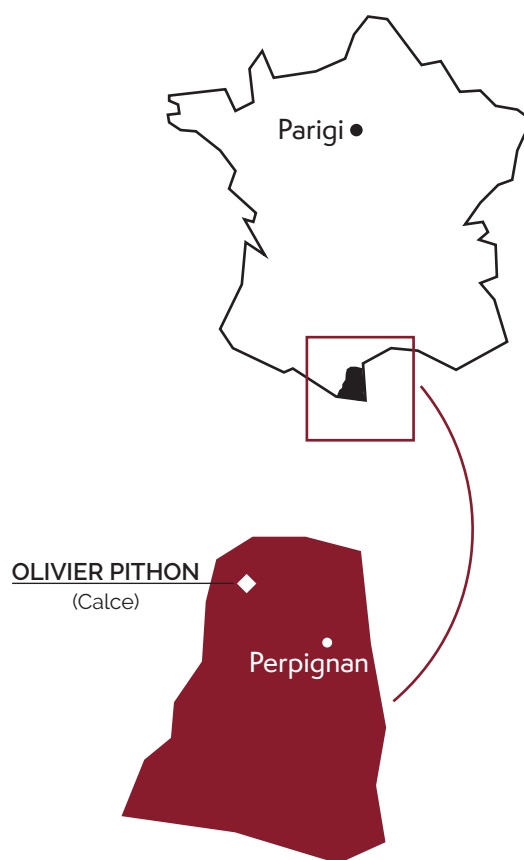
CÔTES CATALANES, VINI DI SOLE E VENTO FRA FRANCIA E SPAGNA

Côtes Catalanes è una denominazione riconducibile alla regione vitivinicola più a sud di Francia: il Roussillon. Il nome è legato a questioni storiche: tale area corrisponde al segmento più settentrionale della Catalogna, annessa alla Francia alla fine del 600, al concludersi della guerra franco-spagnola.

Attualmente l'IGP Côtes Catalanes copre quasi interamente il dipartimento francese dei Pirenei Orientali, delimitato per tre lati dalle catene montuose di Corbières, Canigou e Albères e ad est dalla costa. Qui il clima è potenzialmente mediterraneo, caldo, secco e ventoso ma la situazione climatica può variare in base all'altitudine e non è difficile imbattersi in aree con temperature più fresche, capaci di generare vini equilibrati e raffinati. Anche dal punto di vista geologico la zona presenta numerose peculiarità, si va dal calcare, alla marna, dallo scisto, alle sabbie, dalle rocce sedimentarie, fino al granito e allo gneiss.

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

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



OLIVIER PITHON

CALCE



Olivier Pithon

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

È proprio qui che Olivier ha mosso i primi passi come apprendista per poi perfezionare la sua formazione a Bordeaux, nel Jurançon e

nel Beaujolais. Ed è durante questo periodo di formazione che Olivier ha sviluppato il concetto che sarà alla base del suo stile, un *modus operandi* che si traduce in un insieme di piacevolezza, eleganza, equilibrio, ed amore per la terra. È alla fine del 2000 che Olivier – dopo aver conosciuto Gérard Gauby – si stabilisce a Calce, nei Pirenei Orientali, fra pendii scoscesi, terreni segnati dalla presenza di scisto, vecchie vigne di Carignan e Grenache.

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



AGRICOLTURA
BIODINAMICA



● Côtes Catalanes	Mon p'tit Pithon	grenache gris, grenache blanc, maccabeu		
● Côtes du Roussillon	Cuvée Laïs	maccabeu, grenache grise blanc		
● Côtes du Roussillon	D18	granache, maccabeu		
● Côtes Catalanes	Mon p'tit Pithon	grenache, syrah, mourvèdre		
● Côtes du Roussillon	Cuvée Laïs	carignan, grenache noir, mourvèdre		
● Côtes du Roussillon	Le Pilou	carignan, grenache noir		
● Le Vitriol	Vin Doux Naturel	grenache noir	500 ml	

FRANCIA

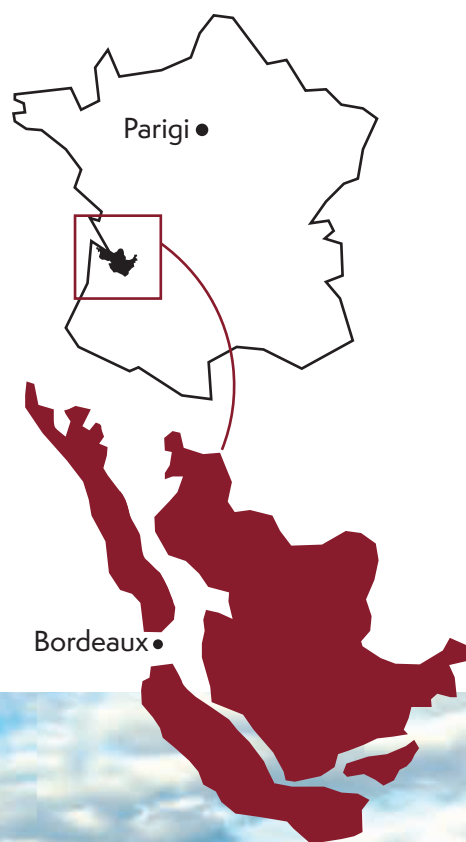
BORDEAUX

NOBILTÀ E LONGEVITÀ, CONCRETEZZA ED ELEGANZA, NEL DIPARTIMENTO DELLA GIRONDA

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

Il sistema di classificazione è solo apparentemente semplice e la parte originaria del progetto, rivolto agli Châteaux di Sauternes e Medoc, risale addirittura al 1855 ed è basato sui prezzi di mercato dell'epoca. Questo modello di organizzazione qualitativa è indubbiamente il più ambizioso mai pensato per un prodotto agricolo. Prima del 1855 i vini di Bordeaux non erano ufficialmente classificati, ma la fama dovuta ai commerci e alle esportazioni - che fiorivano già

da un paio di secoli - avevano generato una scala di qualità informale che ad esempio premiava aziende come Lafite, Latour, Margaux e Haut Brion, nomi oramai mitici. Una curiosità: il futuro presidente americano Jefferson, durante una visita a Bordeaux avvenuta nel 1787, stilò una sua personale gerarchia e fu addirittura lui il primo ad introdurre un ordinamento a tre livelli per i vini del Medoc. Un consiglio: occorre fare molta attenzione per non confondere zone, classificazioni e AOC. Ad esempio: Château Margaux (azienda) è un Premier Cru (classificazione) del Medoc (zona) appartenente alla AOC Margaux.



