



PRESENTA

MODENA

Champagne

EXPERIENCE

20
24

MODENAFIERE
20-21 OTTOBRE 2024



Benvenuti alla settima edizione di Champagne Experience

Cari ospiti,

è con immenso piacere che vi do il benvenuto a Modena per la settima edizione di Modena Champagne Experience, un evento che, anno dopo anno, si conferma come il più prestigioso appuntamento europeo dedicato allo Champagne. Questa manifestazione è cresciuta grazie alla visione di un gruppo di 21 soci, distributori di vini d'eccellenza, che hanno creduto fermamente nella forza della condivisione e della promozione attraverso eventi di alto livello come questo.

La nostra volontà è stata quella di riunire, in un'unica e imperdibile kermesse, un vasto numero di produttori francesi di alto profilo, offrendo così un'esperienza unica. Grazie alla presenza diretta dei produttori o dei loro rappresentanti, alle coinvolgenti Master Class e al percorso guidato che attraversa le diverse aree di produzione, vi accompagneremo in questo viaggio alla scoperta del mondo dello Champagne, svelandone segreti, sfumature e unicità.

Lasciatevi ispirare e affascinare.

Vi auguro una splendida degustazione!



Luca Cuzziol

Presidente Excellence srl SIDI



Da 90 anni con orgoglio e dedizione, coltiviamo *cultura*, alleviamo *tradizione* e produciamo *sviluppo* per il **Parmigiano Reggiano** e per il suo *territorio*.



Scansiona il QR code e guarda il video del 90° anniversario!



parmigianoreggiano.com

Continuità e crescita per un evento che promuove la qualità

Gentilissimi amici,

siamo ormai giunti alla settima edizione di Champagne Experience.

Sono passati sette anni (otto considerando il drammatico periodo Covid) nei quali abbiamo affrontato diversi momenti commerciali, affrontando un mercato in continuo cambiamento. Abbiamo vissuto stagioni di grande 'depressione' commerciale, condizionate da tensioni internazionali, e stagioni di grande entusiasmo.

Nonostante questi cambiamenti Champagne Experience ha sempre avuto grande continuità e crescita costante, a conferma della qualità del format, sia dal punto di vista dei produttori, degli importatori e del pubblico.

Il nostro intento è pertanto quello di continuare a dare, con il nostro evento, un piccolo contributo al fantastico mondo dello champagne, promuovendone la sua cultura e la conoscenza dei produttori, piccoli e grandi, presenti sul mercato italiano.



Ci uniamo pertanto all'impegno degli importatori italiani presenti a Champagne Experience, che con la loro continua attività di formazione e distribuzione costituiscono il vero caposaldo dello sviluppo di questo meraviglioso vino in Italia!

Buona degustazione!

Lorenzo Righi

Direttore Excellence srl SIDI

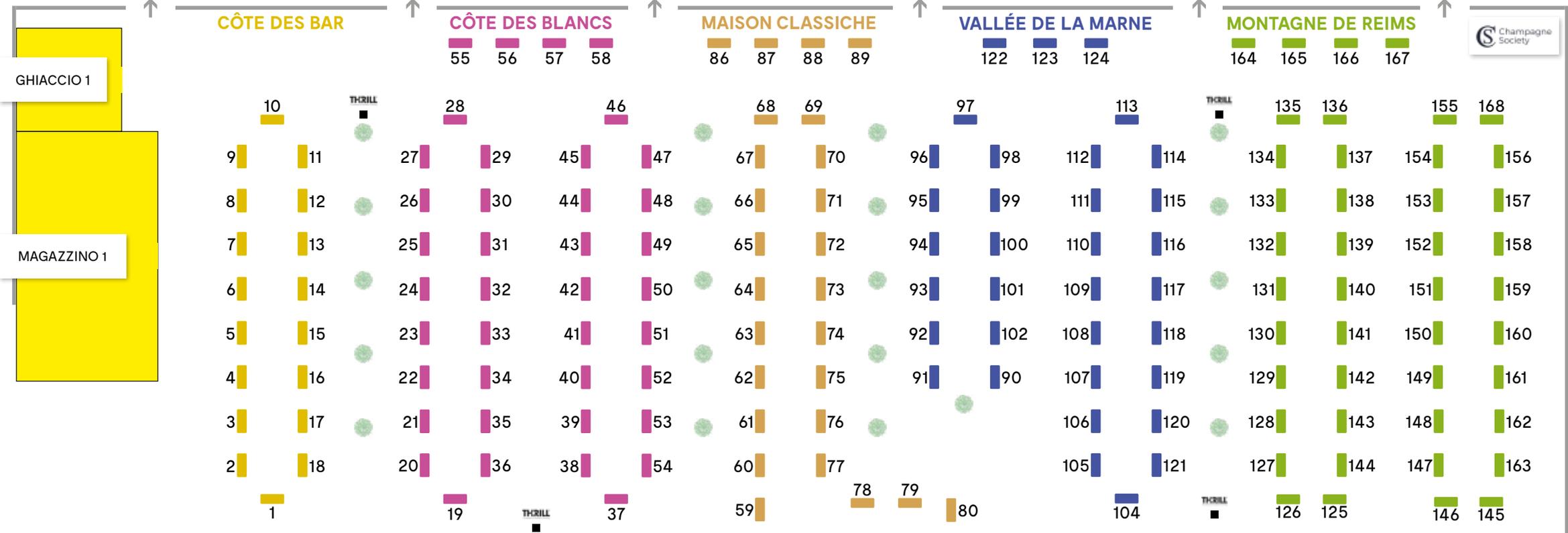
Universo di colori, emozioni e territori. Le DOC del Lambrusco.



CONSORZIO
TUTELA
LAMBRUSCO
DOC

WWW.LAMBRUSCO.NET





BAR



BORMIOLI LUIGI
DISTRIBUZIONE BICCHIERI



PADIGLIONE A

PUNTO INFORMAZIONI

EXCELLENCE | SALA STAMPA



AREA SOCIAL

MAGAZZINO 2

INGRESSO RISTORANTE

GHIACCIO 2

G A L L E R I A

Altre toilette disponibili in galleria all'esterno del padiglione



SALA A

SALA B

PADIGLIONE B
SALE MASTER CLASS

SALA C



Legenda

CÔTE DES BAR

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1. Champagne Pierre Gerbais | 10. Champagne Stéphane Breton |
| 2. Champagne Thomas De Marne - Val Frison | 11. Champagne Domaine La Borderie |
| 3. Champagne Morel Père & Fils | 12. Champagne Alexandre Bonnet |
| 4. Champagne Erick Schreiber | 13. Champagne Chassenay D'Arce |
| 5. Champagne Ch.Marin & Fils | 14. Champagne Fumey-Tassin |
| 6. Champagne Boulachin Chaput | 15. Champagne Devaux |
| 7. Champagne Jacques DeFrance | 16. Champagne Fleury |
| 8. Champagne Gautherot | 17. Champagne Jean Velut |
| 9. Champagne Amaury Beaufort | 18. Champagne Rémi Leroy |

CÔTE DES BLANCS

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 19. Champagne Agrapart | 39. Champagne Bernard Remy |
| 20. Champagne Guiborat | 40. Champagne Verrier et Fils |
| 21. Champagne Veuve Fourny & Fils | 41. Champagne André Robert |
| 22. Champagne Larmandier-Bernier | 42. Champagne Sanger |
| 23. Champagne Franck Bonville | 43. Champagne Marie Clugny |
| 24. Champagne Bonnaire | 44. Champagne Thuillier et Filles |
| 25. Champagne Pierre Gimonnet & Fils | 45. Champagne Alberto Massucco |
| 26. Champagne De Sousa | 46. Champagne Bolieu |
| 27. Champagne André Jacquart | 47. Champagne Pierre Legras |
| 28. Champagne R&L Legras | 48. Champagne Encry Veuve Blanche Estelle |
| 29. Champagne A. Bergère | 49. Champagne Leclerc Briant |
| 30. Champagne Yanick Olivier | 50. Champagne Gonet Sulcova |
| 31. Champagne Louis Massing | 51. Champagne Nicolas Feuillatte |
| 32. Champagne Julien Chopin | 52. Champagne Pascal Doquet |
| 33. Champagne Damien Hugot | 53. Champagne Rivière |
| 34. Champagne Paul Goerg | 54. Champagne Claude Cazals |
| 35. Champagne Mallol | 55. Champagne Guy Charlemagne |
| 36. Champagne Legras & Haas | 56. Champagne Colin |
| 37. Champagne Albert Lebrun | 57. Champagne Hélène Beaugrand |
| 38. Champagne M. Hostomme | 58. Champagne Demièrre-Ansiot |

MAISON CLASSICHE

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| 59. Champagne Pannier | 75. Champagne Henriot |
| 60. Champagne Pommery | 76. Champagne Charles Heidsieck |
| 61. Champagne Canard-Duchêne | 77. Champagne Jacquart |
| 62. Champagne Thiénot | 78. Champagne Besserat de Bellefon |
| 63. Champagne Bruno Paillard | 79. Champagne Vollereaux |
| 64. Champagne Joseph Perrier | 80. Champagne Ayala |
| 65. Champagne Abelé 1757 | 81. Champagne Bollinger |
| 66. Champagne Virginie T. | 82. Champagne Tsarine |
| 67. Champagne de Venoge | 83. Champagne Chanoine Frères 1730 |
| 68. Champagne Palmer & Co | 84. Champagne Beaumont des Crayères |
| 69. Champagne Deutz | 85. Champagne EPC |
| 70. Champagne Louis Roederer | 86. Champagne A. Robert |
| 71. Champagne Pol Roger | 87. Champagne Hommage à Gaston Burtin |
| 72. Champagne Taittinger | 88. Champagne Jarry Héritage |
| 73. Champagne Piper-Heidsieck | 89. Champagne Lombard |
| 74. Champagne Mandois | |

Legenda

VALLÉE DE LA MARNE

- | | |
|------------------------------------|---|
| 90. Champagne Godart et Fils | 108. Champagne Roger Closquet |
| 91. Champagne Jean-Noël Haton | 109. Champagne Autréau-Lasnot |
| 92. Champagne Collet | 110. Champagne Françoise Bedel |
| 93. Champagne Jean Michel | 111. Champagne H. Goutorbe |
| 94. Champagne Henri Giraud | 112. Champagne Christian Gosset |
| 95. Champagne Geoffroy | 113. Champagne Villa Bon Accueil |
| 96. Champagne Lionel Girard & fils | 114. Champagne Apollonis Michel Lorient |
| 97. Champagne H. Blin | 115. Champagne Collard-Picard |
| 98. Champagne Jacquesson | 116. Champagne Pascal Lejeune |
| 99. Champagne R. Pouillon & Fils | 117. Champagne Régis Poissinet |
| 100. Champagne Francis Orban | 118. Champagne Roulot-Fournier |
| 101. Champagne Telmont | 119. Champagne Maurice Choppin |
| 102. Champagne Vincent d'Astrée | 120. Champagne Bourgeois-Diaz |
| 104. Champagne Alain Couvreur | 121. Champagne Dom Caudron |
| 105. Champagne Tarlant | 122. Champagne Francis Bouldard & Fille |
| 106. Champagne Demièrre | 123. Champagne Durdon Bouval |
| 107. Champagne Rédempteur | 124. Champagne Jeauxaux-Robin |

MONTAGNE DE REIMS

- | | |
|---|---|
| 125. Champagne Alain Vesselle | 147. Champagne Vincent Cuillier |
| 126. Champagne Lacourte-Godbillon | 148. Champagne Michel Arnould & Fils |
| 127. Champagne Paul Bara | 149. Champagne Mailly Grand Cru |
| 128. Champagne Jean Paul Deville | 150. Champagne Martin des Orsyn |
| 129. Champagne Marguet | 151. Champagne Aspasia |
| 130. Champagne Coustheur-Bonnard | 152. Champagne Maxime Blin |
| 131. Champagne Domaine Lagille | 153. Champagne Payelle Père et Fils |
| 132. Champagne Delavenne | 154. Champagne Jeeper |
| 133. Champagne Crucifix Père & Fils | 155. Champagne Barnaut |
| 134. Champagne Paul Clouet | 156. Champagne Bourdaire Gallois |
| 135. Champagne Penet-Chardonnet Grand Cru | 157. Champagne Macquart Lorette |
| 136. Champagne Autréau | 158. Champagne Sylvie Moreau |
| 137. Champagne Gardet | 159. Champagne Louis Brochet |
| 138. Champagne Brimoucourt | 160. Champagne Prestige des Sacres |
| 139. Champagne Jacques Rousseaux | 161. Champagne Falempin pour les éléments |
| 140. Champagne Secondé-Simon | 162. Champagne Charles Beaudouin |
| 141. Champagne De Vilmont | 163. Champagne Hervé Rafflin |
| 142. Champagne Barons de Rothschild | 164. Champagne Rodez |
| 143. Champagne Gonet-Medeville | 165. Champagne Rochet Bocart |
| 144. Champagne Monmarthe | 166. Champagne Bonnevie Bocart |
| 145. Champagne Cattier | 167. Champagne Jean Philippe Trousset |
| 146. Champagne Emeline De Sloovere | 168. Champagne Maurice Vesselle |

Nous créons pour vous,
la pureté:



PELEGRINI S.p.A.
VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

CHAMPAGNE
Vve Fourny & Fils
une Famille, un Clos, un Premier Cru

Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A. - www.pellegrinispa.net - [f](https://www.facebook.com/pellegrinispa) Pellegrini Spa - [@pellegrinispa1904](https://www.instagram.com/pellegrinispa1904)
www.champagne-veuve-fourny.com - [f](https://www.facebook.com/ChampagneVveFourny) Champagne Vve Fourny & Fils - [@champagneveuvefourny](https://www.instagram.com/champagneveuvefourny)



Excellence srl SIDI, 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



Specialisti nel trasporto dei prodotti vitivinicoli di valore



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

125

filiali in tutta Italia

1

milione di spedizioni di vino

200

casse isotermitiche

12

milioni di colli

69

milioni di bottiglie

1700

clienti da tutta Italia



Con il patrocinio di

www.comune.modena.it

e con il sostegno di





by neodisplay

amélie
smart wine cabinet

La Vetrina Vini 4.0 con
app integrata

Scopri le
funzionalità



Discover all
the functions



www.neodisplaysrl.it



info@neodisplaysrl.it

Partner





Federica Brignone
Ambassador Acqua Dolomia



L'acqua delle Dolomiti®



Partner tecnici



CORAVIN[®]
SPARKLING



25% OFF*

Utilizzando il codice
MCE25
ottiene uno sconto
del 25% per
l'acquisto di un
Coravin Sparkling.

*Valido solo fino al 15
novembre.



Scannerizzare il
codice QR o visitare
[coravin.it](https://www.coravin.it)

Finalmente è possibile versare qualsiasi

Champagne al Calice

Grazie al Coravin Sparkling

Grazie ad uno Stopper universale
autoregolante e ad un caricatore
portatile facile da usare, il Coravin
Sparkling permette di preservare il
sapore e l'effervescenza di
qualsiasi Champagne fino a 4
settimane ripristinando ogni volta
il livello originale di CO₂.

Bicchiere dopo bicchiere, ogni
sorso avrà lo stesso sapore del
primo.

@coravin

Media partner



Podcast partner



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

Master Class

Domenica 20 ottobre 2024

12.30 · SALA A

Da Chouilly a Mesnil-sur-Oger



Relatore: **Alberto Lupetti**

Vini in degustazione:

Champagne Franck Bonville

Pur Mesnil Extra Brut [Philharmonica srl]

Champagne Guiborat

De Caurés à Mont-Aigu Extra Brut Grand Cru [Pellegrini spa]

Champagne Pierre Legras

Monographie Brut Nature [Première srl]

Champagne R&L Legras

Cuvée Saint Vincent Brut [Vino & Design srl]

Champagne Pascal Doquet

Coeur de Terroir Mesnil-sur-Oger 2009 [Balan srl]

MASTER CLASS A PAGAMENTO
RISERVA SUBITO IL TUO POSTO ONLINE



OPPURE RECATI AL PUNTO INFORMAZIONI
EXCELLENCE

Master Class

Domenica 20 ottobre 2024

12.30 · SALA B

Il buio oltre il Perlage



Relatore: **Luca Boccoli**

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

Vini in degustazione:

Le sei 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
EXCELLENCE

Master Class

Domenica 20 ottobre 2024

14.00 · SALA A

Aube, Riceys e Montgueux



Relatore: **Geoffrey Orban**

Vini in degustazione:

Champagne Chassenay d'Arche

Cuvée Confidence Brut [Gruppo Meragalli]

Champagne Domaine La Borderie

Val Moré Extra Brut Blanc de Noirs 2018 [Cuzziol Grandivini srl]

Champagne Alexandre Bonnet

Cuvée La Géande Brut Nature [Sarzi Amadè srl]

Champagne Bolieu

Cuvée l'Istant B Dosage Zero [Première srl]

Champagne Jean Velut

Témoignage Brut [Pellegrini spa]

MASTER CLASS A PAGAMENTO
RISERVA SUBITO IL TUO POSTO ONLINE



OPPURE RECATI AL PUNTO INFORMAZIONI
EXCELLENCE



i Bibanesi

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

**Gustali nelle
pratiche monoporzioni
da 40 g**



www.bibanesi.com



Master Class

Domenica 20 ottobre 2024

15.30 · SALA A

Qualità tra piccole e grandi maison



Relatore: **Geoffrey Orban**

Vini in degustazione:

Champagne Abelé 1757

Sourire de Reims Brut [AGB Selezione srl]

Champagne Paul Bara

Comtesse Marie de France Brut [Bolis srl]

Champagne Palmer & Co

Amazone Brut [Vino & Design srl]

Champagne Pannier

Egerie Extra Brut [Premium Wine Selection PWS srl]

Champagne Canard-Duchêne

Cuvée V Zero Dosage [Balan srl]

Champagne Louis Roederer

Cristal Brut [Sagna spa]

MASTER CLASS A PAGAMENTO
RISERVA SUBITO IL TUO POSTO ONLINE



OPPURE RECATI AL PUNTO INFORMAZIONI

EXCELLENCE

Marjorie, vigneronne
créée un champagne

VIF & iodé



**CHAMPAGNE
DE VIGNERONS**

CRÉATEURS DE CARACTÈRES

Vif, fruité, intense, demandez-les, découvrez-les.



