





VINI FRANCESI E CHAMPAGNE

Una selezione di vini e champagne importati da
Taccolini per soddisfare i palati più esigenti, non
sottovalutando il rapporto qualità/prezzo.



CLOS DES ROCS

MÂCON, BORGOGNA FRANCIA

Olivier Giroux acquista nel 2002 il domaine Saint-Philibert à Loché, nel Maconnais, ribattezzandolo con il nome della sua più grande parcella: il Clos des Rocs.

L'azienda è proprietaria di 9 ettari di vigne che hanno in media una sessantina d'anni, di cui sei nella denominazione Pouilly-Loché, AOC che in totale copre 32 ettari, di cui il 30% appartiene a Clos des Rocs.

Nel 2006 ha inizio la conversione bio dell'azienda, che sarà certificata nel 2014; Olivier partecipa attivamente al riconoscimento nel mondo dei vini della denominazione Pouilly-Loché, di cui è uno dei principali ambasciatori.

Poco interventista in cantina, vendemmie manuali, utilizzo moderato del legno e fermentazioni spontanee danno vita a prodotti di una grandissima purezza e delicatezza, cristallini, freschi, dove il leggero tocco del legno apporta solo una maggior eleganza. Il palato teso, sapido e minerale è l'espressione della dinamicità del terroir.



LEGENDA



DENOMINAZIONE



VITIGNO



ETÀ DELLE VIGNE



VINIFICAZIONE



NOTE



POUILLY-LOCHÉ LES MURES



Pouilly-Loché AOC - Les Mures



Chardonnay



70 anni



Vendemmia manuale, agricoltura biologica, vinificato e affinato in botti da 500 l per 12 mesi con l'obiettivo di mettere in evidenza la salinità del vino, riflesso del terroir.



Chardonnay di una bella freschezza, dalle note di limone maturo e mandorla dolce; un tocco delicato di tostatura è dato dall'affinamento in legno. Prodotto elegante, equilibrato, fresco, con una delicata sapidità finale che ne accentua la mineralità.



POUILLY-LOCHÉ RÉVÉLATION



Pouilly-Loché AOC - Révélation



Chardonnay



85 anni



Vendemmia manuale, agricoltura biologica; l'uva va incontro ad una pressatura lenta e il prodotto riposa in botte per 11 mesi e poi messo in bottiglia a fine agosto dell'anno successivo alla raccolta.



Produzione estremamente limitata di sole 1200 bottiglie; questo vino proviene da una piccola selezione di vigneti che si trovano a 250 mslm e hanno un'età media di 80 anni. Il terreno poco profondo è costituito da terra rossa mischiata a pietre calcaree. Otteniamo un vino dalla grande purezza, dal colore dorato, aromi di frutta gialla, mandorla e note mentolate; al palato mostra un equilibrio perfetto tra rotondità e acidità, sviluppando interessanti note di pasticceria.



MÂCON-FUISSÉ BLANCHES TERRES



Mâcon-Fuissé AOC - Blanches Terres



Chardonnay



45 anni



Vendemmia manuale, agricoltura biologica, 70% vinificato in acciaio e 30% in botti da 500 l per 11 mesi



Il mâcon-fuissé è il re dei mâcons-villages, fratello minore del pouilly-fuissé, non si limita a condividere lo stesso nome del village ma rassicura per la qualità innegabile dei suoi terroirs. Prodotto di massima pulizia e finezza, si presenta con degli aromi d'agrumi maturi, sottili note floreali e una bella vivacità.

DOMAINE DE LA JANASSE

CÔTES DU RHÔNE SUD, FRANCIA

Ferdinand Sabion, pianta nel 1912 i primi 5 ettari del domaine de la Janasse. Nel 1967 gli succede Aimé Sabion, che estende nel corso degli anni l'azienda fino ad arrivare ai 90 ettari odierni con il supporto dei figli Christophe e Isabelle.

Questa grande proprietà fa parte dell'élite delle aziende del territorio; le vigne di Châteauneuf-du-Pape sono principalmente situate nel comune di Courthézon, con un'importante diversità di parcelle e suoli che ritroviamo nelle differenti cuvées. Oltre allo Châteauneuf-du-Pape l'azienda produce anche interessanti cuvées di côtes-du-rhône, grazie alla presenza dei numerosi vitigni permessi dalla denominazione; su tutti spicca la grenache, re del sud della Valle del Rodano, apportando finezza e potenza al vino, spesso assemblato a mourvèdre e syrah.

Con una maturazione importante, l'azienda produce vini di struttura e molto caldi; nonostante questo i tannini e il corpo controbilanciano con una grande finezza.

