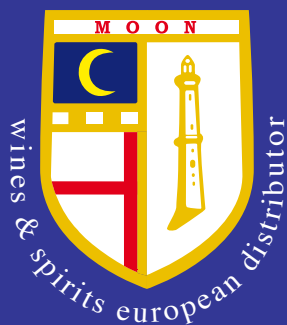




MOON IMPORT



CHAMPAGNE  
GENNAIO 2023

---

LA RETROETICHETTA DI OGNI BOTTIGLIA RIPORTA LA RELATIVA DATA DI DÉGORGEMENT.

ALCUNI PRODUTTORI RIPORTANO INOLTRE SULLA RETROETICHETTA ALTRE INFORMAZIONI UTILI PER LA DEGUSTAZIONE DEL PRODOTTO, TRA CUI DOSAGE, ANNATA DELLA VENDEMMIA DI BASE, PERCENTUALE DEI VINI DI RISERVA, VITIGNI UTILIZZATI, MATURAZIONE SUI LIEVITI, ECC.

LE PERCENTUALI DI CIASCUN VITIGNO, DA NOI RIPORTATE, DEVONO ESSERE CONSIDERATE INDICATIVE E POSSONO ESSERE VARIATE DAL PRODUTTORE IN FUNZIONE DELLE CARATTERISTICHE DEI VINI DI CIASCUNA ANNATA UTILIZZATI PER LA COMPOSIZIONE DELLA CUVÉE.

# CHAMPAGNE

---

| <u>PRODUTTORE</u>   | <u>PAGINA</u> |
|---------------------|---------------|
| PHILIPPONNAT        | 4-7           |
| AUBRY               | 8             |
| AUORE CASANOVA      | 9             |
| CHARTOGNE-TAILLET   | 10            |
| GASTON CHIQUET      | 11-12         |
| ULYSSE COLLIN       | 13            |
| DHONDT-GRELLET      | 14            |
| EGLY-OURIET         | 15-16         |
| MICHEL FALLON       | 27            |
| GEORGES LAVAL       | 17-18         |
| DAVID LÉCLAPART     | 19            |
| MINIÈRE FILS        | 20            |
| MOUSSÉ FILS         | 21-22         |
| FRANCK PASCAL       | 23-24         |
| PERTOIS-MORISSET    | 25-26         |
| JÉRÔME PRÉVOST      | 27            |
| DOMAINE LA ROGERIE  | 28            |
| JACQUES SELOSSE     | 29-31         |
| GUILLAUME SELOSSE   | 31            |
| FERNAND THILL       | 32            |
| VOUETTE & SORBÉE    | 33            |
| ASTUCCI MOON IMPORT | 34            |

# PHILIPPONNAT

NÉGOCIANT-MANIPULANT À MAREUIL-SUR-AY



4



Charles Philipponnat e suo figlio François

Nel cuore dei Premier e Grand Cru la nostra Maison è orgogliosa di possedere 20 ettari dei più bei vigneti di Pinot Noir sul territorio di Mareuil, Ay, Mutigny e Avenay, tutti magnificamente esposti a sud e inseriti sulla craie pura.

Fanno inoltre parte della proprietà gli antichi e celeberrimi vitigni del "Clos des Goisses" e del "Léon".

Le nostre vinificazioni sono le più naturali possibili. Pensiamo che la buona enologia debba essere molto poco interventistica. Le temperature di fermentazione sono fresche, ma non troppo basse, in modo da conservare un'espressione aromatica naturale. La fermentazione malolattica è condotta a termine, salvo per i vini molto potenti, come il Clos des Goisses. I nostri dosaggi sono sempre bassi, in modo che lo zucchero non possa mascherare l'equilibrio tra freschezza e vinosità.



# PHILIPPONNAT

## ROYALE RÉSERVE

Formati: 0,375 / 0,75 / 1,5 / 3 / 6 / 9 / 12 / 15 / 18

65% Pinot Noir, 30% Chardonnay e 5% Pinot Meunier. Cuvée Première di uve Premier e Grand Cru. L'assemblaggio utilizza per il 20-30% vini di riserva gestiti in "Solera" per non perdere la freschezza. Dosage 8 g/l. Con oltre tre anni di invecchiamento sui lieviti prima del *dégorgement*, acquista una bella maturità restando comunque fresco ed è ciò che lo rende un eccellente vino da aperitivo. La sua vinosità gli permette di accompagnare perfettamente carni bianche, verdure, volatili e pesci. Colore giallo pallido, spuma fine e persistente. Naso: frutti rossi, agrumi e miele. Palato fruttato e corposo.

## ROYALE RÉSERVE NON DOSÉ

Formati: 0,75 / 1,5

65% Pinot Noir, 30% Chardonnay e 5% Pinot Meunier. 20-30% di vini di riserva, gestiti in "Solera". Senza dosage per non mascherare il carattere e la purezza del vino. Maturato per oltre tre anni alla temperatura costante di 12°C, esprime la qualità degli assemblaggi non millesimati di Philipponnat. Colore oro pallido. Spuma fine e persistente. Al naso fiore di tiglio, fior di vigna e biancospino. Al palato note di agrumi e una bella vivacità senza essere aggressivo. Finale lungo e limpido, su note di pane caldo e mela fresca.



5

## ROYALE RÉSERVE ROSÉ

75% Pinot Noir, 20% Chardonnay e 5% Pinot Meunier, di cui il 25-30% vini di riserva gestiti in "Solera" per non perdere la freschezza. Fermentazione malolattica e passaggio in fusti di una parte dei vini per permettere agli aromi di guadagnare in complessità. Il suo colore delicatamente rosato è dovuto all'aggiunta misurata di Pinot Noir vinificato in rosso, proveniente da una vecchia vite del vigneto di Mareuil. Dosage moderato (9 g/l) per mantenere l'equilibrio tra freschezza e fruttosità. Spuma fine. Al naso frutti rossi con note di ciliegia e fragoline di bosco. In un secondo tempo compaiono note di agrumi e scorza di pompelmo. Palato ampio e pieno, sostenuto da una buona acidità.



# PHILIPPONNAT

I MILLESIMATI



## BLANC DE NOIRS

Extra Brut - Millesimato - Formati: 0,75 / 1,5

100% Pinot Noir provenienti dalla Montagna di Reims e dai vigneti di Mareuil-sur-Ay e Ay. Prima torchiatura di uve raccolte esclusivamente nei Premier e Grand Cru. Vinificazione tradizionale senza ossidazione prematura. Fermentazione malolattica parziale per i vini in vasche inox, vinificazione senza malolattica dei vini elaborati in legno (50%). Dosage Extra Brut (4,25 g/l). Invecchiamento 5/7 anni per ottenere una maggior complessità del vino e lasciar fuoriuscire gli aromi secondari e terziari caratteristici dell'invecchiamento prolungato sui lieviti. Colore oro chiaro. Naso fresco e raffinato con aromi fruttati: pera, mela e agrumi con un tocco di bergamotto. Evolve poi su note speziate e affumicate. In bocca note fruttate di pera e scorza d'arancia confit. Finale speziato di pepe bianco. Bella mineralità.

## GRAND BLANC

Blanc de Blancs - Extra Brut - Millesimato - Formati: 0,75 / 1,5

100% Chardonnay proveniente dalla Côte des Blancs, dal villaggio di Trépail e dal Clos des Goisses. Prima spremitura esclusivamente di Premiers e Grands Cru. Vinificazione tradizionale senza ossidazione prematura, fermentazione malolattica parziale per vini in vasca e senza malolattica per vini in botte. Vino elegante, equilibrio tra freschezza, note floreali e vinosità. Dosage Extra Brut (4,25 g/l) per mantenere la purezza e la nobiltà delle sue origini. Invecchiato 8 anni per ottenere una maggior complessità. Colore chiaro e spuma viva. Naso fine e delicato, associa note di scorze d'agrumi a fiori bianchi, con un tocco di pepe bianco e spezie. In bocca elegante, con una texture cremosa che evolve su note di mirabelle. Finale con una bella mineralità.

## CUVÉE 1522

Grand Cru - Extra Brut - Millesimato - Formati: 0,75 / 1,5

Philipponnat ha creato la Cuvée 1522 per commemorare l'anno in cui la famiglia si stabilì ad Ay. Assemblaggio di 58% Pinot Noir, proveniente dalle vigne storiche di "Léon" ad Ay e 42% Chardonnay, da Mesnil-sur-Oger. Una parte è vinificata in legno e non subisce fermentazione malolattica per preservare la freschezza del vino e permettergli di guadagnare complessità. Ampia e acidula all'inizio, meraviglia grazie ad un dosage Extra Brut (4,25 g/l). Colore oro tenue, brillante. Naso fruttato con note di pesca, mandorla e confettura di albicocche. Bocca fresca e cremosa con note di pasticceria e un finale speziato.

## CUVÉE 1522 ROSÉ

Premier Cru - Millesimato

Cuvée Première composta dal 70% di Pinot Noir di Ay, 30% Chardonnay della Côte des Blancs e 8% Pinot Noir vinificato in rosso del Clos des Goisses. Una parte del vino completa la sua fermentazione in legno. Colore salmone profondo, spuma sottile e delicata. Al naso piccola frutta rossa che prende poi accenni di cuoio e spezie dolci, infine di cioccolata bianca. Al palato attacco fresco e puro, raffinato e delicato.

## SUBLIME RÉSERVE

Blanc de Blancs - Sec - Millesimato

100% Chardonnay, nati essenzialmente nella celebre Côte des Blancs (Cramant, Le Mesnil-sur-Oger, Vertus), vinificati in modo tradizionale senza uso di legno. Fermentazione malolattica. Invecchiamento prolungato sui lieviti in bottiglia, alla temperatura costante di 12°C. Colore oro intenso, spuma fine e delicata. Al naso aromi di frutti bianchi, burro e miele. Palato mieloso, con l'eleganza e la freschezza degli Chardonnay della Côte des Blancs e un finale leggero di limone.



# PHILIPPONNAT

I MILLESIMATI



## LA COLLINA DEL CLOS DES GOISSES

Il più celebre Clos della Champagne è un vigneto di 5,5 ettari, di proprietà esclusiva della Philipponnat. Situato a Mareuil-sur-Ay, è esposto a pieno Sud, con un pendio dal 30 al 45%, su suolo poco profondo di puro gesso. Il suo microclima è il più caldo della Champagne e i vini di Clos des Goisses vi trovano una potenza e persistenza senza pari.

7

## CLOS DES GOISSES

Extra Brut - Millesimato - Formati: 0,75 / 1,5 / 3

45% Pinot Noir e 55% Chardonnay. La vinificazione parziale in legno (37%) favorisce una maggiore complessità, senza ossidazione prematura. Non viene effettuata nessuna fermentazione malolattica affinché l'acidità naturale compensi la grande potenza del territorio. Invecchiamento prolungato di circa 8 anni, a temperatura costante (12°C) nelle cantine storiche della Maison, a Mareuil-sur-Ay. Il dosaggio Extra Brut (4,25 g/l) lascia ampio campo alla vinosità e alla mineralità di questo vigneto eccezionale. Colore oro brillante, spuma fine e delicata. Un primo naso molto espressivo e complesso con note speziate e tostate di peperoncino e pepe. All'areazione rivela aromi fruttati, di amarena e ciliegia nera. Vino intenso e strutturato con una bella lunghezza in bocca.





# AUBRY

RÉCOLTANT-MANIPULANT À JOUY-LÈS-REIMS



Philippe Aubry

È a Jouy-lès-Reims, nel cuore della Piccola Montagna di Reims, che Pierre e Philippe Aubry, discendenti da una stirpe di proprietari viticoltori, dal 1970 hanno intrapreso una vera apertura mentale, decidendo di fare rinascere gli antichi vitigni abbandonati, precedentemente coltivati in Champagne. Dotati di solide conoscenze e dell'esperienza acquisita dal padre, Pierre e Philippe hanno vinto la loro scommessa: unire il classico all'originale. È una selezione di cuvée rare. La collezione riflette lo spirito della Maison, una vera filosofia riassunta in pochi principi: rigore dell'agronomo che privilegia la qualità dell'uva, rivolgendo l'attenzione al rendimento di ciascuna vigna; rigore dell'elaboratore che utilizza i migliori "attrezzi del mestiere" disponibili; rispetto delle tradizioni tramite un *pressoir* tradizionale, la selezione del "cuore della cuvée", (l'estrazione della cuvée si effettua scartando i primi e gli ultimi succhi per ottenere il "cuore della cuvée") e l'invecchiamento in botti; originalità di un cammino individuale che si pone contro tutte le standardizzazioni del vino di Champagne; creatività illustrata attraverso la ricerca archeologica dei vecchi vitigni, al fine di fare rivivere i vini della fine del XVIII secolo per chi ama le bollicine vibranti. Il campo di applicazione è un podere di 16 ettari composto da più di 60 parcelle. Questo appezzamento di suolo, di esposizione e di vitigni differenti, permette ai due fratelli di perpetuare lo stile Aubry, arricchendo la collezione tramite delle serie limitate di champagne d'eccezione.

8

## BRUT

Premier Cru - Formati: 0,75 / 1,5

20% Chardonnay, 60% Pinot Meunier e 20% Pinot Noir. Invecchiamento da 18 a 24 mesi sui lieviti. Champagne ottenuto dall'assemblaggio dei tre vitigni tradizionali, coltivati nei comuni di Pargny, Jouy-lès-Reims, Villedommage e Coulommès-la-Montagne e provenienti da tre differenti raccolte. Poco dosato, circa 6 g/l, il vino esprime tutta la naturale freschezza degli acini. Al naso il profumo offre note ben fruttate tra la pesca bianca e i lamponi. In bocca la rotondità e gli aromi del Pinot Meunier rivestono una struttura che resta ferma e tonica. Persistente, deciso, è un vino di forte personalità.

## ROSÉ

Premier Cru

60% Chardonnay, 25% Pinot Meunier e Pinot Noir, 15% vino rosso a macerazione parziale, ottenuto da una vecchia vigna di Meunier "Les Noues". Solo leggermente dosato. Invecchiamento da 18 a 26 mesi sui lieviti. Al naso: profumo incantatore e fresco attorno a fragole, lamponi e piccoli frutti rossi. In bocca vivace e profumato, il vino si arricchisce di note biscottate in un insieme allegro e croccante.

SABLÉ È UN TERMINE DEPOSITATO PER INDICARE UNO CHAMPAGNE A BASSA PRESSIONE COME IL CRÉMANT, OGGI VIETATO.

## LE NOMBRE D'OR "SABLÉ BLANC DE BLANCS"

Brut Nature - Millesimato

Associazione di quattro vitigni bianchi della Champagne, Chardonnay, Petit Meslier, Arbanne e Pinot Blanc. Naso: siepe fiorita, arancia caramellata e miele, fiori di pesco e prugna. Palato: molto fresco e rotondo, bergamotto, miele, violetta.



# AUORE CASANOVA

## RÉCOLTANT-MANIPULANT À PUISIEULX

Aurore Casanova vive e lavora nel cuore della Marne, a Puisieulx, in località "Les Petites Vignes". Questa giovane e raffinata produttrice è scrupolosa nel seguire in vigna ed in cantina i ritmi della natura e attenta al rispetto dell'ambiente che la circonda. I principi biodinamici sono la sua filosofia, il sapere ancestrale della terra e dei suoi segreti, la mano che la guida. I suoi champagne rispecchiano pienamente questo credo. Armoniosi ed intensi, equilibrati ma allo stesso tempo ricchi di spunti la cui complessità rimanda ai ritmi di una danza. Danza da lei praticata per anni sui palcoscenici di tutto il mondo ed ora lasciata per dedicarsi totalmente ad un'altra forma d'arte, quella capace di trasformare un prodotto della natura, l'uva, in quell'autentica delizia chiamata Champagne, adatta a soddisfare consumatori d'eccellenza. Dal costante sostegno e scambio con il marito Jean Baptiste entrambi impegnati nel lavoro su parcelle delle vigne di famiglia, (Cote des Blancs, Vallée de la Marne) sono nati prodotti di alta gamma quali la cuvée Aurore, poi Rose e la Collection che hanno perfettamente messo in luce la loro missione.



Aurore Casanova

### MALO

#### Blanc de Blancs - Brut Nature - Grand Cru

Questa cuvée è l'espressione degli Chardonnay di Le Mesnil sur Oger. Questa parcella incastonata nella conca dell'anfiteatro che domina il villaggio mette in risalto la complessità di alcuni Chardonnay di questo *terroir* emblematico della Champagne.