Cofinancé par
l'Union européenne

En référence à certains
arômes typiques du champagne.

Master Class

Lunedì 21 ottobre 2024

12.30 · SALA A

Da Bouzy ad Ay



Relatore: **Alberto Lupetti**

Vini in degustazione:

Champagne Paul Clouet

Vintage Brut [Vino & Design srl]

Champagne Marguet

Grand Cru Shaman [Les Caves de Pyrene srl]

Champagne Henry Giraud

Ay Grand Cru MV 18 Brut [Ghilardi Selezioni srl]

Champagne Christian Gosset

La Cheminée Blanc de Noirs Extra Brut [Sarzi Amadè srl]

Champagne Georges Vesselle

Cuvée Confidence Brut [Proposta Vini srl]

Champagne Benoît Lahaye

Violaine Zero [Teatro del Vino srl]

MASTER CLASS A PAGAMENTO

RISERVA SUBITO IL TUO POSTO ONLINE



OPPURE RECATI AL PUNTO INFORMAZIONI

EXCELLENCE

Master Class

Lunedì 21 ottobre 2024

14.00 · SALA A

Collard-Picard: una storia di tradizione e (tanta) passione



Relatore: **Alberto Lupetti**

Vini in degustazione:

Dom. Picard Grand-Cru 100% Chardonnay (Extra-Brut)

Racines 100% Meunier (Extra-Brut)

Perpétuelle 12 (Extra-Brut)

Essentiel 2012 (Non dosé)

Merveilles 1er Cru Rosé de saignée parcellaire (Extra-Brut)

Archives 2012 édition limitée (Extra-Brut)

MASTER CLASS A PAGAMENTO

RISERVA SUBITO IL TUO POSTO ONLINE



OPPURE RECATI AL PUNTO INFORMAZIONI

EXCELLENCE

Master Class

Lunedì 21 ottobre 2024

15.30 · SALA A

Coteaux Champenois



Relatore: **Alberto Lupetti**

Vini in degustazione:

Champagne de Venoge

Coteaux Champeois Rouge [Première srl]

Champagne Gonet-Medeville

Coteaux Champeois Rouge Cuvée Athenais Rouge [Cuzziol Grandivini srl]

Champagne Pierre Gerbais

Coteaux Champeois Rouge [Les Caves de Pyrene srl]

Champagne Rodez

Coteaux Champenois Hautes Touretes [Vite snc]

Champagne Devaux

Coteaux Champeois Rouge [Philharmonica srl]

MASTER CLASS A PAGAMENTO

RISERVA SUBITO IL TUO POSTO ONLINE



OPPURE RECATI AL PUNTO INFORMAZIONI

EXCELLENCE

Elyesse, vigneron
crée un champagne

INTENSE
— & boisé



**CHAMPAGNE
DE VIGNERONS**

CRÉATEURS DE CARACTÈRES

Vif, fruité, intense, demandez-les, découvrez-les.



Cofinancé par
l'Union européenne

En référence à certains
arômes typiques du champagne.

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 20 ottobre 2024

11.00 · SALA A

Barons de Rothschild e i Grand Cru della Côte de Blancs

Relatori: **Chiara Giovoni** e **Guillaume Lete** (Chef de cave Barons de Rothschild)

Alla base del progetto champenois della famiglia Rothschild ci sono i grandi *terroir* dello Chardonnay, cuore di tutte le cuvée della piccola Maison. La Master Class ne esplora le diverse espressioni e presenta l'anteprima del nuovo champagne millesimato Triptyque.

POSTI ESAURITI



11.00 · SALA B

Adrien Bergère e la sua interpretazione dello Chardonnay

Relatore: **Adrien Bergère**

Una degustazione per scoprire le tipicità della Côte des Blancs. Un viaggio dal *terroir* della Vallée du Petit Morin fino ai Grand Cru di Oger e Avize. La visione e l'interpretazione di Adrien Bergère, enologo e *vigneron*, dal *terroir* alla bottiglia.

INGRESSO GRATUITO CON PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA FINO AD ESAURIMENTO POSTI
ALL'INDIRIZZO: CHAMPAGNE@CHAMPAGNEBERGEREITALIA.IT



Sponsor Class

Domenica 20 ottobre 2024

11.00 · SALA C

Benvenuti nella terra del Parmigiano Reggiano

A cura di: **Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano**

Percorso di degustazione dedicato alla scoperta del Parmigiano Reggiano e alle sue terre. Degustazione in purezza di diverse stagionature.

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



12.30 · SALA C

Armocromia emiliana: sfumature dorate di Spergola e Parmigiano Reggiano

A cura di: **Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano**

In collaborazione con: **Consorzio Tutela Lambrusco**

Degustazione guidata di Spergola in abbinamento a diverse biodiversità di Parmigiano Reggiano.

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



Sponsor Class

Domenica 20 ottobre 2024

14.00 · SALA B

La maison Virginie T.

Relatori: **Ferdinand Pougatch-Taittinger** (proprietario e Chef de cave)

L'ultima creazione della famiglia di Virginie Taittinger è questa maison che nasce nel 2008 ed è portata avanti assieme al figlio Ferdinand Pougatch-Taittinger, Chef de cave. Una produzione esclusiva di sole 80.000 bottiglie. Gli champagne presenti sul mercato trascorrono sui lieviti almeno 6 anni, fino ai 150 mesi del Brut Nature 2009. Questo speciale approccio all'invecchiamento raggiunge il suo apice con l'esperienza unica della Grand Cuvée V2 6 ans, di cui rimangono solo 120 bottiglie.

INGRESSO GRATUITO CON PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA FINO AD ESAURIMENTO POSTI
ALL'INDIRIZZO: ACCREDITI@PROPOSTAVINI.COM



14.00 · SALA C

Lambrusco DOC: Classico Contemporaneo

A cura di: **Consorzio Tutela Lambrusco**

Relatore: **Filippo Bartolotta**

Un percorso di degustazione per scoprire sei diverse interpretazioni di Lambrusco Metodo Classico.

INGRESSO GRATUITO CON PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA FINO AD ESAURIMENTO POSTI
ALL'INDIRIZZO: ACCREDITI.CONSORZIOLAMBRUSCO@GMAIL.COM



Sponsor Class

Domenica 20 ottobre 2024

15.30 · SALA C

I terroirs

A cura di: **Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano**

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

Degustazione guidata di Parmigiano Reggiano e champagne sul tema della valorizzazione dei reciproci territori vocati alle produzioni di qualità.

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



16.30 · SALA B

I diversi caratteri dei millesimati

Relatore: **Geoffrey Orban**

Ogni annata ha le sue peculiari caratteristiche. In questo incontro scopriremo le differenze tra i millesimati degli ultimi anni.

INGRESSO GRATUITO CON PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA FINO AD ESAURIMENTO POSTI
ALL'INDIRIZZO: OFFRECOMMERCIALE@SGV-CHAMPAGNE.FR



Sponsor Class

Domenica 20 ottobre 2024

17.00 · SALA A

Lo Chardonnay secondo Mallo!

Relatori: **Massimo Billetto** (FIS), **Massimo Fabiani** (Les éléments)
e **Grégory Mallo!** (vigneron)

Presentazione, in anteprima mondiale, dello Chardonnay dell'appezzamento Les Gouttes d'Or di Cramant, 100% Chardonnay, in tre annate differenti.

POSTI ESAURITI



Sponsor Class

Lunedì 21 ottobre 2024

11.00 · SALA A

Tartufo bianco pregiato & Champagne

Relatori: **Edi Della Sala** e **Daniele Violoni**

Un abbinamento aristocratico tra i più pregiati, che evoca lusso e raffinatezza.

Un percorso degustativo in cui il vino dei Re (champagne) sarà abbinato al cibo degli Dei (tartufo bianco pregiato). Piatto in abbinamento a cura dello Chef Rôtisseur Francesco Maganuco dell'Hotel Crystal di Sankt Moritz.

INGRESSO GRATUITO CON PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA FINO AD ESAURIMENTO POSTI
ALL'INDIRIZZO: INFO@SABREDOR.IT



Sponsor Class

Lunedì 21 ottobre 2024

11.00 · SALA B

Champagne Sylvie Moreau, due anime che creano grandi emozioni

Relatori: **Christian Scarica** (Head Sommelier e Wine Buyer del gruppo La Bullona),
Chiara Giovoni (Sommelier, Ambassadeur du Champagne, WineExpert),
Alexandre Couillet (Winemaker e proprietario della Maison)

Il percorso degustativo proposto metterà a confronto l'anima stilistica storica della Maison, caratterizzata dalla riserva perpetua dal 1964 e i lunghi affinamenti post sboccatura in grado di donare alle Cuvée complessità evolutive, finezza e inimmaginabile freschezza. A questa si contrappone la nuova visione, volta a realizzare prodotti parcellari derivanti dal lavoro maniacale condotto nei singoli appezzamenti, che esita nella massima espressione e conoscenza del *terroir*.

INGRESSO GRATUITO CON PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA FINO AD ESAURIMENTO POSTI
ALL'INDIRIZZO: INFO@PASSIONFRANCE.IT



11.00 · SALA C

Benvenuti nella terra del Parmigiano Reggiano

A cura di: **Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano**

Percorso di degustazione dedicato alla scoperta del Parmigiano Reggiano e alle sue terre. Degustazione in purezza di diverse stagionature.

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



Sponsor Class

Lunedì 21 ottobre 2024

12.30 · SALA B

Champagne dei vigneron e Parmigiano Reggiano

Relatore: **Geoffrey Orban**

Scopriamo insieme i possibili abbinamenti tra gli champagne dei viticoltori e il Parmigiano Reggiano di tre stagionature.

INGRESSO GRATUITO CON PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA FINO AD ESAURIMENTO POSTI
ALL'INDIRIZZO: OFFRECOMMERCIALE@SGV-CHAMPAGNE.FR



12.30 · SALA C

Sinfonia Emilia: tra le note degli aromi e dei sentori, il Lambrusco DOC incontra il Parmigiano Reggiano

A cura di: **Consorzio Tutela Lambrusco**

In collaborazione con: **Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano**

Degustazione guidata di Lambrusco DOC in abbinamento a diverse biodiversità di Parmigiano Reggiano.

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



Sponsor Class

Lunedì 21 ottobre 2024

14.00 · SALA B

Quattro razze bovine per quattro Grand Cru

A cura di: **Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano**

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

Degustazione guidata di Parmigiano Reggiano e champagne sul tema della biodiversità delle razze bovine e dei grandi vigneti della Champagne.

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



14.00 · SALA C

Oltre la vista: sapori e profumi del Lambrusco

A cura di: **Consorzio Tutela Lambrusco**

Relatore: **Luca Boccoli**

Una degustazione guidata e bendata per scoprire le sfumature che caratterizzano le diverse denominazioni ed espressioni del Lambrusco al naso e al palato.

INGRESSO GRATUITO CON PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA FINO AD ESAURIMENTO POSTI
ALL'INDIRIZZO: ACCREDITI.CONSORZIOLAMBRUSCO@GMAIL.COM



Sponsor Class

Lunedì 21 ottobre 2024

15.30 · SALA B

Equilibrio - Purezza - Freschezza - Opulenza - Complessità - Eccezione

Relatore: **Charles Fourny**

Un'occasione unica per degustare sei straordinari Champagne Premier Cru, accuratamente selezionati per offrire un viaggio sensoriale attraverso i prestigiosi *terroir* della Côte des Blancs. Champagne Veuve Fourny & Fils è un'azienda attiva fin dal 1856. La tenuta si trova nel villaggio Premier Cru di Vertus, dove i fratelli Charles-Henry ed Emmanuel coltivano quasi nove ettari di vigneti. L'eccellenza del territorio e la volontà di intervenire il meno possibile durante il processo di vinificazione, fanno sì che questi vini si esprimano al meglio del loro potenziale.

EVENTO RISERVATO



15.30 · SALA C

Il Parmigiano Reggiano incontra lo champagne di A. Bergère

A cura di: **Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano**

Relatore: **Paolo Belluti** (A. Bergère)
e **Alessandro Stocchi** (esperto assaggiatore di Parmigiano Reggiano)

Degustazione guidata di diverse stagionature di Parmigiano Reggiano, da 24 a 80 mesi, in abbinamento agli champagne di A. Bergère dall'Origine fino al Prestige Millesimato 2013.

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





Packaging alimentare
per l'HORECA,
tutte le soluzioni
disponibili.



Una gamma di oltre 5.300 referenze,
per tutte le esigenze dell'HORECA

Dietro ogni servizio d'eccellenza, c'è un mondo di prodotti. In occasione di Champagne Experience, CCM li offre con una promozione al 50% per tutti i nuovi clienti.

Chiamaci al +39 059 2589211
Scrivici a info@ccmpackaging.it

ccm
PERSONE | PROGETTI | PACKAGING

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

- Torte salate alle verdure
- Erbazzone
- Prosciutto
- Mortadella
- Ciccioni
- Parmigiano Reggiano

Primi

- Rosette prosciutto cotto e formaggio (anche senza glutine)
- Lasagne al ragù
- Lasagne ai funghi
- Tortellini in crema di Parmigiano Reggiano (anche senza glutine)

Secondi

- Cotechino
- Burger di ceci
- Pollo alla cacciatora
- Insalata di cappone
- Polpette di verdura su crema di zucca
- Polpette di manzo e vitello con piselli

Contorni

- Verdure di stagione al forno
- Fagioli in umido
- Purè di patate
- Zucca al forno

Dolci

- Zuppa inglese
- Bensone
- Tiramisù al Nocino
- Crostate
- Torta di cioccolato (senza glutine)

Prezzo fisso €40,00

Aperto dalle 12.00 alle 16.00



Importatori / Distributori

Importatori di Excellence srl SIDI

AGB Selezione srl

Champagne Leclerc Briant
Champagne Autréau
Champagne Abelé 1757
Champagne Penet-Chardonnet Grand Cru
Champagne Villa Bon Accueil

Balan srl

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

Bolis srl

Champagne Paul Bara
Champagne Dom Caudron
Champagne Claude Cazals

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

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
Champagne Collard-Picard

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-Fournier
Champagne Coustheur-Bonnard

Premium Wine Selection PWS srl

Champagne Pannier
Champagne Albert Lebrun

Importatori / Distributori

Importatori di Excellence srl SIDI

Proposta Vini sas

Champagne Encry Veuve Blanche Estelle
Champagne Virginie T.

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

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
Champagne Fumey-Tassin

Vite snc

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

Importatori / Distributori

Altri importatori / distributori

Alimenta srl

Champagne Alain Vesselle
Champagne Demièrre

Ambrogio e Giovanni Folonari

Tenute sarl

Champagne Louis Brochet

Anthology by Mavolo

Champagne Jeeper

Azienda Agraria Scacciadiavoli

Champagne Marie Clugny

Banfi srl

Champagne Joseph Perrier

BS International srl

Champagne Piper-Heidsieck

Ca' di Rajo Group srl

Champagne Damien Hugot

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 Yanick Olivier
Champagne Lionel Girard & fils

Castello di Bossi Soc. Agr. srl

Champagne Besserat de Bellefon

Champagne A. Bergère Italia srl

Champagne A. Bergère

Champagne Supernova srls

Champagne André Robert
Champagne Verrier et Fils

Classy Wines srl Società

Unipersonale

Champagne Tsarine
Champagne Chanoine Frères 1730
Champagne Cattier

Compagnia del Vino srl

Champagne Pol Roger
Champagne Geoffroy

D&C spa

Champagne Deutz

Domori spa

Champagne Barons de Rothschild

Doppia G srl

Champagne Godart et Fils

Famiglia Cecchi Distribuzione

Champagne Vollereaux

Fine Spirits srl

Champagne A. Robert

Fratelli Baldazzi srl

Champagne Payelle Père et Fils

Gruppo Belluco srl

Champagne Autréau-Lasnot

Gruppo Italiano Vini spa

Champagne EPC
Champagne Beaumont des Crayères

Importatori / Distributori

Altri importatori / distributori

Gusto & Degusto srl

Champagne Boulachin Chaput
Champagne Julien Chopin

Hausbrandt Trieste 1892 spa

Champagne Martin des Orsyn

Indigeni srl

Champagne Hervé Rafflin
Champagne Charles Beaudouin

Leone Alato spa

Champagne Hommage à Gaston Burtin

Les Éléments srl

Champagne Mallol
Champagne Rédempteur
Champagne Falempin pour les éléments

Masciarelli Tenute Agricole srl

Champagne André Jacquart

Massucco Industrie spa

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

Molinari Italia spa

Champagne Telmont

Onesti Group spa

Champagne Collet
Champagne Jean-Noël Haton

Orbacca srl

Champagne Brimoncourt
Champagne Gardet

Parcelle B

Champagne Rivière
Champagne Vincent Cuillier
Champagne Emeline De Sloovere

Passion France snc

Champagne Louis Massing
Champagne Sylvie Moreau
Champagne Jacques Defrance

Petit Perlage di Gionata Venesio

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

Piccinini Funghi e Tartufi

Champagne Vincent d'Astrée

Ricasoli Distribuzione srl

Champagne Henriot

Rinaldi 1957 spa

Champagne Jacquart

Rêverie sas

Champagne Aspasie

Rocca delle Macie spa

Champagne Maxime Blin

Romagnoli 1857 srl

Champagne Jarry Héritage

Ruffino srl

Champagne Paul Goerg

San Geminiano Italia Società

Cooperativa a.r.l.

