



AMICI
DELLO
CHAMPAGNE

“ALLA SCOPERTA DI CHAMPAGNE STRAORDINARI”

selezionati da Dario Giorgi

INDEX

À PROPOS	4-5	LES COUPS DE CŒUR	48-55
INTRODUCTION	6-7	Pierre Legras	49
LES SÉLECTIONS	8-13	Monographie Brut Grand Cru	
Charme	9	La Villesenière	49
Caractère	10	Harmony 2012	
Élégance	11	Marlène Delong	50
Finesse	12	Sans Filtres	
LES CÉPAGES	14-23	Douge	50
Chardonnay #1	15	Val Mentra	
Chardonnay #2	16	Froment Griffon	51
Chardonnay #3	17	Les Noues 2016 1 ^{er} Cru	
Pinot Noir #1	18	JM Labruyère	51
Pinot Noir #2	19	Pages Blanches 2014 Grand Cru	
Pinot Noir #3	20	Vauversin	52
Meunier #1	21	Les Crayères 2020 Grand Cru	
Meunier #2	22	Elise Dechannes	52
LES COLLECTIONS	24-43	Cœur de Noir 2019	
François Chaumont	25	Colin	53
Pierre Leboeuf	26	La Croix Saint Ladre 2017 1 ^{er} Cru	
Jacques Rousseaux #1	27	JM Labruyère	53
Jacques Rousseaux #2	28	Paradoxe 2016 Grand Cru	
Paul Lebrun	29	Vincent Charlot	54
Pierre Legras	30	L'Extravagant 2019	
Domaine de Bichery #1	31	Timothee Stroebel	54
Domaine de Bichery #2	32	Stroebel pour toi! 1 ^{er} Cru	
Caillez-Lemaire	33	LES CRUS	56-61
Adrien Renoir	34	Bergeronneau Marion	57
Elise Dechannes	35	Clos des Bergeronneau 2008 1 ^{er} Cru	
Colin	36	JC Mouzon	58
Solemme	37	Les Déliés Chardonnay 2013 Grand Cru	
BertrandDelespierre	38	Pierre Leboeu	59
Maxime Oudiette	39	Clos d'Hortense 2015 Grand Cru	
JM Labruyère	40	Doyard	60
Philippe Lancelot	41	La Libertine	
Pierre Deville	42	LES MAGNUMS	62-71
LES INTEMPORELS	44-47	Dominique Cousin	63
JM Goulard	45	Cuvée Brut	
Esprit Octavie		Vincent Carré	64
Henriet Bazin	45	Cuvée Brut 1 ^{er} Cru	
Blanc de Noirs Meunier		La Villesenière	65
Thierry Houry	46	Harmony 2014	
Blanc de Blancs Grand Cru		Colin	66
Elemart Robion	46	Cuvée Parallèle 1 ^{er} Cru	
VB03		Pierre Deville	67
Colin	47	Primatif Grand Cru	
Cuvée Parallèle 1 ^{er} Cru		Elise Dechannes	68
Elise Dechannes	47	Cuvée Essentielle	
Cuvée Essentielle		Caillez-Lemaire	69
		Cuvée Jadis 2011 1 ^{er} Cru	
		Olivier Horiot	70
		5 Sens 2013	
		LES ACCESSOIRES	72-75
		LES CONSEILS	76-77

À PROPOS



Dario Giorgi è andato la prima volta in Francia nel 1998 per cercare lo champagne dei piccoli produttori, 10 anni prima dell'invenzione di internet e quando c'erano soltanto 2 guide francesi che parlavano del vino più famoso del mondo.

Nel 2014 ha fondato **Sparkling World**, una start-up francese con sede a Reims, nel cuore della regione Champagne, dedicata alla promozione dello champagne dei piccoli *vigneron* in Italia e nei principali mercati europei, con l'intento di accorciare la catena di distribuzione tra il produttore e il consumatore finale ed avere il più ricco database online.

Sparkling World ha una presenza costante sul territorio, rapporti diretti con più di 1.000 *vigneron*, mantiene relazioni con gli enti controllanti e i sindacati dei produttori, organizza serate di degustazione, masterclass, eventi, propone selezioni di champagne in forma di flash sales ad un pubblico di appassionati, intenditori o semplicemente per chi è curioso di conoscere qualcosa in più sul mondo dello champagne.

Oggi Dario è conosciuto come uno dei più importanti innovatori nel mondo dello champagne: un capitolo è a lui dedicato nel libro *"Champagne - La fièvre créatrice - o come il mondo dello champagne si reinventa"* di Franck Wolfert.

Dario ritorna in Champagne regolarmente e assaggia diverse centinaia di champagne ogni anno.

INTRODUCTION

Sparkling World festeggia il suo **decimo anniversario** e vorrei ringraziare tutti coloro che hanno contribuito a questo meraviglioso viaggio attraverso il mondo dello Champagne. In particolare: i ragazzi del posto, che si sono rovinati il fegato battendo il territorio alla ricerca di cose nuove e facendo la prima scrematura; i partner logistici, che preparano e spediscono con cura i regali a casa tua e agli amici, parenti, clienti e fornitori sparsi per 15 paesi nel mondo; gli ambasciatori, che organizzano eventi e promuovono le nostre proposte vicino e lontano; mia moglie Barbara, costretta a bere champagne quasi tutte le sere e che durante tutti questi anni è diventata un'esperta del risotto allo champagne preparato quotidianamente con gli avanzi delle diverse bottiglie; chi traduce per il catalogo i miei commenti alcolicamente confusi e chi lo impagina con grande maestria. Ma più di tutti vorrei ringraziare te per la fiducia che in tutti questi anni hai dedicato a me e ai produttori: quelli che una volta arricciavano il naso davanti al mio primo modestissimo ordine di 12 bottiglie e oggi mi conoscono per nome e si scusano se non riescono soddisfare le mie richieste in pieno. Grazie ancora!

La ricerca quest'anno mi ha spinto sempre più verso i vigneti esposti al nord e i **villaggi Grand Cru**. Il terreno Grand Cru è più o meno geologicamente omogeneo su tutti i settori e costituito fundamentalmente di **gesso** fiorentino. In un periodo di estremi cambiamenti climatici questo tipo di suolo regala agli champagne relativamente giovani interessante freschezza ed eleganza, mentre **l'esposizione settentrionale** consente maturazioni più lente, un miglior riposo invernale alle viti, riflettendosi quindi in una più completa espressività dei vini.

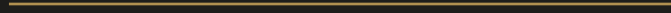
Il catalogo che ho composto è decisamente orientato agli amanti del Pinot Noir. Lo Chardonnay mostra sempre la propria bellezza e c'è anche qualche Meunier per gli appassionati. Ci sono sempre più **nomi nuovi** e sconosciuti che fin ad ora hanno lavorato quasi esclusivamente sul mercato domestico francese e meritano un assaggio. La politica di cercare specificamente chi ancora non esporta mi ha permesso di tenere i prezzi più vicini possibile a quelli dell'anno scorso, nonostante gli importanti aumenti che subiamo su tutti i fronti durante questo periodo di instabilità politica ed economica.

Buona lettura! Non esitare a contattarmi per qualsiasi consiglio o suggerimento.

CIN CIN!

Dario

LES SÉLECTIONS



3 BOTTIGLIE / 6 BOTTIGLIE



SÉLECTION “CHARME”

Una selezione di tre champagne artigianali **piena di fascino e grazia**, incoronata da un eccellente rapporto qualità/prezzo. Vini di stile classico ma assemblati secondo una moderna chiave interpretativa, sono adatti ad ogni occasione, dalla semplice serata tra amici alle celebrazioni più speciali e le feste di Fine Anno. **Sorprendente!**

Dominique Cousin - Cuvée Brut. Brut, Assemblage Chardonnay & Pinot Noir

Jacques Rousseaux - Tradition Grand Cru. Extra-Brut, Assemblage Chardonnay & Pinot Noir

Guy Dumangin - 1881 L'Original 1^{er} Cru. Extra-Brut, Assemblage 3 cépages

Disponibile in cassa da 3 o 6 (due per tipo) bottiglie.

Prezzo 3 bottiglie: **€ 103,00**

Prezzo 6 bottiglie: **€ 206,00**

(Iva inclusa)

Le bottiglie sono disponibili anche singolarmente e ogni selezione è personalizzabile fino a esaurimento scorte.

6 BOTTIGLIE / 12 BOTTIGLIE

3 BOTTIGLIE



SÉLECTION “CARACTÈRE”

Sei champagne di **grande personalità** che ben evidenziano i caratteri essenziali della vinificazione artigianale. Una selezione di 2 Blanc de Blancs, 2 Blanc de Noirs e 2 Assemblaggi veramente ben fatti e versatili. Perfetti da condividere tra gli amici e i propri cari per la celebrazione delle festività. **Una bella scoperta!**

Paul Lebrun - Cuvée Henri Grand Cru. Extra-Brut, Blanc de Blancs

Pierre Leboeuf - Brut 1^{er} Cru. Brut, Assemblage Chardonnay & Pinot Noir

Trudon - Sinégramme. Pas Dosé, Blanc de Noirs (Meunier & Pinot Noir)

Claude Michez - Sélection Blanc de Blancs. Brut, Blanc de Blancs

J. Rousseaux - Montgolfière Grand Cru. Extra-Brut, Assemblage Chardonnay & Pinot Noir

François Chaumont - Blanc de Noirs Grand Cru. Extra-Brut, Blanc de Noirs (Pinot Noir)

Disponibile in casse da 3, 6, o 12 (due per tipo) bottiglie.

Prezzo 3 bottiglie: **€ 114,00**

Prezzo 6 bottiglie: **€ 224,00**

Prezzo 12 bottiglie: **€ 442,00**

(Iva inclusa)

Le bottiglie sono disponibili anche singolarmente e ogni selezione è personalizzabile fino a esaurimento scorte.

6 BOTTIGLIE / 12 BOTTIGLIE

3 BOTTIGLIE



SÉLECTION “ÉLÉGANCE”

Sei champagne artigianali con **una marcia in più**, proposti ad un prezzo ancora molto accessibile. Eleganti, equilibrati e **spiccatamente diversi** tra loro, si distinguono per la qualità della materia prima: profumi e sapori che introducono schiettamente la convivialità e l'atmosfera del periodo natalizio. Selezione composta di 2 Blanc de Blancs, 2 Blanc de Noirs e 2 Assemblaggi per ogni momento e per ogni gusto. **Notevole!**

Néret-Vély - Terra Mia. Brut, Blanc de Blancs

Boever - Les Dames de France Grand Cru. Extra-Brut, Assemblage Chardonnay & Pinot Noir

André Heucq - Blanc de Meunier. Pas Dosé, Blanc de Noirs (Meunier)

François Chaumont - Blanc de Blancs 2019 Grand Cru. Brut, Blanc de Blancs

Pierre Leboeuf - Brut Grand Cru. Extra-Brut, Assemblage Chardonnay & Pinot Noir

Richard Royer - L'Original. Extra-Brut, Blanc de Noirs (Pinot Noir)

Disponibile in casse da 3, 6 o 12 (due per tipo) bottiglie

Prezzo 3 bottiglie: **€ 127,00**

Prezzo 6 bottiglie: **€ 250,00**

Prezzo 12 bottiglie: **€ 494,00**

(Iva inclusa)

Le bottiglie sono disponibili anche singolarmente e ogni selezione è personalizzabile fino a esaurimento scorte.