I vini della Janasse, dall'inconfondibile tratto sudista, rappresentano un modello per la denominazione



LEGENDA



DENOMINAZIONE



VITIGNO



VINIFICAZIONE



NOTE



CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES

TERRE D'ARGILE



AOC Côtes-du-Rhône Villages - Terre d'Argile



25% Grenache - 25% Syrah - 25% Mourvèdre - 25% Carignan



Con rese di 40 hl/ha, la vendemmia è manuale con selezione in vigna; macerazione tra i 18 e i 21 giorni con pigeage manuale quotidiano. Affinamento in barrique (di cui 1/3 nuove) per le syrahs, le mourvèdres e le carignans e in botte per le granache durante 12 mesi



La cuvée Terre d'Argile presenta un ventaglio d'aromi che vanno dalla tapenade al cassis; denso, ricco, corposo, rilascia in bocca note profonde e soavi di frutta matura e un finale persistente. Ideale in accompagnamento a costolette d'agnello, servito tra i 15 e 17°, ha un potenziale di invecchiamento di circa 10 anni dalla messa in bottiglia.



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

TRADITION



AOC Châteauneuf-du-Pape - Tradition



65% Grenaches - 20% Syrah - 10% Mourvèdre - 5% Cinsault



Con rese di 25-30 hl/ha, la vendemmia è manuale con selezione in vigna; macerazione tra i 21 e i 28 giorni con pigeage manuale quotidiano. Affinamento per l'80% in botte e il 20% in barrique (di cui 1/3 nuove), per 12 mesi



Cuvée di materia, ampiezza e struttura. Tra le piacevolissime note di frutti a bacca nera di mora e cassis, la delicatezza della violetta e la pungenza delle spezie a emergere è l'equilibrio, lasciando in bocca persistenza, grinta, tensione ed eleganza. Ideale in accompagnamento a carni rosse, grigliate o al forno, servito tra i 15 e 17°, ha un potenziale di invecchiamento di circa 10 anni dalla messa in bottiglia.



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

VIEILLES VIGNES



AOC Châteauneuf-du-Pape - Vieilles Vignes



65% Grenache - 20% Mourvèdre - 10% Syrah - 5% altri; piantate nei seguenti anni: 40% 1920, 40% 1965, 10% 1976, 10% 1993



Con rese di 28hl/ha la vendemmia è manuale con selezione in vigna; macerazione per 28 giorni con pigeage manuale quotidiano. Affinamento 3/4 in botte e 1/4 in botti più grandi (600 l), per 12 mesi



Cuvée faro dell'azienda, sempre ai vertici delle classifiche internazionali. Dal vestito scuro con riflessi porpora; al naso rilascia ancora discreti aromi di frutta a bacca nera e note selvatiche di bosco e di cuoio fondendosi insieme in un ventaglio nobile e fresco, lo stesso che ritroviamo anche al palato, lasciando finezza ed estrema eleganza. Ideale in accompagnamento a piatti a base di selvaggina, servito tra i 15 e 17°, ha un potenziale di invecchiamento tra i 10 e i 25 anni dalla messa in bottiglia



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

TRADITION - BLANC



AOC Châteauneuf-du-Pape - Tradition Blanc



60% Grenache - 20% Clairette - 20% Roussanne



Vendemmia mattutina manuale in cassette con selezione in vigna; vinificazione in acciaio per grenache e clairette, mentre la roussanne è vinificata in barrique; a seguire poi 7 mesi di affinamento con *batonnage*.



Con rese di 25-30 hl/ha sui terreni sabbio-argillosi dei lieux-dits della Janasse e di La Crau, otteniamo un prodotto dagli aromi di frutta bianca e gialla, in cui dominano la pesca e i frutti esotici; qualche nota di vaniglia e brioche apportano un tocco di grassezza; la complessità degli aromi è in linea con la ricchezza e la persistenza del palato.



DOMAINE LOUIS CHEZE

CÔTES DU RHÔNE NORD, FRANCIA

La proprietà familiare è ripresa nel 1978 da Louis Chèze; l'azienda è situata nel comune di Limony, a 60 km a sud di Lione, nel cuore della Valle del Rodano settentrionale. M. Chèze ha iniziato la sua avventura con un ettaro di Saint Joseph e qualche vigna in affitto; oggi l'azienda rappresenta 35 ettari ubicati sulle denominazioni più prestigiose del Rodano del nord, come Saint Joseph, Condrieu, Cornas...

Vigneti a terrazzamento, conduzione della vigna con rispetto per ogni singola parcella, vendemmia manuale sono solo alcune delle caratteristiche dell'azienda di Louis Chèze, che tramite la sua determinazione è riuscito a creare una delle realtà più importanti nel panorama di questa denominazione.



LEGENDA



DENOMINAZIONE



VITIGNO



ETÀ DELLE VIGNE



VINIFICAZIONE



NOTE



50/CINQUANTE



Vin de France



50% Viognier - 50% Chardonnay



10 anni



Vendemmia manuale, selezione accurata in vigna, raccolta in cassette da 30 kg su suolo granitico e di *galets*; ulteriore selezione delle uve in cantina, pressatura, fermentazione alcolica e malolattica in barrique con *batonnage* sui lieviti; vitigni lavorati singolarmente prima della messa in bottiglia. Una piccola parte affina in legno circa 8 mesi, a seconda del millesimo; messa in bottiglia senza filtrazione.