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

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

VARIETÀ PRINCIPALI:

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



MAPPA BORDEAUX

IMPORTAZIONI ESCLUSIVE

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



CH. BRANAS GRAND POUJEAUX

MOULIS-EN-MÉDOC



Arjen Pen

Terra di tradizione per eccellenza, Moulis si trova nel cuore del Médoc, sulla riva sinistra dell'estuario della Gironda, e si estende su una superficie di circa 600 ettari, che ne fanno una delle denominazioni comunali più contenute, in termini di grandezza. Situato tra la zona di Margaux, a sud, e le denominazioni Saint Julien e

Pauillac, a nord, l'AOC Moulis-en-Médoc risulta essere una stretta fascia di terreni che si estende per circa 7 km da est a ovest. Perfettamente incastonato tra due illustri vicini, Châteaux Poujeaux e Chasse-Spleen, Château Branas Grand Poujeaux, possiede 17 ettari di vigneti che poggiano su antichi sedimenti ghiaiosi, sul lato più orientale della denominazione. Questi suoli ghiaiosi, poveri e al contempo generosi, forniscono un ottimo drenaggio naturale e favoriscono un radicamento profondo delle viti, condizione che si rivela elemento fondamentale per la costruzione di vini complessi e stratificati. La tenuta è divisa in dodici appezzamenti, che vengono vinificati separatamente e nell'assemblaggio sono tre le varietà che concorrono all'ottenimento di un risultato finale di grande fascino e spessore: il Merlot (maggioritario), veicolo di colore, ricchezza e profondità, Il Cabernet Sauvignon, che dona al vino intensità, tensione e attitudine all'invecchiamento ed il Petit Verdot (normalmente non supera il 5% nel blend finale) capace di completare il quadro conferendo potenza e ricchezza aromatica. Dal 2018 Château Branas Grand Poujeaux è certificato come "Haute Valeur Environnementale".



HAUTE VALEUR
ENVIRONNEMENTALE

● Moulis-en-Médoc

Les Eclats de Branas



merlot, cabernet sauvignon



● Moulis-en-Médoc



cabernet sauvignon,
merlot, petit verdot



CHÂTEAU YVELINE

NÉAC



Christian Durand e Jean Félix Pomier

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

dosi progressivamente nella coltivazione della vite e la produzione di vini.

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

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



HAUTE VALEUR
ENVIRONNEMENTALE



CHÂTEAU JOUVENTE

ILLATS



Benjamin Gutmann

David Gutmann è un consulente di management e leadership di fama, proveniente da una famiglia rurale che produceva e lavorava cuoio; grandissimo amatore e collezionista, ha scoperto il vino in giovane età, nel 1969, proprio durante una visita ad un'azienda di Pomerol. David, nel 2016, ha coronato la sua

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

● Graves



sémillon, sauvignon blanc e gris, muscadelle



● Graves



merlot, cabernet sauvignon, petit verdot



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.



Bordeaux
Grandi firme



A SINISTRA DELLA GIRONDA

IL MEDOC

Château Palmer



AOC Margaux - 3e cru classe

Varietà Principali

Merlot (47%), Cabernet Sauvignon (47%),
Petit Verdot (6%)

Château Rauzan Segla



AOC Margaux - 2e cru classe

Varietà Principali

Cabernet Sauvignon (72%), Merlot (17%),
Petit Verdot (2%)

Château Giscours



AOC Margaux - 3e cru classe

Varietà Principali

Cabernet Sauvignon (64%), Merlot (30%),
Petit Verdot (3%), Cabernet Franc (3%)

Château Margaux



AOC Margaux - 1er cru classe

Varietà Principali

Cabernet Sauvignon (92%), Merlot (6%),
Cabernet Franc (2%)

Château Margaux



AOC Margaux - Secondo vino

Varietà Principali

Sauvignon Blanc (100%)

Château Margaux



AOC Margaux - Secondo vino

Varietà Principali

Cabernet Sauvignon (64%), Merlot (24%),
Petit Verdot (7%), Cabernet Franc (5%)

Château Pichon Comtesse De Lalande



AOC Pauillac - 2e cru classe

Varietà Principali

Cabernet Sauvignon (78%), Merlot (17%),
Cabernet franc (5%)

Château Pichon Comtesse De Lalande



AOC Pauillac - secondo vino

Varietà Principali

Cabernet Sauvignon (54%), Merlot (34%),
Petit Verdot (10%), Cabernet Franc (2%)

Château D'armailhac



AOC Pauillac - 5e cru classe

Varietà Principali

Cabernet Sauvignon (60%), Merlot (22%),
Cabernet Franc (16%), Petit Verdot (2%)

Château Latour



AOC Pauillac - 1er Grand Cru Classé

Varietà Principali

Cabernet Sauvignon (92%), Merlot (8%)

Château Latour

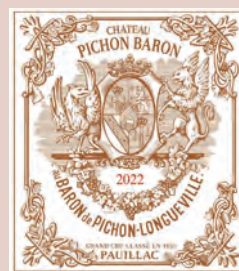


AOC Pauillac - secondo vino

Varietà Principali

Cabernet Sauvignon (65%), Merlot (34%), Petit Verdot (1%)

Château Pichon Baron



AOC Pauillac - 2e cru classe

Varietà Principali

Cabernet Sauvignon (81%), Merlot (19%)

Château Lynch Bages



AOC Pauillac - 5e cru classe

Varietà Principali

Cabernet Sauvignon (66%), Merlot (28%), Petit Verdot (3%), Cabernet Franc (3%)

Château Lafite Rothschild

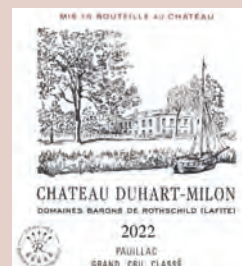


AOC Pauillac - 1er cru classe

Varietà Principali

Cabernet Sauvignon (94%), Merlot (5%), Petit Verdot (1%)

Château Duhart-Milon



AOC Pauillac - 4e cru classe

Varietà Principali

Cabernet Sauvignon (78%), Merlot (22%)

Château Mouton Rothschild



AOC Pauillac - 1er cru classe

Varietà Principali

Cabernet Sauvignon (92%), Merlot (8%)

Château Mouton Rothschild



AOC Pauillac - secondo vino

Varietà Principali

Cabernet Sauvignon (71%), Merlot (19%), Cabernet Franc (7%), Petit Verdot (3%)

Château Pontet-Canet



AOC Pauillac - 5e cru classe

Varietà Principali

Cabernet Sauvignon (57%), Merlot (35%), Cabernet Franc (4%), Petit Verdot (4%)

Château Montrose



AOC Saint Estephe - 2e cru classe

Varietà Principali

Cabernet Sauvignon (66%), Merlot (25%), Cabernet Franc (8%), Petit Verdot (1%)

Château Talbot



AOC Saint Julien - 4e cru classe

Varietà Principali

Cabernet Sauvignon (70%), Merlot (25%), Petit Verdot (5%)

Château Ducru-Beaucaillou



AOC Saint Julien - 2e cru classe

Varietà Principali

Cabernet Sauvignon (82%), Merlot (18%)

Château Leoville Las Cases

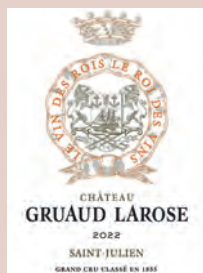


AOC Saint Julien - 2e cru classe

Varietà Principali

Cabernet Sauvignon (83.5%), Cabernet Franc (10.5%), Merlot (6%)