6 BOTTIGLIE / 12 BOTTIGLIE

3 BOTTIGLIE



SÉLECTION "FINESSE"

Gli champagne della selezione *Finesse* sono un perfetto esempio della ricerca di **equilibrio tra uomo, natura e terroir**: un connubio di armonia e precisione, esaltate da una elaborazione artigianale che racchiude tutta la passione e la dedizione del *vigneron*. La selezione dell'uva più espressiva dei vigneti migliori e il fattore tempo dedicato all'evoluzione del vino risultano nel **fascino e finezza, tensione e mineralità** del *méthode champenoise*. **Chic!**

Paul Lebrun - Cuvée Jules 2012. Extra- Brut, Blanc de Blancs

Pierre Deville - Primitif Grand Cru. Extra-Brut, Assemblage Chardonnay & Pinot Noir

Jacques Rousseaux - Noir de Vigne Grand Cru. Extra-Brut, Blanc de Noirs (Pinot Noir)

Pierre Legras - Monographie Grand Cru. Brut, Blanc de Blancs

Lamiable - Graine d'Étoiles Grand Cru. Extra-Brut, Assemblage Chardonnay & Pinot Noir

Brice - Blanc de Noirs Grand Cru. Extra-Brut, Blanc de Noirs (Pinot Noir)

Disponibile in casse da 3, 6 o 12 (due per tipo) bottiglie.

Prezzo 3 bottiglie: **€ 135,50**

Prezzo 6 bottiglie: **€ 275,50**

Prezzo 12 bottiglie: **€ 551,00**

(Iva inclusa)

Le bottiglie sono disponibili anche singolarmente e ogni selezione è personalizzabile fino a esaurimento scorte.

LES CÉPAGES





SÉLECTION CHARDONNAY #1

Per gli entusiasti dello **Chardonnay** una selezione monovitigno di tre champagne Blanc de Blancs “**da tutti i giorni**”. Piacevolmente diversi tra loro e adatti agli intenditori come agli appassionati, o a chi sia semplicemente curioso di conoscere il mondo dello champagne artigianale. **Freschi, fini, leggeri, agrumati e minerali.**

Paul Lebrun - Cuvée Henri Grand Cru. Extra-Brut, Blanc de Blancs

François Chaumont - Blanc de Blancs 2019 Grand Cru. Brut, Blanc de Blancs

Thierry Houry - Blanc de Blancs Grand Cru. Brut, Blanc de Blancs

Prezzo: € 125,50

Con cassetta di legno: € 142,50

(Iva inclusa)



SÉLECTION CHARDONNAY #2

Una selezione monovitigno di tre champagne Blanc de Blancs di un livello superiore, che potrei classificare per **“una volta alla settimana”**. Chardonnay in purezza da tre diversi villaggi Grand Cru e 1er Cru della Côte des Blancs. **Eleganti, gastronomici, minerali e sapidi.**

Pierre Legras - Monographie Grand Cru. Brut, Blanc de Blancs

Colin - Cuvée Parallèle 1^{er} Cru. Extra-Brut, Blanc de Blancs

Paul Lebrun - Cuvée Jules 2012. Extra-Brut, Blanc de Blancs

Prezzo: **€ 142,50**

Con cassetta di legno: **€ 159,50**

(Iva inclusa)



SÉLECTION CHARDONNAY #3

Una selezione di tre importanti champagne Blanc de Blancs per **“una volta al mese o per le occasioni speciali”**. 3 *millésimes* differenti di Chardonnay in purezza da tre diversi villaggi Grand Cru e 1^{er} Cru della Côte des Blancs e della Montagne de Reims. **Sofisticati, complessi, gourmand, minerali e sapidi.**

Vauversin - Les Crayères 2020 Grand Cru. Pas Dosé, Blanc de Blancs

Colin - La Croix de Saint Ladre 2017 1^{er} Cru. Extra-Brut, Blanc de Blancs

JM Labruyère - Page Blanche Grand Cru. Extra-Brut, Pas Dosé, Blanc de Blancs

Prezzo: **€ 205,00**

Con cassetta di legno: **€ 222,00**

(Iva inclusa)



SÉLECTION PINOT NOIR #1

Una selezione di tre bellissimi champagne **per gli amanti del Blanc de Noirs**: le riconosciute caratteristiche di finezza e mineralità del Pinot Noir in purezza inserite in una struttura decisa, ma sempre capace di accompagnare e mai soverchiare. Champagne **"da tutti i giorni"** con un'impressionante **eleganza e versatilità**.

François Chaumont - Blanc de Noirs Grand Cru. Extra-Brut, Blanc de Noirs (Pinot Noir)

Richard Royer - L'Original. Extra-Brut, Blanc de Noirs (Pinot Noir)

Jacques Rousseaux - Noir de Vigne Grand Cru. Extra-Brut, Blanc de Noirs (Pinot Noir)

Prezzo: **€ 124,00**

Con cassetta di legno: **€ 141,00**

(Iva inclusa)



SÉLECTION PINOT NOIR #2

Selezione monovitigno di tre champagne Blanc de Noirs un passo avanti, livello **“una volta alla settimana”**. Pinot Noir di grande spessore, carattere ben definito e struttura elegante. **Equilibrati, affascinanti e seducenti.**

Domaine de Bichery - Terres Mêlées. Pas Dosé, Blanc de Noirs (Pinot Noir)

Elise Dechannes - Cuvée Essentielle. Pas Dosé, Blanc de Noirs (Pinot Noir)

Brice - Blanc de Noirs Grand Cru. Extra-Brut, Blanc de Noirs (Pinot Noir)

Prezzo: **€ 156,50**

Con cassetta di legno: **€ 173,50**

(Iva inclusa)



SÉLECTION PINOT NOIR #3

Una selezione di tre Blanc de Noirs da **“una volta al mese o per le occasioni speciali”** che esprimono in pieno le caratteristiche del Pinot Noir sui loro differenti *terroirs*. Le uve, che provengono da un singolo vigneto o al massimo da due parcelle diverse, sono specificamente selezionate per questi champagne, elaborati soltanto nelle annate migliori. **Ricchi e complessi**, rimanendo ancora **freschi, fini e minerali**.

Douce - Val Mentra 2018. Pas Dosé, Blanc de Noirs (Pinot Noir)

Elise Dechannes - Cœur de Noir 2019. Pas Dosé, Blanc de Noirs (Pinot Noir)

Froment Griffon - Les Noues 2016 1^{er} Cru. Extra-Brut, Blanc de Noirs (Pinot Noir)

Prezzo: € 189,00

Con cassetta di legno: € 206,00

(Iva inclusa)



SÉLECTION MEUNIER #1

Tre champagne da **Meunier in purezza** con il potere di sfatare i luoghi comuni per troppo tempo radicati intorno ad un vitigno che sa essere incredibilmente sorprendente. **Una selezione atipica**, che rivaluta le peculiarità di piacevolezza e carattere della seconda bacca nera di Champagne.

Henriet Bazin - Blanc de Noirs Meunier. Brut, Blanc de Noirs (Meunier)

André Heucq - Blanc de Meunier. Pas Dosé, Blanc de Noirs (Meunier)

Durdon Bouval - Les Sablons. Pas Dosé, Blanc de Noirs (Meunier)

Prezzo: € 137,50

Con cassetta di legno: € 154,50

(Iva inclusa)



SÉLECTION MEUNIER #2

Una selezione di tre Blanc de Noirs per indagare il Meunier in purezza con **invecchiamento più prolungato**: bellissimo equilibrio tra l'evoluzione dell'uva e la freschezza, tensione e mineralità dello champagne. **Complessi, gourmand, fruttati e sapidi.**

Vadin Plateau - Origine. Pas Dosé, Blanc de Noirs (Meunier)

Collard-Picard - Racines. Extra-Brut, Blanc de Noirs (Meunier)

Solemme - Ambre de Solemme 1^{er} Cru. Pas Dosé, Blanc de Noirs (Meunier)

Prezzo: **€ 168,00**

Con cassetta di legno: **€ 185,00**

(Iva inclusa)

LES COLLECTIONS





COLLECTION FRANÇOIS CHAUMONT

Con i suoi 4 ettari scarsi François è l'**unico vigneron** di questo minuscolo villaggio Grand Cru dal nome impronunciabile: appena fuori della città di Reims, Puisieulx si estende per circa 15 ettari, praticamente tutti di proprietà Moët & Chandon. Un terroir estremamente minerale esposto a pieno nord: François riesce a trasmettere un'**incredibile freschezza** e tensione ai suoi champagne, di emblematica precisione e pulizia.

Propongo qui un Blanc de Blancs Grand Cru *millésime* 2019 dosato Brut, da aperitivo o antipasto e un Blanc de Noirs Grand Cru Extra-Brut di Pinot Noir in purezza, leggermente più gastronomico.

François Chaumont - Blanc de Blancs 2019 Grand Cru. Brut, Blanc de Blancs

François Chaumont - Blanc de Noirs Grand Cru. Extra-Brut, Blanc de Noirs (Pinot Noir)

Disponibile in coppia.

Gli champagne sono presentati secondo la mia ideale sequenza d'assaggio, ma potrai sempre goderteli anche in momenti separati.

Prezzo: **€ 80,00**

Con cassetta di legno: **€ 95,00**

(Iva inclusa)



COLLECTION PIERRE LEBOEUF

Hélène produce i suoi champagne in un palazzo del Quattrocento stile Tudor con le travi a vista, nello storico villaggio Grand Cru di Ay. Riesce trasmettere un'insolita serenità ai suoi vini, come una mamma che tranquillizza un bebè. **Champagne da yoga!**

La collezione si compone di due differenti assemblaggi di Chardonnay e Pinot Noir: una selezione di diversi villaggi Grand Cru e 1^{er} Cru messi insieme e una vinificazione della sola uva di Ay della vendemmia 2021. La presenza del **Pinot Noir di Ay** è evidente in entrambe le *cuvée* e le sue caratteristiche uniche di sentori d'agrumi dolci, struttura armoniosa e sinuosa, mineralità delicata si rivelano con intensità diverse. Potenza misurata per evidenziare **finezza e raffinatezza**. I vini sono etichettati Brut, ma dosati 4 gr/l.

Pierre Leboeuf - Brut 1^{er} Cru. Brut, Assemblage Chardonnay & Pinot Noir

Pierre Leboeuf - Brut Grand Cru. Brut, Assemblage Chardonnay & Pinot Noir

Disponibile in coppia.

Gli champagne sono presentati secondo la mia ideale sequenza d'assaggio, ma potrai sempre goderteli anche in momenti separati.

Prezzo: **€ 80,50**

Con cassetta di legno: **€ 95,50**

(Iva inclusa)



COLLECTION JACQUES ROUSSEAU #1

Ogni anno mi chiedo: che colore sarà lo champagne di Jacques Rousseaux questa volta? Il suo mosto di **Pinot Noir Grand Cru di Verzenay**, Montagne di Reims, mantiene il colore della buccia nera con intensità diverse anche dopo la sedimentazione post pigiatura e durante la vinificazione. Le note aromatiche di piccoli frutti rossi e ciliegia si ritrovano in proporzione al colore degli champagne.