Colore dorato con riflessi argentati; aromi delicati all'olfatto con note di tiglio e di miele. In bocca attacco ampio e generoso rilasciando infine una bella mineralità. Perfetto per l'aperitivo; prodotto che gioca sul frutto, da bersi nei 3, 4 anni.



BRÈZE



AOP Condrieu



100% Viognier



30 anni



Vendemmia manuale, selezione accurata in vigna, raccolta in cassette da 10 kg su suolo di vecchio granito e alluvionale; ulteriore selezione delle uve in cantina, pressatura, fermentazione alcolica e malolattica in barrique con *batonnage* sui lieviti. Affinamento in legno nuovo tra gli 8 e i 10 mesi, a seconda del millesimo; messa in bottiglia senza filtrazione.



Colore giallo dorato limpido e cristallino, bouquet complesso con aromi caldi che vanno dall'albicocca al miele e frutta esotica. Al palato l'attacco è franco, deciso e verticale, a seguire un'esplosione aromatica molto equilibrata, per terminare con un'importante persistenza che mescola armoniosamente le note di miele ad una bella mineralità.



ANGES



AOP Saint Joseph



100% Syrah



50 anni



Vendemmia manuale, selezione accurata in vigna, raccolta in cassette da 30 kg su suolo granitico. Macerazione e fermentazione in piccole vasche di acciaio termoregolate; fermentazione malolattica in legno. Affinamento per circa 22 mesi, a seconda del millesimo, totalmente in legno nuovo; messa in bottiglia senza filtrazione.



Color rosso rubino limpido e profondo; bouquet di una grande complessità che spazia da aromi di frutti di bosco neri a quelli di spezie dolci elegantemente tostate dall'importante affinamento in legno. Bocca decisa e tesa, con dei tannini armoniosi e di incredibile persistenza. Ottimo in accompagnamento a piatti a base di selvaggina; potenziale di invecchiamento dai 10 ai 15 anni.



SYRAHVISSANTE



IGP



100% Syrah



8 anni



Vendemmia manuale, selezione accurata in vigna, raccolta in cassette da 30 kg su suolo granitico e di *galets*; ulteriore selezione delle uve in cantina. Macerazione e fermentazione in piccole vasche di acciaio termoregolate; fermentazione malolattica in legno. Una parte affina in legno circa 6 mesi, a seconda del millesimo; messa in bottiglia senza filtrazione.



Colore rosso acceso dai riflessi violacei; aromi discreti di violetta, pepe e accenni di cuoio. Al palato l'attacco è fresco con una bella rotondità. Ideale su un barbecue; fruibile nei suoi primi 3 anni.



CAROLINE



AOP Saint Joseph



100% Syrah



40 anni



Vendemmia manuale, selezione accurata in vigna, raccolta in cassette da 30 kg su suolo granitico. Macerazione e fermentazione in piccole vasche di acciaio termoregolate; fermentazione malolattica in legno. Affinamento per circa 14 mesi, a seconda del millesimo; il 20% in legno nuovo e il restante 80 in legno usato; messa in bottiglia senza filtrazione.



Colore rosso granato luminoso, aromi di violetta con delicate note di pepe nero; bocca ampia e ricca di potenza, massima eleganza e persistenza. Ottimo in accompagnamento a carni rosse; un potenziale di invecchiamento di 6/8 anni.



GARNIER ET FILS

CHABLIS, FRANCIA

Situato a Ligny-Le-Chatel, terra di Chablis, regno per eccellenza dello chardonnay, il Domaine Garnier et Fils è sapientemente guidato dai fratelli Garnier: Xavier e Jérôme, che ne rappresentano la prima generazione.

La storia ha inizio nel 1970 con Joseph Garnier (il padre di Jérôme e Xavier), agricoltore che diventa proprietario di 110 ettari coltivati a cereali; le prime vigne sono piantate dai due fratelli nel 1985.

I loro 25 ettari di proprietà attraversano terroirs di petit chablis e chablis, mentre per la produzione di premier cru e grand cru selezionano i frutti migliori dei loro storici partners vigneroni.

Il vigneto è in conversione biologica, che sarà certificata nel 2024; fermentazioni con lieviti indigeni, affinamenti che vanno dai 12 ai 30 mesi e assenza di filtrazione prima della messa in bottiglia sono solo alcuni dei punti chiave dei fratelli Garnier.



LEGENDA



DENOMINAZIONE



VITIGNO



ETÀ DELLE VIGNE



VINIFICAZIONE



NOTE



PETIT CHABLIS



AOC Petit Chablis



100% Chardonnay



15 anni



Fermentazione con lieviti indigeni e fermentazione malolattica. Affinamento in vasche d'acciaio per 10 mesi che gli donano un'inconfondibile freschezza agrumata.