Nella località denominata "Malo" su un terreno molto calcareo con strato seminativo di 20-30cm, esposto ad est/sud-est si trova un appezzamento ad anfiteatro con Chardonnay impiantato nel 1990. Viticoltura alternativa secondo il calendario biodinamico e nel rispetto delle persone e dell'ambiente. Raccolto a mano a piena maturazione. Vinificazione parcellare, pressatura pneumatica, decantazione 10h, fermentazioni naturali spontanee e affinamento sulle fecce senza travasi in botti da 228 e 400 litri. Imbottigliato senza chiarifica o filtrazione. Dosaggio assente, ma zuccheri residui presenti.

Colore dorato intenso, bocca piena e complessa. La tensione del gesso offre una freschezza di agrumi e scorze di agrumi candite. Il finale salino richiama la mineralità di questo vino.

### LES PETITES VIGNES

#### Blanc de Noirs - Brut Nature - Grand Cru

Questa cuvée è l'espressione dei Pinot Noirs di Puisieulx colti per un anno, poi trascritti nella loro manifestazione più pura grazie ad una vinificazione naturale e spontanea.

Pinot Noir impiantato in *selection massale* nel 1968-69. Viticoltura alternativa secondo il calendario biodinamico e nel rispetto delle persone e dell'ambiente. Raccolto a mano a piena maturazione. Vinificazione parcellare, pressatura pneumatica, decantazione 10h, fermentazioni naturali spontanee e affinamento sulle fecce senza travasi in botti da 228 e 400 litri. Probabile dosaggio 2g/l con liquore della casa basato sulla riserva perpetua di Pinot Noir dell'appezzamento.

Colore oro intenso, riflessi dorati, animati da un'effervescenza fine e delicata. Il naso complesso di frutti rossi e canditi lascia spazio alle spezie come pepe o liquirizia. La bocca è complessa ed elegante, lunghezza determinata da acidità e iodio, completata da una punta di salinità che si deposita sul bordo delle labbra. Alla fine compare una leggera amarezza rinfrescante.







Alexandre Chartogne

# CHARTOGNE-TAILLET

RÉCOLTANT-MANIPULANT À MERFY

Fiacre Taillet, vignaiolo a Merfy nel 1485, lascia dopo di lui numerose generazioni di vignaioli a Merfy. Un secondo Fiacre Taillet, nato nel 1700, vignaiolo esperto, scrive le sue memorie presentando la sua vita e il suo lavoro oltre che descrivere gli avvenimenti economici, politici e culturali dell'inizio del XVIII secolo. Laurent e Antoine Taillet proseguono il registro del loro avo che si trasmette di padre in figlio. Ancora oggi, il registro viene tenuto da Alexandre Chartogne-Taillet che dal 2006 continua questo lavoro di passione per condividere i vini delle vigne di Merfy.

10



## SAINT ANNE

35% Chardonnay e 65% Pinot Noir. Questa cuvée è una visione sensoriale del *village*. Raggruppa tutti i tipi di suolo presenti a Merfy. È spesso un assemblaggio di tre vitigni. Dosage 5,5 g/l.

## ORIZEAUX

Blanc de Noirs - Vieilles Vignes - Extra Brut

100% Pinot Noir. Vino emblematico della Maison. Una delle prime parcelle della famiglia, piantata oggi in Pinot Noir, che stupisce per la costanza della qualità e dell'identità dei suoi vini, qualunque sia il millesimo. Champagne non filtrato, fermentazione naturale e vinificazione in fusti di 228 litri da 3 a 7 anni.

## LE ROSÉ

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier. Questo Rosé d'assemblaggio unisce potenza, calore e tensione. La combinazione tra i vini di suoli sabbiosi calcarei e il vino rosso prodotto nelle Orizeaux, gli dona una personalità fresca e piacevole. Dosage 6 g/l.



## LES COUARRES

Extra Brut

60% Pinot Noir e 40% Chardonnay.

## LES BARRES

Blanc de Noirs - Extra Brut

100% Pinot Noir proviene da una delle rarissime vigne piantate senza porta-innesto. Il livello di calcare è inferiore a quello delle vigne vicine, solo la radice principale arriva alla roccia calcarea più profonda. Una volta raggiunta la temperatura di degustazione, ci offre una varietà di sapori ed aromi che ci trasportano nella storia e all'origine del nostro *terroir*.



# GASTON CHIQUET

RÉCOLTANT-MANIPULANT À DIZY

Con la proprietà di 22 ettari di vigneto, la famiglia Chiquet assicura la continuità nel rispetto delle regole ancestrali. Le uve utilizzate nei nostri assemblaggi provengono dai tre vitigni classici della Champagne; i nostri torchi champenois permettono una lenta estrazione del succo, precauzione fondamentale per ottenere un vino bianco da uve nere, preservando la finezza degli aromi. Il nostro Blanc de Blancs ha la particolarità di essere elaborato da uve bianche Chardonnay, coltivate ad Aÿ, comune Grand Cru, dove si coltiva normalmente Pinot Noir.

*Maison Gaston Chiquet*



*Nicolas e Antoine Chiquet*

Da qualche anno la Maison Gaston Chiquet ha adottato il nuovo tappo Mytic Diamant, trattato con il processo brevettato dal Gruppo Oeneo, con cui la molecola di Tricloroanisolo (TCA), responsabile del "sapore di tappo" viene estratta dal sughero con un trattamento a base di biossido di carbonio supercritico, eseguito in autoclave. Sembra che finalmente si sia arrivati ad una svolta fondamentale e definitiva nella soluzione di questo problema.

## TRADITION

Premier Cru - Formati: 0,375 / 0,75 / 1,5

35% Chardonnay, 20% Pinot Noir e 45% Pinot Meunier. Vigneti situati nei comuni di Hautvillers, Mareuil-sur-Ay e Dizy. Fermentazione alcolica e malolattica realizzata in piccole vasche termoregolate, stabilizzazione a freddo e filtrazione seguiti da un riposo di 3 o 4 mesi. Invecchiamento sui lieviti per 2,5/4 anni, quindi *dégorgement* e *dosage* di 8,8 g/l. Prima di essere etichettato e commercializzato riposa ancora dai 3 ai 6 mesi.

Cuvée rappresentativa del *terroir* da cui proviene. Persistente e fine, di colore oro chiaro con riflessi dorati, naso di frutta secca, albicocca, morbido al palato.

## INSOLENT

65% Pinot Meunier, 30% Chardonnay e 5% Pinot Noir.

Vigneti situati sui comuni di Hautvillers, Crugny e Nanteuil la Forêt. Terreno argillo-calcareo su gesso a belemnite. Questo gesso accumula e poi restituisce il calore solare. Facilita il drenaggio delle acque in eccesso e restituisce l'umidità durante l'estate. Stocca i principali minerali che danno all'uva il suo forte tenore in estere. Le vigne hanno un'età media di 23 anni. La vendemmia viene effettuata manualmente a settembre, il trasporto si fa con delle cassette traforate. Sfangamento statico da 15 a 20 ore. Vinificazione parcellare. Fermentazione in tini termoregolati di piccoli volumi. Fermentazione malolattica realizzata, stabilizzazione con il freddo, allevamento in tini per 4/7 mesi dopo la vendemmia. Invecchiamento sui lieviti da 2,5 a 4 anni.

## ROSÉ

Premier Cru

30% Chardonnay, 30% Pinot Noir e 40% Pinot Meunier. Vigneti situati nei comuni di Hautvillers, Dizy e Mareuil-sur-Ay. Rosé realizzato con l'assemblaggio di *coteaux champenois* rossi, con imbottigliamento da 4 a 6 mesi dopo la vendemmia. *Dosage* 9,6 g/l. Molto sottile e fruttato, ribes nero e lampone, colore ramato, fine e persistente.



# GASTON CHIQUET



## BLANC DE BLANCS D'AY

Grand Cru - Millesimato - Formati: 0,75 / 1,5 / 3

100% Chardonnay. Vigneti situati nel comune Grand Cru di Ay, dove si coltiva normalmente solo Pinot Noir.

Fermentazione alcolica e malolattica realizzata in piccole vasche termoregolate, stabilizzazione a freddo e filtrazione seguiti da un riposo di 3/4 mesi. Invecchiamento sui lieviti mediamente per 7 anni, quindi *dégorgement* e *dosage* di 8 g/l. Prima di essere etichettato e commercializzato riposa ancora dai 3 ai 6 mesi. Colore giallo chiaro, fruttato con aromi di agrumi, morbido al palato con sentori di agrumi e miele, fine e persistente.

## MILLÉSIME OR

Premier Cru - Millesimato

40% Chardonnay e 60% Pinot Noir. Vigneti situati nei comuni di Hautvillers, Dizy e Mareuil-sur-Ay.

Fermentazione alcolica e malolattica realizzata in piccole vasche termoregolate, stabilizzazione a freddo e filtrazione seguiti da un riposo di 4/7 mesi. Invecchiamento sui lieviti per almeno 4 anni, quindi *dégorgement* e *dosage* di 7 g/l. Prima di essere etichettato e commercializzato riposa ancora dai 3 ai 6 mesi. Colore oro antico, naso sui frutti secchi, brioche *grillée*, burro. Bocca potente con una notevole morbidezza. Persistente e di grande equilibrio.



## SPÉCIAL CLUB

Millesimato

70% Chardonnay e 30% Pinot Noir. Vigneti situati nei comuni di Hautvillers, Dizy e Mareuil-sur-Ay.

Fermentazione alcolica e malolattica realizzata in piccole vasche termoregolate, stabilizzazione a freddo e filtrazione seguiti da un riposo di 4/7 mesi. Invecchiamento sui lieviti per almeno 7 anni, quindi *dégorgement* e *dosage* di 8g/l. Questa *cuvée* rappresenta integralmente il terroir da cui proviene: potenza, persistenza e finezza, colore oro chiaro con riflessi dorati, naso di frutta secca e agrumi, buona morbidezza al palato, dove si ritrovano gli aromi tipici al naso.

## CUVÉE DE RÉSERVE

Premier Cru

35% Chardonnay, 20% Pinot Noir e 45% Pinot Meunier. Vigneti situati nei comuni di Hautvillers, Dizy e Mareuil-sur-Ay. Fermentazione alcolica e malolattica realizzata in piccole vasche termoregolate, stabilizzazione a freddo e filtrazione seguiti da un riposo di 4/7 mesi. Invecchiamento sui lieviti per almeno 5 anni, quindi *dégorgement* e *dosage* di 8 g/l. Prima di essere etichettato e commercializzato riposa ancora dai 3 ai 6 mesi. Color oro, profumi di frutta secca, fine e persistente.

# ULYSSE COLLIN

RÉCOLTANT-MANIPULANT À CONGY

Olivier Collin è oggi riconosciuto come "IL" produttore di Champagne "parcellaires". Ogni Champagne viene prodotto con uve provenienti da una singola parcella, vinificate e maturate esclusivamente in legno, fusti e botti, da una sola annata e senza alcun vino d'assemblaggio. Dal 2003, partendo da zero (senza stock, senza materiale e senza clienti), Olivier Collin è stato in grado di produrre gli sforzi finanziari che gli hanno permesso di conservare a lungo tempo i suoi vini, per portarli fino a 60 o addirittura 96 mesi sui lieviti per alcune annate.



"Le vigne da cui provengono Les Pierrières, Les Enfers, Les Roises e Le Jardin d'Ulysse sono situate sui pendii del Petit Morin e scelte da Olivier Collin per la loro particolarità geologica: suolo magro (tra 10 e 50 cm di roccia madre e presenza di silex nel gesso morbido del Campanien). È una combinazione rara in Champagne. Ogni appezzamento ha un orientamento specifico: est per l'Enfers, sud per Les Roises e nord/sud per Le Jardin d'Ulysse. Le cuvées Les Maillons e Rosé de Saignée provengono dall'appezzamento "Les Maillons" nei pendii del Sezannais, vigne orientate a est su suolo magro (70 cm d'argilla fino al gesso morbido del Campanien, senza silex). Il colore scuro delle argille traduce una ricchezza naturale di ferro del suolo, favorevole alla coltura ed all'espressione del Pinot Noir.

Il nostro percorso è pienamente costruito al servizio dei clienti e tende a spingere sempre più lontano i limiti della Champagne nella sua ricerca dell'eccellenza."

Olivier Collin

Les Enfers base 2014 e Les Roises base 2015, entrambi con 60 mesi sui lieviti, hanno ottenuto 100/100 Parker. Due Champagne dello stesso Domaine, premiati con 100/100, rappresentano un episodio storico.

## LES PIERRIÈRES

Blanc de Blancs - Extra Brut

100% Chardonnay vinificato in legno. La fermentazione alcolica avviene con lieviti indigeni e dura dai 3 ai 6 mesi. Il vino non subisce collatura, né filtraggio, il passaggio a freddo avviene naturalmente in inverno e una volta imbottigliato trascorre almeno 36 mesi in cantina (*sur lattes*).

## LES MAILLONS

Blanc de Noirs - Extra Brut

100% Pinot Noir vinificato in legno. Questo Blanc de Noirs nasce dalla sola parcella "Les Maillons" situata sulle coste di Sézannais. Le vigne hanno 40 anni e sono piantate con selezione Massale. I Pinot Noir di questa parcella sono pressati immediatamente dopo la raccolta senza macerazione. Una fermentazione alcolica si effettua naturalmente, grazie ai lieviti indigeni, in piccoli fusti di rovere per 6/8 mesi. Il vino non subisce collage né filtrazione. Viene data particolare importanza al prolungamento dell'invecchiamento sui lieviti che è passato da 24 a 36 mesi e che contribuisce a dare la pienezza ai sapori. Viene commercializzata unicamente una versione Extra Brut per conservare la giusta espressione del *terroir*.

## LES ROISES

Blanc de Blancs - Vieilles Vignes - Extra Brut

100% Chardonnay vinificato in legno. Questo Blanc de Blancs nasce dalla parcella "Les Roises" situata a Congy. Le vigne, piantate con selezione Massale, hanno un'età di 60 anni. La fermentazione alcolica si effettua naturalmente, grazie ai lieviti indigeni, in piccoli fusti di rovere per 6/8 mesi. Il vino non subisce filtrazione. L'invecchiamento sui lieviti di almeno 36 mesi contribuisce a rinforzare la complessità del vino e la pienezza dei sapori. Viene commercializzata unicamente una versione Extra Brut per conservare la giusta espressione del *terroir*.

## LES ENFERS

Blanc de Blancs - Extra Brut

100% Chardonnay, vinificato in legno.

## LES MAILLONS

Rosé de Saignée - Extra Brut

100% Pinot Noir, vinificato in legno.





# DHONDT-GRELLET

RÉCOLTANT-MANIPULANT À FLAVIGNY



Adrien Dhondt

*Propriétaire-recoltant* e vignaioli indipendenti da moltissimi anni e cerchiamo di elaborare gli champagne più fini ed equilibrati per rispettare il nostro *terroir*. La nostra passione è il nostro mestiere, vogliamo offrire ai nostri clienti un *savoir faire* unico. Il nostro vigneto è situato principalmente nei Grands e Premiers Crus della Côte des Blancs: Cramant, Chouilly, Cuis, oltre che a Sezanne per gli Chardonnay e ad Avenay-Val-d'Or nella Grande Vallata della Marna, per i suoi grandi Pinot Noir. Principalmente situate a mezza costa su suoli calcarei molto leggeri, le nostre parcelle beneficiano di una situazione eccezionale e di un'esposizione a sud-est. L'età media del nostro vigneto è di 40 anni. Con molte *vieilles vignes*, queste esprimono la freschezza del nostro sottosuolo per trasmetterla al vino. I nostri acini sono raccolti manualmente e sottoposti ad un'accurata selezione quando raggiungono una maturità ottimale per vinificare succhi composti da zuccheri naturali. Per quanto riguarda la fermentazione alcolica, sono i lieviti indigeni, lieviti naturali presenti sulla buccia del frutto che giocano il ruolo di messaggeri per leggere e rivelare il *terroir*. L'aggiunta di zolfo è limitata per non mascherare gli aromi e i sapori dei nostri champagne poiché rispettiamo il frutto e offriamo vini vivi.

14



## "DANS UN PREMIER TEMPS..."

### Extra Brut

50% Chardonnay di Sezanne, 30% Pinot Noir di Avenay-Val-d'Or e 20% Pinot Meunier di Cuis, di cui il 30% di riserve perpetue dal 1986. *Élevage* sui lieviti di 8 mesi in botti e vasche inox. Invecchiamento in cantina di 2/4 anni. Dosage 5 g/l.

## LES TERRES FINES

Blanc de Blancs - Premier Cru - Extra Brut

Formati: 0,75 / 1,5 / 3

100% Chardonnay di Cuis, di cui il 30% di riserve perpetue dal 1986. *Élevage* sui lieviti di 8 mesi in *barrique*. Invecchiamento in cantina di 2/3 anni. Dosage 2 g/l.

