



RELAIS & CHAMPAGNE

SELEZIONE **IMPORTAZIONE** VINI FRANCESI







SOMMARIO

CHI SIAMO	4
PATHOS.....	6
Francia	7
Alsazia	8
Domaine A. Gilg	9
Bordeaux	13
Château Becherau	14
Château Les Tuileries	16
Borgogna	18
Domaine des Tremblays	18
Château de Santenay	19
Domaine de Geneves	26
Domaine Sylvaine Et Alain Normand	28
Domaine des Tremblays	30
Champagne.....	33
Th Petit Grand Cru d'Ambonnay	34
Boulard Bauquaire	38
Maison Jamart	43
Maison Lebeau Batiste	45
Guy de Chassesey	47
Côtes du Rhône	54
Rhonea	55
Loira	59
Domaine Serge Laporte	61
Domaine Marc des Champs	63
Provenza	65
Rhonea	66
Languedoc -Roussillon	68
Domaine Sol Payré	69
Sud-Ovest Cahors	71
Domaine de Cause	72
Domaine du Moulin	74



CHI SIAMO



C.E.O. RELAIS & CHAMPAGNE

GAETANO GULLÌ DOPO LA LAUREA CON LODE IN ECONOMIA BANCARIA ED UN MASTER, LA PASSIONE PER LO CHAMPAGNE LO CONQUISTA. LA FORMAZIONE DA DEGUSTATORE E LA CONOSCENZA DIRETTA DI VIGNERONS CHAMPENOIS ED IMPORTANTI AZIENDE VITIVINICOLE FRANCESI, LO HA PORTATO NATURALMENTE A CREARE UNA SOCIETÀ DI IMPORTAZIONE DIRETTA DI VIGNERONS VERA ESPRESSIONE DEL TERROIR, *RELAIS & CHAMPAGNE SRL*, SELEZIONANDO ACCURATAMENTE I VIGNERONS DEL CATALOGO



SELEZIONATORE E TITOLARE DIVINAMENTE FRANCIA

MATTEO GIGO, ASSAGGIATORE ONAV CON UNA GRANDE PASSIONE PER LA FRANCIA E I SUOI VINI. CON LO SCOPO DI PORTARE IN ITALIA LE ECCELLENZE VINICOLE D'OLTRALPE CREA DIVINAMENTE FRANCIA. LE ETICHETTE IN DISTRIBUZIONE SONO FRUTTO DI CONOSCENZA DEL TERRITORIO E DI UNA RICERCA APPASSIONATA DI PICCOLI VIGNERONS





DIRETTORE COMMERCIALE

MARCO GIAMBASTIANI, LA SUA FORMAZIONE IN SCIENZE POLITICHE E LA TRENTENNALE ESPERIENZA NEL MONDO DEL VINO GLI HA PERMESSO DI RICOPRIRE NEGLI ANNI VARI RUOLI MANAGER PER IMPORTANTI AZIENDE E GRUPPI VITIVINICOLI NAZIONALI. ATTRAVERSO LA EMMEGI SRL OFFRE CONSULENZA AD IMPORTANTI REALTÀ VITIVINICOLE



CONSULTANT SENIOR

BEPPE BACCELLI, DALLA METÀ DEGLI ANNI '80 ACCUMULA UNA SOLIDA ESPERIENZA NEL MONDO VITIVINICOLO, DALLA CONDUZIONE DELLE VIGNE ALLA GESTIONE DELLA CANTINA. PER 12 ANNI È STATO PROPRIETARIO DI UNA IMPORTANTE ENOTECA CON UNA PROPOSTA DI ETICHETTE FRUTTO DI UNA ATTENTA RICERCA NEL VARIEGATO MONDO ENOLOGICO INTERNAZIONALE



NOI ABBIAMO

PATHOS

PASSIONE OGNI GIORNO METTIAMO LA PASSIONE PER I VINI
FRANCESI DI QUALITÀ

AMORE CONSIDERIAMO IL VINO NON UN SEMPLICE PRODOTTO,
MA IL RISULTATO DI UN INSIEME DI VALORI CONDIVISI CON
VIGNERONS CHE AMANO IL PROPRIO LAVORO, DOVE IL LORO VINO
VIENE CONSIDERATO UN ATTO DI AMORE

TERROIR UNICI PER VINI CON CARATTERISTICHE UNICHE ED
INIMITABILI

HO.RE.CA. CI RIVOLGIAMO ESCLUSIVAMENTE AL SETTORE
HO.RE.CA PER OFFRIRE UN SERVIZIO SNELLO, VELOCE E COMPLETO

SELEZIONE ABBIAMO SELEZIONATO VIGNERONS CHE
HANNO VINI E STORIE DA RACCONTARE

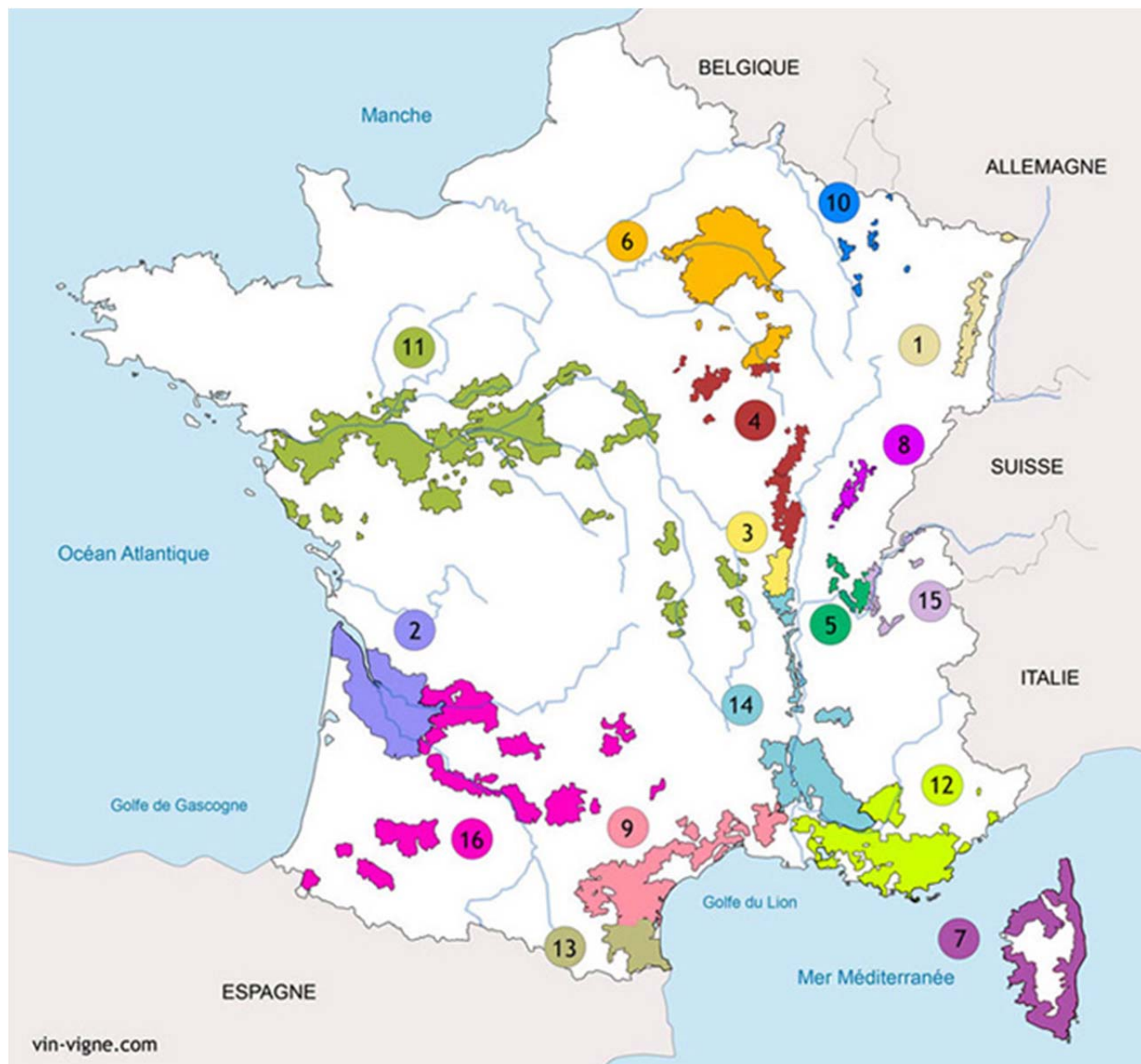
**PERCHÉ IL VINO NON È SOLO UNA BEVANDA, IL VINO È LA POESIA
DELLA TERRA (MARIO SOLDATI)**



RELAIS & CHAMPAGNE



FRANCIA



- | | | | |
|--------------|-------------|-------------|---------------|
| 1 Alsace | 5 Bugey | 9 Languedoc | 13 Roussillon |
| 2 Bordeaux | 6 Champagne | 10 Lorraine | 14 Rhône |
| 3 Beaujolais | 7 Corse | 11 Loire | 15 Savoie |
| 4 Bourgogne | 8 Jura | 12 Provence | 16 Sud-Ouest |



DOMAINE Martin-Luneau



Domaine Sol Payré



DOMAINE DES TREMBLAYS



ALSAZIA

L'Alsazia è una delle regioni vinicole più importante in Francia, si estende per circa 120 Km a nord-est della Francia, a circa 500 km da Parigi, vicina al fiume Reno confinante con la Germania. L'Alsazia è conosciuta principalmente per i vini bianchi, soprattutto aromatici, Gewürztraminer, Sylvaner ed il Riesling. L'unico vitigno a bacca nera presente in regione è il Pinot nero utilizzato specialmente per gli spumanti Metodo Classico AOC Crémant d'Alsace.

Abbiamo selezionato il Domain e Gilg per l'alta qualità dei suoi vini.



DOMAINE
ARMAND
GILG
Grand Cru
Mittelbergheim



DOMAINE A. GILG

Il Domaine familiare si trova nel cuore di Mittelbergheim, un villaggio nel centro dell'Alsazia, sulla Strada del Vino omonima. Mittelbergheim è classificata tra i 156 borghi più belli di Francia.

Fa parte dei viticoltori indipendenti, sono certificati in gestione sostenibile dal 2009 e ad alto valore ambientale (HVE) dal 2016.

Il Domaine Armand Gilg gestisce attualmente 29 ettari vitate sulle colline dei Vosgi ad un'altitudine compresa tra 160 e 310 m.

L'area alsaziana è molto frammentata, i 29 ettari vitati sono divisi in circa 100 parcelle. Le viti si trovano in un raggio di 4 chilometri intorno alla tenuta, nel comune di Mittelbergheim, ma anche nei comuni limitrofi: Andlau, Eichhoffen, Barr, Gertwiller.

La produzione è suddivisa tra i 7 vitigni tradizionali alsaziani, così come il Klevener de Heiligenstein (Savagnin Rose) e lo Chardonnay (destinati esclusivamente alla produzione di Crémant d'Alsace). In tale contesto nasce il Domaine Gilg, 5 ettari si trovano al Grand Cru Zotzenberg di Mittelbergheim, e 1 ettaro al Grand Cru Moenchberg di Andlau ed Eichhoffen, ed 1 ettaro è destinato al Sylvaner, l'unico Grand Cru dell'Alsazia.

La tenuta ha diverse cantine scavate nella roccia per più di 1200 mq, le più antiche risalenti tra il 1572 e al 1585.





RIESLING MARNO/CALCAREO

Cépages : Riesling 100%

Appellation: A.O.C. Alsace Riesling

Millésime: 2018

Terroir: Argillo-Calcaire

RIESLING GRAND CRU ZOTZENBERG

Cépages : Riesling 100%

Appellation: A.O.C. Alsace Grand Cru Zotzenberg Riesling

Millésime: 2018

Terroir: Marno-Calcaire

CREMANT D'ALSACE NATURE

CREMANT D'ALSACE BRUT MAGNUM

Cépages: 50% Auxerrois 30% Pinot Nero - 20 % Riesling

CREMANT D'ALSACE ROSÉ

Cépages : Pinot Noir 100%

Appellation: A.O.C. Crémant d'Alsace

Millésime: 2017

Dosage: 7gr.L



**“L'EXCEPTION DE
MITTELBERGHEIM”
L'UNICO SYLVANER
GRAND CRU
D'ALSAZIA**

SYLVANER GRAND CRU ZOTZENBERG

Cépages : Sylvaner 100%

Appellation: A.O.C. Alsace Grand Cru Zotzenberg Sylvaner

Millésime: 2017

Terroir: Marno-Calcaire



GEWURZTRAMINER GRAND CRU

Cépages : Gewurztraminer 100%

Appellation: A.O.C. Alsace Grand Cru Zotzenberg Gewurztraminer

Millésime: 2017

Terroir: Marno-Calcaire

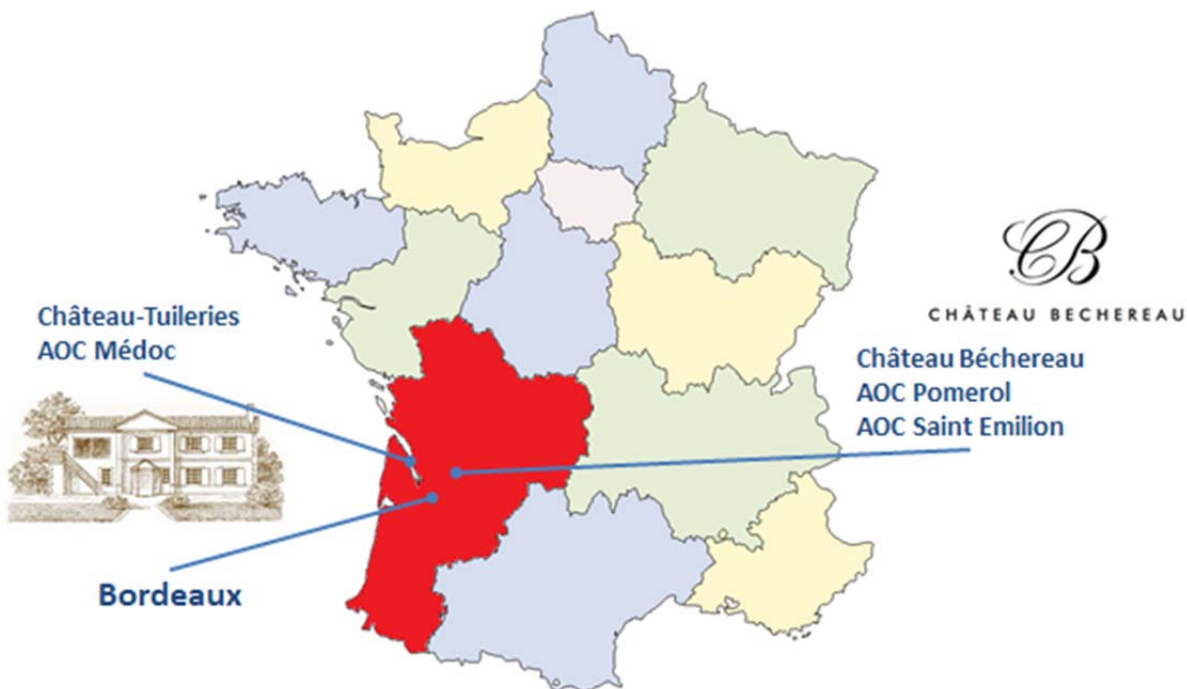


BORDEAUX

La regione viticola di Bordeaux si trova sul 45° parallelo a poche decine di chilometri dall'Oceano Atlantico.