Champagne Thuillier et Filles

SEGUE >

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



**fruite
com**

comunicazione e relazioni pubbliche

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

www.fruitecom.it

info@fruitecom.it

Importatori / Distributori

Altri importatori / distributori

Serena Wines 1881 srl

Champagne De Vilmont

Vinitony

Champagne Roger Closquinet

Spumanti Valdo srl

Champagne Nicolas Feuillatte

Venegazzù Vini srl

Champagne Jean Michel

Tannico srl

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

Vranken-Pommery Italia

Champagne Pommery

WineBroker srl Unipersonale

Champagne Maurice Vesselle

Trimboli wines srl

Champagne Gonet Sulcova
Champagne Barnaut

Window

Champagne Sanger

Villa Elena srl

Champagne Prestige des Sacres



importatore esclusivo
FINE SPIRITS

Amand Robert



Côte des Bar

1 Champagne Pierre Gerbais

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

Importatore

Membro di

CHAMPAGNE
Pierre Gerbais
CELLES-SUR-OURCE

Les
Caves
de Pyrene



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: 2020
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

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

Grains de Celles Rosé

Extra Brut

Tipo: Rosé
Millesimo: 2020
Uvaggio: 50% Pinot Noir, 25% Pinot Blanc, 25% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 30

Note _____

2 Champagne Thomas De Marne - Val Frison

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

Importatore

Membro di

CHAMPAGNE
THOMAS DE MARNE

Les
Caves
de Pyrene



Dopo Valerie alla guida dell'azienda arriva il figlio Thomas, rientrato in azienda da circa 6 anni e da 4 responsabile di tutta quanta la produzione. Gli ettari in capo alla maison sono sempre 6 e i terreni hanno sempre natura calcarea di periodo Kimmeridgiano e Portlandiano. Parlando di

varietà qui il Pinot Nero è sempre il re tanto in vigna, allevata in bio dal 2007, quanto nelle cuvee dell'azienda. Gli champagne di Thomas sono davvero autentici, tanto da non necessitare di alcun dosaggio.

Holistique Brut Nature

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

Cotannes Millesime

Tipo: Bianco
Millesimo: 2019
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 34

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 _____

3 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

Cuvée Gabriel Blanc de Blanc Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: min. 72

Cuvée Millésimé Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: 2016
Uvaggio: 75% Pinot Noir, 25% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 84

Note _____

4 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: 48

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 _____

5 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): 6,5
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 2012

Tipo: Bianco
Millesimo: 2012
Uvaggio: 60% Pinot Noir,
40% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 120

Note _____

6 Champagne Boulachin Chaput

📍 21, Rue Michelot - 10200 Arrentières 📞 (+33) 3 25 27 27 13
→ champagneboulachin.com



Importatore



8, 4, 1799. L'ultima cifra indica la data di fondazione della maison. 8 sono invece le generazioni che hanno impiegato a dare forma all'azienda, così come oggi la conosciamo ovvero un esempio di plasticità rispetto ai cambiamenti climatici e di orgogliosa difesa delle proprie tradizio-

ni enologiche. Il numero 4 infine si riferisce agli ettari aziendali, in gran parte dedicati al Pinot Nero. Da oltre 10 anni la maison Boulachin Chaput ha abbracciato pratiche legate ad un'agricoltura sostenibile.

Brut Sélection

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Pinot Noir
30% Chardonnay, 10% Pinot
Meunier
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 36

Rosé de Saignée

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

Dame Noire

Tipo: Bianco
Millesimo: 2016
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 72

Grande Réserve

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 33% Pinot Noir,
33% Chardonnay, 33% Pinot
Meunier
Dosaggio (g/l): 4,5
Mesi sui lieviti: 84

AS 2012

Tipo: Bianco
Millesimo: 2012
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 132

Note _____

7 Champagne Jacques DeFrance

📍 Rue de la Plante - 10340 Les Riceys 📞 (+33) 3 25 29 32 20
→ champagnejacquesdefrance.com



Importatore



La data di fondazione della maison risale al 1867. Il suo domicilio è il decentrato, ma qualitativamente rilevante, Finage di Riceys. Dagli anni '80 Christophe DeFrance ha cambiato lo stile legato alla filosofia aziendale. Dal 2017 sono certificati HVE 3, uno dei più alti riconoscimenti in fatto di

sostenibilità (hanno conseguito anche la certificazione Terra Vitis). La maison coltiva sui propri ettari Chardonnay e Pinot Nero, senza dimenticare alcuni filari dedicati all'ormai rarissimo Pinot Bianco.

Tradition Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6,8
Mesi sui lieviti: 30

Excellence Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 3,5
Mesi sui lieviti: 36

Argile Rosé Brut

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6,8
Mesi sui lieviti: 24

Native Extra Brut Millesimè 2008

Tipo: Bianco
Millesimo: 2008
Uvaggio: 40% Pinot Noir, 60% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 2,5
Mesi sui lieviti: 120

Prestige Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 20% Pinot Noir, 80% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6,8
Mesi sui lieviti: 90

Note _____

8 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

Millesimè 2014

Tipo: Bianco
Millesimo: 2014
Uvaggio: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 50-70

Rosé de Saignee

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

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

Exception

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

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

Notes Blanches

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

Note _____

9 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 E IMPORTATORI

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.

Jardinot

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 80% Pinot Noir,
20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 18

Blanc de Noir

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 18

Rose

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 18

Note _____

10 Champagne Stéphane Breton

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

CHAMPAGNE
Stéphane Breton
À ARRENTIÈRES

Importatore

VINO & DESIGN

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): 9
Mesi sui lieviti: 36

Brut Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: 24

Brut Millesimato

Tipo: Bianco
Millesimo: 2012
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: 36

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

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



Importatore



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.

Extra Brut Blanc de Noir

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

Extra Brut Blanc de Noir

Les Vignes Blanches

Tipo: Bianco
Millesimo: 2019
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 1
Mesi sui lieviti: 36

Extra Brut Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 40% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 35% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 24

Note _____

13 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



Membro di



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

Confidences

Tipo: Bianco
Millesimo: 2009
Uvaggio: 92% Pinot Noir, 5% Pinot Blanc, 3% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 108

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

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

Audance

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

Note _____

14 Champagne Fumey-Tassin

📍 7, Rue de la Lande - Celles sur Ource 📞 (+33) 3 25 38 56 90
→ champagnefumeytassin.com

Fumey-Tassin
CHAMPAGNE

Importatore



Membro di



Raymond Tassin comincia a produrre champagne con il suo nome negli anni '50. Raymond sarà addirittura uno dei primi RM della zona. I vigneti della maison, in totale oggi ammontano a 5 ha, sono dedicati in prevalenza al Pinot Noir (90%) e per il rimanente 10% al Pinot Blanc Vrai. In canti-

na la vinificazione per Fumey-Tassin è piuttosto semplice: fermentazione in acciaio, compresa quella malolattica, seguita da periodi di sosta sui lieviti che si possono protrarre addirittura fino ad 8 anni.

Passé Composé Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Pinot Noir, 40% Pinot Blanc Vrai
Dosaggio (g/l): 5-7
Mesi sui lieviti: 24-36

Marie Tassin Contrastes Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: 2017
Uvaggio: 100% Pinot Blanc Vrai
Dosaggio (g/l): 4-7
Mesi sui lieviti: 48

Futur Antérieur Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: 2017
Uvaggio: 35% Pinot Noir, 65% Pinot Blanc Vrai
Dosaggio (g/l): 5-7
Mesi sui lieviti: 96

Marie Tassin Emotion Blanche Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: 2018
Uvaggio: 100% Pinot Blanc Vrai
Dosaggio (g/l): 2-5
Mesi sui lieviti: 48

Marie Tassin Provocation Rosee Brut

Tipo: Rosé
Millesimo: 2019
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 24-36

Note _____

15 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 Brut

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

Ultra D Extra Brut

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

D Rosé Brut

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

Note _____

16 Champagne Fleury

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



Importatore



Membro di



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.

Fleur de l'Europe Nature

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 85% Pinot Noir, 15% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 72

Sonate Extra Brut Sans Soufre

Tipo: Bianco
Millesimo: 2013
Uvaggio: 92% Pinot Noir, 8% Pinot Blanc
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: min. 60

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: 86% Chardonnay,
 14% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 38

**Lumiere et Craie Brut
Blanc de Blancs**

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

Témoignage Extra-Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: 2013
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

Rémi Leroy
CHAMPAGNE

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% Pinot
 Meunier
Dosaggio (g/l): 2
Mesi sui lieviti: 20

**Blanc de Noirs
Extra-Brut**

Tipo: Bianco
Millesimo: 2019
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 2
Mesi sui lieviti: min. 60

Brut Nature

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Pinot Noir,
 35% Chardonnay, 5% Pinot
 Meunier
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 20

Rosé Brut

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 75% Pinot Noir,
 20% Chardonnay, 5% Pinot
 Meunier
Dosaggio (g/l): 2
Mesi sui lieviti: 20

Note _____

1846



Devaux

CHAMPAGNE
VEUVE A. DEVAUX



les éléments®

Sede legale: Via Giorgio Ribotta, 11 00193 ROMA
Sede operativa Via della Conciliazione, 44 00193 ROMA
www.leselements.eu

CHAMPAGNE
MALLOL
À CRAMANT • GRAND CRU



FRANCE  1948

FALEMPIN

POUR

les éléments

CHAMPAGNE


CHAMPAGNE
RÉDEMPTEUR

Massimo Fabiani +39 3382308691 massimo.fabiani@leselements.eu



Côte des Blancs

19 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 parcelle.

Les 7 Crus - Extra-Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 90% Chardonnay,
10% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6
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 _____

20 Champagne Guiborat

📍 99, Rue de la Garenne - 51530 Cramant 📞 (+33) 3 26 57 54 08
→ champagne-guiborat.fr

GB
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.21 Extra Brut Grand Cru Blanc de Blancs

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

Prisme.19 Extra-Brut Grand Cru Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 1,5
Mesi sui lieviti: 44

De Caurés À Mont-Aigu Extra-Brut Grand Cru Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: 2017
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 1,5
Mesi sui lieviti: 68

Note _____

21 Champagne Veuve Fourny & Fils

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



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: 80% Chardonnay, 20% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 7

Blanc de Blancs Extra-Brut 1er Cru

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

Blanc de Blancs Brut Nature 1er Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 7

Cuvée "R" Extra-Brut 1er Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3-4
Mesi sui lieviti: 18

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

Tipo: Bianco
Millesimo: 2016
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 7

Rosé Brut 1er Cru

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 7

Note _____

22 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 1er Cru

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

Terre de Vertus Blanc de Blancs 1er Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: 2017
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 60

Vieille Vigne du Levant Blanc de Blancs Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: 2014
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 2
Mesi sui lieviti: 108

Note _____

23 Champagne Franck Bonville

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

FRANCK BONVILLE
CHAMPAGNE



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.

Brut Grand Cru Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 4,2
Mesi sui lieviti: min. 72

Cuvée Unisson Grand Cru Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6,7
Mesi sui lieviti: min. 72

Extra Brut Millesimé Grand Cru Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: 2016
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 2,5
Mesi sui lieviti: min. 72

Note _____

24 Champagne Bonnaire

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



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

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 _____

25 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'œuvre 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.

Cuis Brut 1er Cru Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay de Cuis 1er Cru
Dosaggio (g/l): 5,5-6
Mesi sui lieviti: min. 18

Brut Extra 1er Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay de Cuis 1er Cru
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: min. 36

Rosé de Blancs Brut 1er Cru

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 93% Chardonnay, 7% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: min. 18

Brut Gastronome 1er Cru 2020

Tipo: Bianco
Millesimo: 2020
Uvaggio: 100% Chardonnay (2/3 Grand cru, 1/3 Premier cru)
Dosaggio (g/l): 4,5
Mesi sui lieviti: > 36

Oenophile non dosé Brut Nature 1er Cru 2018

Tipo: Bianco
Millesimo: 2018
Uvaggio: 100% Chardonnay (2/3 Grand cru, 1/3 Premier cru)
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: > 36

Note _____

26 Champagne De Sousa

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



Importatore



Membro di



Purtroppo nel 2023 si è spento Erick, che aveva fatto grande l'azienda che porta il suo cognome sin dal lontano 1986. Oggi proseguono nel solco tracciato dal padre, i figli Charlotte, Julie ed Erik, ciascuno dei quali coinvolti in diversi aspetti dell'azienda. A non cambiare è l'impegno nella di-

fesa del proprio terroir. 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.

Brut Chemin des Terroirs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: > 24

Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru "Avec le Temps"

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

Brut Rosé "Petite Mousse"

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 90% Chardonnay, 10% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 24

Extra Brut Grand Cru Cuvée "3A"

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

Note _____

27 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 _____

28 Champagne R&L Legras

📍 2, Avenue de Londres - 51530 Pierry 📞 (+33) 3 26 54 50 79
→ 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 rigidità 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

Evanescence - Grand Cru Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 2
Mesi sui lieviti: 84

Note _____

29 Champagne A. Bergère

📍 38-40, Avenue de Champagne - 51200 Épernay 📞 (+33) 3 26 32 07 19
→ champagnebergereitalia.it



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 saggiamen-

te 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): 5
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: 42

Blanc de Blanc Solera

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

Blanc de Blanc Nature Terres Blanches

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 28

Note _____

30 Champagne Yanick Olivier

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



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.

Cuvée Brut Digitale

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

Rosé de Saignee Brut

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

Cuvée Blanc de Blancs L'Intemporelle

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

Les Vignes de mon Grand-Pere

Tipo: Bianco
Millesimo: 2020
Uvaggio: Chardonnay Chouilly
Dosaggio (g/l): -
Mesi sui lieviti: 36

Millésime 2008 digitale

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

Cuvée digitale Solera Blancs de Blancs en Futs

Tipo: Bianco
Millesimo: 2018, 2019, 2020
Uvaggio: 60% Chardonnay 2020, 25% 2018, 15% 2018 Solera
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 36-48

Note _____

31 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.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 36

Ornescence Rosé

Premier Cru Façon Brut

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 10% Pinot Noir vinificato in rosso in piccole botti di legno
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: 36

Operis Blanc de Blanc Grand Cru Façon Brut

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

Operis Blanc de Blanc Grand Cru 2015 Brut Millesime

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 72

Terranum Rosé de Saignee Premier Cru Façon Extra Brut

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

Note _____

32 Champagne Julien Chopin

📍 1, Rue Gaston Poittevin - 51530 Monthelon 📞 (+33) 3 10 15 36 41
→ champagnejulienchopin.com



Importatore



Siamo nella parte nord della Côtes des Blancs. Oggi la maison, giunta alla terza generazione, non solo continua a produrre champagne ricchi di beva, ma si prodiga anche nel voler proseguire nella produzione, ormai quasi scomparsa nella Champagne, del ratafià (sorta di liquore ricco di

radici e spezie). Gli champagne di Julien Chopin sono divisi in due gamme. La linea chiamata 'les Originelles' è più improntata a dare risalto alla 'voce' delle singole parcelle, mentre quella chiamata 'Les Classiques', celebra invece l'arte dell'assemblaggio.

Carte Noire

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

Carte Verte

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Chardonnay, 40% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 6,5
Mesi sui lieviti: min. 30

Blanc e Meuniers

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

Blanc de Noirs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Pinot Meunier, 40% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 3,5
Mesi sui lieviti: 36

Grand Millésime

Tipo: Bianco
Millesimo: 2012
Uvaggio: 60% Chardonnay, 20% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6,5
Mesi sui lieviti: 132

Note _____

33 Champagne Damien Hugot

13, All. de la Côte des Blancs - 51200 Épernay (+33) 6 07 68 66 09



Importatore

CA' DI RAJO
GROUP

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 Grand Cru

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

Note _____

34 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.

Blanc de Blanc Premier Cru

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

Tradition Premiere Cru Brut

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

Note _____

35 Champagne Mallol

📍 200, Rue di Général De Gaulle - 51530 Cramant 📞 (+33) 3 26 57 96 14
 → champagne-mallol.com



Importatore



Da poco hanno effettuato un restyling del logo. A non cambiare invece è il loro savoir faire produttivo, uno che affonda le proprie radici addirittura nel XIX secolo. La maison e i vigneti che appartengono a Mallol sono collocati nel prestigioso villaggio di Cramant (Grand Cru della Côte des

Blancs). Le etichette della gamma di questa cantina mostrano sempre, gustativamente parlando, grande tensione del sorso, in quanto diretta espressione del terroir da cui provengono le uve con cui sono realizzate.