## LES NOGERS

Blanc de Blancs - Premier Cru - Extra Brut - Millesimato

100% Chardonnay di Cuis. Vigne di 50 anni. Suolo argillo-calcareo sabbioso e sottosuolo di *craie*. *Élevage* sui lieviti di 8 mesi in botti. Invecchiamento in cantina di 5 anni. Dosage 2,4 g/l.

## LE BATEAU

Blanc de Blancs - Grand Cru - Extra Brut - Vieille Vigne

100% Chardonnay di Cramant. Suolo di *craie* ed esposizione in pieno Sud. Fermentazione malolattica completa. *Élevage* sui lieviti di 8 mesi in *barrique*. Invecchiamento in cantina di minimo 3 anni e 1 anno in cantina dopo il *dégorgement*. Dosage 1,6 g/l.

## CRAMANT

Blanc de Blancs - Grand Cru - Extra Brut

100% Chardonnay di cui 30% vini di riserva. *Élevage* sui lieviti di 8 mesi in *barrique*. Invecchiamento in cantina di 2/3 anni. Dosage 3,5 g/l.





# EGLY-OURIET

RÉCOLTANT-MANIPULANT À AMBONNAY

Champagne di razza e di *terroir*: pianta e terreno si ritrovano in tutto e per tutto nel suo vino, grazie alle vecchie vigne, a qualche segreto del vignaiolo e alla tecnologia moderna. La proprietà Egly-Ouriet comprende 11,5 ettari di vigneti, di cui il più importante si trova ad Ambonnay, patria del Pinot Noir, gli altri a Bouzy, a Verzenay e a Vrigny. La qualità inizia su questo *terroir* particolare, fatto di strati di gesso che riflettono i raggi del sole e rilasciano calore alla pianta nelle ore notturne, permettendo l'assorbimento dell'acqua in eccesso e donando all'uva un gusto particolarmente minerale. Egly-Ouriet è tra i pochi a produrre anche un Blanc de Noirs, champagne di solo Pinot Noir, esaltando così le caratteristiche dell'uva e del *terroir* di Ambonnay ed è stato tra i primi a produrre un Pinot Meunier in purezza, proveniente dalla sua proprietà di 2 ettari a Vrigny. Tutte le *cuvée* restano almeno tre anni in cantina prima della commercializzazione per consentire al vino di raggiungere una maggiore complessità, un miglior potenziale d'invecchiamento e una miglior espressione del *terroir*. Per questo motivo il *dosage* è minimo.



Francis Egly

## GRAND CRU

### Grand Cru - Extra Brut

70% Pinot Noir e 30% Chardonnay, di cui circa il 50% con vini di riserva. Vinificazione in legno per il 20%. Fermentazione naturale senza lieviti aggiunti, si utilizzano solo lieviti indigeni. Primo *élevage* sui lieviti che dura circa un anno senza bruciare le tappe; il vino si chiarifica lentamente come si faceva 50 anni fa. Messa in bottiglia senza filtraggio né collatura. *Dosage* 1 g/l.

## LES PRÉMICES

### Extra Brut

Questa nuova *cuvée* è un assemblaggio in parti uguali di tre vitigni: 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Meunier e 1/3 Pinot Noir.

Le uve provengono dal villaggio di Trigny, da un vigneto familiare che abbiamo deciso di reintegrare per creare questa nuova *cuvée* e ingrandire la nostra produzione.

Fa parte della gamma di prodotti con vinificazione in "cuve", nata dalla raccolta 2016 (primo anno di raccolta, le prossime *cuvée* saranno degli assemblaggi di più annate). *Dosage* 1 g/l.

## LES VIGNES DE VRIGNY

### Blanc de Noirs - Premier Cru - Extra Brut

100% Pinot Meunier, di cui il 20% con vini di riserva.

Sempre gli stessi processi di vinificazione, ma l'originalità di questa *cuvée* proviene dal fatto che è composta unicamente da Pinot Meunier di vecchie vigne (non c'è dunque assemblaggio con altri vitigni). L'uva proviene esclusivamente dai vigneti di Vrigny, comune classificato Premier Cru dal 2003. *Dosage* 1 g/l.

## V.P.

### Grand Cru - Extra Brut

70% Pinot Noir e 30% Chardonnay, di cui 50% con vini di riserva. La capacità dei Grand Cru di invecchiare bene non è più un fatto da dimostrare, ma il nostro gusto personale e lo stile della Maison ci incitano a continuare in questa direzione. Questa *cuvée*, dopo 6 o 7 anni di invecchiamento in cantina, esprime tutta la sua potenza ed eleganza con un *dosage* praticamente inesistente, di 3 g/l.



# EGLY-OURIET

## BLANC DE NOIRS "LES CRAYÈRES"

Grand Cru - Extra Brut - Vieilles Vignes

Vigna di puro Pinot Noir piantata nel 1946 su un terreno eccezionale, chiamato "Les Crayères", dove la terra è di soli 30 centimetri al di sopra della craie, che in quel luogo è profonda decine di metri. Vinificato al 100% in fusti. La vigna è fortemente radicata nella craie; fa risaltare note di frutti rossi grazie alla concentrazione e alla maturità dei vecchi Pinot ed una certa mineralità "crayense", che dona eleganza al vino ed un grosso potenziale all'invecchiamento. Dosage 2 g/l.

## MILLÉSIME

Grand Cru - Extra Brut - Millesimato

70% Pinot Noir e 30% Chardonnay, da vigne situate unicamente sul terreno di Ambonnay.

Vinificato totalmente in legno. Fermentazione naturale senza lieviti aggiunti, si utilizzano solo lieviti indigeni. Con un primo *élevage* sui lieviti per circa un anno, il vino si chiarifica lentamente. Messa in bottiglia senza filtraggio né collatura. Dosage 1 g/l.

## ROSÉ

Grand Cru - Extra Brut

70% Pinot Noir e 30% Chardonnay. 40% di vini di riserva di cui il 5% di Coteaux Champenois. Vinificazione interamente in fusti. Fermentazione naturale senza lieviti aggiunti, si utilizzano solo lieviti indigeni. Messa in bottiglia senza filtraggio né collatura. Dosage 1 g/l.



## A.O.C. COTEAUX CHAMPENOIS - PINOT NOIR



## AMBONNAY ROUGE

Grand Cru - Vieilles Vignes

100% Pinot Noir. Produzione limitata a qualche vecchia vigna di Pinot Noir fine. Affinamento in botti di 22 mesi, secondo i consigli di Dominique Laurent. Non filtrato, imbottigliato a mano.



# GEORGES LAVAL

RÉCOLTANT-MANIPULANT À CUMIÈRES

COLTIVAZIONI BIOLOGICHE DAL 1971 - CERTIFICAZIONE ECOCERT

La coltura biologica rispetta il nostro stile di vita, preserva i profumi e i sapori originali dei *terroir* e permette di elaborare grandi vini di Champagne. La buona salute della vigna, il buon equilibrio tra quantità e qualità delle uve e l'espressione aromatica del *terroir* dipendono dal suolo. La fertilizzazione organica è naturale, nel rispetto della regolamentazione "bio", per soddisfare i bisogni della vigna. Lavoriamo la terra per arearla e l'inerbimento è domato dalla tosatura evitando l'erosione, mantenendo un'intensa attività della flora e della fauna e favorendo l'attecchimento in profondità della vigna.

Coltiviamo i tre vitigni *champenois*, Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay. La metà dei vigneti ha più di trent'anni, alcuni più di settanta. L'osservazione e la lotta profilattica sono essenziali nella coltura biologica. Per combattere i parassiti usiamo solo preparati a base di piante, polvere di rocce o di oligoelementi e insetticidi biologici inoffensivi per l'ambiente naturale.

A maturazione, le uve sono vendemmiate a mano e spremute nel nostro torchio tradizionale *champenois*. Nel momento della spremitura, una dose molto ridotta di SO<sup>2</sup> (meno di 30 mg/l) viene aggiunta al succo per evitarne l'ossidazione. Il mosto è messo in botti di quercia dove i lieviti indigeni naturali lo trasformano in vino bianco. L'invecchiamento dura dieci mesi. La qualità delle uve, il lungo periodo di vinificazione e il ridotto volume delle botti permettono una chiarificazione naturale delle *cuvée*, senza alcun prodotto di decolorazione, senza collatura e filtrazione. Lo champagne invecchia sui lieviti da due a quattro anni a seconda della *cuvée*. Il *remuage* si effettua manualmente su *pupitre*.



17

Vincent Laval

## CUMIÈRES

Premier Cru - Brut Nature

Vendemmia 2020: 55% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 10% Pinot Meunier. Affinato in fusti di quercia per 8 mesi. Colore dorato, naso fruttato e palato generoso, grasso, potente.

## CUMIÈRES MILLÉSIMÉ

Premier Cru - Brut Nature - Millesimato - Solo formato: 1,5

## GARENNES

Extra Brut

Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay, assemblato con vini dal 2013 al 2020. Affinato in fusti di quercia. L'armonia tra materia, struttura, freschezza e prelibatezza caratterizza questa *cuvée*. Leggero dosage di 1 g/l.







18

### LES HAUTES CHÈVRES

Blanc de Noirs - Premier Cru - Brut Nature - Vieilles Vignes  
Millesimato

Pinot Meunier proveniente da vigne piantate tra il 1965 e il 1967 e Pinot Noir da vigne piantate nel 1981. Vinificazione e maturazione in botti di quercia.

### LES LONGUES VIOLES

Blanc de Noirs - Brut Nature - Vieilles Vignes - Millesimato

90% Pinot Noir e 10% Pinot Meunier. Questa parcella di 0,14 ettari è di proprietà della famiglia Laval da parecchie generazioni.

Piantata in *sélection massale* ha la particolarità di non aver mai ricevuto né erbicidi né pesticidi di sintesi. Il Pinot Meunier è stato piantato nel 1947 e il Pinot Noir nel 1964 e nel 1984. Dal 2003 non c'è stato alcun apporto di composti o di fertilizzazione.

Del 2013 sono state prodotte 1260 bottiglie, di cui 420 sono state sboccate a inizio 2022 a dosage zero. Il nome della cuvée è scritto a mano su ciascuna bottiglia personalmente da Vincent Laval.

Ampio e cremoso ma anche incredibilmente fresco, sottilmente fruttato e floreale. Di ampia persistenza e punteggiato da una fine ossidazione, è uno champagne magnifico sotto ogni punto di vista.

### LES CHÊNES

Blanc de Blancs - Premier Cru - Brut Nature - Millesimato

Champagne Blanc de Blancs dal territorio di Chênes, uno dei migliori di Cumières. Lavorato soltanto in annate eccezionali, con uve Chardonnay di ottima maturazione, dopo 6 mesi di invecchiamento in botti di quercia, matura almeno 4 anni in cantina. Bolle fini e numerose. Colore oro chiaro. Naso fine con profumi fruttati e fiorati. Palato morbido, ampio, grasso, dalle note floreali. Ottima persistenza.



# DAVID LÉCLAPART

RÉCOLTANT-MANIPULANT À TRÉPAIL  
AGRICOLTURA BIODINAMICA - CERTIFICAZIONE DEMETER

*"Le ciel donne naissance, la terre nourrit et l'homme affine"*  
(*"Il cielo origina, la terra nutre e l'uomo affina"*)  
Bernard de Clairvaux, 1091-1153)

La biodinamica è l'unico tipo di coltura agricola praticata su tutta la tenuta con precisione e rigore.

Il suolo delle nostre vigne è ricoperto d'erba di diverse specie, per ricostituire una struttura graduata che crea un nuovo spazio di vita (fauna ausiliare, piccoli funghi, vita microbica); tutto questo per favorire la creazione dell'*humus*, fonte di fertilità, di forza di vita, di porosità e di immunità. I concimi sono banditi in modo da lasciar traspirare il *terroir* fino nel bicchiere.

I principi che reggono il mio lavoro in cantina sono identici a quelli nella vigna: precisione, rispetto della vita e dei suoi ritmi, ricerca della purezza. Torchatura tradizionale, aggiunta di una soluzione solforosa, chiarificazione statica, lieviti indigeni. Il travaso e l'imbottigliamento sono effettuati seguendo i ritmi lunari. La fermentazione malolattica è sistematica, poiché permette di stabilizzare i vini e limitare l'utilizzo di zolfo. Inizia spontaneamente e in modo variabile a dipendenza dell'annata, comportando un imbottigliamento tardivo (agosto/settembre dell'anno seguente). Vinifico senza alcun assemblaggio di annate, affinché il clima scolpisca i contorni del vino e stimoli la nostra conoscenza.



19

David Léclapart

## L'AMATEUR

Blanc de Blancs - Premier Cru - Pas Dosé

100% Chardonnay d Trepail, vinificato unicamente in vasche d'acciaio smaltato.

## L'APHRODISIAQUE

Premier Cru - Pas Dosé

80% Chardonnay e 20% Pinot Noir, vinificato in legno.





# MINIÈRE FILS

RÉCOLTANT-MANIPULANT À HERMONVILLE



Frédéric e Rodolphe Minière

La Maison venne fondata dal bisnonno Alfred nel 1919 con un proprio *pressoir* e i vini prodotti venivano venduti ai *négociants*. I nostri nonni e genitori proseguirono l'attività e nel 2005, dopo gli studi di enologia e con molti anni di lavoro e di esperienza, decidemmo di vinificare in legno le nostre *cuvée* e di valorizzare il nostro patrimonio eccezionale, circa 8 ettari di vigneti situati a Hermonville, sul fianco di una collina esposta a sud, sud-est, soleggiata in modo ideale. I terreni sabbiosi nella parte alta e sabbiosi-argillosi nella parte più bassa sono drenanti e minerali e costringono le radici ad affondarsi per alimentare la vigna di elementi minerali. Coltiviamo circa 2 ettari di Chardonnay, 1,5 di Pinot Noir e il resto di Pinot Meunier. L'età della vigna varia da 15 a 65 anni e l'uva è di grande qualità. Tutti i nostri vini sono vinificati in *barriques* di varia età per esaltare le differenti caratteristiche e dopo la "mise en bouteille" maturano per un periodo di 5/6 anni, mentre i millesimati per 10 anni o più. Cerchiamo di valorizzare il potenziale della vigna e la lavoriamo con il massimo rispetto: utilizziamo ammendanti organici, lavoriamo il terreno e inerbiamo certe parcelle. Ugualmente combattiamo in modo ecologico contro i parassiti o le malattie della vigna e ci impegniamo per conservare al meglio gli equilibri naturali e la biodiversità che ci è così cara.

20



## INFLUENCE

30% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 15% Chardonnay e 15% vini di riserva. Maturazione in botti di quercia, nessuna fermentazione malolattica. Invecchiamento di circa 7 anni sui lieviti. Potente, complesso, il naso esprime la mineralità. Insieme di frutti gialli con un finale di agrumi con note di legna tostata. Dosage 5 g/l.

## BRUT ZÉRO

30% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 25% Chardonnay e 15% vini di riserva. Maturazione in botti di quercia, nessuna fermentazione malolattica. Invecchiamento di circa 7 anni sui lieviti. Naso tostato, sottobosco unito a frutti gialli. In bocca sembra salino ma la generosità del vino si equilibra con l'acidità naturale degli acini. Finale agrumato. Dosage 0 g/l.

## BLANC ABSOLU

### Blanc de Blancs

100% Chardonnay di cui il 20% vini di riserva. Maturazione in botti di quercia, nessuna fermentazione malolattica. Invecchiamento di circa 6 anni sui lieviti. Naso complesso e bocca strutturata e persistente con un'acidità che ricorda gli agrumi con un piacevole tocco tostato. Finale minerale. Dosage 6 g/l.

## SYMBIOSE

### Extra Brut - Millesimato

50% Chardonnay e 50% Pinot Noir. Maturazione in botti di quercia, nessuna fermentazione malolattica. Invecchiamento di circa 8/10 anni sui lieviti, a seconda delle annate. Dosage 4 g/l.

## INFLUENCE ROSÉ

40% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir, 20% Chardonnay e 20% vini di riserva. Maturazione in botti di quercia, nessuna fermentazione malolattica. Invecchiamento di circa 4 anni sui lieviti. Il naso si apre su un insieme di frutti rossi. Dosage 8 g/l.





# MOUSSÉ FILS

NÉGOTIANT-MANIPULANT À CUISLES

La famiglia Moussé discende da 12 generazioni di viticoltori dal 1629, a Cuisles, nel cuore della Valle della Marna. Nel 1923 Eugène Moussé, bisnonno di Cédric, fu il primo a produrre uno champagne con il proprio nome. Nel 2000 Cédric, appena diplomato al Liceo agrario di Avize, iniziò a fare varie esperienze, tra le quali la più significativa fu presso la cantina sperimentale del CIVC, Comitato Interprofessionale dei Vini di Champagne. Nel 2003 gli venne proposto di dirigere questa cantina, opportunità prestigiosa per un giovane come lui, ma Cédric decise di rientrare alla Maison e di lavorare con il padre, Jean-Marc. "Dal 2003 al 2007, dice Cédric, papà mi chiese di occuparmi delle vigne, non mi voleva in cantina! Cuisles e i villaggi vicini sono unici e mi mancava la comprensione di quei differenti *terroirs*."