E' la più importante al livello di produzione, e la più conosciuta della Francia; fornisce circa un terzo dei vini a denominazione d'origine controllata (AOC). Situata nel Sud-Ovest della Francia, si estende sulle sponde della Gironda ed è attraversata dalla Garonna e dalla Dordogna.

I vitigni più rappresentativi della regione sono il Merlot, Cabernet Franc ed il Cabernet Sauvignon che costituiscono il cosiddetto "taglio bordolese".





CHÂTEAU BECHEREAU

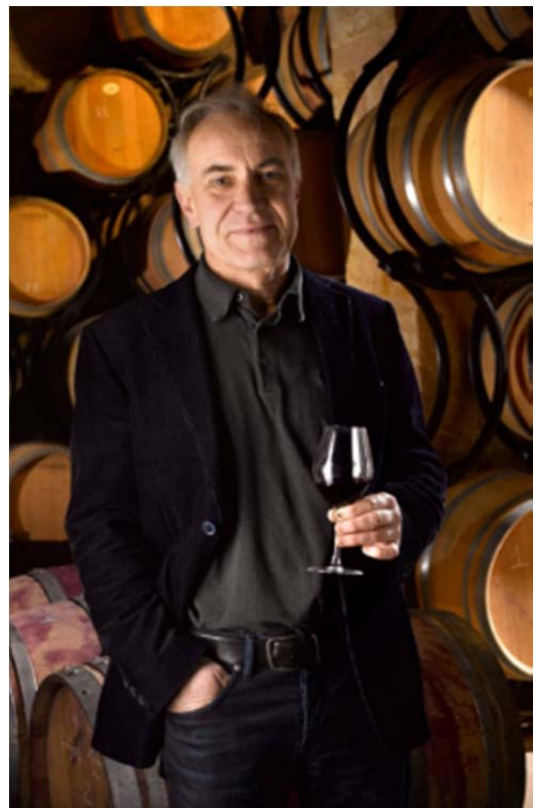
CHÂTEAU BECHEREAU

E' un azienda a conduzione familiare da diverse generazioni, Château Béchereau ha vigneti su tre denominazioni della "riva destra" nella zona intorno ai vigneti di Libourne.

Situato vicino a Lussac, nel sud-ovest della Francia, il vigneto si estende su una superficie totale di 25 ettari.

Il vitigno principale è il Merlot, che rappresenta quasi l'85% della zona vitata, più il 7% di Cabernet Sauvignon e il 7% di Cabernet Francs, presenti principalmente nelle denominazioni Montagne Saint Emilion e Lalande de Pomerol. E' presente anche circa il 2% di Malbec coltivato sulla denominazione Montagne Saint Emilion su un terreno sabbioso.

I terreni della denominazione Saint Emilion sono argillosi ghiaiosi, perfetti per la massima espressione dell'appellazione, come ovviamente per il Pomerol dove i terreni sono una combinazione di argille e sabbie superficiali, garantendo una combinazione armoniosa di potenza ed eleganza.





CHÂTEAU BECHEREAU



BORDEAUX SUPÉRIEUR TRADITION

Cépages : 80 % Merlot, 10 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon

Appellation: A.O.P. Bordeaux Supérieur

Millésime: 2015

Elevage: Solo Inox.

BORDEAUX SAINT ÉMILION MONTAGNE CUVÉE SPECIALE

Cépages : 85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Appellation: Montagne Saint Émilion

Millésime: 2011

Elevage: 12 mesi in Fût de Chêne

BORDEAUX LANDE DE POMEROL

Cépages : 85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Appellation: La Lande de Pomerol Contrôlée

Millésime: 2014 e 2016 (Su richiesta disponibile 2011)

Elevage: 12 mesi in Fût de Chêne





CHÂTEAU LES TUILERIES

Nella seconda metà del XIX secolo, gli antenati di Monsieur Dartiguenave, proprietario di Château les Tuileries, iniziarono a piantare viti. Nascono come cooperatori e "Cru Artisan" e conoscevano l'arte del vino. Nel Médoc la denominazione "Cru Artisan" esiste da oltre 150 anni, dal 1986 la nuova classificazione di Crus Bourgeois. L'estensione della proprietà nel corso degli anni è stata incrementata, arrivando agli attuali 28 ha., la produzione è certificata HVE.



PRESTIGE DES TUILERIES

Cépages : 50 % Merlot, 50 % Cabernet Franc e Sauvignon

Appellation: A.O.P. Médoc Côntrollée

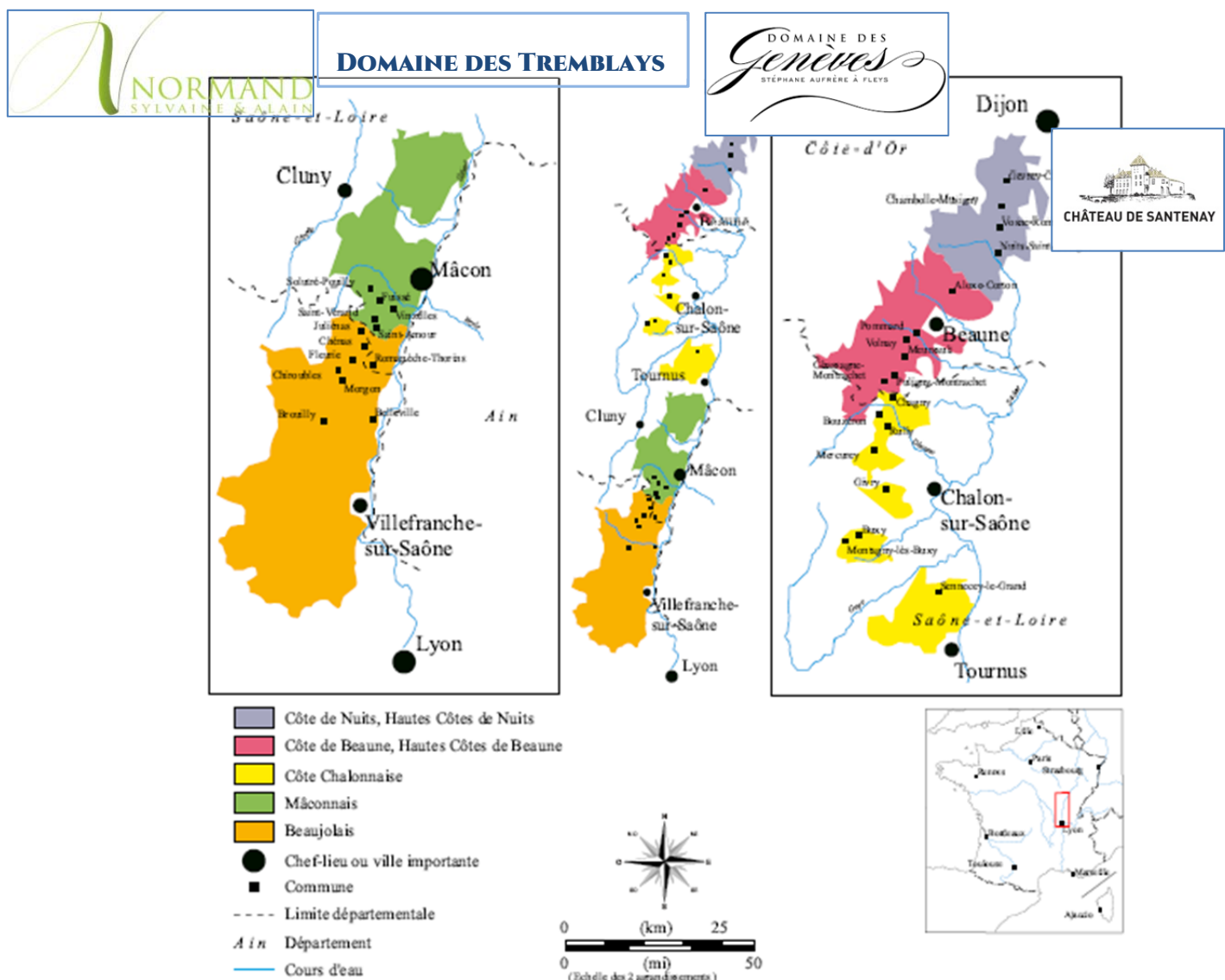
Millésime: 2016

Elevage: 24 mesi di botti nuove.

BORGOGNA

La Borgogna si trova nella parte centro-orientale della Francia ed è uno dei luoghi più a nord del mondo in cui si producono principalmente vini rossi. I vitigni autoctoni (Pinot Noir e Chardonnay) di questa regione sono da sempre considerati come modelli di riferimento.

Quello che per il Bordeaux sono gli Châteaux in Borgogna sono i Domaines. Generalmente le uve vengono vinificate separatamente in modo da produrre vini capaci di riflettere ed esprimere le caratteristiche delle singole zone. Il terroir è un concetto fondamentale nella produzione dei vini in Borgogna e qui come in nessun altra parte del mondo la zonazione rappresenta l'essenza dell'enologia Borgognona.





CHÂTEAU DE SANTENAY

CHÂTEAU DE SANTENAY

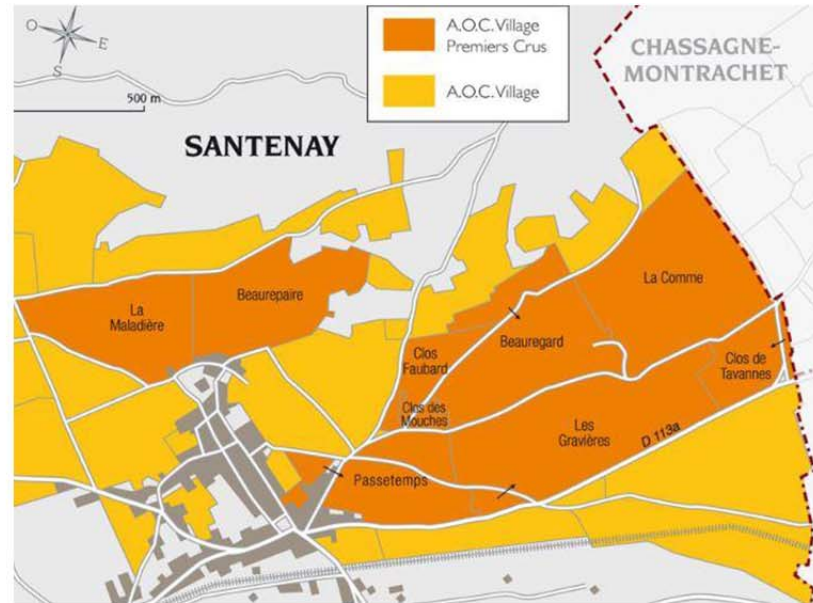
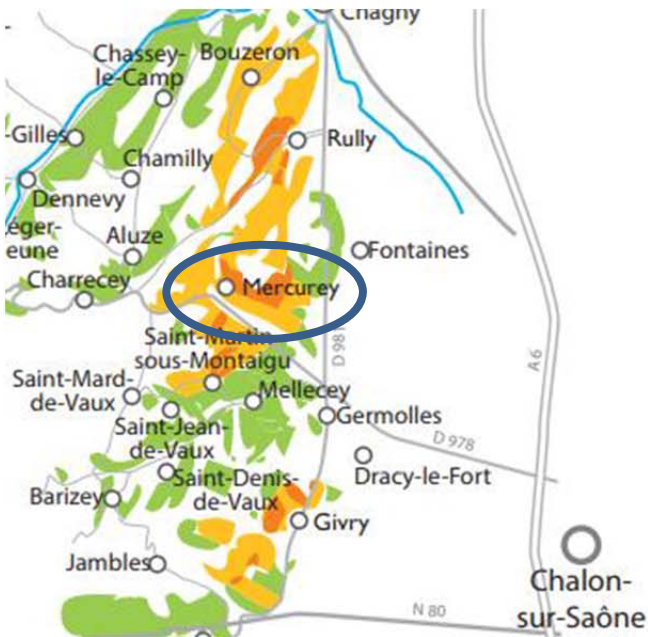
Château de Santenay è stata una delle tante proprietà del duca di Borgogna "Philippe le Hardi" (1342-1404), che gli diede il suo nome ed ancora è conosciuta come la sua residenza. Nel 1395 firmò il documento fondativo della coltivazione mono-varietale in Borgogna. Il Pinot Nero diventa così il vitigno nobile dei vini rossi della Borgogna.

Più di 90 ettari di vigneti di proprietà divisi tra la Côte d'Or e la Côte Chalonnaise, lo Château de Santenay si afferma come una delle aree più importanti della Borgogna, i vini prodotti rientrano in 18 Appellations (Chardonnay et Pinot Noir) tra le più famose della Borgogna (Hautes Côtes de Beaune, Mercurey, Alox Corton, Beaune, Pommard, Santenay, Saint-Aubin e Clos de Vougeot) tra i differenti climats. La gamma dello Château de Santenay si amplia arrivando ad oltre 25 Appellations di cui 3 Monopoles, 10 Premiers Crus e un Grand Cru. Tutta la produzione è in Haute Valeur Environnementale (HVE) e certificata da Terra Vitis.





