



PRESENTA

MODENA
Champagne
EXPERIENCE
20
23

MODENAFIERE
15-16 OTTOBRE 2023

Consorzio Tutela
Vini Emilia



Masterclass

“CROMOTERAPIA EMILIANA”

presso il Padiglione B

Per informazioni:
info@consorzioviniemilia.it

photo: Carlo Guttadauro



Benvenuti alla sesta edizione di Champagne Experience

Gentili ospiti,

è con grande piacere che vi do il benvenuto a Modena, per la sesta edizione di Champagne Experience, che si conferma ancora una volta come il più importante evento organizzato in Italia dedicato allo Champagne.

Questa manifestazione ha ormai radici profonde e nasce dalla volontà di un gruppo di 21 soci, distributori di vini di eccellenza, che hanno creduto sulla promozione attraverso eventi come questo, coinvolgendo molti altri importatori al fine di riunire in un'unica kermesse un numero elevato di produttori d'oltralpe di alto profilo.

Grazie alla presenza diretta dei produttori o dei loro delegati, grazie alle Master Class proposte, al percorso geografico guidato e suddiviso tra le diverse aree produttive vi accompagneremo alla scoperta del mondo dello Champagne.

Buona degustazione!



Luca Cuzziol

Presidente Società Excellence



Beneficiario: Consorzio Tutela Vini Emilia - Autorità di Gestione: Direzione Generale Agricoltura, Caccia e Pesca, Regione Emilia-Romagna



Parmigiano Reggiano
è una forma
d'arte.

Questa ricetta usa:



Chef **Luka Grič**
JEUNES RESTAURATEURS EUROPE
Ristorante **Grič**



Una forma di Parmigiano Reggiano è molto di più di una semplice forma di formaggio. Perché il sapore inconfondibile delle diverse stagionature, dalla più delicata alla più intensa, ispira fino a creare piatti che diventano capolavori.



Scopri qui
la ricetta
di questo
piatto.

**PARMIGIANO
REGGIANO**

Quello vero è uno solo.

* Il Parmigiano Reggiano è naturalmente privo di lattosio.
L'assenza di lattosio è conseguenza naturale del tipico processo
di ottenimento del Parmigiano Reggiano. Contiene galattosio
in quantità inferiore a 0,01 g/100 g.

parmigianoreggiano.com

Seguici sui nostri social
e nel tuo punto vendita.

Una manifestazione matura, diventata un punto di riferimento

Champagne Experience è cresciuta ancora. Dalla ormai lontana prima edizione del 2017 che contava circa 90 aziende, siamo giunti all'attuale con la presenza di ben 176 produttori.



Il mondo dello champagne negli ultimi anni, dopo il periodo drammatico della pandemia, ha trovato rinnovato slancio, e un grande numero di nuovi produttori raggiunge il mercato italiano. Tutto ciò grazie all'attività degli importatori e distributori, sempre più capaci di fare selezione accurata, logistica, comunicazione e marketing, offrendo strumenti ormai indispensabili all'attività degli operatori nel mondo della ristorazione e vendita di vini.

Champagne Experience offre uno spaccato preciso dell'andamento del mercato, e risulta essere una manifestazione affidabile e moderna, per tutti coloro che, operando nel mondo dell'enogastronomia, desiderano essere preparati tecnicamente e aggiornati sulle novità nel mondo delle nobili bollicine francesi.

La spina dorsale del mercato dello champagne, costituita da produttori, importatori, agenti, clienti, trova di conseguenza in questo evento la sua ideale espressione, in quanto tutti gli attori sono coinvolti direttamente, e tutti contribuiscono in modo determinante al successo della stessa.

Auguro a tutti buon lavoro e buon divertimento!

Lorenzo Righi

Direttore Società Excellence

Universo di colori, emozioni e territori. Il Lambrusco.



CONSORZIO
TUTELA
LAMBRUSCO
DOC

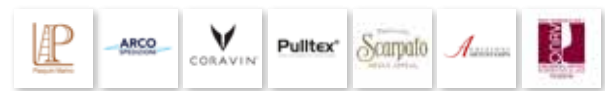
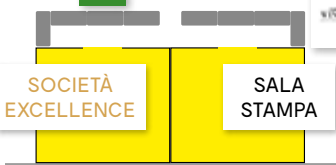
WWW.LAMBRUSCO.NET





CÔTE DES BAR			CÔTE DES BLANCS				MAISON CLASSICHE		MONTAGNE DE REIMS				VALLÉE DE LA MARNE				CHAMPAGNE TALK	
20	21	22	59	60	61	62	73	74	132	133	134	135	173	174	175	176	164	
	10	THRILL	31			49			100	101		119	120	THRILL	145	146		
9	11		30	32	48	50	72	75	99	102	118	121	144	147	163	165		
8	12		29	33	47	51	71	76	98	103	117	122	143	148	162	166		
7	13		28	34	46	52	69	78	97	104	116	123	142	149	161	167		
6	14		27	35	45	53	68	79	96	105	115	124	141	150	160	168		
5	15		26	36	44	54	67	80	95	106	114	125	140	151	159	169		
4	16		25	37	43	55	66	81	94	107	113	126	139	152	158	170		
3	17		24	38	42	56	65	82	109	108	112	127	138	153	172	171		
2	18		23	39	41	57	64	83			111	128	137	154			THRILL	
1	19		40	THRILL		58	63		84	85	86		110	129	136	155		
							93	92	91	90	89	88	131	130	157	156		

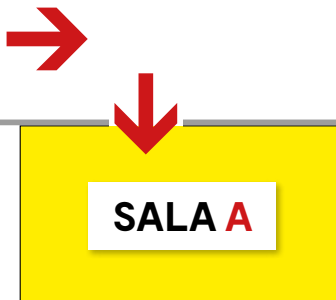
BAR



INGRESSO PADIGLIONE A

G A L L E R I A

Altre toilette disponibili in galleria all'esterno del padiglione



PADIGLIONE B SALE MASTER CLASS



Legenda

CÔTE DES BAR

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1. Champagne Eric Legrand | 12. Champagne Alexandre Bonnet |
| 2. Champagne Philippe Fourrier | 13. Champagne Binon-Coquard |
| 3. Champagne Comte de Montaigne | 14. Champagne Devaux |
| 4. Champagne Quentin Beaufort | 15. Champagne Chassenay D'Arce |
| 5. Champagne Gallimard Père et Fils | 16. Champagne Fleury |
| 6. Champagne Ch.Marin & Fils | 17. Champagne Jean Velut |
| 7. Champagne Gautherot | 18. Champagne Rémi Leroy |
| 8. Champagne Château de Bligny | 19. Champagne Amaury Beaufort |
| 9. Champagne Pierre Gerbais | 20. Champagne Morel Père & Fils |
| 10. Champagne Thomas De Marne - Val Frison | 21. Champagne Erick Schreiber |
| 11. Champagne Domaine La Borderie | 22. Champagne Stéphane Breton |

CÔTE DES BLANCS

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 23. Champagne Agrapart | 43. Champagne A. Bergère |
| 24. Champagne Guiborat | 44. Champagne Verrier et Fils |
| 25. Champagne Larmandier-Bernier | 45. Champagne Diot Legras |
| 26. Champagne Pierre Gimonnet & Fils | 46. Champagne Launois-Lebrun |
| 27. Champagne Franck Bonville | 47. Champagne Louis Massing |
| 28. Champagne Encry Veuve Blanche Estelle | 48. Champagne Alberto Massucco |
| 29. Champagne De Sousa | 49. Champagne Guy Charlemagne |
| 30. Champagne Delamotte | 50. Champagne Colin |
| 31. Champagne R&L Legras | 51. Champagne Leclerc Briant |
| 32. Champagne Yanick Olivier | 52. Champagne Claude Cazals |
| 33. Champagne Damien Hugot | 53. Champagne Pascal Doquet |
| 34. Champagne Hatt et Söner | 54. Champagne Rivière |
| 35. Champagne André Jacquart | 55. Champagne Gonet Sulcova |
| 36. Champagne Bonnaire | 56. Champagne Larmandier Père & Fils |
| 37. Champagne Paul Goerg | 57. Champagne Nicolas Feuillatte |
| 38. Champagne Benoît Cocteau | 58. Champagne Albert Lebrun |
| 39. Champagne Legras & Haas | 59. Champagne Hélène Beaugrand |
| 40. Champagne Veuve Fourny & Fils | 60. Champagne Demièrre-Ansiot |
| 41. Champagne M. Hostomme | 61. Champagne Pierre Legras |
| 42. Champagne Bernard Remy | 62. Champagne Bolieu |

MAISON CLASSICHE

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------|
| 63. Champagne Pannier | 76. Champagne Palmer & Co |
| 64. Champagne Boizel | 77. Champagne Taittinger |
| 65. Champagne Tsarine | 78. Champagne Charles Heidsieck |
| 66. Champagne Malard | 79. Champagne Bernard Brémont |
| 67. Champagne Bruno Paillard | 80. Champagne Mandois |
| 68. Champagne Canard-Duchêne | 81. Champagne Jacquart |
| 69. Champagne Thiénot | 82. Champagne Pol Roger |
| 70. Champagne Abelé 1757 | 83. Champagne A. Robert |
| 71. Champagne Piper-Heidsieck | 84. Champagne Maison Burtin |
| 72. Champagne de Venoge | 85. Champagne Lanson |
| 73. Champagne Pommery | 86. Champagne Virginie T. |
| 74. Champagne Deutz | 87. Champagne Ayala |
| 75. Champagne Louis Roederer | 88. Champagne Bollinger |

Legenda

- | | |
|------------------------------|------------------------------------|
| 89. Champagne Joseph Perrier | 92. Champagne Besserat de Bellefon |
| 90. Champagne Henriot | 93. Champagne Coustheur-Bonnard |
| 91. Champagne Vollereaux | |

MONTAGNE DE REIMS


- | | |
|---------------------------------------|-----------------------------------|
| 94. Champagne Autréau | 115. Champagne Domaine Lagille |
| 95. Champagne Gonet-Medeville | 116. Champagne Macquart Lorette |
| 96. Champagne Michel Arnould & Fils | 117. Champagne Bourdaire Gallois |
| 97. Champagne Crucifix Père & Fils | 118. Champagne Sylvie Moreau |
| 98. Champagne Soutiran | 119. Champagne Dauvergne |
| 99. Champagne Lelarge-Pugeot | 120. Champagne Alain Vesselle |
| 100. Champagne Rochet Bocart | 121. Champagne Paul Bara |
| 101. Champagne Bonnevie Bocart | 122. Champagne Marguet |
| 102. Champagne Jean Philippe Troussat | 123. Champagne Jean Paul Deville |
| 103. Champagne Paul Déthune | 124. Champagne Petite Vallée |
| 104. Champagne Vincent Cuillier | 125. Champagne Secondé-Simon |
| 105. Champagne Emeline De Sloovere | 126. Champagne Delavenne |
| 106. Champagne Monmarthe | 127. Champagne Paul Clouet |
| 107. Champagne Barons de Rothschild | 128. Champagne Lacourte-Godbillon |
| 108. Champagne Larnaudie-Hirault | 129. Champagne De Vilmont |
| 109. Champagne Georges Vesselle | 130. Champagne Jean-Claude Mouzon |
| 110. Champagne Saint-Réol | 131. Champagne Maily Grand Cru |
| 111. Champagne Jeeper | 132. Champagne Barnaut |
| 112. Champagne Aspasia | 133. Champagne Gardet |
| 113. Champagne Bauchet | 134. Champagne Brimontcourt |
| 114. Champagne Jacques Rousseaux | 135. Champagne Pierre Trichet |

VALLÉE DE LA MARNE

- | | |
|---|--|
| 136. Champagne André Roger | 157. Champagne Douard Christian |
| 137. Champagne Alain Couvreur | 158. Champagne H. Blin |
| 138. Champagne Tarlant | 159. Champagne Lombard |
| 139. Champagne Apollonis Michel Lorient | 160. Champagne Yannick PrevotEAU |
| 140. Champagne Pascal Lejeune | 161. Champagne Jean Michel |
| 141. Champagne Régis Poissinet | 162. Champagne Jean-Noël Haton |
| 142. Champagne Claude Lemaire | 163. Champagne Collet |
| 143. Champagne Maurice Choppin | 164. Champagne Lionel Girard & fils |
| 144. Champagne Bourgeois-Diaz | 165. Champagne Godart et Fils |
| 145. Champagne Dom Caudron | 166. Champagne Rollin |
| 146. Champagne Demièrre | 167. Champagne Bruno Roulot |
| 147. Champagne Henri Giraud | 168. Champagne PrévotEAU-Perrier |
| 148. Champagne Jacquesson | 169. Champagne Charlier & Fils |
| 149. Champagne R. Pouillon & Fils | 170. Champagne Telmont |
| 150. Champagne Francis Orban | 171. Champagne Caillez Lemaire |
| 151. Champagne Geoffroy | 172. Champagne Olivier Père & Fils |
| 152. Champagne Roulot-Fournier | 173. Champagne Jacques Copin |
| 153. Champagne Christian Gosset | 174. Champagne Francis Boulard & Fille |
| 154. Champagne H. Goutorbe | 175. Champagne Durdon Bouval |
| 155. Champagne Françoise Bedel | 176. Champagne Jeuniaux-Robin |
| 156. Champagne Lacroix | |

Specialisti nel trasporto dei prodotti vitivinicoli di valore



 #everywherewithcare

Ci prendiamo cura dei vostri prodotti perché amiamo ciò che fate ogni giorno.

120

filiali in
tutta Italia

1

milione di
spedizioni di vino

200

casce
isotermiche

12

milioni
di colli

69

milioni
di bottiglie

1500

clienti da
tutta Italia



TRIDENTECLUB



Eleganti come lo Champagne...

Scopri la gamma Maserati presso la Concessionaria Tridenteclub

Tridenteclub.it

Via Emilia Est, 1040 - Modena - Tel +39.059.7100234



Costruttori di certezze

Immagina di avere sempre al tuo fianco qualcuno in grado di proteggerti a 360°, nella vita privata e professionale.

Un professionista serio e qualificato, pronto a consigliarti la soluzione migliore, con tutta la forza e la solidità di un grande gruppo internazionale.

Vieni a trovarci in agenzia: scoprirai cosa significa sentirsi davvero protetti.

Allianz 231 Srl - Agenti Marco Ghezzi e Alessandra Riva
Merate - Sede principale

Via Bergamo, 30 Merate LC
☎ 039 99 07 044 ✉ merate3@ageallianz.it

Besana in Brianza

Via Vittorio Emanuele, 3/G Besana in Brianza MB
☎ 0362 99 65 48 ✉ besana1@ageallianz.it

Carate Brianza

Via Cusani 49 Carate Brianza MB
☎ 0362 1262506
✉ besana1@ageallianz.it

Desio (Nuova Sede)

Via Matteotti 18 Desio MB
☎ 0362 662612
✉ desio1@ageallianz.it



Società Excellence, nata dall'esperienza ventennale di Club Excellence, riunisce oggi ventuno tra le principali aziende italiane che operano nel campo della distribuzione vitivinicola di alta qualità.

Il suo scopo è quello di diffondere la cultura della distribuzione di vini e distillati, settore che, sempre di più, necessita di elevate competenze, trasparenza, collaborazione e correttezza professionale.

La sua azione si sviluppa su tre direttrici fondamentali: gli eventi, la formazione, le iniziative sociali e culturali.

I SOCI



BPER:

Banca

Siamo la scintilla che fa crescere la tua impresa.

Noi di BPER Banca ti offriamo tutti gli strumenti necessari per far crescere la tua PMI. Scegli i nostri servizi business pensati per gestire la tua attività, anche online, e affidati ai nostri consulenti per proteggere e sviluppare la tua impresa.

bper.it     

BPER Banca. Dove tutto può iniziare.

MODENA
Champagne
EXPERIENCE
20
23

Con il patrocinio di



Comune
di Modena

e con il sostegno di



CAMERA DI COMMERCIO
MODENA

Pasticceria
Scarpato[®]
SWEET APPEAL

Pasticceria Scarpato: emozioni lievitate.

Un lievito madre di più di 100 anni, 72 ore di lievitazione una morbidezza senza pari,
la tradizione dolciaria veronese per panettoni e offelle.

Scarpato srl
Via Olmetto 27, 37049 Villa Bartolomea VR
+39 0442 637311 - scarpato@scarpato.it
www.scarpato.it



Partner



Consorzio Tutela
Vini Emilia





Pura Classe

L'acqua delle Dolomiti



C'è un luogo protetto, nel cuore delle Dolomiti UNESCO, dove le nevi perenni incontrano il cielo. Qui nasce Dolomia®, l'acqua minerale dalle caratteristiche uniche al mondo.

Sai dove nasce, sai cosa bevi.

Follow #acquadolomia | acquadolomia.it

Partner tecnici



Media partner





CORAVIN



Un buon vino merita il meglio

Coravin Sparkling™

Utilizzando uno stopper universale autoregolante e dotato di una speciale valvola, il dispositivo Coravin Sparkling™ permetterà di ripristinare il livello originale di CO2 all'interno della bottiglia preservando il sapore e l'effervescenza di qualsiasi Champagne fino a 4 settimane.

Bicchieri dopo bicchiere, ogni sorso ha lo stesso sapore del primo.

Approfitta del **20% di sconto**
su tutta la nostra gamma
utilizzando su [coravin.it](https://www.coravin.it)
il codice: **MODENA23**

Il codice è utilizzabile solo su [coravin.it](https://www.coravin.it). Non è riscattabile in contanti.
Valido fino al 31 ottobre 2023. Coravin si riserva il diritto di modificare l'offerta.

Master Class

Domenica 15 ottobre 2023

12.30 · SALA A

Bollicine al buio



Relatori: **Luca Boccoli e Ilaria Giardini**

La degustazione al buio mette al centro dell'esperienza dei partecipanti tutti i sensi...
tranne uno! Gli ospiti, infatti, una volta entrati in sala avranno gli occhi coperti da una
benda, non vedranno le bottiglie, le etichette o i colori del vino.

Vini in degustazione:

le cinque referenze, oggetto della degustazione, verranno svelate soltanto al
termine della Master Class.

MASTER CLASS A PAGAMENTO
RISERVA SUBITO IL TUO POSTO ONLINE



OPPURE RECATI AL PUNTO INFORMAZIONI
SOCIETÀ EXCELLENCE

Master Class

Domenica 15 ottobre 2023

12.30 · SALA B

Top Cuvée 1/2023



Relatore: **Vito Intini** (Presidente Onav)

Vini in degustazione:

Champagne Pannier

Egerie Extra Brut 2012

Champagne Marguet

Sapience Enotèque Brut Nature 2010

Champagne Palmer & Co

Grand Terroirs magnum 2012

Champagne Paul Bara

Comtesse Marie de France Brut 2012

Champagne Taittinger

Comtes de Champagne Brut 2011

Champagne Ayala

La Perle 2013

MASTER CLASS A PAGAMENTO
RISERVA SUBITO IL TUO POSTO ONLINE



OPPURE RECATI AL PUNTO INFORMAZIONI
SOCIETÀ EXCELLENCE

Master Class

Domenica 15 ottobre 2023

15.30 · SALA A

Tutte le sfumature del rosé



Relatori: **Luciano Ferraro** e **Paolo Porfidio**

Vini in degustazione:

Champagne de Venoge

Louis XV Rosé Extra Brut 2006

Champagne Tarlant

L'Aerienne Prestige Rosé 2004

Champagne Jeuniaux-Robin

Rosé de Saignée Extra Brut nv

Champagne Louis Roederer

Cristal Rosé Brut 2014

Champagne Veuve Fourny & Fils

Rosé Vinoteque MV 2000 magnum

MASTER CLASS A PAGAMENTO
RISERVA SUBITO IL TUO POSTO ONLINE



OPPURE RECATI AL PUNTO INFORMAZIONI
SOCIETÀ EXCELLENCE



i Bibanesi

**Piccoli nella forma,
grandi nel gusto.**

Gustali nelle
pratiche monoporzioni
da **40 g**



www.bibanesi.com



Master Class

Lunedì 16 ottobre 2023

12.30 · SALA A

2008: un grande millesimo



Relatore: **Manlio Giustiniani**

Vini in degustazione:

Champagne Lelarge-Pugeot
Quintessence Extra Brut 2008

Champagne Bolieu
Cuvée l'Istant B Dosage Zero 2008

Champagne Bonnaire
Love Story Grand Cru Brut 2008

Champagne Bruno Paillard
NPU Extra Brut 2008

Champagne Thiénot
Cuvée Alain Thiénot Brut 2008

MASTER CLASS A PAGAMENTO
RISERVA SUBITO IL TUO POSTO ONLINE



OPPURE RECATI AL PUNTO INFORMAZIONI
SOCIETÀ EXCELLENCE

Master Class

Lunedì 16 ottobre 2023

14.00 · SALA A

La vinificazione à l'ancienne



Relatore: **Michel Bettane**

Vini in degustazione:

Champagne Bollinger

Ay Pn 18

Champagne Gonet-Medeville

Champ D'Alouette Le Mesnil-sur-Oger Extra Brut 2007

Champagne Rémi Leroy

Blanc de Quatre Cépage Mer sur Mont Dosage Zero 2015

Champagne Henri Giraud

Ay Grand Cru Brut PR 18/90

Champagne Devaux

Sténopé Brut 2012

MASTER CLASS A PAGAMENTO
RISERVA SUBITO IL TUO POSTO ONLINE



OPPURE RECATI AL PUNTO INFORMAZIONI
SOCIETÀ EXCELLENCE

Master Class

Lunedì 16 ottobre 2023

15.30 · SALA A

Top Cuvée 2/2023



Relatore: **Francesco Falcone**

Vini in degustazione:

Champagne Charles Heidsieck

Blanc de Millenaires Brut 2007

Champagne Jacquesson

AY Vauzelle Terme Extra Brut 2013

Champagne De Sousa

Cuvée UMAMI Grand Cru Extra Brut 2012

Champagne Leclerc Briant

Divine Solera Extra Brut

Champagne Régis Poissinet

Cuvée Irizée Meunier Extra Brut 2014

Champagne Claude Cazals

Clos Cazals VV 2014

MASTER CLASS A PAGAMENTO
RISERVA SUBITO IL TUO POSTO ONLINE



OPPURE RECATI AL PUNTO INFORMAZIONI
SOCIETÀ EXCELLENCE

Pulltex[®]
wine concepts for wine lovers

...feel the wine experience

Scopri la nostra nuova collezione di
articoli per le tue promozioni sul vino.
www.pulltex.it

    Seguici su
PULLTEX ITALIA D&G SELEZIONE

Sponsor Class

Le Sponsor Class sono appuntamenti organizzati dai nostri partner per scoprire e degustare champagne ma anche prodotti d'eccellenza del territorio emiliano. L'ingresso è **gratuito**, ma ogni evento prevede uno specifico sistema di **prenotazione**. Di seguito tutti i dettagli.

Domenica 15 ottobre 2023

11.00 · SALA A

Joseph Perrier: 200 anni di storia tra savoir-faire e cuvée d'eccezione

Relatrici: **Nathalie Laplaige** (Chef de Caves Joseph Perrier) e **Cristina Mercuri** (MW Candidate)

Una degustazione per scoprire i più intimi segreti che guidano l'ancestrale savoir-faire di Joseph Perrier dal lontano 1825. Il viaggio terminerà con la degustazione della più alta e preziosa Cuvée Josèphine.

INGRESSO GRATUITO CON PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA, FINO AD ESAURIMENTO POSTI, ALL'INDIRIZZO: IRENE.CORSI@BANFI.IT



Joseph Perrier

11.00 · SALA B

L'espressione del Territorio e la filosofia di Adrien Bergère

Relatore: **Adrien Bergère**

Una degustazione per scoprire la ricchezza dei Lieux Dits della famiglia Bergère. L'Esaltazione del terroir rappresentata al meglio dalle Cuvée Parcelлари della Maison raccontate direttamente dallo Chef De Cave Adrien Bergère.

POSTI ESAURITI

CHAMPAGNE
A.BERGÈRE

CHAMPAGNE
A.BERGÈRE

Princes

BRUT

1^{ÈRE} EDITION 2ND EDITION



PREMIÈRE
SPECIALISTI DELLE BOLLICINE

CHAMPAGNE
de VENOGE

DEPUIS 1837
de VENOGE
CHAMPAGNE

Sponsor Class

Domenica 15 ottobre 2023

11.00 · SALA D

Offella antica Verona... non solo dolce

Relatore: **Anna Prandoni**

La nostra Offella non è solo un dolce, infatti le sue caratteristiche estremamente semplici le permettono di essere adatta anche a numerose proposte salate, rendendole uniche, saporite e originali.

INGRESSO GRATUITO CON PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA, FINO AD ESAURIMENTO POSTI, SUL SITO PRESS@SCARPATO.IT



12.00 · SALA C

Cromoterapia Emiliana

A cura di: **Consorzio Tutela Vini Emilia**
e **Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano**

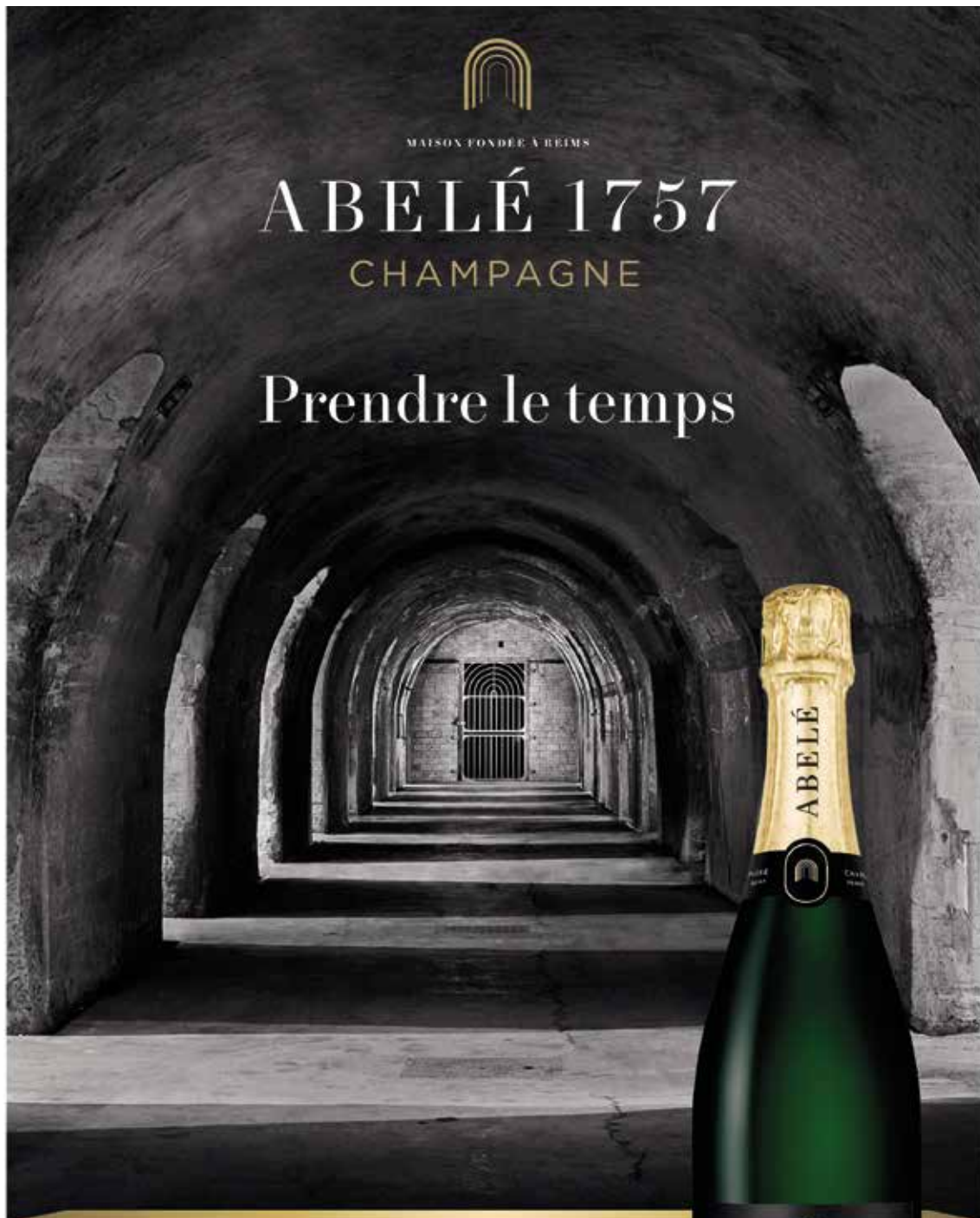
Le sfumature gustative del Parmigiano Reggiano in varie stagionature trovano nelle variegata caratteristiche di quattro vini Lambrusco il loro perfetto complemento. Un matrimonio tutto emiliano, raccontato attraverso il filo conduttore dei colori che caratterizzeranno gli abbinamenti proposti.

INGRESSO GRATUITO CON PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA, FINO AD ESAURIMENTO POSTI, SUL SITO EVENTI@PARMIGIANOREGGIANO.IT

Consorzio Tutela
Vini Emilia

PARMIGIANO
REGGIANO





MAISON FONDÉE À REIMS

ABELÉ 1757
CHAMPAGNE

Prendre le temps



Selezionato e distribuito in esclusiva in Italia da


AGB SELEZIONE
AGRICOLE GUSSALLI BERETTA

AGB Selezione
Via Costa, 2 - 25040 - Monticelli Brusati (BS)
Tel. 030 6527218 - info@agbselezione.com
www.agbselezione.com

L'abuso di alcol è pericoloso per la salute, consumare con moderazione

Sponsor Class

Domenica 15 ottobre 2023

14.00 · SALA B

I terroir della Champagne

Relatore: **Geoffrey Orban**

Una prestigiosa master class sui terroir della Champagne con il più grande esperto al mondo su questo tema: Geoffrey Orban. Avendo lavorato come degustatore con i più importanti vigneron della Champagne, è oggi il più grande specialista di terroir e le sue analisi tattili e olfattive del sottosuolo forniscono diagnosi strabilianti ed estremamente.

INGRESSO RISERVATO



14.00 · SALA C

Cromoterapia Emiliana

A cura di: **Consorzio Tutela Vini Emilia**
e **Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano**

Le sfumature gustative del Parmigiano Reggiano in varie stagionature trovano nelle variegate caratteristiche di quattro vini Lambrusco il loro perfetto complemento. Un matrimonio tutto emiliano, raccontato attraverso il filo conduttore dei colori che caratterizzeranno gli abbinamenti proposti.

INGRESSO GRATUITO CON PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA, FINO AD ESAURIMENTO POSTI, SUL SITO EVENTI@PARMIGIANOREGGIANO.IT

Consorzio Tutela
Vini Emilia

PARMIGIANO
REGGIANO





BALAN

1962

WINE FOR YOUR FUTURE



Sponsor Class

Domenica 15 ottobre 2023

14.00 · SALA D

Pasticceria Scarpato, dolci lievitati

Relatore: **Anna Prandoni**

La nostra Offella non è solo un dolce, infatti le sue caratteristiche estremamente semplici le permettono di essere adatta anche a numerose proposte salate, rendendole uniche, saporite e originali.

INGRESSO GRATUITO CON PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA, FINO AD ESAURIMENTO POSTI, ALL'INDIRIZZO: PRESS@SCARPATO.IT



16.00 · SALA C

Champagne per brindare ad un incontro d'eccellenza: il Parmigiano Reggiano incontra le bollicine selezionate da Première

Relatori: **Fabio Giberti** (esperto assaggiatore di Parmigiano Reggiano) e **Mario Federzoni** di Première Italia

INGRESSO GRATUITO CON PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA, FINO AD ESAURIMENTO POSTI, ALL'INDIRIZZO: EVENTI@PARMIGIANOREGGIANO.IT



Confrérie du Sabre d'Or

Sponsor Class

Domenica 15 ottobre 2023

17.00 · SALA A

Da Le Black Création a Le Vintage, l'arte dello champagne secondo Lanson

Relatori: Chiara Giovoni

La Maison Lanson, fondata nel 1760, rappresenta uno dei punti di riferimento storici e stilistici della Champagne, ancora oggi testimonianza di alcune delle evoluzioni più significative che hanno portato al successo della denominazione.

INGRESSO GRATUITO CON PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA, FINO AD ESAURIMENTO POSTI, ALL'INDIRIZZO: SDISALVO@DISARONNO.IT



AVIZE
CHOUILLY
CRAMANT
MESNIL-SUR-OGER
OGER
OIRY

LA SENSATION BB

CHAMPAGNE
BESSERAT DE BELLEFON
LA SENSATION BB

«Our glittering signature, a fresh champagne, elegant and mineral, it is intense and finely sculpted.»

Cédric Thiébault
Cellar Master

780
YEARS
OF BB SENSATION

Sponsor Class

Lunedì 16 ottobre 2023

10.30 · SALA C

Cromoterapia Emiliana

A cura di: **Consorzio Tutela Vini Emilia**
e **Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano**

Le sfumature gustative del Parmigiano Reggiano in varie stagionature trovano nelle variegate caratteristiche di quattro vini Lambrusco il loro perfetto complemento. Un matrimonio tutto emiliano, raccontato attraverso il filo conduttore dei colori che caratterizzeranno gli abbinamenti proposti.

INGRESSO GRATUITO CON PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA, FINO AD ESAURIMENTO POSTI, SUL SITO EVENTI@PARMIGIANOREGGIANO.IT



ORDAN
WINE SELECTION
www.ordan-winedistribution.it

QUENTIN
BEAUFORT



Crafted with care by Hervé Dantan,
Winemaker at Champagne Lanson.