Gli champagne della famiglia Rousseaux sono puliti, precisi, secchi e minerali con una buona freschezza e una struttura elegante che evidenzia le caratteristiche e la **qualità della materia prima**. La collezione contiene un meraviglioso assemblaggio Pinot Noir e Chardonnay in quantità uguale e uno spettacolare Blanc de Noirs di Pinot Noir in purezza. Quest'anno sono entrambi bianchi.

J. Rousseaux - Montgolfière Grand Cru. Extra-Brut, Assemblage Chardonnay & Pinot Noir
Jacques Rousseaux - Noir de Vigne Grand Cru. Extra-Brut, Blanc de Noirs (Pinot Noir)

Disponibile in coppia.

Gli champagne sono presentati secondo la mia ideale sequenza d'assaggio, ma potrai sempre goderteli anche in momenti separati.

Prezzo: **€ 80,00**

Con cassetta di legno: **€ 95,00**

(Iva inclusa)



COLLECTION JACQUES ROUSSEAU #2

Per aggiungere un tocco di colore alla tavolozza di Jacques Rousseaux e creare **un bel trittico** con la selezione precedente, non posso fare a meno di inserire la *cuvée signature* Tradition Grand Cru: assemblaggio di 80% Pinot Noir e 20% Chardonnay.

L'anno scorso Tradition e Montgolfière erano bianchi, mentre Noir de Vigne appariva come un rosé buccia di cipolla, da lunga macerazione sulle uve. Questa volta Tradition è di una marcata tinta pesca ed è caratterizzato dalle note di frutti rossi: ti sorprenderà notare come **ogni bottiglia abbia una sfumatura differente**, in base a quanto il colore si è depositato durante la seconda fermentazione e rimosso durante la sboccatura! La bellezza dei prodotti artigianali.

Jacques Rousseaux - Tradition Grand Cru. Extra-Brut, Assemblage Chardonnay & Pinot Noir

J. Rousseaux - Montgolfière Grand Cru. Extra-Brut, Assemblage Chardonnay & Pinot Noir

Jacques Rousseaux - Noir de Vigne Grand Cru. Extra-Brut, Blanc de Noirs (Pinot Noir)

Disponibile in set da 3.

Gli champagne sono presentati secondo la mia ideale sequenza d'assaggio, ma potrai sempre goderteli anche in momenti separati.

Prezzo: **€ 114,00**

Con cassetta di legno: **€ 131,00**

(Iva inclusa)



COLLECTION PAUL LEBRUN

Champagne Paul Lebrun è situato nel **villaggio Grand Cru di Cramant**, all'interno del prestigioso distretto della Côte des Blancs. Le parcelle sono piantate quasi esclusivamente a Chardonnay, e si producono soltanto champagne Blanc de Blancs.

Ecco le mie due *cuvée* preferite di tutta la gamma: Cuvée Henri è un'edizione limitata di Chardonnay Grand Cru della vendemmia 2017, mentre Cuvée Jules è un *millésime* 2012 vinificato con il 70% di Chardonnay Grand Cru e il 30% di Chardonnay dalla regione Côte de Sézanne, appena qualche chilometro più a sud. Rotondi, maturi ed eleganti. Mineralità e sapidità controllate per avere dei **bellissimi e versatili Blanc de Blancs** per ogni occasione e per tutti gusti.

Paul Lebrun - Cuvée Henri Grand Cru. Extra-Brut, Blanc de Blancs

Paul Lebrun - Cuvée Jules 2012 Grand Cru. Extra-Brut, Blanc de Blancs

Disponibile in coppia.

Gli champagne sono presentati secondo la mia ideale sequenza d'assaggio, ma potrai sempre goderteli anche in momenti separati.

Prezzo: **€ 83,50**

Con cassetta di legno: **€ 98,50**

(Iva inclusa)



COLLECTION PIERRE LEGRAS

L'anno scorso mi è piaciuta da matti la *cuvée* Monographie, ma non sapevo dove inserirla nel catalogo in base alle scelte già fatte. La **conferma degli assaggi** di quest'anno mi ha obbligato a trovarle finalmente un posto! Ho amato sia la versione Brut (5 gr/l), sia la Pas Dosé: ecco quindi la meravigliosa coppia.

Blanc de Blancs Grand Cru, Côte de Blancs: il villaggio di Chouilly è uno dei più settentrionali del distretto e uno dei più sapidi. Sostanzioso e raffinato, ricco e gourmand con un bell'equilibrio che deriva dalla **vinificazione in barrique**: tra morbidezza, mineralità e sapidità, mostra una piacevolezza che può contentare tutti i palati. Da aperitivo ai piatti di pesce e crostacei, fino alle carni bianche preparate in ogni modo.

Pierre Legras - Monographie Grand Cru. Pas Dosé, Blanc de Blancs

Pierre Legras - Monographie Grand Cru. Brut, Blanc de Blancs

Disponibile in coppia.

Gli champagne sono presentati secondo la mia ideale sequenza d'assaggio, ma potrai sempre goderteli anche in momenti separati.

Prezzo: **€ 96,00**

Con cassetta di legno: **€ 111,00**

(Iva inclusa)



COLLECTION DOMAINE DE BICHERY #1

Natale non sarebbe Natale senza la selezione Domaine de Bichery.

Raphael e Hannah sono una **coppia solare, gentile e generosa**: un'anima trasmessa direttamente e spontaneamente a tutte le loro creazioni.

La collezione vanta i due capolavori che mi hanno stregato dal primissimo assaggio, anni fa: lo champagne *signature* La Source Récolte 2021 e lo champagne Rosé Les Fontaines Récolte 2021, ormai già leggenda. Raphael **lavora in finezza e sottrazione**: un'impronta struggente dell'apprendistato compiuto sulle bacche nere di Borgogna.

Domaine de Bichery - La Source 2021. Brut Nature, Assemblage Chardonnay & Pinot Noir

Domaine de Bichery - Les Fontaines 2021. Brut Nature, Rosé (Pinot Noir)

Disponibile in coppia.

Gli champagne sono presentati secondo la mia ideale sequenza d'assaggio, ma potrai sempre goderteli anche in momenti separati.

Prezzo: € 112,00

Con cassetta di legno: € 127,00

(Iva inclusa)



COLLECTION DOMAINE DE BICHERY #2

L'esperienza maturata, i riconoscimenti ricevuti e l'ampliarsi del mercato hanno permesso a Raphael di aumentare la produzione del Domaine, vendendo progressivamente sempre meno uva alla cooperativa del villaggio. L'incremento dell'allocazione del suo Blanc de Noirs di Pinot Noir in purezza mi permette di proporre una **seconda collezione** composta di soli champagne bianchi.

Attenzione, annuncio dedicato al **Pinot Noir addicted**: se brami una collezione soltanto 100% Pinot Noir (tra Blanc e Rosé) non esitare a chiedere e cercherò di esaudire i tuoi desideri. Inoltre, **fuori catalogo** troverai ancora una manciata della preziosa collezione di 4 bottiglie: La Source R21, Les Fontaines R21, Les Terres Mêlées R21 e À l'Envers 2016, di cui si contano soltanto 636 bottiglie...

Domaine de Bichery - La Source 2021. Brut Nature, Assemblage Chardonnay & Pinot Noir

Domaine de Bichery - Les Terres Mêlées 2021. Brut Nature, Blanc de Noirs (Pinot Noir)

Disponibile in coppia.

Gli champagne sono presentati secondo la mia ideale sequenza d'assaggio, ma potrai sempre goderteli anche in momenti separati.

Prezzo: **€ 109,00**

Con cassetta di legno: **€ 124,00**

(Iva inclusa)



COLLECTION CAILLEZ-LEMAIRE

Caille-Lemaire è sempre alla ricerca dell'**espressione della finezza** e del giusto equilibrio tra la freschezza e la tensione in tutti i suoi champagne.

Già l'anno scorso mi è balenata l'idea di conservare una parte dell'allocazione direttamente nella cantina del produttore, per **ulteriori 12 mesi** dopo la *dégorgement*. Ti posso ora presentare il risultato di un affinamento prolungato dello champagne nel suo ambiente familiare.

Cuvée Jadis è l'assemblaggio millesimato al vertice della gamma, elaborato soltanto nelle annate meritevoli. La collezione si compone delle due vendemmie 2011 e 2010, distanti tra loro quanto **il giorno e la notte**. 2011: annata fredda che risulta in uno champagne più lineare e minerale. 2010: annata calda che si racconta in uno champagne più ricco, complesso e gastronomico.

Il comune denominatore è **una grande classe**: se serviti in sequenza, il 2011 apre le danze per l'aperitivo e l'antipasto, mentre il 2010 segue su tutte le portate principali.

Caille-Lemaire - Jadis 2010. Extra-Brut, Assemblage 3 cépages

Caille-Lemaire - Jadis 2011. Extra-Brut, Assemblage 3 cépages

Disponibile in coppia.

Gli champagne sono presentati secondo la mia ideale sequenza d'assaggio, ma potrai sempre goderteli anche in momenti separati.

Prezzo: **€ 114,00**

Con cassetta di legno: **€ 129,00**

(Iva inclusa)



COLLECTION ADRIEN RENOIR

La collezione di Adrien è stata presentata l'anno scorso, ma – come ho già proceduto con alcuni meritevoli *vignerons* – ho deciso di lasciare alcune bottiglie nella sua cantina per **ulteriori 12 mesi** dopo la sboccatura, in modo da raggiungere quell'affinamento prolungato che ho immaginato come la ciliegina sulla torta di questi vini.

Gli champagne di Adrien prevedono un intelligente passaggio in legno, che lascia le **cuvée pulite e precise**. Un connubio davvero riuscito tra eleganza, freschezza, struttura e mineralità, a cui l'anno ulteriore di invecchiamento regala una marcia in più.

Una collezione dedicata agli **amanti del Pinot Noir Grand Cru** di Verzy, sulla Montagne de Reims. Le Cépage è un Blanc de Noirs di Pinot Noir in purezza: sfoggia una grande classe, che ammantava l'elegante struttura ritmata in sottofondo. Les Deux Terroirs è un Rosé di Pinot Noir in purezza: disegnato dalla stessa impronta, offre il gustoso equilibrio tra finezza e complessità. **Chic!**

Adrien RENOIR - Le Cépage Grand Cru. Extra-Brut, Blanc de Noirs (Pinot Noir)

Adrien RENOIR - Les 2 Terroirs Grand Cru. Extra-Brut, Rosé

Disponibile in coppia.

Gli champagne sono presentati secondo la mia ideale sequenza d'assaggio, ma potrai sempre goderteli anche in momenti separati.

Prezzo: **€ 120,00**

Con cassetta di legno: **€ 135,00**

(Iva inclusa)



COLLECTION ELISE DECHANNES

Elise non è un nome nuovo del catalogo: la sua cuvée Essentielle è **di diritto sempre presente** nella sezione Les Entemporels (ex Les Préférés) e ha addirittura sostituito, nella mia cantina privata, lo champagne Audace, che purtroppo Pierre Gerbais non produce più da qualche tempo.