Giallo paglierino con riflessi verdognoli, bouquet di frutta esotica e agrumata, minerale e ampio al sorso, armonico, fresco e persistente.



CHABLIS 1ER CRU

MONT DE MILIEU



AOC Chablis



100% Chardonnay



35 anni



vigne esposte a sud-est su terreni argillosi e calcarei, con rese di 50 hl/ha, vendemmia manuale, fermentazioni spontanee e fermentazione malolattica. Il risultato di tutto questo lavoro prosegue poi con un affinamento di 18 mesi di cui 12 in botti da 600 l e altri 6 mesi in vasche d'acciaio



Il legno di quercia francese apporta una complessità che si amalgama, con il tempo, alla purezza donata dall'affinamento in acciaio. Lo chardonnay qui si manifesta con un colore giallo dorato lucente; i sentori unici dati dall'importanza del terreno di chablis e dalle note avvolgenti di legno che evocano i sentori del sandalo, rendono questo vino intrigante, complesso, con un palato netto, deciso ed elegante.



CHABLIS



AOC Chablis



100% Chardonnay



25-35 anni



Vinificazione: Fermentazione con lieviti indigeni e fermentazione malolattica. Affinamento in vasche d'acciaio per 12 mesi. Tipici i sentori di fiori, erbe e pietra focaia. Rotondità, mineralità e sapidità.



Color giallo paglierino luminoso, aromi di fiori bianchi ed erba appena falciata, pietra focaia e gesso. Verticale e sapido al palato.



CHABLIS 1ER CRU

VAILLONS



AOC Chablis



100% Chardonnay



40 anni



vigne esposte a sud-est su terreni argillosi e calcarei, con rese di 45 hl/ha, vendemmia manuale, fermentazioni spontanee e fermentazione malolattica. Il risultato di tutto questo lavoro prosegue poi con un affinamento di 18 mesi di cui 12 in botti da 600 l e altri 6 mesi in vasche d'acciaio



Il legno di quercia francese apporta una complessità che si amalgama, con il tempo, alla purezza donata dall'affinamento in acciaio. Lo chardonnay qui si manifesta con un colore giallo esplosivo; con profumi sensuali di fiori di campo amalgamati a note agrumate di scorze d'arancia. Il palato delicato e avvolgente libera sentori fruttati, tonici e agrumati. E' persistente, vivace, con un potenziale di invecchiamento di più di 10 anni, senza mai perdere la sua nota di piacevolezza.



CHRISTOPHE PATRICE

CHABLIS, FRANCIA

Originario di Beine da generazioni, Christophe Patrice lavora nell'azienda di famiglia dal 1996.

Nel 2006 da vita autonomamente ad un vigneto di soli 5 ettari, riprendendo poi la conduzione dell'azienda Daniel Roblot, che rappresenta ad oggi un vigneto di 22 ettari di superficie.

Le vigne, con un'età media di 45 anni, si estendono sui comuni di Beine, Courgis et Chablis, i quali danno origine ai prodotti dell'azienda: Petit Chablis, Chablis e Chablis premier cru *Beauregards, Montmains et Beauroy*.

Le vigne, esclusivamente di chardonnay, piantate a bassa densità (5.800 piedi per ettaro) sono coltivate a guyot su un suolo unico al mondo, calcareo e ricco di fossili marini preistorici.

Il suolo di questo luogo libera e dà vita a vini bianchi incomparabili in autenticità, verticalità, mineralità e sapidità.



LEGENDA



DENOMINAZIONE



VITIGNO



ETÀ DELLE VIGNE



VINIFICAZIONE



NOTE



AOC Petit Chablis



100% Chardonnay



45 - 70 anni



Le uve di solo chardonnay, sono vinificate in vasche di acciaio con uso di lieviti indigeni e fermentazione malolattica; l'affinamento di 6 mesi non prevede utilizzo di legno ma solo acciaio per preservare la freschezza degli aromi.



Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Sentori agrumati di limone, che si mescolano a delicate note di fiori bianchi donano piacevolezza al bouquet; al palato una bella verticalità e struttura data dal suolo, esaltano il carattere fruttato del vino creando una sensazione di armonicità.



AOC Chablis



100% Chardonnay



45 - 70 anni



Le uve di solo chardonnay, sono vinificate in vasche di acciaio con uso di lieviti indigeni e fermentazione malolattica; l'affinamento di 6 mesi non prevede utilizzo di legno ma solo acciaio per preservare la freschezza degli aromi.



Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Bouquet più complesso rispetto al petit chablis, apre a sentori minerali, floreali e di felce. Palato equilibrato e complesso con note di limone e al tempo stesso frutta matura, mineralità, freschezza, pienezza e persistenza.