PLEASE DRINK RESPONSIBLY

Sponsor Class

Lunedì 16 ottobre 2023

11.00 · SALA A

Abelé 1757 - Prendre le temps

Relatore: Étienne Éteneau e Gianni Fabrizio

Fondata nel 1757, la Maison Abelé è una delle più antiche Maison di Champagne. Da una produzione volutamente limitata che permette di offrire la più alta qualità e di mantenere una dimensione umana, gli champagne di Abelé 1757 raggiungono la maturità nelle favolose cantine centenarie a Reims, protette da luce e variazioni di temperatura.

POSTI ESAURITI



11.00 · SALA B

Champagne Barons De Rothschild: terroir e savoir-faire

Relatrice: Chiara Giovoni

Una degustazione per scoprire il progetto champenois della famiglia Rothschild, che ha deciso di valorizzare i suoi 150 anni di savoir-faire per produrre 'champagne de terroir'.

INGRESSO GRATUITO CON PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA, FINO AD ESAURIMENTO POSTI,
ALL'INDIRIZZO: ALESSANDRO.TOMEI@DOMORI.COM




Louis
MASSING*

Sylvie Moreau


PASSION FRANCE

IMPORTAZIONE CHAMPAGNE E VINI FRANCESI

info@passionfrance.it - www.passionfrance.it
@ passionfrance_it



Sponsor Class

Lunedì 16 ottobre 2023

11.00 · SALA D

Offella antica Verona... non solo dolce

Relatore: **Anna Prandoni**

La nostra Offella non è solo un dolce, infatti le sue caratteristiche estremamente semplici le permettono di essere adatta anche a numerose proposte salate, rendendole uniche, saporite e originali.

INGRESSO GRATUITO CON PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA, FINO AD ESAURIMENTO POSTI,
SUL SITO PRESS@SCARPATO.IT



12.00 · SALA C

I terroir della Champagne

Relatore: **Geoffrey Orban**

Una prestigiosa master class sui terroir della Champagne con il più grande esperto al mondo su questo tema: Geoffrey Orban. Avendo lavorato come degustatore con i più importanti vigneron della Champagne, è oggi il più grande specialista di terroir e le sue analisi tattili e olfattive del sottosuolo forniscono diagnosi strabilianti ed estremamente.

INGRESSO RISERVATO



Sponsor Class

Lunedì 16 ottobre 2023

12.30 · SALA B

Champagne Pommery: a 150 anni dal primo brut della storia, un omaggio alla finezza dello chardonnay nello stile della maison

Relatore: **Andrea Gori** (Ambassadeur du Champagne e giornalista)

Moderatore: **Alberto Chioni** (Direttore Commerciale Vranken-Pommery Italia)

Un percorso per celebrare i 150 anni dalla nascita del primo brut della storia, ideato da Madame Pommery, attraverso le Cuvée che incentrano la propria identità sullo Chardonnay.

INGRESSO RISERVATO



12.30 · SALA D

Mortadella Favola Gran Riserva & Champagne Deutz Rosé: un matrimonio in rosa

Relatori: **Margherita e Marcello Palmieri e Giorgio Barani**

Un abbinamento che esalta alla perfezione il gusto delicato e inconfondibile di Favola e le note eleganti e seducenti di Deutz Rosé. Favola è una mortadella super premium prodotta, con metodo artigianale da oltre 25 anni dal Salumificio Palmieri.

INGRESSO GRATUITO CON PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA, FINO AD ESAURIMENTO POSTI,
SUL SITO MARGHERITA.PALMIERI@MECPALMIERI.COM



Sponsor Class

Lunedì 16 ottobre 2023

14.00 · SALA B

Pol Roger: caratteristiche stilistiche inimitabili in 175 anni di storia

Relatori: **Chiara Giovoni** e **Bastien Collard de Billy Pol Roger**

Racconteremo la Maison attraverso le evoluzioni di uno stile che rimane fedele a se stesso dal 1849. Dal Pure al Rich, dall'eleganza immutata del Brut Réserve alla raffinatezza del Blanc de Blancs Vintage, vedremo come la formula di successo immaginata dal fondatore Pol Roger sia ancora oggi straordinariamente attuale.

INGRESSO RISERVATO



14.00 · SALA C

Cromoterapia Emiliana

A cura di: **Consorzio Tutela Vini Emilia**
e **Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano**

Le sfumature gustative del Parmigiano Reggiano in varie stagionature trovano nelle variegata caratteristiche di quattro vini Lambrusco il loro perfetto complemento. Un matrimonio tutto emiliano, raccontato attraverso il filo conduttore dei colori che caratterizzeranno gli abbinamenti proposti.

INGRESSO GRATUITO CON PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA, FINO AD ESAURIMENTO POSTI,
SUL SITO EVENTI@PARMIGIANOREGGIANO.IT



Sponsor Class

Lunedì 16 ottobre 2023

14.00 · SALA D

Pasticceria Scarpato, dolci lievitati

Relatore: **Anna Prandoni**

La nostra Offella non è solo un dolce, infatti le sue caratteristiche estremamente semplici le permettono di essere adatta anche a numerose proposte salate, rendendole uniche, saporite e originali.

INGRESSO GRATUITO CON PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA, FINO AD ESAURIMENTO POSTI,
ALL'INDIRIZZO: PRESS@SCARPATO.IT



15.30 · SALA B

I grandi terroir della Champagne nello stile di Maison Henriot

Relatrice: **Alice Tétienne** (Cheffe de Caves
e Direttrice Vigneti di Champagne Henriot)

Modera: **Chiara Giovoni** (Ambasciatrice italiana dello Champagne)

Dall'armonia dell'assemblage alla celebrazione del grande millesimo 2008: lo stile Henriot mette al centro i grandi terroir della Champagne.

POSTI ESAURITI





Nocciole d'Elite



**NOCCIOLA PIEMONTE IGP
DELLE LANGHE**

THE BEST HAZELNUT IN THE WORLD

CRAVANZANA . ALTA LANGA . ITALY

noccioleelite.it

Sponsor Class

Lunedì 16 ottobre 2023

16.00 · SALA C

**Un savoir-faire tramandato da secoli di storia:
il Parmigiano Reggiano incontra
lo champagne di A. Bergère**

Relatori: **Fabio Giberti** (esperto assaggiatore di Parmigiano Reggiano)
e **Paolo Belluti** (Champagne A. Bergère)

INGRESSO GRATUITO CON PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA, FINO AD ESAURIMENTO POSTI,
SUL SITO EVENTI@PARMIGIANOREGGIANO.IT



17.00 · SALA A

Caviale & Champagne

Relatori: **Edi Della Sala** e **Domenico Meduri**

Il più classico e aristocratico degli abbinamenti è considerato uno dei 'matrimoni enogastronomici' più pregiati del mondo. Entrambi i prodotti sono simboli di lusso e raffinatezza e, combinati insieme, possono creare un'esperienza culinaria davvero unica.

INGRESSO GRATUITO CON PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA, FINO AD ESAURIMENTO POSTI,
SUL SITO INFO@SABREDOR.IT



LE NID D'AGACE



Extra-Brut millésime
Le Nid d'Agace 1^{er} Cru 2014
Monmarthe

60% Pinot Noir
40% Chardonnay



www.cuzziolgrandivini.it

Selezionato e distribuito da
Cuzziol Grandivini



La Douce Folie



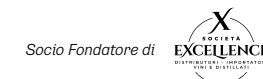
Extra-Brut Douce Folie Rose
Domaine La Borderie

100% Pinot Noir



www.cuzziolgrandivini.it

Selezionato e distribuito da
Cuzziol Grandivini





BERE RESPONSABILMENTE

IMPORTATO E DISTRIBUITO DA CLASSY WINES S.R.L.
CLASSYWINES.IT

Ristorante

Il **ristornate a buffet**, a cura degli chef di Modena a Tavola, propone un ricco menu con le migliori specialità della **cucina modenese**.

Risparmia tempo e **acquista subito il tuo pasto**, presso il punto Modena a Tavola, all'ingresso del padiglione.

MENU

Antipasti

- Prosciutto di Modena DOP
- Mortadella
- Salame di San Felice
- Parmigiano Reggiano DOP 2 stagionature (24/36 mesi)
- Sformatini di verdure
- Torte salate (verdure e formaggi)
- Erbazzone

Insalate

- Insalata di cappone con uvetta, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, pinoli
- Insalata di cereali con verdure
- Prosciutto al forno con salsa sgrumata e mostarda di fichi

Primi

- Lasagne tradizionali (anche senza glutine)
- Lasagne di verdure
- Rosette (anche senza glutine)
- Tortellini tradizionali di Castelfranco Emilia in crema di Parmigiano Reggiano DOP

Secondi

- Guancialini in umido
- Zampone di Modena IGP
- Cotechino di Modena IGP
- Porchetta

Contorni

- Puré
- Verdure grigliate
- Lenticchie
- Fagioli

Dolci

- Zuppa inglese
- Croccante artigianale del Frignano
- Belsone di Nonantola con creme e salse varie
- Amaretti di Modena
- Gelato
- Torta al cioccolato (senza glutine)

Selezione di vini della cantina **Chiarli**

Prezzo fisso €40,00

Aperto dalle 12.00 alle 16.00





coltiviamo buone relazioni



Creiamo percorsi di comunicazione su misura, e coltiviamo buone relazioni per i nostri clienti, in Italia e all'estero

Perché oggi come non mai i mercati sono conversazioni



comunicazione e relazioni pubbliche

ufficio stampa | eventi | direct marketing | web marketing | social media marketing | consulenza strategica | contenuti



D&C

Da 70 anni importiamo e distribuiamo in esclusiva per il mercato italiano, le migliori specialità di food&beverage da 50 paesi e 5 continenti: una collezione dei più prestigiosi marchi, legati alle nuove tendenze per anticipare mercati e scoprire nuovi trend, interpretando e percorrendo le evoluzioni del gusto.

Questa è la nostra missione, questa è la nostra passione!

Champagne Deutz distribuito in esclusiva da D&C S.p.A. www.dec.it

Importatori / Distributori

Importatori di Società Excellence

AGB Selezione srl

Champagne Leclerc Briant
Champagne Autréau
Champagne Abelé 1757

Apoteca srl

Champagne Lacroix
Champagne Claude Cazals
Champagne Douard Christian

Balan srl

Champagne Thiénot
Champagne Canard-Duchêne
Champagne Michel Arnould & Fils
Champagne Pascal Doquet

Bolis srl

Champagne Paul Bara
Champagne Dom Caudron

Cuzziol Grandivini srl

Champagne Bruno Paillard
Champagne Gonet-Medeville
Champagne Mandois
Champagne Monmarthe
Champagne Domaine La Borderie

Ghilardi Selezioni srl

Champagne Henri Giraud
Champagne Taittinger

Gruppo Meregalli

Champagne Ayala
Champagne Bollinger
Champagne Chassenay D'Arce
Champagne Pierre Gimmonnet & Fils

Les Caves de Pyrene srl

Champagne Marguet
Champagne Bourgeois-Diaz
Champagne Pierre Gerbais
Champagne Thomas De Marne - Val Frison
Champagne Jean Paul Deville
Champagne Maurice Choppin
Champagne Claude Lemaire

Pellegrini spa

Champagne Jacquesson
Champagne Agrapart
Champagne Francis Orban
Champagne Guiborat
Champagne R. Pouillon & Fils
Champagne Rémi Leroy
Champagne Jean Velut
Champagne Veuve Fourny & Fils

Philharmonica srl


Champagne Charles Heidsieck
Champagne Devaux
Champagne Franck Bonville
Champagne Crucifix Père & Fils

Première srl

Champagne Bolieu
Champagne de Venoge
Champagne Erick Schreiber
Champagne Pierre Legras
Champagne Secondé-Simon
Champagne Demière-Ansiot
Champagne Hélène Beaugrand
Champagne Guy Charlemagne
Champagne Jacques Rousseaux
Champagne Morel Père & Fils
Champagne Delavenne
Champagne Pascal Lejeune
Champagne Régis Poissinet
Champagne Domaine Lagille
Champagne Colin
Champagne Roulot-Fournie
Champagne Coustheur-Bonnard

SEGUE >



 Distribuito da
Meregalli Wines
scopri di più su meregalli.com

Importatori / Distributori

Importatori di Società Excellence

Premium Wine Selection PWS srl

Champagne Pannier
Champagne Albert Lebrun

Proposta Vini sas

Champagne Encry Veuve Blanche Estelle
Champagne Georges Vesselle
Champagne Larnaudie-Hirault
Champagne Virginie T.
Champagne Binon-Coquard

Sagna spa

Champagne Louis Roederer

Sarzi Amadè srl

Champagne De Sousa
Champagne Christian Gosset
Champagne H. Goutorbe
Champagne Françoise Bedel
Champagne Alexandre Bonnet

Teatro del Vino srl

Champagne Larmandier-Bernier
Champagne Alain Couvreur
Champagne Fleury
Champagne Tarlant
Champagne Lacourte-Godbillon

Ceretto Aziende Vitivinicole srl

Champagne Delamotte
Champagne Lelarge-Pugeot
Champagne Soutiran
Champagne Château de Bligny

Vino & Design srl

Champagne Palmer & Co
Champagne R&L Legras
Champagne Stéphane Breton

Visconti 43 srl

Champagne Apollonis Michel Lorient
Champagne Bonnaire
Champagne Paul Clouet

Vite snc

Champagne Francis Boulard & Fille
Champagne Jeuniaux-Robin
Champagne Durdon Bouval
Champagne Amaury Beaufort

SEGUE >

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ



MER SUR MONT
"Blanc de quatre cépages" 2015

Cuvée "R"
Extra-Brut 1er Cru

Rémi Leroy
CHAMPAGNE

Champagne Rémi Leroy
Côte des Bar **Tavolo 18**

CHAMPAGNE
Veuve Fourny & Fils

Champagne Veuve Fourny & Fils
Côte des Blancs **Tavolo 40**

Selezionati e distribuiti da Pellegrini S.p.A.

www.pellegrinispa.net f Pellegrini Spa @ pellegrinispa1904

BEVI RESPONSABILMENTE

Importatori / Distributori

Altri importatori / distributori

Alimenta srl

Champagne Alain Vesselle
Champagne Demièrre

Andreola srl unipersonale

Champagne Jean-Claude Mouzon
Champagne Eric Legrand
Champagne André Roger

Anthology by Mavolo

Champagne Jeeper
Champagne Saint-Réol

Banfi srl

Champagne Joseph Perrier

Barone Ricasoli spa agricola

Champagne Henriot

Bottazzi Nello srl

Champagne Olivier Père & Fils
Champagne Cailleux Lemaire

BS International srl

Champagne Piper-Heidsieck

Cantina Terlano coop. soc. agri.

Champagne Legras & Haas

Cantine dei Marchesi di Barolo spa

Champagne Mailly Grand Cru

Cartaria Ro. Ant. srl Divisione Vini

Champagne Gautherot
Champagne Lionel Girard & fils
Champagne Yanick Olivier

Castello di Bossi Soc. Agr. srl

Champagne Besserat de Bellefon

Champagne A. Bergère Italia srl

Champagne A. Bergère

Champagne Supernova srls

Champagne Dauvergne
Champagne Verrier et Fils

Classy Wines srl Società

Unipersonale

Champagne Tsarine

Compagnia del Vino srl

Champagne Pol Roger
Champagne Geoffroy

Comte de Montaigne Italia srl

Champagne Comte de Montaigne

Comunian Vini srl

Champagne Launois -Lebrun
Champagne Bruno Roulot

D&C spa

Champagne Deutz

Domori spa

Champagne Barons de Rothschild

Doppia G srl

Champagne Godart et Fils

Duca di Salaparuta spa

Champagne Lanson

EdA Distribuzione

Champagne PrévotEAU-Perrier
Champagne Charlier & Fils

SEGUE >


- 1834 -
BOIZEL
CHAMPAGNE



IMPORTATO DA PICO MACCARIO DISTRIBUZIONE SRL
VIA CORDARA, 87 - MOMBARUZZO (AT) - TEL. 0141 774522 - WWW.PICOMACCARIO.COM
EMAIL: INFOPICOMACCARIO@PICOMACCARIO.COM

Importatori / Distributori

Altri importatori / distributori

Famiglia Cecchi Distribuzione

Champagne Vollereaux

Ferro Distribuzione srl

Champagne Pierre Trichet
Champagne Jacques Copin

Fine Spirits srl

Champagne A. Robert

Fratelli Baldazzi srl

Champagne Diot Legras

Il Drago e la Fornace srl

Champagne Benoît Cocteaux

La Fabbrica dei Gusti snc di Calabrese Paola & C.

Champagne Rollin

Leone Alato spa

Champagne Maison Burtin

Magosso snc di Magosso Gianni & C.

Champagne Bernard Brémont

Masciarelli Tenute Agricole srl

Champagne André Jacquart

Massucco Industrie spa

Champagne Jean Philippe Troussat
Champagne Rochet Bocart
Champagne Bonnevie Bocart
Champagne Alberto Massucco

Millebulles srls

Champagne Hatt et Söner

Molinari Italia spa

Champagne Telmont

Onesti Group spa

Champagne Collet
Champagne Jean-Noël Haton

Orbacca srl

Champagne Brimontcourt
Champagne Gardet

Ordan srl

Champagne Quentin Beaufort

Parcelle B

Champagne Vincent Cuillier
Champagne Rivière
Champagne Emeline De Sloovere

Passion France snc

Champagne Louis Massing
Champagne Sylvie Moreau

Petit Perlage di Gionata Venesio

Champagne Macquart Lorette
Champagne Ch. Marin & Fils
Champagne Bourdaire Gallois

Pico Maccario Distribuzione srl

Champagne Boizel

Rinaldi 1957 spa

Champagne Jacquart

Rêverie sas

Champagne Aspasia
Champagne Bauchet

SEGUE >

PREMIÈRE

SPECIALISTI DELLE BOLLICINE

16 Vigneron
*espressione di 16 diversi terroir...
...e una grande Maison*

CÔTE DES BLANCS



MONTAGNE DI REIMS



VALLÉE DE LA MARNE



CÔTE DES BAR



LA MAISON



Importatori / Distributori

Altri importatori / distributori

Ruffino srl

Champagne Paul Goerg

Serena Wines 1881 srl

Champagne De Vilmont

Società Agricola Ca' di Rajo s.s.

Champagne Damien Hugot
Champagne Paul Déthune

Spumanti Valdo srl

Champagne Nicolas Feuillatte

Tannico srl

Champagne H. Blin
Champagne Bernard Remy
Champagne M. Hostomme
Champagne Lombard

Terre Cortesi Moncaro sca

Champagne Philippe Fourrier

Trimboli wines srl

Champagne Gonet Sulcova
Champagne Barnaut
Champagne Larmandier Père & Fils
Champagne Malard

Trivenergy srls

Champagne Yannick Prevoteau

Vallepiciola Soc. Agr. srl

Champagne Petite Vallée

Venegazzù Vini spa

Champagne Jean Michel

Vranken-Pommery Italia

Champagne Pommery

WineBroker srl Unipersonale

Champagne Gallimard Père et Fils



Côte des Bar

1 Champagne Eric Legrand

📍 39, Grande Rue - 10110 Celles-sur-Ource 📞 (+33) 3 25 38 55 07
 → champagne-eric-legrand.com



Importatore



La maison nasce essenzialmente dalla passione di Eric per il vino e in particolar modo per lo champagne. Eric ha in testa una precisa idea di champagne, che è stata forgiata grazie a numerosi assaggi di alcuni tra i migliori vini mai prodotti nella regione. Al giudizio del suo palato si

affiancano tuttavia studi davvero meticolosi relativi ad acidità, dosaggio e tantissimi altri aspetti della vinificazione, senza ovviamente dimenticare il vigneto. Quello della maison è composto da poco più di 10 ettari, in gran parte collocati nella regione dell'Aube.

Brut Réserve

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: min. 24

Prestige Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: min. 24

Brut Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: min. 36

Bulle de Folie

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: min. 48

Note _____

2 Champagne Philippe Fourrier

📍 39, Rue de Bar-sur-Aube - 10200 Baroville 📞 (+33) 3 25 27 13 44
 → champagne-fourrier.com



Importatore



La favola di questa maison comincia nel XX secolo, proseguendo oggi con la stessa passione, grazie a Julien, Stephanie e Mathilde, sempre nel villaggio di Baroville. L'azienda può contare su circa 18 ha a loro volta divisi tra le tre varietà tipiche della zona. Essendo nell'Aube la percen-

tuale più rilevante nel vigneto di questa realtà va naturalmente al Pinot Nero (70%). In cantina la maison Philippe Fourrier utilizza sia acciaio, in prevalenza, sia legno, in particolar modo per le riserve.

Carte d'Or

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: 36

Pinot Meunier

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 36

Réserve

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 48

Cuvée Prestige

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: 60

Rosé de Saignée

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: 48

Cuvée Millésime

Tipo: Bianco
Millesimo: 2017
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 72

Note _____

3 Champagne Comte de Montaigne

📍 5, Rue des Jardins - 10110 Celles-sur-Ource 📞 (+39) 02 84 92 89 76
 → comtedemontaigne.com



COMTE
DE MONTAIGNE
CHAMPAGNE

Importatore



COMTE
DE MONTAIGNE
CHAMPAGNE

Sin dalla nascita di questa maison ogni persona coinvolta in azienda ha scelto di dedicarsi, senza compromessi, alla qualità. Questa stessa volontà guida anche la famiglia (Revol) proprietaria di questa cantina. Oggi Stéphane Revol, titolare di

Comte de Montaigne, prosegue nel solco della tradizione enologica tracciata prima di lui. Le etichette dell'azienda sostano sui lieviti per periodi spesso doppi rispetto a quanto indicato nelle regole della denominazione.

Brut Grande Réserve

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 70% Pinot Noir,
 30% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 48

Blanc de Blancs Grande Réserve

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 48

Extra Brut Grande Réserve

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 70% Pinot Noir,
 30% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 48

Rosé Grande Réserve

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 48

Note _____

4 Champagne Quentin Beaufort

📍 3, Rue du Cas Rouge - 10110 Polisy 📞 (+33) 3 25 29 85 35
 → domainealicebeaufort.com



Importatore



Figlio di Jacques Beaufort e dopo anni nella maison del padre, Quentin decide di ritagliarsi, insieme ad Alice, un piccolo spazio produttivo, non lontano da Polisy (Aube), ma fuori dalla zona della Champagne. Torna tuttavia nel luogo più famoso al mondo per la produzione di champagne,

grazie a un vino, ricavato da una piccola parcella di Pinot Nero di Polisy, coltivata in biologico sin dall'inizio degli anni '90. La sua linea produttiva persegue sempre il rispetto per la salute, l'uomo, il territorio, insomma per tutto quello che è stato creato.

N.13 Millésime 2019

Tipo: Bianco
Millesimo: 2019
Uvaggio: 90% Pinot Noir, 10%
 Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 37

Note _____

5 Champagne Gallimard Père et Fils

📍 18/20, Rue Gaston Cheq Le Magny - 10340 Les Riceys 📞 (+33) 3 25 29 32 44
→ champagne-gallimard.com



Importatore



La maison possiede poco più di 10 ettari di proprietà interamente collocati nella zona di Les Riceys. La storia di Gallimard Père et Fils comincia nel 1930. Il vitigno che domina i vigneti della maison è il Pinot Nero. Le piante hanno in media una quarantina di anni e sono messe a dimora su

terreni composti in gran parte da un mix di argilla e calcare. In cantina la scelta è quella, rispetto ai materiali utilizzati in vinificazione, di non precludersi nessuna possibilità in fase di vinificazione. Questo fa sì che la cantina utilizzi sia legno sia acciaio.

Cuvée de Réserve

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 24

Rosé de Saignée

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 24

Les Meurgers

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 36

Prestige Millésime 2016

Tipo: Bianco
Millesimo: 2016
Uvaggio: 65% Pinot Noir, 35% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 72

Amphoressence

Tipo: Bianco
Millesimo: 2020
Uvaggio: 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 30

Rose des Riceys

Tipo: Rosé
Millesimo: 2017
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): -
Mesi sui lieviti: -

Quintessence

Tipo: Bianco
Millesimo: 2019
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 36

Note _____

6 Champagne Ch. Marin & Fils

📍 Rue de Pigeonnier - Avirey Lingey 📞 (+33) 3 25 29 32 551
→ champagnemarin.fr



Importatore



La storia di questa famiglia comincia nel 1950. Tuttavia, almeno in questa prima fase, non si tratta di vino ma di allevamento di bovini e ovini. Nonostante qualche pianta per produrre vino fosse comunque presente sui terreni aziendali, il cambio verso una viticoltura di produzione av-

viene a partire dal 1969. Ad oggi la famiglia non rinnega il suo passato di allevatori, cui dedica 150 ettari, ma anche il suo presente di produttori di champagne, con 6 ettari. L'azienda è certificata HVE dal 2021.

La Précieuse

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 24

La Naturelle

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 24

La Delicate

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 30% Pinot Blanc, 70% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 18

Les Ferrées

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 48

La Souveraine Brut Millesime 2011

Tipo: Bianco
Millesimo: 2011
Uvaggio: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 120

Note _____

7 Champagne Gautherot

📍 29, Grande Rue - 10110 Celles-sur-Ource 📞 (+33) 3 25 38 50 03
→ champagne-gautherot.com



Importatore



La Maison Gautherot è magistralmente gestita da Francois e si avvale della collaborazione di Cristofe, enologo e cantiniere. È situata nella Valle dell'Ource, su terreni argillosi con predominanza di calcare, esposti a Nord-Ovest e a Sud-Ovest,

con l'età media delle vigne di circa 35 anni (ma alcuni impianti ne hanno circa 50). Le bottiglie sostano per molto tempo sui lieviti che passano dal Carte Or con 20 mesi, ai 60 mesi di Exception e Notes Blanches.

Carte d'Or

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 75% Pinot Noir, 25% Pinot Blanc
Dosaggio (g/l): 10
Mesi sui lieviti: 18-24

Grande Reserve

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 75% Pinot Noir, 5% Pinot Blanc, 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: 36-50

Brut Nature

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 80% Pinot Noir, 10% Pinot Blanc, 10% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 30-40

Millesimè

Tipo: Bianco
Millesimo: 2013
Uvaggio: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 50-70

Exception

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 65% Pinot Noir, 35% Pinot Blanc
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 60

Notes Blanches

Tipo: Bianco
Millesimo: 2016
Uvaggio: 80% Pinot Blanc, 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 60

Rosé De Saignee

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: 40-50

8 Champagne Château de Bligny

📍 Loc. San Cassiano 34 - 12051 Alba 📞 (+39) 0173 28 25 82
→ ceretto.com



Importatore



Membro di



La parola chateau solitamente è più facile da riscontrare nelle aziende di Bordeaux, che in quelle della Champagne. Nonostante questo Château de Bligny è uno dei simboli della Côte de Bar. Il 'vigneto' dell'azienda conta su 8 parcelle, suddivise a loro volta su 30 ettari. La varietà più pre-

sente è il Pinot Nero, anche se all'interno di un clos, da cui la maison ricava un'etichetta della propria gamma, sono presenti tutti e 7 i vitigni della regione. I vini di Château de Bligny sono asciutti, minerali ed equilibrati.

Brut Grande Réserve

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 10
Mesi sui lieviti: 36

Brut Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 36

Grand Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 15% Vino rosso fermo
Dosaggio (g/l): 10
Mesi sui lieviti: 36

Clos du Chateau "6 cepages"

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Pinot Blanc, Arbanne, Petit Meslier
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 96

Note _____

Note _____

9 Champagne Pierre Gerbais

📍 13, Rue du Pont - 10110 Celles-sur-Ource 📞 (+33) 3 25 38 51 29
→ gerbais.com

CHAMPAGNE
Pierre Gerbais
CELLES-SUR-OURCE

Importatore

Les
Caves
de Pyrene

Membro di



I Gerbais sono vignaioli a Celles-sur-Ource da tre generazioni. Il timone dell'azienda è ora nelle mani di Pascal Gerbais che con la sua energia ha dato un'ulteriore spinta qualitativa all'azienda,

focalizzando l'attenzione sulla cura quasi maniacale della vigna. Tutti gli Champagne di Gerbais sostano almeno 30 mesi sui lieviti prima di essere degorgiati.

Grains De Celles

Tipo: Bianco
Millesimo: 2019
Uvaggio: 50% Pinot Noir, 25% Pinot Blanc, 25% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 30

Champ Viole

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 36

Experimentale N.18

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Blanc
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 36

Bochot

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 36

Les Grandes Cotes

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 36

La Loge

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Blanc
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 36

Note _____

10 Champagne Thomas De Marne - Val Frison

📍 14, Rue François Jacquelin - 10110 Ville-sur-Arce 📞 (+33) 6 11 78 00 53
→ champagnevalfrison.com

Val
FRISON

Importatore

Les
Caves
de Pyrene

Membro di



In seguito alla separazione da Thierry l'azienda ha cambiato nome mantenendo solamente quello di Valerie, storica proprietaria. Più caparbia e ostinata che mai ha continuato a regalarci Champa-

gne fantastici contraddistinti da inconfondibile carattere, profonda eleganza e beva compulsiva. Piccoli gioielli in bottiglia, ormai diventati negli anni un punto di riferimento.

Holistique Brut Nature

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 24

l'Eclos de la Côte

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 30

Goustan

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 19

Lalore

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 16

Note _____

11 Champagne Domaine La Borderie

📍 Chemin de la ferme de la Folie - 10110 Bar sur Seine 📞 (+33) 9 67 45 17 73
→ champagne-domaine-la-borderie.fr



Importatore



Membro di



L'età relativamente giovane della maison non deve essere considerata come sintomo d'inesperienza, visto che l'approccio che quest'azienda ha sin dalla sua nascita, è quello di fare champagne non di territorio, ma addirittura di parcella. Domaine de la Borderie conta su poco più di 10

ettari in totale, interamente condotti con 'pollice verde', come dimostra la certificazione HVE (Alto valore ambientale), conseguita pochi anni dopo la fondazione della maison. In vigna coltivano Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Bianco. I loro vini vantano dosaggi sempre misurati.

Extra - Brut Trois Contrées

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 70% Pinot Noir, 23% Chardonnay, 7% Pinot Blanc
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 30

Le Devoix Coteaux Champenois Rouge 2019

Tipo: Rosso
Millesimo: 2019
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): -
Mesi sui lieviti: -

Extra - Brut Douce Folie Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 36

Le Devoix Coteaux Champenois Blanc

Tipo: Bianco
Millesimo: 2019
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): -
Mesi sui lieviti: -

Note _____

12 Champagne Alexandre Bonnet

📍 138, Rue du Général de Gaulle - 10340 Les Riceys 📞 (+33) 3 25 29 30 93
→ alexandrebonnet.com



DOMAINE
ALEXANDRE BONNET
LES RICEYS

Importatore

sarziamadè
GRANDI VINI E DISTILLATI DAL 1966

Membro di



Siamo al confine della Côte des Bar, in quel particolare territorio che si chiama Les Riceys. Qui la maison produce vini, essenzialmente basati sul Pinot Nero, che rientrano in ben 3 appellazioni: Champagne, Coteaux Champenois e Rosé de Riceys. I terreni aziendali, poco meno di 50 etta-

ri, sono caratterizzati da un'impronta geologica molto simile a quella che si riscontra nella vicina Chablis. La maison Alexandre Bonnet nasce negli anni '70. Lo stile dei suoi vini è diretto, caratterizzato da un tratto sapido, talvolta addirittura marino.

Blanc de Noir Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 36

Rosé Extra Brut

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 36

Blanc de Blancs Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: Blanc Vrai, Chardonnay
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 36

Note _____

13 Champagne Binon-Coquard

📍 6, Rue de la Fontaine - 10200 Spoy 📞 (+33) 3 25 27 41 82
→ champagne-binoncoquard.fr



Importatore



Membro di



La storia della maison è molto antica: comincia nella seconda metà del '600. Tuttavia è solo all'inizio di questo secolo che Maxime e Cyrelle trovano l'energia per dar vita alla propria maison. Maxime e Cyrelle coltivano oggi i loro 6,5 ettari,

popolati da piante che hanno in media 25 anni di età. I loro terreni sono certificati 'terra vitis' oramai da 10 anni. In cantina utilizzano in prevalenza acciaio, abbinato a lunghe soste sui lieviti e a dosaggi contenuti.

Classic Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 69% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier, 11% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: 24

Extra Pinot Noir Zero

Dosage

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 15

Brut Esprit Solera

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 120

Note _____

14 Champagne Devaux

📍 Hameau de Villeneuve - 10110 Bar-sur-Seine 📞 (+33) 3 25 38 63 85
→ champagne-devaux.fr



Importatore



Membro di



Tutto comincia nella prima metà del XIX secolo. La storia della maison viene successivamente portata avanti da 3 donne, in grado di consolidare il nome e la fama della cantina. La maison Devaux è oggi ancora focalizzata sul portare in cantina il miglior frutto possibile. Per farlo appli-

cano, e fanno applicare ai propri conferitori, un protocollo chiamato 'D selection', basato su di un regime più stringente di quello imposto dal disciplinare. Da qui e da lunghi affinamenti sui lieviti deriva quel sapore complesso che caratterizza i loro prodotti.

Cuvée D Aged 5 Years Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 55% Pinot Noir, 45% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: min. 60

Ultra D Aged 5 Years Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 55% Pinot Noir, 45% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: min. 60

Stenopé

Tipo: Bianco
Millesimo: 2012
Uvaggio: 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: min. 96

Coeur des Bar Blanc de Noirs Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 36

D Rosé Aged 5 Years

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 55% Pinot Noir (per un 10% vinificato in rosso) e 45% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: min. 60

Note _____

15 Champagne Chassenay D'Arce

📍 11, Rue du Pressoir - 10110 Ville-sur-Arce 📞 (+33) 3 25 38 30 70
→ chassenay.com

CHAMPAGNE

**CHASSENAY
D'ARCE**
Maison de Vignerons

Importatore

**GRUPPO
MEREGALLI**

Membro di

**SOCIETÀ
EXCELLENCE**
DISTRIBUTORI - IMPORTATORI
VINI E DISTILLATI

Cinque a metà anni '50. Il primo numero si riferisce a coloro che nell'Aube, quando ancora questa zona non era apprezzata come oggi, fondarono un'azienda che oggi conta sul lavoro di 130 famiglie, che operano su oltre 300 Ha di vigneto. Nonostante le dimensioni il carattere familiare e

l'attaccamento al territorio sono ancora parte della ricetta degli champagne della maison. Etichette in gran parte fondate sul Pinot Nero e su affinamenti più lunghi di quanto imponga il disciplinare, anche nelle cuvée d'ingresso.