CHÂTEAU DE SANTENAY

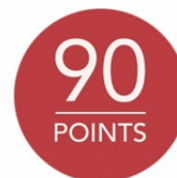


- BOURGOGNE CHARDONNAY "VIEILLES VIGNES"
- MERCUREY
- SANTENAY IER CRU "LA COMME" / "BEAUREPAIRE"

Cépage: 100% Chardonnay

Millésime: 2016-2017

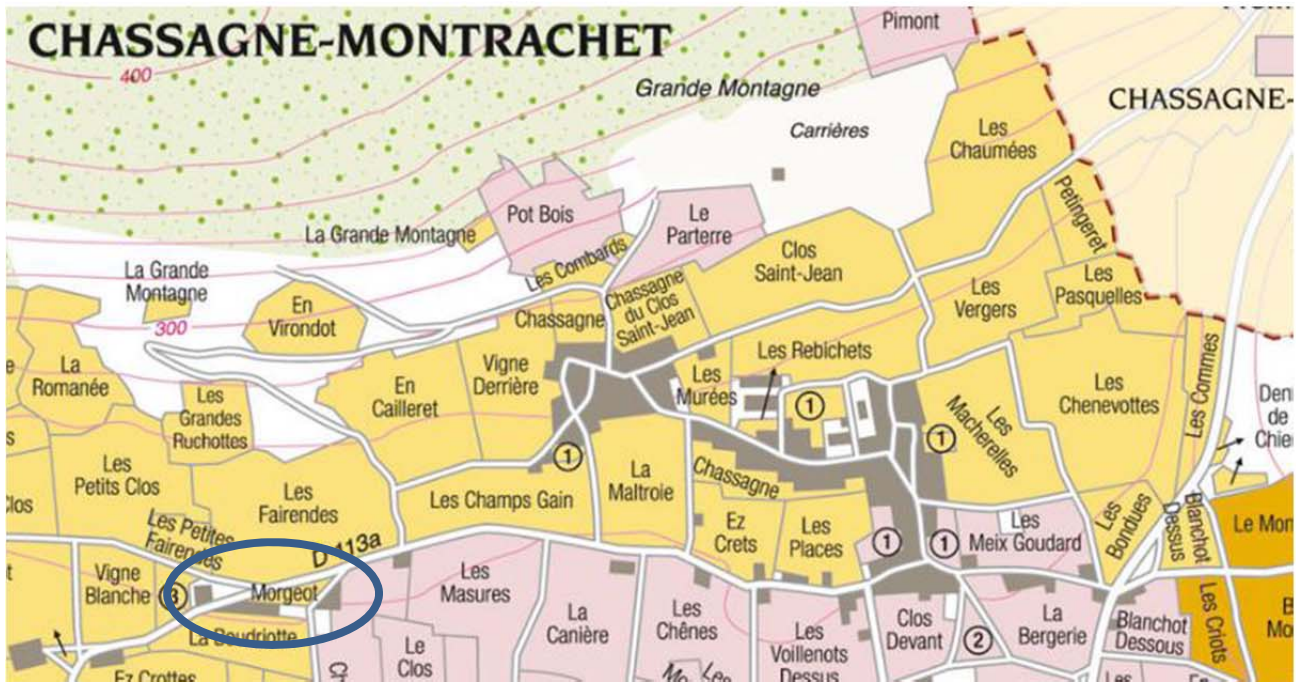
Terroir: Argilloso



Jancis Robinson
JancisRobinson.com

16,5/20





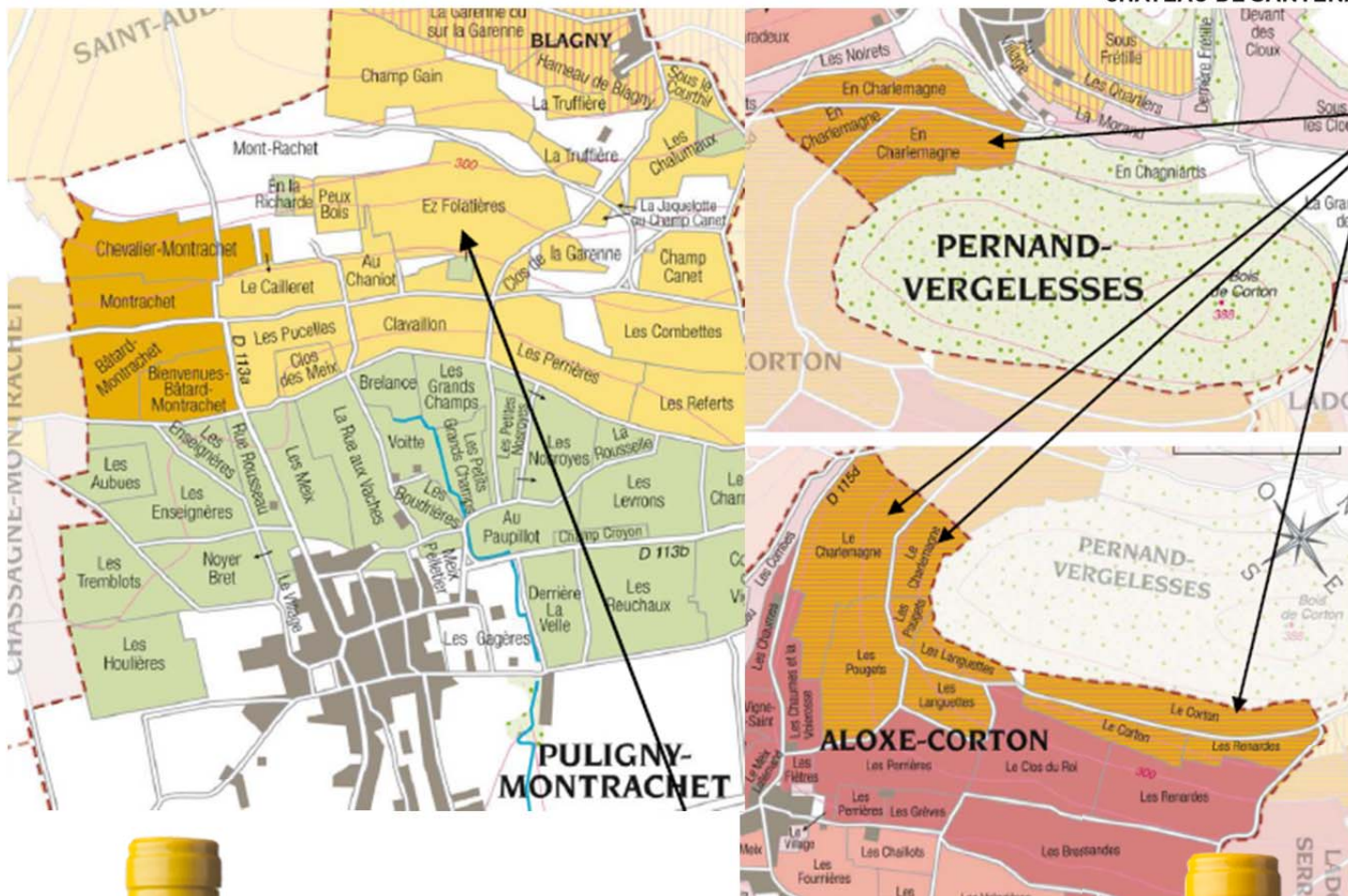
- MEURSAULT
- CHASSAGNE-MONTRACHET
- CHASSAGNE-MONTRACHET IER CRU "MORGEOT"

Cépage: 100% Chardonnay

Millésime: 2016-2017

Terroir: Argilloso



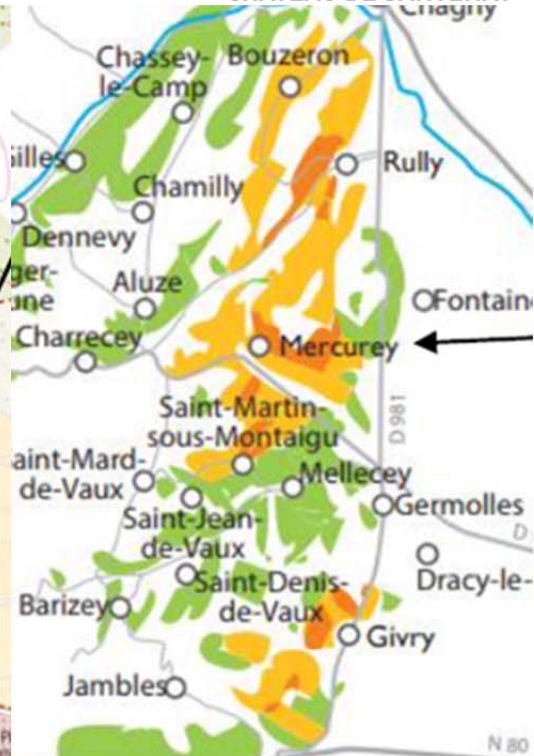
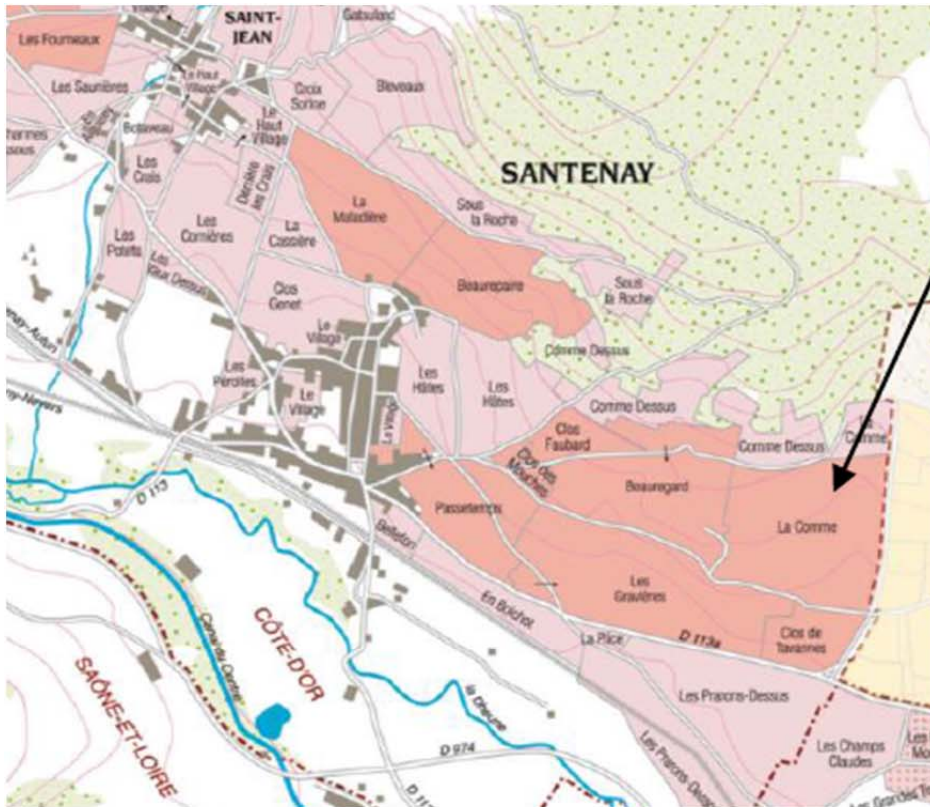


- PULIGNY-MONTRACHET
- PULIGNY-MONTRACHET IER CRU "LES FOLATIÈRES"



- CORTON-CHARLEMAGNE
GRAND CRU prodotto nei villaggi
Aloxe Corton, Pernand Vergelesses e
Ladoix Serrigny





- BOURGOGNE PINOT NOIR "VIEILLES VIGNES"
- MERCUREY "VIEILLES VIGNES"
- SANTENAY 1^{ER} CRU "LA COMME" (0.52 HA.)

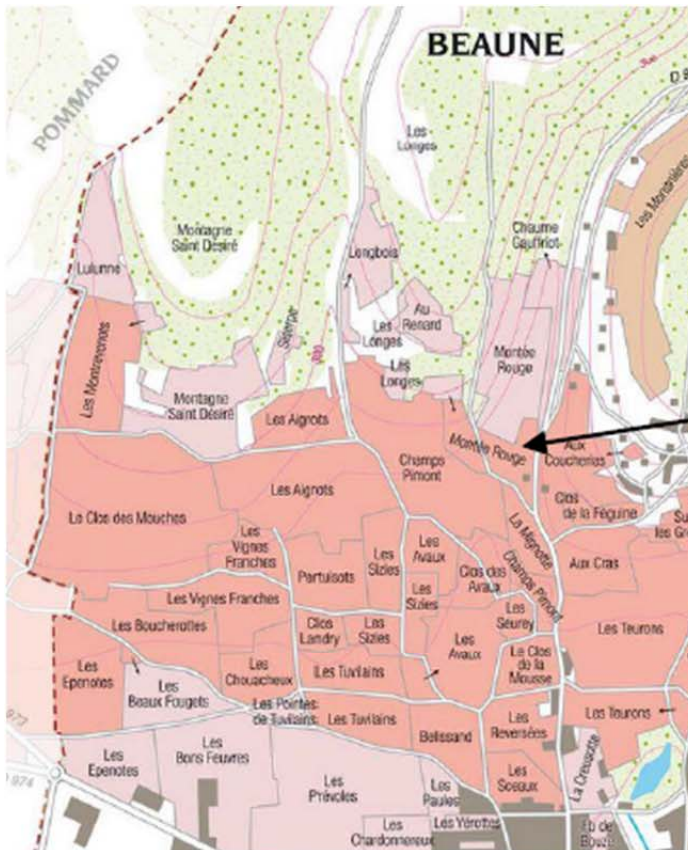
Cépage: 100% Pinot Noir

Millésime: 2017

Terroir: Argilloso

Età delleVigne: Più di 40 anni





- BEAUNE IER CRU "MONTÉE ROUGE"
- POMMARD
- NUITS-SAINT-GEORGES

Cépage: 100% Pinot Noir

Millésime: 2015-2016

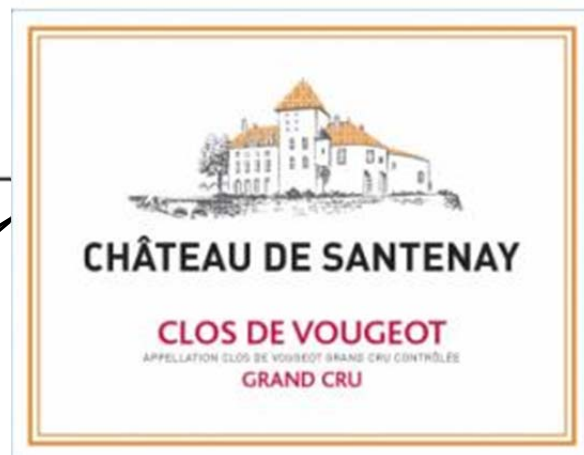
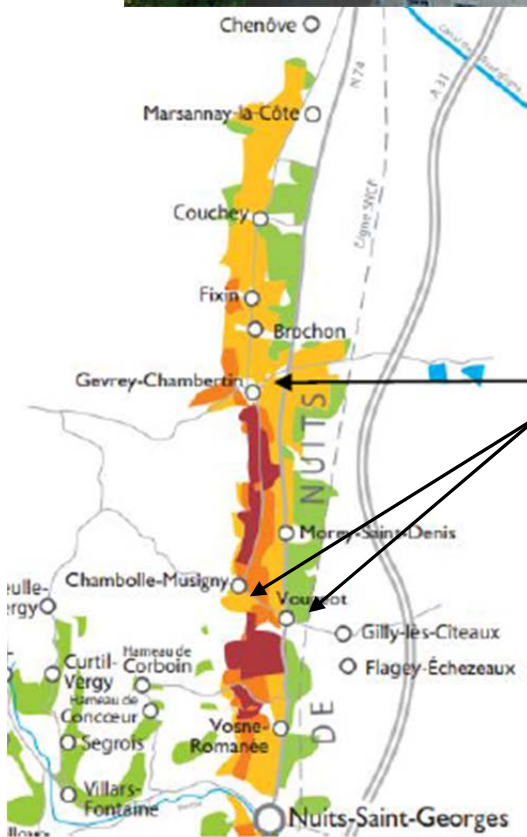
Terroir: Argilloso