DOMAINE LEGRAND

LANGUEDOC ROUSSILLON, FRANCIA

Nel cuore di Limoux, a La Dign-d'Aval sorge il Domaine Legrand che, con più di 50 ettari produce da oltre un secolo i tipici prodotti effervescenti di Limoux, dalle Blanquettes ai Crémants.

Terroir che si presta alla perfezione per la produzione di questi metodi classici, grazie all'effetto dell'importante altitudine di cui godono le vigne e all'incontro tra l'influenza oceanica che proviene da ovest e quella mediterranea da est.

Sono quattro i vitigni utilizzati: lo chardonnay, lo chenin, il pinot noir e il mauzac, vitigno identitario della denominazione AOP Limoux.

LEGENDA



DENOMINAZIONE



DOSAGGIO



VITIGNO



VINIFICAZIONE



NOTE



CRÉMANT DE LIMOUX



Aoc Crémant de Limoux Brut



Brut 8 g/l



50% Chardonnay - 30% Chenin - 20% Pinot Noir



A partire da una selezione di vigne esposte a nord ovest su terreni argilloso - calcarei e di altre parcelle orientate in pieno sud si ottiene un equilibrio perfetto tra freschezza, rotondità, una punta d'acidità e calore tipico del Sud. Rese di 70 hl/l. Pressatura diretta, affinamento di 24 mesi sui lieviti.



Freschezza e bevibilità sono il must di questo crémant; gli aromi freschi di mela e le note delicate di pesca e fiori bianchi lo rendono l'accompagnamento ideale per un aperitivo a base di salmone o gamberi.



CRÉMANT ROSE'



Aoc Crémant de Limoux Rosé



Brut 8 g/l



50% Chardonnay, 20% Chenin, 30% Pinot Noir



A partire da una selezione di vigne esposte a nord ovest su terreni argilloso - calcarei e di altre parcelle orientate in pieno sud si ottiene un equilibrio perfetto tra freschezza, rotondità, una punta d'acidità e calore tipico del Sud. Rese di 70 hl/l. Pressatura diretta, affinamento di 24 mesi sui lieviti.



Crémant Rosé de Limoux contraddistinto da bollicine fini e cremose e da un colore luminoso rosa salmone. Aromi di fragola fresca, frutti di bosco e note floreali delicate che ricordano i petali di rosa. La nota di frutto rosso, il tocco di mineralità e il finale elegante lo rendono perfetto per un aperitivo e un accompagnamento ideale anche per piatti freschi o frutti di mare.

DOMAINE LEGRAND





ELODIE D.

CHAMPAGNE, FRANCIA

La Maison Elodie D., eredità di 8 generazioni di Recoltants-Manipulants indipendenti, realizza la sua prima vinificazione nel 1844.

La maison familiare è gestita tutta al femminile da 86 anni; oggi alla guida dell'azienda troviamo Elodie Desbordes, che rappresenta la quarta generazione.

Dal 1692 la famiglia è proprietaria di 9 ettari di vigneti totalmente in Premier Cru situati a Écueil, sulla parte ovest della Montagne de Reims, con un suolo caratterizzato da sabbia, argilla e gesso e che vede come protagonista il pinot noir.

Elodie applica al suo lavoro i principi dell'agricoltura biologica (certificata dal 2020) e biodinamica, utilizzando concimi organici, insetticidi biologici e cavalli per la manutenzione del terreno.



LEGENDA



DENOMINAZIONE



DOSAGGIO



VITIGNO



VINIFICAZIONE



NOTE



TRADITION BRUT CHAMPAGNE PREMIER CRU



AOC Champagne Premier Cru - Tradition Brut



Brut 7 g/l



70% Pinot Noir - 15% Meunier - 15% Chardonnay



80% acciaio e 20 % vino di riserva vinificato in foudres de chêne (7200 litri). Malolattica svolta e 4 anni di affinamento sui lieviti



Complessità aromatica e note evolutive, eleganza del perlage, personalità spiccata e tutta la struttura del pinot nero. Finale sapido e persistente.



BLANC DE BLANCS CHAMPAGNE PREMIER CRU



AOC Champagne Premier Cru - Blanc de Blancs



Brut 7 g/l



100 % Chardonnay



Vendemmia 2019, vinificazione e permanenza in botte di quercia per 18 mesi, seguiti da 2/3 anni di affinamento sui lieviti dopo il tiraggio 2021. Una grande struttura ed eleganza per questa cuvée di Elodie che sarà millesimata a partire dal 2024.