Cuvée Première

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 61% Pinot Noir, 39% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: 36

Cuvée Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Pinot Noir, 33% Chardonnay, 5% Pinot Meunier, 2% Pinot Blanc
Dosaggio (g/l): 10
Mesi sui lieviti: 48

Audance

Tipo: Bianco
Millesimo: 2014
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 2
Mesi sui lieviti: 72

Confidences Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: 2012
Uvaggio: 86% Pinot Noir (13% vino rosso), 12% Chardonnay, 2% Pinot Blanc
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 72

Confidences

Tipo: Bianco
Millesimo: 2009
Uvaggio: 92% Pinot Noir, 5% Pinot Blanc, 3% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: 108

Note _____

16 Champagne Fleury

📍 43, Grande-Rue - 10250 Courteron 📞 (+33) 3 25 38 20 28
→ champagne-fleury.fr

CHAMPAGNE

FLEURY

Importatore

TEATRO del VINO

Membro di

**SOCIETÀ
EXCELLENCE**
DISTRIBUTORI - IMPORTATORI
VINI E DISTILLATI

La liason tra Fleury e lo champagne comincia addirittura sul finire dell'800, quando il fondatore Emile pianta ceppi di Pinot innestati su piede americano, a seguito dell'avvento della fillossera. Dopo una serie di stagioni in cui la maison si allontanerà sempre più dalla chimica e dall'in-

terventismo in vigna, Fleury decide, era il 1989 (prima maison in champagne), di passare alla biodinamica. La maison non smette ancor'oggi di sperimentare nuove soluzioni, come, ad esempio, l'utilizzo di legno grande (60 hl) sia per i vini d'annata sia per quelli di riserva.

Blanc de Noirs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 4,8
Mesi sui lieviti: 125

Cépages Blanc Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: 2011
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): -
Mesi sui lieviti: 40

Note _____

17 Champagne Jean Velut

📍 9, Rue du Moulin - 10300 Montgueux 📞 (+33) 3 25 74 83 31
→ champagne-velut.fr



Importatore



Membro di



La famiglia alla guida di questa maison si occupa di champagne sin dal XVI secolo. La produzione che oggi fa capo a Jean Velut è domiciliata nella zona di Montgueux, terroir dominato da uno Chardonnay di grande potenza espressiva. L'attitudine al lavoro di questa maison è in primo luogo

improntata al rispetto per la terra, senza per questo rinunciare alla precisione e alla praticità dei moderni macchinari. In cantina le etichette prodotte da Jean Velut, in gran parte basate sullo Chardonnay, riposano sui lieviti per periodi più lunghi rispetto a quelli indicati dal disciplinare.

Premier Temps Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 38

Lumière et Craie Brut Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 48

Témoignage Extra-Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: 2012
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 120

Note _____

18 Champagne Rémi Leroy

📍 4, Rue de la Fontaine - 10200 Meurville 📞 (+33) 6 81 21 56 07
→ champagne-remi-leroy.fr



Importatore



Membro di



Remy Leroy è enologo oltre che ingegnere, laureatosi all'università di Bordeaux nel 2006. Dopo i libri decide di dedicarsi alla terra, occupandosi dell'azienda che porta il suo nome. I vigneti della Rémy Leroy, trovandosi nell'Aube, sono in gran parte piantati a Pinot Nero. Uno dei motivi dell'u-

nicità dei vini di questa maison ha a che vedere con la natura dei terreni da cui sono ricavati: calcare Portlandiano (con quest'ultimo termine si fa riferimento all'era geologica in cui si formarono). Tutta la sua gamma di champagne ha dosaggi sempre molto contenuti.

Extra-Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 70% Pinot Noir,
20% Chardonnay, 10%
Meunier Noir
Dosaggio (g/l): 2
Mesi sui lieviti: 12

Rosé Brut

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 80% Pinot Noir
20% Meunier Noir
Dosaggio (g/l): 2
Mesi sui lieviti: 12

Blanc de Noirs

Extra-Brut
Tipo: Bianco
Millesimo: 2019
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 2
Mesi sui lieviti: 36

Note _____

19 Champagne Amaury Beaufort

6, Faubourg de Troyes - 10110 Bar Sur Seine 📞 (+33) 6 07 16 01 69

CHAMPAGNE
AMAURY
BEAUFORT



Importatore

VIT&VINI
SOCIETÀ ITALIANA
DISTRIBUTORI - IMPORTATORI
VINI E DISTILLATI

Membro di



Dopo un'avventura in Borgogna uno dei figli di Beaufort ritorna in champagne per produrre il vino che conosce meglio. Il suo posto di lavoro è oggi costituito da poco meno di un ettaro, con piante che in alcuni casi risalgono agli anni

'70. In vigna la scelta è quello del palisage fino a 2 metri. In cantina vinificazione senza solforosa aggiunta ed elevage in botti di diverse capacità fino a 23 mesi. Il risultato? Etichette ricche di complessità e texture.

Blanc de Noirs

Tipo: Bianco
Millesimo: 2020
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 22

Le Jardinot

Tipo: Bianco
Millesimo: 2020
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 22

Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: 2020
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 15

Note _____

20 Champagne Morel Père & Fils

93, Rue du Général de Gaulle - 10340 Les Riceys 📞 (+33) 3 25 29 10 88
→ champagnemorel.com



Importatore



Membro di



Questa maison è gestita da 5 generazioni della famiglia Morel. La sede e gran parte del parco vitato di questa cantina si trovano in una delle zone forse ancora meno conosciute della Champagne: Le Riceys (parte sud della Côte des Bar). In questa denominazione è possibile, caso unico

nella regione, produrre vini appartenenti a tre differenti Aoc: Champagne, Coteaux Champenois e Rosé de Riceys, eccellente rosato vinificato in versione ferma. La firma di quest'azienda è composta da eccellenti Pinot Nero, protagonisti assoluti delle etichette aziendali.

Cuvée Réserve Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 7,5
Mesi sui lieviti: 36

Rosé de Saignée Brut

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 60

Cuvée "L'extra" Extra-Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 60

Note _____

21 Champagne Erick Schreiber

📍 1, Rue du Pont - 10250 Courteron 📞 (+33) 3 25 38 22 95
→ champagne-schreiber.fr



Importatore



Membro di



Nome e cognome in etichetta per chi ha fatto tanto per l'intera regione dello Champagne. Erick Schreiber è infatti tra i pionieri della biodinamica. Erick comincia a dedicarsi a questa pratica sul finire degli anni '80. Oggi in specifiche aree dei suoi vigneti sono stati addirittura posizionati

dei megaliti che, pare, riescano ad indirizzare le forze astrali, favorendo al tempo stesso il regolare svolgimento del ciclo vegetativo della pianta. Gli champagne di Erick Schreiber hanno sempre grande materia ed eccellente profondità gustativa.

Tradition Brut Biodinamico "Linea Classic"

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 5,49
Mesi sui lieviti: 48

Extra-Brut Biodinamico "Linea Classic"

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 78% Pinot Noir, 12% Chardonnay, 8% Pinot Blanc, 2% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 2,10
Mesi sui lieviti: 60

Grande Réserve Brut Biodinamico "Linea Classic"

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 80% Pinot Noir, 17% Chardonnay, 3% Pinot Gris
Dosaggio (g/l): 5,33
Mesi sui lieviti: 60

Rosé de Saignée Extra-Brut Biodinamico "Linea Classic"

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 5,74
Mesi sui lieviti: 28

Blanc de Blancs Extra-Brut Biodinamico "Linea Millésimé"

Tipo: Bianco
Millesimo: 2017
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3,32
Mesi sui lieviti: 60

Cuvée Prestige Extra-Brut Biodinamico "Linea Millésimé"

Tipo: Bianco
Millesimo: 2014
Uvaggio: 70% Pinot Noir, 18% Chardonnay, 12% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 2,70
Mesi sui lieviti: 96

Note _____

22 Champagne Stéphane Breton

📍 Chemin de Voigny - 10200 Arrentières 📞 (+33) 3 25 27 90 05
→ champagne-breton-fils.com



Importatore



Membro di



La Maison Stéphane Breton si trova nella Côte des Bar ad Arrentières en l'Aube. Si estende su 8 ettari di vigne, prevalentemente coltivate a Pinot Noir, un vitigno che trova il suo ambiente ideale

nelle marne argillo-calcaree della Côte des Bar. La produzione è limitata, e gran parte di essa è venduta in Italia da Vino & Design.

Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Dosaggio (g/l): -
Mesi sui lieviti: 24

Brut Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): -
Mesi sui lieviti: 24

Brut Millesimato

Tipo: Bianco
Millesimo: 2012
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): -
Mesi sui lieviti: -

Note _____

1846



Devaux

CHAMPAGNE
VEUVE A. DEVAUX



L'INSTANT TAITTINGER

#THEINSTANTWHEN

FAMILY SPIRIT




CHAMPAGNE
TAITTINGER

REIMS FRANCE

IMPORTATO E DISTRIBUITO DA GHILARDI SELEZIONI

WWW.GHILARDISELEZIONI.COM

 @philarmonicadistribuzione

Distribuito da *Philarmonica*



Côte des Blancs

23 Champagne Agrapart

📍 57, Avenue Jean Jaurès - 51190 Avize 📞 (+33) 3 26 57 51 38
 → champagnepascalagrapart.com

CHAMPAGNE
AGRAPART
 AVIZE

Importatore



Membro di



Champagne Agrapart & Fils fu fondata nel 1894 ad Avize, nel cuore della Côte des Blancs, dove l'azienda continua a produrre Champagne come Récoltant Manipulant. I vigneti si estendono su 9,75 ettari, soprattutto nei comuni di Avize, Oger, Cramant e Oiry (tutti Grand Cru della Côte des

Blancs). Il suolo gessoso, specifico della Côte des Blancs, crea le condizioni ideali per il vitigno Chardonnay e conferisce al vino freschezza ed eleganza. Pascal Agrapart è sostenitore della vinificazione parcellare.

Les 7 Crus - Extra-Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 90% Chardonnay,
 10% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 20-32

Terroirs Blanc de Blancs Grand Cru - Extra-Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 32-44

Note _____

24 Champagne Guiborat

📍 99, Rue de la Garenne - 51350 Cramant 📞 (+33) 3 26 57 54 08
 → champagne-guiborat.fr

CHAMPAGNE
GUIBORAT
 LE TERROIR RÉVÉLÉ

Importatore



Membro di



Da 5 generazioni producono champagne. Questa maison familiare, oggi guidata da Richard Fouquet, è un récoltant-manipulant che vanta vigneti in alcuni dei terroir più interessanti e prestigiosi della zona, come quelli domiciliati nei comuni di Cramant, Chouilly e Oiry. L'azienda in

totale ricava le uve per i propri champagne da 8 ha di vigneto, condotti secondo un regime 'ragionato', anche se solo da 3 ha derivano le uve, tutte classificate Grand Cru (alcune piante risalgono al secondo dopoguerra), che compongono le etichette del marchio Guiborat.

Téthys.20 Extra Brut Grand Cru Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 1,5
Mesi sui lieviti: 24

Prisme.18 Extra-Brut Grand Cru Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 1,5
Mesi sui lieviti: 42

Note _____

25 Champagne Larmandier-Bernier

📍 19, Avenue du Général de Gaulle - 51130 Blancs-Coteaux 📞 (+33) 3 26 52 13 24
 → larmandier.fr



Importatore



Membro di



I vigneti della maison sono collocati in alcune delle migliori aree della Côtes des Blancs come Vertus, per quanto riguarda i vigneti classificati Premier Cru, ma anche Cramant, Chouilly, Oger e Avize per quanto riguarda quelli Grand Cru. Visto il proprio panorama viticolo la maison ha deciso

di non fare vini di territorio, ma addirittura vini di 'parcella'. La semplicità con cui lavorano Pierre e Sophie Larmandier determina che ogni loro etichetta si esprima non solo con il timbro varietale, ma soprattutto con la voce del luogo da cui le uve provengono.

Longitude Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 11 mesi dalla 1° fermentazione in tino; da 2 a 3 anni in bottiglia (4 per le MGN)

Note _____

26 Champagne Pierre Gimonnet & Fils

📍 1, Rue de la République - 51530 Cuis 📞 (+33) 3 26 59 78 70
 → champagne-gimonnet.com

CHAMPAGNE
Pierre Gimonnet & Fils

le terroir est un Chef d'oeuvre de la Nature...

Importatore



Membro di



A partire dagli anni '50 la famiglia Gimonnet inizia a realizzare i propri champagne dopo un passato da coltivatori che risale addirittura alla metà del '700. Le loro etichette mostrano sempre grande spessore gustativo e migliore capacità di affinamento in bottiglia. Lo stile dei vini di Gimonnet

è essenzialmente basato sulla qualità dei loro Chardonnay, provenienti da circa 25 ha, dislocati in alcuni dei migliori villaggi (Cuis, Cramant e Chouilly) per la produzione di questa varietà. Oltre la metà delle loro piante supera, in media, i 30 anni di età.

Blanc de Blancs Cuis 1er Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: Blend 6 annate: 70,40% 2020 (di cui il 16,5% prima taglia), 10,30% 2018, 3,20% 2016, 8,80% 2015, 2,10% 2014, 5,20% 2013
Uvaggio: 100% Chardonnay Cuis 1er Cru
Dosaggio (g/l): 5,5-6
Mesi sui lieviti: min. 24

Brut Extra 1er Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: 67,5% 2019 (di cui il 18,5% di eccellente prima taglia), 32,5% da altre 7 annate: 11,8% 2018, 2,8% 2016, 10,1% 2015, 2,5% 2013, 2,3% 2012, 1,5% 2011, 1,5% 2010
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: > 36

Note _____

Rosé de Blanc Cuis 1er Cru

Tipo: Rosé
Millesimo: 42% Chouilly grand cru, 15% Cramant grand cru, 10% Oger grand cru, 10% Vertus 1er cru, 16% Cruis 1er cru
Uvaggio: 93% Chardonnay, 7% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 18

Gastronome Brut 1er Cru 2018

Tipo: Bianco
Millesimo: 39% Cramant Grand cru, 24,5% Chouilly Grand cru, 3% Oger Grand cru, 10,5% Vertus 1er cru, 23% Cuis 1er cru
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: > 36

Oenophile non dosé Brut Nature 1er Cru 2018

Tipo: Bianco
Millesimo: 39% Cramant Grand cru, 24,5% Chouilly Grand cru, 3% Oger, 10,5% Vertus 1er cru, 23% Cuis 1er cru
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: > 36

27 Champagne Franck Bonville

📍 9, Rue Pasteur - 51190 Avize 📞 (+33) 3 26 57 52 30
→ en.champagne-franck-bonville.com

CHAMPAGNE
FRANCK BONVILLE
GRAND CRU
A AVIZE

Importatore



Membro di



Tutto parte con Adrien, anche se è con il figlio Frank che l'azienda, con coraggio e intraprendenza, viene traghettata oltre la crisi del '29 e oltre la seconda guerra mondiale. Le etichette di Frank Bonville sono in primo luogo frutto della qualità dei terreni della maison, in totale 15 ettari,

tutti quanti classificati Grand Cru. In cantina l'acciaio è il materiale utilizzato nelle fermentazioni, anche se sono presenti, e ancora utilizzate, una cinquantina di pièces. La maison crede nel lungo, alle volte lunghissimo, riposo sui lieviti per i propri champagne.

Cuvée Unisson Grand Cru Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: min. 20

Millesimé Grand Cru Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: min. 60

Extra Brut Millesimé Grand Cru Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 2,5
Mesi sui lieviti: min. 60

Note _____

28 Champagne Encry Veuve Blanche Estelle

📍 17, Rue de L'Orme - 51190 Epernay - Le Mesnil sur Oger 📞 (+39) 393 33 22 986
→ champagne-encry.com


Veuve Blanche Estelle
ENCRY
CHAMPAGNE

Importatore



Membro di



Nel 1917 nasce la Blanche Estelle, Maison dormiente che proprio quest'anno compie 100 anni, riesumata da Enrico e Nadia, oggi denominata Veuve Blanche Estelle, nome noto tra gli appassionati perché sempre associato a Champagne Encry, sì, proprio così, perché Encry proviene dal

soprannome di Enrico (Enry). La storia ormai la conosciamo, la «c» al centro del nome sta per Champagne, ed è proprio Enrico a condurre questa realtà situata nel cuore della Côte des Blancs, esattamente a Le Mesnil-Sur-Oger.

Zero Dosage - Grand Cru Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): < 1
Mesi sui lieviti: 42

Brut - Grand Cru Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 4,7
Mesi sui lieviti: 42

Grand Rosé Extra-Brut - Grand Cru

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 95% Chardonnay, 5% Pinot Noir Assemblage
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 36

(Selection) Brut Gold - Grand Cru Blanc de Blancs (Naissance)

Tipo: Bianco
Millesimo: 2016
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7-8
Mesi sui lieviti: 46, di cui il 45% di vini di riserva

(Selection) Extra-Brut - Grand Cru - Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: 2016
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 4,2
Mesi sui lieviti: 48, di cui 45% di vini di riserva

Blanc et Noir Grand Cru (Reverie)

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 80% Chardonnay, 20% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 7,5
Mesi sui lieviti: 57, di cui il 60% di vini di riserva

Rosé - Brut Grand Cru (Nuancé)

Tipo: Rosé
Millesimo: 2017
Uvaggio: 83% Chardonnay, 17% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 36, di cui 46% di vini di riserva

Millésime 2015 - Grand Cru - Blanc de Blancs (Memoire)

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 60

29 Champagne De Sousa

📍 12, Place Léon Bourgeois - 51190 Avize 📞 (+33) 3 26 27 53 29
→ champagnedesousa.com



Importatore

sarziamadè
GRANDI VINI E DISTILLATI DAL 1966

Membro di



Le origini della famiglia sono portoghesi. Questa maison, in anticipo su tanti, ha capito che il futuro della Champagne dovesse essere caratterizzato da vini che realmente nascessero dalla terra, ancor' prima che in cantina. De Sousa è certificata Demeter dal 2013. I loro vigneti, in

totale poco meno di 10 ha, sono dominati dallo Chardonnay (oltre il 60%). Le piante hanno in media 45 anni di età. In cantina si utilizza in prevalenza acciaio, ma sui vigneti più vecchi (in alcuni casi anche 60 anni di età) la vinificazione è effettuata in legno.

Tradition Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 36

Blanc de Blanc Réserve Grand Cru Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 42

Rosé Brut

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 92% Chardonnay, 8% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 36

Note _____

30 Champagne Delamotte

📍 Loc. San Cassiano 34 - 12051 Alba 📞 (+39) 0173 28 25 82
→ ceretto.com



Importatore



Membro di



Si tratta di una delle maison più antiche della regione. L'idea originaria di Alexandre Delamotte, grande anticipatore nonché creatore di questa realtà, è quella di costruire una villetta con cantina di vinificazione vicina ai propri vigneti.

Ancora innovazione nel 1975, in virtù della scelta della maison di impiegare solo acciaio per le proprie vinificazioni. Le etichette di Delamotte si basano su di un utilizzo prevalente dello Chardonnay e su lunghissimi affinamenti sui lieviti.

Brut Tradition

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 5% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 36

Brut Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: 2018
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6,5
Mesi sui lieviti: 54

Brut Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 48

Brut Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: 2014
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6,5
Mesi sui lieviti: 60

Note _____

31 Champagne R&L Legras

📍 2, Avenue de Londres - 51530 Pierry 📞 (+33) 9 84 44 26 73

→ champagne-legras.fr



Importatore



Membro di



La Maison Champagne R&L Legras risale al XVI secolo ma assume importanza nel 1808, quando Honoré Legras sviluppa il suo vigneto nella parte più vocata della Côte des Blancs. Lo Champagne R&L Legras richiede rigosità e dedizione,

una regola che vale per tutti i grandi vini. Legras è presente in numerosissime tavole stellate di Francia e Italia, anche come Champagne della casa.

Grand Cru Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 24

Grand Cru Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 24

Rosé Brut

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 92% Chardonnay, 8% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 24

Presidence Vieilles Vignes

Tipo: Bianco
Millesimo: 2013
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 96

Note _____

32 Champagne Yanick Olivier

📍 12, Rue D'Anjou - 51190 Avize 📞 (+33) 3 26 52 05 43

CHAMPAGNE
Yanick
OLIVIER
ARTISAN VIGNERON

Importatore



Meno di 1 ha per Yanick e Magali e per la loro azienda, fondata nel 2002, ma effettivamente entrata in produzione con le prime etichette solo a partire dal 2011. I vigneti sono collocati in prevalenza nel comune di Avize. In cantina la scelta

è quella dell'acciaio e della malolattica, anche se negli ultimi anni Yanick ha deciso di produrre anche un paio di etichette realizzate mediante utilizzo del legno.

Cuveè Brut Digitale

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir (60% annata e 40% riserva)
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 36

Cuveè Blanc de Blancs L'Intemporelle

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay Grand Cru (60% annata e 40% riserva)
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 42

Millesimè 2008 Digitale

Tipo: Bianco
Millesimo: 2008
Uvaggio: 60% Gran Cru Chouilly Chardonnay, 40% Gran Cru Pinot Noir Mailly
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 60

Rosé de Saignee Brut

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Pinot Meunier, 50% Chardonnay Grand Cru Oger
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 36

Note _____

33 Champagne Damien Hugot

📍 13, All. de la Côte des Blancs - 51200 Épernay 📞 (+33) 3 26 57 77 03



Importatore



Da diverse generazioni producono vino nel cuore della Côte des Blancs. Il loro vigneto si estende per poco meno di 10 ettari, spesso caratterizzati da vigne vecchie a loro volta collocate in quei comuni, entrambi classificati grand cru, che

rispondono ai nomi di Chouilly e Cramant. La vinificazione delle etichette della gamma di questa maison prevede sia l'utilizzo del legno, anche di grandi dimensioni, sia quello dell'acciaio.

Blanc de Blancs Grand Cru Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 30

Hommage 1921 Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 20% Pinot Noir, 50% Chardonnay, 30% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: > 24

Rosé Brut

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 95% Chardonnay, 5% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: > 24

Note _____

34 Champagne Hatt et Söner

📍 10, Avenue des Comtes de Champagne - 51130 Bergères-les-Vertus 📞 (+33) 3 26 52 30 63 → hatt-soner.com



Importatore



Il marchio nasce da una storia di amicizia tra due famiglie. La storia prosegue fino ad oggi, grazie alla cocciutaggine di chi non vuole abbandonare il proprio sogno: realizzare un grande champagne. Le vigne della la maison Hatt & Söner sono in prevalenza dedicate allo Chardonnay, ricavato

da piante che hanno in genere più di 30 anni, a loro volta collocate all'interno di villaggi classificati Premier Cru e Grand Cru. Oltre a produrre grandi vini questo marchio ha anche un grande cuore, supportando numerosi progetti di carattere umanitario e solidale.

Quattuor

Tipo: Bianco
Millesimo: 2017
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 60

Les Matines

Tipo: Bianco
Millesimo: 2018
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 36

Dignitas

Tipo: Bianco
Millesimo: 2012
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 108

Note _____

35 Champagne André Jacquart

📍 63, Avenue de Bammental - 51130 Vertus 📞 (+33) 3 26 57 52 29
 → champagne-andre-jacquart.com



Importatore



La maison prende vita a Vertus nel 1958. André Jacquart prima che produttore è stato un importantissimo e altrettanto noto coltivatore a Le Mesnil. Oggi l'azienda André Jacquart è guidata da Marie Doyard e dal fratello Benoit, nipoti del fondatore, ma non solo. I due sono anche proni-

poti di quel Maurice Doyard che fu tra i fondatori del CIVC. Da un'eredità di 24 ha, suddivisi in oltre 200 parcelle, l'azienda è in grado di dar vita a champagne realmente di territorio. Le etichette di questa maison hanno eccezionali capacità di affinamento in bottiglia.

Vertus Expérience Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 48

Rosé Expérience Premier Cru Extra Brut

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 80% Pinot Noir de Vertus, 20% Chardonnay du Mesnil sur Oger
Dosaggio (g/l): 4 Extra Brut
Mesi sui lieviti: 48

Mesnil Expérience Blanc de Blancs - Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 60

Mesnil Expérience Blanc de Blancs - Brut Nature

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 72

Solera Premier Brut Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 2
Mesi sui lieviti: 48

Note _____

36 Champagne Bonnaire

📍 120, Rue d'Épernay - 51530 Cramant 📞 (+33) 3 26 57 50 85
 → bonnaire.com



DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1932

BONNAIRE
 CHAMPAGNE

Importatore



Membro di



La maison nasce negli anni '30 e anche nelle stagioni successive ha sempre voluto dedicarsi soprattutto allo Chardonnay. Proprio questa varietà domina numericamente i vitigni aziendali, in totale circa 22 ha, occupandone più della metà. Lo stile della maison, come si evince anche dall'as-

saggio delle loro 8 referenze, è quello di avere sempre molta misura, sia negli affinamenti sui lieviti sia nei dosaggi, di modo che i loro champagne siano sempre molto equilibrati. Solo un vino già in equilibrio sa infatti invecchiare in maniera armonica.

Tradition L'Esprit du Temps Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 30

Terroirs Grand Cru Blanc de Blancs Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 36

Brut Nature Grand Cru Blanc de Blancs Non Dosé

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 48

Note _____

37 Champagne Paul Goerg

📍 30, Rue du Général Leclerc - 51130 Vertus 📞 (+33) 3 26 52 15 31
 → champagne-goerg.com



Importatore



La maison nasce a Vertus a metà degli anni '50 del secolo scorso, nel cuore della patria dello Chardonnay. Successivamente questa cantina 'sfora' in tutte le aree più vocate della regione, come dimostra il fatto di poter contare oggi su

120 ettari di vigneto. Lo Chardonnay rimane comunque la varietà più allevata (circa l'85%). In cantina la scelta è quella di una vinificazione che prevede il solo utilizzo dell'acciaio, seguita da lunghi affinamenti e dosaggi contenuti.

Brut Tradition Premier cru à Vertu

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 36

Blanc de Blancs Premier cru à Vertu

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 36

Note _____

38 Champagne Benoît Cocteaux

📍 11, Rue du Château - 51260 Montgenost 📞 (+33) 3 26 81 80 30
 → champagnebenoitcocteaux.com



Importatore



La maison si trova nel sud della Côte des Blancs, per la precisione in quell'area che si chiama Coteaux du Sézannais. Benoît Cocteaux ricava le uve per la propria gamma di etichette sia dalla Côtes des Blancs sia da quella de Sézanne per quanto riguarda lo Chardonnay. Le uve rosse del-

la questa maison invece provengono dall'Aube e dalla Côte de Sézanne. In cantina utilizzano solo acciaio, svolgono sempre la malolattica e affinano le proprie etichette per periodi più lunghi di quelli imposti dal disciplinare.

Eternelle Creation

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 24

La Grande Colette Chouilly Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: 2016
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 2
Mesi sui lieviti: 60

Noir Expression Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 33% Pinot Meunier, 67% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 24

Or Blanc Blanc de Blancs Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 36

Rosè D'Hélène

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 65% Chardonnay, 35% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 24

Demi-Sec L'Alliance

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 58% Chardonnay, 42% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 36
Mesi sui lieviti: 36

L'Origine Blanc de Blancs - Brut Nature

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 48

Seigneur Génod Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: -

Note _____

39 Champagne Legras & Haas

9, Grande Rue - 51530, Chouilly (+33) 3 26 54 92 90
→ legras-et-haas.com



CHAMPAGNE
Legras & Haas

Importatore



Legras & Haas è un'azienda di famiglia condotta da François Legras e Brigitte Haas e i loro figli Rémi, Olivier e Jérôme. È nata nel 1991 a Chouilly, cittadina sulla punta settentrionale della Côte des Blancs, dove si trovano i Grand Cru di Chardonnay, la famiglia di François Legras è però in-

sita nella Champagne e nei vini di questa regione da sette generazioni. Queste radici profonde danno l'anima viticola alla maison. Hanno 38 ha di proprietà di cui 18 ettari di Grand Cru. Legras & Haas

Intuition

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 52% Chardonnay, 26% Pinot Meunier, 22% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 24

Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 47% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 7,1
Mesi sui lieviti: 18

Exigence N°11

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Chardonnay Grand Cru, 50% Pinot Noir Grand Cru
Dosaggio (g/l): 6,5
Mesi sui lieviti: 60

Blanc de Blancs Grand Cru Chouilly Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay Grand Cru
Dosaggio (g/l): 7,6
Mesi sui lieviti: 36

Blanc de Blancs Grand Cru Chouilly Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay Grand Cru
Dosaggio (g/l): 2,35
Mesi sui lieviti: 72

Blanc de Blancs Grand Cru Chouilly Millésime 2014

Tipo: Bianco
Millesimo: 2014
Uvaggio: 100% Chardonnay Grand Cru
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 84

Blanc de Blancs Grand Cru Chouilly Les Sillons 2014

Tipo: Bianco
Millesimo: 2014
Uvaggio: 100% Chardonnay Grand Cru
Dosaggio (g/l): 5,4
Mesi sui lieviti: 84

Note _____

40 Champagne Veuve Fourny & Fils

5, Rue du Mesnil - 51130 Blancs-Coteaux (+33) 3 26 52 16 30
→ champagne-veuve-fourny.com



CHAMPAGNE
VEUVE FOURNY & FILS
une Famille, un Clos, un Premier Cru

Importatore



Membro di



Hanno casa in uno dei migliori Premier Cru della regione, ma possiedono anche un clos. Questi sono due dei punti fondamentali che qualificano questa maison, in passato guidata da una donna che, oltre a ribadire la tradizione delle 'vedove' alla guida delle migliori aziende della regione, ha

avuto il merito di valorizzare quel clos Fabourg Nôtre Dame (Chardonnay, vigna di 60 anni), piantato in onore dell'abbazia che si trova alle porte di Vertus (sede dell'azienda). In cantina lavorano solo Chardonnay e Pinot Nero. I dosaggi dei loro vini sono sempre molto contenuti.

Grands Terroirs Brut 1er Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 70-80% Chardonnay, 20-30% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 36

Blanc de Blancs Extra-Brut 1er Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 36

Cuvée "R" Extra-Brut 1er Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 72

Monts de Vertus Blanc de Blancs Extra-Brut 1er Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: 2016
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 72

Rosé Brut 1er Cru

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 30

Note _____

41 Champagne M. Hostomme

5, Rue de L'Allée - 51530 Chouilly 📞 (+33) 3 26 55 40 79
→ champagnehostomme.fr



Importatore

TANNICO

La maison prende vita nella prima metà, per la precisione anni '30, del secolo scorso, per mano di Marcel Hostomme. Il suo nome come produttore è in realtà posteriore alla sua fama di vigneron, già attivo in particolar modo nel villaggio di Chouilly praticamente da sempre. Questo ha fat-

to sì che la maison sia rimasta sempre legata alla vigna e di conseguenza alla qualità del frutto che da essa deriva. Lo dimostra il fatto che i vigneti di M.Hostomme sono certificati HVE a partire dal 2016. Le loro cuvée hanno sempre dosaggi molto bassi.

Brut "Tradition"

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 40% Chardonnay, 40% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: 24

Rosé de Saignée Brut

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Pinot Meunier, 50% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 24

Blanc de Blancs Millésime 2010 Extra-Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: 2010
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 132

Blanc de Blancs Extra Brut Grand Cru "Vikka" 2009

Tipo: Bianco
Millesimo: 2009
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 132

Grand Cru Extra Brut "Uniq"

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 72

Rosé de Saignée Brut Nature "3309 Meunier"

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 24

Blanc de Blancs Extra Brut "Perfect"

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 48

Extra Brut "Arpent"

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 20% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 10% Pinot Blanc, 10% Petit Meslier
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 84

Note _____

42 Champagne Bernard Remy

19, Rue des Auges - 51120 Allemant 📞 (+33) 3 26 80 60 34
→ champagnebernardremy.com

CHAMPAGNE



Bernard Remy

Importatore

TANNICO

Oggi Rudy Remy ha preso le redini di quest'azienda che nasce attorno agli anni '50. Da qui in avanti l'ascesa qualitativa dell'azienda è stata costante, oltre che rapida. Non si tratta essenzialmente di aumento degli ettari vitati, ma piut-

tosto di una consapevolezza sempre maggiore e sempre più intima, che riguarda sia il 'vigneto' della maison sia la propria capacità di lavorare in cantina, cosicché la vigna sia realmente espressione di quell'etichetta che concorre a realizzare.

Brut "Carte Blanche"

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 5% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 36

Brut Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 5% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 24

Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 36

Millésime 2016

Tipo: Bianco
Millesimo: 2016
Uvaggio: 60% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 72

Blanc de Noirs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 18

"Prestige"

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 60

Note _____

43 Champagne A. Bergère

📍 38-40, Avenue de Champagne - 51200 Épernay 📞 (+39) 02 36 10 23 18
→ champagnebergereitalia.it



CHAMPAGNE
A. BERGÈRE

L'expression du terroir depuis 1848

Importatore



La Maison Bergère si trova a Epernay in Avenue De Champagne 38-40. Le migliori uve dei tre classici vitigni: Chardonnay (50%) Pinot Nero (30%) e Pinot Meunier (20%) provenienti dai principali terroir quali Avize, Oger, Mesnil Sur Oger, Fèrebrianges, Etoges e Congy sono saggiamente

utilizzate per creare un vasto assortimento di cuvée. La gamma Bergère riflette l'espressione più pura della Champagne. Le Cuvée sono originali e rispettose della tradizione. Qualità è la parola d'ordine della Maison.