Età delleVigne: Più di 40 anni





CHÂTEAU DE SANTENAY



- GEVREY-CHAMBERTIN
- CHAMBOLLE-MUSIGNY
- CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU
DI PROPRIETÀ 1 HA.
ETÀ MEDIA DELLE VIGNE 50 ANNI

Cépage: 100% Pinot Noir

Millésime: 2014-2017

Terroir: Argilloso

Età delleVigne: Più di 40 anni



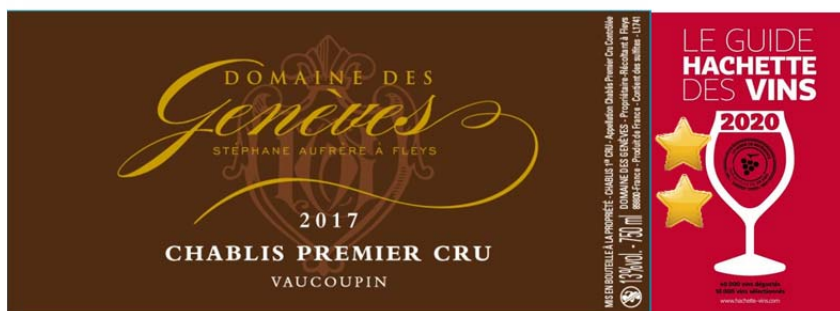


DOMAINE DE GENEVES

Fleys è un piccolo villaggio situato nel Nord della Borgogna, nel dipartimento de l'Yonne e nel cuore "du vignoble" di Chablis.

La tipicità dei Vini di questa zona proviene dalla natura dei terroirs, composti di marna e calcare di origine fossile (Kimméridgien) e del clima continentale caratterizzato da inverni freddi ed estati calde). La famiglia Aufrère coltiva le vigne a Chablis da diverse generazioni. Stéphane perpetua la tradizione tramandatagli dai suoi genitori, lavoro in vigna e vinificazioni seguono gli usi tradizionali della regione. Tutti i Vini della produzione sono prodotti e imbottigliati alla proprietà.





CHABLIS PREMIER CRU VAUCOUPIN

Chablis 1er Cru Vaucoupin, probabilmente il Cru di Chablis più conosciuto, si distingue per una palette aromatica molto intensa di agrumi, fiori bianchi e alta mineralità (pietra lavica).

Cépages : 100 % Chardonnay

Appellation: A.O.P. Chablis Premier Cru

Millésime: 2017

Terroir: Kimméridgien



CHABLIS PREMIER CRU MONT DE MILIEU

Chablis 1er Cru Mont de Milieu, è un vino complesso e raffinato, ricco di aromi. Decisamente di grande corpo è un vino ben bilanciato dalla freschezza e dalla moderata sapidità.

Cépages : 100 % Chardonnay

Appellation: A.O.P. Chablis Premier Cru

Millésime: 2017

Terroir: Coteaux Argilo-Calcaires de Chablis



DOMAINE SYLVAINE ET ALAIN NORMAND

Sylvaine e Alain Normand prestano tutto il loro entusiasmo alla creazione dei migliori vini bianchi e rossi dei Mâconnais a La Roche Vineuse: Pouilly-Fuissé, Saint Véran, Mâcon La Roche Vineuse e Bourgogne. La tenuta è situata a La Roche Vineuse, un villaggio di Mâconnais incastonato tra le rocce di Solutré e Vergisson, la dimora di eccezionali Terroir che, da generazioni, danno origine ai più prestigiosi vini della Borgogna meridionale. Nel 2010 il Domaine è cresciuto considerevolmente, da 13 a 32 ettari, distribuiti nei villaggi di Solutré, Chaintré, Prissé e La Roche Vineuse.

Sylvaine e Alain Normand coltivano le loro viti nel rispetto del loro ambiente naturale. I viticoltori controllano la produzione di uva, rispettano il Terroir e producono il vino il più naturalmente possibile sui propri lieviti. Le annate sono maturate in tini per vini equilibrati o fruttati, ma anche in botti per vini complessi.

Il loro motto è "Non desideriamo dominare la natura, la accompagniamo per farla crescere e per trarne il meglio".





POUILLY FUISSÉ

Pouilly Fuissé, è uno dei più importanti Bianchi della Borgogna del Sud, si presenta di colore giallo oro con riflessi verdi. al naso è ricco e complesso con predominanza di note minerali. Al palato di delinea subito l'importante struttura, che lo caratterizza. Brioche al burro e miele sono due dei sentori principali al palato.

Cépages : 100 % Chardonnay

Appellation: A.O.P Pouilly Fuissé

Millésime: 2016

Terroir: Coteaux Argilo-Calcaires de Chablis

PINOT NERO DI BORGOGNA ESUS

Borgogna Pinot Nero Esus, un Pinot Nero del Mâconnais molto ben riuscito. Prodotto con le uve coltivate sul comune di La Roche Vineuse si presenta di colore rosso rubino profondo. Al naso è fresco, intenso con aromi di frutti neri maturi e mora selvatica. Al palato è pieno e ampio, con tannini morbidi e untuosi che ne rendono il finale lungo e fruttato

Cépages : 100 % Pinot Noir

Appellation: Appellation Bourgogne Contrôlée

Millésime: 2016-2017

Terroir: Coteaux Argilo-Calcaires de Chablis



DOMAINE DES TREMBLAYS

Fabrice Besson gestisce dal 2013 il Domaine Des Tremblays azienda familiare portata avanti dai bisnonni, che hanno trasmesso la loro passione e conoscenza che si è protratta per cinque generazioni. Il Domaine si trova nel sud della Borgogna sulle colline del comune di Serrieres, nel Mâconnais, si estende per 11 ettari coltivando i vigneti con pratiche di lotta ragionata e rispetto per l'ambiente, confermata dalla certificazione HVE (Haute Valeur Environnementale). Lo Chardonnay e il Pinot Noir sono coltivati su pendii con terreni argillosi-calcarei, mentre il Gamay sui terreni collinari più granitici. Fabrice ha costruito nel 2013 una nuova cantina, più moderna e spaziosa, dove per ogni serbatoio viene controllata la temperatura. Per ottenere l'espressione più vera del terroir, ogni singolo appezzamento viene vinificato in modo indipendente.



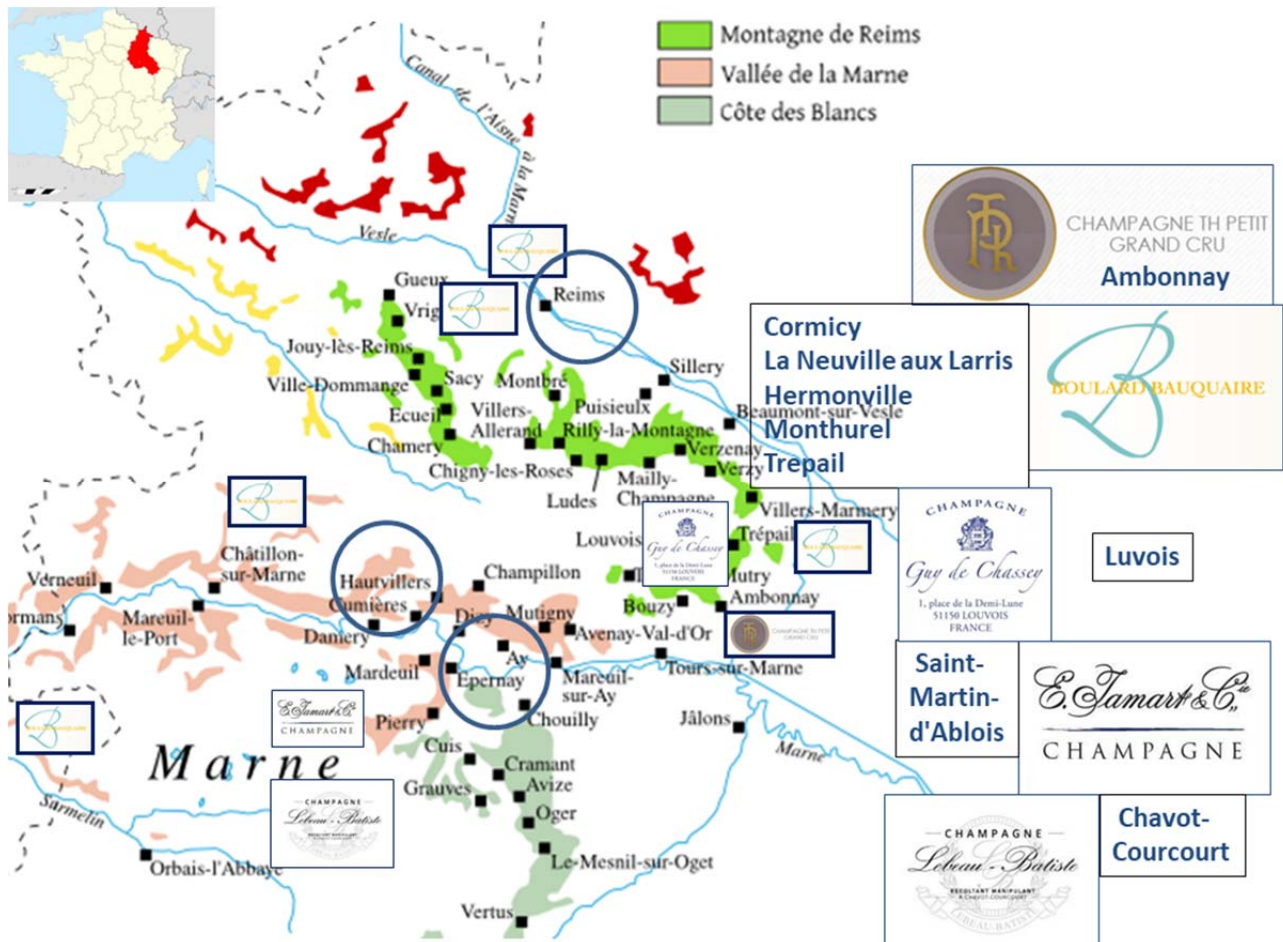
CRÉMANT DE BOURGOGNE

Cépages : 100 % Chardonnay

Sosta sui lieviti: 18 mesi, methode Champenois

Terroir: Coteaux Argilo-Calcaires

CHAMPAGNE



Delimitata da una legge del 1927, l'area di produzione a denominazione Champagne (AOC) si estende per poco più di 34.300 ettari.

A circa 150 chilometri a est di Parigi, comprende 319 cru (comuni) in cinque dipartimenti (la Marna, l'Aube, l'Aisne, la Haute-Marne e la Seine-et-Marne).

Il vigneto è diviso in 4 principali grandi regioni:

- la Montagne de Reims,
- la Vallée della Marne,
- la Côte des Blancs
- e la Côte des Bar.

La dimensione media di ogni singolo produttore è compresa tra i 3 e 4 ettari. Sono 17 i villaggi che godono storicamente della denominazione "Grand Cru" 100% e 44 quelli classificati come "Premier Cru" (fonte www.champagne.fr).

TH PETIT GRAND CRU D'AMBONNAY

La Maison Th. Petit di Ambonnay si estende per circa 4 ha (+ 2 ha in affitto), con esposizione a sud e sud-est. E' un'azienda gestita dalla famiglia di M.me Bénédicte Berard-Meuret, e da suo marito Cédric, da più di tre generazioni.

L'azienda si fregia della sigla di Récoltant Manipulant, che appare sia sulla capsula che sulle bottiglie, ma da disciplinare è un Récoltant Cooperateur, perché lo zio Andrea è uno dei padri fondatori della cooperativa dei coltivatori di Ambonnay nel 1960.

Produce, con la propria etichetta, circa 25.000 bottiglie annue .

Champagne biologici, vini complessi, di carattere e forte personalità, hanno una gamma completa (Brut, Demi-sec, Blanc de Blancs, Rosé, les millésimes e talvolta in anni particolari producono in esemplari limitatissimi la Cuvée Prestige, ed il raro "Côteaux Champenois Ambonnay Rouge").

La raccolta dell'uva avviene solo manualmente, utilizzano la pratica della "confusione sessuale" per combattere i parassiti, nel rispetto della tradizione e del terroir.

L'eredità del know-how familiare, unita all'amore per la gastronomia, porta a cercare l'originalità senza mai tradire il terroir.





CHAMPAGNE TH PETIT
GRAND CRU

BRUT TRADITION

E' il biglietto da visita della maison, una cuvée con maggioranza di Pinot Noir, un pinot nero ricco, grasso e potente come solo ad Ambonnay si può trovare.

Assemblaggio: Pinot Noir 78%, Chardonnay 22%,
Vini di Riserva 66%

Sosta sui lieviti: Minimo 24 mesi

Dosaggio: 8 g./L.

Età delle vigne: 30 – 40 anni

Tipologia del terreno: Gesso

Sistema di allevamento: Cordon Royat.

Vinificazione: Solo acciaio inox

Malolattica: Parziale

Produzione: 7.500 bottiglie

Formati: 0,375m (Demi) - 750 ml – Magnum – Jeroboam



Premi: 3 stelle Guide Hachette 2014

Segnalato da Intravino 2019 con 91 punti



BLANC DE BLANCS BRUT)

BLANC DE BLANCS (DEMI SEC)

Una cuvée di solo 100% Chardonnay, uno Chardonnay diverso dai vitigni della regione, con una buona acidità ben coordinata dal dosaggio zuccherino. La versione brut ha 8 gr/L, la versione Demi Sec 45 gr./L.