Infini Grand Cru

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

Amplitude Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 96

Intégral Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 96

Couer de Craie Rosé des Blancs Grand Cru

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

Le Mont Aigu Blanc de Blancs Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay Chouilly
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 96

Le Gouttes d'Or Blanc de Blancs Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay Cramant
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 108

Note _____

36 Champagne Legras & Haas

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



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: 64% Chardonnay, 22% Pinot Noir, 14% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 36

Intuition Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 58% Chardonnay, 19% Pinot Noir, 12% Pinot Meunier, 11% Pinot Noir R (vinificato rosso)
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 24

Les Visions

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

L'Evidence

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

Les Sillons

Tipo: Bianco
Millesimo: 2016
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 72

l'Année

Tipo: Bianco
Millesimo: 2014
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 90

Note _____

37 Champagne Albert Lebrun

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

CHAMPAGNE



ALBERT LEBRUN

... Collection Terroir ...

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 _____

38 Champagne M. Hostomme

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

CHAMPAGNE



M. HOSTOMME

Importatore



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 particolare 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.

Tradition

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 40% Chardonnay, 40% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 8 Brut
Mesi sui lieviti: 24

Reserve Blanc de Blancs Grand Cru

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

Millésime 2013 Blanc de Blancs Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: 2013
Uvaggio: 100% Chardonnay Grand Cru
Dosaggio (g/l): 4 Extra Brut
Mesi sui lieviti: 120

Perfect Blanc de Blancs 1er Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay 1er Cru
Dosaggio (g/l): 4 Extra Brut
Mesi sui lieviti: 48

M09 Blanc de Blancs Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: 2009
Uvaggio: 100% Chardonnay Grand Cru
Dosaggio (g/l): 0 Brut Nature
Mesi sui lieviti: 160

Arpent 5 Cépages

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 40% Pinot Meunier, 20% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 10% Pinot Blanc, 10% Petit Meslier
Dosaggio (g/l): 4 Extra Brut
Mesi sui lieviti: 90

Note _____

39 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: 24

Blanc de Noirs

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

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

Prestige

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

Millésime 2016

Tipo: Bianco
Millesimo: 2016
Uvaggio: 60% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 60

Note _____

40 Champagne Verrier et Fils

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

CHAMPAGNE

Verrier
ETOGES

Importatore

CHAMPAGNE
SUPERNOVA

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

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 75% Pinot Meunier, 20% Chardonnay, 5% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 36

Nature

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: ½ Pinot Meunier, ½ Chardonnay, ½ Pinot Noir
Dosaggio (g/l): < 1
Mesi sui lieviti: 36

Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: Vino base 90% Chardonnay, 10% Pinot Noir, Vino rosso 100% Meunier
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 36

Fleuron

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 90% Chardonnay, 10% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 36

Raymond Verrier

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

Note _____

41 Champagne André Robert

📍 15, Rue de l'Orme - 51190 Le Mesnil sur Oger 📞 (+33) 3 26 57 59 41
→ champagne-andre-robert.com



Importatore



Oggi alla guida dell'azienda ci sono Claire e Jean Baptiste. Andando a ritroso, e di parecchio, le origini di questa realtà hanno inizio verso la fine '800. André Robert, oltre a dare il nome alla cantina di famiglia risulterà decisivo non solo per le sue etichette, la prima arriva sul mercato negli

anni '60, ma anche per il territorio di Mesnil, decidendo di condividere con altri produttori della zona gli spazi per pressatura e vinificazione, così da abbattere i costi. I loro vini sono ancora vinificati mediante utilizzo di legno.

Les Horizons

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

Terre du Mesnil

Tipo: Bianco
Millesimo: 2018
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 2
Mesi sui lieviti: 60

Les Jardins du Mesnil

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

Rosé de Vignes

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 91% Chardonnay
9% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 36

Note _____

42 Champagne Sanger

📍 33, Rem du Midi - 51190 Avize 📞 (+33) 3 26 57 79 79
→ champagne-sanger.fr



Importatore



L'obiettivo di questa maison piuttosto recente, nasce nel 1952, è quello di produrre etichette che sappiano conciliare tradizione e modernità, senza dimenticare la qualità e le intonazioni del terroir, Avize, da cui provengono le uve (il 70% dei grappoli di Chardonnay e Pinot Nero impiegati

dalla maison provengono da parcelle classificate Grand Cru). In totale il 'vigneto' in capo a Sanger occupa 13 ha. Le etichette di questa realtà sono in grado di proporre perlage eleganti e di buona freschezza.

Coteaux Champenois Grand Cru 2022

Tipo: Bianco
Millesimo: 2022
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 1
Mesi sui lieviti: 14

Terroir Natal Grand Cru

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

Poeme 2005

Tipo: Bianco
Millesimo: 2005
Uvaggio: 60% Chardonnay,
20% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 216

Voyage 360

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 1/3 Pinot Noir,
1/3 Pinot Meunier, 1/3 Chardonnay
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 24

Traingle Mineral Grand Cru 2014

Tipo: Bianco
Millesimo: 2014
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 120

Les Oublies Grand Cru 2009

Tipo: Bianco
Millesimo: 2009
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 120

Tango Paradoxe Rosé Brut

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 90% Chardonnay,
10% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 36

Peres d'Origines Grand Cru 2016

Tipo: Bianco
Millesimo: 2016
Uvaggio: 50% Chardonnay,
50% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 84

Note _____

43 Champagne Marie Clugny

📍 555, Rue de la Libération - 51530 Cramant 📞 (+39) 0742 37 12 10
 → marieclugny.com



Marie Clugny

Importatore



Il nome della maison è di fantasia. Realissima è invece la sua filosofia produttiva, una che prende vita dalle numerose aziende agricole che la compongono, ognuna delle quali fortemente determinata nel realizzare le comuni ambizioni enologiche dei componenti del marchio. Un

obiettivo ambizioso, anche se favorito dall'eccellente qualità del terroir (Cramant) in cui sono collocate le parcelle in capo a Marie Clugny. In cantina l'iter produttivo è molto semplice: fermentazioni in acciaio, malolattica svolta e lunghi affinamenti sui lieviti.

Tradition Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 61% Pinot Noir, 39% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 24

Blanc de Noirs Brut Premier Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 24

Blanc de Blancs Brut Grand Cru

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

Blanc de Blancs Zero Dosage Grand Cru

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

Note _____

44 Champagne Thuillier et Filles

📍 8, Rue du Moulin - 51270 Beaunay 📞 (+33) 3 26 59 36 19
 → champagne-thuillier.com

Importatore



CHAMPAGNE
 THUILLIER & FILLES

La storia recente di questa maison comincia con il bisnonno degli attuali proprietari, che inizia a dare forma alla propria azienda acquisendo alcune parcelle. Questo fa sì che oggi le piante in dote alla maison possano contare su ben 50 anni di età media. Presso Thuillier & filles sono alleva-

te tutte e 3 le uve classiche della regione. Sia in vigna sia in cantina la maison adotta un atteggiamento che risulta essere il meno interventista possibile, cosicché sia il terroir a 'parlare' all'interno di ogni sorso degli champagne prodotti dalla maison.

Claude Thuillier Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 65% Pinot Meunier, 30% Chardonnay, 5% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 24

Claude Thuillier Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 90% Chardonnay, 10% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 24-36

Claude Thuillier Blanc de Blanc

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 24-48

Claude Thuillier Brut Nature

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 65% Pinot Meunier, 30% Chardonnay, 5% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 48-60

Note _____

45 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

AMC 02

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

Alberto 2019

Tipo: Bianco
Millesimo: 2019
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 1
Mesi sui lieviti: 36

100%

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

Mirede

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

Note _____

46 Champagne Bolieu

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

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

Carnet de Léone Extra-Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 96

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 _____

47 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.

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: 36

Monographie Blanc de Blancs Grand Cru Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 72

Monographie Blanc de Blancs Grand Cru Brut Nature

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

Déa Matra Rosé Grand Cru Brut

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 86% Chardonnay, 14% Pinot Noir per assemblaggio
Dosaggio (g/l): 5,6
Mesi sui lieviti: 72

Black Jackets Blanc de Noirs Millésimé

Tipo: Bianco
Millesimo: 2016
Uvaggio: 50% Pinot Noir (Épernay), 50% Pinot Meunier (Moussy)
Dosaggio (g/l): 5,6
Mesi sui lieviti: 60

Note _____

48 Champagne Encry Veuve Blanche Estelle

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


Veuve Blanche Estelle
ENCR Y
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 Nature Grand Cru Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 42

Brut - Grand Cru Blanc de Blancs (Naissance)

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

Grand Rosé Extra-Brut - Grand Cru

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

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

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7-8
Mesi sui lieviti: 46

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

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 4,2
Mesi sui lieviti: 48

Blanc et Noir Reverie Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 60

Brut Grand Rosé Nuances Grand Cru

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 80% Chardonnay, 20% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 36

Millesimé - Grand Cru Blanc de Blancs (Memoire)

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 1
Mesi sui lieviti: 60

Note _____

49 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 Réserve

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

Extra Brut Rosé

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

Extra Brut Millésimé

Tipo: Bianco
Millesimo: 2019
Uvaggio: 60% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier, 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 60

Note _____

50 Champagne Gonet Sulcova

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



Champagne
GONET SULCOVA

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 Mensnil-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: 26

Expression de Montgueux Brut

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

Expression Chardonnay (Extra) Brut

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

Note _____

Expression du Mesnil Grand Cru Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 97

Expression du Mesnil Grand Cru Brut Millésimé

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

Cuvée Speciale Gaïa Grand Cru Extra Brut - Vieilles Vignes

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 141

Note _____

51 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

Brut Vintage 2015

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
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: 2015
Uvaggio: 100% Chardonnay Grand Cru
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 72

Grand Cru Pinot Noir - Blanc de Noir

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
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 _____

52 Champagne Pascal Doquet

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



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.

Diapason Grand Cru Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3,5
Mesi sui lieviti: 84

Arpege Premier Cru Blanc de Blancs

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

Champs Libres Blanc de Blancs

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

Note _____

53 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.

Brut Classical Music - Cramant Grand Cru

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

Underground - Cramant Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 96

Note _____

54 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



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.

Brut Carte Or Grand Cru

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

Brut Cuvee Rosé Grand Cru

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 88% Chardonnay, 12% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 36

Extra Brut Cuvee Vive Grand Cru

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

Extra Brut Millesimè Grand Cru

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

Extra Brut Cuvee Solera Grand Cru

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

Extra Brut Rosé XV Grand Cru

Tipo: Rosé
Millesimo: 2021
Uvaggio: 88% Chardonnay, 12% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 30

Extra Brut Chapelle du Clos Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: 2017
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 72

Extra Brut Clos Cazals Grand Cru Viellis Vignes

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 108

Note _____

55 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 _____

56 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

57 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

Le Grande Carré - Blanc de Blancs Extra-Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 1
Mesi sui lieviti: min. 36

Note _____

58 Champagne Demièr-Ansiot

📍 8, Bis Rue de Flavigny - 51190 Blancs-Coteaux 📞 (+33) 3 26 58 81 57
 → champagne-demièr-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: 2019
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 48

Neyrot Blanc de Blancs Grand Cru Millésimé Extra-Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: 2012-2014
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 1,7
Mesi sui lieviti: 120

Note _____

FRANCK BONVILLE

CHAMPAGNE



@philarmonicadistribuzione

Distribuito da *Philarmonica*



Federica Brignone
Ambassador Acqua Dolomia

DOLOMIA®

L'acqua delle Dolomiti®



f i y x
acquadolomia.it



Maison Classiche

59 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: 2015
Uvaggio: 95% Pinot Noir, 5% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 7-8
Mesi sui lieviti: min. 60

Blanc de Blancs

Millésimé

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

Égérie 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

L'Ode au Meunier - Venteuil

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

L'Ode au Meunier - Charly sur Marne

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

60 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

Brut Apanage Blanc de Noirs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 70% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 42

Apanage Brut 1874

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 45% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 15% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 48

Cuvée Louise 2006 Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: 2006
Uvaggio: 65% Chardonnay, 35% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: > 120

Grand Cru Royal Millésimé - 2009

Tipo: Bianco
Millesimo: 2009
Uvaggio: 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: > 120

Note _____

61 Champagne Canard-Duchêne

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



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.

Cuvee Leonie Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 45% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 25% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 36

Charles VII Blanc de Noirs

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

P181 Extra Brut Bio

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 39% Pinot Noir, 31% Chardonnay, 30% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 2,5
Mesi sui lieviti: 40

Charles VII Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 4-5
Mesi sui lieviti: 48

Note _____

62 Champagne Thiénot

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



Importatore



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, 35% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 60

Alain Thiénot

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

Brut Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 4
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

Note _____

63 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 crea nel 1981 la propria Maison, oggi guidata dalla figlia Alice, che ha sposato l'idea originaria del padre ovvero quella di dare forma liquida ai propri cru sia in purezza sia creando un elegantissimo gusto maison nelle etichette determinate mediante assemblaggio. La

maison ricava le uve per i propri vini da 'vigneto' di 33 ettari che, diviso su 15 Cru, fornisce più della metà del fabbisogno di uva della Maison. La cuvée denominata Brut Première sosta sui lieviti per periodi molto più lunghi di quelli imposti dal disciplinare.

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

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 Rosé Première Cuvée

Tipo: Bianco
Millesimo: Rosé
Uvaggio: prevalenza Pinot Noir con una piccola parte di Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 36

Note _____

64 Champagne Joseph Perrier

📍 69, Avenue de Paris - 51000 Châlons-en-Champagne 📞 (+33) 3 26 68 29 51
→ josephperrier.com

FONDÉ  EN 1825
Joseph Perrier
CHAMPAGNE

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: 35% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 36

Cuvée Royale Brut Blanc de Blancs

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

Note _____

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 Demi-Sec

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 35% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 38
Mesi sui lieviti: 36

Cuvée Royale Vintage

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 72

Cote à Bras Blanc de Noirs

Tipo: Bianco
Millesimo: 2014
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 72

Cuvée Josephine

Tipo: Bianco
Millesimo: 2014
Uvaggio: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 72

65 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



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 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 _____

66 Champagne Virginie T.

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



CHAMPAGNE

VIRGINIE T.

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, 20% Chardonnay, 10% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 120

Blanc de Blancs

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

Brut Nature Vintage

Tipo: Bianco
Millesimo: 2009
Uvaggio: 70% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 10% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 150

Note _____

Extra Brut Blanc de Noirs

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 67% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 84

Rosé Brut

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 35% Pinot Noir, 60% Chardonnay, 5% Pinot Noir vinificato come un vino rosso
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 100

Brut Gran Cuvée V2 6 Ans

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 70% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 10% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 72

67 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 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

Princes Brut 2ª edizione

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 31% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 34% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: min. 48

Princes Extra-Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 35% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 30% 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

Note _____

68 Champagne Palmer & Co

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

Palmer & Co
CHAMPAGNE

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.

La Réserve

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50-55% Chardonnay, 30-35% Pinot Noir, 20-25% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 6-7
Mesi sui lieviti: 48

La Réserve Nature

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50-55% Chardonnay, 30-35% Pinot Noir, 20-25% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 72

Rosé Solera

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 45-50% Chardonnay, 35-40% Pinot Noir, 15-20% Pinot Meunier
Riserva perpetua di vino rosso: 7-8%
Dosaggio (g/l): 6-7
Mesi sui lieviti: 36

Blancs de Blancs

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

69 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: 2018
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7,5
Mesi sui lieviti: 72

Note _____

70 Champagne Louis Roederer

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



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

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 245

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 41% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 24% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 36

Rose

Tipo: Rosé
Millesimo: 2017
Uvaggio: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 48

Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: 2016
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 48

Note _____

71 Champagne Pol Roger

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



CHAMPAGNE
POL ROGER

Importatore



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: 42-48

Pure

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier, 33% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 1
Mesi sui lieviti: 48

Brut Vintage

Tipo: Bianco
Millesimo: 2018
Uvaggio: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 84

Note _____

72 Champagne Taittinger

📍 9, Place Saint-Nicaise - 51722 Reims 📞 (+33) 3 26 50 14 30
→ 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): 0
Mesi sui lieviti: 36

Brut Prélude

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 60

Brut Prestige Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 70% Pinot Noir e Pinot Meunier, 30% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 36

Brut Millesimé

Tipo: Bianco
Millesimo: 2016
Uvaggio: 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 60

Note _____

73 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.