Château Gruaud Larose



AOC Saint Julien - 2e cru classe

Varietà Principali

Cabernet Sauvignon (83%), Merlot (14%), Cabernet Franc (3%)

Château Leoville Poyferre



AOC Saint Julien - 2e cru classe

Varietà Principali

Cabernet Sauvignon (58%), Merlot (34%), Cabernet Franc (4%), Petit Verdot (4%)

A SINISTRA DELLA GIRONDA LE GRAVES

Château Haut Brion



AOC Pessac Leognan - 1er cru classe

Varietà Principali

Merlot (53.6%), Cabernet Sauvignon (35.4%), Cabernet Franc (11%)

Château Les Charmes Haut Brion



AOC Pessac Leognan - Cru classé

Varietà Principali

Cabernet Franc (40%), Cabernet Sauvignon (34%), Merlot (26%)

Château La Mission Haut-Brion



AOC Pessac Leognan - Cru classé

Varietà Principali

Cabernet Sauvignon (51.7%), Merlot (43.2%), Cabernet Franc (5.1%)

Château Carbonnieux



AOC Pessac Leognan - Cru classé

Varietà Principali

Cabernet Sauvignon (50%), Merlot (40%), Cabernet Franc (5%), Petit Verdot (5%)

Château Pape Clement Rouge



AOC Pessac Leognan - Cru classé

Varietà Principali

Merlot (60%), Cabernet Sauvignon (40%)

Domaine De Chevalier Rouge



AOC Pessac Leognan - Cru classé

Varietà Principali

Cabernet Sauvignon (63%), Merlot (30%), Petit Verdot (5%), Cabernet Franc (2%)

A DESTRA DELLA GIRONDA

POMEROL E SAINT-EMILION

Château l'Evangile



AOC Margaux - 3e cru classe

Varietà Principali

Merlot (82%), Cabernet Franc (17.5%), Cabernet Sauvignon (0.5%)

Château Clinet



AOC Pomerol

Varietà Principali

Merlot (80%), Cabernet Sauvignon (20%)

Vieux Château Certan



AOC Pomerol

Varietà Principali

Merlot (75%), Cabernet franc (20%), Cabernet Sauvignon (5%)

Château Angelus



Aoc Saint-Emilion

Varietà Principali

Merlot (60%), Cabernet Franc (40%).

Château Ausone



Aoc Saint-Emilion

Varietà Principali

Cabernet Franc (50%), Merlot (50%)

Château Pavie

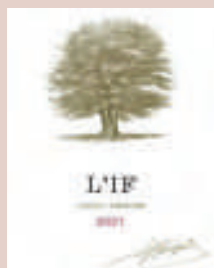


Aoc Saint-Emilion - 1er grand cru classé "A"

Varietà Principali

Merlot (52%), Cabernet Franc (30%), Cabernet Sauvignon (18%)

L'IF



Aoc Saint-Emilion

Varietà Principali

Merlot (80%), Cabernet Franc (20%)

Château Cheval Blanc



Aoc Saint-Emilion

Varietà Principali

Merlot (53%), Cabernet Franc (46%), Cabernet Sauvignon (1%)

Château Figeac



AOC Saint-Emilion - 1er grand cru classé "A"

Varietà Principali

Cabernet Sauvignon (40%), Cabernet Franc (31%), Merlot (29%)

Château Troplong Mondot



AOC Saint-Émilion - 1er grand cru classé

Varietàà Principali

Merlot (85%), Cabernet Sauvignon (13%), Cabernet Franc (2%)

Château La Gaffelière



AOC Saint-Émilion - Grand Cru

Varietàà Principali

Merlot (60%), Cabernet Franc (40%)

Château Beau-Sejour Becot

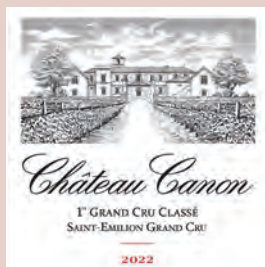


AOC Saint-Émilion - 1er grand cru classé

Varietàà Principali

Merlot (76%), Cabernet Franc (22%), Cabernet Sauvignon (2%)

Château Canon



AOC Saint-Émilion - 1er grand cru classé

Varietàà Principali

Merlot (75%), Cabernet Franc (25%)

Château Pavie-Macquin

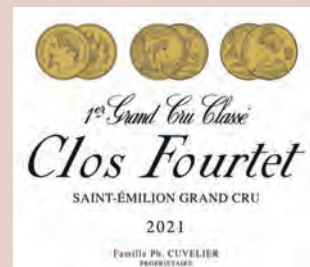


AOC Saint-Émilion - 1er cru classe

Varietàà Principali

Merlot (80%), Cabernet Franc (19%), Cabernet Sauvignon (1%)

Clos Fourtet



AOC Saint-Émilion - 1er grand cru classé

Varietàà Principali

Merlot (90%), Cabernet Sauvignon (7%), Cabernet Franc (3%)



STATI UNITI

OREGON

LA NUOVA FRONTIERA DEL PINOT NERO

Se si pensa agli Stati Uniti "viticoli", l'Oregon si ritaglia facilmente il ruolo di regione di riferimento, specialmente se si vuole parlare di qualità ed originalità.

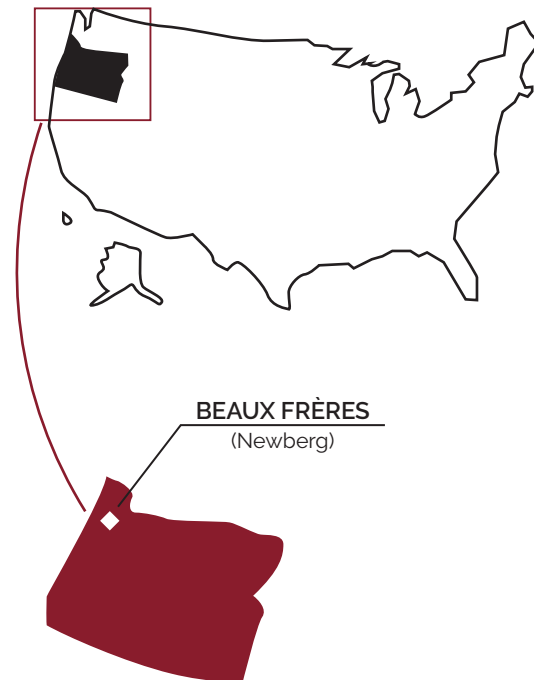
La sua storia vitivinicola affonda le radici fino all'800 ma la produzione vera e propria inizia negli anni 60, subito dopo il proibizionismo, grazie all'iniziativa di alcuni produttori californiani.

L'Oregon si trova nel nord-ovest degli Stati Uniti e conta circa 15.000 ettari di vigna. Il protagonista indiscusso del suo panorama ampelografico è il pinot nero, con oltre il 50% della superficie vitata. Importante è il ruolo del Pinot grigio (30%) e dello Chardonnay, in misura minore.