Origine

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 70% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 22

Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 90% Chardonnay, 10% Pinot Noir Coteaux Champenoise
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 36

Blanc de Blanc Solera

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 22

Blanc de Blanc Nature Terres Blanches

Tipo: Bianco
Millesimo: 2020
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 24

Note _____

44 Champagne Verrier et Fils

📍 Rue des rochelles - 51270 Etoges 📞 (+33) 3 26 59 32 42
→ champagne-verrier.com

CHAMPAGNE



Importatore



Tra Epernay e Sezanne si trova il villaggio di Étoges, sede di quest'azienda. Dal 1929 la famiglia Verrier ha sempre fatto piccoli, ma decisi, passi, nel dare forma alla propria azienda. Quali sono stati? Ad esempio piantare più Chardonnay, non disperdere il patrimonio di vigne vecchie (90

anni) e infine costruire la nuova cantina nel 1992. La varietà più presente in vigna è il Pinot Meunier. In cantina i vini riposano prima della sboccatura per periodi più lunghi di quelli fissati dal disciplinare.

Tradition Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 75% Pinot Meunier, 20% Chardonnay, 5% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 24-30

Fleuron Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 90% Chardonnay, 10% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 24-30

Brut Nature

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: ½ Pinot Meunier, ½ Chardonnay, ½ Pinot Noir
Dosaggio (g/l): < 1
Mesi sui lieviti: 24-30

Raymond Verrier Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: 2018
Uvaggio: 90% Chardonnay, 10% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 36-48

Rosé Brut

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: Bianco: 90% Chardonnay, 10% Pinot Noir, Rosso: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 24-30

Note _____

45 Champagne Diot Legras

📍 105, Rue du Carrouge - 51530 Cramant 📞 (+33) 3 26 52 76 89
 → champagne-diot-legras.fr

CHAMPAGNE
DIOT-LEGRAS

Importatore



Stéphanie e Benoît, discendenti da generazioni di produttori di champagne, realizzano i loro vini nel cuore del Grand Cru di Cramant. Proprio per questo le etichette che compongono la loro gamma sono quasi esclusivamente realizzate, le eccezioni sono il Brut Sélection e il Rosé, grazie

allo Chardonnay. In cantina le cuvée più importanti sono vinificate mediante un parziale utilizzo del legno. La fermentazione malolattica è spesso soltanto parziale o addirittura non viene svolta. Lo stile dei vini della maison è diretto, facile da comprendere e da godere.

Vielles Vignes Millesime

2008 Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: 2008
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 156

Blanc de Blanc Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 48

Blanc de Blanc Extra Brut Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 60

Note _____

46 Champagne Launois-Lebrun

📍 11, Rue de Lombards - Le Mesnil sur Oger 📞 (+33) 3 26 52 03 25
 → champagnelaunoislebrun.com

CHAMPAGNE
LAUNOIS-LEBRUN

Importatore



La sede dell'azienda è a Mesnil-sur-Oger. Visto l'indirizzo di residenza è naturale che le uve coltivate, in prevalenza Chardonnay, provengano da parcelle di razza, in alcuni casi anche molto vecchie (circa 60 anni). In vigna la cura e l'attenzione

verso le piante è massima, come dimostra l'aver ottenuto la certificazione HVE e quella 'viticulture durable en Champagne'. In cantina il savoir faire della maison è invariato da ben 8 generazioni.

Reserve Grand Cru Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 48

Millesime Grand Cru Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7,5
Mesi sui lieviti: 72

Or du Temps Millesime Grand Cru Brut Vieilles Vignes

Tipo: Bianco
Millesimo: 2008
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 156

Note _____

47 Champagne Louis Massing

📍 118, Allée Jules Lucotte - 51190 Avize 📞 (+33) 3 26 57 52 92
→ champagne-louis-massing.com



Importatore



Sin dagli anni '30 è una delle maison di riferimento della Côte des Blancs. Oggi la maison è portata avanti da Jean Bernard, da sua moglie Estelle e dal figlio Julien. Potendo vantare vigneti di proprietà in una zona classificata Grand Cru

(Avize), è naturale che in cantina l'attenzione al mantenimento del 'sapore' del terroir sia totale. In cantina la maison non rinuncia all'utilizzo sia del legno (barriques) sia dell'acciaio e persino al metodo solera per le proprie vinificazioni.

Mineralis Blanc de Blanc Grand Cru Façon Nature

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A. Base 2019
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 2,8
Mesi sui lieviti: 36

Operis Prestige Blanc de Blanc Grand Cru Façon Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A. Base 2017
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 48

Operis Blanc de Blanc Grand Cru Brut Millésimé 2015

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 72

Ornescence Rosé Premier Cru Façon Brut

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 70% Pinot Noir (10% vin rouge), 30% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7-8
Mesi sui lieviti: 36

Terranum Blanc de Blanc Premier Cru Les Migraines Façon Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 60

Arcanae Blanc de Blanc Grand Cru Brut Façon Soléra

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 132

48 Champagne Alberto Massucco

📍 8, Rue du Marché - 51190 Avize 📞 (+39) 012 45 18 577
→ albertomassuccochampagne.it



Importatore



Se uno è appassionato di champagne e ne ha bevuti tanti, il sogno è quello di averne uno tutto per sé. Così è accaduto ad Alberto Massucco che, di recente, da grande appassionato di champagne è diventato addirittura produttore. Il percorso che lo ha condotto a produrre il suo

champagne, comincia con l'acquisto di parcelle nella Côte de Blancs e prosegue, per la loro gestione e la successiva fase di vinificazione, lasciandole nelle mani capaci della famiglia De Sousa: una garanzia in Champagne.

AMC 00

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 48

Ma vie en Rose

Tipo: Rosé
Millesimo: 2018
Uvaggio: 90% Pinot Noir, 10% Vin Rouge
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 42

AMC 02

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 2
Mesi sui lieviti: 48

Mirede

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 1,5
Mesi sui lieviti: 30

Alberto 2018

Tipo: Bianco
Millesimo: 2018
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 2
Mesi sui lieviti: 36

Note _____

Note _____

49 Champagne Guy Charlemagne

📍 4, Rue de la Brèche d'Oger - 51190 Le Mesnil-sur-Oger 📞 (+33) 3 26 57 52 98
→ champagne-guy-charlemagne.com



Importatore



Membro di



La maison nasce sul finire dell'800. Oggi è condotta da Philippe Charlemagne, ma soprattutto da quei terreni di Mesnil-sur-Oger da cui proviene la maggior parte delle uve (in totale possiedono 15 ha) con cui vengono realizzati i vini della maison. L'età media delle piante di quest'azienda

si aggira attorno ai 42 anni di età. La gamma di Guy Charlemagne essendo composta da etichette di grande espressione territoriale è dominata da quell'acidità succosa e sapida che rappresenta la firma del terroir di Mesnil-sur-Oger. L'azienda è certificata HVE.

Brut Classic

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 36

Blanc de Blancs "Réserve" Grand Cru Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay Grand Cru
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 36

Cuvée Charlemagne "Les Coulmets" Blanc de Blancs Grand Cru Millésimé Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 100% Chardonnay Grand Cru
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 96

Note _____

50 Champagne Colin

📍 101, Av. du Général de Gaulle - 51130 Blancs-Coteaux 📞 (+33) 3 26 58 86 32
→ champagne-colin.com



Importatore



Membro di



Vertus, sede dell'azienda, è probabilmente il villaggio classificato Premier Cru, che più si potrebbe avvicinare allo status di Grand Cru. Qui a Vertus ne XVIII secolo comincia la storia di questa maison. I vigneti di Colin, a prevalenza Char-

donnay, si estendono su ben 5 villaggi. Una parcella speciale per la maison è il Clos de la Fosse le Loup. Situata nel cuore di Vertus, da questo vigneto la maison ricava un eccellente coteaux champenois bianco.

Alliance - Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 65% Chardonnay, 35% Pinot Meunier (70% Sézanne, 30% Vertus Premier Cru)
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: 36

Castille Premier Cru Blanc de Blancs Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay Vertus Premier Cru
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 36

Note _____

Castille Premier Cru Rosé Brut

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 90% Chardonnay, 10% Pinot Noir (vino rosso) Vertus Premier Cru
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: 36

Parallèle Premier Cru Blanc de Blancs Extra-Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay Vertus Premier Cru
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 48

La Croix Saint-Ladre Premier Cru Extra-Brut Blanc de Blancs Millésimé

Tipo: Bianco
Millesimo: 2016
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 72

51 Champagne Leclerc Briant

📍 67, Rue De la Chaude Ruelle - 51200 Epernay 📞 (+33) 3 26 54 45 33
→ leclercbriant.com

CHAMPAGNE
**LECLERC
BRIANT**
Depuis 1872 à Epernay

Importatore



Membro di



Leclerc-Briant è un "domaine en biodynamie" certificato dal 2004 (i primi esperimenti risalgono agli anni '50 del '900). I prodotti godono tutti di dosature molto basse (a parte il Demisec) e il risultato sono vini croccanti, fini, purissimi ma di sorprendente beva: lontanissimi da certi

improbabili biodinamici. La gestione si indirizza alla vinificazione per singolo vigneto ottenendo champagne di forte personalità: Les Selections Parcelles. Ultimo nato lo Champagne Les Clos des Trois Clochers Premier Cru 2014.

Brut Reserve

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 36

Extra Brut Rose de Saignee

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 40

Extra Brut Rose

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 95% Chardonnay, 5% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 36

Extra Brut Millesime

Tipo: Bianco
Millesimo: 2018
Uvaggio: 60% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier, 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 60

Note _____

52 Champagne Claude Cazals

📍 28, Rue du Grand Mont - 51190 Le Mesnil-sur-Oger 📞 (+33) 3 26 57 52 26
→ champagne-cazals.fr

Importatore



Membro di



CLAUDE

Le origini della famiglia Cazals sono radicate nel sud della Francia. Tutto comincia con due storie d'amore. La prima è quella di Ernest Cazals, nonno dell'attuale proprietaria Delphine, per una ragazza della champagne. Il secondo è quello per il territorio. Un amore talmente forte che porterà

la famiglia a trasferirsi a Mesnil-sur-Oger per fare vino. Tra i vigneti di proprietà della maison spicca il Clos Clazals: vigneto cinto da mura nel villaggio di Oger. Gli champagne di Claude Cazals sono diretti, minerali e al tempo stesso molto tradizionali.

Clos Cazals Vieilles Vignes Nature

Tipo: Bianco
Millesimo: 2013
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 108

Millesimè 2014 Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: 2014
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 84

Cuvee Vive Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 60

Note _____

53 Champagne Pascal Doquet

📍 44, Chemin du Moulin de la Censé Bize - 51130 Vertus 📞 (+33) 3 26 52 16 50
→ champagne-doquet.com

Pascal Doquet

Importatore



Membro di



La creazione dell'azienda risale al 1974 con Michael e Nicole Doquet. Il vigneto è gestito dal figlio Pascal, con loro in viticoltura dal 1995. Sotto la sua guida si è data maggior importanza a metodi di ricerca e di coltivazione rivolti al rispetto

del terroir e del consumatore. Con la stessa filosofia produttiva di Doquet-Jeanmaire, ma ancor più volta alla coltivazione naturale, Pascal Doquet ha deciso di creare questa sua nuova gamma di Champagne.

Horizon Blanc de Blancs Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 6 mesi in vasca + 26 mesi sui lieviti

Arpege Premier Cru Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3,5
Mesi sui lieviti: 6 mesi in vasca + 56 mesi in bottiglia

Diapason Grand Cru Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3,5
Mesi sui lieviti: 6 mesi in vasca + 75 mesi in bottiglia

Note _____

54 Champagne Rivière

📍 115, Rue du Mont Félix - 51530 Cramant 📞 (+33) 6 82 68 84 08



Importatore



Il domicilio a Cramant chiarisce immediatamente non solo il livello qualitativo del comune di provenienza delle uve -molto alto- ma anche la varietà unicamente coltivata da questa maison: lo Chardonnay. Gli ettari vitati sono 2. Cinque sono

invece le generazioni che hanno portato e portano avanti il lavoro di questa maison, che tra pochi anni si vedrà assegnata la certificazione biologica, avendo già conseguito il riconoscimento Haut Valeur Environnementale 3.

Classical Music

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 36

Underground

Tipo: Bianco
Millesimo: 2008
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 168

Underground

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 84

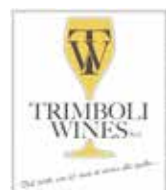
Note _____

55 Champagne Gonet Sulcova

📍 13, Rue Henri Martin - 51200 Epernay 📞 (+33) 3 26 54 37 63
 → champagne-gonet-sulcova.fr



Importatore



Come accade per molti marchi in champagne questa maison ancor prima che un'entità commerciale è stata in primo luogo la storia di due famiglie. Gonet Sulcova nasce nel 1985. Le uve arrivano da una ventina di ettari, suddivisi tra Chardonnay (80%) e Pinot Nero (20%), a loro

volta distribuiti in prevalenza nei villaggi Mesnil-sur-Oger, Oger, ma anche anche a Montgueux, enclave dell'Aube dedicata allo Chardonnay. I vini prodotti da Gonet Sulcova sono sottoposti a lunghi affinamenti sui lieviti, che, nel caso dei millésimati, si protraggono fino a sei anni.

Expression Initiale Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 15

Expression du Mesnil Grand Cru Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 74

Expression de Montgueux Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: 56

Expression du Mesnil Grand Cru Brut Millésimé

Tipo: Bianco
Millesimo: 2012
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7,5
Mesi sui lieviti: 111

Expression Chardonnay (Extra) Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 46

Cuvée Speciale Gaïa Grand Cru Extra Brut - Vieilles Vignes

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 124

Note _____

56 Champagne Larmandier Père & Fils

📍 1, Rue de la République - 51530 Cuis 📞 (+33) 3 26 59 78 70



Importatore



La storia della maison comincia a Cuis. I discendenti del fondatore, Jules Larmandier, hanno deciso di proseguire l'idea del fondatore: dedicarsi esclusivamente allo Chardonnay. La scelta in realtà è supportata anche dalla qualità dei vigneti

di proprietà, molti dei quali classificati Grand Cru. In cantina la scelta della maison è sempre stata quella di adottare una vinificazione molto lineare, con fermentazione malolattica svolta e lunghi affinamenti sui lieviti.

Brut n° 1 - Blanc de Blancs 1er Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 20

Dosage - Blanc de Blancs 1er Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: 2018
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 56

Spécial Club de Larmandier - Blanc de Blancs Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 92

Note _____

57 Champagne Nicolas Feuillatte

📍 CD40 « Plumecoq » - 51530 Chouilly 📞 (+33) 3 26 59 64 61
→ nicolas-feuillatte.com



Importatore



L'unione fa la forza si dice. Qui si fa anche la qualità a partire dagli anni '70, periodo in cui si riuniscono numerosi produttori della zona, oggi arrivati a quota 5000, sotto il marchio Nicolas Feuillatte. L'elevato numero di vigneti portati in dote dai soci dell'azienda è, forse, la più grande risorsa

della maison, senza contare che molte parcelle appartengono ad 11 dei 17 Grand Cru presenti nella Champagne. Lo stile di Nicolas Feuillatte non deroga mai rispetto a dogmi quali finezza, precisione ed eleganza, nonostante l'elevato numero di bottiglie prodotte.

Réserve Exclusive Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 20% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 6-10
Mesi sui lieviti: 36

Réserve Exclusive Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 10% Chardonnay, 45% Pinot Noir, 45% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 8-10
Mesi sui lieviti: 18

Collection Vintage 2012 Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: 2012
Uvaggio: 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 8-10
Mesi sui lieviti: 108

Grand Cru Chardonnay - Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: 2011
Uvaggio: 100% Chardonnay Grand Cru
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 72

Grand Cru Pinot Noir - Blanc de Noir

Tipo: Bianco
Millesimo: 2014
Uvaggio: 100% Pinot Noir Grand Cru
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 60

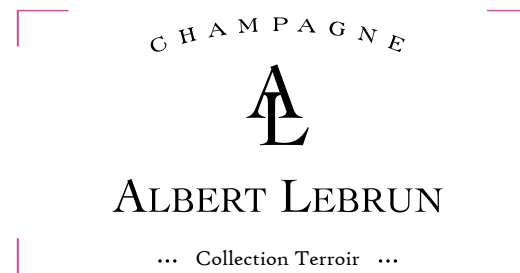
Palmes D'Or Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: 2008
Uvaggio: 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 5-8
Mesi sui lieviti: 120

Note _____

58 Champagne Albert Lebrun

📍 69, Avenue De Champagne - 51200 Epernay 📞 (+33) 3 26 51 06 33
→ premiumwine.it/cantine/champagne-albert-lebrun



Importatore



Membro di



Una storia molto lontana datata addirittura 1860. La maison nasce ad Avize, località classificata Grand Cru. La vocazione della maison è quella di rimanere molto legata alla tradizione della regione da diversi punti di vista. Non solo quindi sotto il profilo produttivo, con le cuvée della li-

nea Collection Terroir che mescolano le varietà classiche della champagne dando comunque precedenza a vigneti classificati Premier e Grand Cru. Dal 2003 l'azienda Albert Lebrun passa nelle mani della maison Rapeneau, anch'essa storica famiglia di viticoltori della Champagne.

Blanc de Noirs Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: 2016
Uvaggio: 63% Pinot Noir, 37% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 60

Premier Cru Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: 2017
Uvaggio: 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: 56

Blanc de Blancs Grand Cru Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: 86

Bio Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Meunier, 15% vin de reserve
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 34

Aubert et Fils Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 55% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 15% Chardonnay, 33% vin de reserve
Dosaggio (g/l): 10
Mesi sui lieviti: 24

Note _____

59 Champagne Hélène Beaugrand

📍 4, Rue Léon Beaugrand - 10300 Montgueux 📞 (+33) 3 25 79 85 11
 → champagne-helenebeaugrand.fr



CHAMPAGNE
HÉLÈNE BEAUGRAND
 MONTGUEUX

Importatore



Membro di



Quest'azienda sorge in una zona particolarmente vocata per lo Chardonnay: Montgueux. Forse per la sua conformazione collinare, per altro in prevalenza composta da calcare, da alcuni è stata definita come la Montrachet della regione e quindi della bollicina. Beaugrand ricava le pro-

prie uve da piante che hanno in media 45 anni di età, cui si aggiunge una vinificazione molto tradizionale. Risultato? Dopo almeno 3 anni sui lieviti i loro vini mostrano grande texture oltre ad una beva da paura.

Le Grande Carré - Blanc de Blancs Brut Nature

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: min. 36

Derrière La Cabane - Blanc de Blancs Extra-Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: min. 36

Au Coeur Des Racines Blanc de Blancs - Extra-Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 2
Mesi sui lieviti: min. 36

Note _____

60 Champagne Demièrè-Ansiot

📍 8, Bis Rue de Flavigny - 51190 Blancs-Coteaux 📞 (+33) 3 26 58 81 57
 → champagne-demièrè-ansiot.com



Importatore



Membro di



Da quattro generazioni coltivano i propri vigneti, in totale 8,5 ettari, ad Oger (Grand Cru). Da qui e nello specifico da piante piuttosto vecchie, l'età si aggira attorno ai 40 anni, ricavano vini di grande purezza territoriale, enfatizzata anche grazie a lunghi affinamenti sui lieviti che partono da un

minimo di tre anni, ma si spingono addirittura fino a otto. La grande espressività del cru di Oger permette inoltre a queste etichette di sviluppare una trascendente mineralità. Aspetto gustativo ribadito da tutte le etichette aziendali.

Blanc de Blancs Grand Cru Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 36

Blanc de Blancs Grand Cru Millésimé Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: 2018-2019
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 84

Note _____

61 Champagne Pierre Legras

📍 28, Rue de Saint-Chamand - 51530 Chouilly 📞 (+33) 3 26 56 30 97
→ champagne-pierre-legras.com

CHAMPAGNE
PIERRE LEGRAS
- MA TERRE EST MON ROYAUME -
• À CHOUILLY •

Importatore



Membro di



L'azienda fu fondata nel 1662 da Pierre Legras, oggi è condotta da Vincent Legras. Vengono prodotte circa 60.000 bottiglie l'anno provenienti da 10 ettari Grand Cru a Chouilly di cui 95% Chardonnay e 5% Pinot Noir. Gli Chardonnay di Chouilly presentano rara potenza e corpo pur

non perdendo in finezza ed eleganza. L'azienda utilizza un minimo del 20% di vini di riserva su tutte le cuvée prodotte, alcune delle quali affinate in barrique.

Cuvée Orior Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 70% Chardonnay base 2018, 21% Pinot Noir, 9% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 6,75
Mesi sui lieviti: 36

Coste Beert Blanc de Blancs Grand Cru Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay di Chouilly
Dosaggio (g/l): 6,75
Mesi sui lieviti: 48

Monographie Blanc de Blancs Grand Cru Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay di Chouilly base 2015 (80% Lieu-dit Les Partelaines e 20% Montaigu)
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 72

Monographie Blanc de Blancs Grand Cru Brut Nature

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay di Chouilly base 2015 (80% Lieu-dit Les Partelaines e 20% Montaigu)
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 72

Déa Matra Rosé Grand Cru Brut

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 87% Chardonnay, 13% Pinot Noir per assemblaggio
Dosaggio (g/l): 5,6
Mesi sui lieviti: 72

Black Jackets Blanc de Noirs Millésimé 2015

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 50% Pinot Noir (Épernay), 50% Pinot Meunier (Moussy)
Dosaggio (g/l): 5,6
Mesi sui lieviti: 60

Note _____

62 Champagne Bolieu

📍 40, Rue de Vavray - 51300 Bassuet 📞 (+33) 3 26 72 31 39
→ champagne-bolieu.com

CHAMPAGNE
BOLIEU
BIEN NOMMÉ ET BIENVEILLANT

Importatore



Membro di



Oggi l'azienda è di proprietà di Laurence e Charles Baffard. I loro vigneti sorgono in una delle zone della regione ancora poco conosciute. Si tratta della Côte de Vitryats, un'area in cui i vigneti sorgono soltanto in collina, con un'esposizione generalmente rivolta a sud-est, così da

favorire la perfetta maturazione delle uve. Questo in combinazione con la conformazione dei terreni (marna grigia) contribuisce a dare agli Chardonnay di questa maison un timbro verticale, ammorbidito nel finale da sensazioni agrumate ed esotiche.

Pépin De Vigne Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 70% Chardonnay, 30% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: 36

Cordon De Rosé Brut

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 80% Chardonnay, 10% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: 60

Fleur De Craie Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6,5
Mesi sui lieviti: 60

Note _____

FRANCK BONVILLE

CHAMPAGNE



The new Esprit Nature

IMPORTATO E DISTRIBUITO DA GHILARDI SELEZIONI



Maison Classiche

63 Champagne Pannier

📍 23, Rue Roger Catillon - 02400 Château-Thierry 📞 (+33) 3 23 69 51 33
→ champagnepannier.com



Importatore



Membro di



Nel 1899 a Dizy, Louis-Eugène Pannier scrisse le prime pagine della storia della Maison. Con il passare del tempo e aumentando il lavoro all'eccellenza: il marchio guadagna reputazione e la ditta si stabilisce a Château-Thierry nel cuore delle pendici della Valle della Marna. Qui furo-

no trovate le antiche cave di pietra risalenti al XII secolo, oggi utilizzate come cantine per lo Champagne. Il terroir è infatti rinomato per la produzione delle migliori uve Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier.

Brut Sélection

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 40% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 7-8
Mesi sui lieviti: min. 36

Extra Brut Exact

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 40% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 3-4
Mesi sui lieviti: min. 60

Rosé Brut

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 30% Chardonnay, 50% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier (15% vin rouge de Champagne)
Dosaggio (g/l): 7-8
Mesi sui lieviti: min. 36

Vintage Millésimé

Tipo: Bianco
Millesimo: 2014
Uvaggio: 40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 7-8
Mesi sui lieviti: min. 60

Blanc de Noirs Millésimé

Tipo: Bianco
Millesimo: 2014
Uvaggio: 95% Pinot Noir, 5% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 7-8
Mesi sui lieviti: min. 60

Blanc de Blancs Millésimé

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7-8
Mesi sui lieviti: min. 60

Égérie de Pannier Millésimé

Tipo: Bianco
Millesimo: 2012
Uvaggio: 50% Chardonnay, 45% Pinot Noir, 5% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 3-4
Mesi sui lieviti: min. 96

Blanc Velours

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 72% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 8% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 60

Note _____

64 Champagne Boizel

📍 46, Avenue de Champagne - 51200 Epernay 📞 (+33) 3 26 55 21 51
→ boizel.com



Importatore



Sin dalla sua fondazione, prima metà dell'800, la maison, oggi giunta alla sesta generazione, non offre solo champagne, bensì vini fortemente collegati a valori familiari e territoriali. In totale la maison può vantare 7 ettari di proprietà, alcuni dei quali posti nei grand terroirs di Mesnil-sur-O-

ger e Avize. Oltre a questo Boizel riceve le uve da parte di un gruppo di partner consolidati da decine di anni. In cantina la vinificazione avviene in serbatoi di acciaio termoregolati. L'affinamento sui lieviti delle loro etichette non è mai inferiore ai 3 anni.

Brut Reserve

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 40% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 25% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 36

Rosé Absolu

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 40% Pinot Noir, of which 8% are vinified as a red wine, 30% Chardonnay, 30% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 36

Grand Vintage 2013

Tipo: Bianco
Millesimo: 2013
Uvaggio: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 96

La Côte Blanc de Blancs Premier Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A. (20% of reserve wines)
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 36

La Montagne Blanc de Noirs Premier Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A. (20% of reserve wines)
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 36

Note _____

65 Champagne Tsarine

📍 Allée du Vignoble - 51100 Reims Cedex 📞 (+33) 3 26 36 61 60
→ tsarine.com



Importatore



Il nome della maison è fortemente legato a quello dei fratelli Chanoine, tra i fornitori di champagne più noti presso le più importanti corti europee tra '700 e '800. In particolare modo la figlia di Pietro il Grande, la zarina Elisabetta Petrovna, gran-

de fan dello champagne e in particolare modo di quello prodotto dai fratelli Chanoine, è stata probabilmente l'ispiratrice di questo marchio. Lo stile degli champagne della maison associa eleganza a facilità di beva.

Tzarina Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 54% Chardonnay, 41% Pinot Noir, 5% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: min. 60

Rosé Brut

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 34% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 24-30

Cuvée Orium Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 34% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 48

Vintage Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: 2018
Uvaggio: 38% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 27% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 48-60

Grand Cru Blanc de Blancs Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 42

Note _____

66 Champagne Malard

📍 23, Rue Jeanson - 51160 Ay 📞 (+33) 3 26 32 40 11
→ maisonmalard.com



Importatore



Fondazione relativamente recente per questa maison gestita dalla famiglia che le dà il nome. Cominciano nel 1996. La scelta, per dar voce alle proprie uve e ai rispettivi terroirs di provenienza, è sin da subito quella di non rinunciare a differenti metodologie produttive. Per questo in cantina

le migliori tecnologie e le tradizioni enologiche legate al legno vanno di pari passo. Il risultato è una gamma di vini fondati essenzialmente sul Pinot Nero e su dosaggi misurati.

Excellence Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Dosaggio (g/l): < 7
Mesi sui lieviti: 48

Les Historiques - Blanc de Noirs Grand Cru Ay

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): < 6
Mesi sui lieviti: > 60

Excellence Blanc de Noirs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 48

Les Historiques - Blanc de Noirs Grand Cru Bouzy

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): < 6
Mesi sui lieviti: > 60

Bio Millésime Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: 2016
Uvaggio: 50% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 20% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 48

Les Historiques - Blanc de Noirs Grand Cru Verzenay

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): < 6
Mesi sui lieviti: > 60

Note _____

67 Champagne Bruno Paillard

📍 Avenue de Champagne - 51100 Reims 📞 (+33) 3 26 36 20 22
→ champagnebrunopaillard.com

CHAMPAGNE
BRUNO PAILLARD
REIMS - FRANCE

Importatore



Membro di



Bruno Paillard, discendente di una famiglia di mediatori e vigneron, in Champagne da più di tre secoli, crea nel 1981 la propria Maison. La sua esigenza: ottenere la quintessenza di ogni grande Cru della Champagne per poi creare con l'assemblaggio, un grande vino. Il risultato sono delle

Cuvée tra le più riconosciute a livello internazionale. Questo lavoro quotidiano si poggia sulla produzione di un vigneto di 33 ettari che, diviso su 15 Cru, fornisce più della metà del fabbisogno di uva della Maison.

Extra - Brut Première Cuvée

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 45% Pinot Noir, 33% Chardonnay, 22% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 40

Dosage: Zero

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Pinot Meunier, 25% Pinot Noir, 25% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 36

Extra - Brut Blanc de Blancs Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 50

Extra - Brut Cuvée 72

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 45% Pinot Noir, 33% Chardonnay, 22% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 40

Note _____

68 Champagne Canard-Duchêne

📍 1, Rue Edmond Canard - 51500 Ludes 📞 (+33) 3 26 61 11 60
→ canard-duchene.fr

FONDÉ EN 1868
CHAMPAGNE
CANARD-DUCHÊNE
FRANCE

Importatore



Membro di



Fondata da Victor Canard e Léonie Duchêne, la Maison Canard-Duchêne è la simbiosi di un'origine, di una storia e di uno stile unici. Dal 1868, si trova nel cuore del Parco naturale della Montagne de Reims, sui fianchi delle colline viticole. Ludes, il suo villaggio, si trova nel punto d'incon-

tro dei terreni più prestigiosi e simboleggia l'eccellenza del Pinot Nero in seno ai vigneti della Champagne. Canard-Duchêne è un marchio storico, radicato nei vigneti e profondamente rispettoso dell'ambiente circostante.

Cuvée Leonie Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 36

P181 Extra Brut Bio

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 45% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 20% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): < 4
Mesi sui lieviti: 36

Charles VII Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 48

Charles VII Blanc de Noirs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 70% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 48

Charles VII Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 40% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 30% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 48

Cuvée "V"

Tipo: Bianco
Millesimo: 2012
Uvaggio: 70% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): < 4
Mesi sui lieviti: 144

Note _____

69 Champagne Thiénot

📍 14, Rue des Moissons - 51100 Reims 📞 (+33) 3 26 77 50 10
→ champagne-thienot.com



CHAMPAGNE
THIÉNOT
REIMS - FRANCE

Importatore



BALAIN
1962

Membro di



Thiénot è una sfida, una sfida vinta trionfalmente. In una regione come la Champagne, in cui alcuni produttori hanno nomi secolari, Alain Thiénot ha saputo, nell'arco di 30 anni, creare una Maison e portarla all'affermazione e al prestigio in tutto il

mondo. Un simile successo è stato possibile grazie alla combinazione di due elementi: primo, il forte legame della famiglia con la tradizione dello Champagne; secondo, lo slancio verso la modernità.

Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 35% Chardonnay, 45% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 60

Brut Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 36

Brut Vintage

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 60% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 10% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 96

Alain Thiénot

Tipo: Bianco
Millesimo: 2008
Uvaggio: 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 144

Cuvee Garance

Tipo: Bianco
Millesimo: 2011
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 2
Mesi sui lieviti: 108

Cuvee Stanislas

Tipo: Bianco
Millesimo: 2008
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 144

Note _____

70 Champagne Abelé 1757

📍 50, Rue de Sillery - 51100 Reims 📞 (+33) 3 26 87 79 80
→ abele1757.com



MAISON FONDÉE À REIMS
ABELÉ 1757
CHAMPAGNE

Importatore



AGB SELEZIONE
AGRICOLE GUSSALLI BERETTA

Membro di



È la quinta maison più antica di tutta la regione. Oltre all'età possono vantare il fatto di essere stati i primi, inizio dell'800, ad inventare uno strumento che poi diventerà accessorio indispensabile alla produzione dello champagne: la table de remuage, meglio conosciuta come pu-

pitre. Le uve arrivano da alcuni tra i migliori territori della regione: ad esempio quelli di les Riceys. La differente provenienza delle uve permette alla maison di produrre champagne complessi e profondi.

Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 40% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: min. 36

Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: min. 36

Brut Millesimato

Tipo: Bianco
Millesimo: 2014
Uvaggio: 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: min. 84

Brut Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 40% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 25% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: min. 36

Note _____

71 Champagne Piper-Heidsieck

📍 12, Allée du Vignoble - 51100 Reims 📞 (+33) 3 26 84 43 00
→ piper-heidsieck.com



MAISON FONDÉE EN 1785

PIPER-HEIDSIECK

CHAMPAGNE

Importatore

BS INTERNATIONAL

Piper-Heidsieck, affonda le sue radici nel lontano 1785 con la produzione della prima cuvée di prestige, creata appositamente per la Regina Maria Antonietta. Ad oggi è Maison più premiata del secolo e deve il suo successo all'ineguagliabile savoir-faire dei suoi Chef de Caves, che nel

tempo sono rimasti fedeli allo stile audace, ma sempre volto all'eleganza e alla freschezza, che fin dagli inizi ha caratterizzato la Maison. Con sede a Reims, Piper-Heidsieck può contare su un vasto parco vigneti di proprietà, oltre alla collaborazione di 240 vigneroni.

Cuvée Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: min. 24

Essentiel Cuvée Réservee

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 45% Pinot Noir, 36% Pinot Meunier, 19% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: min. 36

Essentiel Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: min. 36

Rosé Sauvage

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Pinot Noir di cui il 15% vinificato in rosso, 25% Pinot Meunier, 25% Chardonnay, vini di riserva: minimo 25%
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: min. 24

Vintage 2014

Tipo: Bianco
Millesimo: 2014
Uvaggio: 55% Pinot Noir, 45% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: min. 60

Note _____

72 Champagne de Venoge

📍 33, Avenue de Champagne - 51200 Épernay 📞 (+33) 3 26 53 34 34
→ champagnedevenoge.com



DEPUIS 1837

de VENOGE
CHAMPAGNE

Importatore

Membro di



Creata nel 1837 da Henri-Marc de Venoge è una delle più antiche Maison di Champagne. De Venoge è stata la prima azienda al mondo a utilizzare etichette illustrate e nomi di fantasia per le proprie bottiglie. La sua attuale sede è la prestigiosa villa del fondatore in Avenue de Champa-

gne a Épernay, oggi patrimonio dell'UNESCO. Gli Champagne de Venoge vengono prodotti utilizzando in gran parte uve provenienti da villaggi classificati Grand Cru. Nelle loro cantine riposano ancora sui lieviti vecchie ed importanti annate. I dosaggi della maison sono sempre misurati.