Essentiel Cuvée Réservee

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 45% Pinot Noir, 36% Pinot Meunier, 19% Chardonnay, Vini di Riserva minimo 23%
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

Essentiel Blancs de Noir

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 20% Pinot Meunier, 80% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 5
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

Cuvée Brut

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

Note _____

74 Champagne Mandois

📍 66, Rue du Général de Gaulle - 51530 Pierry 📞 (+33) 3 26 54 03 17
→ champagne-mandois.fr



CHAMPAGNE
MANDOIS

1735

PIERRY • FRANCE

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

Victor Brut Blanc de Blancs Millésime

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

Victor Brut Blanc de Blancs Millésime

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

Note _____

75 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): < 6
Mesi sui lieviti: min. 36

Blanc de Blancs

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

Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 10% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): < 6
Mesi sui lieviti: min. 36

Millésime 2014

Tipo: Bianco
Millesimo: 2014
Uvaggio: 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: min. 96

Rosé Millésimé

Tipo: Rosé
Millesimo: 2015
Uvaggio: 63% Pinot Noir, 37% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: min. 96

L'Inattendue 2018

Tipo: Bianco
Millesimo: 2018
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 2
Mesi sui lieviti: min. 48

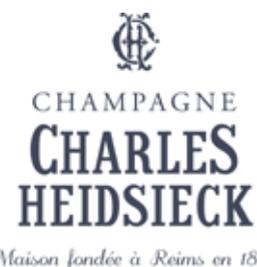
Cuvée Hemera 2013

Tipo: Bianco
Millesimo: 2013
Uvaggio: 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 3,5
Mesi sui lieviti: min. 120

Note _____

76 Champagne Charles Heidsieck

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



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: 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: min. 36

Rosé Réserve

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 40% Pinot Noir (incluso 5% di vino rosso), 35% Chardonnay, 25% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: min. 36

Blanc de Blancs

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

Brut Millesimé

Tipo: Bianco
Millesimo: 2013
Uvaggio: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: min. 120

Blanc des Millénaires

Tipo: Bianco
Millesimo: 2014
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: min. 144

Note _____

77 Champagne Jacquart

📍 34, Boulevard Lundy - 51100 Reims ✉ contact@jad.fr
→ 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.

Mosaïque Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 40% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 9-10
Mesi sui lieviti: 36

Mosaïque Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 33% Chardonnay, 44% Pinot Noir, 23% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 9-10
Mesi sui lieviti: 36

Alpha Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: 2015
Uvaggio: 44% Chardonnay, 56% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 60-84

Mosaïque Extra-Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 40% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 36

Blanc de Blancs

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

Alpha Blanc

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 84

Mosaïque Signature

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 40% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 27% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 60

Note _____

78 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: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 72

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

Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Pinot Noir from Mailly, Mareuil, Rilly la montagne; 30% Chardonnay from Mesnil sur Oger, 10% Pinot Meunier from Bisceuil
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 72

Note _____

79 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

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 Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
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

Note _____

80 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

A/18

Tipo: Bianco
Millesimo: 2018
Uvaggio: 100% Chardonnay della Côte des Blancs. Esclusivamente Grands e Premiers Crus: Chouilly, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger, Cuis, Vertus
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 72

Rosé Majeur

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 51% Chardonnay, 38% Pinot Noir (con 5% vino rosso Grand Cru), 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: 48

Note _____

81 Champagne Bollinger

📍 20, Boulevard Maréchal de Lattre - 51160 Ay 📞 (+33) 3 26 53 33 66
→ champagne-bollinger.com

CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829

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'ampliament-

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 doppie rispetto a quelle imposte dal disciplinare, è maturo, ma al tempo stesso fine e complesso.

La Grande Année

Tipo: Bianco

Millesimo: 2015

Uvaggio: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay. 11 Cru: principalmente Ay, Verzenay e Mareuil per il Pinot Noir, Chouilly e Avize per lo Chardonnay. Utilizzo esclusivo della cuvée.

Dosaggio (g/l): 8

Mesi sui lieviti: 84

Maturazione in tappo di sughero, per un tempo di riposo in cantina più di due volte superiore alle regole della Denominazione

La Grande Année Rosé

Tipo: Rosé

Millesimo: 2015

Uvaggio: 62% Pinot Noir, 38% Chardonnay. 11 Cru: principalmente Ay, Verzenay e Mareuil per il Pinot Noir, Chouilly e Avize per lo Chardonnay. 5% di vino rosso La Côte aux Enfants. Utilizzo esclusivo della cuvée

Dosaggio (g/l): 7

Mesi sui lieviti: 84

Maturazione sotto tappo di sughero, per un tempo di maturazione in cantina più di due volte superiore alle regole della Denominazione

Special Cuvée

Tipo: Rosé

Millesimo: S.A.

Uvaggio: 60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Meunier. Più dell'85% Grands e Premiers crus.

Dosaggio (g/l): 7-8

Mesi sui lieviti: 36-42

Affinamento per più del doppio del tempo richiesto dalla denominazione

82 Champagne Tsarine

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

CHAMPAGNE
TSARINE

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 particolar modo la figlia di Pietro il Grande, la zarina Elisabetta Petrovna, grande fan dello champagne e in particolar 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.

Blanc de Blancs Grand Cru 2018

Tipo: Bianco

Millesimo: 2018

Uvaggio: 100% Chardonnay

Dosaggio (g/l): 5

Mesi sui lieviti: 42

Extra Brut

Tipo: Bianco

Millesimo: S.A.

Uvaggio: 34% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier

Dosaggio (g/l): 3

Mesi sui lieviti: 48

Brut

Tipo: Bianco

Millesimo: S.A.

Uvaggio: 34% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier

Dosaggio (g/l): 7

Mesi sui lieviti: 36

Note _____

Note _____

83 Champagne Chanoine Frères 1730

📍 Allée du Vignoble - 51100 Reims 📞 (+33) 3 26 36 61 60
→ chanoine-freres.fr



Importatore



Siamo di fronte alla seconda più antica maison di tutta la Champagne, visto che questa realtà prende vita sotto il regno di Luigi XV. Pierre Chanoine iniziò a scavare le cantine della maison che successivamente prenderà il suo nome, nel lontano 1730. Dopo circa tre secoli l'attaccamen-

to ai valori del fondatore, soprattutto da un punto di vista produttivo, rimangono intatti, specie in rapporto all'abbondante utilizzo di Pinot Nero all'interno delle loro etichette. Dagli anni 2000 la fase produttiva è seguita dalla chef de cave Isabelle Tellier.

Blanc de Noirs Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 36

Brut Vintage 2014

Tipo: Bianco
Millesimo: 2014
Uvaggio: 53% Pinot Noir, 47% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: min. 72

Brut Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 58% Pinot Noir (di cui 8% Les Riceys vinificato in rosso), 29% Pinot Meunier, 13% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 36

Note _____

84 Champagne Beaumont des Crayères

📍 64, Rue de la Liberté - 51530 Mardeuil 📞 (+33) 3 26 55 29 40
→ champagne-beaumont.com



Importatore

GRUPPO ITALIANO VINI

La storia inizia nel 1955, quando alcuni viticoltori, guidati dal desiderio di mettere in risalto il proprio terroir, si uniscono per costituire questa realtà vitivinicola. Il nome che scelgono per questo loro sogno produttivo è Beaumont des Crayères. La maison si trova oggi a gestire 80 ha, princi-

palmente dedicati al Meunier. Beaumont des Crayères si prefigge in primo luogo di valorizzare i tre grandi vitigni dello Champagne, impegnandosi al tempo stesso nella tutela del proprio suolo e di conseguenza delle piante da cui ricava i propri perlage.

Grande Réserve Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Pinot Meunier, 25% Chardonnay, 15% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: min. 36

Grand Meunier Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: Blanc de Noirs, 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: min. 36

Grand Prestige Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: min. 48

Note _____

Grand Rosé Brut

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

Fleur Noire Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: Blanc de Noirs, 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: min. 60

Fleur de Meunier Brut Nature

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: Blanc de Noirs, 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: min. 60

85 Champagne EPC

📍 2, Rue de la Liberté - 51120 Vindey 📞 (+33) 9 81 08 47 25
→ epc-champagne.com

EPC

CHAMPAGNE
EPICURIEN

GRUPPO ITALIANO VINI

Importatore

EPC è un progetto giovane e innovativo, nato con l'obiettivo di ridefinire il processo tradizionale di produzione e commercializzazione dello Champagne. Fondato nel 2019 da Jerome, Camille ed Édouard EPC è ispirato al pensiero EPiCureo che promuove un modo di vivere semplice

ed equilibrato. Ognuna delle cuvée della maison è espressione di un terroir specifico, curato e preservato grazie ad una viticoltura sostenibile. In ogni bottiglia della maison è presente una carta d'identità, indice di garanzia e riconoscibilità di filiera.

Cuvée Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 65% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir, 15% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: min. 19

Blanc de Noirs Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 40

Blanc de Blancs Brut

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

Blanc de Blancs Brut Nature

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

Blanc de Blancs Brut Premier Cru - Millèsimè

Tipo: Bianco
Millesimo: 2011
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: min. 144

Note _____

86 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°17 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 Millésime 2013

Tipo: Bianco
Millesimo: 2013
Uvaggio: 60% Pinot Meunier, 30% Chardonnay, 10% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 7,5
Mesi sui lieviti: 120

Note _____

87 Champagne Hommage à Gaston Burtin

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



Importatore



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 Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A. Annata di base 2019
Uvaggio: 53% Pinot Meunier, 26% Chardonnay, 21% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: min. 36

Hommage à Gaston Burtin 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 Vintage 2014

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

Hommage à Gaston Burtin Blanc de Blancs 2018

Tipo: Bianco
Millesimo: 2018
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: > 48

Hommage à Gaston Burtin 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 _____

88 Champagne Jarry Héritage

📍 Earl Goldvine, 14 Grande Rue - 51260 Bethon 📞 (+33) 3 26 80 47 55
→ champagnejarryheritage.com



Importatore



Viticoltori e produttori da ben 3 generazioni allevano le proprie uve su parcelle situate in posizioni differenti: Charly-sur-Marne e più a sud a Essoye. Questo fattore permette alla maison non solo di garantirsi una diversità e quindi una complessità a livello gustativo, ma in qualche modo

anche una sorta di tutela da un punto di vista vendemmiale, rispetto ad eventuali danni provocati da accadimenti meteo estremi. Pur coltivando le 3 uve della regione le loro etichette sono profondamente connotate dallo Chardonnay.

Alliance

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 35% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 35% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 24

Essentielle

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

Intemporelle

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay from 2018
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 58

Topaze Rose

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 20% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 35% Pinot Meunier, 15% Pinot Meunier venificazione rossa
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 24

Douvelle

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay from 2015, 50% wood barrels vinification
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 72

Note _____

89 Champagne Lombard

1, Rue des Côtelles BP 118 - 51204 Épernay 📞 (+33) 6 70 83 02 24
→ champagne-lombard.com



CHAMPAGNE LOMBARD

Importatore



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 BDB

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

Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 35% Chardonnay, 30% Pinot Meunier, 35% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 36

Extra Brut Rosé 1er Cru

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

Brut Nature Grand Cru Cramant 2015

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 48

Brut Nature Grand Cru Le Mesnil sur Oger 2016

Tipo: Bianco
Millesimo: 2016
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 48

Brut Nature Grand Cru Verzenay 2015

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 24

Rosé de Saignée Brut Nature Verzenay Grand Cru "Les Marquises" 2018

Tipo: Rosé
Millesimo: 2018
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 48

Brut Nature Grand Cru Verzenay "Les Corettes" Blanc de Noirs

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 48

Note _____

@philarmonicadistribuzione

Distribuito da *Philarmonica*



EXPLORING DEPTH

THE CRAVÈRES,
OUR 2000-YEAR-OLD GALLO-ROMAN CELLARS
PHOTOGRAPHED BY LJUBODRAG ANDRIC



CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**



**TAITTINGER: "THE INSTANT WHEN" OGNI SORSO
DIVENTA UN MOMENTO INDIMENTICABILE**

IMPORTATO DA GHILARDI SELEZIONI

f @ in GHILARDISELEZIONI

**HENRI GIRAUD: UN CONNUBIO DI MAESTRIA TRA I VIGNETI DI Aÿ
E LA STORICA FORESTA DI ARGONNE**

IMPORTATO DA GHILARDI SELEZIONI

f @ in GHILARDISELEZIONI





Vallée de la Marne

90 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.

Cuvee Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Pinot Meunier, 30% Chardonnay, 10% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 36

Rosé Eglantine

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 89% Chardonnay, 11% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 7,2
Mesi sui lieviti: 24

Blanc de Noirs Aladiah

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 5,4
Mesi sui lieviti: 36

Blanc de Blancs 1er Cu Le Moymer

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 5,4
Mesi sui lieviti: 36

Les Cossiers

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 7,2
Mesi sui lieviti: 36

Note _____

91 Champagne Jean-Noël Haton

5, Rue Jean Mermoz - 51480 Damery (+33) 3 26 58 40 45
→ champagne-haton.com

HATON
CHAMPAGNE

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.

Blanc de Blanc

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 48-72

Noble Vintage

Tipo: Bianco
Millesimo: 2018
Uvaggio: 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 60-96

Brut Cuvee Reserve

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 35% Pinot Meunier, 35% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: 36

Note _____

92 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 Origine

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Pinot Meunier, 30% Chardonnay, 20% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 36

Millesimè

Tipo: Bianco
Millesimo: 2014
Uvaggio: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 84

Brut Art Decò

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: 48

Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 10% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: 48

Blanc de Noir

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 85% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 48

Note _____

93 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

Le Neuf Arpents Brut Nature

Tipo: Bianco
Millesimo: 2017
Uvaggio: 50% Pinot Meunier, 50% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 2
Mesi sui lieviti: 53

Blanc de Meunier Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: 2018
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 66

Cuvèe Speciale Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: 2017
Uvaggio: 50% Pinot Meunier, 50% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 126

Cuvèe CEP Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: 2009
Uvaggio: 33% Pinot Meunier, 33% Chardonnay, 33% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 68

Note _____

94 Champagne Henri Giraud

71, Bd Charles de Gaulle, 51160 Ay-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 Ay, 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

Hommage au Pinot Noir

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

P.R. 19/90

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

Note _____

95 Champagne Geoffroy

4, Rue Jeanson - 51160 Ay-Champagne (+33) 3 26 55 32 31
→ champagne-geoffroy.com

CHAMPAGNE
GEOFFROY

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT - ÉLABORATEUR



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

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 35% Pinot Noir, 35% Pinot Meunier, 30% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 36-40

Rosé de Saignée

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

Pureté

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 35% Pinot Noir, 35% Pinot Meunier, 30% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 54-60

Empreinte

Tipo: Bianco
Millesimo: 2017
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 1
Mesi sui lieviti: 60

Note _____

96 Champagne Lionel Girard & fils

📍 4, Ruelle du pot D'Étain - 51480 La Neuville aux Larris 📞 (+33) 6 72 59 89 06
→ champagnelionelgirard.com

Importatore



CHAMPAGNE
LIONEL GIRARD
& fils

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.

Terre des Larris Brut

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: 42

Les Vignes du Mont'igny

Tipo: Bianco
Millesimo: 2016
Uvaggio: 25% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier, 50% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 60

Millesimè 2016 Cambium

Tipo: Bianco
Millesimo: 2016
Uvaggio: 60% Pinot Meunier, 40% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 72

Terre des Larris Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Meunier (15% including red wine)
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 36

Brut Nature

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Meunier (50% vendemmia corrente, 50% Solera)
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 48

Note _____

97 Champagne H. Blin

📍 5, Rue de Verdun - 51700 Vincelles 📞 (+33) 3 26 58 20 04
→ champagne-blin.com

Importatore



HB
CHAMPAGNE
H. BLIN
DEPUIS 1947

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: base 2020, 20% vino di riserva
Uvaggio: 70% Pinot Meunier, 20% Chardonnay, 10% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: min. 24

Brut Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: base 2020, 20% vino di riserva
Uvaggio: 60% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 10% Pinot Meunier, 10% Pinot Meunier AOC rouge
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: min. 24

Blanc de Noirs

Tipo: Bianco
Millesimo: base 2020, 20% vino di riserva
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: min. 24

Vintage 2016

Tipo: Bianco
Millesimo: 2016
Uvaggio: 50% Chardonnay, 50% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 84

Esprit Nature Blanc de Noirs

Tipo: Bianco
Millesimo: base 2020, 20% vino di riserva
Uvaggio: 50% Pinot Meunier, 50% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: min. 24

Esprit Nature Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: base 2020, 20% vino di riserva
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: min. 24

Parcelle 2015

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 2,5
Mesi sui lieviti: 84

Rosé de Saignée

Tipo: Rosé
Millesimo: 2016
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 2,5
Mesi sui lieviti: 84

Petit Meslier Cepage oublé

Tipo: Bianco
Millesimo: 2020
Uvaggio: 100% Petit Meslier
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: min. 24

98 Champagne Jacquesson

📍 68, Rue du Colonel Fabien - 51530 Dizy 📞 (+33) 3 26 55 68 11
→ champagnejacquesson.com

CHAMPAGNE
JACQUESSON
— DEPUIS 1798 —

Importatore



Membro di



Vino e insieme champagne. Questo l'obiettivo dei fratelli Chiquet sin da quando si sono occupati di Jacquesson. Secondo loro il perlage non è tutto nello champagne, ma una parte di esso. Per questo la ricerca di uno stile e quindi di un gusto proprio passa dalla valorizzazione delle proprie

parcelle, sommata ad una soggettivizzazione del gusto dei fratelli Chiquet. Simbolo di questo concetto è la cuvée numerata, di fatto, un vino che fa dell'irregolarità, il proprio elemento d'ecceellenza.

Cuvée n° 747 Extra-Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Meunier, 1/3 Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 1,5
Mesi sui lieviti: -

Note _____

99 Champagne R. Pouillon & Fils

📍 3, Chemin de la Coupe - 51160 Mareuil sur Aÿ 📞 (+33) 3 26 52 60 08
→ champagne-pouillon.com



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: 2020
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 1
Mesi sui lieviti: 36

Note _____

100 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): 8
Mesi sui lieviti: min. 24

Brut Prestige

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Meunier Noir,
40% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: min. 24

Extra-Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Meunier Noir
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: min. 24

Rosé Brut

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

Note _____

101 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.