L'area è suddivisa in 7 grandi aree viticole, articolate in 18 AVA (American Viticultural Area) che equivalgono alle nostre denominazioni. Le tre principali zone produttrici sono la Willamette Valley, la Southern Oregon e la Columbia Gorge, che può essere considerata "interstatale", visto che ricade parzialmente nello stato di Washington.

A livello geologico c'è una grande eterogeneità e si passa dalla presenza di antichi sedimenti marini, ai terreni vulcanici, dai basalti e minerali risalenti all'emersione delle terre, ai depositi alluvionali e al loess accumulato grazie ai forti venti del Pacifico.

Il clima dell'Oregon è piuttosto originale e si distingue rispetto a quello degli altri stati limitrofi soprattutto grazie alle temperature medie. La regione è meno calda e secca e per questo motivo, si è puntato in particolar modo sul Pinot Nero, sfruttandone la maturazione precoce. La combinazione fra la pluralità dei suoli, così variegati, e lo speciale microclima (soprattutto quello della Willamette Valley) è capace di donare ai vini forte riconoscibilità aromatica e corredarli di una croccante acidità.



BEAUX FRÈRES
(Newberg)



BEAUX FRÈRES

NEWBERG



Cantina

La storia di Beaux Frères inizia nel 1986 quando Michael G. Etzel, allora venditore di vini a Colorado Springs, intraprese un viaggio in Oregon con la famiglia dopo aver letto un'allettante recensione di un pinot noir dell'83 della Willamette Valley.

Oggi, Beaux Frères Vineyard si estende per 35 ettari in cima a Ribbon Ridge vicino

a Newberg, e la tenuta suddivide la sua superficie fra i terreni vitati (intorno ai 14 ettari), impiantati su ripidi pendii esposti a sud-est, sud e sud-ovest, e 31 ettari fra boschi, fattoria e cantina.

La coltivazione è iniziata ufficialmente nel 1988 con vigne di pinot nero, impiantate a guyot semplice con una densità, sopra le 5000 piante per ettaro. Le viti più vecchie hanno ormai 37 anni di età e si riferiscono ad un mix di cloni di Pommard e Wädenswil, a piede franco, e cloni di Digione più giovani su portainnesti resistenti alla fillossera. La proprietà di Beaux Frères è ora condivisa dalla famiglia Etzel e Artemis Domaines, gruppo proprietario di Château Latour, Domaine d'Eugenie, Clos de Tart, Château-Grillet, Champagne Jacquesson, Bouchard Père et Fils, in Francia, ed Eisele Vineyard a Napa.

Dal 2002 la tenuta segue i dettami dell'agricoltura biodinamica per cercare una simbiosi perfetta con il territorio che la ospita. Sin dalla prima annata prodotta la filosofia è rimasta la medesima: realizzare vini di livello mondiale che rappresentino l'essenza del territorio.

Se in vigna l'approccio è "naturale", anche in cantina gli interventi sono ridotti al minimo: le fermentazioni avvengono spontaneamente e in vinificazione vengono eseguite follature e rimontaggi manuali in quantità variabile a seconda dell'annata. Il vino affina in botti di rovere francese e la percentuale di legno nuovo può variare fra il 30% e il 50%.

L'idea di fondo è quella di proteggere la fragilità aromatica del pinot nero dall'eccessiva esposizione all'ossigeno. Quindi, lo stile di vinificazione, una volta in botte, è chiamato "riduttivo" e viene – di norma – effettuato un unico travaso, prima dell'imbottigliamento. In questo modo anche l'uso della solforosa può essere gestito al meglio. Volutamente, viene preservato un piccolo quantitativo di CO₂ dalla fermentazione per utilizzarlo come conservante naturale e mantenere inalterata l'espressione della varietà e del terroir di appartenenza. Se è presente un residuo di carbonica in bottiglia è sufficiente caraffare il vino per godere al meglio delle sue qualità.



AGRICOLTURA
BIODINAMICA



● The Beaux Frères Vineyard	Pinot Noir	100% pinot nero		
● Willamette Valley	Pinot Noir	100% pinot nero		

ARGENTINA

MENDOZA

UN TERRITORIO GENEROSO, AFFACCIATO SULLE ANDE

La città di Mendoza è la capitale di quella che potremmo definire, senza timore di essere smentiti, la principale regione vinicola argentina. Questo territorio, è legato imprescindibilmente all'influenza della catena montuosa andina: una barriera di ghiaccio e roccia che arriva fino a 6.000 metri e segna quelli che sono i vigneti più importanti e vasti della regione (rappresentano il 70% della superficie vitata Argentina).

Le vigne sono vere e proprie oasi verdi figlie dell'altitudine; ed è proprio l'altezza il segreto: qui le temperature notturne sono basse e l'escursione termica è fondamentale per dare profondità ai vini rossi e freschezza aromatica ai vini bianchi.

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

Per ottenere vini di tale calibro, ricchi di polpa e setosità, le condizioni climatiche fanno il paio con le giaciture dei terreni: queste sono in genere alluvionali, relativamente giovani, e in alcuni casi le aziende produttrici - dopo aver studiato il substrato geologico hanno deciso di piantare le vigne su banchi di basalto, granito o calcare, per dare timbriche precise e riconoscibili ai vini prodotti in queste aree.

La varietà più diffusa è il Malbec, introdotto nel 1853, insieme al Cabernet Sauvignon e al Chardonnay.



ARGENTINA

MENDOZA

TIANO & NARENO

LUJÁN DE CUYO



Ariel Savina

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

per fare la grande traversata atlantica alla ricerca di nuove prospettive e vite migliori.

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



FRANCIA

BANYULS

GRENACHE, SCISTO E VITICOLTURA EROICA

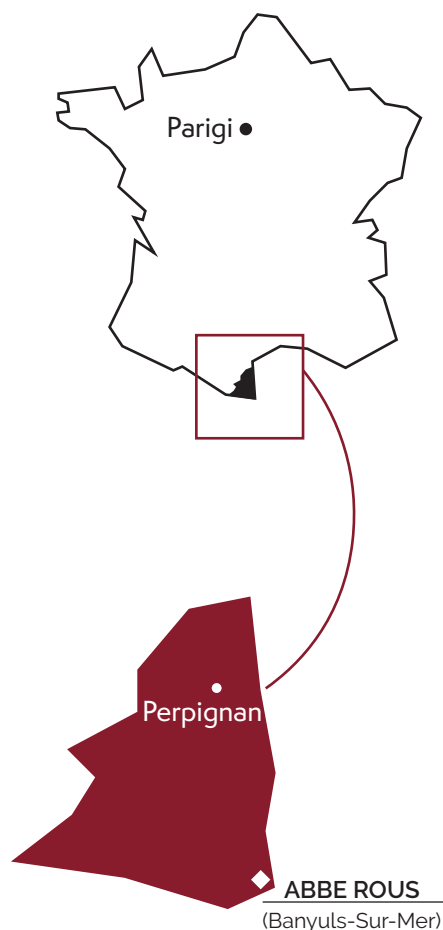
Questa regione vinicola è situata nell'estremo Sud della Francia, dove i Pirenei incontrano il Mediterraneo.