Cordon Bleu Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 35% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 30% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 6,1
Mesi sui lieviti: 36

Cordon Bleu Extra-Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier, 25% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3,5
Mesi sui lieviti: 48

Cordon Bleu Rosé Brut

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier, 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6,5
Mesi sui lieviti: 36

Cordon Bleu Blanc de Noirs Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 80% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 60

Cordon Bleu Millesimato Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: 2014
Uvaggio: 75% Pinot Noir, 25% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 72

Princes Brut 2ª edizione

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 35% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 30% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 60

Princes Extra-Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 35% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 30% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 60

Princes Blanc de Blancs Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay di Le Mesnil-sur-Oger e Trépail
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 60

Princesse Rosé Brut

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir da Ambonnay, Verzenay e 7% Les Riceys per assemblaggio
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 60

Princes Blanc de Noirs Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 100% Pinot Noir da Ambonnay, Verzenay e Les Riceys
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 60

73 Champagne Pommery

📍 5, Piazza Pio XI - 21100 Milano 📞 (+39) 02 87 88 06
→ champagnepommery.com



Importatore



Champagne Pommery nasce nel 1836 da Alexandre Louis Pommery e Narcisse Greno. Dal 1858, sotto la guida della vedova Jeanne-Alexandrine Louise Pommery, la maison si è guadagnata un ruolo di primo piano tra i produttori di champagne della regione. Il 1874 segna l'uscita del primo

champagne brut della storia. In un'epoca in cui gli champagne erano molto dolci, Pommery ha dato un forte impulso a creare lo stile champenoise come lo conosciamo oggi. Dal 2002, Paul-François Vranken, acquisisce Pommery, continuando il progetto di Madame Louise Pommery.

Brut Apanage

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 45% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 42

Brut Apanage Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 42

Brut Apanage Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 42% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 18% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 72

Note _____

74 Champagne Deutz

📍 16, Rue Jeanson - 51160 Ay 📞 (+33) 3 26 56 94 00
→ champagne-deutz.com



Champagne
DEUTZ
AY- FRANCE

Importatore



La Maison Deutz elabora dal 1838 Champagne particolari unendo finezza, vinosità e generosità. Gli approvvigionamenti estesi su circa 245 ettari di vigneti, situati nei migliori Cru della Champagne 'storica' e una rigorosa selezione sull'origine dell'uva, permettono a Deutz di disporre di una

materia prima della migliore qualità. Un invecchiamento prolungato in tre chilometri di cantine scavate nel cuore del gesso a 30 metri di profondità dà allo champagne la fioritura e la complessità dei suoi aromi.

Brut Classic

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier di Pierry, 34% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 36

Rosé Brut

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 80% Pinot Noir, 12% Chardonnay, 8% Pinot Noir vino rosso
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 36

Blanc de Blanc Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: 2017
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7,5
Mesi sui lieviti: 72

Note _____

75 Champagne Louis Roederer

📍 21, Boulevard Lundy - 51722 Reims Cedex 📞 (+33) 3 26 40 42 11
→ louis-roederer.com



Importatore



Membro di



Fondata a Reims nel 1776, la Casa Louis Roederer è rimasta negli anni un'azienda indipendente e familiare, con l'obiettivo primario della ricerca della miglior qualità. Vanta una proprietà di circa 243 ettari dei migliori vigneti, classificati tra il 95% ed il 100% nella scala dei Cru, nelle tre prin-

cipali zone di produzione: Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs. Essi coprono la quasi totalità del fabbisogno d'uve della Maison, che merita così l'appellativo di 'Champagne de propriétaire'.

Collection 244

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 41% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 26% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 36

Vintage

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 48

Rose

Tipo: Rosé
Millesimo: 2016
Uvaggio: 62% Pinot Noir, 38% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 48

Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: 2016
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 48

Note _____

76 Champagne Palmer & Co

📍 67, Rue Jacquart - 51100 Reims 📞 (+33) 3 26 07 35 07
→ champagnepalmer.fr



Importatore



Membro di



La Maison Palmer nasce nel 1947 per volontà di sette fondatori, piccoli proprietari terrieri. Da allora tanta strada è stata fatta, ma una cosa è rimasta inalterata: l'idea di qualità. Dai 415 ettari di proprietà, la Maison ricava solo 700.000 bottiglie,

il resto lo vende sfuso. Anche il fattore tempo è fondamentale per Palmer: tutti i prodotti escono in commercio solo dopo lunghi affinamenti nelle cantine sotterranee della Maison.

Brut Reserve

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 48

Extra Reserve

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 4,5
Mesi sui lieviti: 72

Rosé Solera

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 45% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 36

Blancs de Noirs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Pinot Noir, 50% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 36

Blancs de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 60

Grands Terroirs

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 50% Chardonnay, 38% Pinot Noir, 12% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 84

Note _____

77 Champagne Taittinger

📍 9, Place Saint-Nicaise - 51722 Reims 📞 (+33) 3 26 85 84 33
→ taittinger.com



CHAMPAGNE
TAITTINGER

REIMS FRANCE

Importatore



Membro di



È una delle maison più antiche della Champagne. Nonostante sia nata grazie alla famiglia Fourniaux, è con Pierre Taittinger che questa cantina consolida la propria fama. Da sempre Taittinger si lega allo Chardonnay quale proprio vitigno di riferimento, tanto da dedicargli la sua cuvée più

importante: il Comtes de Champagne. La maison possiede 228 ha di vigneto, ma si approvvigiona anche da un buon numero di conferitori fidelizzati da decenni. La famiglia Taittinger presiede ancora il panel di degustazione che dà vita agli assemblaggi della maison.

Brut Prestige

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Pinot Noir e Pinot Meunier, 40% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 48

Prestige Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 70% Pinot Noir e Pinot Meunier (15% vino rosso), 30% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 36

Millésimé

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 60

Prélude

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 60

Folies de la Marquetterie

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 55% Pinot Noir, 45% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 60

Comtes de Champagne Grands Crus Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: 2011
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 120

Note _____

78 Champagne Charles Heidsieck

📍 1, Rue de La Procession - 51100 Reims 📞 (+33) 3 26 84 43 00
→ charlesheidsieck.com



CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**

Maison fondée à Reims en 1851

Importatore



Membro di



Maison fondata a Reims nel 1851 da Charles Heidsieck. Imprenditore visionario, Charles sostenne sempre che le vigne dovessero rimanere nelle mani sapienti dei vigneron. Al tempo stesso comprese, prima di altri, che lo champagne non

dovesse rimanere ancorato ai mercati classici. Per questo, a pochi anni dalla fondazione, decise di esportare le sue etichette negli Usa. Le cuvée della maison si arricchiscono di percentuali altissime di vini di riserva.

Brut Réserve

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% selezione dei migliori vini dell'annata: 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier; 40% vini di riserva con un'età di 10 anni
Dosaggio (g/l): 11
Mesi sui lieviti: min. 36

Rosé Réserve

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 80% selezione dei migliori vini dell'annata: 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier; 20% vini di riserva con un'età di 10 anni
Dosaggio (g/l): 11
Mesi sui lieviti: min. 36

Note _____

Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 10
Mesi sui lieviti: > 48

Brut Millésimé

Tipo: Bianco
Millesimo: 2013
Uvaggio: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: min. 96

Rosé Millésimé

Tipo: Rosé
Millesimo: 2012
Uvaggio: 62% Pinot Noir, 38% Chardonnay, 9% di Pinot Noir vinificato in rosso
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: > 60

79 Champagne Bernard Brémont

📍 1, Rue de Reims - 51150 Ambonnay 📞 (+33) 3 26 57 01 65
→ champagne-bremont.com

CHAMPAGNE



Importatore



La maison fa parte dei vigneron indipendenti e da anni ha conseguito l'HVE, uno dei massimi riconoscimenti per una cantina in fatto di rispetto dell'ambiente. L'azienda Bernard Brémont nasce nella seconda metà del 1900 ad Ambon-

nay (Grand Cru). Inizialmente Bernard parte con pochi ettari, che per altro lavora nei periodi di tempo libero, essendo già impegnato in un'altra occupazione. Ad oggi l'azienda estende i vigneti di proprietà su ben 15 ettari.

Evidence Brut Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 24-36

Les Beurys Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: 2017
Uvaggio: 55% Pinot Noir, 45% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 72

Blanc de Noirs Millésime Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 90-100

Elegance Rosé Extra Brut Grand Cru

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 59% Chardonnay, 29% Pinot Noir, 12% Vino Rouge 2017/18
Dosaggio (g/l): 2
Mesi sui lieviti: 36

Note _____

80 Champagne Mandois

📍 66, Rue du Général de Gaulle - 51530 Pierry 📞 (+33) 3 26 54 03 18
→ champagne-mandois.fr



Importatore



Membro di



Jean Mandois nasce ad Epernay nel 1760 ed è il primo vignaiolo della famiglia. Nel 1905 Auguste Mandois si trasferisce a Pierry, villaggio classificato Premier Cru, dove inizia a produrre un

proprio Champagne. La Maison è ora affidata a Claude Mandois il quale gestisce i 40 ettari della proprietà di cui 13 classificati Premier Cru e vitati nella maggior parte a Chardonnay.

Brut Origine

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 40% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 40

Extra-Brut Blanc de Blancs Millésime 1er Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: 2018
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 48

Victor Brut Blanc de Blancs Millésime

Tipo: Bianco
Millesimo: 2012
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 84

Brut Rosé Grande Réserve

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 10% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 30

Victor Extra-Brut Rosé Millésime

Tipo: Rosé
Millesimo: 2012
Uvaggio: 90% Chardonnay, 10% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 108

Note _____

81 Champagne Jacquart

📍 34, Boulevard Lundy - 51100 Reims 📞 (+33) 3 26 07 88 40
→ champagne-jacquart.com



Importatore



La Jacquart dal 1964 produce vini champagne di alta qualità, con uve selezionate da oltre 60 differenti Crus. Questo fa sì che i loro vigneti siano, di fatto, un mosaico di piante, come viene ribadito anche dal nome del loro prodotto d'entrata: il Brut Mosaïque. I loro terroirs, in gran parte de-

dicati allo Chardonnay, sono condotti cercando di trovare alternative naturali alla chimica, tanto che dal 2017 il 20% dei loro vigneti sono certificati in conduzione sostenibile. Nel panorama della Champagne le etichette di Jacquart spiccano in virtù di una grande armonia.

Brut Mosaïque

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 40% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: 36

Rosé Mosaïque

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 44% Pinot Noir incluso 16% Vino Rosso, 33% Chardonnay, 23% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: 36

Brut Mosaïque 5 anni

Signature

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 40% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 60

Blanc de Blanc

Millésimé 2015

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 100% Chardonnay Chouilly, Oger, Avize, Le Mesnil sur Oger
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 120

Note _____

82 Champagne Pol Roger

📍 1, Rue Winston Churchill - 51200 Epernay 📞 (+33) 3 26 59 58 00
→ polroger.com



Importatore



CHAMPAGNE
POL ROGER

La storia Pol Roger inizia nel 1849. Precursore dei tempi, Pol orienta la produzione verso lo Champagne secco. Alla morte del fondatore, nel 1899, il marchio gode già di grande notorietà, visto che i suoi vini sono apprezzati da numerose case reali europee. La prima guerra mondiale e il proibizio-

nismo non fermano la crescita del marchio. Tra i clienti più affezionati di Pol Roger va segnalato Winston Churchill, cui viene dedicata l'omonima Cuvée, considerata la più alta espressione dell'intera gamma Pol Roger. L'azienda possiede circa 90 ha di proprietà.

Brut Réserve

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier, 33% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 42-54

Pure

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier, 33% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 30-42

Brut Vintage

Tipo: Bianco
Millesimo: 2016
Uvaggio: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 84-96

Note _____

83 Champagne A. Robert

📍 6, Rue du Sablon - 02650 Fossoy 📞 (+33) 3 23 71 59 40
→ champagne-robert.fr

Importatore



FINE SPIRITS

La maison ha origini davvero antiche, essendo già proprietaria di vigneti in Champagne e nello specifico nella Vallée de la Marne sin dall'inizio del 1700. Arnaud Robert, attuale proprietario della maison, ha ampliato i vigneti, oggi sono presenti in tutte le migliori aree della regione con le

loro 68 parcelle (in totale 28 ettari), molte delle quali classificate Premier Cru. Sotto la guida di Arnaud anche la cantina è stata implementata. Le etichette della maison non riposano mai meno di 2 anni sui lieviti.

Alliances N°17 Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Pinot Meunier, 20% Chardonnay, 20% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 5,5
Mesi sui lieviti: 48

Ancrages Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6,5
Mesi sui lieviti: 60

Alliances N°16 Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 45% Pinot Meunier, 35% Chardonnay, 20% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 48

Arcanes N°5

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 20% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 8,5
Mesi sui lieviti: 144

Ancrages Premier Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6,5
Mesi sui lieviti: 72

Ancrages Millesime 2010

Tipo: Bianco
Millesimo: 2010
Uvaggio: 60% Pinot Meunier, 30% Chardonnay, 10% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 7,5
Mesi sui lieviti: 120

Note _____

84 Champagne Maison Burtin

📍 22, Rue Maurice Cerveaux - 51200 Épernay 📞 (+33) 3 26 78 50 92
→ maisonburtin.com

Importatore



MAISON BURTTIN
CHAMPAGNE
À ÉPERNAY - FRANCE



Maison di origini antiche. La sua data di fondazione si può infatti collocare nella prima parte del '900. Il blasone che le viene giustamente tributato è ribadito dal fatto che la sede aziendale si trova in un luogo di grande rilievo storico: Château des Archers. Forte del fatto di rac-

cogliere le proprie uve da circa un centinaio di conferitori, la gamma della maison Burtin può vantare una buona complessità, che diventa addirittura molto buona grazie all'etichetta dedicata al suo fondatore: Gaston Burtin.

Hommage à Gaston Burtin Champagne Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A. Annata di base 2018
Uvaggio: 39% Pinot Meunier, 37% Chardonnay, 24% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: min. 36

Hommage à Gaston Burtin Champagne Brut Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A. Annata di base 2019
Uvaggio: 64% Pinot Meunier, 18% Chardonnay, 18% Pinot Noir, il 10% dei quali vinificati in rosso
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: min. 36

Hommage à Gaston Burtin Champagne Vintage 2014

Tipo: Bianco
Millesimo: 2014
Uvaggio: 48% Pinot Noir, 39% Chardonnay, 13% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: > 84

Hommage à Gaston Burtin Champagne Blanc de Blancs 2017

Tipo: Bianco
Millesimo: 2017
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: min. 48

Hommage à Gaston Burtin Champagne Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A. Annata di base 2019
Uvaggio: 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: min. 36

Note _____

85 Champagne Lanson

📍 66, Rue de Courlancy - 55100 Reims 📞 (+33) 3 26 78 50 50
→ lanson.com



Importatore



Una delle più antiche maison di champagne con oltre due secoli e mezzo di storia. La croce di malata presente nel simbolo dell'azienda si deve al fatto che uno dei fondatori fosse membro degli Hospitaller dell'ordine di Malta, una delle organizzazioni caritatevoli più antiche al mondo. La

maison coltiva quasi 60 ettari di vigneto, di cui la metà classificati come Premier o Grand Cru. In cantina la maison non rinuncia alla sperimentazione e all'utilizzo di diversi materiali con cui dar vita ad un 'gusto maison' complesso, anche nei prodotti d'entrata.

Le Black Création

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50-55% Pinot Noir, 32-35% Chardonnay, 10-15% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 6-8
Mesi sui lieviti: 48

Le Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50-55% Pinot Noir, 32-35% Chardonnay, 10-15% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 6-8
Mesi sui lieviti: 48

Le Black Réserve

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50-55% Pinot Noir, 32-35% Chardonnay, 10-15% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 6-7
Mesi sui lieviti: 60

Le Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6-7
Mesi sui lieviti: 48

Le Green Bio - Organic

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 46% Pinot Noir, 32-36% Chardonnay, 18% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 48

Le Vintage 2012

Tipo: Bianco
Millesimo: 2012
Uvaggio: 52% Pinot Noir, 48% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 120

Note _____

86 Champagne Virginie T.

📍 10, Rue Montalivet - 75008 Paris 📞 (+33) 6 86 30 75 81
→ champagnevirginiet.com



Importatore



Membro di



La T dopo il nome Virginie è la lettera iniziale di un cognome molto prestigioso nella Champagne. Virginie è infatti la figlia di Claude Taittinger, Ceo della famosa maison per quasi mezzo secolo. Sua madre invece proviene dalla famiglia che per anni è stata alla guida della maison Piper-Heid-

sieck. Con un pedigree del genere Virginie decide di dare vita ad una maison che portasse il suo nome e che fosse legata ad un'idea di champagne ben precisa, caratterizzata da uve provenienti in gran parte, qui l'85%, da vigne classificate Premier e Grand Cru.

Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 70% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier, 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 48

Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 60

Brut Nature Vintage

Tipo: Bianco
Millesimo: 2009
Uvaggio: 70% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier, 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 120

Note _____

87 Champagne Ayala

📍 1, Rue Edmond de Ayala - 51160 Ay
☎ (+33) 3 26 55 15 44
→ champagne-ayala.fr



Importatore



Membro di



La Maison viene fondata nel 1860 da Edmond de Ayala il quale arriva dalla Colombia in piena Champagne, per la precisione ad Ay. Nel 2005 Ayala, grazie alla qualità espressa dai suoi prodotti entra nell'orbita di Bollinger. Con un vigneto di oltre 80 ettari, Ayala è una delle rare Maison in

Champagne che riesce a coprire il proprio fabbisogno in fatto di uve. Un fattore quest'ultimo che le garantisce qualità, regolarità produttiva e tipicità gustativa. Lo stile dei vini viene condizionato, positivo s'intende, da un'abbondante utilizzo di Chardonnay.

Brut Majeur

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 55% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 36

Rosé Majeur

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 51% Chardonnay, 39% Pinot Noir (con 6% vino rosso), 10% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 36

Brut Nature

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 55% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: affinamento prolungato

Note _____

88 Champagne Bollinger

📍 3, Rue du Millésime - 51190 Oger ☎ (+33) 3 26 51 30 72
→ champagne-bollinger.com



Importatore



Membro di



Tra alcuni anni festeggeranno il bicentenario dalla fondazione. Come numerose maison della regione anche Bollinger ha avuto una figura femminile, Lily Bollinger, che ha guidato la maison verso il successo e la fama. Donna di grande intuito e coraggio, madame Lily credette nell'ampliamento

to della maison (oggi conta quasi 180 ha di vigneto) e nella sua modernizzazione, in forte anticipo su altri marchi. Lo stile di Bollinger, frutto anche dell'utilizzo di legno e di maturazioni sui lieviti doppio rispetto a quelle imposte dal disciplinare, è maturo, ma al tempo stesso fine e complesso.

Special Cuvée

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 7-8
Mesi sui lieviti: -

Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 62% Pinot Noir, 24% Chardonnay, 14% Pinot Meunier. Solo dal 5 al 6% di vino rosso aggiunto
Dosaggio (g/l): 7-8
Mesi sui lieviti: -

Note _____

89 Champagne Joseph Perrier

📍 69, Avenue de Paris - 51000 Châlons-en-Champagne 📞 (+33) 3 26 68 29 51
→ josephperrier.com



Importatore



Joseph Perrier è un'antica Maison di Champagne, fondata nel lontano 1825, direttamente ed ininterrottamente condotta dalla famiglia proprietaria. Attualmente diretta da Jean Claude Fourmon, questa "Grande Marque House" è conosciuta per il suo ormai tradizionale alto livello qualitativo.

Notevole è la cantina di invecchiamento di Châlons-en-Champagne, vecchia di duemila anni e risalente al periodo gallo-romano, che si sviluppa lungo 3 chilometri di una fitta rete di cunicoli.

Cuvée Royale Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 1/3 Pinot Noir, 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 36

Cuvée Royale Brut Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 36

Josephine

Tipo: Bianco
Millesimo: 2014
Uvaggio: 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 72

Cuvée Royale Brut Nature

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 62% Chardonnay, 14% Pinot Noir, 24% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 72

Cuvée Royale Vinatge

Tipo: Bianco
Millesimo: 2013
Uvaggio: 52% Pinot Noir, 48% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 72

La cote à Bras Blanc de Noirs Brut Nature

Tipo: Bianco
Millesimo: 2014
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 72

Cuvée Royale Brut Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 36

Note _____

90 Champagne Henriot

📍 81, Rue Coquebert - 51100 Reims 📞 (+33) 3 26 89 53 00
→ champagne-henriot.com



Importatore



Vantano oltre due secoli di storia. La fondazione della maison è merito di una donna dotata di un'approfondita cultura vitivinicola, impartita dal nonno Abbé Godinot. In passato diverse corti imperiali hanno assegnato a questa maison la loro preferenza. Un esempio? Il regno austroun-

garico, molto affezionato agli champagne Henriot. Uno dei pilastri produttivi di quest'azienda è quello di utilizzare molto Chardonnay, ricavandolo da alcuni vigneti classificati Premier e Grand Cru. Gli champagne di Henriot hanno eccellenti capacità d'invecchiamento in bottiglia.

Brut Souverain

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 45% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 15% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): < 7
Mesi sui lieviti: min. 36

Millésime 2012

Tipo: Bianco
Millesimo: 2012
Uvaggio: 54% Chardonnay, 46% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: min. 96

Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): < 7
Mesi sui lieviti: min. 48

Cuvée Hemera 2008

Tipo: Bianco
Millesimo: 2008
Uvaggio: 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): < 5
Mesi sui lieviti: min. 144

Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 10% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): < 7
Mesi sui lieviti: min. 36

Note _____

91 Champagne Vollereaux

📍 48, Rue Leon Bourgeois - 51530 Pierry 📞 (+33) 3 26 54 03 05
→ www.champagne-vollereaux.fr



Importatore

FCD
FAMIGLIA CECCHI
DISTRIBUTIONS

A Pierry sorge un'azienda che appartiene alla stessa famiglia da ben sei generazioni. Le uve per le loro etichette sono ricavate da circa 40 ettari di vigneto, collocati in diverse aree della Champagne. Il fatto che questa maison sia fortemente radicata nel territorio, s'intuisce anche dalla

scelta di non aver mai smesso di coltivare anche quelle varietà minori, permesse comunque dal disciplinare, come ad esempio il Petit Meslier. Le cantine di Vollereaux sono molto antiche, tanto che, da tempo, hanno tagliato il traguardo dei due secoli di età.

Brut Réserve

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 34% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: 48

Rosé de Saignee Brut

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 10
Mesi sui lieviti: 36

Brut Nature

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 30% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 35% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 48

Blanc de Blanc

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: 48

Note _____

92 Champagne Besserat de Bellefon

📍 35, Rue Maurice Cerveaux - 51200 Épernay 📞 (+33) 3 26 78 52 16
→ besseratdebellefon.com



Importatore



La maison nasce ad Ay nella prima metà dell'800. Praticamente da subito, grazie alla qualità delle proprie etichette, diventa una realtà acclamata e consumata in tutta la Francia che conta. Besserat de Bellefon verrà 'bevuto' nella Parigi degli anni '20, ma anche, quarant'anni dopo, nella

riviera francese, in particolar modo a Saint-Tropez. Nel 2018 la maison rivoluziona la propria immagine estetica e la propria gamma di etichette, non smettendo mai di essere un'azienda che non si può spiegare, ma soltanto assaggiare e godere, un sorso alla volta.

Bleu Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 45% Pinot Meunier, 30% Chardonnay, 25% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: 36

Blanc de Noirs

Tipo: Bianco
Millesimo: 2014
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 72

Millesime 2008

Tipo: Bianco
Millesimo: 2008
Uvaggio: 69% Chardonnay, 21% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 144

Triple B

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 10% Chardonnay, 60% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): < 3
Mesi sui lieviti: 72

Rosé Brut

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 25% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 50% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 36

Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: 2017
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 36

Note _____

93 Champagne Coustheur-Bonnard

📍 337, Rue de Derrière l'Abbaye - 51420 Nogent-l'Abbesse 📞 (+33) 6 83 88 78 44
 → champagnecoustheurbonnard.fr



CHAMPAGNE
COUSTHEUR-BONNARD
 À NOGENT L'ABBESSE

Importatore



Membro di



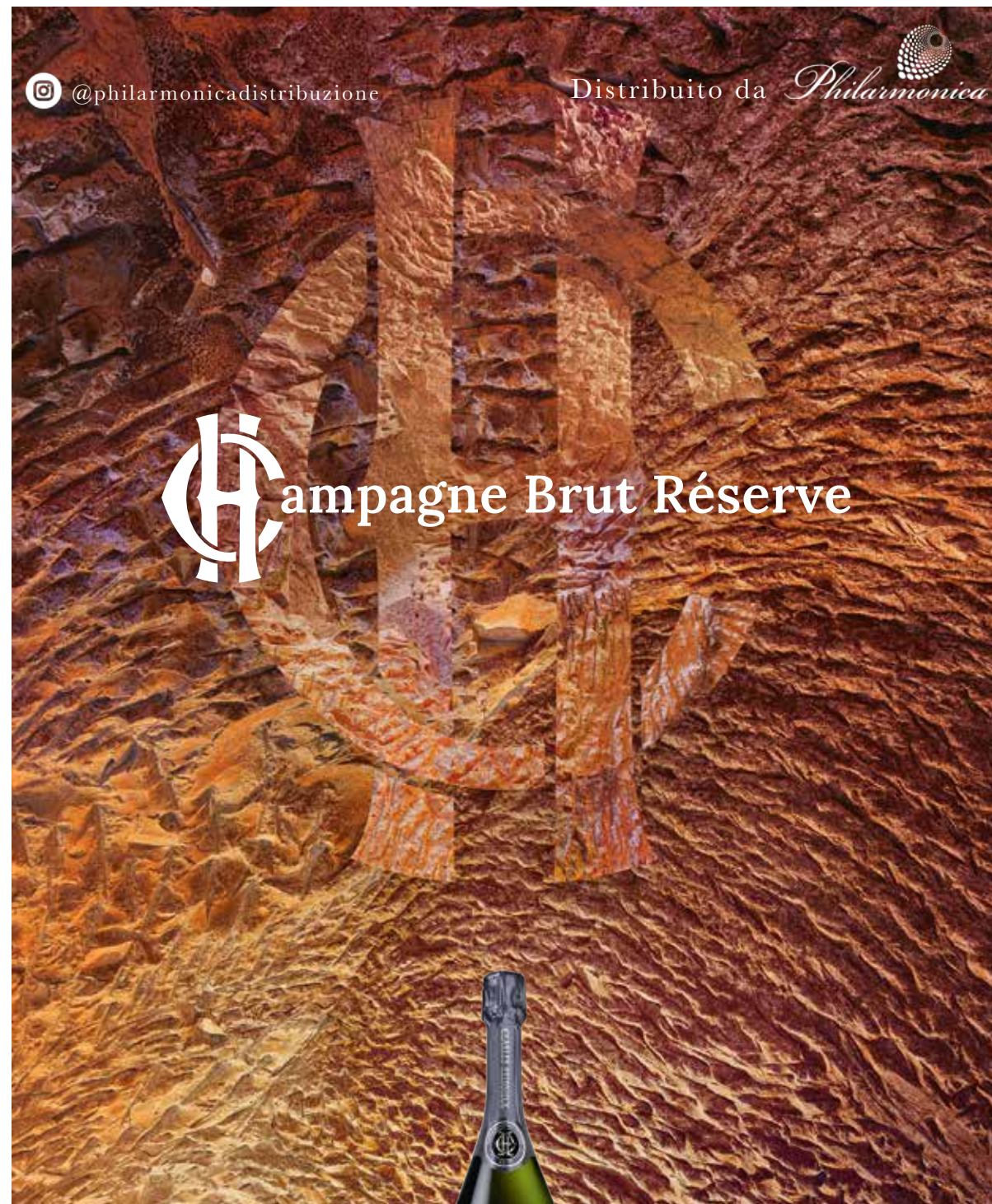
Le origini di questa famiglia e del loro lavoro nella Champagne sono davvero molto antiche. Dal 2015 tuttavia il marchio Coustheur-Bonnard è portato avanti da Adrien. Il contatto con il passato trova comunque più di un elemento di continuità, come dimostra il fatto di utilizzare frutti

provenienti dai cru di Nogent l'Abbesse, di Berru e di Hermonville, da sempre di pertinenza della famiglia. In vigna, in totale 3 ettari, la varietà più coltivata è lo Chardonnay (circa l'85%). I vini d'ingresso della gamma della maison rimangono sui lieviti per almeno 3 anni.

Blanc de Blancs Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 36

Note _____

 @philarmonicadistribuzione
Distribuito da *Philarmonica*

EXPLORING DEPTH

THE CRAYÈRES,
 OUR 2000-YEAR-OLD ROMAN CELLARS
 PHOTOGRAPHED BY LJUBODRAG ANDRIC



CHAMPAGNE
**CHARLES
 HEIDSIECK**



Montagne de Reims

94 Champagne Antréau

📍 7, Rue René Baudet - 51160 Champillon 📞 (+33) 3 26 59 46 00
→ champagneautreau.com

CHAMPAGNE

Antréau
DE CHAMPILLON

Importatore



Membro di



Nello champagne dalla seconda metà del 1600, ma effettivamente nella produzione enologica dalla metà degli anni '50 del secolo scorso. Questa maison ricava i grappoli per le proprie etichette da soli 3 Ha di vigneto. L'arrivo in azienda (2014) del giovane Laurent (terza generazione)

coincide con l'aumento degli ettari aziendali, oggi hanno toccato quota 35, molti dei quali collocati in zone classificate Premier (Dizy, Hautvillers) e Grand Cru (Chouilly e Ay). Lo stile di Antréau è molto diretto, classico e di grande piacevolezza.

Premier Cru AOC Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 30

Premier Cru AOC Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 30

Grand Cru AOC Blanc de Blancs Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 36

Premier Cru AOC Brut Rose

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 85% Chardonnay, 15% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 30

Gran Cru AOC Brut Reserve

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 36

Note _____

95 Champagne Gonet-Medeville

📍 1, Chemin de la Cavotte - 51150 Bisseuil 📞 (+33) 3 26 57 75 60
→ gonet-medeville.com



Importatore



Membro di



Azienda giovanissima, nata nel 2000 ad opera di Xavier Gonet e di sua moglie Julie Médeville, è proprietaria di 12 ettari divisi in tre comuni in Grand Cru, tra Les Mesnil Sur Oger, Oger e Ambonny e in altri cinque comuni tutti classificati

1er cru. Vigne con esposizioni perfette, nei migliori 'lieu-dit' dell'appellazione, danno uve di grande livello dalle quali nascono Champagne con una spiccata mineralità unita a eleganza e finezza.

Extra - Brut Champ D'Alouette Le Mesnil Sur Oger Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: 2007
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 2
Mesi sui lieviti: 144

Extra-Brut Rosé 1er Cru

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 70% Chardonnay, 27% Pinot Noir, 3% Vin rouge d'Ambonny
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 36

Brut Blanc de Noirs 1er Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 30

Note _____

96 Champagne Michel Arnould & Fils

📍 28, Rue de Mailly - 51360 Verzenay 📞 (+33) 3 26 49 40 06
 → champagne-michel-arnould.com



Importatore



Membro di



Dodici ettari a Grand Cru e 90.000 bottiglie prodotte, fanno di questa azienda un simbolo di rarità e prestigio. Gli champagne provengono per la gran parte da Pinot Nero, il che li rende adatti ad

un pubblico d'élite. Generalmente sono vini molto ampi, dalla vasta gamma aromatica, di struttura, e adatti all'invecchiamento.

Blanc de Noirs Grand Cru Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 9,5
Mesi sui lieviti: 24

Brut Reserve Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 9,5
Mesi sui lieviti: 24

Rosé Blanc de Noirs Grand Cru

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 9,5
Mesi sui lieviti: 24

La Grande Cuvée Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 8,5
Mesi sui lieviti: 36

Carte D'Or Grand Cru Millésime

Tipo: Bianco
Millesimo: 2017
Uvaggio: 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7,5
Mesi sui lieviti: 72

Note _____

97 Champagne Crucifix Père & Fils

📍 3, All. de la Livré - 51160 Avenay-Val-d'Or 📞 (+33) 3 26 52 34 93
 → champagne-crucifix.fr



Importatore



Membro di



Le generazioni precedenti coltivavano terreni, ma senza produrre vino. Negli anni '40 del secolo scorso André Gabriel decide di cambiare strada. Solo negli anni '60 tuttavia l'azienda prenderà il nome di Pierre Crucifix. Nel 2005 infine la maison viene chiamata semplicemente Crucifix et

ils. A non cambiare mai è invece la cura che Sébastien, oggi alla guida dell'azienda, dedica ai suoi vigneti. 5 ettari, tutti classificati Premier Cru, allevati senza il minimo utilizzo di diserbanti ed erbicidi.