Reserve Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 31% Chardonnay,
53% Pinot Meunier, 13%
Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 36

Blanc de Noirs

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 61% Pinot Meunier,
39% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 7,6
Mesi sui lieviti: 84

Reserve Rose

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 87% Chardonnay,
13% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 4,2
Mesi sui lieviti: 60

Reserve de la Terre

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 34% Chardonnay,
44% Pinot Meunier, 22%
Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 2,5
Mesi sui lieviti: 36

Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: 2014
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 4,2
Mesi sui lieviti: 96

Bio Sans Soufre

Tipo: Bianco
Millesimo: 2014
Uvaggio: 70% Chardonnay,
30% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 1,7
Mesi sui lieviti: 96

Note _____

102 Champagne Vincent d'Astrée

📍 32, Rue Léon Bourgeois - 51530 Pierry (Premier Cru) 📞 (+33) 3 26 54 03 23
 → vincentdastree.com



Importatore



A metà degli anni '50 del secolo scorso un gruppo di coltivatori di Pierry si unisce per dar vita ad una cooperativa ancora oggi in attività con il nome di Vincent d'Astrée. Coltivano le tre uve classiche della regione, cercando di rispettare il terroir che hanno in dote: quello del Premier Cru

di Pierry (qui ha sede anche la cantina di vinificazione). Le cuvée di Vincent d'Astrée, curate dall'inizio degli anni 2000 dallo chef de cave Sébastien Lapierre, sono vini autentici e di grande abbinabilità a tavola, merito anche di dosaggi molto contenuti.

Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: Chardonnay, Coteaux Champenois
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 24

Blanc de Blancs 2011

Tipo: Bianco
Millesimo: 2011
Uvaggio: 100% Chardonnay (Blanc de Blancs)
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 72

Rosé (Magnum)

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: Chardonnay, Coteaux Champenois
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 24

Equinox 2005

Tipo: Bianco
Millesimo: 2005
Uvaggio: 100% Chardonnay (Blanc de Blancs)
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 120

Vinothèque 2005 (Magnum)

Tipo: Bianco
Millesimo: 2005
Uvaggio: 100% Chardonnay (Blanc de Blancs)
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 120

Blanc de Noirs 2014

Tipo: Bianco
Millesimo: 2014
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 2
Mesi sui lieviti: 84

Collection 1997

Tipo: Bianco
Millesimo: 1997
Uvaggio: 100% Chardonnay (Blanc de Blancs)
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 120

Note _____

CHAMPAGNE
 COLLARD-PICARD
 — A EPERNAY —



104 Champagne Alain Couvreur

18, Gr. Grande Rue - 51140 Prouilly 📞 (+33) 3 26 48 58 95
→ champagne-alain-couvreur.net



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.

Alain Couvreur Blanc de Noirs Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 95% Pinot Noir, 5% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 24

David Couvreur Extra Brut de Meuniers

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 3,5
Mesi sui lieviti: 84

Note _____

105 Champagne Tarlant

21, Rue de la Coopérative - 51480 Oeully 📞 (+33) 3 26 58 30 60
→ tarlant.com



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 Brut Nature

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 32% Pinot Noir, 32% Chardonnay, 32% Pinot Meunier, 4% Vitigni Antichi
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 68

Vigne Royale Blanc de Noirs Nature

Tipo: Bianco
Millesimo: 2007
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 170

Rosé Zero Brut Nature

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Chardonnay, 44% Pinot Noir, 6% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 58

Enclume Blanc de Blancs Nature

Tipo: Bianco
Millesimo: 2011
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 121

Note _____

106 Champagne Demièrè

2, Rue Dom Pérignon - 51480 Fleury la Riviere [\(+33\) 3 26 58 43 36](tel:+33326584336)
→ 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: no vintage
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 48

Solera 23 no vintage

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 54

Lysandre - Collection

Tipo: Bianco
Millesimo: 2013
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 120

Allegory Or

Tipo: Bianco
Millesimo: no vintage
Uvaggio: 70% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 42

Es'sens Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: 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

Lysandre - Collection

Tipo: Bianco
Millesimo: 2009
Uvaggio: 20% Chardonnay, 80% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 156

Note _____

107 Champagne Rédempteur

30, Route d'Arty - 51480 Venteuil [\(+33\) 2 65 84 837](tel:+33326584837)
→ redempteur.com



Importatore



Una guerra mondiale e la crisi del '29 non furono eventi da poco nella storia globale, figuriamoci in quella della regione della Champagne. Tuttavia Edmond Dubois in virtù della sua strenua difesa dei valori della regione e per la sua incessante attività di promozione dei vini della Champagne,

fu chiamato il 'redentore'. Da qui il nome di una maison che anche oggi, sono giunti alla quinta generazione, continua nella produzione di etichette realizzate in modo classico, mediante utilizzo di legno, associato a prolungate soste sui lieviti.

Nouvel R Brut Nature

Tipo: Bianco
Millesimo: 2013
Uvaggio: 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 120

Brut Tradition 1

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 48

Nouvel R Sans Sulfites Ajoutés

Tipo: Bianco
Millesimo: 2020
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 48

Brut Tradition

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 48

Note _____

108 Champagne Roger Closquet

📍 4, Rue de la Liberté - 51530 Vinay 📞 (+33) 3 26 59 90 73
 → champagne-closquet.fr

Importatore



Maison familiare con l'attitudine da vigneron. Questo significa massimo rispetto della terra, che nel caso di questa realtà conta su 6 ha di proprietà, sparsi su alcuni tra i migliori cru della regione (Vinay, Moussy, Cumières, Saint Martin d'Ablis...). In azienda vengono allevati i 3 vitigni

classici della Champagne. In cantina le etichette di Roger Closquet sostano sui lieviti per periodi solitamente più lunghi rispetto a quelli imposti dal disciplinare. I dosaggi dei loro champagne sono spesso piuttosto contenuti.

Brut Grande Reserve

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 70% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: min. 60

Brut Tradition

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

Brut Reserve

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: min. 60

Brut Blanc de Blanc

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

Brut Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 32% Chardonnay, 53% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: min. 36

Brut Blanc de Noir

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

Brut Prestige

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 35% Chardonnay, 65% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: min. 60

Note _____

109 Champagne Autréau-Lasnot

📍 Parc naturel régional de la Montagne de Reims, 6 Rue du Château - 51480 Venteuil
 📞 (+33) 3 26 58 49 35 → champagne-autreau-lasnot.com

Importatore



Un poker servito. Non si tratta di carte ma di persone, quelle in grado di far grande il terroir della maison Autréau-Lasnot. Florent si occupa del vigneto, Fabrice invece della trasformazione delle uve, mentre Véronique e Virginie sono a capo della commercializzazione e della gestione del

rapporto con i clienti. Il terroir di produzione della maison è come un patchwork, quindi dotato di quella diversità che nel corso di ogni champagne della cantina si traduce in complessità. Produttivamente parlando hanno una sola regola: non averne neanche una.

Brut I.

Tipo: Bianco
Millesimo: Assemblage de 2 vendanges 2020 (35%) 2021 (65%)
Uvaggio: 32% Chardonnay, 22% Pinot Meunier, 46% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 24

Rosé V.

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 13% Pinot Meunier, 60% Pinot Noir, 27% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 24

Blanc de Noirs III. Non**Dosé**

Tipo: Bianco
Millesimo: 2019
Uvaggio: 50% Pinot Meunier, 50% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 24

Note _____

110 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.

Extra Brut Cuvée "Dis, Vin Secret"

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 95% Pinot Meunier, 5% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 48

Brut Cuvée "Entre Ciel et Terre"

Tipo: Bianco
Millesimo: 2010
Uvaggio: 40% Chardonnay, 30% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 72

Note _____

111 Champagne H. Goutorbe

📍 9 bis, Rue Jeanson - 51160 Ay Champagne 📞 (+33) 2 65 52 170
 → 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 Ay 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 ristrutturata la cantina creata dal padre. Attualmente il Domaine conta 22 ettari, prevalentemente ad Ay e in parte minore a Mareuil-sur-Ay, Mutigny, Bisseuil e Dizy.

Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: > 36

Brut Rosé Grand Cru

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 75% Pinot Noir di cui 12% di vino rosso AY, 25% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 24-48

Brut Cuvée "Prestige" 1er cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 70% Pinot Noir, 5% Pinot Meunier, 25% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 48

Brut Millesimé 2013 Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: 2013
Uvaggio: 75% Pinot Noir, 25% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: > 72

Note _____

112 Champagne Christian Gosset

3, Rue Jeanson - 51160 Ay-Champagne 📍 (+33) 2 06 08 42 25 📞



CHAMPAGNE
CHRISTIAN GOSSET
VIGNERON À AY

Importatore

sarziamadè
GRANDI VINI E DISTILLATI DAL 1966

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.

Extra Brut "Brut A04" Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 85% Pinot Noir
d'Ay, 15% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 36

Extra Brut "A04" Rosé Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 85% Pinot Noir
d'Ay, 15% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 1
Mesi sui lieviti: 36

Extra Brut "Croix- Courcelles" Ay Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: 2019
Uvaggio: 85% Pinot Noir, 15%
Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 48

Note _____

113 Champagne Villa Bon Accueil

32, Rue Principale - 51700 Vandières 📍 (+33) 7 70 13 68 11 📞

Importatore



Membro di



**VILLA BON
ACCUEIL**

Nel cuore del villaggio di Vandières sulla riva destra della Marna si trova quest'azienda dalle dimensioni microscopiche, visto che consta di soli 0,63 ha di 'vigneto', in gran parte dedicati al Pinot Meunier e allo Chardonnay. Qui l'accento è posto sulla qualità delle uve e su di una prassi di

cantina in cui si prevede l'utilizzo di botti. Dopo la seconda fermentazione gli champagne della maison solitamente riposano sui lieviti per periodi piuttosto lunghi. I dosaggi delle etichette di Villa Bon Accueil sono sempre molto contenuti.

Les Danaïdes

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot
Meunier
Dosaggio (g/l): 2
Mesi sui lieviti: 24

Les Amoureuses

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

Les Parages

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot
Meunier
Dosaggio (g/l): 2
Mesi sui lieviti: 60

Note _____

114 Champagne Apollonis Michel Lorient

13, Rue de Bel Air - 51700 Festigny (+33) 3 26 58 34 01
→ champagneapollonis.com



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): 8
Mesi sui lieviti: 24

Palmyre Brut Nature

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 70% Pinot Meunier, 30% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 48

Theodorine Rosee Brut

Tipo: Rosé
Millesimo: 2013
Uvaggio: 40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: 24

Souces du Flagot Blanc de Blancs Extra Brut

Tipo: Rosé
Millesimo: 2013
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 84

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

Note _____

115 Champagne Collard-Picard

15, Avenue de Champagne - 51200 Epernay (+33) 3 26 52 36 93
→ champagnecollardpicard.fr



Importatore



Membro di



Gli artefici sono Olivier Collard e Caroline Picard. Avere poca storia alle spalle, la data di fondazione di questa cantina risale al 1996, non significa tuttavia non essere in grado di mostrare oggi un blasone ottenuto mediante un lavoro che mira esclusivamente all'eccellenza. Coltivano 16 ha,

sparsi tra Côte des Blancs e Valle della Marna. In cantina abbinano tecniche moderne ad antiche pratiche (es. legno in vinificazione). Le loro etichette hanno dosaggi bassi e malolattiche quasi mai svolte, cosicché il vino rimanga il più 'puro' possibile.

Perpétuelle 12 Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: min. 48

Racines Extra Brut

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

Dom. Picard Blanc de Blancs Extra Brut Grand Cru

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

Note _____

Merveilles Saignée Rosé Extra Brut Premier Cru

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: min. 60

Essentiel Millésimé Zero Dosage

Tipo: Bianco
Millesimo: 2012
Uvaggio: 50% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: min. 96

116 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: 26

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

Cuvée Oxymore Premier Cru Extra-Brut

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

Note _____

117 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: 87% Pinot Meunier, 13% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 1,7
Mesi sui lieviti: 36

Terre de Rosé Extra-Brut

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 70% Pinot Meunier, 30% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 1,5
Mesi sui lieviti: 48

Curvé Irizée Meunier Extra-Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 2,3
Mesi sui lieviti: min. 96

Note _____

118 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 _____

119 Champagne Maurice Choppin

29, Rue Alphonse Perrin - 51480 Damery 📞 (+33) 6 65 43 45 79
→ champagne-choppin.fr



Importatore



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): 2
Mesi sui lieviti: 27

Les Mi Cotes

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Chardonnay, 40% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 2
Mesi sui lieviti: 36

Damery

Tipo: Bianco
Millesimo: 2018
Uvaggio: 80% Chardonnay, 20% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 51

Note _____

Les Bas Russelets

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

Epinette de Champagne

Tipo: Bianco
Millesimo: 2019
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 _____

120 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: 2017
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: 2018
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 30

Note _____

121 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 capi 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 particolare 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: 18

Brut "Nature"

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 18

Demi-Sec

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 33
Mesi sui lieviti: 18

Note _____

Brut "Epicurienne" Vieilles Vignes

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

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: 24

Brut Cornalyne

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 24

Brut "Sublimité 50/50" Millesimé

Tipo: Bianco
Millesimo: 2011
Uvaggio: 50% Pinot Meunier, 50% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 120

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: 40

122 Champagne Francis Boulard & Fille

📍 13, Rue de la Censé Flancourt - 51170 Faverolles-et-Coëmy 📞 (+33) 3 26 61 52 77
→ francis-boulard.com



Importatore

VIT&VINI
ASSOCIATI DEL TERRITORIO

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 intraparcelleri 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: 30

Petraea IV

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 60

Mailly Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 30

Les Rachais 2015

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 60

Note _____

123 Champagne Durdon Bouval

📍 11, Rue de Verdun - 51700 Vincelles 📞 (+33) 6 37 41 51 91
→ champagne-durdonbouval.com



Importatore

VIT&VINI
ASSOCIATI DEL TERRITORIO

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.

Vinicella

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Pinot Noir, 50% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 3,5
Mesi sui lieviti: 24

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: 24

Note _____

124 Champagne Jeunaux-Robin

1, Rue de Bannay - 51270 Talus-Saint-Prix (+33) 3 26 52 80 73
 → champagne-jr.fr



Importatore

VIT&VINI

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): 5
Mesi sui lieviti: 36

Le Talus de Saint Prix

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 10% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 42

Fil de Brume

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 80% Chardonnay, 20% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 36

Rosé de Saignée

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 5
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 _____



THRILL[®]
 The ultimate in Sanitation & Freezing

MADE IN ITALY
 100% designed
 and produced in Italy

INTERNATIONAL PCT PATENT

MODENA
Champagne
 EXPERIENCE
 20
 24



THERE ARE NO TRADES, THERE ARE PASSIONS,
 AND ONLY GREAT PASSIONS CAN LIFT THE SPIRIT
 TO CREATE SOMETHING NEW.

THRILL
 INTERNATIONAL

www.thrillinternational.com



Thrill International



@thrillinternational



Thrill International



Montagne de Reims

125 Champagne Alain Vesselle

📍 15, Rue de Louvois - 51150 Bouzy 📞 (+33) 3 26 57 00 88
→ champagne-alainvesselle.fr



CHAMPAGNE

Alain Vesselle

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

Importatore



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) 2020
Uvaggio: 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 36

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: 36

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: 84

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: 36

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: 28

Tradition Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A. Année de mise en bouteille (tirage) 2022
Uvaggio: 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 24

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: 24

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: 36

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: 18

126 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.