Per accompagnare Essentielle ho scelto un altro Pinot Noir in purezza, Coeur de Noir 2019, dal singolo vigneto Champ Méchain: si realizza così una collezione per chi apprezza il **Pinot Noir del pieno sud** della regione Champagne. Coeur de Noir ha un naso florale e di agrumi dolci e all'assaggio è estremamente fine, seducente e minerale, con note di frutta matura e acidulata. Bella espressione di Pinot Noir e brava Elise!

Elise Dechant - Essentielle. Pas Dosé, Blanc de Noirs (Pinot Noir)

Elise Dechant - Cœur de Noir 2019. Pas Dosé, Blanc de Noirs (Pinot Noir)

Disponibile in coppia.

Gli champagne sono presentati secondo la mia ideale sequenza d'assaggio, ma potrai sempre goderteli anche in momenti separati.

Prezzo: **€ 121,50**

Con cassetta di legno: **€ 136,50**

(Iva inclusa)



COLLECTION COLIN

Fino a poco tempo fa Colin significava soltanto Cuvée Parallèle, un bellissimo e molto apprezzato Chardonnay 1^{er} Cru dal villaggio di Vertus, nella Côte des Blancs e sempre presente nelle pagine del catalogo.

Finalmente ho trovato il suo **degno compagno** e posso quindi creare la collezione Colin presentando La Croix de Saint Ladre 2017 1^{er} Cru. Un altro Blanc de Blancs 1^{er} Cru di Vertus, *millésime* 2017, dal singolo vigneto che dà il nome allo champagne.

La parcella si distingue per il suo spiccato carattere che, unito all'annata 2017, ha permesso di creare **uno splendido Blanc de Blancs** secco, minerale e sapido senza essere severo, preciso e complesso allo stesso tempo, raffinato, intrigante e persistente. Formano insieme una bella **coppia da red carpet**, entrambi da sfoggiare all'aperitivo e sulla tavola imbandita.

Colin - Cuvée Parallèle 1^{er} Cru. Extra-Brut, Blanc de Blancs

Colin - La Croix de Saint ladre 2017 1^{er} Cru. Extra-Brut, Blanc de Blancs

Disponibile in coppia.

Gli champagne sono presentati secondo la mia ideale sequenza d'assaggio, ma potrai sempre goderteli anche in momenti separati.

Prezzo: € 120,00

Con cassetta di legno: € 135,00

(Iva inclusa)



COLLECTION SOLEMME

Ero curioso, sì lo ammetto!, di riassaggiare le nostre bottiglie di champagne tenute in cantina per l'**affinamento prolungato di 12 mesi** e scoprire l'evoluzione del Meunier in purezza.

Solemme, con le sue vigne all'interno del villaggio 1^{er} Cru di Villers-Aux-Noeuds, è un *vigneron* alla caccia di **mineralità e sapidità** nei suoi champagne, tutti elaborati senza dosaggio nella più pura espressione Brut Nature. L'aggiunta del fattore tempo ha sicuramente dato una spinta in più, in maniera speciale al Rosé.

La collezione contiene i 2 champagne che più **mi hanno impressionato** durante gli assaggi di quest'anno, di certo le creazioni più improbabili di tutta la gamma: Ambre de Solemme, un Blanc de Noirs 100% Meunier e Rosé de Solemme, una base Chardonnay con un tocco di Meunier *vin rouge* in purezza.

Solemme - Ambre de Solemme 1^{er} Cru 2016. Pas Dosé, Blanc de Noirs (Meunier)

Solemme - Rosé de Solemme 1^{er} Cru Vendange 2020. Pas Dosé, Rosé

Disponibile in coppia.

Gli champagne sono presentati secondo la mia ideale sequenza d'assaggio, ma potrai sempre goderteli anche in momenti separati.

Prezzo: **€ 122,00**

Con cassetta di legno: **€ 137,00**

(Iva inclusa)



COLLECTION BERTRAND DELESPIERRE

Somma soddisfazione di essere riuscito a recuperare qualche esemplare di Blanc de Blancs e Blanc de Noirs, sboccati nel lontano 2021 e risalenti entrambi all'ancor più distante *millésime* 2015!

La nuova generazione, Clemence e Adrien, continua la **tradizione secolare** della famiglia ed è riuscita ad integrare un **tocco più moderno** negli ultimi champagne: sono da applaudire la precisione e la freschezza ricercate specificamente per combaciare con la mineralità delle vigne 1^{er} Cru di Chamery, sulla Montagne de Reims.

Chardonnay e Pinot Noir selezionati dai migliori vigneti del villaggio, vinificati in legno e con un lungo invecchiamento sui lieviti, risultano in due champagne ricchi, complessi e strutturati, ma sempre capaci di buona freschezza e di evidenti note minerali, in barba all'età.

Decisamente invernali e da accompagnare ai piatti classici di Natale.

B. Delespierre - Les Terres Amoureuses Chardonnay 2015 1^{er} Cru. Extra-Brut, Blanc de Blancs

B. Delespierre - Les Terres Amoureuses Pinot Noir 2015 1^{er} Cru. Extra-Brut, Blanc de Noirs

Disponibile in coppia.

Gli champagne sono presentati secondo la mia ideale sequenza d'assaggio, ma potrai sempre goderteli anche in momenti separati.

Prezzo: **€ 126,00**

Con cassetta di legno: **€ 141,00**

(Iva inclusa)



COLLECTION MAXIME OUDIETTE

Maxime ha raggiunto fama internazionale grazie al suo atipico Blanc d Blancs, dal singolo vigneto Les Gras d'Huile (LGH) à Beaunay, appena al sud della Côte des Blancs. Sono contento di presentarlo in questa collezione, insieme con il suo originale Rosé d'Infusion!

Il rosé è **l'unico vino d'infusione** in Champagne. Maxime ha deciso di versare **acini interi diraspati** di Meunier dentro il mosto di Chardonnay in fermentazione, per dare il colore e le note di piccoli frutti rossi allo champagne. Una visione lontana dalla classica macerazione di uva nera per arrivare al Rosé de Saignée o l'aggiunta di vino rosso fermo per produrre il Rosé d'Assemblage...

Champagne spiccatamente atipici, per chi è alla ricerca di mineralità e sapidità. Inutile sottolinearlo: pochissime bottiglie a disposizione, affrettati!

Maxime Oudiette - Les Gras d'Huile. Extra-Brut, Blanc de Blancs

Maxime Oudiette - Rosé d'Infusion. Extra-Brut, Rosé

Disponibile in coppia.

Gli champagne sono presentati secondo la mia ideale sequenza d'assaggio, ma potrai sempre goderteli anche in momenti separati.

Prezzo: **€ 135,00**

Con cassetta di legno: **€ 150,00**

(Iva inclusa)



COLLECTION JM LABRUYÈRE

Gli champagne di Vincent sono raffinati ed eleganti, molto strutturati, ma sempre dotati di quella finezza che arriva infine a prendersi tutta la scena.

Chardonnay e Pinot Noir Grand Cru dei vigneti esposti al nord nel villaggio di Verzenay, sulla Montagne di Reims. Per lo Chardonnay, un *millésime* 2014: perché serve un invecchiamento più lungo per dare maggior equilibrio agli aspetti minerali e sapidi. Per il Pinot Noir, un *millésime* 2016. Entrambi passano del **tempo in vecchie barrique di Borgogna**, per arricchirsi ulteriormente e permettersi di uscire senza zuccheri aggiunti. **Notevoli!**

JM Labruyère - Page Blanche 2014 Grand Cru. Pas Dosé, Blanc de Blancs

JM Labruyère - Paradoxe 2016 Grand Cru. Pas Dosé, Blanc de Noirs (Pinot Noir)

Disponibile in coppia.

Gli champagne sono presentati secondo la mia ideale sequenza d'assaggio, ma potrai sempre goderteli anche in momenti separati.

Prezzo: **€ 139,00**

Con cassetta di legno: **€ 154,00**

(Iva inclusa)



COLLECTION PHILIPPE LANCELOT

Il *fil rouge* capace di legare insieme le espressioni Blanc de Blancs, Grand Cru, Côte des Blancs, trovo sia sempre la parola **tempo**. Lo scorrere degli anni rappresenta costantemente **un valore aggiunto** per gli champagne, compresa quella interessante micro-ossidazione attraverso il sughero dopo la sboccatura, soprattutto quando il vino è stato prodotto senza l'utilizzo di solfiti aggiunti.

La collezione, dopo un affinamento prolungato in cantina, propone uno Chardonnay in purezza *millésime* 2018 dal vigneto di Cramant e un secondo Blanc de Blancs *millésime* 2018 dal vigneto Le Fond du Bateau a Chouilly: Côte des Blancs in **espressione Grand Cru garantita** al massimo livello!

Il tempo ha plasmato due **champagne seri, importanti e gastronomici**, connotati in maniera evidente dalle differenze che passano tra i due villaggi. Cramant è potente ed equilibrato su note di agrumi, mentre Chouilly è fruttato, minerale e fresco.

Philippe Lancelot - Cramant 2018 Grand Cru. Extra-Brut, Blanc de Blancs

Philippe Lancelot - Chouilly 2018 Grand Cru «Le Fond du Bateau». Extra-Brut, Blanc de Blancs

Disponibile in coppia.

Gli champagne sono presentati secondo la mia ideale sequenza d'assaggio, ma potrai sempre goderteli anche in momenti separati.

Prezzo: **€ 174,00**

Con cassetta di legno: **€ 189,00**

(Iva inclusa)



COLLECTION PIERRE DEVILLE

Sono un inguaribile romantico, lo so, ma questa è una delle sensazioni che più mi fanno amare il mio lavoro: ritrovare la stessa emozione provata al primo incontro, negli assaggi delle nuove annate proposte da un *vigneron*. La sensibilità del giovane Alban è la dote magica che gli permette di creare **champagne sensuali, sofisticati e strutturati** in modo elegante e intimo.

La collezione Copin porta il cognome del nonno e si compone di una serie di vinificazioni per singolo vigneto, in *barrique* differenti e assemblaggio finale. Il trio delle bottiglie è composto da: Copin Chardonnay, Copin Pinot Noir e Les Copins (50% Pinot Noir e 50% Chardonnay).

Tutte e 3 le *cuvée* sono **espressioni Grand Cru** e provengono dal prestigioso villaggio di Verzenay, icona della Montagne de Reims. Un anno preferisco lo Chardonnay, l'anno dopo il Pinot Noir e apprezzo sempre le variazioni. Resta comunque uno **struggente coup de coeur!**

Pierre Deville - Copin Chardonnay Grand Cru. Extra-Brut, Blanc de Blancs

Pierre Deville - Copin Pinot Noir Grand Cru. Extra-Brut, Blanc de Noirs (Pinot Noir)

Pierre Deville - Les Copins Grand Cru. Extra-Brut, Assemblage (Chardonnay & Pinot Noir)

Disponibile in set da 3.

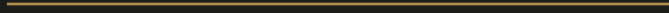
Gli champagne sono presentati secondo la mia ideale sequenza d'assaggio, ma potrai sempre goderteli anche in momenti separati.