Cuvée monovitigno, dal perlage estremamente elegante. Il bouquet fine e delicato si apre su note agrumate avvolte da sentori di crosta di pane; la freschezza del palato rivela un tocco salino e iodato; la piacevolezza non nasconde l'importante struttura. Ottimo in accordo con sushi e primi piatti di pesce



RESURGENCE CHAMPAGNE PREMIER CRU



AOC Champagne Premier Cru - Blanc de Noirs



Brut 3 g/l



100% Pinot Noir



Champagne monovitigno le cui uve provengono integralmente dal lieu-dit « Belloy » parcella che risale al 1980. Fermentazione e affinamento in grandi botti, nessuna filtrazione, fermentazioni spontanee. Utilizzo unicamente del solo zucchero naturale dell'uva per la presa di spuma e la sboccatura. Affinamento di 10 anni sui lieviti dopo il tiraggio.



Stappando questo champagne si percepisce tutta l'importanza del terroir di Elodie, dal lavoro sano e genuino svolto sia in vigna che in cantina, alle vigne che, resistendo negli anni riescono ad estrarre il meglio da questo magico terreno. E' un viaggio nel tempo, all'olfatto si percepiscono le sfumature calde e ampie, che riportano agli assaggi di champagne "invecchiati". Stupisce al sorso per la sua bella verticalità e freschezza. L'aggiunta di soli zuccheri naturali ne risalta infine l'eleganza.



JOSEPH LORiot PAGEL

CHAMPAGNE, FRANCIA

A Festigny, nel cuore della Vallée de la Marne, sono sei le generazioni che dal 1838, trasmettendosi l'una con l'altra l'amore per il vino, hanno dato vita alla Maison di champagne Loriot Pagel.

Fondata nel 1838 da Jules Léopold Loriot, l'azienda prende il nome di Loriot Pagel solo nel 1980, grazie al matrimonio tra Joseph Loriot e Odile Pagel, produttrice ad Avize. Alla guida dell'azienda ci sono oggi i figli Jean-Philippe e Alice.

La maison è proprietaria di 9 ettari di vigna, di cui 4 Cru nella Vallée de la Marne (Festigny, Mareuil le Port, Nesles-le-Repons et le Breuil), et 3 Grands Crus de la Côte des Blancs (Avize, Cramant et Oger). Il 20% del vigneto è classificato Gran Cru e tra i vitigni la parte del protagonista è sicuramente interpretata dal pinot meunier, sapientemente lavorato in modo che riesca ad esprimere con la massima eleganza le note fruttate e la sua rotondità.

Dal 2003 la Maison Loriot Pagel è membro del Club Trésor di Champagne.



LEGENDA



DENOMINAZIONE



DOSAGGIO



VITIGNO



VINIFICAZIONE



NOTE



CARTE D'OR CHAMPAGNE



AOC Champagne - Carte d'Or



8 gr/l



80% meunier (note fruttate e rotondità), 10% chardonnay (freschezza e eleganza), 10% pinot nero (struttura) - Vin de réserve (30%): per assicurare uno stile costante e mantenere la qualità di questa cuvée



Vinificato in piccole cuvée inox, fermentazione malolattica



Cuvée iconica della maison, rappresenta l'equilibrio perfetto tra rotondità, raffinatezza e persistenza. Dopo un affinamento di oltre 4 anni, sa esprimere piacevolissimi aromi fruttati e croccanti, sempre accompagnati da una grande freschezza. Color giallo paglierino con riflessi dorati, ventaglio olfattivo fine ed elegante di fiori e frutti bianchi. Al palato grande freschezza e persistenza. Perfetto in accompagnamento ad un aperitivo di qualità.



ROSÉ CHAMPAGNE



AOC Champagne - Rosé



8 gr/l



72% meunier (note fruttate e rotondità), 8% vino rosso, 10% chardonnay (freschezza e eleganza), 10% pinot nero (struttura)



Vinificato in piccole cuvée inox



Con la sua esplosione di aromi fruttati questo champagne rosé è l'espressione gourmande della Maison Loriot Pagel. Il primo champagne brut rosé è stato creato nel 1982 da un assemblaggio dei tre vitigni chiave della Champagne, con la netta prevalenza del meunier, di cui una piccola parte è vinificata in rosso, coltivato e selezionato per donare un equilibrio perfetto. Elaborata a partire da tre differenti crus, questa cuvée è composta da un 30% di vins de réserve di tre differenti annate. Color rosa tenue, dal ventaglio olfattivo fragrante di piccoli frutti rossi e frutti di bosco. Palato croccante, fruttato e strutturato; perfetto in accompagnamento a piatti a base di salmone affumicato e formaggio fresco.