Mi-Pentes 1er Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: min. 28

Rosé 1er Cru

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

Note _____

127 Champagne Paul Bara

📍 4, Rue Yvonne - 51150 Bouzy 📞 (+33) 3 26 57 00 50
→ champagnepaulbara.com



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 pressate 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: 48

Special Club Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: 2016
Uvaggio: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 84

Grand Rosé de Bouzy Grand Cru

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 70% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 10% Bouzy Rouge
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 36

Special Club Rosé Grand Cru

Tipo: Rosé
Millesimo: 2016
Uvaggio: 65% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 6% Bouzy Rouge
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 60

Brut Millésime Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: 2018
Uvaggio: 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 60

Extra Brut Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 60

Note _____

128 Champagne Jean Paul Deville

📍 13, Rue Carnot - 51380 Verzy 📞 (+33) 3 26 97 93 50
→ champagnedeville.fr



Importatore



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 _____

129 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

Shaman 20 Rosé Grand Cru

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 75% Chardonnay, 25% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 24

Sapience Oenotheque Premier Cru 2010

Tipo: Bianco
Millesimo: 2010
Uvaggio: 50% Chardonnay, 33% Pinot Meunier, 17% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 144

Sapience PC Brut Nature 2014

Tipo: Bianco
Millesimo: 2014
Uvaggio: 50% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 96

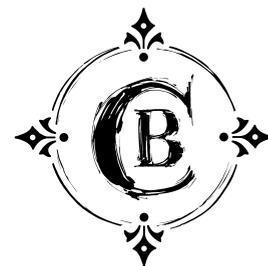
Yuman 21 Premier Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 18

Note _____

130 Champagne Coustheur-Bonnard

📍 337, Rue de Derrière l'Abbaye - 51420 Nogent-l'Abbesse 📞 (+33) 6 83 88 78 44
→ champagnecoustheurbonnard.fr



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: min. 48

Blanc de Blancs Millesime Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: 2018
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: min. 48

3 Cep'Agés Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 41% Chardonnay, 37% Pinot Meunier, 22% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: min. 36

Note _____

131 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): 3,5
Mesi sui lieviti: 36

La Garenne Brut Nature

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

Fleur de Meunier Rosé Brut

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

Au Fil du Temps Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: 2012-2016
Uvaggio: 29% Pinot Noir, 64% Chardonnay, 7% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 84-132

Note _____

132 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

Rosé Marne Grand Cru Brut Réserve

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 43% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 17% Bouzy Rouge (AOC Côteaux Champenois)
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: min. 36

Reflét Grand Cru Brut Millésimé

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 80% Chardonnay, 20% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6,6
Mesi sui lieviti: 96

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

Lumière Blanc de Blancs Grand Cru Brut

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

Balbiacus Grand Cru Blanc de Noirs Millésimé

Tipo: Bianco
Millesimo: 2018
Uvaggio: 100% Pinot Noir
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 _____

133 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

fils. 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): 4
Mesi sui lieviti: min. 48

L'incandescence Premier Cru Rosé Extra Brut

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 75% Pinot
 Noir (di cui 8% Coteaux
 Champenoise), 25%
 Chardonnay
Dosaggio (g/l): 5,5
Mesi sui lieviti: min. 48

Cuvée Prestige Premier Cru Extra Brut

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

Epître Act Blanc de Noirs Millesimé Premier Cru Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: 2018
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 3,5
Mesi sui lieviti: min. 84

Note _____

134 Champagne Paul Clouet

📍 1, Place André Tritant - 51150 Bouzy 📞 (+33) 3 26 57 50 85
 → 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 Reserve Extra Brut

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

Rose Assemblage Brut

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Chardonnay,
 40% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 36

Bouzy Vintage Grand Cru Blanc de Noirs Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 2,5
Mesi sui lieviti: 96

Note _____

135 Champagne Penet-Chardonnet Grand Cru

📍 12, Rue Gambetta - 51380 Verzy 📞 (+33) 3 51 00 28 80
 → lamaisonpenet.com



PENET - CHARDONNET
 C H A M P A G N E
 GRAND CRU

Importatore



Membro di



Per la data in cui la viticoltura si incrocia con la storia di questa famiglia bisogna risalire addirittura al XVII secolo. Sarà soltanto all'inizio degli anni '30 del secolo scorso il momento in cui Désiré e Gilbert Penet, dopo anni da viticoltori puri, decidono di produrre una loro etichetta. Ne-

gli anni '60 Christian Penet sposa Marie-Louise Chardonnet. La maison Penet Chardonnet, oggi giunta alla IV° generazione, continua a produrre perlage in cui si fondono modernità e precisione produttiva, senza dimenticare il rispetto per il terroir.

Grand Cru Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 67% Pinot Noir, 33% Chardonnay
Dosaggio (g/l): < 6
Mesi sui lieviti: min. 72

Grand Cru Blanc de Blancs Extra Brut

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

Grand Cru Rosé Extra Brut

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 67% Pinot Noir, 33% Chardonnay
Dosaggio (g/l): < 6
Mesi sui lieviti: min. 60

Note _____

136 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 Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 30

Grand Cru Blanc de Blancs Brut

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

Gran Cru Brut Réserve

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

Note _____

137 Champagne Gardet

📍 13, Rue Georges Legros - 51100 Chigny-Les-Roses 📞 (+33) 3 26 03 42 03
 → champagne-gardet.com



Importatore

Orbaccà
SELEZIONE VINI

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

Extra Brut Dosaggio Zero

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 1/3 Pinot Noir, 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 60-84

Extra Brut Millésime 2013

Tipo: Bianco
Millesimo: 2013
Uvaggio: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 60

Note _____

138 Champagne Brimoncourt

📍 84, Boulevard Charles de Gaulle - 51160 Ay 📞 (+33) 3 26 58 79 00
 → brimoncourt.com



Importatore

Orbaccà
SELEZIONE VINI

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

Brut Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 40% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 25% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 48

Blanc de Blancs

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

Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 2
Mesi sui lieviti: 72

MMIX Cuvée Millésime 2009

Tipo: Bianco
Millesimo: 2009
Uvaggio: 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 144

Note _____

139 Champagne Jacques Rousseaux

📍 5, Rue de Puisieulx - 51360 Verzenay 📞 (+33) 3 26 49 42 73
 → champagne-jacquesrousseau.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 _____

140 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

Mélo die 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: 2017
Uvaggio: 90% Chardonnay, 10% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 72

Note _____

141 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 _____

142 Champagne Barons de Rothschild

📍 2, Rue Camille Lenoir - 51100 Reims 📞 (+33) 6 07 60 70 42
 → 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

Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 36-48

Brut Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 94% Chardonnay, 6% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 36

Note _____

143 Champagne Gonet-Medeville

📍 1, Chemin de la Cavotte - 51150 Bisseuil 📞 (+33) 5 56 76 28 44
→ 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 Rosé Premier 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

Cuvée Athenais Ambonny Rouge

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

Brut Tradition Premier Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 70% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 5% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 30

Brut Blanc de Noirs Premier Cru

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

Note _____

144 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 Premier Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: 2019
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 42

Extra-Brut Millésime Le Nid D'Agace Premier Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: 2016
Uvaggio: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 84

Brut Blanc de Blancs Le Mont Joyeux Millésime Premier Cru

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

Brut Millesime Enoteque 1er Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: 2012
Uvaggio: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 72

Brut Privilège 1er Cru

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

Note _____

145 Champagne Cattier

📍 6/11, Rue Dom Pérignon, BP 15 - 51500 Chigny Les Roses 📞 (+33) 3 26 03 42 11
 → cattier.com



Importatore



Piccola maison dal passato prestigioso: risale alla prima metà del 1600. Nonostante le piccole dimensioni, Cattier ha fatto la storia della regione, come dimostra l'acquisizione del Clos du Moulin, il singolo vigneto più antico di tutta la Champagne. In epoca più recente la maison Cattier ha

dato vita ad Armand de Brignac, uno dei brand più cool di tutta la regione. Lo stile della maison Cattier si basa su di savoir faire che pretende di rilasciare sul mercato solamente vini che hanno raggiunto un perfetto grado di maturazione.

Blanc de Noirs Premier Cru Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 75% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 42

Brut Premier Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Pinot Meunier, 30% Chardonnay, 20% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 42

Blanc de Blancs Premier Cru Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 42

Brut Nature Premier Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 52% Pinot Noir, 32% Chardonnay, 16% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 42

Note _____

146 Champagne Emeline De Sloovere

📍 La Grange Le Comte - 51530 Brugny-Vaudancourt 📞 (+33) 3 26 54 31 24
 → champagne-desloovereepienne.fr



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.

Extrabrut 75/25

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 75% Pinot Meunier, 25% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 30

Extrabrut Patience

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 75% Chardonnay, 25% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 42

Note _____

147 Champagne Vincent Cuillier

📍 Domaine La Grange Le Comte - 51530 Brigny-Vaudancourt (Epernay)
 📞 (+33) 6 98 52 39 53 → 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 Chemin des Rois

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

Brut Nature L'Arbre

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

Note _____

148 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): 8
Mesi sui lieviti: 24

Brut Reserve Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7,5
Mesi sui lieviti: 24

La Grande Cuvée Grand Cru

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

Note _____

149 Champagne Mailly Grand Cru

📍 28, Rue de la Libération - 51500 Mailly Champagne 📞 (+33) 6 20 94 00 80
 → champagne.mailly.com



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 Maily Grand Cru si estende oggi su una superficie di 70 ettari, situati esclusivamente nel villaggio di Maily, 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

Blanc de Pinot Noir Grand Cru

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

Rosé de Maily Grand Cru

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 36

Extra Brut Millésimé Maily Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: 2018
Uvaggio: 75% Pinot Noir, 25% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 2-3
Mesi sui lieviti: 72

L'Intemporelle Millésimé Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: 2017
Uvaggio: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6-7
Mesi sui lieviti: 72

Les Échansons

Tipo: Bianco
Millesimo: 2013
Uvaggio: 75% Pinot Noir, 25% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: -

Note _____

150 Champagne Martin des Orsyn

📍 Via Foscarini 52 - 31040 Nervesa della Battaglia (TV) 📞 (+39) 0422 88 92 00
 → martindesorsyn.it



Distribuito da

H.TS. 1892 S.P.A.

Champagne Martin des Orsyn si presenta come una linea di Champagne che comunica eleganza, ricercatezza e raffinatezza. Un brand raffinato ed emblematico che esprime il proprio carattere attraverso i colori e la pittura dell'imprenditore ed artista Martino Zanetti, che ne divengono il

fil-rouge ed evolvono in linee e tratti colorati dai lussuosi accostamenti. Quattro etichette, 100% Premier Cru che esprimono la complessità ed il fascino dello stile champenoise e legano le due eleganti sorelle Italia e Francia in un connubio di raffinatezza e tradizione.

Tradition

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 10% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 9
Mesi sui lieviti: min. 24

Rosé

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

Grande Réserve

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: min. 48

Note _____

151 Champagne Aspasie

📍 4 et 8, Grand Rue - 51170 Brouillet 📞 (+33) 3 26 97 43 46
 → champagneaspasie.com



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.

Réserve

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 40% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 60

Cépages D'Antan

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 40% Arbanne, 40% Petit Meslier, 20% Pinot Blanc
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 108

Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: min. 44

Millésimé

Tipo: Bianco
Millesimo: 2012
Uvaggio: 34% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 96

Note _____

152 Champagne Maxime Blin

📍 17, Rue des Lombards - 51140 Trigny 📞 (+33) 3 26 03 10 97
 → champagne-maxime-blin.com



Importatore



Come spesso accade nelle piccole realtà della Champagne tutto nasce da una coppia. Si parte con Juliette e Gilles, che piantano viti dopo la seconda guerra mondiale. Il sogno della maison prosegue poi grazie a Gilles e Madeleine, sino a Claire e Maxime, senza dimenticare le figlie di

Claire, cui per altro è dedicata un'etichetta di Maxime Blin. I vini che compongono la gamma di questa cantina nascono in prevalenza da terreni sabbiosi, sparsi su ben 25 località differenti. Dal 2021 la maison Maxime Blin è certificata biologica.

Carte Blanche

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: Carte Blanche
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 36

Cuvée le Present

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 34% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier, 33% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 60

Grande Tradition

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 90% Chardonnay, 10% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 36

Clé d'éole

Tipo: Bianco
Millesimo: 2014
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 96

Evanescence

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

Note _____

153 Champagne Payelle Père et Fils

📍 2, Impasse de Pomponne - 51150 Ambonnay 📞 (+33) 3 26 57 08 66
 → champagne-payelle.com



Importatore



Essendo stata fondata a metà del secolo scorso la maison Payelle oggi ha tagliato il prestigioso traguardo di far capo alla stessa famiglia da ben 3 generazioni in quel di Ambonnay. La qualità dei terreni è ciò che più di altri fattori influenza, in positivo s'intende, le etichette che questa mai-

son produce. Le loro cuvée sono realizzate in gran parte utilizzando il Pinot Nero, addirittura al 100% nelle referenze più prestigiose. Lo stile della maison Payelle è ricco, ma senza mai diventare apertamente eccessivo o troppo vinoso.

Cuvee de Pomponne Vintage 2015 Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 50% Pinot Noir,
 50% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 84

Brut Nature Grand Cru

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

Vielle Reserve Grand Cru Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 80% Pinot Noir,
 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7
Mesi sui lieviti: 72

Note _____

154 Champagne Jeeper

📍 3, Rue de Savigny - 51170 Faverolles et Coëmy 📞 (+33) 3 26 05 08 98
 → champagne-jeeper.com



Importatore



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: 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: 48

Blanc de Noirs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 65% Pinot Noir,
 35% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 5 brut
Mesi sui lieviti: 36

Blanc de Blancs Grande Réserve

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

Grand Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 88% Chardonnay,
 12% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6 brut
Mesi sui lieviti: 48

Grand Assemblage In Love

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Chardonnay,
 25% Pinot Noir, 15% Pinot
 Meunier
Dosaggio (g/l): 7 brut
Mesi sui lieviti: 48

Grand Blanc de Blancs

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

Naturelle

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Chardonnay,
 40% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 0 extra brut
Mesi sui lieviti: 48

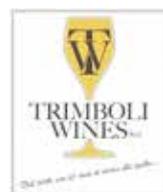
Note _____

155 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: 66

Authentique Rosé - Brut Grand Cru

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 85% Pinot Noir, 15% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 57

Blanc de Noirs - Brut Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 57

Millésime - Brut Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: 2012
Uvaggio: 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 126

Sélection - Brut Nature Grand Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 85% Pinot Noir, 15% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 66

Note _____

156 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: 36

Symphonie Prestige

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 40% Pinot Meunier, 40% Chardonnay, 20% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 72

Rosé

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

Note _____

157 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): 6,4
Mesi sui lieviti: 24

Reserve

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 7,2
Mesi sui lieviti: 36

Blanc de Blancs

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 1,6
Mesi sui lieviti: 36

Millesime Prestige

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 1,6
Mesi sui lieviti: 96

Rosé

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6,4
Mesi sui lieviti: 36

Note _____

158 Champagne Sylvie Moreau

📍 9, Ter Rue des Tilleuls - 51390 Saint-Euphrase-et-Clairizet 📞 (+33) 3 26 49 21 69
 → champagne-sylvie-moreau.com

champagne
Sylvie Moreau

créateur d'émotions
 À SAINT-EUPHRAISE ET CLAIRIZET

Importatore



PASSION FRANCE

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.

Emeraude

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 48

Carré Or

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 144

Incarnat Rosé Brut

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 12% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 14% Chardonnay + 30% di vini di riserva e 12% di vino rosso
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 36

Edition N°07 Collection Privée

Tipo: Bianco
Millesimo: 2014
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 2,8
Mesi sui lieviti: 48

Edition N°06 Collection Privée

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
Dosaggio (g/l): -
Mesi sui lieviti: 103

Edition N°09 Collection Privée

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 50% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 1
Mesi sui lieviti: 192

Note _____

159 Champagne Louis Brochet

📍 12, Rue de Villers aux Noeuds - 51500 Ecueil 📞 (+33) 3 26 49 77 44
→ champagne-brochet.com



Importatore



La maison Louis Brochet viene fondata nel 1943 a Ecueil, 1er Cru della Montagne de Reims. Hélène e Louis Brochet (4° generazione), oggi alla guida della maison, da anni fanno parte dei viticoltori indipendenti. Con le uve ricavate da 13 ha, a loro volta suddivisi in una cinquantina di parcelle, la

maison è in grado di offrire una gamma di champagne piuttosto variegata. Nel 2017, la tenuta Louis Brochet ha ottenuto la certificazione HVE (Alto Valore Ambientale), a testimonianza dell'attenzione che la maison vuole dedicare al proprio terroir.

Brut Premier Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 70% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 10% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): -
Mesi sui lieviti: 30

Extra Brut Premier Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 70% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 10% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 30

HBH Premier Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: 2012
Uvaggio: 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): -
Mesi sui lieviti: 108

Brut Rosé Premier Cru

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 75% Pinot Noir, 15% Chardonnay, 10% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): -
Mesi sui lieviti: 27

Extra Blanc Premier Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: 2016
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 68

Extra Noir Premier Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 80

Brut Premier Cru

Millesimè
Tipo: Bianco
Millesimo: 2016
Uvaggio: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 4
Mesi sui lieviti: 75

Note _____

160 Champagne Prestige des Sacres

📍 Rue de Germigny - 51390 Janvry 📞 (+33) 3 26 03 63 40
→ champagne-prestigedessacres.com



Importatore



La storia della maison comincia con quella di un coltivatore che, negli anni '60, vuole realizzare un sogno: produrre il proprio champagne. Un'aspirazione comune ad altri suoi colleghi che lavoravano alcune parcelle situate nella Montagna di Reims. Per questo si uniscono, sino a contare,

oggi, su 60 vigneroni. Il nome della maison deriva dal fatto che a Reims furono incoronati ben 33 re di Francia. In totale oggi questa cantina può contare su 115 ha di vigneto, composti a loro volta da parcelle che appartengono a ben 40 cru differenti.

Réserve Spéciale Sélection Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 9-9,5
Mesi sui lieviti: 48

Cuvée Millésime 2015 Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 9,9
Mesi sui lieviti: > 60

Cuvée 30&3 Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 30% Pinot Meunier vinificato in botte di Rovere, 70% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: > 60

Nature Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: > 48

Réserve Spéciale Rosé Brut

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 30% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier con 15% vinificato in rosso
Dosaggio (g/l): 9-9,5
Mesi sui lieviti: 36

Blanc de Blancs Brut Nectar de Saint Remi

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 8-9
Mesi sui lieviti: 48

Cuvée Dynastie Blanc de Blancs Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 8-9
Mesi sui lieviti: 48

Note _____

161 Champagne Falempin pour les éléments

📍 24, Rue Basse de Pévy Proully 📞 (+39) 392 86 69 197
 → leselements.eu



Importatore



Poco dopo la seconda guerra mondiale la famiglia Falempin registra il proprio marchio come négociant manipulant. La ricetta delle loro etichette, ricavata in particolar modo da uve provenienti dalla Montagna di Reims, è improntata all'utilizzo prevalente di Pinot Noir; varietà che

compare all'interno delle loro cuvée per almeno il 70%. Gli champagne prodotti da questa maison familiare mostrano sempre una grande purezza, associata ad un'immediatezza di sorso davvero fulminante.