Prezzo: **€ 204,00**

Con cassetta di legno: **€ 221,00**

(Iva inclusa)

LES INTEMPORELS





CHAMPAGNE J.M. GOULARD

Cuvée Esprit Octavie. Brut, Assemblage 3 cépages

Se dovessimo scegliere uno champagne **da stappare e bere quotidianamente**, sarebbe questo, nonostante i lunghi anni che si porta appresso!

Un vino che esprime e condensa gli estremi: tradizione e contemporaneità, morbidezza e verticalità. Fiorito, fruttato, minerale e “brioscioso”, si presenta con **grande eleganza e freschezza, ampio e preciso** allo stesso tempo, sullo sfondo di una buona struttura. Leggermente introverso all’apertura, bastano pochi minuti per farlo entusiasmare e sfoderare il ventaglio delle sue infinite sfaccettature.

Estremamente versatile, affascinante e adatto ad ogni occasione e con un **rapporto qualità/prezzo correttissimo**.

Prezzo: **€ 41,00**
(Iva inclusa)



CHAMPAGNE HENRIET BAZIN

Blanc de Noirs Meunier. Brut

La domanda che tutti i curiosi mi rivolgono dopo l’assaggio di questo champagne strepitoso: ma il Meunier è davvero capace di dare champagne interessanti? Sono ormai sei anni che sono innamorato di questa etichetta: un **Meunier così atipico**, così spontaneamente solare da rendermi felice ad ogni sorso e consapevole di quanta maestria si celi dietro la sua preparazione.

Il legame con il terroir d’origine è lampante: calcare fossile e marne fini cantano una melodia che si traduce in sensazioni di **agrumi confit e tracce di fiocchi di sale marino dolce**. La veste di fresca e leggera mineralità ben si accompagna alla pienezza di frutti maturi. Le uve selezionate provengono da una singola annata e il vino evolve per almeno tre anni sui lieviti: uno champagne di netta impronta gastronomica e di facile abbinamento ad un aperitivo rinforzato. **Super equilibrato!**

Prezzo: **€ 43,00**
(Iva inclusa)



CHAMPAGNE THIERRY HOURY

Blanc de Blancs. Grand Cru, Brut

Ho sempre avuto un debole per lo Chardonnay Grand Cru di Ambonnay, anche se il famoso villaggio della Montagne di Reims è più rinomato per il suo Pinot Noir: ma la presenza costante di questo champagne nel catalogo mi conferma che tu e tanti altri appassionati siete d'accordo con me!

Questo è un vino che **mi ha rubato il cuore** qualche anno fa e ad ogni nuova stagione continua a trasmettermi le stesse emozioni. La bottiglia trasparente e bombata di Ruinart avrà pure il suo fascino, ma qui siamo di fronte ad un'alternativa più alta e definitiva. Tra l'altro, anche ad un prezzo più giusto.

“Champagne lingerie” sarebbe qui una definizione estremamente calzante: eleganza, finezza, sensualità si fondono in un sorso **seducente, delicato, femminile, sofisticato**... Bottiglia totale, che mi darà l'estro per comporre prossimamente il mio personale “Cinquanta sfumature di Champagne”!

Pregevole il colore d'oro leggero, ammaliante il bouquet floreale, agrumato ed esotico insieme. La mineralità è una traccia delicata, la **struttura signorile**: il sorso scorre verso un finale pulito e preciso, in grande equilibrio con il dosaggio Brut.

Prezzo: € 46,00

(Iva inclusa)



CHAMPAGNE ELEMART ROBION

VB03. Extra-Brut, Assemblage 3 cépages

Sono **sempre entusiasta** di lasciare uno spazio nel catalogo Sparkling World a Catherine Robion e la sua famiglia. Il nome della cuvée VB03 oggi non indica più la sigla “vin biologique” e il numero dell'edizione, ma semplicemente i tre vitigni presenti ogni anno nell'assemblaggio: “Semplifichiamo la vita e risparmiano sulle etichette” è la sincera risposta della *vigneronne*, che mi ha spazzato e divertito!

La delicatezza e raffinatezza che Elemart Robion ha saputo estrarre dal suo Meunier formano oggi un equilibrio davvero impressionante con Chardonnay e Pinot Noir. Le vigne stanno finalmente mostrando il loro meglio, dopo il periodo di conversione BIO e danno origine a quella che è in assoluto **la mia annata preferita** dalla nascita di questo champagne. La distinzione sta nella modernità e nel **minuzioso incrocio di freschezza, eleganza, mineralità**, il tutto su delicate note fruttate e floreali. Versatilità all'ennesima potenza: adatto per tutte le occasioni e tutti i gusti. **Livello tra goduria e WOW!**

Prezzo: € 47,00

(Iva inclusa)



CHAMPAGNE COLIN

Cuvée Parallèle. 1^{er} Cru, Extra-Brut, Blanc de Blancs

Se ripercorro la storia della Cuvée Parallèle degli ultimi sei o sette anni, devo ammettere che questa edizione è probabilmente **la mia preferita**. Rispetto alla 2019, l'annata 2020 risulta più elegante, precisa e minerale. Rimane costante il profilo *gourmand*, portato dalla riserva metodo Soléra dei cinque anni precedenti. La vinificazione si svolge come d'abitudine in acciaio e barrique, prolungando la sosta sui lieviti per trenta mesi.

Chardonnay di grande bellezza, con profumi di grano maturo, fiori bianchi, bergamotto, passa dalla pasticceria a prendersi note di burro, pasta di mandorla e agrumi canditi. Uno champagne **vivace, sapido, con una buona tensione** e un finale sfumato dai toni del legno, tostato di liquerizia e tipicamente minerale da Côte des Blancs. **Disponibile anche in magnum.**

Prezzo: € 49,00

(Iva inclusa)



CHAMPAGNE ELISE DECHANNES

Cuvée Essentielle. Brut Nature, Blanc de Noirs (Pinot Noir)

Conosco tantissimi *vignerons* in Champagne, ma solo una manciata di loro riesce a produrre tante etichette diverse da un fazzoletto di terra... Nella regione dell'Aube, affacciata a guardare già il panorama borgognone, Elise crea i suoi sei capolavori plasmando la materia prima Pinot Noir con indicibile leggiadria.

Essentielle nasce da quei quattro ettari di suolo ed evidenzia una indiscutibile vocazione: una la capacità di donare **grazia e sensualità** al vino, lungi dallo scadere in una dimensione frivola. L'equilibrio fra **struttura e sofisticatezza, potenza ed eleganza** si fa addirittura vertiginoso.

Versione naturalmente Pas Dosé: quando la dolcezza che deriva dalla maturità delle uve accompagna così spontaneamente il lato minerale del vino, davvero non c'è più nulla da aggiungere. Bello oggi e stupendo tra 12 o 18 mesi: la pazienza è una virtù preziosa.

Prezzo: € 53,50

(Iva inclusa)

LES COUPS DE CŒUR



CHAMPAGNE PIERRE LEGRAS

Monographie. Grand Cru, Brut, Blanc de Blancs

L'anno scorso l'ho assaggiato troppo tardi: un Blanc de Blancs che **mi ha subito colpito**, ma le pagine del catalogo erano ormai al completo... Appena ricevuta la conferma di allocazione per la nuova stagione non ho quindi esitato e sono ora felice di presentarti questa cuvée, di cui esiste la versione Brut Nature più evoluta nella Collection Pierre Legras.

Chardonnay dal villaggio di Chouilly, uno dei più a nord all'interno del distretto della Côte de Blancs e uno dei più sapidi. Sostanzioso e raffinato, ricco e *gourmand*, presenta un notevole equilibrio tra la morbidezza della vinificazione in barrique, il carattere minerale e la piacevolezza di un sorso che arriva a contentare tutti palati. Serio quanto basta per non risultare troppo impegnativo, complesso e preciso allo stesso tempo, elegante e casual.

Da stappare all'aperitivo o su pesce e crostacei, fino alle carni bianche, preparati in ricette sia calde che fredde.

Prezzo: **€ 48,00**

(Iva inclusa)



CHAMPAGNE LA VILLESENIÈRE

Harmony 2012.

Extra-Brut, Assemblage Chardonnay e Pinot Noir

Non potevo credere alle mie orecchie mentre Laurent mi raccontava di avere ancora da parte qualche bottiglia del *millésime* 2012! Senza il minimo dubbio né scrupolo me le sono accaparrate e rimuginavo tra me e me di quanta crisi dev'esserci in Champagne se **gioielli di tal fatta** prendono la via d'uscita dalle cantine di famiglia...

Harmony 2012 è una straordinaria vinificazione in barrique, giustamente **celebrato con grande successo** da noi, sia in formato classico che in magnum. Uno champagne di età matura che sa abbinare una piacevole **evoluzione** ad una ancora viva **freschezza**: il carattere del vino risulta più **intrigante**, la complessità più profonda e l'assenza di note ossidative lascia tutto lo spazio che meritano a finezza ed eleganza. Di bella struttura e intensamente *gourmand*.

Il *millésime* 2014 è disponibile in magnum: distante dall'anonimato del 2013, offre tutte le stesse emozionanti caratteristiche del 2012.

Prezzo: **€ 52,00**

(Iva inclusa)



CHAMPAGNE MARLÈNE DELONG

Sans Filtres. Pas Dosé, Blanc de Blancs

Marlène si è cimentata nella vinificazione del suo primo champagne senza solfiti aggiunti e mi ha davvero convinto: **esperimento riuscito!** Una *première* realizzata in dosi omeopatiche: soltanto 240 bottiglie.

Singola annata 2020, singolo vitigno Chardonnay dal singolo vigneto "Beaureguards" esposto a pieno sud e radicato su terreno gessoso capace di riflettersi in vini solari. La produzione è tutta in sottrazione: no solfiti aggiunti, no additivi enologici, no filtrazione e lavoro con soli batteri e lieviti indigeni. L'invecchiamento *sur lies* prosegue per tre anni e la finitura è naturalmente Pas Dosé. Doverosa specifica: il *remuage* dopo la seconda fermentazione in bottiglia elimina tutti i residui, per cui uno champagne non filtrato non implica un vino torbido nel calice.

Pulito, preciso, fine, floreale, solare, si offre con un'eleganza tutta femminile. Sans Filtres è creatura unica e giovanissima che attira su di sé la grande curiosità di scoprire come evolverà nel tempo. Le bottiglie sono solo una manciata e la possibilità che venga proposto ogni anno è un gigantesco punto di domanda: se vuoi un consiglio, ora o mai più e almeno in coppia!

Prezzo: € 54,00

(Iva inclusa)



CHAMPAGNE DOUGE

Val Mentra 2018. Pas Dosé, Blanc de Noirs (Pinot Noir)

La cantina di Florent Douge sorge proprio all'imbocco della vallata che dà il nome al suo champagne e si estende in direzione di Les Riceys, il villaggio più meridionale della Champagne, praticamente sul **confine con la Borgogna**. Le vigne godono di una esposizione sud/sud-est: il suolo di caratteristico calcare Kimmeridgiano si riflette nell'espressiva mineralità del vino.