La Grande Reserve Premier Cru Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 75% Pinot Noir, 25% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 5,6
Mesi sui lieviti: 60

Cuvée Prestige Extra Brut Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3,5
Mesi sui lieviti: 36

L'incandescente Rose Extra Brut s.a. Premier Cru

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 75% Pinot Noir di cui 8% Coteaux Champenois, 25% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 5,5
Mesi sui lieviti: 60

Epître Act Blanc de Noirs Millésimé Extra Brut Premier Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: 2016
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 3,5
Mesi sui lieviti: 84

Note _____

98 Champagne Soutiran

Loc. San Cassiano 34 - 12051 Alba (+39) 0173 28 25 82
→ ceretto.com



Importatore



Membro di



Questa piccola maison familiare si trova ad Am-bonny. La sua storia, iniziata nella seconda metà del '900, oggi è portata avanti da Patrick e Valerie Renaux. Soutiran ricava le uve per i propri champagne da 6 ha, in gran parte collocati proprio nel

villaggio dove ha sede l'azienda. I vini prodotti da Soutiran sanno essere ricchi ma non eccessivi, merito anche di un bilanciatissimo utilizzo del legno in vinificazione, cui fa seguito un altrettanto ragionato impiego del dosaggio.

1er Cru Cuvée Alexandre

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 36

Grand Cru Brut Perle Noire

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 48

Grand Cru Brut Signature

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 36

Grand Cru Brut Nature

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 51% Chardonnay, 49% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 36

Note _____

99 Champagne Lelarge-Pugeot

Loc. San Cassiano 34 - 12051 Alba (+39) 0173 28 25 82
→ ceretto.com



Importatore



Membro di



Nonostante la storia della famiglia che dà il nome all'azienda abbia spento le 200 candeline, è solo dagli anni '30 che qui si produce champagne. All'inizio degli anni 2000 la maison decide di interrompere l'utilizzo di erbicidi e pesticidi, così

da enfatizzare la piena espressione del terroir nelle uve che si ricavano da circa 9 ha di vigneto, da anni certificato Demeter. La maggior parte degli impianti è dedicata al Pinot Meunier (80%). Le loro etichette riposano sui lieviti fino a 10 anni.

1er Cru Extra Brut Tradition

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Pinot Meunier, 40% Pinot Noir, 10% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 2
Mesi sui lieviti: 36

Extra Brut Les Vignes de Guex

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 70% Pinot Meunier, 25% Pinot Noir, 5% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 2
Mesi sui lieviti: 48

1er Cru Extra Brut Les Charmes de Vrigny

Tipo: Bianco
Millesimo: 2008 + Solera
Uvaggio: 50% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 96

1er Cru Brut Nature Saignée de Meunier

Tipo: Rosé
Millesimo: 2015
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 60

Note _____

100 Champagne Rochet Bocart

📍 17, Rue de la Varenne - 51380 Vaudemange 📞 (+33) 3 26 66 31 61
 → champagne-rochet-bocart.com

CHAMPAGNE ROCHET-BOCART

Importatore



Con questa maison siamo a Vaudemange (comune classificato Premier Cru), piccola enclave di Chardonnay in una terra di 'bacche scure' come la Montagne de Reims. Per quanto riguarda invece il proprio Pinot Nero l'azienda lo ricava da vigneti collocati in gran parte a Verzy (Grand Cru).

A partire dal 2014 quest'azienda è condotta dalla giovane e capace Mathilde (suo zio Jacques aveva condotto l'azienda sin dal 1975). La maison Rochet Bocart propone una gamma di champagne molto classica, ma al tempo stesso molto territoriale e ricca di capacità di abbinamento.

Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 36

Blanc de Noirs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 1
Mesi sui lieviti: 36

Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 74% Chardonnay,
 26% Pinot Noir in rosso
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 24

Tradition

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 80% Chardonnay,
 20% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 72

Note _____

101 Champagne Bonnevie Bocart

📍 10, Rue du Midi - 51400 Billy le Grand 📞 (+33) 3 26 67 95 67
 → champagne-bonnevie-bocart.com

CHAMPAGNE BONNEVIE - BOCART

Importatore



Il debutto della maison, 1990, ha come palcoscenico quello del Premier Cru di Billy le Grand, nella parte sud-est della Montagne de Reims. Dopo pochi anni dalla nascita di quest'azienda, anche la figlia Béatrice e il marito Eric Bonnevie si uniscono al lavoro di Jean Claude e Marie Bocart.

In vigna le parcelle sono quasi equamente dedicate al Pinot Nero e allo Chardonnay, con un piccolo saldo, 15%, di Pinot Meunier. In cantina le cuvée più importanti sono vinificate totalmente in legno. Lo stile dei vini è molto improntato alla facilità di beva.

Meunier

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 30

Rosé de Saignée

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 24

Millésime 2012

Tipo: Bianco
Millesimo: 2012
Uvaggio: 65% Chardonnay,
 35% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 1
Mesi sui lieviti: 120

Note _____

102 Champagne Jean Philippe Trousset

6, Routen de Villedommange, Route Departementale Batiment Isole
51370 Les Mesneux 📞 (+33) 3 26 49 76 71

CHAMPAGNE
TROUSSET
GUILLEMART
PREMIER CRU

JEAN-PHILIPPE
TROUSSET
VIGNERON
INDÉPENDANT

Importatore



Jean Philippe decide di mettere il proprio nome in etichetta, dopo l'esperienza Trousset Guillemart. Oggi Jean-Philippe coltiva poco meno di 8 ettari, dedicando alle uve della sua vigna una nuova cantina, in grado di fondere tra loro tecnologia e tradizione. Le uve vengono pressate

con una classica Coquard, mentre la vinificazione viene realizzata grazie a un mix di serbatoi di acciaio termoregolati e legni di grandi dimensioni. Gli champagne di Jean Philippe Trousset cercano sempre di coniugare precisione stilistica e dosaggi sempre più contenuti.

Crème

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3,5
Mesi sui lieviti: 24

Le Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 46% Chardonnay, 36% Pinot Noir di cui il 6% in rosso, 18% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 2,3
Mesi sui lieviti: 24

Absolu

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 24

Meunier

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 2,3
Mesi sui lieviti: 24

Nuit Blanche

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 1,2
Mesi sui lieviti: 30

Note _____

103 Champagne Paul Déthune

2, Rue du Moulin - 51150 Ambonnay 📞 (+33) 3 26 57 01 88
→ champagne-dethune.fr



Importatore



Dai primi anni del '600 la vita e le viti di Paul Dethune sono ad Ambonnay. Da questo villaggio la maison ricava le uve, in particolar modo Pinot Nero, grazie a cui realizzare le proprie cuvée. Oltre a questo bisogna rimarcare il fatto che tutte le etichette di questa maison sono ottenute

da grappoli classificati Grand Cru. In cantina la scelta è quella di fare largo impiego del legno in vinificazione, come dimostrano i 5 serbatoi e le quasi 100 botti da 205 litri. Anche i vini di riserva vengono conservati in legno.

Grand Cru Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: 36

Blanc de Noirs "Les Crayères" Grand Cru Millesimato 2016 Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 60

Grand Cru Rosé Brut

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: 36

Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut Millesimato 2016

Tipo: Bianco
Millesimo: 2016
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: -

Blanc de Noirs NV Grand Cru Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 36

Note _____

104 Champagne Vincent Cuillier

📍 14, Place d'Armes - 51220 Pouillon 📞 (+33) 6 26 61 67 06
 → champagne-cuillier.fr

VINCENT
 CUIILLIER
 CHAMPAGNE

Importatore



La maison produce champagne di territoriali. Le parcelle da cui Cuillier ricava le uve per i propri vini sono sparse tra Trigny, suoli di origine sabbioso-silicea, Pouillon, sabbia limosa ideale per ospitare il Pinot Meunier, e Chenay, il terroir più complicato, ma in grado di regalare risul-

tati straordinari, essendo composto da sabbie Thanéthien. In cantina la maison ricorre ad uno schema semplice per le proprie etichette: solo lieviti indigeni e materiali come acciaio e legno. I loro champagne sostano sui lieviti per almeno 3 anni prima della sboccatura.

Brut Nature "L'Arbre"

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 30

Chemin Brut Nature "Chemin Des Rois"

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 30

N.2 Montagne De Reims

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 2
Mesi sui lieviti: 60

Note _____

105 Champagne Emeline De Sloovere

📍 La Grande, La Grange le Comté - 51530 Brigny-Vaudancourt
 📞 (+33) 3 26 54 31 24 → champagne-desloovereienne.fr

Emeline
 DE SLOOVERE
 CHAMPAGNE

Importatore



Gli 8 ha in capo alla maison si trovano sia nella Valle de la Marna sia nella Cote des Blancs. Le varietà più coltivate da questa realtà sono perciò il Pinot Meunier e lo Chardonnay. I vigneti sono condotti senza utilizzo di chimica dalle attua-

li proprietarie: Chantal e Emeline. Quest'ultima nel 2019 ha conseguito il premio quale giovane talento in Champagne. Le cuvée di Emeline De Sloovere sostano sui lieviti per periodi che si prolungano sino a 80 mesi.

75/25

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 75% Pinot Meunier, 25% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: -

Patience

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 75% Pinot Meunier, 25% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: -

N. 2 Solera

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Pinot Meunier, 50% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: -

Note _____

106 Champagne Monmarthe

📍 38, Rue Victor Hugo - 51500 Ludes 📞 (+33) 3 26 61 10 99
→ champagne-monmarthe.com



Importatore



Membro di



Nel 1930 Ernest Monmarthe fonda la Champagne Monmarthe e da allora la famiglia risiede e lavora a Ludes, nel mezzo della Montagne de Reims. Dal 1990 Jean-Guy prende la direzione dell'azienda dal padre Guy e continua nella gestione insieme

alla moglie Sandrine. La superficie vitata è pari a 17 ettari, suddivisi in 22 parcelle classificati Premier Cru, suddivisi al 30% circa tra i tre vigneti tradizionali, per una produzione totale annua pari a 150.000 bottiglie.

Brut Les Grimpants Blanc de Noirs 1er Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 42

Brut Privilège 1er Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Pinot Noir,
50% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 36

Brut Blanc de Blancs Le Mont Joyeux Millésime 1er Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: 2017
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 60

Extra-Brut Millésime Le Nid D'Agace 1er Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: 2014
Uvaggio: 60% Pinot Noir,
40% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 84

Note _____

107 Champagne Barons de Rothschild

📍 2, Rue Camille Lenoir - 51100 Reims 📞 (+33) 3 26 85 80 92
→ champagne-bdr.com



**BARONS
DE ROTHSCHILD**
CHAMPAGNE

Importatore



Azienda piuttosto recente, visto che viene fondata nel 2005. La sua giovane età è compensata dal blasone e dalla storia dei fondatori: i tre rami della famiglia Rothschild. Queste 3 famiglie hanno voluto ribadire le eccellenze già espresse nel bordolese con le rispettive aziende, anche

nella Champagne. Lo fanno con una gamma di etichette costruite su di una prevalenza di Chardonnay, spesso proveniente da vigne Premier e Grand Cru, senza dimenticare un largo impiego di vini di riserva.

Concordia Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Chardonnay,
40% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 36-48

Millesimato 2014

Tipo: Bianco
Millesimo: 2014
Uvaggio: 50% Chardonnay,
50% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 84-96

Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 36-48

Brut Nature

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Chardonnay,
40% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: min. 48

Brut Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 94% Chardonnay,
6% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 36

Note _____

108 Champagne Larnaudie-Hirault

📍 20, Grande Rue - 51500 Trois Puits 📞 (+33) 3 26 85 47 14
→ champagne-larnaudie-hirault.com



Importatore



Membro di



A Trois-Puits, villaggio classificato come Premier Cru de la Montagne de Reims, Clarisse e Michael Larnaudie gestiscono con passione questa piccola maison; in totale posseggono 6,5 ettari. Da anni hanno ottenuto la certificazione High Environmental Value and Sustainable Viticulture.

Il loro lavoro viene sempre guidato dal voler limitare al massimo il proprio impatto rispetto al territorio in cui operano. Questo affinché i loro vini siano, in maniera autentica, l'espressione del loro terroir. In cantina alcune delle loro etichette sono vinificate in legno.

Brut Tradition Les 3 Puits Premier Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier, 1/3 Chardonnay
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 24

Pinot Meunier Premier Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 36

Brut Nature Zero Dosage Premier Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier, 1/3 Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 36

Brut Blanc de Noir Premier Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 36

Extra Brut Blanc de Blanc Premier Cru Les Croix

Tipo: Bianco
Millesimo: 2016
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: -

Note _____

109 Champagne Georges Vesselle

📍 16, Rue des Postes - 51150 Bouzy 📞 (+33) 3 26 57 00 15
→ champagne-vesselle.net



Importatore



Membro di



La maison vanta un savoir-faire antico, che risale al XVI secolo. Oggi alla guida della maison ci sono Eric e Bruno Vesselle, cui il padre ha trasmesso l'amore per i propri vigneti, poco meno di 20 ha, in particolar modo collocati a Bouzy, per il 90% dedicati al Pinot Nero. Oggi Eric è responsabi-

le della produzione, si occupa dei vigneti e della vinificazione, mentre Bruno si dedica allo sviluppo commerciale e al marketing. Entrambi, infine, sono coinvolti nella fase di assemblaggio, che permette loro di dare vita a etichette profonde e saporite.

Brut Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 24

Rosé Brut Gran Cru

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 48

Brut Nature Gran Cru Millésime

Tipo: Bianco
Millesimo: 2016
Uvaggio: 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 60

Brut Grand cru Millésime

Tipo: Bianco
Millesimo: 2016
Uvaggio: 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 55

Extra Brut Gran Cru Blanc de Noirs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 36

Brut Gran Cru Cuvée Juline

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 72

Note _____

110 Champagne Saint-Réol

📍 2, Boulevard des Bermonts - 51150 Ambonnay 📞 (+33) 3 26 57 01 46
 → saint-reol.com

SR

CHAMPAGNE
SAINT-RÉOL
 GRAND CRU

Importatore

MVOLO PRESENTA

anth*logy

Anni '60. Alcuni produttori decidono di unirsi per fondare questa maison. Ancora oggi l'anima cooperativa di Saint-Réol è animata da oltre 200 soci-produttori. Trovandosi ad Ambonnay tutte le uve che compongono la gamma di vini di Saint-

Réol sono classificate Grand Cru. In cantina la maison utilizza in prevalenza acciaio. I vini riposano per lunghi periodi nei locali scavati sotto le cantine di vinificazione. I dosaggi delle etichette aziendali sono sempre ben ragionati.

Brut Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 8 Brut
Mesi sui lieviti: -

Extra Brut Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 81% Pinot Noir, 19% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 5 Extra Brut
Mesi sui lieviti: -

Rosé Grand Cru

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 85% Chardonnay, 15% di vino rosso Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 8 Brut
Mesi sui lieviti: -

Blanc de Noirs Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 7 Brut
Mesi sui lieviti: -

Blanc de Blancs Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 8 Brut
Mesi sui lieviti: -

Millésime 2012 Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7 Brut
Mesi sui lieviti: -

Note _____

111 Champagne Jeeper

📍 3, Rue de Savigny - 51170 Faverolles et Coëmy 📞 (+33) 3 26 05 08 98
 → champagne-jeeper.com

JR

CHAMPAGNE
JEEPER

Importatore

MVOLO PRESENTA

anth*logy

Una maison che ricava il proprio nome da uno strumento di lavoro: una jeep. La jeep willys oltre ad essere impiegata dagli alleati come mezzo di trasporto durante la seconda guerra mondiale, veniva utilizzata anche da un vecchio proprie-

tario dell'azienda, per monitorare la superficie dei vigneti. Ad oggi la maison può contare su una cinquantina di ettari di proprietà, al cui interno si trovano diverse parcelle addirittura classificate Grand Cru.

Grand Assemblage Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 7 Brut
Mesi sui lieviti: min. 48

Blanc de Noirs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 65% Pinot Noir, 35% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 5 Brut
Mesi sui lieviti: min. 36

Grand Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 88% Chardonnay, 12% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6 Brut
Mesi sui lieviti: min. 48

Grand Assemblage Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 0 Extra Brut
Mesi sui lieviti: min. 48

Blanc de Blancs Grande Réserve

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7 Brut
Mesi sui lieviti: min. 60

Naturelle

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir, entrambi da coltivazione biologica
Dosaggio (g/l): 0 Extra Brut
Mesi sui lieviti: min. 48

In Love

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 7 Brut
Mesi sui lieviti: min. 48

Note _____

112 Champagne Aspasie

📍 4 et 8, Grand Rue - 51170 Brouillet 📞 (+33) 3 26 97 43 46
 → champagneaspasie.com

CHAMPAGNE
Aspasie

Importatore



Da generazioni, oggi sono ormai alla quinta, si occupano di champagne in un paesino ad ovest di Reims. In tutto coltivano 12 ettari con piante che hanno superato i 30 anni di età. La suddivisione varietale comprende le tre varietà tipiche della regione, per intenderci Pinot Nero, Pinot

Meunier e Chardonnay, ma continuano ad allevare anche quei grappoli che un tempo erano qui piuttosto diffusi: Pinot Gris, Petit Meslier ecc... La conversione al biologico oggi può finalmente dirsi ultimata. I loro champagne non solo solamente da brindisi o da aperitivo.

Reserve

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 40% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 60

Brut De Fut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 60

Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: min. 44

Millesime

Tipo: Bianco
Millesimo: 2012
Uvaggio: 34% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 96

Note _____

113 Champagne Bauchet

📍 4, Rue de la Crayère - 51150 Aÿ-Champagne 📞 (+39) 3 26 58 92 12
 → champagne-bauchet.fr

CHAMPAGNE
BAUCHET
 VIGNERONS DEPUIS 1920

Importatore



Juliette cresce da sola quel figlio che inizierà a lavorare un ettaro di vigneto da cui ricavare le proprie uve. Oggi, sempre parlando di ettari, la quinta generazione della famiglia, è arrivata a 34. Non si tratta di un corpo unico, di parcelle che sono comprese all'interno di 7 terroirs differenti,

anche se nessuno di essi si trova nella Vallée de la Marne. La varietà dominante nei vigneti della maison è il Pinot Nero. In cantina hanno diversi serbatoi per vinificare le singole parcelle. I loro affinamenti sui lieviti vanno da un minimo di 2 anni a un massimo di 8.

Signature

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 80% Chardonnay, 20% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 36

Saint-Nicase

Tipo: Bianco
Millesimo: 2013
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 84

Contraste

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 5,5
Mesi sui lieviti: 24

Memoire

Tipo: Bianco
Millesimo: 2013
Uvaggio: 75% Chardonnay, 25% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 84

Note _____

114 Champagne Jacques Rousseaux

📍 5, Rue de Puisieulx - 51360 Verzenay 📞 (+33) 3 26 49 42 73
 → champagne-jacquesrousseaux.com



Importatore



Membro di



Francois Rousseaux produce champagne sin dalla fine del 1700. Oggi alla guida di questa cantina ci sono Céline ed Eric, ancora rispettosi del messaggio del fondatore ovvero che gli champagne della maison dovessero essere diretta espressione dei terreni aziendali, in particolar modo quelli

con sede a Verzenay. Il Grand Cru di Verzenay è infatti 'specializzato' in Pinot Nero. Questo permette alla maison di generare una gamma di etichette potenti, ma al tempo stesso eleganti, corredate spesso da una piacevole speziatura, avvertibile in particolar modo nel finale di sorso.

Tradition Grand Cru Extra-Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6,7
Mesi sui lieviti: 36

Rosé de Saignée Grand Cru Extra-Brut

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6,5
Mesi sui lieviti: 36

L'Autre R Grand Cru Extra-Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6,5
Mesi sui lieviti: 84

Note _____

115 Champagne Domaine Lagille

📍 49, Rue de la Planchette - 51140 Treslon 📞 (+33) 3 26 97 43 99
 → domainelagille.com



Importatore



Membro di



La famiglia Lagille coltiva i suoi 6,5 ha nella parte nord della Champagne, precisamente a Treslon. La loro è una delle poche aziende che produce vini quasi esclusivamente da uve Pinot Meunier, allevato con potatura a 'cordon royal'; sistema solitamente utilizzato per i vigneti più 'importanti'

come quelli classificati Grand Cru. La composizione dei loro suoli è di matrice argilloso-calcareo e la gestione delle piante è molto attenta ad evitare la chimica. I loro champagne esprimono grande purezza gustativa.

L'inattendue Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 5,5
Mesi sui lieviti: 36

Fleur de Meunier Rosé Brut

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 48

Grande Réserve Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 60

Au Fil du Temps Brut 2012

Tipo: Bianco
Millesimo: 2012
Uvaggio: 29% Pinot Noir, 64% Chardonnay, 7% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 120

Note _____

116 Champagne Macquart Lorette

📍 Chem. des Glaises - Écueil 📞 (+33) 3 26 49 74 42
→ champagne-macquart.fr



Importatore



La maison utilizza le uve, Chardonnay e Pinot Nero, in prevalenza ricavate da parcelle classificate Premier Cru (in totale poco meno di 5 ha). Nonostante la cura del vigneto sia da sempre meticolosa, da alcuni anni questa realtà ha deciso di approfondire ulteriormente il tema del

biologico e, prossimamente, anche del biodinamico. Le loro cuvée sono per la più parte realizzate mediante utilizzo di Pinot Nero. Lo stile della maison è fruttato, armonioso, oltre che piacevolmente minerale.

Brut Tradition

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6,7
Mesi sui lieviti: 36

Reserve

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6,7
Mesi sui lieviti: 48

Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 2,6
Mesi sui lieviti: 48

Millesime Prestige

Tipo: Bianco
Millesimo: 2013
Uvaggio: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 1,6
Mesi sui lieviti: 108

Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 36

Note _____

117 Champagne Bourdaire Gallois

📍 Rue Haute - Pouillon 📞 (+33) 3 26 03 02 42
→ bourdaire-gallois.fr



Importatore



Da dieci generazioni sono coltivatori di uva, ma solo da tre sono produttori di vino. La produzione di etichette della maison in realtà comincia (ani '50) insieme ad altri 3 produttori di Pouillon, sede aziendale, in una sorta di piccola cooperativa. Oggi la maison ricava le uve per i propri vini

da 5 ha di vigneto, in gran parte caratterizzato, geologicamente parlando, da sabbia e limo. La varietà più coltivata è il Pinot Meunier (85%). Le piante più vecchie di Bourdaire Gallois risalgono addirittura al 1922.

Brut Tradition

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 48

Symphonie Prestige

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 48

Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 48

Millesime 2008

Tipo: Bianco
Millesimo: 2008
Uvaggio: 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 144

Note _____

118 Champagne Sylvie Moreau

📍 9, Ter Rue des Tilleuls - 51390 Saint-Euphraise-et-Clairizet 📞 (+33) 3 26 49 21 69
 → champagne-sylvie-moreau.com

champagne
Sylvie Moreau

créateur d'émotions
 À SAINT-EUPHRAISE ET CLAIRIZET

Importatore



Nonostante la maison nasca nel 1962, la prima bottiglia, allora targata André Moreau, esce dalla cantina solamente 11 anni dopo. Sylvie, in azienda e in etichetta, compare invece soltanto dopo gli anni '90. Insieme al marito Olivier oggi Sylvie porta avanti questa realtà con un occhio attento

al bio; certificazione che otterrà l'anno prossimo. In vigna la varietà più coltivata è il Pinot Meunier, con piante che raggiungono i 60 anni di età. In cantina le etichette di punta vengono vinificate in legno.

Racines

Tipo: Bianco
Millesimo: base vendemmia 2018, 40% solera perpetuelle dal 1964
Uvaggio: 50% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 41

Carré Or

Tipo: Bianco
Millesimo: base vendemmia 2009, 40% solera perpetuelle dal 1964
Uvaggio: 30% Pinot Meunier, 18% Pinot Noir, 12% Chardonnay, 40% vini di riserva
Dosaggio (g/l): 2,8
Mesi sui lieviti: 144

Blanc de Noirs selection de 800 bouteille

Tipo: Bianco
Millesimo: 2017
Uvaggio: 80% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 36

Collection Privée Edition n°06 selection de 1480 bouteille

Tipo: Bianco
Millesimo: 2011
Uvaggio: 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 2,8
Mesi sui lieviti: 103

Collection Privée Edition n°08 selection de 665 bouteille

Tipo: Bianco
Millesimo: Base 2003, 40% solera perpetuelle dal 1964
Uvaggio: 50% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 2,8
Mesi sui lieviti: 87

Collection Privée Edition n°07 selection de 987 bouteille

Tipo: Bianco
Millesimo: 2016
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 5,6
Mesi sui lieviti: 48

Note _____

119 Champagne Dauvergne

📍 12, Rue Jeanne D'Arc - 51150 Bouzy 📞 (+33) 3 26 57 01 83
 → champagnedauvergne.com

CHAMPAGNE

 DAUVERGNE

Importatore



Le origini aziendali riportano all'inizio del '700. L'attuale sede della cantina è a Bouzy, mentre quella delle 19 parcelle che compongono il 'vigneto aziendale' è sparpagliata tra i comuni di Bouzy (80%), Ambonnay (10%) e Louvois (10%). Chiaramente la varietà più utilizzata da questa

realtà è il Pinot Nero. Viste le qualità delle parcelle di questa cantina, i dosaggi post sboccatura sono sempre piuttosto contenuti, cosicché sia la qualità del frutto a 'parlare' all'interno delle etichette prodotte dalla maison.

Aurélien Tradition Brut - Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 10
Mesi sui lieviti: 30

Maxime Rosé Brut - Grand Cru

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: Bianco: 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir, Rosso: 100% Pinot Noir "Bouzy Rouge" (8%)
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: 24

Aurélien Prestige Brut - Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 36

Note _____

120 Champagne Alain Vesselle

15, Rue de Louvois - 51150 Bouzy (+33) 3 26 57 00 88
→ champagne-alainvesselle.fr



CHAMPAGNE

Alain Vesselle

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

Importatore

ALIMENTA

Cognome molto famoso in quel di Bouzy (Grand Cru). Qui la famiglia Vesselle si occupa di champagne da diversi decenni. La varietà più coltivata dalla maison (in totale posseggono 18 ettari) è il Pinot Nero, presente in prevalenza o in assolo

all'interno delle diverse cuvée della maison. Gli champagne di Alain Vesselle sono sempre pieni, ricchi di corpo, oltre che caratterizzati da una potenza presente, ma che non risulta mai essere sopra le righe.

Cuvee Saint Eloi Grand Cru Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A. Année de mise en bouteille (tirage) 2019
Uvaggio: 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: -

Rose Saint Eloi Grand Cru Brut

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A. Année de mise en bouteille (tirage) 2021
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: -

Cuvee Guillaume Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A. Année de mise en bouteille (tirage) 2016
Uvaggio: 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: -

Cuvee Antoine Blanc de Blancs Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A. Année de mise en bouteille (tirage) 2021
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: -

Cuvee Thibaud Blanc de Noirs Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A. Année de mise en bouteille (tirage) 2020
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: -

Tradition Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A. Année de mise en bouteille (tirage) 2020
Uvaggio: 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: -

Tradition Demi Sec

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A. Année de mise en bouteille (tirage) 2017
Uvaggio: 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 40
Mesi sui lieviti: -

Rose Brut

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A. Année de mise en bouteille (tirage) 2021
Uvaggio: 20% Pinot Noir, 80% Chardonnay, 10% de notre Coteaux Champenois
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: -

Coteaux Champenois Bouzy Rouge

Tipo: Rosso
Millesimo: S.A. Année de mise en bouteille (tirage) 2023
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): -
Mesi sui lieviti: -

121 Champagne Paul Bara

4, Rue Yvonne - 51150 Bouzy (+33) 3 26 57 00 50
→ champagnepaulbara.com



CHAMPAGNE

Paul Bara

BOUZY
DEPUIS 1833

Importatore



Membro di



La maison Paul Bara si insedia a Bouzy nel 1833 e qui è rimasta da ben sei generazioni. Il suo vigneto, poco più di 10 ha, è situato esclusivamente a Bouzy, con piante che hanno una media di età molto alta. Una volta in cantina le uve sono pres-

sate in modo classico attraverso una Coquard. Solo la prima pressatura diventerà champagne Paul Bara. La vinificazione qui viene effettuata esclusivamente in acciaio. I loro vini esprimono sempre potenza e ricchezza aromatica.

Brut Reserve Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: min. 60

Grand Rosé de Bouzy Grand Cru

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 70% Pinot Noir, 18% Chardonnay, 12% Bouzy Rouge
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: min. 36

Brut Millésime Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: 2016
Uvaggio: 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: min. 72

Special Club Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: min. 84

Annonciade Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: 2007
Uvaggio: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 180

Extra Brut Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: min. 60

Note _____

122 Champagne Marguet

📍 1, Place Barancourt - 51150 Ambonnay 📞 (+33) 3 26 53 78 61
→ champagne-marguet.fr



Importatore

Les Caves
de Pyrene

Membro di



Benoît Marguet è l'ultimo discendente di un'antica maison di famiglia. Dal 2004 gestisce 8 ettari di proprietà ad Ambonnay, 1,5 dei quali vengono affittati a Krug. La cura della vigna è affidata alla prassi biodinamica, esercitata grazie anche dall'aiuto di due magnifici cavalli. Tutte le parcel-

le vengono vinificate separatamente in legno e, di anno in anno, Benoît decide gli assemblaggi ed i dosaggi. I vini sono sempre sottoposti a fermentazione malolattica, così da tenere al minimo i livelli di SO2 all'interno delle etichette della maison.

Shaman 20

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 81% Pinot Noir, 19% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 36

Yuman 20

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 24

Sapience

Tipo: Bianco
Millesimo: 2014
Uvaggio: 50% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 96

Note _____

123 Champagne Jean Paul Deville

📍 13, Rue Carnot - 51380 Verzy 📞 (+33) 3 26 97 93 50
→ champagnedeville.fr



Importatore

Les Caves
de Pyrene

Membro di



La maison ha antiche tradizioni, anche se, di fatto, commercia la prima etichetta con il nome di Jean Paul Deville solo a partire dal 1968. La forza di questa realtà è quella di essere collocata, vigne comprese, in una delle aree di elezione per

il Pinot Nero: Verzy (comune classificato Grand Cru). Lo stile dei vini della maison è piuttosto ricco, carattere espressivo che si manifesta grazie ad una generosità fruttata e insieme minerale.

Carte Noire

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 75% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 5% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 24

Revelatio

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 75% Pinot Noir, 25% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 2
Mesi sui lieviti: 60

Sappheiros Rosé Brut

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 36

Note _____

124 Champagne Petite Vallée

📍 9, Le Craon de Ludes - 51500 Ludes 📞 (+33) 392 86 69 197
 → vallepiciola.com

CHAMPAGNE
 P.Vallée



Importatore



Una punta d'Italia in questo marchio, nato da poco, ma con base molto solida ovvero l'amicizia che lega il proprietario di Vallepiciola, Bruno Bolfo, con la maison Forget-Brimont, proprietaria di 6 ha nell'area della Montagna di Reims. Il risul-

tato? 4 etichette in grado di esprimere fortemente il carattere del territorio da cui derivano. La ricetta degli champagne della gamma? Pinot Nero in prevalenza e lunghissimi affinamenti sui lieviti.

Premier Cru Extra-Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 48

Blanc de Blancs Grand Cru Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 48

Blanc de Noirs Premier Cru Extra-Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 80% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 72

Millesime 2011 Premier Cru Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: 2011
Uvaggio: 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 132

Millesime 2012 Premier Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: 2012
Uvaggio: 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 120

Millesime 2013 Premier Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: 2013
Uvaggio: 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 108

Note _____

125 Champagne Secondé-Simon

📍 14, Rue de Trépail - 51150 Ambonnay 📞 (+33) 3 26 53 13 02
 → champagne-seconde-simon.fr



Importatore

Membro di



La storia della Maison inizia nel 1983, nel villaggio di Ambonnay. Il vigneto della maison copre 6 ha, per altro classificati Grand Cru. La cantina di Secondé-Simon è stata scavata sotto la casa di famiglia. L'azienda è oggi condotta da Jérôme Bôle, già chef de cave di casa Krug, coadiuvato

da Nicolas Seconde, enologo e figlio dei fondatori. Le vigne dell'azienda, dedicate in gran parte al Pinot Nero, crescono su di un terreno collinare il cui sub-strato è composto da calcare, ricoperto da un sottile strato di argilla gessosa.

Nuance Grand Cru Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 36

Variation Grand Cru Rosé Brut

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 36

Mélodie Grand Cru Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 60

Euphonie Grand Cru Millésimé Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 90% Chardonnay, 10% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 72

Note _____

126 Champagne Delavenne

📍 6, Rue de Tours sur Marne - 51150 Bouzy 📞 (+33) 3 26 57 02 04
 → champagne-delavenne.fr



Importatore



Membro di



Producono champagne, per la precisione a Bouzy, da ben 4 generazioni. I Delavenne oltre ad essere una maison familiare, appartengono alla categoria dei récoltant-manipulant. Il loro Pinot Nero proviene esclusivamente da Ambonnay e Bouzy, mentre lo Chardonnay da Cramant. Visti i

luoghi di 'nascita' delle uve, l'obiettivo della maison, in cantina, è quello di valorizzarne la grande qualità. Per questo la 'ricetta' dei loro champagne non prevede la malolattica e i vini, una volta imbottigliati, riposano sui lieviti per periodi mai inferiori ai 3 anni.

Original 60/40 Grand Cru Brut Tradition

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7,8
Mesi sui lieviti: min. 36

Dom Basle Grand Cru Brut Réserve

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7,2
Mesi sui lieviti: min. 60

Grand Cru Brut Nature non Dosé

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: min. 60

Note _____

127 Champagne Paul Clouet

📍 1, Place André Tritant - 51150 Bouzy 📞 (+33) 3 26 53 97 58
 → champagne-paul-clouet.com



Importatore



Membro di



Il villaggio di Bouzy si trova a Sud delle Montagne de Reims. È qui che la famiglia Clouet si è stabilita più di un secolo fa e dove Marie-Thérèse Clouet-Bonnaire continua il lavoro del nonno Paul. Qui produce i vini dalla sua vigna in Bouzy, il regno del Pinot Nero, famoso per i suoi Cham-

pagne e per il suo Bouzy Rouge. È grazie al suo amore per la regione e per i suoi vini che Marie-Thérèse accoglie durante l'anno visitatori provenienti da tutto il mondo nel suo B&B Les Barbotines, un punto di partenza essenziale per una visita della regione dello Champagne.