Nel 2005 Didier Gimonet e Jean-Pierre Vazart chiesero a Cédric di entrare nel Club Trésors de Champagne e Cédric accettò a condizione che gli fosse permesso di elaborare uno Special Club di solo Pinot Meunier e da allora il Club accettò anche tutte le annate successive. Nel 2007 padre e figlio costruirono la loro nuova cantina: "L'aspetto più importante era il rispetto della natura. Il 70% dell'acqua utilizzata proviene da una sorgente ed è riscaldata utilizzando pannelli solari. Metà della cantina è interrata e un sistema geotermico automatico conserva la temperatura costante a 12 gradi. Abbiamo la prima cantina in Champagne che abbia utilizzato questo sistema." Nel dicembre 2013 Jean-Marc perì in un tragico incidente e Cédric iniziò con la sua prima vinificazione da solo.



21

Cédric Moussé

## L'OR D'EUGÈNE

Blanc de Noirs - Extra Brut - Formati: 0,75 / 1,5

80% Pinot Meunier e 20% Pinot Noir. Creata dal fondatore della Maison, Eugène Moussé, oltre 95 anni fa, questa *cuvée* è divenuta il riflesso del territorio di Cuisles. 50% vini di riserva e 50% della nuova vendemmia per rinfrescare la *cuvée*. Fermentazione malolattica. 24 mesi sui lieviti e dosage 2 g/l.

## L'OR D'EUGÈNE ROSÉ

Extra Brut

82% Pinot Meunier e 18% Pinot Noir. Questa *cuvée* è ottenuta da due "perpetuelle", una di vini bianchi e l'altra di vini rossi. Fermentazione malolattica. 24 mesi sui lieviti e dosage 2,5 g/l.



# MOUSSÉ FILS



## ANECDOTE "LES VAROSSES"

Blanc de Blancs - Extra Brut

100% Chardonnay. Questa cuvée è realizzata a partire da una micro-vinificazione di Chardonnay proveniente dal Lieu-dit "Les Varosses" a Cuisles. Nel mondo Champenois il termine "Les Varosses" è spesso utilizzato per indicare un luogo dove gli acini non sono di grande qualità. Cuvée atipica poiché le vigne si trovano in una zona dove normalmente non viene coltivato lo Chardonnay. Fermentazione malolattica. 36 mesi sui lieviti e dosage 1,5 g/l.



## LES VIGNES DE MON VILLAGE

Blanc de Meuniers - Nature - Formati: 0,75 / 1,5

100% Pinot Meunier. Questo assemblaggio di grandi annate ha la particolarità di aver effettuato il tirage con il tappo in sughero anziché con il consueto tappo di metallo. Fermentazione malolattica. 24 mesi sui lieviti.



## TERRE D'ILLITE

Blanc de Noirs - Extra Brut - Millesimato

80% Pinot Meunier e 20% Pinot Noir. Questo millesimato è il risultato di una primavera molto umida dopo un inverno freddo, umido e molto piovoso. Solamente a metà luglio il sole rimise in moto la vegetazione con un'estate piuttosto secca. Questa cuvée prende il nome dalle argille verdi chiamate appunto "Ilite" di cui è formato il suolo e che nei periodi secchi è il solo dove l'umidità persiste. Fermentazione malolattica. 50 mesi sui lieviti e dosage 2 g/l.



## SPÉCIAL CLUB "LES FORTES TERRES"

Blanc de Noirs - Extra Brut - Millesimato

100% Pinot Meunier ottenuto da quattro parcelle del Lieu-dit "Les Fortes Terres". Fermentazione malolattica. Minimo 40 mesi sui lieviti e dosage 0,5 g/l.

# FRANCK PASCAL

RÉCOLTANT-MANIPULANT À BASLIEUX-SOUS-CHÂTILLON  
AGRICOLTURA BIODINAMICA - CERTIFICAZIONE BIODYVIN

Dal 1906 la nostra tenuta di famiglia si è costantemente evoluta per integrare i migliori metodi di coltivazione biodinamica. Usiamo le terre di questo vasto Domaine per adottare metodi innovativi di vinificazione naturale, energetica e spirituale per ciascuno dei nostri champagne. Nel tempo abbiamo sviluppato una profonda sensibilità per la natura, il corpo umano e i trattamenti energetici effettuati sui nostri vigneti.

“Lasciare andare il saper fare della natura”: questa è la mission che quotidianamente ci siamo dati nella produzione dei nostri champagne. Pertanto, i 7 ettari della nostra tenuta sono coltivati in modo biodinamico, il che ci consente di rispettare la natura e rinvigorire il suolo, così come il nostro intero ambiente di produzione.

Più rispettiamo l’equilibrio della natura, più miglioriamo la qualità del prodotto finale. Questa filosofia è condivisa da tutto il nostro team e guida ciascuna delle nostre azioni. Dalla raccolta al tuo bicchiere, questo processo biologico è presente in ciascuna delle nostre fasi di produzione.



Franck e Isabelle Pascal

## FLUENCE

Brut Nature - Formati: 0,75 / 1,5

51% Pinot Meunier, 25% Pinot Noir e 24% Chardonnay.

## RELIANCE

Brut Nature - Formati: 0,75 / 1,5

80% Pinot Meunier, 16% Pinot Noir e 4% Chardonnay. Champagne minerale, puro, fresco e preciso. Fruttato, equilibrato, elegante e si nota l’assenza dell’aggressività dell’acidità.



## TOLÉRANCE

Rosé

74% Pinot Meunier, 16% Pinot Noir e 10% Chardonnay.

Champagne preciso, fresco e minerale come un bianco; strutturato e fruttato come un vino rosso. Dosage 4 g/l.

## LIBÉANCE

Brut Nature - Millesimato

86% Pinot Meunier, 10% Pinot Noir e 4% Chardonnay.





# FRANCK PASCAL

24



## QUINTE ESSENCE

Extra Brut - Millesimato

2/3 Pinot Meunier e 1/3 Chardonnay. Quinte si riferisce alla nota musicale e ci parla di composizione, creazione. L'essenza si riferisce alle essenze che la natura ci offre. Il nostro lavoro è assemblare i vini che tendono alla Quintessenza del Vintage. Dopo oltre dieci anni sui lieviti, la *cuvée* ha sviluppato la sua ricchezza di sapori e conservato la freschezza minerale. Dosage 0,1 g/l.

## PACIFIANCE

Brut Nature

Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier. Metodo Solera assemblando vari millesimi del Quinte-Essence.

## HARMONIE

Blanc de Noirs - Brut Nature

50% Pinot Noir e 50% Pinot Meunier.



## A.O.C. COTEAUX CHAMPENOIS

### CONFIANCE BLANC

Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Noir di quattro annate differenti.

# PERTOIS-MORISSET

RÉCOLTANT-MANIPULANT À MESNIL-SUR-OGER

Situato a Mesnil-sur-Oger, lo Champagne Pertois-Moriset, è dalla sua nascita una Maison familiare e indipendente, Récoltant-Manipulant, che perpetua attraverso le generazioni la tradizione e il *savoir-faire* in vigna e nel vino.

La storia della Maison inizia con il matrimonio di Yves Pertois e Janine Moriset, figli di due antiche famiglie di vignaioli della Côte des Blancs. Nel 1951, la coppia crea la marca Pertois-Moriset. Oggi la proprietà è gestita dalla nipote Cécile e da suo marito Vincent.

La superficie delle vigne è di 20,70 ettari suddivisi tra la Côte des Blancs e i Coteaux Sézannais.



Cécile Bauchet Pertois e Vincent Bauchet

## L'ASSEMBLAGE

Formati: 0,75 / 1,5

50% Pinot Noir e 50% Chardonnay. Dal 20% al 30% di vini di riserva perpetua. Minimo 15 mesi sui lieviti. Fermentazione malolattica effettuata. Dosage 1 g/l.

## LES QUATRE TERROIRS

Blanc de Blancs - Grand Cru

Formati: 0,375 / 0,75 / 1,5

100% Chardonnay. 30% di vini di riserva perpetua. Minimo 36 mesi sui lieviti. Fermentazione malolattica bloccata. Dosage 3 g/l.

## LE ROSÉ BLANC

Rosé - Grand Cru - Formati: 0,75 / 1,5

92% Chardonnay e 8% Pinot Noir di Bouzy. 30% di vini di riserva perpetua. Minimo 30 mesi sui lieviti. Fermentazione malolattica bloccata. Dosage 3 g/l.

## L'ÉDITION PM.04

Blanc de Blancs - Grand Cru - Formati: 0,75 / 1,5

100% Chardonnay. Fermentazione malolattica bloccata. Vinificazione per la maggior parte in botti di vino dell'annata. Assemblaggio con 15% vini di riserva. Invecchiamento minimo 36 mesi sui lieviti. Dosage 2 g/l.

## LE SPÉCIAL CLUB

Blanc de Blancs - Grand Cru - Millesimato

Formati: 0,75 / 1,5

100% Chardonnay di Mesnil-sur-Oger. Assemblaggio dei migliori Lieux-Dits. Invecchiamento minimo di 48 mesi in cantina. *Élevage* sui lieviti 88% in botti di acciaio e 12% in botti di legno. Fermentazione malolattica non ricercata. Dosage 2 g/l.





## LES MONO-VILLAGES

### OGER

Blanc de Blancs - Grand Cru - Millesimato

Formati: 0,75 / 1,5

100% Chardonnay di Oger. Vinificazione 20% in botti di legno e 80% in botti di acciaio. Minimo 30 mesi sui lieviti. Fermentazione malolattica bloccata. Dosage 2 g/l.

### VILLENEUVE

Blanc de Blancs - Premier Cru - Millesimato

Formati: 0,75 / 1,5

100% Chardonnay di Villeneuve. Vinificazione 20% in botti di legno e 80% in botti di acciaio. Minimo 30 mesi sui lieviti. Fermentazione malolattica bloccata. Dosage 2 g/l.



## LES LIEUX-DITS

### LES JEAMPRIINS

Blanc de Blancs - Grand Cru - Millesimato

100% Chardonnay. Fermentazione malolattica bloccata. Vinificazione ed *élevage* 1/3 in botti di legno e 2/3 in acciaio. *Élevage* sui lieviti per circa 9 mesi senza *bâtonnage*. Invecchiamento sui lieviti per 5 anni e mezzo. Non Dosé.

### LES HAUTS D'AILLERANDS

Blanc de Blancs - Grand Cru - Millesimato

100% Chardonnay. Fermentazione malolattica bloccata. Vinificazione ed maturazione al 50% in *fûts* e 50% in *foudre*. *Élevage* sui lieviti per circa 9 mesi senza *bâtonnage*. Invecchiamento sui lieviti per 5 anni e mezzo. Non Dosé.



# JÉRÔME PRÉVOST

NÉGOTIANT-MANIPULANT À GUEUX

Jérôme Prévost è allievo di Anselme Selosse. Nel 1987 riprende i 2,2 ettari della vigna familiare a Gueux, ai piedi della piccola montagna di Reims.

Per 10 anni vende l'uva ai *négociants* finché non incontra Selosse che gli propone di aiutarlo. Produce così una *cuvée* "Les Béguines" con una filosofia tutta "Bourguignonne": un vitigno (Pinot Meunier), un terreno (sabbioso calcareo) e un invecchiamento (100% in legno).



Jérôme Prévost

## LA CLOSERIE "LES BÉGUINES"

Extra Brut

94% Pinot Meunier e 6% di altri vitigni.

## GRAND CRU

Grand Cru - Extra Brut

50% Chardonnay di Mesnil e 50% Pinot Noir di Puisieulx.

## LA CLOSERIE &

Blanc de Noirs - Extra Brut

100% Pinot Meunier.

## LA CLOSERIE FAC-SIMILE

Rosé - Extra Brut

87% vino di base Les Béguines e 13% vino rosso Les Béguines.



27

# MICHEL FALLON

RÉCOLTANT-MANIPULANT À AVIZE

Ozanne, nome che racchiude in sé, non solo la storia di un villaggio situato in uno dei *terroir* più pittoreschi e suggestivi di Francia, (così era infatti chiamata anticamente Avize), ma anche la storia di un uomo, Michel Fallon. Un produttore dal carattere riservato, poco avvezzo ai clamori della notorietà, delicato nel porgersi e concentrato anima e corpo sulle sue grandi passioni: la vigna, l'uva, lo champagne.

Da lui ha preso vita Ozanne, Blanc de Blancs Grand Cru non millesimato, proposto per la prima volta in Italia a Settembre 2011 e subito apprezzato da esperti ed estimatori come un "unicum" per complessità, equilibrio e persistenza.

## OZANNE

Blanc de Blancs - Grand Cru

100% Chardonnay di Avize, vinificato in legno.





Justine e François Petit Boxler

# DOMAINE LA ROGERIE

PROPRIÉTAIRES-RÉCOLTANT À FLAVIGNY (CHAMPAGNE) E À  
NIEDERMORSCHWIHR (ALSAZIA)

Justine e François, dalla loro intima unione è nato nel 2015 un ambizioso progetto: essere portavoci del "buon vivere", coniugando la tradizione con l'apertura verso il nuovo e verso il mondo. Questo significa per loro essere Viticoltori. Si sono messi in cammino per realizzare il loro sogno, legando un territorio d'eccezione, la Champagne, con quello dell'Alsazia, ricca di storia e di altisonante passato. Dalle cantine dei nonni nella "terra dei Celti" al ritorno nel Comune di Avize "cuore della Côte des Blancs" (dove si trova il loro vigneto classificato Grand Cru), questi due produttori poco più che ragazzi, hanno iniziato con impegno a lavorare le vecchie vigne, adattandole ad una nuova visione: l'aratura dei campi alternando il trattore al cavallo (per favorire la vita delle radici e la loro spinta in profondità), l'eliminazione dei pesticidi (utilizzando apporti organici), il dissodamento dei terreni (per ricreare una nuova biodiversità).

28



**LA GRANDE VIE**  
Grand Cru  
100% Chardonnay di Avize.



**LIUX DE VIE**  
Blanc de Blancs - Grand Cru  
100% Chardonnay.



**HEROINE**  
Blanc de Blancs - Grand Cru - Millesimato  
100% Chardonnay.



**CHEMIN DE CHALONS**  
Blanc de Blancs - Grand Cru - Millesimato  
100% Chardonnay.



**A.O.C. ALSACE**



**LE BOUC**

**RIESLING**

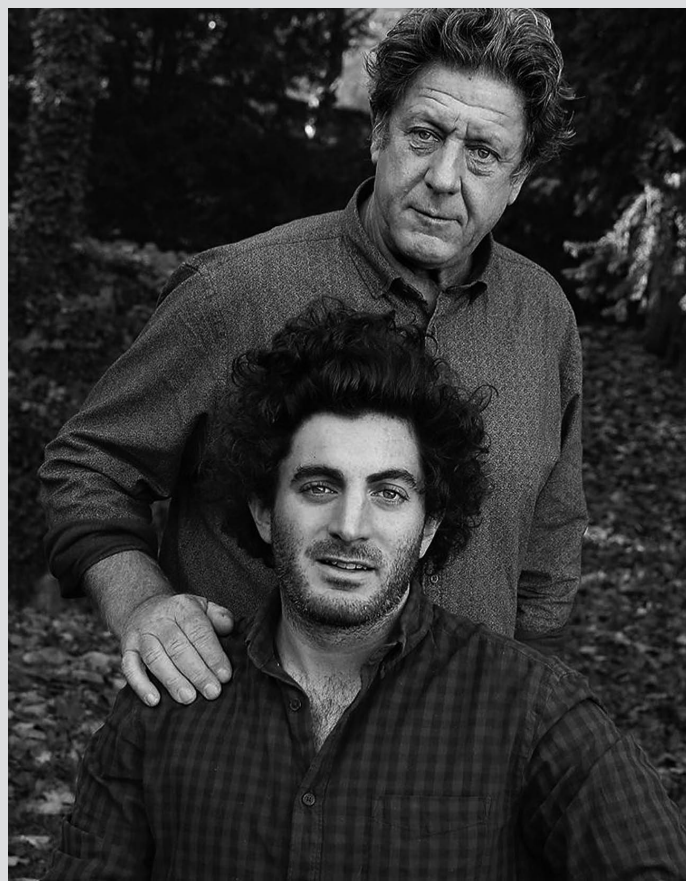
**SOMMERSBERG RIESLING**  
Grand Cru

# JACQUES SELOSSE

RÉCOLTANT-MANIPULANT À AVIZE

Nel 1980 Anselme Selosse prende la direzione dell'azienda del padre Jacques Selosse con il prezioso aiuto della moglie Corinne. L'azienda possiede circa 8 ettari, la maggior parte dei quali di Chardonnay Grand Cru nei comuni di Avize, Cramant e Oger, una vigna di Pinot Noir Grand Cru ad Ay ed una ad Ambonnay. La produzione globale annuale si aggira intorno alle 45.000 bottiglie. Ogni due anni viene inserito in profondità nei loro terreni un composto organico per favorire la valorizzazione del *terroir*. Anselme Selosse, durante ogni primavera ed autunno, lavora il terreno al fine di renderlo leggero e poroso per permettere un miglior passaggio dell'acqua. Le piante sono mantenute basse con un rendimento inferiore ai 2/3 della resa media in Champagne. Le difese immunitarie della vigna sono sollecitate in modo naturale, senza alcun impiego di trattamenti chimici. Dopo la spremitura tradizionale il mosto viene messo in *barriques* per la fermentazione, che inizia senza l'aggiunta di lieviti selezionati ed avviene con *batonnage* settimanale durante il periodo invernale e mensile durante l'estate. Tale processo prosegue naturalmente senza alcun intervento e dura a volte sino a luglio. La fermentazione malolattica è contenuta, l'acidità naturale del vino non viene neutralizzata poichè i concimi non contengono potassi minerali e non si effettua mai alcun tipo di filtrazione.