Assemblaggio: Chardonnay 100%, Vini di Riserva 40%

Sosta sui lieviti: Minimo 24 mesi

Dosaggio: 8 – 45 g./L.

Età delle vigne: 40 anni

Tipologia del terreno: Gesso

Sistema di allevamento: Cordon Royat.

Vinificazione: Solo acciaio inox

Malolattica: Parziale

Produzione: 2.500 bottiglie

Formati: 750 ml



Premi: 1 stella Guide Hachette 2018



CHAMPAGNE TH PETIT
GRAND CRU

BRUT ROSÉ

Un rosé di assemblaggio, con un colore "salmone" voluttuoso

Assemblaggio: Pinot Noir 36%, Chardonnay 50%,
Ambonnay Rouge 14%; 36% Vini di Riserva

Sosta sui lieviti: Minimo 24 mesi

Dosaggio: 8 g./L.

Età delle vigne: 40 anni

Tipologia del terreno: Gesso

Sistema di allevamento: Cordon Royat.

Vinificazione: Solo acciaio inox

Malolattica: Parziale

Produzione: 3.000 bottiglie

Formati: 750 ml – Magnum (1500 ml)

Premi: Segnalato Guide Hachette 2014



MILLESIMÉ 2012

Un millesimo che si ricorderà per la sua profondità e longevità.

Assemblaggio: Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%

Sosta sui lieviti: Minimo 60 mesi

Dosaggio: 8 g./L.

Età delle vigne: 40 anni

Tipologia del terreno: Gesso

Sistema di allevamento: Cordon Royat.

Vinificazione: Solo acciaio inox

Malolattica: Parziale

Produzione: 1.500 bottiglie

Formati: 750 ml

Premi: Segnalato da Intravino 2019 con 93+ punti





CHAMPAGNE TH PETIT
GRAND CRU

CUVÉE PRESTIGE 2006

Solo nella annate speciali si produce la Cuvée Prestige. Dopo lo spettacolare millesimo 2004, è stata prodotta in solo 900 bottiglie il millesimo 2006 con *dégorgement*, rigorosamente, à la volée.

Di queste ne sono state degorgiate 201 solo per l'Italia, a febbraio 2019, senza dosaggio.

Si può quindi degustare lo stesso millesimo con un dosaggio di 5 gr./L e senza dosaggio dopo 13 anni.

Assemblaggio: Pinot Noir 50%, Chardonnay 50%

Sosta sui lieviti: Minimo 72 mesi / 156 mesi (13 anni)

Dosaggio: 5 g./L. / Senza Dosaggio

Età delle vigne: 40 anni

Tipologia del terreno: Gesso

Sistema di allevamento: Cordon Royat.

Vinificazione: Solo acciaio inox

Malolattica: Parziale

Produzione: 900 bottiglie (201 Senza Dosaggio)

Formati: 750 ml

**SANS DOSAGE
13 ANNI
SUR LIES**

Premi: 1 stella Guide Hachette 2017

Segnalato da Intravino 2019 con 91 punti



COTEAUX CHAMPENOIS AMBONNAY ROUGE

Il **Coteaux Champenois Grand Cru** viene prodotto solo in annate particolari. Questa denominazione è la **meno conosciuta** nella Champagne, con produzioni (**di vini tranquilli**) molto limitate che rendono i **vini più rari**. I terreni su cui si produce sono prevalentemente composti da calcare gessoso che offrono ai vini un corredo fine ed elegante.

Assemblaggio: Pinot Noir 100%

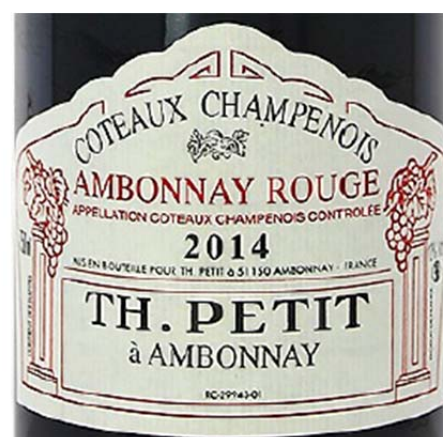
Alcol: 12%

Vinificazione: Solo acciaio inox

Malolattica: Parziale

Produzione: Circa 150bottiglie (Su Ordinazione)

Formati: 750 ml





BOULARD BAUQUAIRE



La Maison de Champagne **Boulevard-Bauquaire** è situata nel villaggio di Cormicy a 20 km da Reims. Coltivatori da oltre 8 generazioni, appassionati al proprio mestiere e indipendenti, presenti in tutte le fasi della produzione degli Champagne all'interno della proprietà, nel rispetto della tradizione Champenoise.

Questa tradizione viene portata avanti da Christophe e da sua moglie Christiane che riescono a coniugare con la modernità un gusto unico e complesso.

La piacevolezza degli Champagne **Boulevard-Bauquaire** è ottenuta grazie alla posizione delle vigne, CORMICY, HERMONVILLE, LA NEUVILLE AUX LARRIS, MONTHUREL, TRÉPAIL, differenti "Terroirs" (Massif de Saint Thierry, Montagne de Reims et la Vallée de la Marne) che consentono di avere delle cuvée originali con qualità regolari nel tempo.

La viticoltura eco-sostenibile e la bio-diversità è la base della filosofia di lavoro; tramandare da padre in figlio questa filosofia consente di rispettare la tradizione e di ottenere nel contempo prodotti di altissima qualità. Per scelta la Maison **Boulevard-Bauquaire** ha abbandonato l'impiego di pesticidi, praticano l'inerbimento e tutte quelle le pratiche organiche che consentono un rispetto della tradizione champenoise e della certificazione Haute Valeur Environnementale (HVE).

La Maison si estende su una superficie di circa 8 ha totali, produce con la propria etichetta ogni anno circa 70.000 bottiglie, su 6 differenti tipologie di Champagne.

Numerosi sono i riconoscimenti che hanno ricevuto gli Champagne **Boulevard- Bauquaire** dalle più prestigiose Guide.





BRUT TRADITION NATURE DEMI SEC

Questa cuvée è il biglietto da visita della Maison Boulevard-Bauquaire la versione Brut ha un dosaggio di 7 grammi litro, la versione Demi Sec 23 grammi. Da febbraio 2019, ed in esclusiva per l'Italia, è stata creata anche in versione Brut Nature (Sans Dosage).

Assemblaggio: Pinot Noir 40%, Chardonnay 40%, Meunier 20%, Vini di Riserva 50%

Sosta sui lieviti: Minimo 24 mesi

Dosaggio: 7 g./L. - 0 g./L Brut Nature - 23 g./L. Demi Sec

Età delle vigne: 30 – 40 anni

Vinificazione: Solo acciaio inox

Malolattica: Parziale

Tipologia del terreno: Limo argillose-Sabbiose-Calcaree-Gesso

Sistema di allevamento: Valle della Marna.

Produzione: 38.000 bottiglie

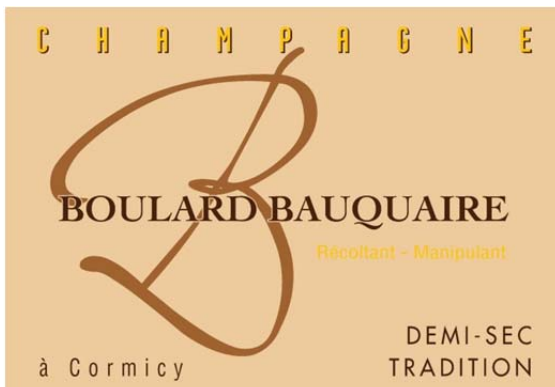
Formati: 750 ml

Premi: Intravino 2019 - 90/100

Medaglia d'Oro Gilbert & Gaillard 2015



INTRAVINO





GRANDE RÉSERVE

Classica cuvée composta dai 3 vitigni champenoise in parti eguali, piacevolmente gourmande.

Assemblaggio: Pinot Noir 33%, Chardonnay 33%, Meunier 33%, Vini di Riserva 50%

Sosta sui lieviti: Minimo 24 mesi

Dosaggio: 7 g./L.

Età delle vigne: 30 – 40 anni

Tipologia del terreno: Limo argillose-Sabbiose-Calcaree-Gesso

Sistema di allevamento: Valle della Marna.

Vinificazione: Solo acciaio inox

Malolattica: Parziale

Produzione: 9.000 bottiglie

Formati: 750 ml – Magnum (1500 ml) – Jeroboam (3000 ml)

Premi: Segnalato da Gambero Rosso gen.2018

1 stella Guide Hachette 2017

Medaglia d'Oro Gilbert & Gaillard 2016



BRUT ROSÉ

Rosé di assemblaggio dal colore molto intenso, grazie al Coteaux Champenoise

Assemblaggio: Chardonnay 85%, Coteaux Champenoise 15% Vini di Riserva

Sosta sui lieviti: Minimo 24 mesi

Dosaggio: 7 g./L.

Età delle vigne: 30 – 40 anni

Tipologia del terreno: Limo argillose-Sabbiose-Calcaree-Gesso

Sistema di allevamento: Valle della Marna.

Vinificazione: Solo acciaio inox

Malolattica: Parziale

Produzione: 6.000 bottiglie

Formati: 750 ml

Premi: Medaglia d'Oro Gilbert & Gaillard 2015





VIEILLES VIGNES PREMIERE CRU TRÉPAIL

Da un *enclave* di Vecchie Vigne di Chardonnay nella Côte de Noirs, una cuvée di sole 3500 piante piantate nel 1943 nel terreno gessoso di Trépail.

Assemblaggio: Chardonnay 100%, Vini di Riserva 50%

Sosta sui lieviti: Minimo 30 mesi

Dosaggio: 7 g./L.

Età delle vigne: più di 70 anni

Tipologia del terreno: Gesso-Marne sabbiose-Argillo calcaree

Sistema di allevamento: Cordon Royat

Vinificazione: Solo acciaio inox

Malolattica: Parziale

Produzione: 3.500 bottiglie Edizione speciale e limitata con bottiglia dodecanale 12 sfaccettature

Formati: 750 ml



SPIRITO di VINO

Premi: Intravino 2019 - 93/100

Spirito di Vino 2019 Migliori 100 champagne

Medaglia d'Argento Vignerons Indépendant 2018

Premio eccellenza Guide Dussert-Gerber 2016

CARTE NOIRE

Un Blanc de Noirs per coloro che ricercano la potenza e l'eleganza

Assemblaggio: Pinot Noir 50%, Meunier 50% Vini di Riserva 50%

Sosta sui lieviti: Minimo 30 mesi

Dosaggio: 7 g./L.

Età delle vigne: 30 – 40 anni

Tipologia del terreno: Limo argillose-Sabbiose-Calcaree-Gesso

Sistema di allevamento: Cordon Royat, Valle della Marna.

Vinificazione: Solo acciaio inox

Malolattica: Parziale

Produzione: 9.000 bottiglie

Formati: 750 ml



Premi: Intravino 2019 - 87/100

17° Posto Classifica Champagne Excellence Modena 2017

Segnalato Guide Hachette 2016

Medaglia d'Oro Gilbert & Gaillard 2015





CUVÉE MELANIE 2012

Un Blanc de Blancs prestigioso per eleganza e finezza.

Assemblaggio: Chardonnay 100% Versione millesimata 2012.

Sosta sui lieviti: Minimo 60 mesi

Dosaggio: 7 g./L.

Età delle vigne: più di 40 anni

Tipologia del terreno: Limo argillose-Sabbiose-Calcaree-Gesso

Sistema di allevamento: Chablis.

Vinificazione: Solo acciaio inox

Malolattica: Parziale

Produzione: 4.000 bottiglie

Formati: 750 ml , bottiglia Symphonie

Premi: Intravino 2019 - 90/100

1 Stella Guide Hachette 2019

Medaglia d'Argento Vignerons Indépendant 2018

28° Posto Classifica Champagne Excellence Modena 2017

Medaglia d'Oro Gilbert & Gaillard 2016



COEUR DE PINOT

Solo dalle migliori uve di Meunier in versione Saignée, solo

500 bottiglie, etichetta serigrafata in metallo a forma di Cuore

Assemblaggio: Meunier 100% Vini di Riserva 50%

Sosta sui lieviti: Minimo 30 mesi

Dosaggio: 7 g./L.

Età delle vigne: 30 – 40 anni

Tipologia del terreno: Limo argillose-Sabbiose-Calcaree-Gesso

Sistema di allevamento: Cordon Royat, Valle della Marna.

Vinificazione: Solo acciaio inox

Malolattica: Parziale

Produzione: 500 bottiglie

Formati: 750 ml

**SOLO 500
BOTTIGLIE
ETICHETTA
IN METALLO
ED ASTUCCIO**





MAISON JAMART

E. Jamart & Co.
CHAMPAGNE

La Maison Jamart si trova a Saint Martin d'Amblois a pochi chilometri da Epernay.

E' stata fondata nel 1898 da Emilien Jamart con il sostegno e l'aiuto del padre (collaboratore presso Moët Et Chandon). Da allora la tradizione di famiglia continua grazie a Francine Oudart Jamart e suo marito Jean Michel con i figli Maxime e Emilie.

Il Terroir è ricco di gesso che trasmette agli Champagne finezza e leggerezza. Situato geograficamente in posizione "Settentrionale Oceanica", le vigne sono disposte in Coteaux" con un inerbimento che consente un corretto drenaggio. Le vigne sono distribuiti su diversi villaggi, il vitigno principale è il Meunier.





E. Jamart & Co.
CHAMPAGNE

CUVÉE DE RÉSERVE BRUT

Assemblaggio: Meunier 80%, Chardonnay 20%

Sosta sui lieviti: Minimo 18 - 24 mesi

Dosaggio: <7 g./L.

Età delle vigne: più di 40 anni

Tipologia del terreno: Gesso--Argillo calcaree

Sistema di allevamento: Cordon Royat

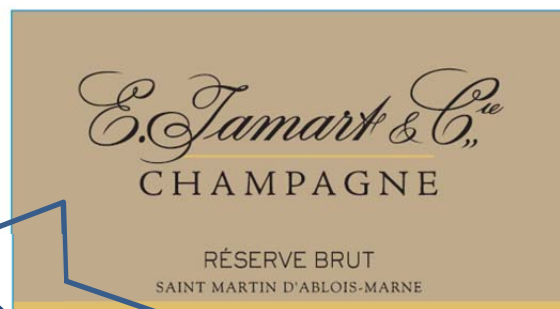
Vinificazione: Solo acciaio inox

Malolattica: Parziale

Formati: 750 ml – Magnum

Premi: Guide Gault-Millau

MAGNUM
ETICHETTA
METALLO



Gault & Millau
l'expert gourmand

BLANC DE NOIRS "TENTATION"

Assemblaggio: Meunier 50%, Pinot Noir 50%

Sosta sui lieviti: Minimo 60 mesi

Dosaggio: 3,5 g./L.