Florent seleziona le uve di tre vigneti lungo i pendii della Val Mentra per realizzare questo champagne di Pinot Noir in purezza. La vinificazione è svolta **parzialmente in legno** e per la gran parte in vasca d'acciaio, mentre il riposo sui lieviti si prolunga fra i 36 e i 48 mesi, prima della messa in commercio.

Di certo **lo champagne che preferisco** all'interno della gamma Douge e che trovo assolutamente emblematico dello stile del *vigneron*: rigoroso e lineare, minerale e secco. Complesso senza essere severo, gode di quel tocco di legno capace di valorizzare l'invecchiamento e portare sentori di frutti gialli e maturi, susine e uva sultanina essiccata, insieme a note dolci che contrastano in bell'equilibrio la mineralità e la tensione del terroir. *Gourmand* da ricco aperitivo e piatti mediamente strutturati.

Prezzo: € 59,00

(Iva inclusa)



CHAMPAGNE FROMENT GRIFFON

Les Noues 2016.

1^{er} Cru, Extra-Brut, Blanc de Noirs (Pinot Noir)

Matthias è il **presidente della cooperativa di Sermiers**, un villaggio 1^{er} Cru sulla Montagne di Reims. Come d'uso fra gli aderenti, conferisce la sua uva alla cantina sociale e recupera le bottiglie prodotte, che vengono commercializzate sotto il suo marchio Froment Griffon.

Le uve provenienti dalla parcella Les Noues sono pigiate separatamente all'interno della struttura cooperativa e vinificate in **fusti di rovere** dedicati, dove il vino sosta per 10 mesi prima dell'imbottigliamento: un 1^{er} Cru in soli 984 esemplari!

Primo e felice esperimento di **champagne parcellaire**, da vigna di 30/35 anni, pendenza del 14% con un terreno misto di argilla e sabbia molto friabile e un'esposizione ovest/sud-ovest. Il risultato è ricco, *gourmand*, mediamente complesso, relativamente elegante e molto easy allo stesso tempo: e che sa di Pinot Noir! Il dosaggio Extra-Brut a 4 gr/l apporta un giusto equilibrio e consente di adattare il vino ad ogni occasione. **Super!**

Prezzo: € 62,00

(Iva inclusa)



CHAMPAGNE JM LABRUYÈRE

Page Blanche 2014. Grand Cru, Pas Dosé, Blanc de Blancs

Il gruppo familiare Labruyère ha una vera e propria **vocazione enologica** e la fortuna di poter vinificare Bordeaux in uno château di Pomerol, Borgogna in una tenuta di Meursault, Beaujolais e infine champagne a Verzenay, Grand Cru della Montagne de Reims, con il marchio Champagne JM Labruyère.

Vincent è lo *chef de cave*, di cui adoro **lo stile e l'eleganza** che riesce a trasmettere ai suoi vini. Sono importanti e strutturati, con un uso costante di *barrique*, ma restano equilibrati e informali allo stesso tempo. Possono essere considerati raffinati, sofisticati e seri se l'occasione lo esige, oppure semplicemente confidenziali, intimi e *casual* se preferisci.

Lo Chardonnay Millésime 2014 Grand Cru, da Montagne de Reims e *barrique* ha già una descrizione che dice tutto e, in linea con quanto ti raccontavo, mostra l'estrema vestibilità dallo smoking al jeans e t-shirt che solo i **fuoriclasse** possono permettersi. Un Blanc de Blancs atipico che mi ha stregato con il suo lato elegante, intimo e seducente, da sfoggiare durante serate informali e disinvolute.

Prezzo: € 67,00

(Iva inclusa)



CHAMPAGNE VAUVERSIN

Les Crayères 2020. Grand Cru, Pas Dosé, Blanc de Blancs

Les Crayères è il mio **vigneto preferito**, fra tutte le parcelle di cui Laurent Vauversin si prende cura a Oger, villaggio Grand Cru della prestigiosa Côte de Blancs.

La mia richiesta è arrivata troppo tardi per recuperare le ultime bottiglie della 2019, un'annata più ricca e *gourmand*, e ti presento quindi il millesimo 2020: il carattere è **più fresco ed elegante**, la delicatezza e varietà dei campi in fiore sposa perfettamente la mineralità e la sapidità di questa vigna radicata sul gesso puro.

L'assaggio di gennaio parlava di un vino ancora leggermente chiuso e giovane: una certa lungimiranza mi faceva prevedere grandi cose per la fine dell'anno, momento in cui dico che sarà decisamente pronto. Chi avrà poi la pazienza di attendere oltre ecco che potrà stupirsi con uno champagne capace di ricche espressioni, nell'arco di una evoluzione che porta tranquillamente verso i cinque prossimi anni. Uno champagne intimo e generoso, con un cuore grande. **Finezza e classe.**

Prezzo: € 67,00
(Iva inclusa)



CHAMPAGNE ELISE DECHANNES

Cœur de Noir 2019. Pas Dosé, Blanc de Noirs (Pinot Noir)

Una ragazza bionda, dai modi gentili e con un bel sorriso, mi chiede: "Vuoi venire ad assaggiare qualcosa da me?". Ricordo come fosse ieri il mio **colpo di fulmine per Elise**, quando ho interrotto un pranzo fra amici nel giardino del *vigneron* Olivier Horiot, per recuperare alcune bottiglie dalla sua cantina. Non ho saputo resistere a quell'invito e così mi è capitato di conoscere quella che è oggi una delle più valenti produttrici *champenoises*, allora alle prime armi.

Elise ha sempre avuto un debole per il Pinot Noir del suo vigneto Champ Méchain, che usa esclusivamente per Coeur de Noir, l'etichetta proposta **solo nelle annate migliori**. Uno champagne che racchiude tutto l'**amore** per la vigna e **raggiante** come lei.

Il *millésime* 2019 suona tutte le corde giuste: molto fine ed elegante, minerale, fruttato senza eccessi, svela una struttura ben presente ma non ingombrante. Splendido il gioco d'incastri tra la viva freschezza e il lato *gourmand*, che ci regala uno champagne sempre preciso e lineare: la finitura Brut Nature lascia in evidenza tutto il **carattere di un notevole Pinot Noir**. Coeur de Noir risulta perfettamente pronto per il calice, ma con una grandissima capacità di invecchiamento, al pari di tutte le annate precedenti.

Prezzo: € 68,00
(Iva inclusa)



CHAMPAGNE COLIN

La Croix Saint Ladre 2017.

1^{er} Cru, Extra-Brut, Blanc de Blancs

Fra tutte le bottiglie assaggiate di Champagne Colin, ho sempre riconosciuto nella cuvée Parallèle l'unica cosa adatta per gli amici di Sparkling World. Finalmente ho trovato la sua degna compagna! Riconosco l'**espressività** della stessa mano, anche se il vino presenta una **personalità** molto differente.

Un Blanc de Blancs 1^{er} Cru di Vertus, perla della Côte des Blancs, *millésime* 2017, Chardonnay del singolo vigneto La Croix Saint Ladre. Il carattere dell'annata e le peculiarità della parcella regalano una bella tensione: **salino, pulito e complesso** senza diventare pesante. *Gourmand*, elegante, fresco, agrumato ma non aspro, con belle e amalgamate note amare.

Lasciagli qualche istante di respiro nel calice e saprà reggere tutti i piatti di pesce cotto o crudo, crostacei e conchiglie, ti sorprenderà anche abbinato alla cucina asiatica. **Bella scoperta!** Disponibile anche in coppia con Parallèle nella sezione Les Collections.

Prezzo: € 71,00

(Iva inclusa)



CHAMPAGNE JM LABRUYÈRE

Cuvée Paradoxe 2016.

Grand Cru, Pas Dosé, Blanc de Noirs (Pinot Noir)

Blanc de Noirs di Pinot Noir in purezza che rappresenta in pieno **la bellezza e la forza del vitigno** allevato nel villaggio Grand Cru di Verzenay, sulla Montagne de Reims. Zona settentrionale della Champagne, esposizione a pieno nord: una maturazione più dolce, grande ricchezza olfattiva e gustativa generata dalla mineralità del terreno gessoso.

Come il suo compagno nato dallo Chardonnay, Paradoxe è vinificato in barrique. La mano di Vincent è decisamente riconoscibile in questo Pas Dosé e l'annata 2016 lo carica di una certa importanza. **Bellissimo incastro dei sensi**: eleganza e potenza, finezza e struttura, raffinatezza e informalità, cesellano uno champagne a tutto tondo, ricco e lineare, complesso e preciso, morbido e persistente.

E pensa, infine, che d'estate è un must col BBQ e le grigliate di maiale: la mineralità scioglie il grasso e la ricchezza controllata dello champagne si sposa divinamente con le saporite salsicce, gli hamburger e le bistecche. **Wow e nonchalance!**

Prezzo: € 72,00

(Iva inclusa)



CHAMPAGNE VINCENT CHARLOT

L'Extravagant 2019.

Extra-Brut, Assemblage (Chardonnay & 6 vitigni rari)

Ammiro l'approccio e la dedizione che Vincent riserva ai suoi champagne, nonostante le sue scelte siano state distanti dal mio gusto, in questi anni: legno protagonista e macerazioni troppo marcate.

All'improvviso, l'epifania: assaggio in cantina L'Extravagant, Vincent mi guarda negli occhi, mi sorride "Ci siamo?", io rispondo "**Adesso sì!**" e chiedo di poterle avere tutte, quelle 852 bottiglie! Il *millésime* 2019 è composto dal 50% di Chardonnay del singolo vigneto Basses Ronces e dal 50% dei **sette vitigni autorizzati** in champagne co-plantati nel **vigneto-giardino** della casa, vinificato in **anfora di grès** e senza solfiti aggiunti.

La micro porosità del grès sottolinea la mineralità del vino e conserva meglio la freschezza, rallentando una evoluzione naturale che si fa più marcata a causa della mancanza di solfiti aggiunti. I quattro vitigni rari aggiungono inusuali note interessanti. **Fidati! Merita! Non dico altro!**

Prezzo: **€ 73,00**

(Iva inclusa)



CHAMPAGNE TIMOTHÉE STROEBEL

Stroebel Pour Toi!

1^{er} Cru, Pas Dosé, Assemblage (3 Cépages)

Dall'idea che ha originato il suo famoso champagne Triptyque (tre vitigni, tre annate e tre suoli differenti) prende forma Stroebel pour Toi! Due annate, tre vitigni, diversi vigneti: si evidenziano le **peculiarità delle uve** più che dei terreni.

L'evoluzione dello stile di Timothée è tangibile in una vinificazione più ricercata e nella capacità di meglio **comprendere ed evidenziare** le caratteristiche dei vini di base. La presenza moderata del legno e il controllo sull'evoluzione macerativa sono il corollario alla sua nuova cifra poetica.

Pur rimanendo un fan accanito dei suoi monovitigno Héraclite Chardonnay e Héraclite Pinot Noir, emblematici dei suoi metodi insoliti e d'**impronta totalmente personale**, sono rimasto stupito dalla new entry.

Stroebel Pour Toi! è decisamente nelle mie corde e non dubito che suonerà bene anche a te. Più chic, quasi più conformista, ma ugualmente atipico e affascinante. Minerale, equilibrato, **rigoroso e scherzoso allo stesso momento**, rifinito Pas Dosé.