Anselme Selosse afferma che il suo ruolo non è quello di standardizzare il gusto, ma di raccontare la storia dei suoi vigneti rispettando la vocazione del vino e del terreno. Per questo non utilizza lieviti selezionati durante la fermentazione e preferisce il fruttoso puro d'uva per il dosage al momento del *dégorgement*. Queste due particolarità, proprie dello champagne Jacques Selosse e di altri pochi produttori, assicurano un gusto che esalta le caratteristiche della particella di terreno sulla quale l'uva è stata colta.



Anselme e Guillaume Selosse

29



Anselme e Corinne Selosse nel giugno 2011 hanno inaugurato il loro albergo ad Avize: [www.selosse-lesavises.com](http://www.selosse-lesavises.com)

## INITIAL

Blanc de Blancs - Grand Cru

100% Chardonnay. È un vino composto da tre annate successive con invecchiamento sui lieviti in bottiglia di almeno 2 anni e mezzo, durante i quali le bottiglie vengono spostate e nuovamente accatastate in cantina due volte, rimettendo in sospensione i lieviti e favorendo la maturazione, poichè andranno in bottiglia dopo il *dégorgement à la volée*, solo quando il produttore capirà che il vino è maturo al punto giusto.

## VERSION ORIGINALE

Blanc de Blancs - Grand Cru - Extra Brut  
100% Chardonnay.

## MILLÉSIME

Blanc de Blancs - Grand Cru - Extra Brut - Millesimato  
100% Chardonnay.





# JACQUES SELOSSE

30



## SUBSTANCE

Blanc de Blancs - Grand Cru - Extra Brut

100% Chardonnay. Per la fermentazione vengono utilizzate *barriques* nuove da 228 litri, costruite con legno di rovere *merrain* proveniente dal centro della Francia o dai Vosgi. Il legno ha subito un essiccamento all'aria aperta di almeno 18 mesi prima di essere sottoposto a una tostatura leggera (lunga e penetrante). Il passaggio del vino in queste botti dura 12 mesi e si procede periodicamente al *batonnage* (rimessaggio) per favorire una maturazione uniforme. Nel mese di giugno dell'anno seguente si procede all'assemblaggio secondo il metodo "Solera", quindi all'imbottigliamento. L'invecchiamento in bottiglia dura almeno 6 anni durante i quali le bottiglie vengono spostate quattro volte. Poiché questo particolare vino ha dapprima vissuto un periodo a contatto con l'aria durante la maturazione nelle *barriques* e poi è stato rinchiuso in bottiglia, è opportuno "riaprirlo", lasciandolo respirare prima di poterlo apprezzare al meglio. È dunque consigliabile consumarlo almeno 4 mesi dopo la data del *dégorgement* (indicata sul retro-etichetta) e di arearlo adeguatamente.

## EXQUISE

Blanc de Blancs - Grand Cru - Sec

100% Chardonnay. Questa particolare *cuvée* è stata creata su esplicita richiesta di alcuni rinomati cuochi francesi, tra i quali Bernard Loiseau e Pierre Gagnaire, per accompagnare alcuni loro dessert, in particolare quelli a base di frutta estiva (aciduli e leggermente zuccherati). È un assemblaggio di due annate giovani (carattere acidulo e fruttato).

## SOUS LE MONT

Blanc de Noirs - Premier Cru - Extra Brut

100% Pinot Noir di Mareuil-sur-Ay.



## LA CÔTE FARON

Blanc de Noirs - Grand Cru - Extra Brut

Proviene dalle vigne di Pinot Noir che Anselme Selosse possiede ad Ay, esposte totalmente a sud. Pinot Noir in purezza, di cui vengono prodotte dalle 1200 alle 1600 bottiglie.

## LES CARELLES

Blanc de Blancs - Grand Cru - Extra Brut

100% Chardonnay di Mesnil-sur-Oger.

## LE BOUT DU CLOS

Blanc de Noirs - Grand Cru - Extra Brut

100% Pinot Noir di Ambonnay.

## ROSÉ

Grand Cru

È uno champagne d'*assemblage*, composto dal 90% circa di Chardonnay e dal 10% di vino rosso prodotto con uve Pinot Noir di Ay e Ambonnay. Secondo Anselme Selosse, il rosé deve saper esprimere un perfetto equilibrio tra il bouquet del Pinot Noir e la finezza dello Chardonnay, perciò è innanzitutto necessario che non sia sovradosato o piatto.

# JACQUES SELOSSE

## CASSETTA "LIEUX-DITS"

La cassetta contiene una bottiglia per tipo di:

**LES CARELLES**

Blanc de Blancs di Mesnil-sur-Oger

**LES CHANTEREINES**

Blanc de Blancs di Avize

**CHEMIN DE CHÂLONS**

Blanc de Blancs di Cramant

**LA CÔTE FARON**

Blanc de Noirs di Ay

**LE BOUT DU CLOS**

Blanc de Noirs di Ambonnay

**SOUS LE MONT**

Blanc de Noirs di Mareuil-sur-Ay



# GUILLAUME SELOSSE



31

## AU-DESSUS DU GROS MONT

Blanc de Blancs - Grand Cru

La parcella "Au-dessus du Gros Mont" di 7,6 are situate nel comune di Cramant produce esclusivamente Chardonnay ed ha un'età media di 60 anni. Guillaume ricevette questa vigna come regalo di sua nonna Gisèle Selosse per i suoi 18 anni per celebrare la sua entrata nel mondo dei vigneron.

Utilizzo di lieviti indigeni per la fermentazione alcolica. I vini maturano *sur lies* per 10 mesi. Vengono prodotte solamente 600 bottiglie, di cui 90 destinate all'Italia.

## LARGILLIER

Blanc de Noirs

La parcella "Largillier" di 3,37 ettari è situata nel comune di Villes-sur-Arce nel Aube. Impiantata esclusivamente in Pinot Noir, ha un'età media di 45 anni.

Utilizzo di lieviti indigeni per la fermentazione alcolica. I vini maturano *sur lies* per tre anni prima di essere messi in bottiglia. Sono prodotte 3500 bottiglie all'anno di cui 360 per l'Italia.





Marie Thérèse Thill

# FERNAND THILL

RÉCOLTANT-MANIPULANT À VERZY

La Famiglia Thill ha origini nel Lussemburgo. Agli inizi del 1800 si trasferì in Francia e intorno al 1850 acquistò alcuni vigneti a Verzy e Verzenay, due comuni Grand Cru (sui 17 di tutta la Champagne) e iniziò vendendo le uve. Dal 1953 uno dei discendenti, Fernand Thill, decise di produrre champagne e di venderlo con la propria etichetta. Attualmente l'azienda è seguita da Marie Thérèse, figlia di Fernand Thill.

32



## TRADITION

Grand Cru

70% Chardonnay e 30% Pinot Noir. Champagne d'assemblaggio leggero, fresco e delicato, è il riflesso di una "tradizione" sempre rispettata. Ideale per tutti i cocktail, gli incontri e gli aperitivi tra amici.

## BLANC DE BLANCS

Grand Cru

Champagne leggero, fine ed elegante, prodotto unicamente con Chardonnay. Può essere servito a tutte le ore del giorno e della notte e si adatta perfettamente ai pesci, ai frutti di mare e ai crostacei.



## MILLÉSIME

Grand Cru - Millesimato

Questo Grand Champagne è il risultato dell'assemblaggio di due cépages nobles, 70% Chardonnay e 30% Pinot Noir. Un lungo invecchiamento gli dona gran classe, nobiltà ed eleganza. Champagne d'annate "selezionate", prodotto in quantità limitata, è l'accompagnamento perfetto per tutti i pasti.

## ROSÉ

Grand Cru

90% Chardonnay e 10% vino rosso di Bouzy. Il suo bouquet fruttato accompagna le carni e i formaggi. All'aperitivo la sua originalità piacerà ai vostri invitati. Insolito e sorprendente accompagnatore di foie gras.



# VOUETTE & SORBÉE

NÉGOCIANT-MANIPULANT À BUXIÈRES-SUR-ARCE  
AGRICOLTURA BIOLOGICA - CERTIFICAZIONE ECOCERT

Le vigne, con un'età media di 21 anni, affondano le loro radici in un terreno di 5 ettari del giurassico superiore. La vendemmia è manuale e si sviluppa in circa 3 settimane. Da questo punto tutto è semplice: senza pompaggio, il succo viene travasato in fusti da 400 litri, parti o botti, a scelta. Le fermentazioni sono dovute ai lieviti presenti sulla fioritura delle bacche. L'élevage prosegue fino a primavera quando avviene naturalmente la fermentazione malolattica. Tutte le operazioni di cantina sono fatte da persone che lavorano i vigneti della zona, pienamente consapevoli, coinvolti e orgogliosi di se stessi.



Hélène e Bertrand Gautherot

## FIDÈLE

Blanc de Noirs - Brut Nature - Formati: 0,75 / 1,5

La nostra volontà è quella di restare discreti, ma presenti a fianco di questa cuvée. La fedeltà è esclusiva per definizione. In questo vino ritroverete tutti i sapori tipici del solo Pinot Noir, nette sensazioni calcaree e la persistenza degli aromi dovuta alla totale vinificazione su legno. Ha bisogno di ossigeno, spazio e calore (10/14°C). Questa cuvée è essenzialmente un vino!

## BLANC D'ARGILE

Blanc de Blancs - Brut Nature - Formati: 0,75 / 1,5

Chardonnay in purezza, vigne di 4/8 anni, vinificazione con élevage prolungato in fusti di rovere. Alcuni pensano ad un vino di Chablis con le bollicine.



33

## TEXTURES

Blanc de Blancs - Brut Nature (Négociant)  
100% Pinot Blanc.

## EXTRAIT

Brut Nature - Millesimato  
Pinot Noir e Chardonnay.

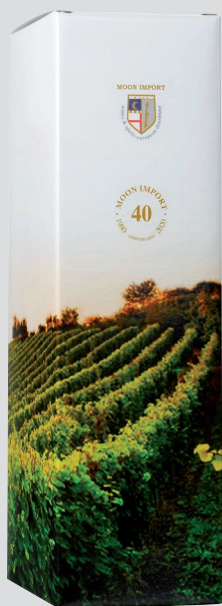
## SAIGNÉE DE SORBÉE

Rosé - Brut Nature

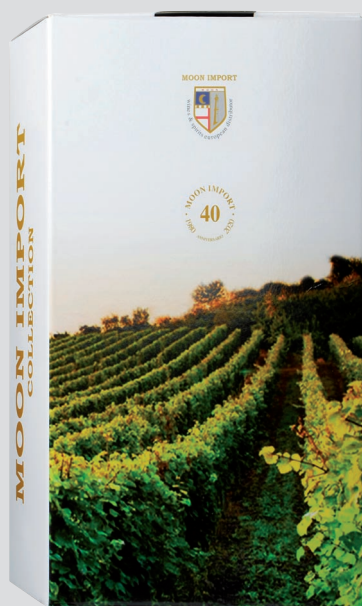
Vino nato da sole uve Pinot Noir, preparato secondo il metodo di sanguinamento. Lunga macerazione carbonica, fermentazione alcolica su lieviti indigeni, vinificazione prolungata in botti di quercia. I frutti rossi sono accompagnati dalla complessità della vinificazione. Sempre una bella acidità che accompagna e definisce tutto.



# ASTUCCI MOON IMPORT



Astuccio singolo



Astuccio per 2 bottiglie



Cofanetto per 3 bottiglie



Cassetta in legno per 3 bottiglie



Cassetta in legno per 6 bottiglie

**MOON IMPORT DI MONGIARDINO G. S.R.L.**

PIAZZA FONTANE MAROSE 6/5 - 16123 GENOVA

TEL. 010 - 313849/314250 - FAX. 010 - 317044

---

DEPOSITO: VIA FONTANELLE 16/C - 16012 BUSALLA (GE)

---

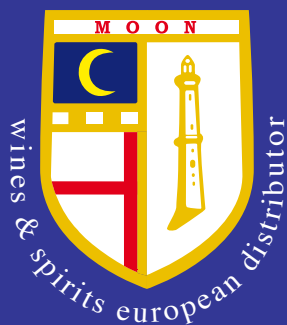
**W: [WWW.MOONIMPORT.IT](http://WWW.MOONIMPORT.IT) - E-MAIL: [COMMERCIALE@MOONIMPORT.IT](mailto:COMMERCIALE@MOONIMPORT.IT)**

---





MOON IMPORT



VINI  
GENNAIO 2023



# VINI FRANCESI

---

| <u>REGIONE</u>      | <u>PRODUTTORE</u>                      | <u>PAGINA</u> |
|---------------------|----------------------------------------|---------------|
| LOIRE               | DOMAINE DIDIER DAGUENEAU               | 4             |
|                     | ALPHONSE MELLOTT                       | 5-6           |
| BOURGOGNE CHABLIS   | DOMAINE SERVIN                         | 7             |
| BOURGOGNE CÔTE D'OR | PIERRICK BOULEY E DOMAINE R.&P. BOULEY | 8             |
|                     | DOMAINE PHILIPPE CHAVY                 | 9             |
|                     | DOMAINE GUY E YVAN DUFOULEUR           | 10            |
|                     | DOMAINE ALAIN JEANNIARD                | 11            |
|                     | LEROY                                  | 12            |
|                     | DOMAINE SIGAUT                         | 13            |
|                     | AURÉLIEN VERDET                        | 14            |
| BORDEAUX            | JEAN-NOËL BOIDRON                      | 15            |
|                     | DOMAINE DE CARBONNIEU                  | 15            |
| ALSACE              | PIERRE FRICK                           | 16            |
| LOT                 | DOMAINE LAROQUE D'ANTAN                | 17-18         |
| LANGUEDOC           | MAS DE DAUMAS GASSAC                   | 19            |
| CÔTES-DU-RHÔNE      | TARDIEU - LAURENT                      | 20            |
| CORSICA             | DOMAINE VICO                           | 21            |

# VINI ITALIANI

---

|                       |                       |       |
|-----------------------|-----------------------|-------|
| PIEMONTE              | OTTOSOLDI             | 22    |
| SARDEGNA              | SELEZIONE MOON IMPORT | 23    |
| FRIULI VENEZIA GIULIA | RONCO DEL GNEMIZ      | 24-25 |
| TOSCANA               | ROBERTO CIPRESSO      | 26    |
|                       | PAOLO MAGI            | 27    |
|                       | TENUTA DI VALGIANO    | 28    |



# DOMAINE DIDIER DAGUENEAU

PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT À POUILLY-SUR-LOIRE



Didier Dagueneau  
fondatore della Maison



Benjamin Dagueneau

Didier Dagueneau era senza dubbio un uomo a parte nella viticoltura francese. Nel cuore dell'appellation Pouilly-Fumé, troppo sovente marcata da rendimenti eccessivi (vedasi la sottomaturazione frequente), egli seppe imporre criteri di qualità fuori dalla norma. Le sue favolose cuvée danno un'immagine precisa della dimensione a cui il Sauvignon può arrivare quando è coltivato in condizioni estreme e rappresentano per tutti gli amatori i modelli dei grandi Pouilly-Fumé, compagni ideali della gastronomia. Attraverso la macerazione pre-fermentazione, il vino acquisisce grande intensità aromatica, mentre con la breve fermentazione in piccole botti di legno nuovo e acciaio inossidabile, acquista delicatezza, pienezza e complessità. Il figlio Benjamin sta proseguendo con continuità l'opera del grande Didier.