Età delle vigne: più di 40 anni

Tipologia del terreno: Gesso--Argillo calcaree

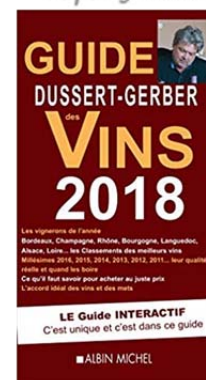
Sistema di allevamento: Cordon Royat

Vinificazione: Solo acciaio inox

Malolattica: Parziale

Formati: 750 ml

Premi: Guide Dussert-Gerber
Oro Gilbert & Gaillard 2016



CARTE BLANCHE BRUT

Assemblaggio: Meunier 100%

Sosta sui lieviti: 18-24 mesi

Dosaggio: <7 g./L.

Età delle vigne: più di 40 anni

Tipologia del terreno: Gesso--Argillo calcaree

Sistema di allevamento: Cordon Royat

Vinificazione: Solo acciaio inox

Malolattica: Parziale

Formati: 750 ml

Premi: Guide Dussert-Gerber 2014





MAISON LEBEAU BATISTE

Maison Lebeau-Batiste è una piccola Maison delle Cotes d'Epervay, nel cuore della Champagne, precisamente a Chavot-Courcourt. Viene gestita dalla stessa famiglia da molte generazioni, oggi è il giovane Florent Lebeau a perpetuare il savoir-faire antico.

I vigneti sono situati principalmente sulle pendici meridionali di Épernay, e risalgono al XIII secolo. Si lavorano i 3 vitigni tradizionali: Chardonnay, Pinot Nero e Meunier su terreni argilloso-calcarei.

Per la produzione dello Champagne vengono utilizzate solo uve di proprietà, tutte provenienti da vigneti certificati **HVE** (Haute Valeur Environnementale) che promuove la biodiversità e il rispetto della natura.

Tutti gli Champagne della Maison riposano otto mesi nei tini e dai 3 ai 6 anni nella cantina.





BRUT TRADITION

Assemblaggio: Meunier 60%, Chardonnay 30%, Pinot Noir 10%, 40% vino di riserva

Sosta sui lieviti: Minimo 36 mesi

Dosaggio: 7 g./L.

Età delle vigne: più di 40 anni

Tipologia del terreno: Gesso--Argillo calcaree

Sistema di allevamento: Cordon Royat

Vinificazione: Solo acciaio inox

Malolattica: Parziale

Formati: 750 ml

Premi: Oro Gilbert & Gaillard, 1 Stella Guide Hachette



GRAND RÉSERVE

Assemblaggio: Chardonnay 100%

Sosta sui lieviti: Minimo 48 mesi

Dosaggio: 7 g./L.

Età delle vigne: più di 40 anni

Tipologia del terreno: Gesso--Argillo calcaree

Sistema di allevamento: Cordon Royat

Vinificazione: Solo acciaio inox

Malolattica: Parziale

Produzione: 1.000 bottiglie

Formati: 750 ml

Premi: Oro Gilbert & Gaillard



CUVÉE SELECTION

Assemblaggio: Meunier 33%, Chardonnay 33%, Pinot Noir 33%

Sosta sui lieviti: Minimo 48 mesi

Dosaggio: 7 g./L.

Età delle vigne: più di 40 anni

Tipologia del terreno: Gesso--Argillo calcaree

Sistema di allevamento: Cordon Royat

Vinificazione: Solo acciaio inox

Malolattica: Parziale

Produzione: < 1000 bottiglie, su prenotazione

Formati: 750 ml



GUY DE CHASSEY

Non possiamo evocare il nome del villaggio di Louvois senza fare riferimento al castello (appartenuto anche a Maria Antonietta) che si affaccia sulla Maison Guy de Chassey. Louvois è infatti soprannominata la Versailles Champenois. Il Villaggio è classificato Grand Cru al 100%, uno dei soli 17 villaggi dello Champagne .

E' proprio qui che Maison Guy de Chassey coltiva i suoi vigneti, che appartengono alla famiglia da oltre 7 generazioni. Le prime due generazioni furono viticoltori. A partire dalla terza abbiamo iniziato a fare lo champagne sotto il nome di Lucien Beaufort. Da allora il savoir-faire è stato perpetuato di generazione in generazione, ed oggi, Marie Odile de Chassey e sua figlia Ingrid perpetuano questa storia divenuta esclusivamente al femminile!

I vigneti sono classificati Grand Cru con il 75% di Pinot Noir e il 25% di Chardonnay. La Maison ha ottenuto la prestigiosa certificazione HVE (Haute Valeur Environnementale) proprio per l'attenzione all'ambiente. La produzione è molto limitata ottenuta con pigiatura tramite pressa in legno verticale e remuage ancora oggi manuale.

Nessuna Cuvée fa la fermentazione Malolattica.

Guy de Chassey fa parte dell'associazione Grands Crus d'Exception.





CUVÉE BURETEL GRAND CRU

Assemblaggio: Pinot Noir 70%, Chardonnay 30%

Sosta sui lieviti: 48 mesi

Dosaggio: 9 g./L.

Età delle vigne: più di 40 anni

Tipologia del terreno: Gesso-Argillo calcaree

Sistema di allevamento: Cordon Royat

Vinificazione: Solo acciaio inox

Malolattica: NO

Formati: 750 ml – Magnum 1500 ml

Premi: Bronzo Decanter,
1 Stella Guide Hachette 2018,
Wine Spectator 90/100



EXTRA BRUT PREMIER CRU BLANC DE NOIRS

Assemblaggio: Pinot Noir 100%

Sosta sui lieviti: Minimo 48 mesi

Dosaggio: 0 g./L.

Età delle vigne: più di 40 anni

Tipologia del terreno: Gesso--Argillo calcaree

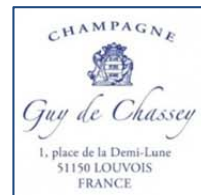
Sistema di allevamento: Cordon Royat

Vinificazione: Solo acciaio inox

Malolattica: NO

Formati: 750 ml





BRUT ROSÉ PREMIER CRU

Assemblaggio: Pinot Noir 70%, Chardonnay 30%,
Coteaux Champenois de Bouzy

Sosta sui lieviti: 48 mesi

Dosaggio: 9 g./L.

Età delle vigne: più di 40 anni

Tipologia del terreno: Gesso--Argillo calcaree

Sistema di allevamento: Cordon Royat

Vinificazione: Solo acciaio inox

Malolattica: NO

Formati: 750 ml

Premi: Wine spectator 92/100

1 étoile Guide Hachette 2020

Medaglia d'Oro Concorso Mondiale Bruxelles 2018

92 PTS
Wine Spectator



SEC GRAND CRU

Assemblaggio: Pinot Noir 30%, Chardonnay 30%

Sosta sui lieviti: 48 mesi

Dosaggio: 7 g./L.

Età delle vigne: più di 40 anni

Tipologia del terreno: Gesso--Argillo calcaree

Sistema di allevamento: Cordon Royat

Vinificazione: Solo acciaio inox

Malolattica: NO

Formati: 750 ml





MILLESIMATO 2012 GRAND CRU

Assemblaggio: Pinot Noir 50%, Chardonnay 50%,

Sosta sui lieviti: 96 mesi

Dosaggio: 8 g./L.

Età delle vigne: più di 40 anni

Tipologia del terreno: Gesso--Argillo calcaree

Sistema di allevamento: Cordon Royat

Vinificazione: Solo acciaio inox

Malolattica: NO

Formati: 750 ml



CUVÉE NICOLAS D'OLIVET GRAND CRU 2014

Assemblaggio: Pinot Noir 60%, Chardonnay 40%,

Sosta sui lieviti: 48 mesi

Dosaggio: 8,5 g./L.

Età delle vigne: più di 40 anni

Tipologia del terreno: Gesso--Argillo calcaree

Sistema di allevamento: Cordon Royat

Vinificazione: Solo acciaio inox

Malolattica: NO

Formati: 750 ml

Premi: Coup de coeur Guide Veron des Champagnes 2017





CUVÉE EUPHRASIE

Assemblaggio: Pinot Noir 60%, Chardonnay 40%,

Sosta sui lieviti: 48 mesi

Dosaggio: 8 g./L.

Età delle vigne: più di 40 anni

Tipologia del terreno: Gesso--Argillo calcaree

Sistema di allevamento: Cordon Royat

Vinificazione: Solo acciaio inox

Malolattica: NO

Formati: 750 ml

Premi: Medaglia d'Argento Mondiale di Bruxelles 2019

Coup de Coeur Guide Veron des Champagnes 2018



GUIDE VERON
DES CHAMPAGNES

**BOTTIGLIA
CON
ASTUCCIO**



CUVÉE ANTIDE

Assemblaggio: Pinot Noir 50% del 2011, Chardonnay 50% del 2012,

Sosta sui lieviti: 12 mesi fût de chêne

Dosaggio: 8 g./L.

Età delle vigne: più di 40 anni

Tipologia del terreno: Gesso--Argillo calcaree

Sistema di allevamento: Cordon Royat

Vinificazione: Acciaio inox e fût de chêne

Malolattica: NO

Formati: 750 ml

Premi: Médaille d'Argent Decanter 2019

Coup de coeur Guide Veron de Champagnes 2020



GUIDE VERON
DES CHAMPAGNES

**6 BOTTIGLIE
CASSETTA
LEGNO**

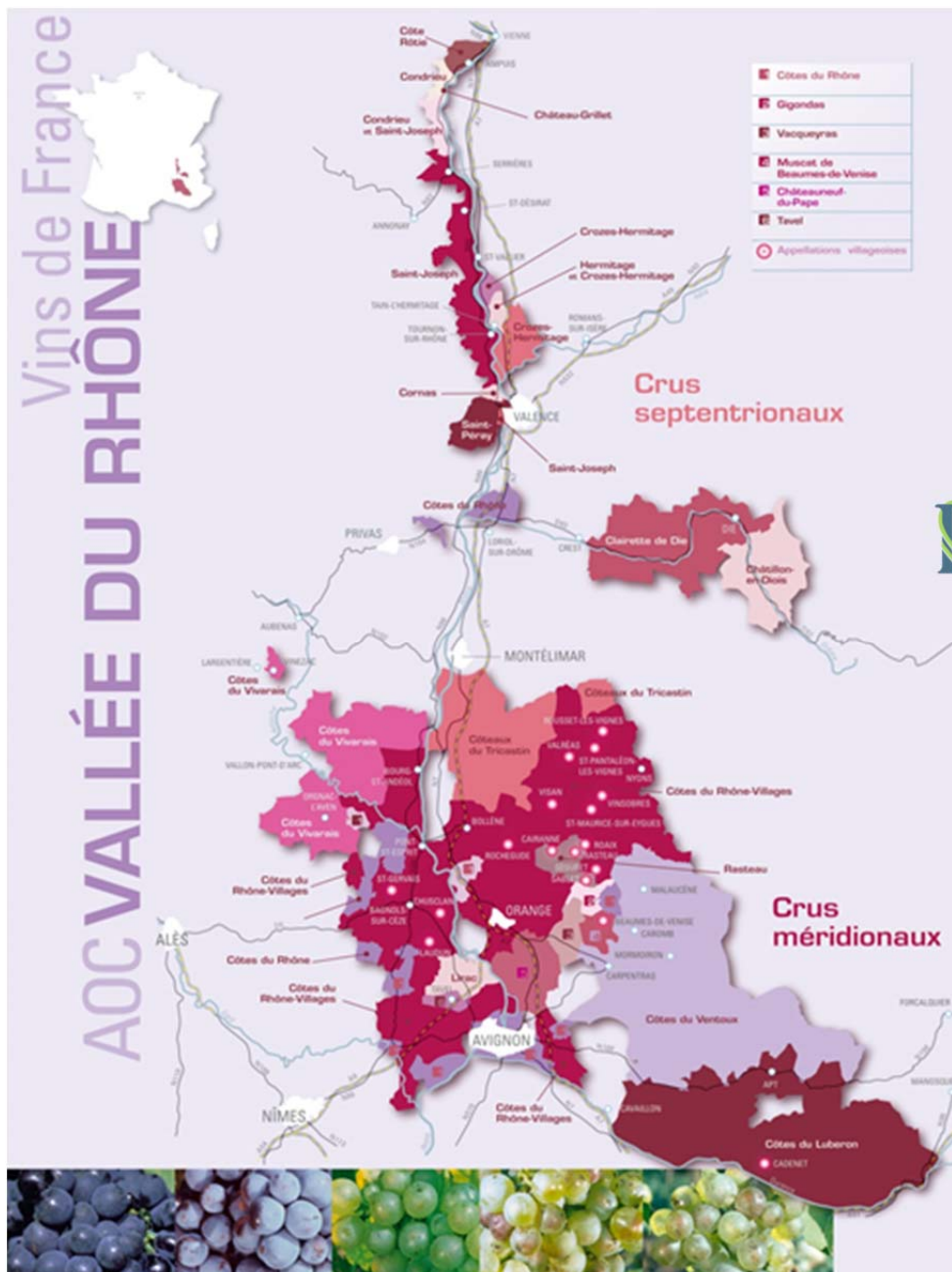




CÔTES DU RHÔNE

Insieme alla Loira sono le regioni vitivinicole francesi più estese. La regione si suddivide in due parti, con due stili diversi, la Valle del Rodano Settentrionale e quella Meridionale. Nella parte settentrionale si trovano le due più importanti denominazioni, la Côte-Rôtie e Hermitage.

Numerose sono le varietà coltivate a bacca bianca, Grenache Blanc, Marsanne, Muscat Blanc à Petits Grains, Roussanne, Ugni Blanc e Viognier. Fra le uve a bacca rossa troviamo, Carignan, Cinsaut, Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah.





RHONÉA

Rhonea nasce dall'unione delle Cantine Cooperative di Vacqueyras e Beaumes de Venise, è una realtà molto importante delle Coste del Rodano ed è un nuovo modello cooperativo che unisce le forze non solo nella produzione ma anche nella distribuzione. Tutti i produttori facenti parte di Rhonea sono impegnati in pratiche di coltivazione responsabile, molti vini sono Vegani, alcune produzioni Biologiche.