Prezzo: **€ 77,50**

(Iva inclusa)

LES CRUS





CHAMPAGNE BERGERONNEAU MARION

Clos des Bergeronneau 2008. 1^{er} Cru, Blanc de Noirs, Brut

Il *clos*, vigneto recintato e chiuso alla curiosità dei passanti, è **una vera rarità in Champagne**: se ne trovano soltanto 209 ufficialmente riconosciuti. Il Clos des Bergeronneau è situato nel villaggio 1^{er} Cru di Ville-Dommange, appena fuori del centro di Reims ed è uno dei più grandi: 2,10 ettari insolitamente impiantati in forma promiscua con Pinot Noir e Meunier.

Il Blanc de Noirs prende vita da una selezione di uve Meunier provenienti da una micro-parcella impiantata **più di 70 anni** or sono: produzione esigua e solo nelle annate migliori. La vendemmia 2008 ha condotto ad uno champagne altisonante, rivelatosi **armonioso, gourmand, sensuale**, quasi da meditazione. Il calice offre un vino per nulla affaticato dall'età e anzi ancora pienamente capace di esprimere tonica freschezza e delicata acidità: grazia e finezza sono qui davvero un privilegio raro.

Mi duole molto dover annunciare quest'anno l'**esaurirsi delle riserve** del *millésime* 2008, sia personali che della cantina: sarò costretto a salutare un vecchio amico per l'ultima volta. Eppure, "the king is dead, long live the king!" dicono gli inglesi: ho già selezionato il *millésime* 2012 come il fortunato successore. Non deluderà, ti assicuro!

Prezzo: € 121,00

(Iva inclusa)



CHAMPAGNE JEAN CLAUDE MOUZON

Les Déliés Chardonnay 2013. Grand Cru, Blanc de Blancs, Brut Nature

Il Blanc de Blancs vinificato **soltanto nelle migliori annate** e proveniente da due vigneti di Chardonnay che si estendono nell'iconico villaggio Grand Cru di Verzenay, sulla Montagne de Reims. Il 2004 era indimenticabile, il 2011 strepitoso e il 2013 è stato presentato l'anno scorso dopo un invecchiamento prolungato di ulteriori 12 mesi nella cantina d'origine: il mio gusto mi suggeriva la necessità di un maggior tempo di evoluzione.

Il risultato, non per farne un vanto, va classificato come **fenomenale** e l'allocatione è infatti andata a ruba in men che non si dica. Assistito da dea Fortuna sono riuscito a recuperare le ultime bottiglie di questo **adorabile millésime 2013** direttamente dal produttore, con l'espressa intenzione di presentarlo di nuovo oggi.

Uno Chardonnay che esprime tutte le sfumature e la sostanza dello Chardonnay, valorizzato da un **passaggio in legno** che apporta ulteriore complessità e rotondità. Lo champagne è avvolgente e *gourmand* e non lesina riguardo a **eleganza e tensione**.

Produzione all'origine di circa 1.000 bottiglie numerate, con chiusura a ceralacca e spago, presentate in cassetta di legno insieme alle apposite forbici.

Prezzo: **€ 102,00**

(Iva inclusa)



CHAMPAGNE PIERRE LEBOEUF

Clos d'Hortense 2015. Grand Cru, Blanc de Noirs, Brut

Il piccolo Clos d'Hortense è situato all'ingresso dello storico villaggio di Ay. Il muro che lo circonda non è più purtroppo completamente intatto, ma ciò non toglie nulla al fascino del luogo e al suo riconoscimento. Il grande **Pinot Noir d'Ay** trova qui una ancora splendida dimora.

Al centro del villaggio, Hélène Leboeuf elabora, nella fioca luce della propria cantina quattrocentesca in stile Tudor con travi a vista sulla facciata, questo *millésime* dedicato solo alle annate migliori: sono 660 le bottiglie del 2015, per **pochi intimi e fortunati amici**. Etichettato Brut per soddisfare la sua tradizionale clientela parigina, ma dosato con parsimonia e gusto Extra-Brut.

L'occasione è ghiotta per conoscere lo straordinario Pinot Noir Grand Cru d'Ay. Un Blanc de Noirs **sofisticato**, che mette in evidenza finezza, leggerezza, delicatezza e raffinatezza senza togliere nulla alla presenza della sua sviluppata e precisa struttura. Naturalmente minerale, come giustamente ci si aspetterebbe, e fruttato, ricco di piccoli frutti rossi, agrumi dolci come il mandarino e più acidi come il lime. **Sexy e seducente!**

Prezzo: € 85,00

Con cassetta di legno: € 97,00

(Iva inclusa)



CHAMPAGNE DOYARD

La Libertine. Blanc de Blancs, Doux

Questa è l'occasione della vita per descrivere uno champagne come **unico e da meditazione**. La Libertine è una vinificazione studiata appositamente per riprodurre lo stile dello champagne esportato nel Regno Unito durante il **XVII secolo** e dosato Doux.

Il flacone in cui viene presentato riprende lo stile dell'epoca sia per forma che per *allure*, peso e spessore del vetro. La chiusura sottolinea l'abile manualità degli artigiani, con la ceralacca a sigillare il sughero e lo spago sapientemente intrecciato intorno.

L'assemblaggio di vecchi millésime Grand Cru e 1^{er} Cru di Chardonnay è rifinito con una *liquer d'expédition* accuratamente elaborata in casa, dosata fino a 60 gr/l, e invecchiato in **grandi bottiglie jéroboam**. Lo so, viviamo in un'epoca terrorizzata dallo zucchero, ma fidati di me: La Libertine è dolce ma non stucchevole, il *dosage* rispetta un equilibrio che ha dell'alchemico...

Sorprendente la freschezza ancora presente e la sua **mineralità decisa**: insomma, siamo lontani dall'idea di un caramello salato con le bollicine! Da bersi con la sola compagnia dei propri pensieri, oppure condiviso su tavole di formaggi stagionati ed erborinati: ma la morte sua, *ça va sans dire*, è naturalmente il *foie-gras entier* d'oca!

La tradizione di casa mia è di stapparne una bottiglia ai rintocchi di fine anno. Impegnativa, ma non credo esista un più struggente addio ed un miglior augurio di nuovo inizio... **Da provare almeno una volta nella vita.**

Prezzo: € 210,00

(Iva inclusa)

LES MAGNUMS





CHAMPAGNE DOMINIQUE COUSIN

Cuvée Brut. Brut, Assemblage (Chardonnay e Pinot Noir)

Marie e i Cousin sono probabilmente il gruppo di persone più gentili che ho incontrato durante tutte le mie soste in Champagne. Bella la famiglia e buono lo champagne, con un rapporto qualità prezzo impressionante. **Semplice, solare e piacevole.**

Cuvée che incredibilmente nasce da una singola annata, la 2019, e le cui uve provengono da una tenuta in conversione BIO: assemblaggio di 96% Pinot Noir e restante Chardonnay, dichiarato Brut dosato a 6 gr/l.

Spazzante, non è proprio quello che uno si aspetta da un quasi-Blanc-de-Noirs: profumi di agrumi e fiori di campo appena raccolti ed essiccati, trasportati da un **vento caldo estivo**. L'assaggio è coerente e conferma l'immagine rurale con le sue note amare, preludio a chiusura fresca e minerale in equilibrio col tocco morbido del dosaggio Brut.

Pericoloso e spensierato! Proposto in magnum perché la singola bottiglia non basterà mai. Va giù come champagne, soprattutto se servito leggermente più fresco del solito, ovviamente non ghiacciato. Da festa e da aperitivo, per tutti i momenti, senza fronzoli, quando e con chi vuoi!

Disponibile anche in bottiglia, nella selezione Charme.

Prezzo: € 66,00

Con cassetta di legno: € 81,00

(Iva inclusa)



CHAMPAGNE VINCENT CARRÉ

Cuvée Brut 1^{er} Cru. Brut, Assemblage (Chardonnay & Pinot Noir)

Champagne Vincent Carré è una **realtà familiare** che ha sede a Trépail, villaggio 1^{er} Cru sulla Montagne de Reims esposto a est e piantato principalmente a Chardonnay. Il terreno risulta infatti come un'estensione geologica della Côte des Blancs.

La cuvée è un assemblaggio di 90% Chardonnay e saldo di Pinot Noir di Trépail, invecchiato 24 mesi sui lieviti. Il dosaggio Brut a 6 gr/l risulta **particolarmente equilibrato**, ben inserito in uno champagne di interpretazione moderna. Il naso vira su frutta matura a polpa bianca, brioche ancora calda e scorze di limone e agrumi dolci. L'assaggio è **elegante e invitante**, con una piacevole mineralità che lascia un finale pulito e preciso. **Piacevolmente gourmand**, evitando di essere troppo carico.

Un grande e versatile champagne *signature* con un **ottimo rapporto qualità/prezzo** e ideale per ogni occasione. Non ci si stanca mai di festeggiare con questo champagne!

Prezzo: **€ 90,00**

Con cassetta di legno: **€ 105,00**

(Iva inclusa)



CHAMPAGNE LA VILLESENIÈRE

Cuvée Harmony 2014. Extra-Brut, Assemblage (Chardonnay & Pinot Noir)

Sulle pagine del nostro catalogo abbiamo dissertato in lungo e in largo di La Villesenière e della Cuvée Harmony...

Il *millésime* 2012 è probabilmente la versione che più mi ha colpito per completezza e freschezza. Il 2013 ha faticato nell'inseguimento: fatto bene, niente da dire, ma carente in qualcosa.

L'assaggio a inizio anno, insieme a Laurent, della mini verticale 2012, 2013 e 2014 fuga ogni dubbio: prendo tutte le bottiglie di 2012 che trovo, scarto 2013 e prendo 2014 in magnum subito, per recuperare le bottiglie singole più avanti.

Ed eccolo qui: ben bilanciato tra **freschezza, potenza, struttura e mineralità**. Tutto amalgamato da un legno presente in sottofondo, in uno stile classico ma super moderno. **Decisamente champagne!** Versatile e adatto per tutti gusti e tutte le occasioni. Non può mancare a Natale.

Prezzo: € 93,00

Con cassetta di legno: € 108,00

(Iva inclusa)



CHAMPAGNE COLIN

Cuvée Parallèle. 1^{er} Cru, Extra-Brut, Blanc de Blancs

Una confessione: mi capita spesso di imbartermi in champagne della Côte des Blancs squilibrati, troppo marcati dal legno, oppure troppo ricchi di solfiti, oppure ancora così taglienti e spigolosi da annullare l'equilibrio tra finezza e mineralità su cui dovrebbe invece basarsi la struttura di un prodotto unico al mondo.

Champagne Colin, con la sua Cuvée Parallèle, mi rimette in pace col territorio. Un Blanc de Blancs 1^{er} Cru del villaggio di Vertus, nel cuore della Côte des Blancs, frutto di un assemblaggio dell'annata 2020 con una riserva **metodo Soléra** dei 5 anni precedenti. Vinificato in acciaio e *barrique*, prolunga la sua sosta sui lieviti per 30 mesi.