## POUILLY-SUR-LOIRE SAUVIGNON

BLANC ETC...

BUISSON RENARD

PUR SANG

SILEX



4



## AUBERTIN - JURANÇON PETIT MANSENG

LES JARDINS DE BABYLONE  
Sec

LES JARDINS DE BABYLONE  
Demi-Sec

LES JARDINS DE BABYLONE  
Moelleux

# ALPHONSE MELLOT

PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT À SANCERRE  
AGRICOLTURA BIODINAMICA DAL 2012 - CERTIFICAZIONE ECOCERT

La famiglia Mellot ha tramandato la sua attività a Sancerre per 19 generazioni, più di 500 anni, ed è proprietaria della tenuta "La Moussière" di oltre 30 ettari, su un territorio calcareo esposto in pieno sud. Il lavoro del suolo diviene un atto essenziale: la radice e le sue numerose ramificazioni affondano nel ventre della Roccia Madre e si alimentano con la semplice dissoluzione di minerali. Contemporaneamente vengono prestate alla vigna tutte le cure necessarie: potatura, cura delle lacerazioni, severa scacchiatura, attento controllo della qualità degli stomi della foglia (ricettacolo unico della luce, capace di sintetizzare i minerali dal cielo), vendemmia in verde (la vigna non può far maturare più frutti di quelli che può nutrire). Vendemmia eseguita a mano e trasporto in piccole casse, per portare l'acino al pressoir senza danneggiarlo in alcun modo. È solo in queste condizioni che le differenti cuvée possono esprimere al meglio tutte le loro peculiarità.



Alphonse Mellot e suo figlio

## A.O.C. SANCERRE - SAUVIGNON

### LA MOUSSIÈRE SANCERRE BLANC

100% Sauvignon. Fermentazione in vasche d'acciaio per il 50% e in *barriques* nuove per l'altra metà, a temperature tra 18°C e 23°C. Affinamento su lieviti fini per 7/8 mesi. Color oro con riflessi verdi. Naso floreale e fruttato. Seduce immediatamente per la sua purezza e franchezza. Servire a 10-12°C come aperitivo o per la degustazione e a 12-14°C con i cibi.

### EDMOND SANCERRE BLANC - Vieilles Vignes

100% Sauvignon. Fermentazione in botti nuove per il 60%, in botti di un vino per il 20% e in botti di due vini per il restante 20%, a temperature tra 18°C e 24°C.

### SATELLITE SANCERRE BLANC - Vieilles Vignes

100% Sauvignon. È frutto della lavorazione di uve provenienti da vigne di età compresa tra i 40 e i 77 anni su un suolo argillo-calcareo con esposizione a sud/sud-est, in cultura biologica e biodinamica. La vinificazione è fatta con pressione pneumatica sequenziale e la fermentazione avviene per il 60% in botti nuove da 300 l e per il 40% in botti di legno da 20 hl. *Élevage* su lieviti fini per 8/12 mesi.

### LES ROMAINS SANCERRE BLANC - Vieilles Vignes

100% Sauvignon. Prodotto con uve provenienti da un'unica parcella piantata nel 1951 su un suolo argilloso con esposizione a sud/sud-est, in coltura biologica e biodinamica. *Élevage* su lieviti fini per 8/12 mesi.



# ALPHONSE MELLOT



## A.O.C. POUILLY-FUMÉ - SAUVIGNON

### POUILLY FUMÉ

100% Sauvignon, è elaborato da una parcella di 45 anni. La raccolta si effettua in piccole casse da 25 kg. Élevage su lieviti fini per un periodo variabile tra 7 e 9 mesi, a seconda delle annate. Da degustare a 10/12°C per l'aperitivo o a 12/14°C come accompagnamento ai pasti.



## I.G.P. CÔTES DE LA CHARITÉ

### LES PÉNITENTS BLANC

Les Pénitents, cuvée ottenuta da un prestigioso vigneto del XII Secolo piantato e gestito dai monaci cluniacensi e praticamente annientato dalla Fillossera alla fine del XIX Secolo. Ridotto ad oggi ad una cinquantina di ettari, rinasce alla fine degli anni '80 grazie a vignaioli appassionati. A soli 35 km da Sancerre, classificato IGP Côtes de la Charité, il vigneto è attraversato dal Cammino di Santiago di Compostela, da qui il nome della cuvée.

Questo bianco 100% Chardonnay ha un naso espressivo con una bella intensità aromatica con sentori di frutti esotici, un bel colore giallo sostenuto con riflessi dorati, un gusto fine con note di limone e un finale pieno e persistente. Gli aromi della Loira e la mineralità di uno Chablis. Vino biologico e biodinamico certificato BIODYVIN.



## A.O.C. SANCERRE - PINOT NOIR

### EN GRANDS CHAMPS SANCERRE ROUGE - Vieilles Vignes

100% Pinot Noir. Prodotto con uve provenienti da un'unica parcella di 62 anni sul suolo calcareo di Buzançais, parte alta de "La Moussière", con esposizione in pieno sud, in coltura biologica e biodinamica. Affinamento in botti nuove per circa 14 mesi. Colore profondo di carminio, al naso mora, amarena e pepe rosa.



# DOMAINE SERVIN

PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT À CHABLIS

Le prime tracce della famiglia Servin a Chablis risalgono al 1654 con più di sette generazioni di viticoltori alle spalle. Oggi il Domaine è riconosciuto come uno dei più grandi *propriétaire-récoltant* di Chablis.

Il Domaine Servin produce vini, nati dai migliori terreni del comune di Chablis e, grazie al suo microclima particolare, produce uno dei migliori Chardonnay del mondo.



François Servin

## A.O.C. CHABLIS - CHARDONNAY

### CHABLIS

Fermentato e affinato in vasche d'acciaio e con fermentazione malolattica completata. Colore giallo pallido con riflessi grigi. Naso fine ed elegante, con note di fiori bianchi e di mineralità. Frutti bianchi e agrumi emergono con l'ossigenazione. L'ingresso al palato è fresco, ma la rotondità smorza questa vivacità. Bell'equilibrio in cui si trovano i frutti bianchi; bella persistenza. Un vino che chiede di essere aperto, seducente e fresco. Servito a 10-12°C, con antipasti, ostriche, lumache, frutti di mare.

### SÉLECTION MASSALE - Chablis Vieilles Vignes

Massale è una pratica ancestrale fatta sul terreno, che consiste nel selezionare e conservare su una parcella solamente le piante più produttive, le più vigorose, le più sane... Le piante selezionate vengono quindi moltiplicate al fine di ottenere una "popolazione" sufficientemente importante per reimpiantare e coltivare una o più parcelle. Questa tecnica è stata progressivamente abbandonata dai vivaisti da quando i cloni, classificati e repertoriati, sono apparsi all'inizio degli anni '70. Oggi, oltre 7 ettari di "Chablis Sélection Massale" sono ancora nel Domaine. Vendemmia manuale. Fermentato e affinato in botti di quercia e con fermentazione malolattica completata. Nettare complesso con aromi di agrumi e di frutta giovane, uniti a note minerali. Molto potente. Buon attacco in bocca con freschezza. Buona persistenza. Vino grasso e ben equilibrato. Servito a 10-12°C con piatti di pesce, soprattutto ostriche e pollame con salse.

### VAILLONS - Chablis Premier Cru

Fermentato e affinato in vasche d'acciaio e con fermentazione malolattica completata. Colore giallo dorato con riflessi verdi. Al naso presenta inizialmente note minerali, successivamente si apre e si colgono note di frutta gialla e di agrumi. Aroma fine ed elegante, ben caratterizzato. Ingresso al palato fresco e grasso. Un vino con un buon equilibrio e una persistenza che si evolverà nel tempo. Finale leggermente di bosco con note di mandorla e vaniglia. Servito a 11-13°C, abbinato a pesce con salse, salumi fini, foie gras, carni bianche e volatili.

### BLANCHOT - Chablis Grand Cru

Vendemmia manuale. Vinificazione e affinamento in vasche d'acciaio. Colore giallo pallido con riflessi d'oro bianco. Il naso è complesso con note di agrumi canditi e di pesche bianche. In bocca è ricco e speziato con aromi di frutti bianchi e una bella acidità. È un Grand Cru degno di questo nome con tutta la sua finezza ed eleganza.





Pierrick Bouley

## PIERRICK BOULEY E DOMAINE R. & P. BOULEY

PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT À VOLNAY

Al Domaine Reyane e Pascal Bouley l'esperienza si è trasmessa di padre in figlio da cinque generazioni ed attualmente è proseguita da Pierrick Bouley. La proprietà si estende su 10 ettari tra i comuni di Volnay, Pommard, Beaune, Monthelie e Saint-Romain.

La raccolta è interamente manuale, la vinificazione è tradizionale e l'affinamento dura in media 18 mesi.

Utilizzando al meglio le tecniche moderne cerchiamo di ottenere vini particolarmente rappresentativi dei loro *terroir*: fruttati e eleganti nell'appellation *Village*, ampi e armoniosi nei *Premier Cru*.

Pascal Bouley

### VINI BIANCHI

BOURGOGNE ALIGOTÉ

BOURGOGNE CÔTE D'OR

CHASSAGNE-MONTRACHET 1<sup>er</sup> CRU "ABBAYE DE MORGEOT"

MEURSAULT

### VINI ROSSI

ALOXE-CORTON

BEAUNE 1<sup>er</sup> CRU "LES CLOS DU BAS DES TEURONS"

POMMARD

VOLNAY

VOLNAY 1<sup>er</sup> CRU "CHAMPANS"

VOLNAY 1<sup>er</sup> CRU "ROBARDELLE"



# DOMAINE PHILIPPE CHAVY

PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT À PULIGNY-MONTRACHET

Quando si ha la fortuna di vivere e di lavorare nel cuore di uno dei più prestigiosi vigneti di Chardonnay al mondo, si deve rispettare ciascun ceppo di vite e ogni acino che ci dona. A Puligny mio padre ha piantato la maggior parte delle nostre vigne negli anni '50. A Meursault le vigne provengono dalla famiglia di mia madre (Ropiteau) e la più vecchia risale al 1932. A immagine della Bourgogne, frazionata, coltivo 8 ettari suddivisi in circa 30 parcelle, che producono 14 *Appellation* da 4 vitigni tradizionali: Chardonnay, Aligoté, Pinot Noir e Gamay. Le differenti *cuvée* sono vinificate separatamente in funzione dell'equilibrio del vino ricercato. La vinificazione è da sempre manuale in rispetto del territorio e delle vigne spesso antiche. Per preservare le mie vigne e l'ambiente circostante sono ritornato al lavoro del suolo, ragiono i trattamenti, non utilizzo diserbanti né pesticidi. Inoltre da qualche anno tengo in considerazione i cicli naturali e lunari. In cantina unisco la tradizione alla modernità: essendo all'avanguardia, già mio padre aveva adottato un *pressoir* pneumatico, ideale per controllare e dosare l'intensità della pressa. Le vasche in acciaio inox termo-regolate mi permettono di conservare la freschezza degli aromi durante la fermentazione alcolica. La fine della vinificazione e l'invecchiamento avvengono in botti di quercia di età e provenienza differenti, in modo che i vini possano esprimere tutta la loro diversità e complessità al termine dei 12 mesi.



Philippe Chavy

## BOURGOGNE - Chardonnay

Ottenuto per il 90% da vigne di Puligny e il 10% di Meursault. Per questo si distingue dagli altri Bourgogne, la sua provenienza lo rende fresco, tonico e con una buona ampiezza al palato. Bella mineralità e intensità aromatica. *Bouquet* incantatore, equilibrato e piacevolmente grasso.

## BOURGOGNE ALIGOTÉ

### MEURSAULT - Vieilles Vignes

*Cuvée* ottenuta da più parcelle della zona a sud di Meursault: Moulin Landin (1957), Pellans (1945), Gruyaches (1932) e Pelles (1973) che rappresentano poco più di un ettaro. Bel colore dorato e ricchezza aromatica: uva, miele e biancospino. Potente e raffinato, con una bella rotondità in bocca. La bella acidità apporta cristallinità al vino e un buon equilibrio tra mineralità e espressione vegetale dello Chardonnay.

### MEURSAULT "LES NARVAUX" - Vieilles Vignes

0,40 ettari piantati nel 1957 sul versante della collina di Meursault, vinificati separatamente. Vino da invecchiamento. Al naso note speziate e limonate; in bocca ben strutturato, solido e denso.

### MEURSAULT "LES CHARMES" - Premier Cru - Vieilles Vignes

Colore dorato dai riflessi argentei. Naso fine, concentrato ed elegante con una punta di spezie fini e frutta secca. Palato rotondo ed equilibrato. Lungo finale e persistenza sensazionale.

### PULIGNY-MONTRACHET "LES CORVÉES DES VIGNES"

Vino puro e brillante, dal colore oro bianco, fine ed elegante. Al naso aromi di acini, alberi in fiore e felci; bocca ampia e ricca di una bella persistenza, sulla base minerale di una grande purezza. Vino delicato e seducente.

### PULIGNY-MONTRACHET "RUE ROUSSEAU"

Colore oro. Al naso pesca bianca ben matura e caramello. Palato setoso e cremoso.

### PULIGNY-MONTRACHET "LES FOLATIÈRES" - Premier Cru

0,28 ettari circa piantati nel 1950. È uno dei più conosciuti e dei più ricercati Premier Cru al mondo. Al naso, aromi fini e complessi: iodio, miele, caprifoglio e mandorla fresca. In bocca rotondo, ampio, magnifico equilibrio cristallino. Struttura polposa e compatta. Vino persistente, fine, lungo, nobile e di razza.







Yvan Dufouleur

# DOMAINE GUY E YVAN DUFOULEUR

PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT À NUITS-SAINT-GEORGES

*Propriétaire-Récoltant* di padre in figlio a Nuits-Saint-Georges dal 1596. Attualmente il Domaine, di circa 30 ettari, è gestito da Yvan Dufouleur e dallo zio Xavier. Dal 2006 la famiglia ha ceduto l'attività di *négoce* "Dufouleur Père et Fils" per dedicarsi unicamente al Domaine.

10



## VINI BIANCHI

### HAUTES-CÔTES DE NUITS "DEMOISELLE HUGUETTE"

100% Chardonnay. Colore da giallo pallido a giallo oro a seconda delle annate. Al naso profumi di caprifoglio e fiori bianchi con note di agrumi. Maturando, escono aromi di frutti gialli, mandorle e nocciole. In bocca bella tensione e persistenza.

## VINI ROSSI

### HAUTES-CÔTES DE NUITS "LES DAMES HUGUETTE"

100% Pinot Noir. Bel colore rubino. Piacevole al naso, con note di ribes nero, ciliegia e lampone. Leggeri aromi tostati, tabacco biondo, verso la vaniglia. In bocca tannini presenti ma piacevoli. Buona persistenza e complessità.

### SAVIGNY-LES-BEAUNE "LES GOLLARDES"

100% Pinot Noir. Color ciliegia, naso di piccoli frutti neri e rossi e di violette. Il corpo è leggermente tannico. Bell'equilibrio e eleganza, finale di amarena. Sentori di moka e vaniglia.

### POMMARD "LES VAUMURIENS"

100% Pinot Noir. Color rosso porpora, aroma di more, amarene e naso di ciliegia. Orientato verso il cuoio, il cioccolato e il pepe. Un vino da lasciare un po' invecchiare in modo che si apra pienamente.

### FIXIN 1<sup>er</sup> CRU "CLOS DU CHAPITRE" - Vieilles Vignes

100% Pinot Noir. Color nero ciliegia, sostenuto e profondo. Naso complesso, aromi di ribes nero, mora e mirtillo, tartufi e liquirizia. In bocca potente con tannini molto marcati, ma fini e una bella persistenza.

### NUITS-SAINT-GEORGES "LES CREUX - FRAÎCHES EAUX"

100% Pinot Noir.

### NUITS-SAINT-GEORGES 1<sup>er</sup> CRU "CLOS DES PERRIÈRES"

100% Pinot Noir. Denso e sostenuto, fresco e intenso. Col passare del tempo la bocca manifesta una rotondità ampia e setosa. I sentori di frutta evolvono verso la ciliegia macerata, la liquirizia e fini sentori balsamici.



# DOMAINE ALAIN JEANNIARD

PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT À MOREY-SAINT-DENIS

Alain conduce l'attività dal 2000 coltivando attualmente 4 ettari, comprendenti Premier Cru, distribuiti tra i comuni di Chambolle-Musigny, Morey-Saint-Denis e Pommard.

Nel 2003 Alain creò una società di négoce chiamata "Grands Vins de Bourgogne Alain Jeanniard". Con questa attività acquista le uve per realizzare la vinificazione al Domaine.