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

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

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

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



FRANCIA

BANYULS

ABBE ROUS

BANYULS-SUR-MER



Philippe Albert

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



L'esperienza maturata da questa cantina permette lo sviluppo di una gamma di vini altamente espressivi nelle denominazioni Collioure

o Banyuls. Forti di un savoir faire unico per la produzione di Banyuls e Banyuls Grand Cru, la loro gamma è di 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.



LUTTE
RAISONNÉE



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

SPAGNA

MONTILLA - MORILES

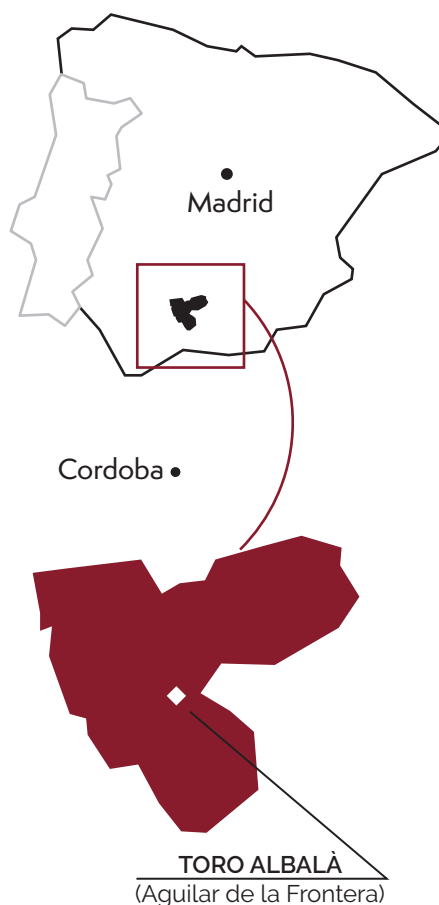
IL SOLE DELL'ANDALUSIA NEL BICCHIERE

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

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

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

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



TORO ALBALÀ

AGUILAR DE LA FRONTERA



Antonio Sorgato

La Bodega Toro Albalà produce circa 500 mila bottiglie annue e custodisce un numero enorme di annate che coprono 200 vendemmie, insieme a 8 mila botti con il vino in affinamento. Il tempo qui è un prezioso alleato e la lungimiranza nel conservare differenti millesimi è stato e

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

La fermentazione avviene in acciaio e viene interrotta, una volta raggiunto il titolo alcolimetrico prefissato, mutizzando i mosti con l'aggiunta di alcol ottenuto dalla distillazione delle proprie vinacce. Dopo un affinamento in acciaio parte del prodotto viene direttamente imbottigliato, dando vita a vini più freschi e meno densi, mentre una parte inizia il suo percorso evolutivo in legno, che risulta essere personalizzato per ogni annata. Non esiste, infatti un iter di maturazione standard, e i vini vengono immessi sul mercato solamente se ritenuti "pronti" da bere.



Montilla Moriles	Don Px	 pedro ximenez	 5 anni	
Montilla Moriles	Don Px Gran Reserva	 pedro ximenez	 20 anni fusti usati	
Montilla Moriles	Don Px Convento	 pedro ximenez	 20 anni fusti usati	
Montilla Moriles	Don Px Gines Liebana	 pedro ximenez	 90 anni fusti usati	

PORTOGALLO

PORTO

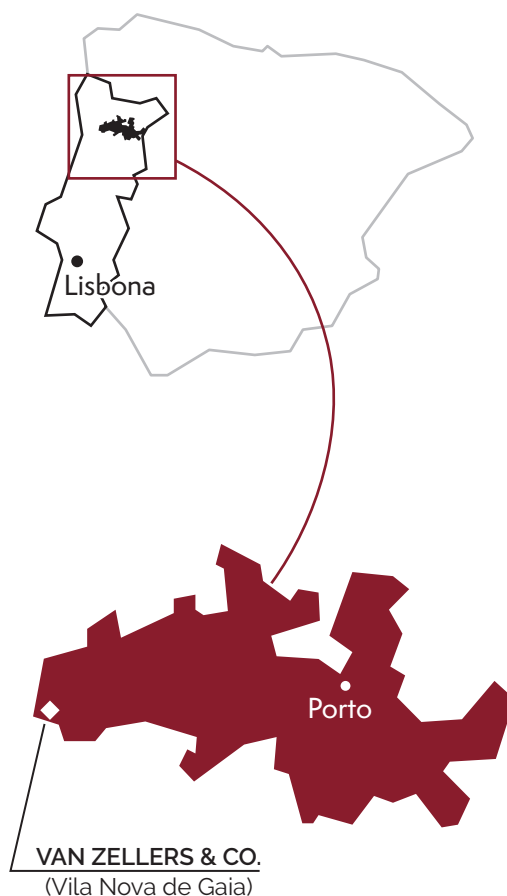
SULLE RIVE DEL DOURO

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



Francisca e Cristiano Van Zeller

Van Zellers & Co. è stata ufficialmente fondata nel 1780, ma i documenti mostrano come il nucleo originario dell'azienda fosse operativo sin dal 1620. Nel XVIII secolo, era proprietaria di una flotta costituita da oltre 27 navi ed intesseva una fitta rete commerciale, in particolare con l'Europa orientale; una

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



Porto Ruby	Touriga Nacional ed altre varietà autoctone		
Porto White	Touriga Nacional ed altre varietà autoctone		
Porto Tawny 10 anni	Touriga Nacional ed altre varietà autoctone		
Porto LBV (Late Bottle Vintage)	Touriga Nacional ed altre varietà autoctone		
Vintage Port	Touriga Nacional ed altre varietà autoctone		
Porto riserva "400 anniversario"	Touriga Nacional ed altre varietà autoctone		

FRANCIA

DISTILLATI

COGNAC

L'origine del Cognac risale al '600.

La zona di produzione è localizzata principalmente nello Charentes.

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

La suddivisione delle zone è stata determinata in base alla percentuale di calcare nei terreni ed in base al clima locale, l'uva principalmente utilizzata è l'Ugni Blanc (un Trebbiano), le altre varietà degne di nota sono la Folle Blanche e il 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.

BAS-ARMAGNAC

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

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

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

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

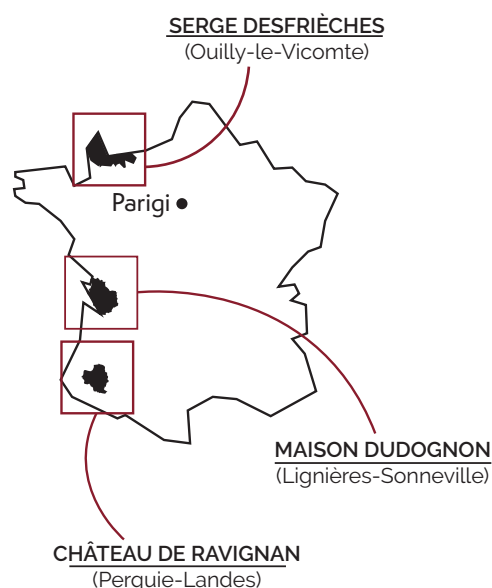
CALVADOS

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

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

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

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



FRANCIA

COGNAC

MAISON DUDOGNON

LIGNIÈRES-SONNEVILLE









Claudine e Gerald Dudoignon

La famiglia Dudoignon, 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 Dudoignon 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	Napoléon		15 anni	
Cognac	Vieille Réserve		25 anni	
Cognac	Réserve Des Ancêtres		35 anni	
Cognac	Héritage		40 anni	
Cognac	Paulin		60 anni	

FRANCIA
BAS-ARMAGNAC

CHÂTEAU DE RAVIGNAN

PERQUIE-LANDES



Florence Boutin

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

sa dal cimitero e da una piccola chiesa.