Chardonnay di grande bellezza, con profumi di grano maturo, fiori bianchi, bergamotto, una dolce sinfonia di note burrose, pasta di mandorla e agrumi canditi. Uno champagne **vivace, sapido, con una buona tensione**: i sapori si stendono tra l'arancia amara e le scorze d'agrumi, aprendosi ad un finale sfumato dai toni del legno e della liquerizia.

In confronto alla versione 2019 presentata l'anno scorso, risulta più minerale e leggermente meno rotondo: segna un punto in più al mio gusto. **Da aperitivo, da pasto, da sempre!** Il non plus ultra dell'accompagnamento risulta col pesce, crudo o cotto, con i formaggi freschi di capra e le terrine. Disponibile anche in bottiglia.

Prezzo: € 94,00

Con cassetta di legno: € 109,00

(Iva inclusa)



CHAMPAGNE PIERRE DEVILLE

Cuvée Primatif. Grand Cru, Extra-Brut, Assemblage (Chardonnay & Pinot Noir)

La serie Copin, in onore del nonno di Alban, è stata già presentata nel catalogo e i suoi champagne sono già familiari gli amici.

È ora la volta di Primatif: magari tutti gli champagne di stile classico e tradizionale fossero così! Questa *entrée de gamme* rappresenta un **bel modo per cominciare** a conoscere Champagne Pierre Deville. Un assemblaggio di Pinot Noir e Chardonnay Grand Cru della Montagne de Reims, un blend di annate diverse e un misto tra legno e inox. Presentato con un finale Extra-Brut, evidenzia un **notevole equilibrio** tra la dolcezza e acidità del frutto e la sapidità e mineralità del territorio.

Ricco, complesso, evoluto, fresco, lineare e pulito. Serio e informale. Un Grand Cru che non è solo sfoggio in etichetta e che infatti risulta molto gastronomico e facilmente abbinabile a quasi tutto. Mi piace di Primatif il suo gusto **adeguatamente evoluto** e che sa mantenere un aspetto **giovanile e vibrante**, grazie alla costante mineralità e le conseguenti note amare.

Invidiabile regalo o meritevole modo di festeggiare!

Prezzo: € 100,00

Con cassetta di legno: € 115,00

(Iva inclusa)



CHAMPAGNE ELISE DECHANNES

Cuvée Essentielle. Pas Dosé, Blanc de Noirs (Pinot Noir)

Uno champagne definitivamente *politically correct* nel vero senso della parola: mette **tutti d'accordo senza fare compromessi**, un esempio lampante per i governi e i leader mondiali in questo periodo di grandi incertezze. Intenditori, appassionati, e semplici curiosi rimangono tutti talmente impressionati da non avere necessità di fotografare l'etichetta!

Pinot Noir in purezza che **soddisfa i desideri** degli amanti del Blanc de Noirs, senza offendere gli appassionati di Chardonnay e Blanc de Blancs. Pas Dosé, per chi cerca categoricamente lo champagne senza zuccheri aggiunti, ma con una dolcezza naturale del frutto che lascia incantati anche quanti virano verso i più amabili Brut. Singola annata senza essere *millésime*, certificato BIO: ma è in realtà una vinificazione talmente **integralista** da essere una scelta obbligata anche per chi segue la moda dei vini più naturali senza estremismi.

La descrizione più tecnica del vino accompagna la versione in bottiglia, disponibile nella sezione *Les Intemporels*.

Prezzo: **€ 104,00**

Con cassetta di legno: **€ 119,00**

(Iva inclusa)



CHAMPAGNE CAILLEZ-LEMAIRE

Cuvée Jadis 2011. 1^{er} Cru, Extra-Brut, Assemblage (3 Cépages)

Jadis 2011 è stato già presentato insieme con il suo fratello maggiore 2010 nella sezione delle collezioni e ritorna qui nella versione magnum.

Champagne **seducente, fine e raffinato**. Un bellissimo assemblaggio dei tre vitigni più importanti dello champagne: Chardonnay, Meunier e Pinot Noir da vigneto 1^{er} Cru, vinificato in *barrique* e completato con un dosaggio Extra-Brut.

La calda annata 2010 si traduceva in uno champagne più rotondo e gastronomico. Il 2011 più freddo ha invece modo di sottolineare la **finezza, la linearità e mineralità** del vino. Entrambi belli, con una più ampia versatilità a favore del 2011: per questo ho recuperato gli ultimissimi magnum di quest'annata **ormai esaurita** dal produttore!

Perfetto per le feste, un regalo o un ringraziamento. Inconfondibilmente champagne con la sua **eleganza e mineralità secca e pulita**. L'effetto del legno aggiunge semplicemente una morbidezza complementare che può andare a contentare tutti gusti. Su tutte le tavole: dall'aperitivo ai formaggi freschi e salumi delicati, da pesce e crostacei alle carni bianche e *pâté, pâté en croûte* e terrine.

Prezzo: **€ 114,00**

Con cassetta di legno: **€ 129,00**

(Iva inclusa)



CHAMPAGNE OLIVIER HORIOT

5 Sens. Millésime 2013, Brut Nature, Assemblage 5 cépages

La **sintesi dell'amore universale!** 5 Sens è la concentrazione di tutte le aspettative intorno allo champagne, avvantaggiato ora da una annata 2013 che dobbiamo definire grandiosa.

Arbanne, Chardonnay, Meunier, Pinot Blanc e Pinot Noir: **cinque** vitigni diversi, da **cinque** vigneti diversi con **cinque** tipi differenti di suolo e una vinificazione in **cinque** barrique separate. Infine, plasmato da **cinque** elementi: aria, acqua, terra, fuoco, *esprit*. Una creazione con tiratura coerente: 100 magnum.

Straordinario è termine necessario e unico: ricco e complesso, strutturato, deciso ed elegante, nello spazio di un sorso ci dà la misura di cosa sia un **grande terroir** e la capacità di un *vigneron*. Risolutamente *gourmand*, vale **per ogni abbinamento o da meditazione**.

Prezzo: **€ 190,00**

Con cassetta di legno: **€ 205,00**

(Iva inclusa)

LES ACCESSOIRES



LE BOUCHON HERMÉTIQUE

Il tappo ermetico che ti consente di riporre al fresco le tue bottiglie di champagne in **orizzontale**, senza paura di versarne una goccia! La chiusura all'interno del collo della bottiglia è più efficace dei modelli con la chiusura all'esterno e permette di **mantenere ottimamente la pressione** per qualche giorno.

Prezzo: **€ 12,00**
(Iva inclusa)



L'ÉTUI-HOUSSE BOUTEILLE

Un'elegante **borsa isoterma** in Neoprene, che mantiene la temperatura e protegge la bottiglia di champagne durante il viaggio. Adatta anche alle forme più bombate.

Risolve il problema del trasporto della bottiglia già in **temperatura** da condividere con gli amici e può diventare un **regalo alternativo**, sostituendo la cassetta di legno o l'astuccio.

Prezzo: **€ 24,00**
(Iva inclusa)



LE COFFRET BOIS

Impreziosisci la tua selezione con una **cassetta** in legno. Disponibili in diverse misure e con la possibilità di **personalizzare il coperchio**.



L'ÉTUI ET LES SACS

L'**astuccio** Sparkling World è disponibile per tutte le **bottiglie e magnum** proposti nel catalogo e i **sacchetti** ecologici per 1, 2 o 3 bottiglie offrono la possibilità di fare confezioni regalo 100% riciclabili e rispettose per l'ambiente.

LES CONSEILS

*Ecco i miei consigli per una
degnata degustazione.*



- ◆ Stappa la bottiglia delicatamente per evitare di stressare il vino.
- ◆ Servilo a 10-12 °C come un vino bianco fermo, in un calice piuttosto ampio.
- ◆ Attendi qualche minuto perché possa esprimersi al meglio.
- ◆ Tutti gli champagne possono invecchiare ed evolvere per altri 3-5 anni.
- ◆ Conserva le bottiglie sdraiate in ambiente buio e asciutto, ad una temperatura costante compresa tra 12 e 20 °C.

CHAMPAGNE
ADRIEN RENOIR

CHAMPAGNE
ANDRÉ HEUCQ
NATURE TERROIR

CHAMPAGNE
BERGERONNEAU
MARION
À VILLE-DOMMANGE

CHAMPAGNE
BERTRAND-DELESPERRE
ARTISAN VIGNERON
à Reims

CHAMPAGNE
BOEVER
A&S
GRAND CRU
À TAUXÈRES

CHAMPAGNE
BRICE
FAMILLE À BOLLAY DEPUIS 1684

CHAMPAGNE
CAILLET LEMAIRE
FAMILLE VIGNERONNE À DAMERY

CHAMPAGNE
CHARLOT TANNEUX
& VINCENT CHARLOT

CHAMPAGNE
CLAUDE MICHEZ

CHAMPAGNE
COLIN
CHAMPAGNE
AU QUÉ DE NOTRE TERRE

CHAMPAGNE
COLLARD-PICARD
SPERNAI - FRANCE

CHAMPAGNE
DELONG
ESPRIT NATURE

CHAMPAGNE
DOMAINE DE BICHERY

CHAMPAGNE
DOMINIQUE COUSIN
COUSIN-MAISON

CHAMPAGNE
DOUGE
NEUVILLE-SUR-SEINE



Champagne
Durdon Bouval

CHAMPAGNE
ELEMART ROBION
TERRE DE FAMILLE

Elise
DECHANNES
Les Révoires
CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
François
CHAUMONT

CHAMPAGNE
FROMENT-GRIFFON
À SERRIERS
PREMIER CRU

Guy DUMANGIN



J.M. GOULARD
VIGNERONS DU MAJOR DE SAINT-THIBERT
CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
J.M. LABRUYÈRE
CHAMPAGNE
GRAND CRU

CHAMPAGNE
LAMIABLE
À THOUZIEUX-MARNE

CHAMPAGNE
la Villesenièrre

JEAN-CLAUDE
MOUZON
CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
NÉRET-VÉLY
VIGNERON DEPUIS 1945

CHAMPAGNE
Olivier HORIOT

CHAMPAGNE
OUDIETTE
VINS DE CHAMPAGNE
BEAUNAY

CHAMPAGNE
PAUL LEBRUN

CHAMPAGNE
Philippe Lancelot
L'essence et le cœur de la vigne

PIERRE DEVILLE
D&C
ALLER
REIMS

CHAMPAGNE
Pierre Leboeuf
Stg

CHAMPAGNE
PIERRE LEGRAS
- MA TERRE EST MON ROYAUME -
- À CROUILLY -

Rémi Leroy
CHAMPAGNE

RICHARD ROYER
CHAMPAGNE

Solenne
CHAMPAGNE

Stroebel

CHAMPAGNE
Thierry Houry

CHAMPAGNE
TRUDON
À FESTIGNY

CHAMPAGNE
VADIN-PLATEAU
ARTISAN VIGNERON À COGNÈRES

CHAMPAGNE
VAUVERSin
À OGER

CHAMPAGNE
VINCENT CARRÉ

PER ORDINI E INFORMAZIONI CONTATTARE:

DARIO GIORGI

T. +39 346 660 9744

E. dario@sparkling-world.com



8 bis rue Gabriel Voisin, 51100 Reims, France
info@sparkling-world.com - **sparkling-world.com**