BRUT NATURE CHAMPAGNE



AOC Champagne - Brut Nature



0 gr/l



95% meunier (note fruttate e rotondità), 2% chardonnay (freschezza e eleganza), 3% pinot nero (struttura) - 50% di vin de réserve



Vinificato in piccole cuvée inox, fermentazione malolattica



Una cuvée non dosata che rivela tutta la sincerità e la purezza di un ritorno alla natura più profonda del vino. A dominanza di meunier il Brut Nature è assemblato ad una parte importante di vins de réserve, che riposano in vasca per un minimo di due anni, seguiti poi da una permanenza delle bottiglie sui lieviti di altri quattro anni. L'assenza di dosaggio rivela la natura stessa del vino che si esprime attraverso una grande verticalità, un'intensa freschezza e una bellissima forza aromatica. Color giallo paglierino con riflessi dorati, dal ventaglio olfattivo preciso ed elegante di fiori bianchi e frutta bianca. Al palato si presenta con freschezza, persistenza e purezza, affermando la sua mineralità senza mai rinunciare alla rotondità data dal meunier. Perfetto in accompagnamento a crudité di pesce e sushi.



SPÉCIAL CLUB MILLÉSIME 2015 - CHAMPAGNE



AOC Champagne - Spécial Club Millésime 2015



7 gr/l



100% meunier



Vinificato in piccole cuvée inox, fermentazione malolattica. Permanenza di 84 mesi sui lieviti. Uve provenienti esclusivamente dal cru di Festigny, su terreni argillosi e calcarei.



LOUIS DOUSSET

CHAMPAGNE, FRANCIA

A Verzenay, un piccolo villaggio situato sul versante nord della Montagne de Reims, sorge la Maison di Champagne Louis Dousset, proprietaria di 8 ettari di vigneti di pinot nero e chardonnay classificati Grands Crus. Dal 1884, la famiglia Dousset dedica una cura meticolosa alle sue vigne, ad ogni singola parcella, rispettando il terroir tramite la ricerca di un giusto equilibrio tra metodi ancestrali e nuove tecnologie.

Nell'elaborazione degli champagne e nell'approccio alla vigna i principi della biodinamica incontrano quelli di una viticoltura ragionata; con una media di oltre quarant'anni, alcune delle parcelle Dousset vantano oltre ottant'anni, conferendo così al patrimonio della Maison un'altissima qualità.

Jean-Roch Floquet, nipote di Louis Dousset, è a capo dell'azienda dal 1998 e si occupa sia del lavoro in vigna che della parte enologica, ricercando la costante esaltazione dell'espressione del terroir. Il savoir-faire della Maison Louis Dousset è riassunto in pochi e semplici punti chiave: un terroir di Grands Crus d'eccezione, un approccio sano alla vigna, la scelta di vendemmia singolarmente e nel momento migliore ogni parcella, preferibilmente la notte o al mattino presto, quando le temperature più fresche permettono di mantenere stabili gli aromi, senza tralasciare una sapiente elaborazione in cantina, in grado di creare i migliori assemblaggi tra gli chardonnay, i pinots e i vini riserva.



LEGENDA



DENOMINAZIONE



DOSAGGIO



VITIGNO



VINIFICAZIONE



NOTE



ORIGINAL BRUT CHAMPAGNE

DISPONIBILE ANCHE IN FORMATO MAGNUM



AOC Champagne - Original Brut



0 g/l



65% Pinot Noir - 35% Chardonnay



Vinificazione in vasche in acciaio



Champagne fresco e festivo, dotato di un bel equilibrio tra acidi e zuccheri, pensato per ogni occasione. All'occhio evoca giovinezza e dinamismo con il suo delicato color giallo paglierino e la fine effervescenza. Al naso ritroviamo un bouquet intenso, fine, franco e diretto; rilascia aromi delicati e freschi tipici dei fiori bianchi, accompagnati da note di briciole di pane e mela cotogna. In bocca l'attacco è dolce e netto allo stesso tempo; l'acidità e la tonicità dell'effervescenza rinfrescano il palato. Lascia una sensazione di leggerezza e piacevolezza con una chiusura più netta e acidula.



BLANC DE NOIRS* GRAND CRU - CHAMPAGNE



AOC Champagne
Grand Cru



0,56 g/l



100% Pinot noir



Vinificazione in vasche in acciaio



Il perfetto ritratto del pinot noir del nord della Montagne de Reims. Vestito dorato e luminoso che testimonia la maturità del vino; effervescenza fine e discreta che aggiunge ulteriore luminosità dai riflessi quasi argentati. Bouquet olfattivo complesso e nobile in cui ritroviamo sentori di nocciola, di pralina, di erbe essiccate, di pera, di biscotti. All'assaggio l'attacco è netto ed equilibrato; l'effervescenza è cremosa, dona sensazioni di avvolgenza. È persistente, minerale e carico di freschezza.



BLANC DE BLANCS 2014* CHAMPAGNE



AOC Champagne - Blanc de blancs grand
Cru



0 g/l



100% Chardonnay



Vasche d'acciaio/vetro. Millesimo 2014. Affinamento di 7 anni sui lieviti. Vigneti: terroir di Verzenay "Les Rochelles"



BLANC DE BLANCS CHAMPAGNE



AOC Champagne - Original Blanc de
Blancs



0 g/l



100% Chardonnay



Vinificazione in vasche d'acciaio/vetro. Base vendemmia 2016 (82%), aggiunta del 18% di vin de réserve (2015). Affinamento di 5 anni sui lieviti.