L'azienda possiede 20 ettari di vigna piantati principalmente a Ugni Blanc (la varietà più diffusa nella regione). Distillato secondo il metodo tradizionale (che restituisce un liquido a 52° alcolici), il nettare, soggiorna in botti di rovere di Limousin o di rovere locale.

Oggi lo Château possiede uno stock di quasi 300 botti, che conservano vecchie e nuove annate, con uno storico capace di arrivare in profondità fino agli anni '70.

FRANCIA

CALVADOS

LE LIEU CHERI

OUILLY-LE-VICOMTE



Fabrice Desfrièches

La fattoria "Le Lieu Chéri" esiste fin dal XVI secolo e già a quell'epoca la coltura del melo dava risultati molto interessanti. Oggi l'azienda conta una proprietà di 12 ettari coltivati a mele, con una densità di 100 meli per ettaro. I meleti sono a fusto alto, come tradizione insegna, questo consente

di ottenere frutta di migliore qualità. Infatti questo tipo di coltura (chiamato "haute tige") garantisce una migliore insolazione e una più omogenea e completa maturità di frutto. Vengono coltivate mele classiche (amare e dolci-amare) e la raccolta, praticata manualmente, avviene fra settembre e novembre.

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

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

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



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

SVIZZERA

DISTILLATI E LIQUORI

ALLA BASE DELLA COMPLESSITÀ C'È LA MATERIA PRIMA

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

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

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

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

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



SVIZZERA

LIQUORI E DISTILLATI DI FRUTTA

ETTER

ZUG



La famiglia Etter

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

ne 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.



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

REGNO UNITO

SCOZIA

FUMO, SALE E FRUTTO: L'UNIVERSO DEGLI SCOTCH MALT

Le origini della distillazione del Whisky di malto si perdono nel tempo. In Scozia le prime produzioni risalgono al XV secolo, benché 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.

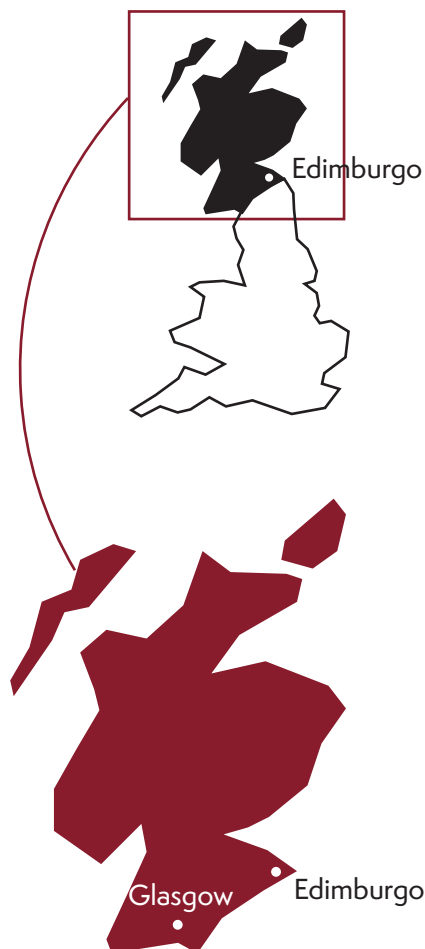
Una volta essiccato, il malto, viene trasformato in una polvere grossolana e poi mescolato con acqua a 67° e versato in un contenitore per l'infusione.

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.



MORISCO SPIRITS



Andrea Morisco

Morisco Spirits è la nouvelle vague dello Scotch Malt.

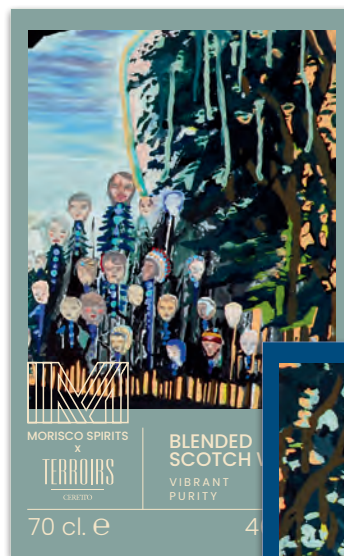
Andrea Morisco è il fondatore della Morisco Spirits e seleziona e imbottiglia distillati di pregio dal 2020.

Andrea è un imbottigliatore indipendente e il suo approccio professionale è altrettanto originale e autonomo: storico dell'arte, appassionato di filosofia non lesina paralleli e

analogie fra queste tematiche e il mondo degli spirits, citando sovente Heidegger per raccontare l'idea dietro il suo modo di vedere le cose. Letture, viaggi, degustazioni, per provare a definire l'essenza mutevole del Whisky: "È come un'opera d'arte: un mezzo tra tradizione e percezione dal carattere vibrante, che dispone l'uomo all'ascolto e alla meraviglia di fronte ad esso", ci racconta Andrea.

In un settore dominato dalle multinazionali il percorso seguito da un imbottigliatore indipendente può essere meno lineare e la Morisco Spirits ha puntato tutto sulla peculiarità di una proposta che associa il buono al bello come differenziazione prioritaria, riversando le sue conoscenze storico-artistiche nei prodotti che sceglie per il mercato italiano e non solo, facendo del tempo e del gusto i suoi più grandi alleati.

La collaborazione con Terroirs nasce dall'idea di rendere corporea - in tre atti - un'opera di Zachary Wallace e raccontare in altrettanti capitoli l'evoluzione contemporanea dello Scotch Whisky.



Scotch Whisky	Blended Malt - Smoky Sherry Twist		Oloroso Sherry Cask	700 ml	
Scotch Whisky	Blended 2015 - Vibrant Purity		Bourbon Hogshead Cask	700 ml	
Scotch Whisky	Single Malt 2012 - Royal Brackla		Bourbon Hogshead Cask	700 ml	

CARAIBI

NICARAGUA - GUADELOUPE

IL LATO FEMMINILE DEL RUM

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

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

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

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

STILE AGRICOLE: FILO DIRETTO CON IL TERRITORIO

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

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

Il clima è torrido e tropicale, perfetto per la coltivazione della can-

na da zucchero. La classificazione dei prodotti prevede la possibilità di utilizzo del millesimo in etichetta, oppure di sigle, stile cognac, che indicano una media degli anni di affinamento.



CARAIBI
NICARAGUA

HELENA FUENTE



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

La valutazione della qualità di distillazione non è secondaria rispetto all'origine.