Rhonea è nata dalla volontà di preservare un patrimonio Vitivinicolo unico al mondo "Les Cotes du Rhone", è nata per valorizzare i Vignerons, per valorizzare nel mondo le Appellazioni di queste zone.

Oggi Rhonea è il primo Produttore di Crus della Valle del Rodano.

La gamma Rhonea interessa:

Provenza Rosé

Provenza Bianchi e Rossi

Valle del Rodano

Coste del Rodano





COTES DU RHONE LEGENDE DES TOQUES

Assemblaggio: Grenache Noir, Syrah

Età delle vigne: più di 35 anni

Tipologia del terreno: Cialcareo-Argilloso

Sistema di allevamento: Cordon Royat

Vinificazione: Vasche di cemento

Formati: 750 ml

Premi: Medaglia d'Oro Concorso di Mâcon



CRU HERMITAGE "LA CROIX DU VERGER"

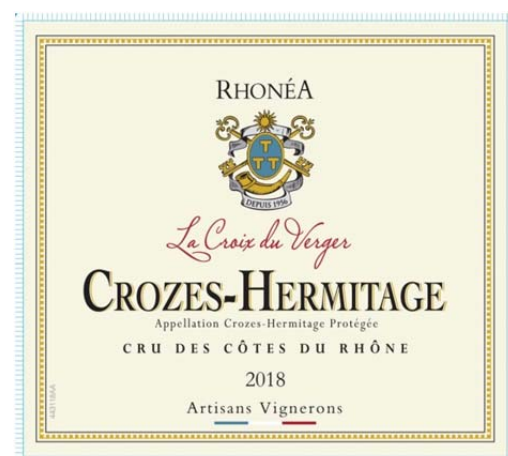
Assemblaggio: Syrah

Età delle vigne: più di 40 anni

Tipologia del terreno: Ciottoli e terreno sabbioso

Sistema di allevamento: Cordon Royat

Formati: 750 ml





CHATEAUNEUF DU PAPE - ROQUE COLOMBE BLANC 2016

Assemblaggio: Clairette, Grenache blanc, Picardan

Età delle vigne: più di 40 anni

Tipologia del terreno: Ciottoli e terreno sabbioso

Sistema di allevamento: Cordon Royat

Vinificazione: 6-8 mois, parte in barrique e inox

Formati: 750 ml



CHATEAUNEUF DU PAPE - ROQUE COLOMBE ROUGE 2016

Assemblaggio: Grenache noir, Cinsault, Syrah, Mourvèdre,

Età delle vigne: più di 40 anni

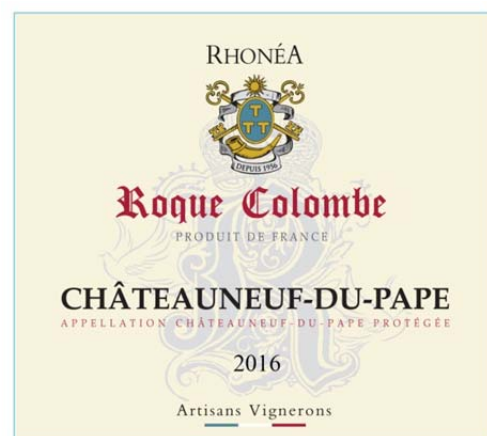
Tipologia del terreno: Ciottoli e terreno sabbioso

Sistema di allevamento: Cordon Royat

Vinificazione: foudres de chêne per 12-18 mois

Formati: 750 ml

Premi: Ekstra Bladet, 91/100



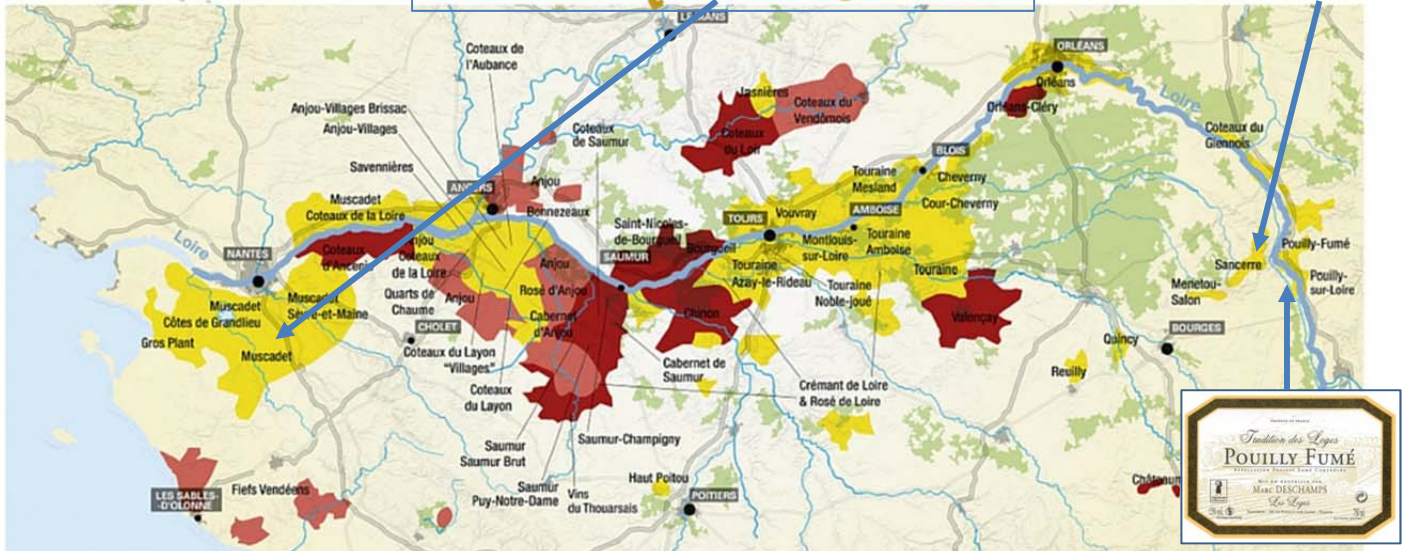


LOIRA



VINS DE LOIRE

DOMAINE *Martin-Luneau*



La regione della Loira si estende lungo il corso del fiume omonimo, il più lungo della Francia. L'area più importante della Valle della Loira è quella settentrionale, nella parte occidentale, vicino alla costa Atlantica e intorno alla città di Nantes, si trova l'area di produzione del Muscadet, nella parte centrale si trovano le aree di Anjou-Saumur e Touraine, mentre nella parte orientale, poco a sud di Orléans, si trovano le due aree di produzione di Sancerre e Pouilly-Fumé.

L'uva principe della Valle della Loira è il Sauvignon Blanc, principalmente per le Appellation Sancerre e Pouilly-Fumé. In questa zona i Sauvignon Blanc esprimono una bella acidità e riescono ad offrire caratteristiche uniche, con aromi di pietra focaia (flint), vegetali ed affumicati. Particolari i terreni su cui si produce il Sancerre, nella parte occidentale del fiume Loira, composti da sedimenti di gesso e selce. Sulla costa orientale si trova la città di Pouilly-sur-Loire, nota per la produzione del Pouilly-Fumé, ricchi di calcare.



DOMAINE MARTIN LUNEAU

Il Domaine Martin-Luneau ha più di 150 anni di esperienza vitivinicola, si trova nel cuore di Muscadet Sèvre et Maine, nella città di Gorges, a 20 minuti a sud-est di Nantes (vicino a Clisson). Il vigneto si trova su terreni silico-argillosi, il sottosuolo è composto principalmente da Gabbro (roccia magmatica simile al basalto) e dal Granito. Il Domaine è gestito da 2 fratelli, Thierry e Christophe, 4 generazione che si prende cura degli 30 ha. di proprietà del Domaine di famiglia, la produzione è molto attenta e contenuta, circa 75.000 bottiglie per anno.



MUSCADET TRADITION

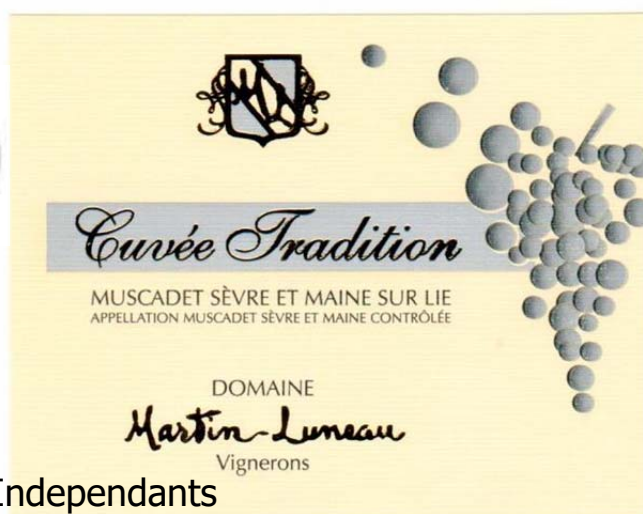
Cépages : 100 % Melon

Appellation: Muscadet Sèvre & Maine sur Lie

Millésime: 2018

Terroir: silico-argilloso

Premi: Medaglia di Bronzo Vignerons Independants





DOMAINE SERGE LAPORTE

Una storia familiare che inizia nel 1936 durante l'istituzione della denominazione Sancerre, Theodore e Marie Laporte possiedono 3 ettari, di cui solo 0,5 sono coltivati a vite, ed allevano 6 capre per produrre il famoso Crottin di Chavignol; l'allevamento si protrae fino al 1964.

Oggi siamo alla 4 generazione ed il figlio di Serge, Guillaume, dopo aver studiato viticoltura ed enologia, gestisce l'attività di famiglia dal 2001.

Oggi il Domaine Serge Laporte si estende per 12,5 ettari, è possiede una nuova cantina a gravità per preservare le uve e gli aromi del loro Sancerre.





SANCERRE MILLESIA

Cépages : 100 % Sauvignon

Appellation: Sancerre Contrôlée

Millésime: 2018

Terroir: Calcaire « Caillotte »

Premi: 2 stelle Guide Hachette 2020



SANCERRE CUVÉE DES M.A.G.E.S.

Sono le iniziali di Marylise, Alexandre, Guillaume, Elisabeth et Serge

Cépages : 100 % Sauvignon

Appellation: Sancerre Contrôlée

Millésime: 2017

Terroir: Marne Kimméridgienne

Premi: Medaglia d'Oro Vignerons Independants 2016

92/100 Gilbert & Gaillard

1 Stella Guide Hachette



DOMAINE MARC DES CHAMPS

Il Domaine si trova a Loges, un piccolo villaggio situato ai margini della Loira, nel cuore dei vigneti di Pouilly sur Loire. Questo villaggio sarebbe il luogo di nascita del Pouilly. Nel V secolo il Pauliacum romano (Pouilly) coltiva già il vitigno che sarà ampliata e arricchita dai benedettini nell'XI secolo.

Dal 1978 viticoltore presso la famiglia Figeat, una vecchia famiglia di viticoltori, e successivamente, nel 1991, ho assunto la gestione delle vigne del signor Paul Figeat. All'inizio erano 7 gli ettari vitati e oggi si estende su 10 ettari.

Grazie al microclima presente ai Loges, otteniamo l'espressione ottimale del vitigno Sauvignon Blanc, localmente chiamato Pouilly Fumé, e del vitigno Chasselas chiamato Pouilly sur Loire, due vini AOC.



POUILLY FUMÉ - TRADITION LES LOGES

Cépages : 100 % Sauvignon

Appellation: Pouilly Fumé Contrôlée

Millésime: 2017

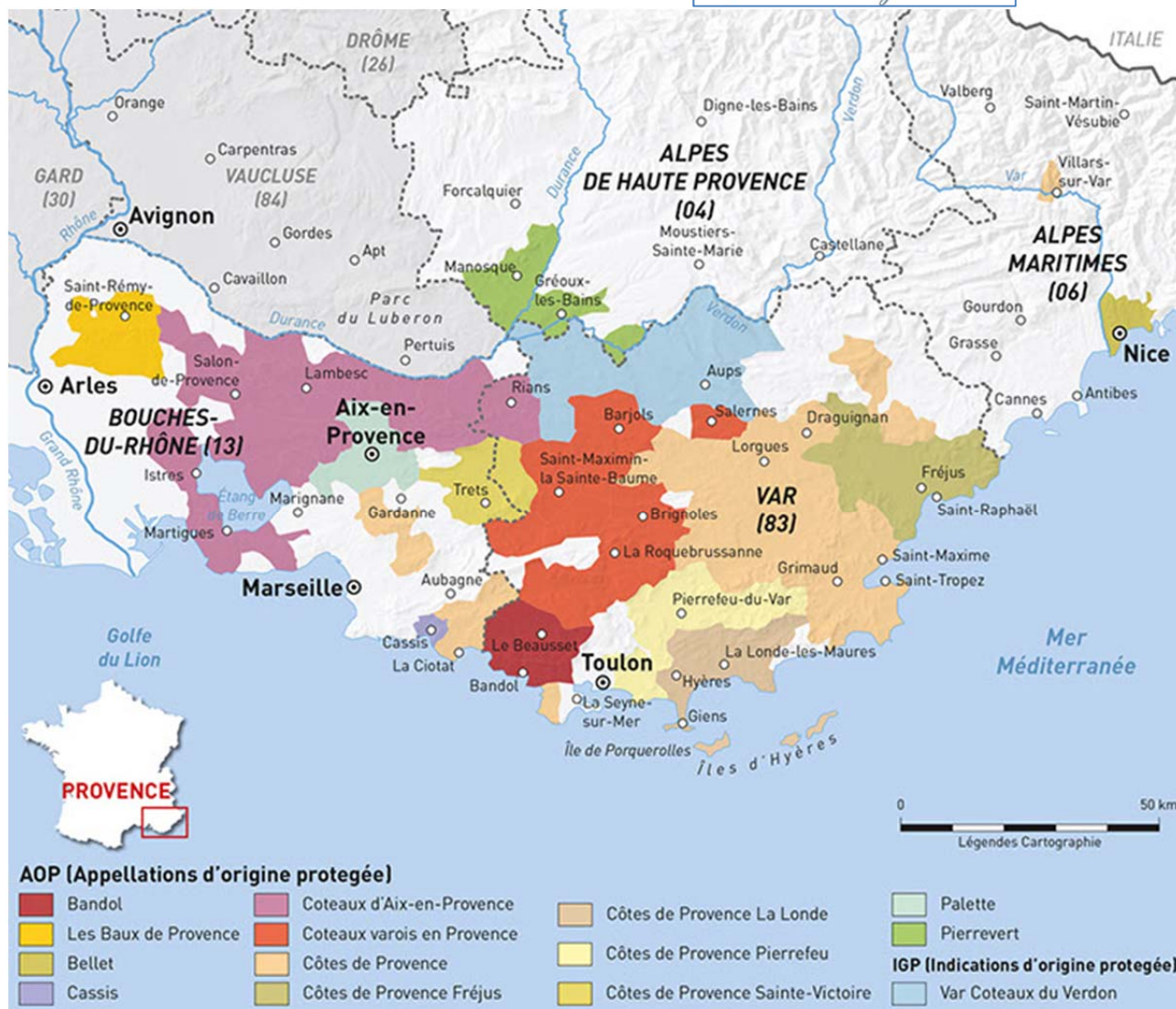
Terroir: Marne Kimméridgienne

Premi: Medaglia d'Argento Vignerons Independants



PROVENZA

RHONÉA
Artisans Vignerons



La Provenza è una regione a Sud-Est della Francia che si estende dalla riva sinistra del Rodano inferiore e ad ovest fino quasi all'attuale confine con l'Italia. Generalmente è conosciuta per la sua produzione di vini rosati, ma anche zona di vini rossi (AOC Bandol) oltre che di vini bianchi.