Blanc de Noirs Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 70% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 8
Mesi sui lieviti: 48

Nature

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

Rosé Brut

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

Note _____

162 Champagne Charles Beaudouin

📍 220, Rue de Derrière l'Abbaye - 51420 Nogent-l'Abbesse 📞 (+39) 320 42 95 527
 → champagne-charles-beaudouin.com



Importatore



L'anima gustativa delle cuvée prodotte da quest'azienda trae direttamente ispirazione dalla localizzazione della stessa. Charles Beaudouin ricava le proprie uve dal prestigioso terroir del Mont de Berru: geologicamente parlando una delle zone più interessanti della Champagne,

in virtù di una delle vene gessose più antiche dell'areale. La maison produce esclusivamente etichette realizzate mediante lo Chardonnay. In vinificazione Charles Beaudouin utilizza sia acciaio sia legno di diverse dimensioni.

L'Idoine

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay issus du Mont de Berru. Base Vendange 2021: 56%. Vins de réserve 2020: 16%, 2019: 9%, 2018: 19%
Dosaggio (g/l): 8,5
Mesi sui lieviti: 24

L'Alacrite

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay issus du Mont de Berru. Base Vendange 2021: 56%. Vins de réserve 2020: 16%, 2019: 9%, 2018: 19%
Dosaggio (g/l): 5,2
Mesi sui lieviti: 24

L'Unicité 2018

Tipo: Bianco
Millesimo: 2018
Uvaggio: 100% Chardonnay issus du Mont de Berru. Vendange 2018: 100%
Dosaggio (g/l): 5,7
Mesi sui lieviti: 36

L'Alchime

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Chardonnay. Parcelles: La Brigode, Le Chaud-Soleil. Assemblage 2012: 60%, 2013: 13%, 2014: 27%
Dosaggio (g/l): 4,8
Mesi sui lieviti: 72

Note _____

163 Champagne Hervé Rafflin

📍 16, Lotissement Le Parc - 51500 Ludes 📞 (+39) 320 42 95 527
 → indigeni.eu/collections/herve-rafflin



Importatore



L'azienda è piuttosto giovane. Nonostante questo l'idea che la guida è molto ben focalizzata sulla prevalenza gustativa del terroir, in questo caso preservato grazie a pratiche non interventiste, come dimostra una gestione del medesimo realizzata mediante 'un atteggiamento' aperta-

mente bio sin dagli primi anni 2000. I 5 ha che determinano il parco vitato aziendale sono in prevalenza dedicati al Pinot Meunier. I dosaggi applicati dalla maison alle proprie etichette sono molto bassi, se non addirittura assenti.

La Nature'L 1er cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 19% Chardonnay, 29% Pinot Noir, 52% Pinot Meunier. Année de base 2023 60%. Vin de Réserve 40% (2022, 2021, 2019, 2018)
Dosaggio (g/l): 1,8
Mesi sui lieviti: 24

La Meunier 1er Cru Parcelle Les Monthouzons

Tipo: Bianco
Millesimo: 2019
Uvaggio: 100% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 36

Vieilli en Fût de chêne 1er Cru

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 85% Chardonnay, 15% Pinot Noir. Année de base 2014 75%. Vin de Réserve 2013 25%
Dosaggio (g/l): 1,8
Mesi sui lieviti: 96

Millésime 2015 1er cru

Tipo: Bianco
Millesimo: 2015
Uvaggio: 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 1,8
Mesi sui lieviti: 84

Note _____

164 Champagne Rodez

📍 4, Rue d'Isse - 51150 Ambonnay 📞 (+33) 3 26 57 04 93
 → champagne-rodez.com



Importatore

Membro di



Rodez è uno dei 10 RM rimasti sul territorio di Ambonnay. Eric già in precedenza presso la maison Krug oggi è affiancato in pianta stabile dal figlio Mickael. Da anni la sua maison ha stabilito un proprio protocollo produttivo basato, in vigna (in totale poco più di 6 ha), su una progressiva

apertura alle pratiche legate al 'bio', e in cantina sull'utilizzo del legno. Di norma le etichette di Rodez non svolgono la malolattica. Gli champagne della maison fanno mostrare spessore gustativo e densità, senza che l'eleganza di tratto venga mai meno.

Les Crayeres

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 2
Mesi sui lieviti: 30

Blanc de Noir

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 1,5
Mesi sui lieviti: 36

Blanc de Blancs

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

Grands Vintages

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 1,5
Mesi sui lieviti: 60

Rose Maceration

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 75% Pinot Noir, 25% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 2,5
Mesi sui lieviti: 30

Note _____

165 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 Nature

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

Millésime 2009

Tipo: Bianco
Millesimo: 2009
Uvaggio: 100% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 1
Mesi sui lieviti: 144

Note _____

166 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

Fut de Chene

Tipo: Bianco
Millesimo: 2012
Uvaggio: 50% Chardonnay,
 50% Pinot Meunier
Dosaggio (g/l): 0
Mesi sui lieviti: 156

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 _____

167 Champagne Jean Philippe Trousset

📍 6, Routen de Villedommange, Route Departementale Batiment Isole
51370 Les Mesneux 📞 (+33) 3 26 49 76 71



Importatore



Jean Philippe decide di mettere il proprio nome in etichetta, dopo l'esperienza Trousset Guille-mart. 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): 1,15
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 _____

168 Champagne Maurice Vesselle

📍 3, Rue Gambetta - 51150 Bouzy 📞 (+33) 3 26 57 00 81
→ champagnemaurencevesselle.com



Importatore



La maison ha sede nel villaggio, classificato Grand Cru, di Bouzy. La fondazione della maison risale nel 1959, anno in cui quel Maurice, il cui nome compare ancora in etichetta, oltre a coltivare le proprie uve decise di dar vita ad un proprio vino. Oggi i suoi figli coltivano 7,5 ettari,

cercando di rispettare il terroir che hanno avuto in dote. I vigneti, in particolar modo dedicati al Pinot Nero, si trovano nei comuni di Bouzy e Tour sur Marne. I vini di Maurice Vesselle non vengono sottoposti a fermentazione malolattica.

Grand Cru Bouzy Brut La Cuvee 53

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

Grand Cru Bouzy Rosé Brut

Tipo: Rosé
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 6
Mesi sui lieviti: 84

Grand Cru Bouzy Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: S.A.
Uvaggio: 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 3,5
Mesi sui lieviti: 84

Grand Cru Bouzy Millesime Brut Blancs de Noir Les Hauts Chemins

Tipo: Bianco
Millesimo: 2011
Uvaggio: 100% Pinot Noir
Dosaggio (g/l): 3
Mesi sui lieviti: 132

Grand Cru Bouzy Millesime Extra Brut

Tipo: Bianco
Millesimo: 2013
Uvaggio: 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Dosaggio (g/l): 5
Mesi sui lieviti: 108

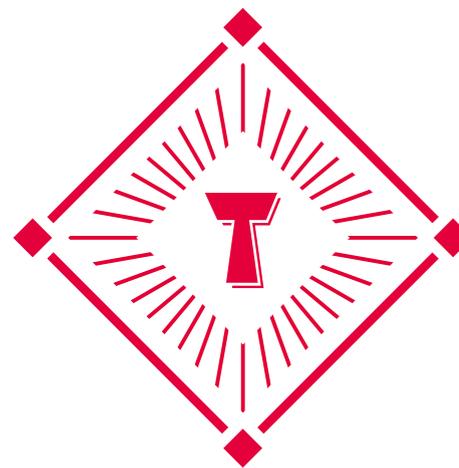
Note _____

CRUCIFIX PÈRE & FILS
VINS DE CHAMPAGNE



@philarmonicadistribuzione

Distribuito da *Philarmonica*



CASA TOSCHI



Via Tavoni 463 - 41056 - Savignano sul Panaro (MO) - Italia

+39 059768706 - casatoschi@toschi.it

www.toschi.it/en/casa-toschi/

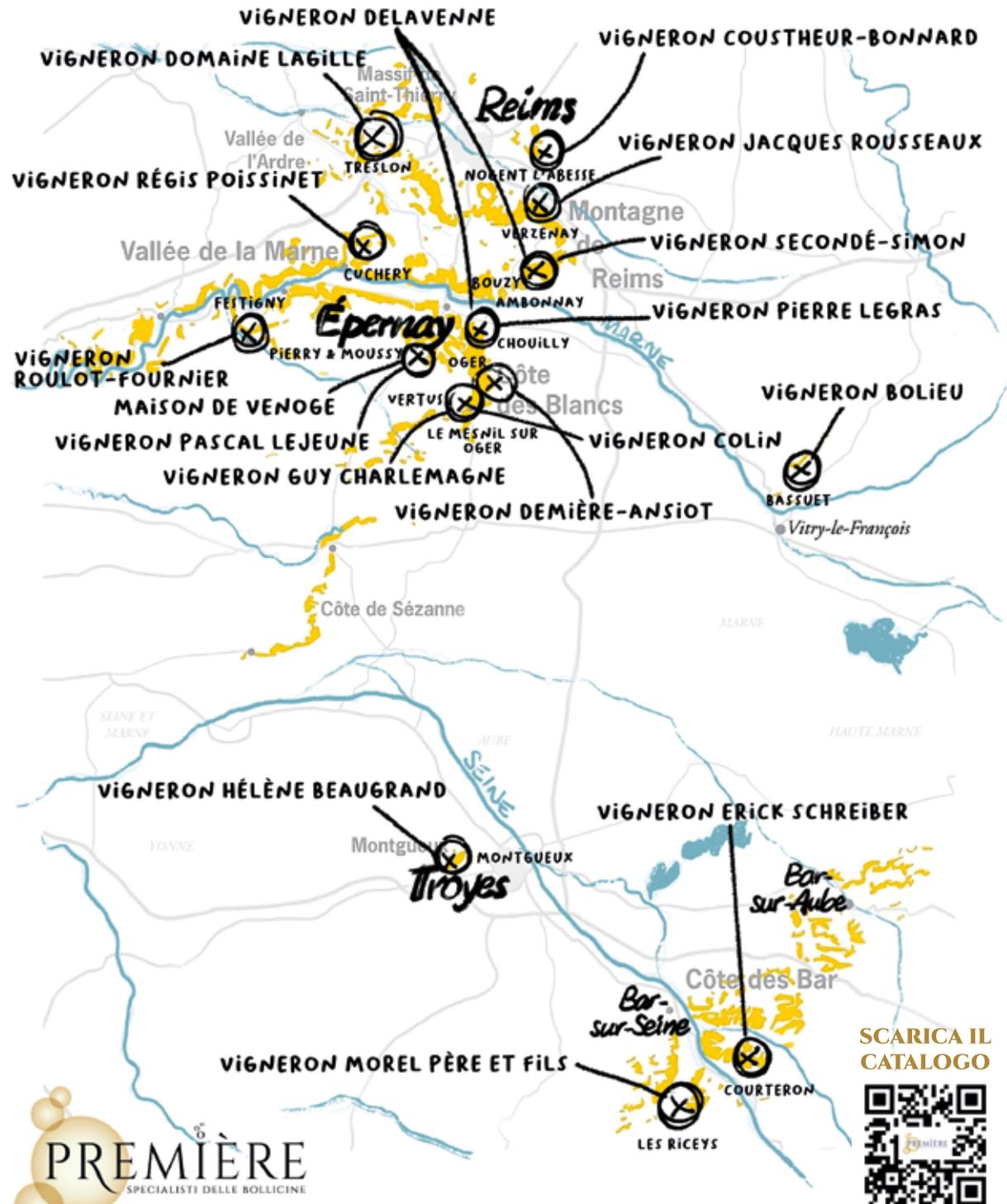
 casatoschi  Casa Toschi


COMING SOON
www.casatoschi.it

VIGNOLA - ITALIA
by **TOSCHI**
— 1945 —

CHAMPAGNE

Vigne & Terroir



PREMIÈRE

SPECIALISTI DELLE BOLLICINE

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

CÔTE DES BLANCS



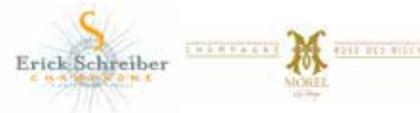
MONTAGNE DI REIMS



VALLÉE DE LA MARNE



CÔTE DES BAR



LA MAISON



SCARICA IL CATALOGO





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
pellegrinisp.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



Philarmonica srl
via Privata De Vitalis 2/A
25124 Brescia
+39 030 2279601
philarmonica.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
premiereitalia.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. Cirè) - 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 Gaspare Buffa 6/1
Genova (GE)
Commerciale:
+39 349 8978209
Amministrazione:
+39 347 2953303
vitevini.com



Excellence srl SIDI
Piazza Luigi di Savoia 2
20124 Milano (MI)
excellencesidi.it

QUANTI ACCENTI HA IL CAFFÈ?



Ogni bar Segafredo racconta un angolo d'Italia.

Abbiamo unito oltre 10.000 clienti in tutta Italia grazie alla qualità del nostro caffè. Ecco perché Segafredo è il leader nei bar e nei ristoranti.

www.segafredo.it

Segafredo
ZANETTI

UN'ESPERIENZA RICCA DI ESPERIENZA.

OPERA

TEATRO COMUNALE PAVAROTTI-FRENI

Venerdì 18 ottobre 2024 ore 20
Domenica 20 ore 15.30

Gioachino Rossini

Mosè in Egitto

Libretto Andrea Leone Tottola
Direttore Giovanni Di Stefano
Regia Pier Francesco Maestrini
Coproduzione Fondazione Teatro Comunale di Modena, Fondazione Teatri di Piacenza, Fondazione I Teatri di Reggio Emilia
Nuovo allestimento

Venerdì 29 novembre 2024 ore 20
Domenica 1 dicembre ore 15.30

Wolfgang Amadeus Mozart

Così fan tutte

Libretto Lorenzo Da Ponte
Direttore Aldo Sisillo
Regia Stefano Vizioli
Coproduzione Fondazione Pergolesi Spontini, Teatro Verdi di Pisa, Fondazione Teatro Comunale di Modena, Teatro Sociale di Rovigo, Opéra-Théâtre Eurométropole de Metz
Nuovo allestimento

Fuori abbonamento

Sabato 14 dicembre 2024 ore 17

Benjamin Britten

Il piccolo spazzacamino

Libretto Eric Crozier
Direttore Paolo Gattolin
Regia e scene Stefano Monti
Produzione Fondazione Teatro Comunale di Modena

Fuori abbonamento

Sabato 21 dicembre 2024 ore 20

Domenica 22 ore 15.30

Giacomo Puccini

Gianni Schicchi

Libretto Gioacchino Forzano
Direttore Luciano Acocella
Regia Stefano Monti
Produzione Fondazione Teatro Comunale di Modena

Venerdì 24 gennaio 2025 ore 20

Domenica 26 ore 15.30

Georg Friedrich Händel

Giulio Cesare

Libretto Nicola Francesco Haym
Direttore al clavicembalo Ottavio Dantone
Regia Chiara Muti
Coproduzione Ravenna Manifestazioni, Fondazione Teatro Comunale di Modena, Fondazione Teatri di Piacenza, Fondazione I Teatri di Reggio Emilia, Teatro del Giglio di Lucca, Fondazione Haydn di Bolzano e Trento
Nuovo allestimento

Venerdì 21 febbraio 2025 ore 20

Domenica 23 ore 15.30

Giuseppe Verdi

I due Foscari

Libretto Francesco Maria Piave
Direttore Matteo Beltrami
Regia Joseph Franconi Lee
Coproduzione Fondazione Teatri di Piacenza, Fondazione Teatro Comunale di Modena

Giovedì 20 marzo 2025 ore 20

Sabato 22 ore 18 (Fuori abbonamento)

Domenica 23 ore 15.30

Pietro Mascagni / Ruggero Leoncavallo

Cavalleria Rusticana / Pagliacci

Libretti Giovanni Targioni-Tozzetti e Guido Menasci / Ruggero Leoncavallo
Direttore Aldo Sisillo
Regia Plamen Kartaloff
Coproduzione Fondazione Teatro Comunale di Modena, Fondazione Teatri di Piacenza, Teatro Galli di Rimini
Nuovo allestimento, in coproduzione con il Teatro dell'Opera di Sofia

Venerdì 11 aprile 2025 ore 20

Domenica 13 ore 15.30

Paavo Korpijaakko

Hengitä (Respiro)

Libretto Mirva Koivukangas
Benjamin Baczewski
Jeziro Popiołów (Lago di Genere)

Libretto Jagoda Jagson

Marco Attura

Perla di Speranza

Libretto Vincenzo De Vivo
Direttore in via di definizione
Regia Matteo Mazzoni
Progetto Europa Creativa
Nuova opera e nuovo allestimento

Fuori abbonamento

Martedì 29 aprile 2025 ore 20

Paul Mc Cartney

Ecce Cor Meum

Oratorio

Beatles Greatest Hits

I più grandi successi dei Beatles

Direttore Lorenzo Bizzari

Coproduzione Fondazione Teatro Comunale di Ferrara, Fondazione Teatro Comunale di Modena

2024/2025

Contatti

Tel. 059 203 3010

biglietteria@teatrocomunalemodena.it

www.teatrocomunalemodena.it