Quello che si deve desiderare da un Rum è la pulizia aromatica e l'equilibrio degli elementi dolci che, se mal dosati, "sporcano" il palato togliendo nobiltà al prodotto rendendolo inequivocabilmente commerciale.

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

Rum Nicaragua

12 anni | 15 anni

700 ml

CARAIBI
GUADELOUPE

JACQUES TREFOIS



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

Rum Guadeloupe Agricole X.O.

12 anni

700 ml

GARBATA

SPIRITS OF ROME

SPIRITS OF ROME

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

Dal sapiente tocco di un giovane guru della miscelazione come Tomasselli nasce una reinterpretazione dei grandi classici del beverage italiano con un twist che arriva direttamente dalla città del Colosseo. Questa è Garbata che, così come nel nome, anche nel design richiama il quartiere della capitale Garbatella che l'ha ispirata e la sua tipica architettura, il famoso Barocchetto romano dalle finestre tondeggianti.

PROFESSIONALITÀ CHE VIENE DA LONTANO

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



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



Bitter

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

Formato 700 ml



Amaro Garbato

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

Formato 700 ml



Vermouth Rosso

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

Formato 750 ml



Vermouth Dry

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

Formato 750 ml



Conditum Paradoxum

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

Formato 750 ml

PREMISCELATI

I CLASSICI

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



VODKATINI

Nato miscelando Vodka e Vermouth Dry Garbata, con l'aggiunta del bitter aromatico Pasta Madre, composto da un mix di spezie e cortecce tipicamente romane. Delicato, ma con carattere pungente alla fine della bevuta. Al naso è estremamente fresco e floreale, al palato è limpido ma ben strutturato.

Da bere freddo per esaltare la limpidezza e le note aromatiche, in coppa Martini o in versione on the rocks, guarnito da una buccia di limone o un'oliva.

Formato 100 ml / 700 ml



NEGRONI

Un grande classico italiano in versione Garbata, un blend in un cui il Gin e il Vermouth in stile umami si miscelano equilibratamente con le dolci noti amari del Bitter, e vengono poi sigillati dal bitter Pasta Madre, la ricetta segreta di Garbata.

Da bere on the rocks e guarnito da una fetta d'arancio o in coppa.

Formato 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 amari e fruttate sia al naso che al palato. Iconico.

Da bere con ghiaccio e guarnire con limone o arancia a fette.

Formato 700 ml

PREMISCELATI

TWIST ON KLASSICS

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



KINO

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

Ed è proprio il Barolo Chinato il protagonista di questo blend elegante e corposo, fresco ed esplosivo nei sapori e deciso e amaricante nel finale.

Da bere con ghiaccio o in coppa, guardando con buccia di pompelmo.

Formato

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'agrumo.

Formato

100 ml / 700 ml



SMOKY

Un accostamento originale e innovativo, un blend con protagonisti due alfieri della produzione Garbata, il Gin e il Conditum Paradoxum, il Vino Meraviglioso degli antichi romani. Un tocco di Vermouth Rosso a legare un cocktail strutturato con una persistente speziatura che 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.

Formato

100 ml / 700 ml

TERROIRS

CERETTO

ACCESSORI


CORAVIN®


Sophienwald


UNO
GLASSWORKS



LA MASSIMA INNOVAZIONE NELLA CONSERVAZIONE DEL VINO

Nel 2012 è cambiato il nostro modo di pensare la mescita e la conservazione del vino. È in quel periodo, infatti, che abbiamo conosciuto Greg Lambrecht ed il suo Coravin. Greg, brillante scienziato con la passione per il vino, lavorava da 10 anni ad un incredibile brevetto che prometteva la preservazione illimitata della bottiglia, accedendo alla stessa un numero indefinito di volte, senza la necessità di rimuovere il tappo, ed evitando in questa maniera di innescare un processo ossidativo ai danni del prodotto.

Lo strumento, che era parso sin dal primo momento come un'innovazione assoluta, era ancora in ambiente di test ed il suo inventore cercava partners capaci di testarne le potenzialità. È cominciato così un percorso comune, una lunga prova sul campo, e dopo un periodo di "avvicinamento" e un brillante lancio sul mercato globale, **nel 2013 il Coravin è approdato ufficialmente in Italia, per essere distribuito in maniera esclusiva dalla nostra rete vendita.**

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



Greg Lambrecht



HORECA

DEVICES E CAPSULE



codice prodotto 1094
modello PIVOT SELECT KIT

comprende 1 Model Pivot Pro
6 Pivot Stoppers
12 Capsule Pro
1 Piedistallo



codice prodotto 1095
modello TIMELESS MODEL
THREE RESERVE KIT

comprende 1 Model Three Pro
6 Screw caps
12 Capsule Pro
1 Piedistallo



codice prodotto 1121
modello SPARKLING WINE
PRESERVATION SYSTEM

comprende 1 Coravin Sparkling
1 Stopper
2 Capsule (CO₂)



Capsula Pro
1 ≈ 20 / 1 ≈ 25
(B2B: Three / Pivot)

CAPSULA PRO*
+30%



Capsula Standard
1 ≈ 15 / 1 ≈ 20
(Needle Systems / Pivot)



codice prodotto 1096 / 1125
prodotto CAPSULA PRO
ARGON

Box da 12 pz e 24 pz
(Solo HO.RE.CA.)

codice prodotto 1062
prodotto CAPSULA STANDARD
ARGON

Box da 24 pz
(Solo HO.RE.CA.)

codice prodotto 1108
prodotto CAPSULA PER
SPARKLING CO₂

Box da 6 pz
(Solo HO.RE.CA.)



codice prodotto	1119
modello	PIVOT +
comprende	1 Pivot 2 Capsule Standard 2 Pivot Stoppers 1 Aeratore



codice prodotto	1116
modello	TIMELESS THREE +
comprende	1 Model Timeless Three + 2 Capsule Standard 2 Tappi a vite 1 Aeratore



codice prodotto	1098 1101 1099
modello	TIMELESS SIX +
comprende	1 Model Six + 6 Tappi a vite 3 Capsule Standard 1 Aeratore 1 Custodia



codice prodotto	1121R
modello	SPARKLING WINE PRESERVATION SYSTEM
comprende	1 Coravin Sparkling 1 Stopper 2 Capsule (CO ₂)

HORECA

CAPSULE



codice prodotto	1120R
prodotto	CAPSULA STANDARD
	(Box da 6 pz)



codice prodotto	1108R
prodotto	CAPSULA PER SPARKLING CO ²
	(Box da 6 pz)

HORECA E RIVENDITA

ACCESSORI



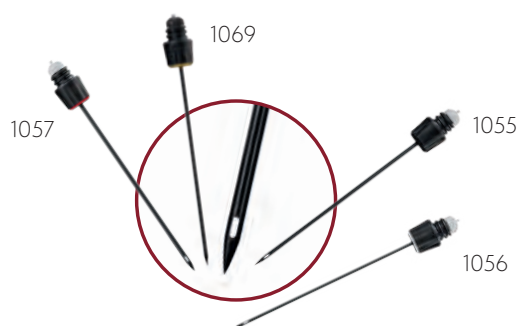
codice prodotto	1071
	1071R (rivendita)
prodotto	SCREW CAPS
	(Box da 6 pz)



codice prodotto	1070
	1070R (rivendita)
prodotto	AERATORE



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



codice prodotto	1055	- AGO UNIVERSALE
	1055R (rivendita)	
	1056	- AGO VINTAGE
	1056R (rivendita)	
	1057	- AGO RAPIDO
	1057R (rivendita)	
	1054	- COFANETTO 3 AGHI
	1054R (rivendita)	(rapido, universale, vintage)
	1069	- AGO PREMIUM
	1069R (rivendita)	MICROFORATO



codice prodotto	1109
	1109R (rivendita)
prodotto	SPARKLING STOPPER
	(Box da 2 pz)

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.