RHONÉA

BIG COQ - BIANCO IGP PROVENZALE

Cépages : Chardonnay, Viognier, Colombard, Vermentino

Appellation: AOP Ventoux

Millésime: 2018-2019

Terroir: Roccia Calcareo

Premi: Medaglia d'Oro nell'Appellation



CAFÉ TERRASSE BIANCO

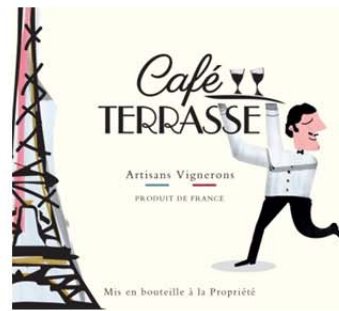
Cépages : Grenache-Colombard-Sauvignon

Appellation: IGP Vaucluse

Millésime: 2018-2019

Terroir: Roccia Calcareo

Premi:



CAFÉ TERRASSE ROSSO

Cépages : Caladoc, Grenache noir, Syrah

Appellation: IGP Vaucluse

Millésime: 2018-2019

Terroir: Roccia Calcareo

Premi: Argento Mondiale Paris 2019



PASSE COLLINE ROSATO

Cépages :

Appellation: AOC Ventoux

Millésime: 2018-2019

Terroir: Roccia Calcareo

Premi:

POMELLE ROSATO

Cépages : Grenache Noir, Cinsault

Appellation: AOC Ventoux

Millésime: 2018-2019

Terroir: Roccia Calcareo

Premi:



LANGUEDOC - ROUSSILLON



La Languedoc-Roussillon (Linguadoca-Rossiglione) si estende principalmente su tre dipartimenti, da Aude a Gard passando per Hérault ed ora, con la nuova AOC Languedoc, si estende fino ai Pirenei orientali. Una così grande area corrisponde ad una grande diversità di suoli, climi e vari vitigni. I suoli vanno dal sabbioso al calcareo argilloso, a terreni scistosi-marnosi o terrazze acciottolate.

Accanto ai vitigni più conosciuti come Syrah, Grenache, Mourvèdre e Cinsault, ce ne sono molti altri importanti, ma meno conosciuti Cot, Malbec, Chenin.



DOMAINE SOL PAYRÉ

Tutto ha inizio con Gustave Payré e si succede con Jean-Claude e Bertrand Sol, 5 generazioni di viticoltori .

Il Domaine si trova a Elne, nel cuore degli Aspres, nel Rossiglione, ai piedi dei Pirenei, confine naturale con la Spagna, qui si estende per circa cinquanta ettari su terreni argillosi-calcarei, che generano vini gourmet con carattere.

A nord, nella valle dell'Agly (Maury), sono circa una decina di ettari distribuiti su scisti, graniti e gneiss, qui è la mineralità che parla, la finezza dei tannini e la complessità aromi.

Preservare la nostra terra, controllare i rendimenti e la maturità sono le loro parole d'ordine!



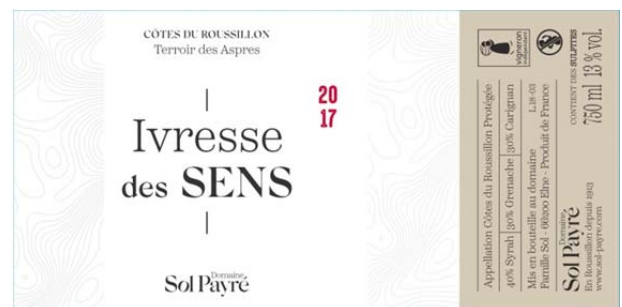
IVRESSE DES SENS

Cépages : 40% Syrah, 30% Grenache noir, 30% Carignan.

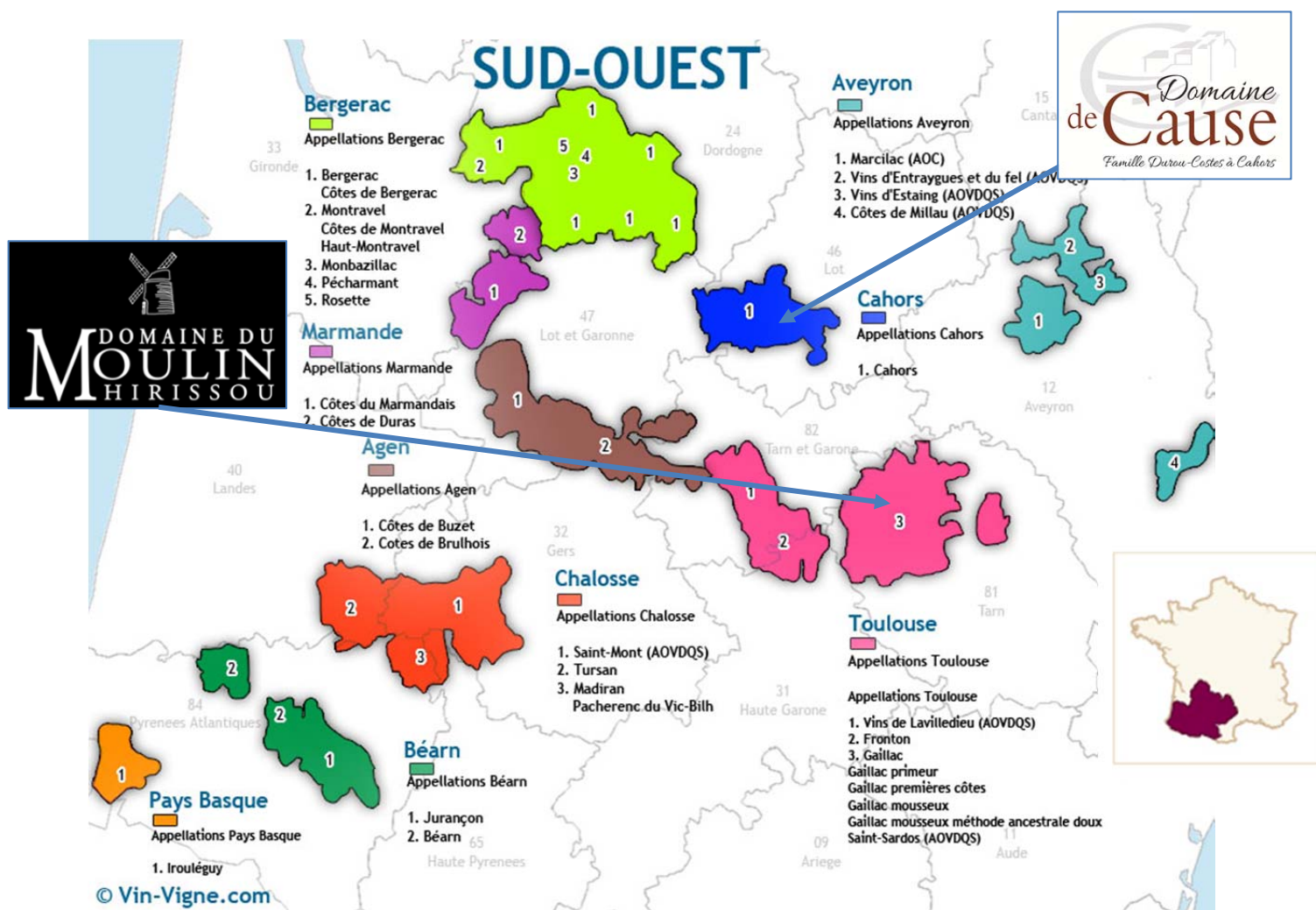
Expo: sud-ouest, production 45 HL/Ha.

Terroir: Argillo-Calcaire.

Millesime: 2017



SUD-OVEST CAHORS



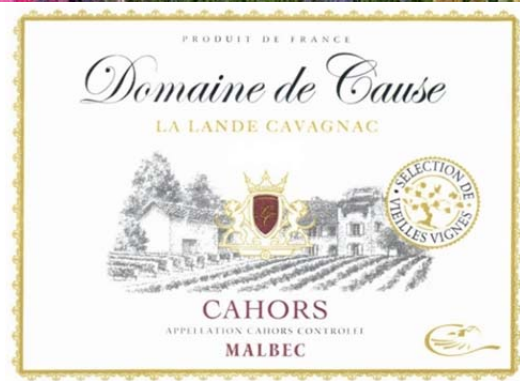
Il Sud-Ovest è una zona che va dal Massiccio Centrale alle colline della Guascogna e fino ai Pirenei, il vigneto del Sud-Ovest copre dodici dipartimenti, in particolare nella regione dell'Occitania. Le principali Appellation sono le AOC di Cahors, Madiran e Jurançon. Una parte di questo territorio è condiviso "idealmente" con Bordeaux, la parte bassa di Sauternes. Un territorio così vasto consente di avere climi e terroir diversi, si va dagli influssi oceanici a quelli mediterranei o montani dei Pirenei.



DOMAINE DE CAUSE

Tra Quercy e Périgord, i vigneti del Domaine de Cause appartengono a Serge e Martine Costes-Durou che nel 1994 hanno dato un nuovo impulso a questa azienda familiare. Situato nell'ovest dell'Appellation Cahors, la proprietà si estende per 15 ettari (le viti furono piantate nei primi anni '70), si erge su di una collina con terreni argilloso-silicei che domina la valle del Lot. Ad oggi la gamma del Domaine de Cause produce vini dove l'uva Malbec è il Re.

Una scommessa quella di Serge e Martine, dopo anni di vita cittadina confortevole la passione per la natura ed il vino di territorio sconvolge la loro vita. Decidono di seguire il percorso da Vigneron Indépendant, abbandonare la vendemmia meccanica e di raccogliere manualmente le uve, e su insistenza di Martine viene realizzata una cantina per l'invecchiamento del vino in botti per ancora più valorizzare i loro vini. Ha la certificazione HVE ed è in conversione per ottenere la certificazione di Agricoltura Biologica.





NOTRE DAME DES CHAMPS CUVÉE VIEILLES VIGNES

Cépages : 100% Malbec

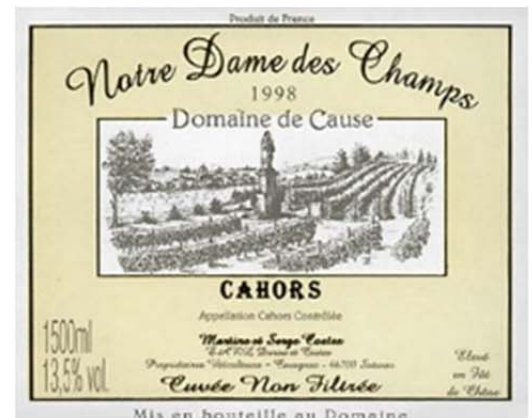
Appellation: AOC Cahors

Millésime: 2012

Terroir: Argillo-Silicea

Premi: 91/100 Wine Enthusiast

1 stella Guide Hachette 2018



MALBEC LANDE DE CAVAGNAC

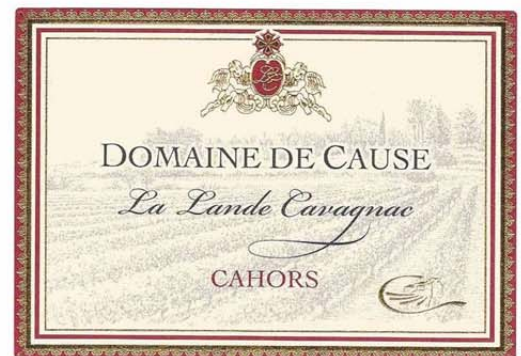
Cépages : 100% Malbec

Appellation: AOC Cahors

Millésime: 2016

Terroir: Argillo-Silicea

Premi: 92/100 Wine Enthusiast 2016



WINE ENTHUSIAST

92

POINTS

Editors' Choice

Domaine de Cause 2015

La Lande Cavaignac

Malbec (Cahors)

From vines planted in the 1970s, this

wine is the top cuvée of this estate.

Rich tannins, generous fruit and

good acidity combine to give a

powerful, wood-aged wine. It is still

young, with a burst of great fruit

that needs to soften. Drink this

impressive wine from 2022.

— R.V. Published 6/1/2018



DOMAINE DU MOULIN

Il Domaine du Moulin produce vini dell'AOC di Gaillac, Jean Paul Hirissou, figlio di Georges, rilevò la tenuta di famiglia nel 1976. Al suo arrivo, con la moglie Dominique, ha puntato tutto su una qualità sempre maggiore. La ricerca del miglior terroir è essenziale per raggiungerlo. Nel 2002 Nicolas Hirissou si è unito a suo padre dopo aver studiato enologia e uno stage nel vigneto della Napa Valley, ora siamo alla sesta generazione familiare che ha come obiettivo un vino di territorio e di qualità.



FLORENTIN (NON FILTRATO)

Cépages : 100% Braucol

Appellation: AOC Gaillac

Millésime: 2014

Terroir: Ghiaia

Premi: 1 stella Guide Hachette 2020,
Oro Grandi Vini di Francia Macon,





RELAIS & CHAMPAGNE

RELAIS & CHAMPAGNE SRL UNIPERSONALE

VIA CORTE CECI 319G - 55100 LUCCA.

P.IVA IT02513680468

CELL. +39 333 2693788

RELAISETCHAMPAGNE@GMAIL.COM