Questo champagne tutto chardonnay si presenta con un color giallo limone vivo e brillante, luce che viene esaltata dal riflesso della fine effervescenza delle bollicine. Aromi, al primo impatto, eleganti di fiori bianchi e mandorla, che aprono la strada poi ad un bouquet più complesso di sentori floreali e una punta di iodio, fino ad arrivare a note di miele. L'attacco in bocca è fresco e scoppettante, elegante, minerale e slanciato, buona la sapidità. Ritorna anche al palato l'avvolgenza del miele e della mandorla.



ASSEMBLAGE GRAND CRU CHAMPAGNE



AOC Champagne
Grand Cru



0 g/l



50% Pinot noir - 50% Chardonnay



Vinificazione in vasche in acciaio



Questo vino offre una complessità di aromi e un equilibrio di sensazioni straordinari. Il vestito di color giallo dorato è contrassegnato da bollicine numerose e persistenti. L'olfatto ci porta in un universo primaverile, con la finezza floreale, la freschezza della mandorla e la croccantezza del pane. Il collante di questa complessità, segno anche di una lunga permanenza in cantina, è l'estremo equilibrio. L'attacco in bocca è fresco e progressivamente rivela la sua rotondità. È un vino di corpo, strutturato e l'armonia è il risultato del perfetto equilibrio tra freschezza e vinosità e ancora, tra la morbidezza della bollicina e la discrezione del dosaggio.

***VECCHIE ANNATE**
DISPONIBILI SU PRENOTAZIONE

LOUIS DOUSSET



MICHEL JACQUOT

CHAMPAGNE, FRANCIA

L'azienda Michel Jacquot, gestita a livello familiare, possiede oggi 20 ha di vigne nel cuore della Côte de Bar nell'Aube, precisamente ad Arconville, dove regna il Pinot nero. È una maison di coltivatori indipendenti (Récoltant Manipulant) che produce e commercializza Champagne partendo solo ed esclusivamente dai propri vigneti.

Fin dalla fine del XIX secolo la famiglia è impegnata nell'attività agricola, non solo coltivando la vigna, ma anche i cereali. In passato l'uva coltivata veniva venduta alle grandi maison; è solo nel 1985 che Bernard lancia il suo primo Champagne.

I terreni dell'Aube sono molto antichi, come quelli di Chablis fondati su calcare kimmeridgiano. Le vigne sono caratterizzate da un suolo che alterna marne argillose e calcaree donando vini vigorosi e fruttati. Caratteristiche che ritroviamo negli champagne di Michel Jacquot, che si presentano con uno stile preciso ed equilibrato, elegante e piacevole, con il pinot nero protagonista indiscusso.



LEGENDA



DENOMINAZIONE



DOSAGGIO



VITIGNO



VINIFICAZIONE



NOTE



CUVÉE BRUT RESERVE CHAMPAGNE



AOC Champagne - Cuvée Brut Reserve



8 gr/l



100% Pinot noir



Assemblaggio 50% vendemmia 2017, 40% vendemmia 2018, 10% réserves perpétuelles. 24 mesi di affinamento sui lieviti e sboccatura di 4 mesi prima della commercializzazione



Colore giallo paglierino con calde sfumature dorate.

Perlage cremoso, fine e persistente. Bouquet aromatico delicato; iniziali note mentolate che si aprono poi su sentori fruttati di pesca, susina e fiori bianchi. Al palato l'attacco è deciso e gradevole; è caratterizzato da una bella freschezza che persiste per tutta la degustazione. Le sfumature mentolate apportano delicatezza tra le calde note di frutta gialla. Freschezza e bevibilità sono caratteristiche chiave di questo champagne. Ideale per l'aperitivo, ma anche in accompagnamento a carni bianche e delicate.



CUVÉE BRUT RESERVE CHAMPAGNE - MAGNUM



AOC Champagne - Cuvée Brut Reserve



8 gr/l



100% Pinot noir



Assemblaggio 50% vendemmia 2017, 40% vendemmia 2018, 10% réserves perpétuelles. 24 mesi di affinamento sui lieviti e sboccatura di 4 mesi prima della commercializzazione



Colore giallo paglierino con calde sfumature dorate.

Perlage cremoso, fine e persistente. Bouquet aromatico delicato; iniziali note mentolate che si aprono poi su sentori fruttati di pesca, susina e fiori bianchi. Al palato l'attacco è deciso e gradevole; è caratterizzato da una bella freschezza che persiste per tutta la degustazione. Le sfumature mentolate apportano delicatezza tra le calde note di frutta gialla. Freschezza e bevibilità sono caratteristiche chiave di questo champagne. Ideale per l'aperitivo, ma anche in accompagnamento a carni bianche e delicate.