UNO GLASSWORKS

UNO nasce dal know-how, la passione e gli standard qualitativi di Sophienwald ma con un nuovo obiettivo: quello di trovare la giusta misura fra durevolezza e prezzo equilibrato, senza nulla togliere all'estetica, alla leggerezza del tocco e alla funzionalità dei calici.

Dal design austriaco ma prodotti in Germania, i bicchieri della linea UNO sono "soffiati" a macchina grazie alle più moderne tecnologie, si adattano perfettamente all'utilizzo quotidiano e possono essere lavati tranquillamente in lavastoviglie.

Ogni modello è stato sviluppato con una precisa idea di utilizzo, per soddisfare qualsiasi esigenza: UNO PLUS è il bicchiere universale per eccellenza ed è dotato di un punto perlage che ne esalta l'utilizzo anche con i vini spumanti, UNO RED è il perfetto compagno per i vini rossi, dal Pinot Nero al Nebbiolo, mentre UNO PERLÉ è il bicchiere tecnico che non ti aspetti a tavola, preciso e performante, riesce a valorizzare la componente visiva, aromatica e la texture di ogni vino con le bollicine.



Gerhard Illek



Manfred Schwarz

SOFFIATI A MACCHINA

WATER COLLECTION



prodotto BICCHIERE D'ACQUA
 codice SW009

dimensioni h. 98 mm / 443 ml

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

dimensioni h. 98 mm / 443 ml

SOFFIATI A MACCHINA



LINEA UNO:
✓ leggerezza
✓ resistenza
✓ eleganza



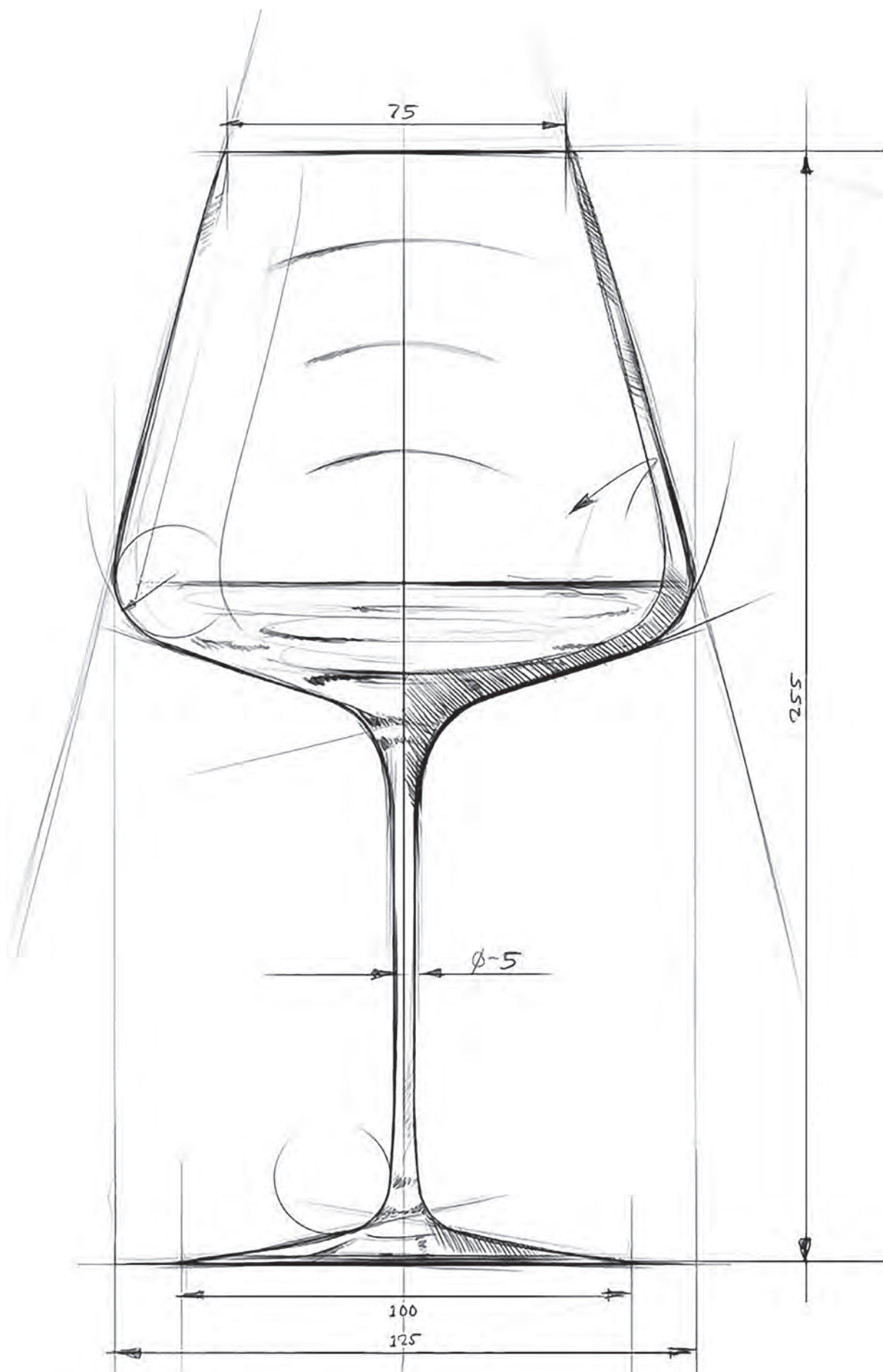
prodotto	UNO PLUS
codice	SWUNP
dimensioni	h. 232 mm / 500 ml



prodotto	UNO RED
codice	SWUNR
dimensioni	h. 230 mm / 695 ml



prodotto	UNO PERLÉ
codice	SWUNB
dimensioni	h. 232 mm / 345 ml



SOFFIATI A BOCCA

GRAND CRU COLLECTION



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



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



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

SOFFIATI A BOCCA

COMPLEMENTI



prodotto DECANTER
codice SW106
dimensioni h. 180 mm / 1570 ml



prodotto APOLLO
codice SW169
dimensioni h. 170 mm / 750 ml



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



SOFFIATI A BOCCA

PHOENIX COLLECTION



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



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



prodotto **BORDEAUX**
codice SW130
dimensioni h. 225 mm / 550 ml



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



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



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