Alain Jeanniard

CÔTE DE NUITS-VILLAGES - Vieilles Vignes

BOURGOGNE "QUINTESSANCE PINOT NOIR"

CÔTEAUX BOURGUIGNONS ROUGE

FIXIN "EN COMBE ROY"

Riconosciuta nel 1936, la denominazione Fixin è suddivisa in Village e Premier Cru. La sua produzione è prevalentemente Pinot Noir, ma comprende alcuni appezzamenti di Chardonnay.

Di colore rosso scuro. Il bouquet si divide tra aromi floreali (violetta, peonia), fruttati (ribes, marasca, mela cotogna), animali, muschio e pepe. Il nocciolo di ciliegio non è raro. Spesso tannico e un po' aspro in gioventù, presenta un attacco rotondo e vivace e una struttura solida.

GEVREY-CHAMBERTIN

Formati: 0,75 / 1,5

Di colore rubino vivace che, con l'invecchiamento, tende al carminio scuro, amarena. Fragola, mora, violetta e rosa fanno parte dei suoi aromi spontanei, mentre la maturità offre un bouquet di liquirizia, cuoio e pelliccia, con accenti di selvaggina e sottobosco. Al palato esprime un ottimo Bourgogne. Interi e potenti, ricchi, corposi, corpo e anima, si affermano su una struttura solida, tannini che giocano sui velluti, esprimendosi su un guadagno finissimo, senza asprezza. Piacevole giovane, è comunque e soprattutto un vino da invecchiamento.

MOREY-SAINT-DENIS - Vieilles Vignes

Il suo colore più usuale è pieno, dal tono deciso (rubino brillante, carminio, granato intenso) con riflessi violacei. Il profumo si divide tra frutti neri e drupacee (ciliegia). Ha varianti: prugnolo, rovo, violetta, garofano, liquirizia, frutta sotto spirito. Con l'età rievoca spesso la battuta di caccia (cuoio, muschio, selvaggina): tartufi! Forte, strutturato, questo vino vi aspetta al palato con una solida base: il giusto equilibrio tra la forza del corpo e l'espressione del frutto. Voce tenore nel corso della Borgogna, sa arrotondare i suoi tannini e offrire una carne generosa.

MOREY-SAINT-DENIS 1ER CRU "LES CHENEVÉRY"

Colore brillante, nero rubino con riflessi bluastrì. Naso complesso caratterizzato da una sorprendente mineralità, che esala aromi intensi di bacche nere e rosse mature (ribes nero, ciliegia, lampone) e un bel rovere fine. Meraviglioso palato equilibrato con una struttura piena, dotato di tannini maturi. Finale fresco e lungo su note speziate.



11

DOMAINE ALAIN JEANNIARD





Lalou Bize Leroy e Ines

# LEROY S.A.

NÉGOCIANT À MEURSAULT

La Leroy S.A. distribuisce:

- la "Collection" di vini selezionati dalla Maison Leroy, négociant, fondata nel 1868.
  - i vini del Domaine Leroy, la cui produzione è iniziata quando la Maison ha acquistato le prime proprietà. Dal 1989 tutti i vigneti sono coltivati in biodinamica, controllati e certificati Ecocert.
  - i vini del Domaine d'Auvenay.
- Dal 1942 la famiglia Leroy possiede il 50% del Domaine de la Romanée-Conti, di cui ha cessato la distribuzione dall'inizio del 1992.

## COLLECTION



12

## DOMAINE LEROY



## DOMAINE D'AUVENAY



ATTUALMENTE IL DOMAINE LEROY POSSIEDE VIGNETI A:

### GRAND CRU

Corton-Charlemagne  
Corton-Renardes  
Richebourg  
Romanée-Saint-Vivant  
Clos de Vougeot  
Musigny  
Clos de la Roche  
Latricières-Chambertin  
Chambertin

### PREMIER CRU

Volnay-Santenots: "Les Santenots du Milieu"  
Savigny-les-Beaune: "Les Narbantons"  
Nuits-Saint-Georges: "Les Vignerondes"  
Nuits-Saint-Georges: "Les Boudots"  
Vosne-Romanée: "Aux Brûlées"  
Vosne-Romanée: "Les Beaux Monts"  
Chambolle-Musigny: "Les Charmes"  
Gevrey-Chambertin: "Les Combottes"

### APPELLATION VILLAGE

Pommard: "Les Vignots"  
Pommard: "Les Trois Follots"  
Nuits-Saint-Georges: "Aux Allots"  
Nuits-Saint-Georges: "Aux Lavières"  
Nuits-Saint-Georges: "Au Bas de Combe"  
Vosne-Romanée: "Les Genaivrières"  
Chambolle-Musigny: "Les Fremières"  
Gevrey-Chambertin

LA DISPONIBILITÀ DI CIASCUN VINO È LIMITATA E DEVE ESSERE CONFERMATA DALLA MAISON LEROY.



# DOMAINE SIGAUT

## PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT À CHAMBOLLE-MUSIGNY

Poche denominazioni hanno un'identità così accattivante. Soprattutto quando questi territori sono affidati a dei viticoltori esigenti e talentuosi come Anne ed Hervé Sigaut.

Raffinatezza, eleganza, femminilità.... Il vitigno Pinot Nero trova qui una forma culminante della sua espressione: aromi di more e di violette al naso ed una sensazione di raso in bocca.

Anne e Hervé Sigaut non cedono mai alle sirene di una pretestuosa modernità che li allontanerebbe dal contatto quotidiano con le loro terre, le loro vigne, le loro uve. Nessuna attrezzatura superflua in cantina: per loro, la mano dell'uomo resta la migliore garanzia di un lavoro minuzioso, sensibile, artigianale.

Negli anni 50 Maurice Sigaut imbottigliava i suoi primi vini: un Chambolle-Musigny premier cru les Sentiers. Negli anni 70, Hervé, figlio di Maurice, ha preso il testimone. Più recentemente sua moglie Anne, che ha portato un valore aggiunto e una determinazione quotidiana, ha firmato la sua prima annata. Era il 2004.

Il frutto di un meticoloso lavoro in vigna svolto durante tutta la stagione. Il controllo delle rese non conosce deroghe. "Finché non sono soddisfatta, io lavoro" riassume Anne Sigaut. Le vendemmie verdi, operazione consistente nel tagliare già dall'estate le uve in eccesso, sono effettuate sistematicamente su ogni appezzamento. Un lavoro certosino affidato esclusivamente a personale femminile.

Anne ed Hervé Sigaut non conoscono la formula magica né tecniche rivoluzionarie. Il loro credo: un'attenzione costante al servizio di un'uva matura, equilibrata e sana. Il potenziale aromatico delle uve è preservato al massimo. "Il pinot nero è un vitigno fragile, bisogna intervenire il meno possibile" spiegano Anne ed Hervé Sigaut. Un dosaggio parsimonioso della nuova botte, in media del 25%, per un lungo periodo consente alle diverse cuvée di rivelare pazientemente il carattere di ciascuno dei *Climat (terroir)*. Infine, è il vino che decide il momento migliore per l'imbottigliamento: molto semplicemente il periodo nel quale la sua espressione aromatica è la più riuscita ed il suo equilibrio il più armonioso. Ci vorranno in seguito almeno 5 anni di riposo per raggiungere la pienezza.

CHAMBOLLE-MUSIGNY

CHAMBOLLE MUSIGNY "LES BUSSIÈRES"

CHAMBOLLE-MUSIGNY 1<sup>ER</sup> CRU "LES GROSEILLES"

CHAMBOLLE-MUSIGNY 1<sup>ER</sup> CRU "LES FUÉES"

CHAMBOLLE-MUSIGNY 1<sup>ER</sup> CRU "LES NOIROTS"

CHAMBOLLE-MUSIGNY 1<sup>ER</sup> CRU "LES SENTIERS"

MOREY-SAINT-DENIS 1<sup>ER</sup> CRU "LES CHARRIÈRES"





Aurélien Verdet

# AURÉLIEN VERDET

PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT À ARCENANT  
AGRICOLTURA BIOLOGICA

Aurélien Verdet, nato nell'aprile 1981, è un giovane entusiasta e determinato. Suo padre fu uno dei pionieri della viticoltura biologica agli inizi degli anni '70 e dal momento del suo ritiro, nel 2005, Aurélien ne ha continuato la tradizione. La proprietà comprendeva 4,5 ettari di Hautes Côtes fino al 2009. In quell'anno prese in carico con un contratto di coltivazione alcuni vigneti nel villaggio di Vosne-Romanée e i Premier Cru, Beaux Monts, Nuits Damodes e Boudot.

Aurélien arricchisce la sua gamma per mezzo di contratti per i quali decide con i proprietari i criteri per seguire la crescita nel primo periodo della stagione e successivamente, in luglio, prosegue il loro lavoro fino alla vendemmia, procedendo poi con la vinificazione e l'imbottigliamento. Queste uve sono cresciute biologicamente, ma non sono certificate. Solo le uve della proprietà lo sono.

L'uva è raccolta manualmente e tutte le cuvées sono prodotte con lo stesso metodo: pochi solfiti che scompaiono durante la vinificazione, con un livello massimo di 60/80 mg/l, la maggior parte generati da lieviti indigeni. I vini vengono fatti maturare in botti di quercia della Borgogna, in legno del Tronçais e dei Vosgi.

14



## BOURGOGNE "EN LUTENIÈRE"

Appezamento confinante con l'angolo più basso delle *Appellations* Vosne-Romanée village. *Bouquet* pepato di ciliegia nera, buona struttura, vellutato al palato, esprime le caratteristiche del *terroir* di Vosne.

## HAUTES-CÔTES DE NUITS "LE PRIEURÉ"

Piantato nel 1970, certificato biologico dal 1971. 4 ettari di rosso e 0,3 di bianco, con il lato sud di fronte al versante, tra il delizioso villaggio di Arcenant, 8 km ad est di Nuits-Saint-Georges. Reminescenze di Nuits-Saint-Georges, con un intenso *bouquet* di lampone maturo e palato concentrato.

## CHAMBOLLE-MUSIGNY "LES CONDEMMENNES"

Singolo appezzamento in Les Condemennes, proprio sotto il Premier Cru Charmes. 0,5 ettari piantati nel 1970. Floreale e allettante, con la rotondità tipica di Chambolle.

## GEVREY-CHAMBERTIN

0,50 ettari divisi in due appezzamenti, piantati nel 1970. Il vino ha un naso intensamente aromatico di peonia e violetta, con un'importante densità.

## MOREY-SAINT-DENIS

### MOREY-SAINT-DENIS 1ER CRU "MONTS LUISANTS"

0,5 ettari piantati nel 1970. *Bouquet* di amarena e canfora, con note di pietra focaia e spezie. Palato ampio e vellutato, bella struttura e sapidità.

## NUITS-SAINT-GEORGES

### NUITS-SAINT-GEORGES "LES HAUTS PRULIERS"

0,5 ettari piantati nel 1970. *Bouquet* all'attacco minerale, con gusto di piccole prugne rosse. Al palato è denso ma molto setoso, con tannini fini e finale persistente.

### NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU "LES DAMODES"

0,3 ettari piantati nel 1960. Il Premier Cru si estende sulla sommità del versante nord di Nuits-Saint-Georges e appena prima di Vosne-Romanée. *Bouquet* fragrante di susine e prugne rosse, palato complesso e struttura solida.

## VOSNE-ROMANÉE - Vieilles Vignes

0,72 ettari, piantati nel 1970, divisi in 4 piccoli appezzamenti: Les Ormes, La Colombière, Jacquelines, Ravioles.

### VOSNE-ROMANÉE 1ER CRU "LES BEAUX MONTS"

0,33 ettari piantati nel 1970. Profumi speziati e ciliegia nera per un vino inimitabilmente "Vosne".



# JEAN-NOËL BOIDRON

PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT À SAINT-ÉMILION

## POMEROL "CHÂTEAU CANTELAUZE"

90% Merlot e 10% Cabernet Franc. Costituito nel 1989 sui terreni di Pomerol, a partire da parcelle distaccate da altri Cru, Château Cantelauze produce vini di alta espressione: territorio, cultura tradizionale, basso rendimento (mediamente 4.000 bottiglie ottenute da 0,9 ettari), vendemmia manuale, vinificazione curata, lunga macerazione (20 giorni), invecchiamento in *barriques* nuove di 18 mesi. È un vino d'invecchiamento che raggiunge la sua massima espressione in 3-4 anni.

## ST. ÉMILION GRAND CRU "CHÂTEAU CORBIN MICHOTTE"

65% Merlot, 30% Cabernet Franc e 5% Cabernet Sauvignon. La proprietà di 7 ettari è situata nella zona tra Pomerol e Saint-Émilion, vicino a Cheval Blanc e Figeac. Le vigne non sono mai state trattate con erbicidi. La tipicità del vino è dovuta al suolo sablo-fangoso, ricco di oligoelementi, e ad un sotto-suolo sablo-argilloso, fortemente ferruginoso. Un mese prima della vendemmia le vigne vengono sfogliate in modo da ottenere il massimo di colore e di concentrazione. Vendemmia manuale, vinificazione termo-regolata, macerazione lunga, senza aggiunta di lieviti indigeni. L'affinamento in botti nuove e vasche in acciaio per 22-24 mesi.

## ST. GEORGES-ST. ÉMILION "CHÂTEAU CALON"

80% Merlot, 10% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon e 1% Malbec. La proprietà di 7,5 ettari è situata in collina nella zona a sud frontale a Saint-Émilion. Il suolo è argillo-calcareo, molto ben drenato grazie alla roccia calcarea che costituisce una riserva di umidità che porta ad una maturazione eccezionale e regolare da un'annata con l'altra. La coltura delle vigne, la vinificazione e la conservazione sono attentamente e personalmente seguite da Jean-Noël Boidron. Le vasche sono smaltate o in acciaio inox e la temperatura può essere regolata in modo da controllare le condizioni di vinificazione. La vendemmia è manuale. La macerazione è lunga e non vengono mai aggiunti lieviti indigeni.



Emmanuel Boidron



15

# DOMAINE DE CARBONNIEU

PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT À BOMMES

Proveniente da un piccolo produttore, questo Sauternes è prodotto esclusivamente con differenti passaggi in vigna, per cogliere gli acini più colpiti dalla "Botrytis cinerea". La marcatura nobile tende la pellicola dell'acino e consente all'acqua di evaporare. Concentra gli zuccheri e le pectine della polpa e rivela il *bouquet* e l'aroma.

Purtroppo troppi piccoli proprietari non hanno i mezzi per effettuare questi passaggi e quindi compensano la mancanza di zucchero naturale con uno zucchero al mosto. Questo metodo dà vini magri, dolci e volgari, privi di *bouquet*.

SAUTERNES - VINO DOLCE  
100% Semillon.





# PIERRE FRICK

PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT À PFAFFENHEIM  
AGRICOLTURA BIODINAMICA - CERTIFICAZIONE DEMETER



Famiglia Frick

La famiglia Frick coltiva la sua vigna a Pfaffenheim da almeno dodici generazioni. Nel 1970 il Domaine venne convertito alla coltura biologica. Le prime applicazioni della biodinamica iniziarono nel 1981.

L'uso regolare delle preparazioni biodinamiche, coniugate al rispetto dei ritmi e delle influenze cosmiche, stimola la vita del suolo e accresce la resistenza delle piante alle malattie e ai parassiti. Una maturità ottimale e un rendimento limitato evitano il ricorso della *chaptalisation* (arricchimento in zucchero del mosto). Dopo la decantazione i mosti fermentano con i loro lieviti. La produzione del vino è caratterizzata da uno o due travasi e da una debole aggiunta di zolfo, escludendo tutti gli altri additivi e stabilizzanti e si conclude con una filtrazione minima prima della messa in bottiglia. La maturazione avviene in botti di rovere di età tra gli ottanta e i centotrenta anni, per esprimere al meglio tutte le loro peculiarità.

## PERCHÉ PIERRE FRICK UTILIZZA IL TAPPO IN ACCIAIO INOX?

16



L'eliminazione del tappo in sughero sconvolge l'immaginario e ravviva l'odorato e il gusto.

Dalla raccolta del 2002 la bottiglia non è più tappata da sughero, ma da capsule coronate in inox, con un piccolo disco di polietilene che assicura l'impermeabilità. L'aumento incessante delle deviazioni organolettiche (sapori e aromi), causato dal tappo in sughero, ci ha portati a questa scelta.

Pierre Frick

## A.O.C. ALSACE

### PINOT BLANC

Colore giallo chiaro. Aroma di fiori bianchi e pesche gialle. Vino leggero, secco ed equilibrato. Sapore di frutti gialli (pesche) con finale fruttato e rinfrescante. Servito a 10-12°C, con crostacei, pesce, torte salate.