Selection Grande Réserve Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 20% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 30

Bouzy MV Grand Cru Blanc de Noirs Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 2,5
Mesi sui lieviti: 60

Note _____

128 Champagne Lacourte-Godbillon

📍 16, Rue des Aillys - 51500 Eccueil 📞 (+33) 3 26 49 74 75
→ champagne-lacourte-godbillon.com

CHAMPAGNE
LACOURTE
GODBILLON
PREMIER CRU

Importatore



Membro di



Da un matrimonio tra due famiglie nasce quest'azienda che decide d'interrompere la vendita delle proprie uve, scegliendo di produrre vini, a partire dalla fine degli anni '60. Da poco più di 8 ha ricavano i grappoli, in gran parte di Pinot

Nero, da piante che hanno una trentina di anni di media. La filosofia produttiva della maison è fondata sul voler fornire la massima espressione del terroir. I loro champagne sostano lungamente sui lieviti, addirittura fino a 7 anni.

Terroirs d'Eccueil

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 85% Pinot Noir, 15% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 30

Mi-Pentes

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 35

Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 29

Chaillots

Tipo: Bianco
Millesimo: 2016
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 2
Mesi sui lieviti: 66

Terroirs Epanuis

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 85% Pinot Noir, 15% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 1,5
Mesi sui lieviti: 76

Note _____

129 Champagne De Vilmont

📍 38, Rue de l'Église CS 30301 - 51160 Hautvillers 📞 (+39) 04 38 20 11
→ champagne-devilmont.fr

CHAMPAGNE
De Vilmont

Importatore

SERENA
WINES 1881

François Alphonse Donatien De Vilmont è stato non solo marchese di San Crevés, ma anche famoso ufficiale delle guardie reali a cavallo di Luigi XVI. Si narra che a Valmy, la notte successiva la battaglia contro le armate austro-prussiane, nell'accampamento degli ussari francesi il no-

bile De Vilmont, per stapparle, abbia sciabolato le bottiglie di champagne. Le etichette di questa maison prendono vita a Rilly La Montagne, a pochi chilometri da Reims. Gli champagne De Vilmont sono in gran parte basati sull'utilizzo di Chardonnay.

Brut Grande Réserve Premier Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 36

Brut Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: 36

Cuvée Prestige Brut Millésime

Tipo: Bianco
Millesimo: 2016
Uvaggio: 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 48

Note _____

130 Champagne Jean-Claude Mouzon

📍 4, Rue des Perthois - 51360 Verzenay 📞 (+33) 9 67 11 22 89
→ champagne-mouzon.com

JEAN-CLAUDE
MOUZON
CHAMPAGNE

Importatore



Jean Claude Mouzon ha imparato la disciplina, anche quella del fare vino, praticando un'arte marziale: lo judo. Questo gli ha permesso di guadagnare una maggiore consapevolezza di sé stesso e del valore del proprio luogo di lavoro: 43 parcelle collocate in gran parte su terreni classi-

ficati Grand Cru. In cantina tutto è tenuto separato, uva e villaggio di provenienza, così da avere il numero più elevato di variabili con cui realizzare i propri champagne. Quasi tutta la gamma della maison viene realizzata utilizzando esclusivamente Pinot Nero e Chardonnay.

Et Sans Ciel? Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 5% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 24-30

Viridunacus Millesimato 2015 Extra Brut Grand Cru Verzenay

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: min. 72

Candeur d'Esprit Brut Grand Cru Verzenay Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 24

Grand Bouquin Brut Grand Cru Verzenay

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 24-36

Note _____

131 Champagne Mailly Grand Cru

📍 28, Rue de la Libération - 51500 Mailly Champagne 📞 (+33) 6 20 94 00 80
→ champagne.mailly.com

CHAMPAGNE
MAILLY
GRAND CRU

Importatore



Fondato nel 1929 da un gruppo di vigneron che affrontano con coraggio le devastazioni della prima Guerra mondiale e della conseguente crisi economica, il Domaine Champagne Mailly Grand Cru si estende oggi su una superficie di 70 ettari, situati esclusivamente nel villaggio di Mailly, clas-

sificato Grand Cru, nel cuore del parco naturale della Montagne de Reims. I due vitigni nobili della Champagne, Pinot Noir e Chardonnay, occupano rispettivamente il 75% ed il 25% delle vigne, suddivisi in 480 parcelle. I vigneti sono esposti su tutti e quattro i punti cardinali.

Brut Réserve Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 75% Pinot Noir, 25% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7-8
Mesi sui lieviti: 36

Extra Brut Millésimé Maily Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: 2016
Uvaggio: 75% Pinot Noir, 25% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 2-3
Mesi sui lieviti: 72

Brut Nature

Tipo: Bianco
Millesimo: 2013
Uvaggio: 75% Pinot Noir, 25% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: -

Blanc de Pinot Noir Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 36

L'Intemporelle Millésimé Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: 2017
Uvaggio: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6-7
Mesi sui lieviti: 72

Rosé de Maily Grand Cru

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 36

Les Échansons

Tipo: Bianco
Millesimo: 2012
Uvaggio: 75% Pinot Noir, 25% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: -

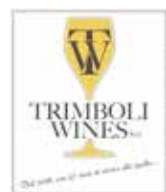
Note _____

132 Champagne Barnaut

📍 2, Rue Gambetta - 51150 Bouzy 📞 (+33) 3 26 57 01 54
→ champagne-barnaut-bouzy.com



Importatore



La cantina sorge a Bouzy. Per la data di fondazione di questa realtà bisogna risalire sino all'800; per la precisione al 1874. Da Barnaut ogni parcella è coltivata con grandissimo rispetto per la natura, perché valorizzare, come nel loro caso, un Grand Cru significa in primo luogo rispettarlo.

Nella gamma di vini che caratterizzano questa maison non mancano due Coteaux Champenois, ossia etichette vinificate 'in fermo', di cui una addirittura in versione rosé. La maison oggi è condotta dalle mani sicure e competenti di Philippe e Laurette Secondé.

Grande Réserve - Brut Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 67% Pinot Noir, 33% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 60

Sélection - Brut Nature Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 85% Pinot Noir, 15% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 54

Blanc de Noirs - Brut Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 51

Authentique Rosé - Brut Grand Cru

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 85% Pinot Noir, 15% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 51

Blanc de Blancs - Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 66

Note _____

133 Champagne Gardet

📍 13, Rue Georges Legros - 51100 Chigny-Les-Roses 📞 (+33) 3 26 03 42 03
→ champagne-gardet.com



Importatore



Tutto nasce ad Epernay alla fine del 1800, per mano di Charles Gardet. Poco più di 30 anni dopo Georges Gardet sposta la sede della maison in un piccolo villaggio vicino a Reims. Nonostante l'avvicendamento con la famiglia Prieux, oggi alla guida della maison, le attenzioni che hanno

sempre caratterizzato la gamma di etichette di quest'azienda sono rimaste le stesse. Gardet utilizza in cantina solo mosto fiore e legno di quercia per conservare i propri vini di riserva. I vini della maison esprimono tradizione, senza rinunciare a un'eccellente capacità di abbinamento.

Brut Tradition

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 45% Pinot Noir, 45% Pinot Meunier, 10% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 36

Prestige - Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 36-48

Extra Brut Dosaggio Zero

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 2/3 Pinot Noir, 1/3 Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 60-84

Extra Brut Cuvée Anniversaire 120 Ans

Tipo: Bianco
Millesimo: Assemblaggio delle migliori 12 annate (dal 1943 al 2011) della Maison Gardet
Uvaggio: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 2
Mesi sui lieviti: 84-108

Extra Brut Millèsime 2013

Tipo: Bianco
Millesimo: 2013
Uvaggio: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 60

Note _____

134 Champagne Brimoncourt

📍 84, Boulevard Charles de Gaulle - 51160 Ay 📞 (+33) 3 26 58 79 00
→ brimoncourt.com



Importatore



Hanno quasi compiuto 150 di età. Nonostante questo i Brimoncourt sono rimasti intraprendenti e fortemente legati al proprio territorio. La casa di Brimoncourt è infatti da sempre 'domiciliata' nel comune di Ay. Qui l'azienda coltiva le tre uve classiche della regione, con cui realizza i propri

champagne. In cantina Brimoncourt si comporta in maniera molto lineare, cosicché i loro champagne si esprimano sempre sul doppio registro di fedeltà gustativa al territorio, sommata alla massima espressione rispetto all'arte dell'assemblaggio.

Brut Régence

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 80% Chardonnay, 20% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 48

Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 2
Mesi sui lieviti: 72

Brut Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 40% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 25% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 48

MMIX Cuvée Millésime 2009

Tipo: Bianco
Millesimo: 2009
Uvaggio: 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 144

Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 72

Note _____

135 Champagne Pierre Trichet

📍 11, Rue du Petit-Trois-Puits - 51500 Trois-Puits 📞 (+33) 3 26 82 64 10
→ champagne-pierre-trichet.com



Importatore



Taille main d'epuis 1947

La storia di quest'azienda inizia con la nonna di Pierre Trichet, donna molto determinata, tanto che fu proprio lei a decidere di iniziare a piantare viti già dalla metà del '900. Dopo una fase iniziale in cui la maison si è dedicata prevalentemente soltanto alla viticoltura, dagli anni '70

hanno iniziato a produrre i propri champagne. Oggi la maison è giunta alla terza generazione. La vigna è condotta in maniera sostenibile e il vitigno più piantato in azienda è il Pinot Meunier. Lo stile della maison abbina succosità fruttata a una mineralità gessosa.

L'Authentique Brut Nature

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 53% Pinot Meunier, 24% Pinot Noir, 23% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 24-36

L'Authentique Rosé Brut

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 53% Pinot Meunier, 24% Pinot Noir, 23% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7,8
Mesi sui lieviti: 24-36

La Puissance Brut Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 7,8
Mesi sui lieviti: 60

L'Authentique Brut - Premier Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 53% Pinot Meunier, 24% Pinot Noir, 23% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7,8
Mesi sui lieviti: 24-36

Le Caractere Brut Premier Cru Blanc de Noirs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Pinot Meunier, 50% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 7,8
Mesi sui lieviti: 24-36

Cuvee 1333 Brut Blanc de Blancs 1er Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Blanc
Dosaggio (g/l): 7,8
Mesi sui lieviti: 36

L'Authentique Extra Brut - Premier Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 53% Pinot Meunier, 24% Pinot Noir, 23% Chardonnay
Dosaggio (g/l): -
Mesi sui lieviti: 4

L'Heritage Brut - Premier Cru - Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7,8
Mesi sui lieviti: 48-60

Rosé de Saignée

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 70% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 24

CRUCIFIX PÈRE & FILS
VINS DE CHAMPAGNE



@philarmonicadistribuzione

Distribuito da *Philarmonica*

V43 VISCONTI43

Vigneti. Passione. Famiglie. Territorio.

VALLEE DE LA MARNE · FESTIGNY

APOLLONIS
CHAMPAGNE
Michel Loiset

MONTAGNE DE REIMS · BOUZY

DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1907
PAUL CLOUET
CHAMPAGNE

CÔTE DES BLANCS · CRAMANT

DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1932
BONNAIRE
CHAMPAGNE

Distribuiti in esclusiva da Visconti43 | scopri di più su meregalli.com



Vallée de la Marne

136 Champagne André Roger

📍 1, Rue Saint Vincent - 51160 Ay Champagne 📞 (+33) 3 26 55 20 61
 → champagne-andre-roger.com



Importatore



Il marchio nasce ufficialmente sul finire degli anni '60 del secolo scorso, anche se la familiarità con la vigna per questa maison ha origini ancora più antiche: addirittura 100 anni prima. Oggi la maison guidata da Jean Pol e Marie Hélène, è forte

di 19 parcelle (in totale poco più di 5 ettari), alcune delle quali 'domiciliate' nel Grand Cru di Ay. La media di età delle piante si aggira sui 30-40 anni di età. Il Pinot Nero è il grande protagonista della gamma di etichette di André Roger.

Nuance de Blancs Brut Premier Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 15

Vieilles Vignes Extra Brut Aÿ Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 24

Nuance de Noirs Brut Premier Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: min. 18

Grande Reserve Brut Aÿ Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 18

Note _____

137 Champagne Alain Couvreur

📍 18, Gr. Grande Rue - 51140 Prouilly 📞 (+33) 3 26 48 58 95



Importatore



Membro di



Oggi la maison è portata avanti da Remi e David. Per il resto nulla è cambiato, perché tutto già funzionava alla perfezione. La maison è sempre domiciliata nella zona del Massif de Saint-Thierry. Le vigne, in totale poco più di 6 ettari, sono divise tra terreni calcarei ricchi di limo che ospitano

il Pinot Nero e terreni argilloso-calcarei: la 'casa' del loro Chardonnay. Il Pinot Meunier di Alain Couvreur trova invece dimora ideale su terreni di matrice sabbiosa. I vini da assemblaggio di Alain Couvreur beneficiano di quote importanti di vini di riserva.

Remi Couvreur Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: 2018-2019
Uvaggio: 50% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 10
Mesi sui lieviti: -

Remi Couvreur Extra Brut de Meunier

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 3,5
Mesi sui lieviti: -

Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: 2020-2021
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: -

Blanc de Noir

Tipo: Bianco
Millesimo: 2019-2020
Uvaggio: 85% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: -

Note _____

138 Champagne Tarlant

📍 21, Rue de la Coopérative - 51480 Oeully 📞 (+33) 3 26 58 30 60
→ tarlant.com



CHAMPAGNE
TARLANT
VIGNERONS DEPUIS 1687

Importatore



Membro di



La famiglia Tarlant è un grande esempio di fedeltà al ruolo di vigneron, tanto che lo esercitano con orgoglio sin dal lontanissimo 1687. Le dimensioni aziendali sono relativamente piccole (circa 13 ettari), ma ad essere grande è la fiducia che la famiglia ripone nei propri terreni: i veri prota-

gonisti del sapore degli champagne Tarlant. Per rendere i propri sorsi sempre più territoriali, la maison si è nel tempo avvicinata a un regime di coltivazione libero da chimica e, in cantina, a dosaggi praticamente azzerati. Gli champagne Tarlant sono veri e molto saporiti.

Zero

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 32% Chardonnay, 32% Pinot Meunier, 4% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 6 mesi dalla vendemmia e 69 mesi in bottiglia

Cuvée Louis

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 7 mesi dalla vendemmia e 193 mesi in bottiglia

Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Chardonnay, 36% Pinot Noir vinificato in rosso, 8% Pinot Noir, 6% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 6 mesi dalla vendemmia a 58 mesi in bottiglia

Note _____

139 Champagne Apollonis Michel Lorient

📍 13, Rue de Bel Air - 51700 Festigny 📞 (+33) 3 26 58 34 01
→ champagneapollonis.com



APOLLONIS
CHAMPAGNE
Michel Lorient

Importatore



Membro di



La nostra aspirazione, siamo a Festigny dal 1675 dopo 12 generazioni, è quella di dare voce alle vibrazioni naturali del nostro terroir, delle nostre vigne e dei nostri vini. Michel Lorient ha creato una gamma nella quale l'espressività dei suoi

vini tocca il cuore di chi li degusta attraverso le vibrazioni, anche musicali, del suo terroir. È per questo che diciamo che lo spirito vibra nella gamma Apollonis.

Authentic Meunier Blanc de Noirs Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 24

Théodorine Rosé Brut

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 53% Pinot Meunier, 30% Chardonnay, 17% Pinot Noir (10% Pinot Noir Vino Rosso)
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: 24

Palmyre Brut Nature

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 70% Pinot Meunier, 30% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: 24

Monodie Meunier Vieilles Vignes Blanc de Noirs Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: 2013
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 108

Sources du Flagot Blanc de Blancs Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: 2013
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 84

Note _____

140 Champagne Pascal Lejeune

📍 12, Rue Jean Jaurès - 51530 Moussy 📞 (+33) 326 51 85 07
→ champagne-pascal-lejeune.com



Importatore



Membro di



La storia di questa maison è molto recente, visto che tutto comincia, grazie a Sandrine e Pascal, nel 1995. In precedenza la famiglia conferiva le proprie uve a una cooperativa nata a Moussy. La voglia di vinificare in proprio dal 2015 ha coinvolto anche il figlio di Sandrine e Pascal: Thibault

(quinta generazione). Le uve per gli champagne di Pascal Lejeune provengono da piante che non hanno mai meno di 25 anni di età. Gli champagne di questa maison sono generalmente realizzati con utilizzo di acciaio, con un piccolo saldo vinificato in legno di Borgogna.

Cuvée Métonymie Extra-Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 53,75% Pinot Meunier, 33,75% Chardonnay, 12,50% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 36

Cuvée Anaphore Blanc de Blancs Premier Cru Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: 2018
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 36

Premier Cru Cuvée Litote Extra-Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Pinot Meunier, 50% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 36

Cuvée Analogie Rosé Premier Cru Zero Dosage

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 36

Note _____

141 Champagne Régis Poissinet

📍 8, Rue du Pont - 51480 Cuchery 📞 (+33) 3 26 58 12 93
→ champagne-regis-poissinet.com



Importatore



Membro di



Oggi c'è Régis Poissinet, ma la sua famiglia si occupa di champagne dalla fine della seconda guerra mondiale. Régis gestisce oggi 7 ettari di vigna, per altro 'abitata' da piante di circa 30 anni. Non si tratta di un corpo unico, ma di una serie di parcelle sparse su alcuni dei migliori vil-

laggi vicino a Cuchery, attuale sede aziendale. Il vitigno più coltivato qui è il Pinot Meunier. Non utilizzano erbicidi e ricorrono al cavallo per lavorare la vigna. La loro cuvée d'ingresso è dedicata a Iride, per gli antichi greci messaggera degli dei e personificazione dell'arcobaleno.

Terre D'Irizée Extra-Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 84% Pinot Meunier, 16% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 1,7
Mesi sui lieviti: 36

Curvé Irizée Meunier Extra-Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 3,5
Mesi sui lieviti: 72

Note _____

142 Champagne Claude Lemaire

9, Rue de la Croix Saint-Jean - 51480 Boursault (+33) 3 26 58 40 58
→ champagne-claude-lemaire.fr



Importatore

Les
Caves
de Pyrene

Membro di



Oggi guidata da Patrice e Aurélien, la maison possiede circa 5 ha, su cui coltiva tutte e tre le varietà della regione. L'attenzione al vigneto qui è sancita dall'aver conseguito diverse certificazioni, che testimoniano il rispetto della biodiversità e al tempo stesso la riduzione nell'impiego di

prodotti fitosanitari. Vantando frutti molto sani e fortemente espressivi del territorio di provenienza, la regola che guida la realizzazione delle loro etichette è quella di dosaggi contenuti e lunghe soste sui lieviti.

Les Terres Jaunes

Tipo: Bianco
Millesimo: 2019
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 24

143 Champagne Maurice Choppin

29, Rue Alphonse Perrin - 51480 Damery (+33) 6 65 43 45 79
→ champagne-choppin.fr

CHAMPAGNE
MAURICE CHOPPIN
RECOLTANT-MANIPULANT



Importatore

Les
Caves
de Pyrene

Membro di



Fanno champagne, per la precisione a Damery, da ben 7 generazioni. Oggi alla guida dell'azienda c'è Benjamin, insieme al padre Maurice. Il loro vigneto è classificato HVE3 sin dal 2018. Questa cura delle proprie parcelle si riversa all'interno

della loro gamma, grazie a diversi Lieux-dits, realizzati mediante le 3 uve classiche della regione. I dosaggi per loro sono realmente molto contenuti, tanto da non superare mai i 3 gr/l su tutta quanta la gamma.

Les Arpents

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 85% Pinot Meunier, 10% Chardonnay, 5% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 27

Les Mi Cotes

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Chardonnay, 40% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 36

L'Age & la Raison

Tipo: Bianco
Millesimo: 2017
Uvaggio: 80% Chardonnay, 20% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 51

Les Bas Russelets

Tipo: Bianco
Millesimo: 2019
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 2
Mesi sui lieviti: 36

Epinette de Champagne

Tipo: Bianco
Millesimo: 2018
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 2
Mesi sui lieviti: 48

Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: 2018
Uvaggio: 90% Chardonnay, 10% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 20

Note _____

Note _____

144 Champagne Bourgeois-Diaz

43, Grande Rue - 02310 Crouttes-sur-Marne (+33) 3 23 82 18 35
→ bourgeois-diaz.com

Importatore

Membro di

CHAMPAGNE
Bourgeois-Diaz

Les
Caves
de
Pyréne



L'azienda opera su 7 ha di proprietà a Crouttes-sur-Marne e nei comuni limitrofi. La produzione è suddivisa in 3,5 ha dedicati al Pinot Meunier, 2 ha al Pinot Nero e 1,5 ha allo Chardonnay, senza dimenticare un piccolissimo appezzamento di Pinot Bianco. Oggi i Bourgeois-Diaz sono

alla quarta generazione. La cura che dedicano al vigneto si manifesta con la conversione al regime biodinamico, accompagnato da micro-vinificazioni che determinano una sempre più approfondita conoscenza di ogni loro parcella. Lo stile dei loro champagne è asciutto e purissimo.

BD'3C

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 40% Pinot Meunier, 40% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 24

BD'N

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 70% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 30

BD'M

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 0-3
Mesi sui lieviti: 24-30

BD'3CC Collection

Tipo: Bianco
Millesimo: 2016
Uvaggio: 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 48

BD'B

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 24

BD Pinot Noir Les Bien Aimées

Tipo: Bianco
Millesimo: 2017
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 30

Note _____

145 Champagne Dom Caudron

10, Rue Jean York - 51700 Passy-Grigny (+33) 3 26 52 45 17
→ domcaudron.fr

Importatore

Membro di

DOM
CAUDRON
CHAMPAGNE



Champagne Dom Caudron ha le sue origini a Passy-Grigny, un villaggio nella Valle della Marna, dove un famoso Abate, Aimé Caudron, ha avuto, per l'epoca, un'idea davvero visionaria. Grande appassionato di champagne, il religioso capì che il futuro dei produttori della zona, troppo piccoli

per 'fare' da soli, dovesse passare dall'unione in un'unica realtà cooperativa. La storia, cominciata con una dozzina di ettari, oggi è arrivata a 130, riunendo circa una sessantina di piccoli produttori che si dedicano in particolar modo al vitigno principale de la Vallée de la Marne: il Pinot Meunier.

Brut "Prediction"

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: 24

Brut "Nature"

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: min. 24

Demi-Sec

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 33
Mesi sui lieviti: min. 24

Note _____

Brut "Epicurienne" Vieilles Vignes

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 36

Brut Rosé "Fascinante"

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 80% Pinot Meunier, 10% Chardonnay, 10% Pinot Meunier Rosso
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: 30

Brut Cornalyne

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 42

Brut "Sublimité 50/50" Millesimé

Tipo: Bianco
Millesimo: 2011
Uvaggio: 50% Pinot Meunier, 50% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 108

Brut "Sublimité MPC" Coeur de Cuvee

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 55% Pinot Meunier, 25% Chardonnay, 20% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 60

146 Champagne Demièrè

2, Rue Dom Pérignon - 51480 Fleury la Riviere (+33) 3 26 58 43 36
→ champagnedemièrè.com



Importatore



A&J sono le iniziali dei proprietari: Jerome e Audrey. La prima parcella della maison risale addirittura agli anni '30. L'ultima generazione prende il timone dell'azienda a partire con il nuovo secolo, volendo rinnovare, ma senza perdere di buono quanto fatto fino ad ora, come dimostra

l'utilizzo di presse tradizionali e vinificazione in legno. L'innovazione invece qui è rappresentata da serbatoi di forma ovoidale e utilizzo di solera. Lo stile della maison coniuga sapidità, freschezza, profondità e vivacità.

Es'sens Brut nature

Tipo: Bianco
Millesimo: 2018 no vintage
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 42

Solera 23 no vintage

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 54

Allegory Or

Tipo: Bianco
Millesimo: 2018 no vintage
Uvaggio: 70% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 42

Es'sens Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: 2018 no vintage
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 42

Confiden's

Tipo: Bianco
Millesimo: 2018 no vintage
Uvaggio: 60% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 42

Note _____

147 Champagne Henri Giraud

71, Bd Charles de Gaulle, 51160 Aÿ-Champagne (+33) 3 26 55 18 55
→ champagne-giraud.com



Importatore

Membro di



La Maison di Champagne Henri Giraud ha origini antiche. Fondata nel 1625 dalla famiglia Hémart ad Aÿ, l'azienda si sviluppò nel 1900 con l'unione fra Madeleine Hémart e Léon Giraud. Léon riconobbe l'eccellenza dei terreni e ripiantò la vigna distrutta dalla Fillossera. Oggi Champagne Henri

Giraud è guidata dalla dodicesima generazione di Hémart-Giraud con Claude Giraud, enologo con studi in Borgogna, che ha reso Champagne Henri Giraud una delle migliori Maison di Champagne al Mondo. L'azienda oggi produce circa 260mila bottiglie l'anno.

Esprit Nature Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 24

PR. 18/90

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 36

MV18 Aÿ Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: 2018
Uvaggio: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 60

Note _____

148 Champagne Jacquesson

📍 68, Rue du Colonel Fabien - 51530 Dizy 📞 (+33) 3 26 55 68 11
 → champagnejacquesson.com

CHAMPAGNE
JACQUESSON
 — FAMILLE CHIQUET —

Importatore



Membro di



Dal 1798 questa Maison porta il nome del suo fondatore. Lo Champagne Jacquesson fu il preferito da Napoleone che, nel 1810, gli conferì la medaglia d'oro per «la Beauté et la Richesse de ses Caves». Oggi la Maison Jacquesson & Fils concentra i suoi sforzi su una produzione annua-

le di circa 250.000 bottiglie. Nonostante il successo, la produzione non è mai stata gonfiata, e gli approvvigionamenti di uve provengono essenzialmente dai vigneti di proprietà di 28 ettari, di cui 11 situati nella Côte des Blancs, ad Avize.

Cuvée n° 746 Extra-Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Meunier, 1/3 Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 2
Mesi sui lieviti: min. 48

Note _____

149 Champagne R. Pouillon & Fils

📍 17, Rue d'Aÿ - 51160 Mareuil-sur-Aÿ 📞 (+33) 3 26 52 63 62
 → champagne-pouillon.com

DOMAINE
R. POUILLON
& Fils

Importatore



Membro di



La famiglia Pouillon vive in Champagne da secoli. Nel 1947 Roger fonda la sua Maison de Champagne a Mareuil sur Aÿ. Nel 1965 subentra il figlio James, e dal 1998 il nipote Fabrice. Con l'arrivo di Fabrice la qualità dei vini cresce costantemente, posizionando oggi Pouillon nella cerchia dei

produttori più rinomati a livello internazionale. Le vigne sono situate nei diversi Cru dello Champagne: Mesnil sur Oger e Aÿ in Grand Cru; Mareuil sur Aÿ, Tauxières, Mutigny, Avenay Val d'Or in Premier Cru; Epernay e Festigny.

Grande Vallée Extra-Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 65% Pinot Noir, 15% Chardonnay, 20% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 2
Mesi sui lieviti: 18-24

Les Terres Froides Blanc de Blancs - Extra-Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: 2019
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0,5
Mesi sui lieviti: 36

Note _____

150 Champagne Francis Orban

23, Rue du Général de Gaulle - 51700 Leuvrigny (+33) 3 26 58 84 41
→ champagne-francis-orban.fr

CHAMPAGNE
FRANCIS ORBAN
DEPUIS 1929

Importatore



Membro di



Francis Orban è un giovane récoltant manipulant che nel 2007 decide di produrre la sua propria etichetta di Champagne, risultato dell'eredità del savoir-faire della famiglia e delle sue personali esperienze. La storia della sua famiglia inizia quattro generazioni prima con il bisnonno Léop-

old. Le successive generazioni si concentrano sulla vendita dell'uva e solo Francis ricomincia la produzione di Champagne. Francis coltiva 7,5 ettari di vigneti nel comune di Leuvrigny, sulla riva destra della Marne, per una produzione annuale di circa 60.000 bottiglie.

Brut Réserve Vieilles

Vignes

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Meunier Noir
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 24

Brut Prestige

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Meunier Noir, 40% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 36

Les Haut Beugnets -

Cyber Cuvée

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 100% Meunier Noir
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 60

Note _____

151 Champagne Geoffroy

4, Rue Jeanson - 51160 Ay-Champagne (+33) 3 26 55 32 31
→ champagne-geoffroy.com

CHAMPAGNE
GEOFFROY



Importatore



L'avventura della famiglia Geoffroy nello champagne comincia nel XVII secolo a Cumières. I Geoffroy diventano tuttavia produttori di vino solo a partire dagli anni '50. Verso la fine del primo decennio degli anni 2000 Jean-Baptiste Geoffroy decide di trasferire la produzione e la

sede commerciale dell'azienda ad Ay. Nonostante il cambio di 'indirizzo' nulla cambia nel savoir faire dei Geoffroy. I loro vigneti, in totale 14 ha, prevedono una prevalenza di Pinot Nero. In cantina utilizzano acciaio e botti di rovere. La malolattica è bandita dalle loro etichette.

Expression Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 35% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 35% Pinot Meunier. 50% of the year 2018 and 50% perpetual reserve started in 1970
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 42

Empreinte Extra Brut

Blanc de Noirs

Tipo: Bianco
Millesimo: 2016
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 1
Mesi sui lieviti: 60

Pureté 1er Cru Brut

Nature

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 35% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 35% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 48

Rosé de Saignée Brut

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 36

Note _____

152 Champagne Roulot-Fournier

15, Rue du Mesnil - 51700 Festigny 📍 (+33) 3 26 57 11 07
→ champagne-roulot-fournier.fr



Importatore



Membro di



La maison ha sede a Festigny, nel cuore della Valle della Marna. In totale Roulot Fournier coltiva 8 ettari in maniera molto attenta minimizzando l'impatto umano. Vista la collocazione di questa realtà la varietà più diffusa nelle loro parcelle è

il Pinot Meunier. In cantina la volontà è quella di traghettare il gusto del terroir all'interno di ogni cuvée prodotta. Per questo utilizzano solamente acciaio, abbinato a soste sui lieviti che si prolungano fino ai 3 anni per la cuvée millesimata.

Cuvée Tradition Brut Nature

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: min. 48

Cuvée Brut Reserve

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: min. 60

Cuvée Brut Millesimato 2012

Tipo: Bianco
Millesimo: 2012
Uvaggio: 60% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 120

Note _____

153 Champagne Christian Gosset

3, Rue Jeanson - 51160 Ay 📍 (+33) 3 26 55 17 42



CHAMPAGNE
CHRISTIAN GOSSET
VIGNERON À AY

Importatore



Membro di



Dopo 30 anni spesi a portare avanti il lavoro nell'azienda di famiglia, Christian Gosset dà vita alla maison che porta il suo nome. Solo 5 ha in totale, compresi alcuni lieux-dits ad Ay e uno a Chouilly. Le cuvée che si basano in prevalenza sul Pinot Nero vengono vinificate esclusivamen-

te mediante l'utilizzo di acciaio. I singoli lieux-dits invece sono sempre millesimati e la loro vinificazione si svolge in legno, seguita da una lunga permanenza sui lieviti. Il dosaggio per tutti quanti gli champagne di Christian Gosset è sempre estremamente contenuto.

Brut A03 Grand Cru Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 2
Mesi sui lieviti: 36

Sorangeon Blanc de Blanc Grand Cru Brut Nature

Tipo: Bianco
Millesimo: 2018
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 42

Croix Courcelles Grand Cru Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: 2018
Uvaggio: 85% Pinot Noir, 25% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 1
Mesi sui lieviti: 42

Note _____

154 Champagne H. Goutorbe

9 bis, Rue Jeanson - 51160 Ay 📍 (+33) 3 26 55 21 70
→ champagne-henri-goutorbe.com



Importatore

sarziamadè
GRANDI VINI E DISTILLATI DAL 1966

Membro di



I Goutorbe sono rinomati vivaisti fin dalla prima guerra mondiale e sono considerati anche oggi fra i più stimati dell'intera regione. È Henri nel 1940 a iniziare la produzione di Champagne, acquistando vigne nel comune Grand Cru di Aÿ e creando la marca che da allora porta il suo nome.

Il grande impulso arriva però dal figlio René che, negli anni '70, acquista altre vigne e ristruttura la cantina creata dal padre. Attualmente il Domaine conta 22 ettari, prevalentemente ad Aÿ e in parte minore a Mareuil-sur-Aÿ, Mutigny, Bisseyuil e Dizy.

Tradition Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 70% Pinot Noir,
25% Chardonnay, 5% Pinot
Meunier
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 36

Brut Rosé Grand Cru

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 70% Pinot Noir,
30% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 42

Millésime 2013 Grand

Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: 2013
Uvaggio: 75% Pinot Noir,
25% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 96

Note _____

155 Champagne Françoise Bedel

71, Grande Rue - 02310 Crouettes sur Marne 📍 (+33) 3 23 82 15 80
→ champagne-bedel.fr



Importatore

sarziamadè
GRANDI VINI E DISTILLATI DAL 1966

Membro di



Poco più di 8 Ha alle porte della Vallée de la Marne. Le vigne di proprietà sono localizzate in quattro comuni differenti, in prevalenza caratterizzati da suoli argilloso-calcarei e limoso-calcarei. Il vitigno più coltivato dalla maison è il Pinot Meunier. La scelta più anticonformista, specie per

ché fu adottata a partire dal 1998, è quella legata alla biodinamica. Gli champagne di Françoise Bedel sono sempre riconoscibili, bevibili e di grande soddisfazione in fase di abbinamento, senza che la patente di 'produttore biodinamico' sia un limite ma, piuttosto, un valore.

Entre Ciel & Terre Extra

Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Chardonnay,
35% Pinot Meunier, 15%
Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 36

L'Âme de la Terre Extra

Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: 2010
Uvaggio: 90% Chardonnay,
5% Pinot Meunier, 5% Pinot
Noir
Dosaggio (g/l): 3,45
Mesi sui lieviti: 120

Note _____

156 Champagne Lacroix

4, Rue de la Motte - 10110 Merrey-sur-Arce 📞 (+33) 3 25 29 83 59
→ champagne-lacroix-triulaire.fr



Importatore



Membro di



Cominciano a dedicarsi alla produzione di champagne sin dal fine degli anni '60 del secolo scorso. L'attitudine meticolosa che li caratterizza, li spinge a commercializzare le prime etichette con il nome Lacroix solamente a partire da metà

anni '70. Nei vini della gamma della maison si utilizzano tutte e 3 le uve della regione, coltivate su 10 ha di vigneto. A tradurli in champagne precisi e territoriali ci pensano oggi Anthony e Céline, a capo dell'azienda sin dal 2010.

Grande Reserve Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier, 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 40

Authentique Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 70% Pinot Meunier, 15% Pinot Noir, 15% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 2
Mesi sui lieviti: 40

Millesime 2015 Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Chardonnay, 25% Pinot Meunier, 25% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 88

Note _____

157 Champagne Douard Christian

2, Hameau de Chezy - 02330 Vallées en Champagne 📞 (+33) 6 88 59 13 18
→ champagnedouard.fr



Importatore



Membro di



Marchio che ad oggi basa la propria produzione e il proprio savoir faire su due generazioni di vigneron, impegnati su 4,5 ha, in prevalenza dedicati al Pinot Meunier e allo Chardonnay. Le piante più vecchie hanno in media 30/40 anni di

età. Da 6 anni hanno implementato la cantina, in cui affinano per almeno 4 anni le cuvée più importanti della maison. Per chi volesse spendere del tempo in champagne la maison è dotata di confortevoli chambres d'hôtes.

Vieilles Vignes Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 90% Pinot Meunier, 10% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 48

Pinot Noir Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 48

Tradition Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 90% Pinot Meunier, 10% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 24-30

Note _____

158 Champagne H. Blin

📍 5, Rue de Verdun - 51700 Vincelles 📞 (+33) 3 26 58 20 04
→ champagne-blin.com



Importatore

TANNICO

La maison nasce a metà del secolo scorso. L'unione fa qui la forza, visto che l'azienda si fonda inizialmente su l'idea di Henri Blin e quelle di 28 altri produttori della zona cresciuti ad oltre un centinaio. Ognuno di essi porta in dote un piccolo patrimonio in termini estensivi, per un ammontare

complessivo che, per H.Blin, si aggira su un centinaio di ettari. Vincelles, sede di H.Blin, è un territorio molto considerato per la produzione di Pinot Meunier, tanto che la sua reputazione, relativa a questa varietà, viene assimilata a quella che Ay gode in rapporto alla qualità del suo Pinot Nero.

Brut Tradition

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 80% Pinot Meunier, 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 48

Brut Millésime 2015

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 50% Pinot Meunier, 50% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 96

Brut Blanc de Noirs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 36-48

Extra Brut Blanc de Noirs "L'Esprit Nature"

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Pinot Noir, 50% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 36-48

Extra Brut Blanc de Noirs "Meunier - Selection Parcelaire" 2015

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 2
Mesi sui lieviti: 84-96

Extra Brut Blanc de Noirs "Rosé de Saignée" 2015

Tipo: Rosé
Millesimo: 2015
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 2
Mesi sui lieviti: 60-72

159 Champagne Lombard

📍 1, Rue des Cotelles - 51204 Épernay 📞 (+33) 3 26 59 57 40
→ champagne-lombard.com



Importatore

CHAMPAGNE LOMBARD

TANNICO

Possiedono poco più di 5 ha di vigneti, in gran parte classificati Premier Cru. La natura di quest'azienda è assolutamente familiare, come testimonia l'entrata nel team di produzione di Thomas Lombard, ad oggi direttore generale dell'azienda. In cantina la maison Lombard uti-

lizza materiali differenti: acciaio, da 25 fino a 250 hl, ma anche legno, con un centinaio di botti di rovere. La loro gamma è piuttosto ampia, comprese quelle referenze ricavate da alcuni tra i migliori lieux-dits della regione, in particolar quelli collocati nei comuni di Verzenay e Cramant.

Brut Nature Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 48-60

Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 35% Chardonnay, 30% Pinot Meunier, 35% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 36-42

Brut Nature Grand Cru Cramant 2015

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 48-60

Brut Nature Millésimé 2008

Tipo: Bianco
Millesimo: 2008
Uvaggio: 80% Chardonnay, 20% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 84-96

Brut Nature Avize Grand Cru "Chemin de Flavigny" 2014

Tipo: Bianco
Millesimo: 2014
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 48-60

Rosé de Saignée Brut Nature Verzenay Grand Cru "Les Marquises" 2017

Tipo: Rosé
Millesimo: 2017
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 48-60

Note _____

Note _____

160 Champagne Yannick PrevotEAU

📍 4, bis Avenue de Champagne - 51480 Damery 📞 (+33) 3 26 58 41 65
 → champagne-yannick-prevoteau.fr



Importatore



A Damery nel cuore della Vallée de la Marne la famiglia PrévotEAU produce vini da ben 5 generazioni. I terreni aziendali, in totale 10 ettari, sono a loro volta divisi in 63 parcelle differenti. La varietà più coltivata, vista anche la collocazione dell'azienda, è il Pinot Meunier, seguita sempre

percentualmente parlando dal Pinot Nero. La cura delle piante qui è massima, come testimonia il conseguimento della certificazione HVE3. In cantina grande impiego di acciaio, dosaggi bassi e soste sui lieviti che nel caso dei millesimati si prolungano addirittura per 10 anni.

Perle Des Treilles Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: 40

Perle Des Treilles Nature

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 40

Marius Brut Nature

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 35% Pinot Noir, 35% Pinot Meunier, 30% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 20

Solera

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 35% Pinot Noir, 35% Pinot Meunier, 30% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 4,8
Mesi sui lieviti: 20

Inityale

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: 60

Millesime 2012

Tipo: Bianco
Millesimo: 2012
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 4,8
Mesi sui lieviti: 120

Note _____

161 Champagne Jean Michel

📍 15, Rue Jean Jaurès - 51530 Moussy 📞 (+33) 3 26 54 03 33
 → champagnejeanmichel.fr



Importatore



La Maison Jean Michel è una piccola realtà a gestione familiare, che lavora seriamente la propria terra sin dal 1847. Il loro 'credo' enologico si basa su di una fiducia totale nella qualità del proprio terroir e in quella delle proprie uve, in particolare modo quelle di Pinot Meunier. A testimonianza di

questa fede nei propri mezzi ci sono le annate prodotte da Jean Michel, quasi tutte conservate nelle cantine dell'azienda sin dal 1912. La cantina possiede 12 ettari di terreni, suddivisi in 9 differenti comuni. In alcuni casi i loro vigneti hanno 50 anni di età.

Carte Blanche Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Pinot Meunier, 40% Chardonnay, 10% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 57

Blanc de Meunier Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: 2016
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 66

Cuvée Speciale Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: 2009
Uvaggio: 50% Pinot Meunier, 50% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 147

Le Neuf Arpents Brut Nature

Tipo: Bianco
Millesimo: 2016
Uvaggio: 50% Pinot Meunier, 50% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 2
Mesi sui lieviti: 38

Rosé de Saignée Brut

Tipo: Rosé
Millesimo: 2018
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 37

Note _____

162 Champagne Jean-Noël Haton

📍 5, Rue Jean Mermoz - 51480 Damery 📞 (+33) 3 26 58 40 45
→ champagne-haton.com

Importatore



La storia della maison ha inizio nel 1610, quando François acquisisce la prima parcella a Damery, località ancor'oggi sede della cantina. Jean-Noël Haton ha oggi in carico 60 ha di vigneto, di cui 45 di proprietà, molti dei quali classificati Premier Cru. In cantina la scelta della maison è quella le-

gata ad una vinificazione tradizionale, a sua volta temperata dall'utilizzo delle migliori e più innovative tecnologie. Gli champagne di quest'azienda riposano sui lieviti per periodi che arrivano fino ad 8 anni.

Brut Réserve

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 35% Pinot Meunier, 35% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: 36

Noble Vintage

Tipo: Bianco
Millesimo: 2018
Uvaggio: 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 48

Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 48

Pure Dosage Zero

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 48

Note _____

163 Champagne Collet

📍 14, Boulevard Pierre Cheval - 51160 Ay 📞 (+33) 3 26 55 15 88
→ champagne-collet.com

Importatore



La storia di questa maison riporta agli anni '20, decennio di grande fermento creativo e sociale, che in qualche modo ritroviamo nella linea stilistica delle etichette di quest'azienda con sede ad Ay. Da un punto di vista produttivo la maison rimane profondamente legata al territorio e alle

sue tradizioni vitivinicole, in quanto le sue uve derivano da 700 ettari sparsi in alcune delle più vocate aree produttive della regione. La gamma di vini della maison Collet si fa soprattutto apprezzare a tavola, grazie ad invidiabili doti in fase di abbinamento.

Brut Art Déco

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: 48

Millésime

Tipo: Bianco
Millesimo: 2014
Uvaggio: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7,5
Mesi sui lieviti: 84

Brut Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 10% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 10
Mesi sui lieviti: 48

Blanc de Noirs Premier Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 85% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 36

Note _____

164 Champagne Lionel Girard & fils

4, Ruelle du pot D'Étain - 51480 La Neuville aux Larris 📞 (+33) 6 72 59 89 06
→ champagnelionelgirard.com

CHAMPAGNE
LIONEL GIRARD
& fils

Importatore



Oggi sono giunti alla quarta generazione. Le prime vigne le pianta il fondatore Arthur, negli anni '20. Solo 40 anni dopo questa maison intraprenderà la commercializzazione delle proprie etichette. Nel 1983 l'azienda prende infine il proprio

nome attuale. Oggi questa maison coltiva poco più di 3 ettari, in gran parte dedicati al Pinot Meunier, su 3 differenti villaggi della Valle de la Marna. In cantina la sperimentazione è parte integrante del processo produttivo della maison.

Brut Tradition

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Meunier (50% Annè, 50% De Reserve Solera)
Dosaggio (g/l): 10
Mesi sui lieviti: 30

Origine Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Meunier (50% Annè, 50% De Reserve Solera)
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 60

Prestige

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 25% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier, 50% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 60

Note _____

165 Champagne Godart et Fils

5 ter, Av. du Mont Félix - 51530 Moussy 📞 (+33) 3 26 54 04 36
→ champagne-godart-fils.com

CHAMPAGNE
GODART
& Fils

Importatore



La maison nasce nel 1948 sulla spinta di Paul, precedentemente impegnato in una delle più grandi e importanti maison della regione, e su quella dei suoi due fratelli André e Jean. Il 'vigneto' della maison è composto da poco più di 6 ettari, sparsi tra i cru di Moussy, Pierry, Cha-

vot, Viney e Bergères les Vertus. Le varietà più coltivate in azienda sono il Pinot Meunier (45%) e lo Chardonnay (45%). L'approccio alla cura del vigneto è sostenibile, come dimostra la certificazione HVE che l'azienda si è guadagnata ormai da tempo.

Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Pinot Meunier, 30% Chardonnay, 10% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 36

Eglantine

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 89% Chardonnay, 11% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 7,2
Mesi sui lieviti: 24

Athanase

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Meunier, 1/3 Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 7,2
Mesi sui lieviti: 48

Note _____

166 Champagne Rollin

41, Grande Rue - 10340 Bragelogne-Beauvoir 📍 (+33) 3 25 29 10 13
 → champagnerollin.com



Importatore



Il nonno dell'attuale proprietario installò la prima pressa nel villaggio in cui ha sede la maison Rollin. Un'operazione importante che permise ad alcuni produttori intraprendenti di smettere di cedere alle grandi maison le proprie uve, per utilizzarle in prima persona. Negli anni '80 quest'a-

zienda inizia a produrre le proprie etichette, ma solo per autoconsumo. Sarà necessario attendere il 2010, anno in cui Eric e Sandrine decidono di riammodernare la cantina e commercializzare i loro vini, ricavati dai propri 6,5 ettari, in gran parte dominati dal Pinot Nero.

Selection (senza solfiti aggiunti)

Tipo: Bianco
Millesimo: 50% 2015-2016-2017, 50% 2018
Uvaggio: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6,4
Mesi sui lieviti: 48

Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: 2018
Uvaggio: 40% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 40% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 12
Mesi sui lieviti: 36

Grande Reserve (senza solfiti aggiunti)

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): -
Mesi sui lieviti: -

Opalescence (senza solfiti aggiunti)

Tipo: Bianco
Millesimo: 2018
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 60

Qunitessence (senza solfiti aggiunti)

Tipo: Bianco
Millesimo: 2017
Uvaggio: 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 60

Or Noir

Tipo: Bianco
Millesimo: 2016
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 80

Note _____

167 Champagne Bruno Roulot

1, Rue Saint Martin - La Chapelle Monthodon 📍 (+33) 3 23 82 42 90
 → champagne-roulot.fr



Importatore



Seconda generazione di récollant manipulant. I vigneti sono stati piantati negli anni '60, ma solo venti anni dopo uscirono le prime bottiglie dalla cantina. Dal 2013 a Bruno si affianca in azienda il figlio Benoît. Vista la collocazione aziendale, la

varietà più presente nei vigneti della maison è il Pinot Meunier (80%), a sua volta seguito dallo Chardonnay. In cantina gli affinamenti sui lieviti sono piuttosto lunghi, mentre i dosaggi sono davvero molto contenuti.

Cuvée Zero Dosage

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 36

Cuvée Brut Tradition

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 36

Cuvée Grande Reserve

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 48

Millesime

Tipo: Bianco
Millesimo: 2013
Uvaggio: 80% Pinot Meunier, 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 96

Millesime

Tipo: Bianco
Millesimo: 2017
Uvaggio: 80% Pinot Meunier, 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 60

Cuvée Brut Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 36

Note _____

168 Champagne PrévotEAU-Perrier

15, Rue André-Maginat - 51480 Damery ☎ (+33) 3 26 58 41 56
→ champagne-prevoteau-perrier.fr

Importatore



CHAMPAGNE
PRÉVOTEAU-PERRIER
DAMERY

Dal 1946 a Damery. Cominciano Henry e Alice e oggi continuano il compito di condurre la maison Delphine e Christophe. Questa realtà ricava le uve per i propri champagne da ben 20 ettari di vigneto sparso tra i comuni di Damery, Chouilly e Mesnil-sur-Oger. In cantina generalmente qui

si predilige l'acciaio per la vinificazione. Per il riposo dei vini si utilizza nuovamente l'acciaio, ma anche il legno, generalmente di piccole dimensioni. Gli champagne della maison sono solitamente sottoposti a malolattica.

Cuvée La Vallée - Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 20% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: 24-36

Cuvée Fût de Chêne - Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 36

Cuvée L'Équilibre - Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: 36

Cuvée Extra-Brut - Vieilles Vignes

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 2
Mesi sui lieviti: 48

Note _____

169 Champagne Charlier & Fils

4, Rue des Pervenches - 51700 Châtillon-sur-Marne ☎ (+33) 3 26 58 35 18
→ champagne-charlier.com

Importatore



CHAMPAGNE
CHARLIER & FILS

Azienda di proprietà di due famiglie, Charlier e Perrin, sin dalla fine dell'800. In particolar modo Armand Perrin, bottaio di mestiere, deciderà di dare il via alla commercializzazione delle bottiglie della Charlier et fils. La ripartizione varietale

del 'vigneto' della maison vede prevalere il Pinot Meunier (69%), seguito percentualmente dallo Chardonnay e dal Pinot Nero. Nel caso delle cuvée di punta prodotte dalla maison la sosta sui lieviti si prolunga addirittura per oltre i 10 anni.

Pas Dosé "L'italien"

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 57

Millésime Bacchus 2016

Tipo: Bianco
Millesimo: 2016
Uvaggio: 1/3 Pinot Meunier, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6,6
Mesi sui lieviti: 65

Spécial Club 2008

Tipo: Bianco
Millesimo: 2008
Uvaggio: 70% Chardonnay, 15% Pinot Meunier, 15% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 3,4
Mesi sui lieviti: 163

Note _____

170 Champagne Telmont

1, Av. de Champagne - 51480 Damery ☎ (+33) 3 26 58 40 33
 → champagne-telmont.com



Importatore

MOLINARI

La maison nasce all'inizio del '900 grazie a Henri Lhôpital, che la battezza con il proprio cognome. Dopo essere diventato corazziere il figlio del fondatore decide che la sua maison dovesse avere per simbolo quello del suo corpo militare. Oggi questa realtà è cambiata nella struttura impen-

ditoriale, comprendendo, tra i soci, non solo un membro della famiglia Cointreau, ma anche, per una piccola parte, il famoso attore americano Leonardo di Caprio. La maison è 100% certificata bio.

Reseve Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 1/3 Pinot Meunier, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Chardonnay
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 36

Reserve Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Chardonnay, 50% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 5,9
Mesi sui lieviti: 36

Blanc de Blanc

Tipo: Bianco
Millesimo: 2012
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 96

Note _____

171 Champagne Caillez Lemaire

14, Rue Pierre Curie - 51480 Damery ☎ (+33) 3 26 58 41 85
 → champagne-caillez-lemaire.com



Importatore

Bottazzi
 • 1957 •

Il segreto della qualità dei vini di questa maison è sotto gli occhi di tutti. Il vigneto di Caillez Lemaire, anche se interamente collocato nella Vallée de la Marne, conta su ben 37 parcelle, situate in alcuni comuni piuttosto prestigiosi come Damery, principale sede dei vigneti aziendali non-

ché della cantina, e Cumières. Sui 6 ettari totali dell'azienda, 2,5 sono occupati dal Pinot Meunier. In cantina le loro etichette non solo filtrate né sono sottoposte a fermentazione malolattica. Per un 40% la vinificazione avviene mediante utilizzo di botti.

Reflets Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 45% Pinot Meunier, 40% Pinot Noir, 15% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 24

Pur Meunier

Tipo: Bianco
Millesimo: 2016
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 60

Rosé Brut

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 65% Pinot Meunier, 35% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 10
Mesi sui lieviti: 42

Jadis Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: 2011
Uvaggio: 60% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 4,5
Mesi sui lieviti: 132

Note _____

172 Champagne Olivier Père & Fils

📍 2, Rue Kennedy - 02850 Trélou-Sur-Marne 📞 (+33) 3 23 70 25 96
 → champagne-olivier.fr



Importatore

Bottazzi
 • 1957 •

La maison, oggi giunta alla quarta generazione, comincia la propria storia dal punto di vista produttivo da un ettaro e mezzo. Proprio la gestione del vigneto sarà sempre un punto fermo di questa maison che, una volta cresciuta di dimensioni (oggi siamo a 11 ettari), ha voluto espandersi in

aree diverse sempre all'interno della Vallée de la Marne. Per chi ha sempre dato importanza al vigneto come ingrediente principale su cui basare il gusto delle proprie etichette, il basso impatto della chimica sulle piante è una regola. In cantina i millesimati riposano sui lieviti per 10 anni.

Origine

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 80% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 48

Apartè

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 84

Grand Vintage

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 50% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier, 25% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 72

10.05 La Cinquantième

Tipo: Bianco
Millesimo: 2012
Uvaggio: 50% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier, 25% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 100

03.20 Vivre

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 40% Pinot Meunier, 40% Chardonnay, 20% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 100

Note _____

173 Champagne Jacques Copin

📍 23, Rue de la Barre - 51700 Verneuil 📞 (+33) 3 26 52 92 47
 → champagnecopin.com



Importatore



Tutto nasce nei primi del '900 quando Alfred Copin acquista mezzo ettaro. La maison crescerà proprio sotto Jacques che ne consoliderà la fama, oggi valorizzata nuovamente dal lavoro di Bruno Copin di sua moglie Marielle oltre ai loro figli. Oggi la maison vinifica i grappoli provenienti

a 9 ettari di terreni condotti con l'impiego di soli prodotti organici. In cantina vinificano generalmente in acciaio, svolgono solo parzialmente la malolattica, mentre nelle cuvée importanti non la effettuano addirittura. I dosaggi delle loro etichette sono sempre piuttosto 'rasoterra'.

Cuvée Tradition Brut Les Origines S.A.

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 90% Pinot Meunier, 10% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: min. 30

Cuvée Blanc de Blancs Les Origines S.A.

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: min. 24

Cuvée Le Beauchet Blanc de Noirs Les Parcelles S.A. Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: min. 48

Cuvée Grande Réserve Les Origines

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 33% Pinot Meunier, 33% Pinot Noir, 33% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: min. 36

Cuvée Millesimé Les Origines Brut Nature

Tipo: Bianco
Millesimo: 2008
Uvaggio: 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: min. 140

Cuvée Rosé Les Origines

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier, 15% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: min. 24

Cuvée Polyphénols

Tipo: Bianco
Millesimo: 2012
Uvaggio: 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: min. 108

Note _____

174 Champagne Francis Boulard & Fille

📍 13, Rue de la Censé Flancourt - 51170 Faverolles-et-Coëmy 📞 (+33) 3 26 61 52 77
→ francis-boulard.com



Importatore



Membro di



Dopo essere uscito dalla maison del padre, Francis crea la propria azienda. Sin dalla sua fondazione l'obiettivo è il bio, come testimonia la certificazione ottenuta da diversi anni su tutti i 3 ettari aziendali, in prevalenza popolati da Pinot Meunier, con piante che hanno in media 35 anni

di età. Progressivamente la scelta del bio è andata addirittura verso la biodinamica. In cantina fermentazioni intraparcellari in diversi contenitori, lieviti indigeni, batonnage e cuvée identiche, ma con dosaggi differenti. Gli champagne di questa maison non lasciano mai indifferenti.

Les Murgiers

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 18-24

Les Rachais

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 60

Blanc de Blancs Vieilles

Vignes

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 24-30

Petraea IV

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 60

Note _____

175 Champagne Durdon Bouval

📍 11, Rue de Verdun - 51700 Vincelles 📞 (+33) 6 37 41 51 91
→ champagne-durdonbouval.com



Importatore



Membro di



Dal 2020 con l'ingresso di Antoine in azienda, la maison ha tagliato il traguardo della quinta generazione. In totale armonia con il territorio Durdon-Bouval coltiva 7,5 ettari di vigneto, in gran parte dedicato al Pinot Nero, affiancandolo tuttavia ad una quota piuttosto alta, specie per la

collocazione geografica della maison, di Chardonnay. I frutti del lavoro di questa realtà familiare vengono vinificati in prevalenza in acciaio termoregolato, ma anche grazie a una piccola quota di legno.

Vini Cella

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Pinot Noir, 50% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 30

Les Sablons

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 24

Candide

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 30

Note _____

176 Champagne Jeunaux-Robin

1, Rue de Bannay - 51270 Talus-Saint-Prix ☎ (+33) 3 26 52 80 73
 → champagne-jr.fr



Importatore

Membro di



I punti cardinali delle loro etichette? Nord nel senso di fare vini che puntano dritti a un'identità territoriale di carattere. Sud come il calore e l'accoglienza che vogliono esprimere con le loro etichette. Est come il sole che sorge e accompagna puntualmente i loro gesti misurati, tanto in

vigna quando in cantina. Ovest come west ovvero la nuova frontiera quotidiana del lavorare ogni parcella al massimo. I loro terreni sono costituiti da calcare e silice. In cantina acciaio e barrique con il solo obiettivo di lasciare intatta quella vibrazione che caratterizza ogni loro vino.

Eclats de Meulière

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 10% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3,5
Mesi sui lieviti: 24-30

Rosé de Saignée

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 3,5
Mesi sui lieviti: 18-24

Fil de Brume

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 80% Chardonnay, 20% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 30

Les Marnes Blanches

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 30

Instinct Meunier

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 30

Note _____



VESSELIE

LARNAUDIE-HIRAUT

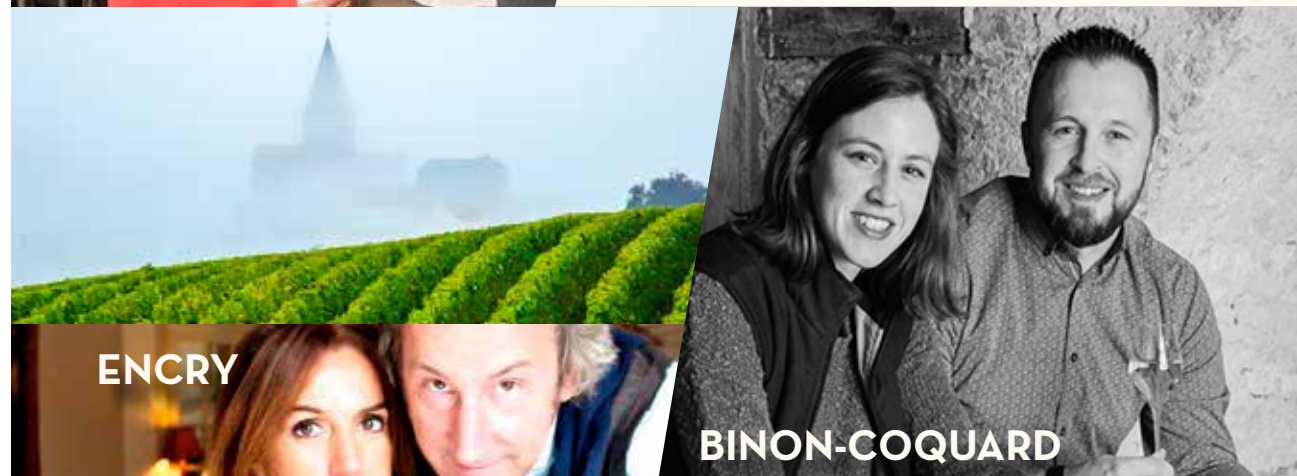


VIRGINIE TAITTINGER

PROPOSTA VINI

È PRESENTE AL MODENA
 CHAMPAGNE EXPERIENCE
 CON QUESTE MAISON

SCOPRI L'ASSORTIMENTO
 COMPLETO SUL NOSTRO SITO



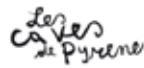
ENCRY

BINON-COQUARD





AGB Selezione srl
via Alfredo Oriani 3
25123 Brescia
+39 030 6527218
agbselezione.com



Les Caves
de Pyrene srl
strada Cagnassi 8
12050 Rodello (CN)
+39 0173 617072
lescaves.it



Sarzi Amadè srl
via N. Oxilia 25/27
20127 Milano
+39 02 26113396
sarziamadè.it



Apoteca srl
via Flli Cairoli 3
Fossombrone (PU)
+39 0721 538250
apotecasrl.it



Pellegrini spa
via G. Mazzini 43
24034 Cisano
Bergamasco (BG)
+39 035 781010
pellegrinispa.net



Spirits&Colori srl
via del Chionso 14
42122 Reggio Emilia
+39 0522 506284
→ spiritsecolori.it



Balan srl
via S. Ambrogio 107
35010 S. Ambrogio
(PD)
+39 049 9378058
balan.it



Philharmonica srl
via Privata De Vitalis 2/A
25124 Brescia
+39 030 2279601
philharmonica.it



Teatro del Vino srl
via V. Emanuele 33/1
50041 Calenzano (FI)
+39 055 8811394
teatrodelvino.it



Bolis srl
via B. da Pavia 9/11
27100 Pavia
+39 0382 302363
bolisvini.it



Première srl
via U. La Malfa 9
41043 Casinalbo (MO)
+39 059 512373
premieritalia.it



Ceretto Aziende
Vitivinicole srl
Loc. San Cassiano 34
Alba (CN)
+39 0173 282582
ceretto.com/it/terroirs



Cuzziol Grandivini srl
via Serenissima 19
31025 Santa Lucia
di Piave (TV)
+39 0438 666611
cuzziolgrandivini.it



Premium Wine
Selection PWS srl
via L. Da Vinci 5
37029 San Pietro
in Cariano (VR)
+39 045 6838220
premiumwine.it



Vino & Design srl
via del Chionso 14
42122 Reggio Emilia
+39 0522 506284
vinoedesign.it



Ghilardi Selezioni srl
via G. Zanchi 10
24126 Bergamo
+39 035 4226034
ghilardiselezioni.com



Proposta Vini sas
di Girardi Gianpaolo & C.
via degli Artigiani 16
(Loc. Cìrè) - 38057
Pergine Valsugana (TN)
+39 0461 534795
propostavini.com



Visconti 43 srl
via A. Visconti 43
20900 Monza (MB)
+39 039 9194365
visconti43.it



Gruppo Meregalli
via A. Visconti 43
20900 Monza (MB)
+39 039 2301980
meregalli.com



Sagna spa
piazza A. Sagna 4
10024 Revigliasco
Torinese (TO)
+39 011 8131632
sagna.it



Vite snc
di Gaggero Andrea
via Gaspere Buffa 6/1
Genova (GE)
Commerciale:
+39 349 8978209
Amministrazione:
+39 347 2953303
vitevini.com



Società Excellence soc. coop.
via Al lavatoio 1
23887 Olgiate Molgora (LC)
societaexcellence.it



THRILL®
The ultimate in Sanitation & Freezing

MADE IN ITALY
100% designed
and produced in Italy

INTERNATIONAL PCT PATENT



THRILL's new minimalistic design.

Our latest sleek and slimline product design
for chilling and sanitizing glasses instantly.



www.thrillinternational.com



Thrill International



@thrillinternational



Thrill International

STAGIONE 2023-2024 | TEATRO
COMUNALE
PAVAROTTI-FRENI



Opera

VENERDÌ 13 OTTOBRE 2023 ORE 20
DOMENICA 15 OTTOBRE 2023 ORE 15.30

Umberto Giordano

Fedora

Libretto **Arturo Colautti**

Direttore **Aldo Sisillo**

Regia, scene e costumi **Pier Luigi Pizzi**

Coproduzione Fondazione Teatri di Piacenza,
Fondazione Teatro Comunale di Modena

NUOVO ALLESTIMENTO

VENERDÌ 3 NOVEMBRE 2023 ORE 20
DOMENICA 5 NOVEMBRE 2023 ORE 15.30

Giuseppe Verdi

Don Carlo

Libretto **Achille De Lauzières, Angelo Zanardini**

Direttore **Jordi Bernàcer**

Regia **Joseph Franconi-Lee**

Coproduzione Fondazione Teatro Comunale di Modena,
Fondazione Teatri di Piacenza, Fondazione I Teatri di Reggio Emilia,
Teatro Galli di Rimini

Allestimento Teatro Comunale di Modena

VENERDÌ 1 DICEMBRE 2023 ORE 20
DOMENICA 3 DICEMBRE 2023 ORE 15.30

Giuseppe Verdi

Il trovatore

Libretto **Salvatore Cammarano**

Direttore **Matteo Beltrami**

Regia, scene e costumi **Stefano Monti**

Coproduzione Fondazione Teatri di Piacenza, Fondazione
Teatro Comunale di Modena, Teatro dell'Opera Giocosa
di Savona, Azienda Teatro del Giglio di Lucca, Fondazione
Teatro Goldoni di Livorno

NUOVO ALLESTIMENTO

DOMENICA 17 DICEMBRE 2023 ORE 17.30

FUORI ABBONAMENTO

Daniele Furlati

I salvatori della mezzanotte

Libretto **Bruno Tognolini**

Direttore **Stefano Seghedoni**

Regia **Gianfranco Cabiddu**

NUOVO ALLESTIMENTO | PRIMA ASSOLUTA

GIOVEDÌ 11 GENNAIO 2024 ORE 20
DOMENICA 14 GENNAIO 2024 ORE 15.30

Giuseppe Verdi

Otello

Libretto **Arrigo Boito**

Direttore **Leonardo Sini**

Regia **Italo Nunziata**

Coproduzione Fondazione Teatri di Piacenza, Fondazione Teatro
Comunale di Modena, Fondazione I Teatri di Reggio Emilia

NUOVO ALLESTIMENTO

VENERDÌ 16 FEBBRAIO 2024 ORE 20
DOMENICA 18 FEBBRAIO 2024 ORE 15.30

Cristian Carrara

Voci da Hebron

Libretto **Sandro Cappelletto**

Direttore **Arthur Fagen**

Regia **Paul-Émile Fourny**

Coproduzione Opéra-Théâtre de l'Eurométropole de Metz,
Fondazione Teatro Comunale di Modena

NUOVO ALLESTIMENTO | PRIMA ITALIANA

VENERDÌ 23 FEBBRAIO 2024 ORE 20
DOMENICA 25 FEBBRAIO 2024 ORE 15.30

Gaetano Donizetti

Anna Bolena

Libretto **Felice Romani**

Direttore **Diego Fasolis**

Regia **Carmelo Rifici**

Coproduzione LAC Lugano Arte e Cultura, Fondazione I Teatri
di Reggio Emilia, Fondazione Teatri di Piacenza, Fondazione Teatro
Comunale di Modena, I Barocchisti

NUOVO ALLESTIMENTO

VENERDÌ 15 MARZO 2024 ORE 20
DOMENICA 17 MARZO 2024 ORE 15.30

Giacomo Puccini

Turandot

Libretto **Giuseppe Adami, Renato Simoni**

Direttore **Marco Guidarini**

Regia, scene, coreografia **Giuseppe Frigeni**

Coproduzione Fondazione Teatro Comunale di Modena,
Fondazione Teatri di Piacenza, Fondazione Ravenna Manifestazioni,
Teatro Galli di Rimini

Allestimento Teatro Comunale di Modena

VENERDÌ 12 APRILE 2024 ORE 20
DOMENICA 14 APRILE 2024 ORE 15.30

Antonio Vivaldi

Orlando Furioso

Libretto **Grazio Braccioli**

Direttore **Federico Maria Sardelli**

Regia **Marco Bellussi**

Coproduzione Fondazione Teatro Comunale di Ferrara, Fondazione
Teatro Comunale di Modena, Bayreuth Baroque Opera Festival

NUOVO ALLESTIMENTO