### GEWURZTRAMINER

Colore giallo pallido. Naso ancora discreto di lillà e spezie. Bocca ampia e dinamica con sapore di frutti esotici maturi e un finale lungo, dolce e speziato. Servito a 10-12°C, come aperitivo, con dolci-salati e piatti asiatici.

### GEWURZTRAMINER GRAND CRU "STEINERT"

Colore giallo paglierino. Naso esuberante di mandarino, pera Williams, mango e composta di pesche rosse delle vigne. Vino ricco e vivace, con una freschezza speziata e un finale dolce.

### RIESLING ROT MURLÉ

Colore giallo chiaro. Aromi intensi di frutti esotici (papaya) con sentori di frutti rossi (rosa canina). In bocca equilibrato, maturo e tonico. Finale fresco e salino.



# DOMAINE LAROQUE D'ANTAN

PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT À CAHORS

Alcuni anni fa abbiamo impiantato un vigneto a Cahors, su un terreno abbandonato dopo la filossera. Il suolo di questa regione ci ha fatto pensare a quello della Borgogna. Abbiamo fatto delle ricerche e piantato dei vitigni che erano presenti nella regione di Cahors nell'epoca medioevale.

Poiché il nostro vigneto non è nella zona AOC, ma è nella zona IGP Côte du Lot, abbiamo avuto l'opportunità di utilizzare gli antichi vitigni non permessi nell'AOC.

I nomi delle cuvées, Néphèle e Negrine, derivano dai minerali presenti nelle rocce calcaree di questi terreni. Abbiamo lavorato su un suolo a riposo da 140 anni, che non ha mai conosciuto concimi chimici e pesticidi e quindi l'attività biologica è intatta.

*Lydia, Claude, Emmanuel Bourguignon*



17

## NÉPHÈLE - Sélection Massale

50% Sauvignon Blanc, 30% Sauvignon Gris, 10% Mauzac rose et vert e 10% Verdanelle. Gestione biologica di tutto il Domaine dalla creazione. Vendemmia manuale, invecchiamento di 10 mesi sui lieviti (70% in *barrique* e 30% in vasche d'acciaio), nessuna fermentazione malolattica. Produzione di 1.164 bottiglie e 150 magnum. Abbinamenti consigliati con pesce, crostacei, carni bianche e formaggi di capra.

## NIGRINE - Sélection Massale

40% Malbec, 30% Cabernet Franc, 20% Prunelard, 5% Cot à Pied Rouge e 5% Negrette. Gestione biologica di tutto il Domaine dalla creazione. Vendemmia manuale, invecchiamento di 10 mesi sui lieviti in *barrique*, fermentazione malolattica e filtrazione. Produzione di 1.586 bottiglie e 100 magnum. Abbinamenti consigliati con anatra, piccione e carni rosse.



# MAS DE DAUMAS GASSAC

PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT À ANIANE



Fratelli Guibert

Il Mas de Daumas Gassac è un semplice "vin de pays de l'Herault", privo dell'A.O.C. I suoi creatori hanno prodotto un vino di qualità eccezionale, deviando però dalle regole stabilite dall'Inao, l'ente che si occupa delle denominazioni d'origine controllata. Il rosso infatti deriva in massima parte dall'uva del Cabernet Sauvignon, la cui vite, nel Midi francese, non rientra nel disciplinare di nessun A.O.C. Non basta che le viti piantate dai coniugi Guibert siano costituite da vigne "vecchie", di basso rendimento, ma di grande ricchezza organolettica, che il terreno sia una sorta d'isola geologica eccezionale, così come il microclima, che sui terreni sia applicato un sistema di coltura biologica, che i metodi di vinificazione e maturazione del vino siano stati suggeriti direttamente da Émile Peynaud, il più grande enologo di Francia. Tutto questo non basta: Aimé Guibert rinuncia tranquillamente all'A.O.C., a lui basta produrre i suoi vini eccezionali.



## MAS DE DAUMAS GASSAC BLANC

I.G.P. St.-Guilhem le Désert - Cité d'Aniane

Chardonnay, Viognier, Petit Manseng, Chenin Blanc e 10% vitigni rari. Fermentazione in vasche d'acciaio. Da degustare giovane per scoprire la sua magnifica gamma aromatica, o conservare almeno 3 anni per trovare note di miele e di marmellata di frutta. Aperitivo indimenticabile. Servire a 11-12°C.

## MAS DE DAUMAS GASSAC ROUGE

I.G.P. St.-Guilhem le Désert - Cité d'Aniane

80% Cabernet Sauvignon, più una collezione di 15 vitigni rari. Vinificazione classica *médocaine*, lunga fermentazione, affinamento in legno non nuovo, non filtrato. Da assaggiare giovane, entro i 3 anni, per gustare i suoi superbi aromi di frutti. Successivamente bere dopo il quinto anno o conservare per molti anni (15-20) per apprezzare le sue caratteristiche di grande vino da invecchiamento. Indimenticabile se scaraffato 3 o 4 ore prima di servirlo, ad una temperatura di 17-18°C.



## MOULIN DE GASSAC

## CHARDONNAY

I.G.P. Pays d'Oc

Colore giallo-oro brillante. Profumo intenso, note di agrumi e di fiori bianchi. In bocca un bel attacco con aromi fruttati e una punta di miele. Finale voluminoso.

## VIOGNIER

I.G.P. Pays d'Oc

Colore giallo con riflessi verdi. Al naso intenso e complesso con note di frutti gialli (albicocca e mango) e di fiori bianchi (acacia). Una punta di nocciola. In bocca un bell'equilibrio dove si ritrova la piacevole associazione di frutti maturi e note floreali. Finale rotondo e fresco, leggermente limonato.

## PONT DE GASSAC BLANC

I.G.P. Pays de l'Hérault

30% Grenache bianco, 25% Sauvignon, 20% Viognier, 15% Chardonnay e 10% Terret.



19

## SYRAH

I.G.P. Pays d'Oc

Colore rosso-viola scuro, profondo. Al naso frutti rossi e note di liquirizia. In bocca caloroso, fruttato, intenso e con una bella struttura tannica. Finale armonioso e voluminoso con una buona persistenza.

## PINOT NOIR

I.G.P. Pays d'Oc

Colore rosso elegante e leggero con riflessi mattone. Naso complesso e fine tipico del Pinot; ciliegia candita, note leggere di torrefatto e di moka. In bocca leggero e goloso portato dal frutto. Un'ottima freschezza e dei morbidi tannini che ne fanno un Pinot equilibrato e fine. Finale sul fruttato portato dalla finezza dei tannini.

## PONT DE GASSAC ROUGE

I.G.P. Pays de l'Hérault

40% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot e 25% Syrah.



# TARDIEU - LAURENT

NÉGOCIANT À LOURMARIN



Famiglia Tardieu

Dal 1996, anno di fondazione della Maison Tardieu-Laurent a Lourmarin, nel cuore della Provenza, Michel Tardieu si dedica ad individuare le parcelle e uve migliori, portandole al loro apogeo grazie ad una vinificazione e un *élevage* rigorosi, ma rispettosi del *terroir*, ottenendo vini di grande finezza e delicatezza. Negli anni più recenti, i figli Bastien e Camille si sono uniti ai genitori Michel e Michèle nella gestione della Maison.

20

## VINI BIANCHI

SAINT PÉRAY - Vieilles Vignes  
50% Marsanne e 50% Roussanne.

CONDRIEU  
100% Viognier.

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE - Vieilles Vignes  
40% Grenache blanc, 30% Roussanne, 20% Clairette e 10% Bourboulent.

CROZES-HERMITAGE - Vieilles Vignes  
80% Marsanne e 20% Roussanne.

HERMITAGE  
80% Marsanne e 20% Roussanne.

## VINI ROSSI

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE  
100% Grenache

CÔTES DU RHÔNE NOBLES ORIGINES  
70% Grenache, 20% Syrah e 10% Mourvèdre

CÔTE-RÔTIE - Vieilles Vignes  
100% Serine Syrah

CROZES-HERMITAGE - Vieilles Vignes  
100% Syrah

HERMITAGE  
100% Serine Syrah



# DOMAINE VICO

PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT À MOROSAGLIA

Parcella di 28 ettari situata in una zona geologica atipica nel centro della Corsica su una collina di arenaria risalente al Miocene e posizionata su una zona magmatica che si trova nel bel mezzo di una piccola valle completamente incontaminata e selvaggia.

Da circa 10 anni viene praticata una viticoltura biodinamica. Abbiamo un'attività di apicoltori e allevatori con l'obiettivo viticolo di produrre vini più sani ma anche più qualitativi. Grazie a questa scelta di una via più naturale, i vini sono più equilibrati, più viventi. In questo territorio atipico, magnetico, a volte enigmatico, i vini sono aperti, beverini, ugualmente ermetici e alcune volte sfuggenti; il chiaro riflesso di questo luogo armonioso e vivente anche se fuori dal tempo, un luogo dove è bello perdersi.

## 1769 BLANC

100% Vermentinu.

6 mesi sui lieviti, chiarificazione naturale, senza collage e leggera filtrazione. Colore giallo paglia brillante. Naso di fiori bianchi, pesche e pere. In bocca è ricco ed equilibrato con note fruttate, floreali e un finale goloso e fresco.

## CLOS VENTURI BLANC

100% Vermentinu. Da 8 a 9 mesi sui lieviti, senza collage e leggera filtrazione. Colore leggermente paglierino con dei riflessi verdi. Naso soave e rinfrescante di frutti e fiori bianchi con una mineralità citrica e oceanica. In bocca è un insieme di frutti bianchi e di agrumi come mandarino e cedro. Queste note seguono a lungo in un finale soave e persistente.

## CHIESA NERA BLANC

Biancu Gentile, Vermentinu e Genovese.

12 mesi sui lieviti poi da 4 a 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione, chiarificazione naturale, senza collage né filtrazione. Colore giallo paglia leggero con dei riflessi verdi. Naso con aromi ricchi e deliziosi di frutti bianchi maturi e di erbe selvatiche del sottobosco con un sentore di fiori di cedro e di mandarino. Denso, lungo ed elegante, pieno di complessità, in bocca mostra superbe note d'agrumi e di erbe aromatiche.

## 1769 ROUGE

80% Niellucciu, 10% Syrah e 10% Sciaccarellu.

Colore rosso rubino con riflessi violetti. Aromi ricchi e speziati con note di frutti canditi e sentori di spezie come il pepe verde. Bocca elegante con tannini setosi e aromi di sottobosco, floreali di violette e rose e di frutti neri. Un vino vellutato e complesso.

## CLOS VENTURI ROUGE

50% Niellucciu, 40% Sciaccarellu, 10% Carcaghjolu neru.

Da 14 a 18 mesi sui lieviti, senza collage e leggera filtrazione. Colore rubino brillante. Naso ricco e delizioso con aromi di frutti neri selvatici maturi e un sentore di pepe bianco. Frutti neri, susina fusi perfettamente con note speziate e pepate. Un vino seducente pieno di linfa con tannini fini e un finale complesso, fresco e persistente in bocca.

## CHIESA NERA BLANC

Aletico, Niellucciu, Sciaccarellu, Minustellu, Carcaghjolu Neru, Moresconu e Vermentinu.

Superbo naso di rosa inglese e violetta; bocca matura, speziata con note erbacee rinfrescanti. Bel bosco delicato ben integrato senza rugosità, trama dolce e vellutata. Finale fresco e lungo.





# OTTOSOLDI

## GAVI

A nostro nonno che, comprando il suo primo terreno per otto soldi, diede inizio a una tradizione che ancora oggi parla di vino. Dopo due generazioni, la famiglia Moccagatta, insieme alla famiglia Marsiaj, guidate dalla comune passione per il vino e dall'amicizia di una vita, hanno trasformato un meraviglioso ricordo in un progetto che è diventato una realtà legata alla tradizione, al territorio e alla produzione di vino di qualità.

Dedicato a tutti i nonni che tramandano con passione i veri valori della famiglia, OTTOSOLDI nasce dall'entusiasmo e dalla voglia di portare in tutto il mondo un marchio di nicchia, saldamente legato a questi valori e allo stile italiano.

*Massimo Moccagatta*

22



### GAVI - d.o.c.g.

Ottenuto per il 100% da uve Cortese, tramite fermentazione prevalentemente in acciaio e parzialmente in *tonneaux* di legno francese. Si presenta al consumatore con un colore giallo paglierino brillante, profumo di fiori con toni di frutta matura e sentori terziari che promettono longevità. Vino dalla grande freschezza, dal sapore ricco e avvolgente, con note minerali e sapide. Si abbina perfettamente a tutti i piatti della buona cucina, prediligendo le carni bianche e i piatti di pesce della cucina mediterranea. Da servire a 12°C.

### BARBERA DEL MONFERRATO - d.o.c.

Ottenuto per l'85% da uve Barbera e per la parte restante da uve Merlot. Si presenta con un colore rosso rubino intenso, profumo molto fine, profondo e ampio con sentori di frutti rossi, menta e vaniglia. Affinato per almeno 12 mesi in *barriques* di legno francese. Vino dal sapore pieno, morbido e vellutato. Si abbina perfettamente a piatti di carne rossa, ottimo per accompagnare una grigliata. Da gustare a 18/20°C.



### BLANC DE BLANCS - Extra Brut - Millesimato - d.o.c.g.

Ottenuto per il 100% da uve Cortese, secondo il tradizionale Metodo Classico. Si tratta di un *Extra Brut* millesimato, prodotto in pochissime bottiglie, ciascuna numerata. Nasce da vigne favorevolmente esposte, situate su un terreno calcareo ricco di sali minerali, in un straordinario anfiteatro di vigne sulle colline del Gavi. Dopo aver riposato nelle secolari cantine di Gavi per almeno 36 mesi sui lieviti e dopo i preziosi consigli dell'amico Pepi Mongiardino, si presenta all'appassionato di vini rari con una sua grande personalità, un'identità netta e riconducibile al territorio del Gavi e al suo vitigno autoctono. Si presenta con un ingresso ricco e avvolgente, di grande freschezza, eleganza e piacevolezza. Indicato come aperitivo, ma ottimo da bere a tutto pasto. Da servire a 8°C.

# SELEZIONE MOON IMPORT

## LIBORIU

Vermentino di Gallura - d.o.c.g.

100% Vermentino di Gallura. Vinificato con pigiatura e pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata per 12 giorni in vasche d'acciaio a 17°C, affinato sui lieviti con chiarificazione e filtrazione. Colore giallo paglierino con riflessi dorati verdognoli. Al naso fine ed elegante con sentori floreali, frutta bianca matura, agrumato di limoncella. In bocca fresco, fruttato con buona acidità e mineralità, retrogusto tipicamente mandorlato. Ideale per aperitivi, primi e risotti di mare, pesce e formaggi freschi.



# RONCO DEL GNEMIZ

UDINE

L'azienda è in regime biologico ed è iscritta alla sezione produttori biologici dell'ERSA. Tutte le procedure di lavorazione in campagna vengono svolte nel rispetto del territorio di origine, della sua salvaguardia e valorizzazione. È certo che una posizione come quella in cui il Gnemiz si trova, richiede distinte attenzioni: l'obiettivo è quello di gestire la terra con il massimo del buon senso. La vinificazione è solo la conseguenza del nostro lavoro in campagna; si raccolgono uve profumate, mature, ricche del sapore di questo posto. Si trattano con gentilezza per non perdere nulla di ciò che la natura ci ha dato. Pressature soffici, decantazioni a freddo, fermentazione in *barriques*, malolattiche escluse (tranne che nel Chardonnay), cura, selezione minuziosa per ottenere vini bianchi eleganti e piacevoli (pur essendo spesso molto ricchi), con un tratto classico. Macerazioni sulle bucce in tini d'acciaio, lunga permanenza in *barriques*, per gli austeri vini da bacca rossa... un'intensa fatica che dalla campagna entra in cantina; qui la terra non è clemente con chi non ha coraggio di fare scelte estreme. Tanto sforzo viene ripagato da vini rossi con una capacità d'invecchiamento rara in altre zone del Friuli. La filosofia del Gnemiz è "mi piego ma non mi spezzo"; la terra ti diventa amica quando la tratti bene e ti dà i suoi chiari segnali. Noi qui non amiamo le mode e le tendenze, da anni lavoriamo per perfezionare i risultati ottenuti, talvolta in cattività, con tenacia e caparbietà... forse siamo come i nostri vini, austeri ma veraci.

Serena Palazzolo e Christian Patat

## D.O.C. COLLI ORIENTALI DEL FRIULI



### FRIULANO "SAN ZUAN" - d.o.c.

100% Friulano. Tutto il mosto termina la fermentazione alcolica in *barriques* di secondo ciclo, senza svolgere la fermentazione malolattica.

### FRIULANO "BURI BELLARIA" - d.o.c.

100% Friulano.

### CHARDONNAY "RONCO BASSO" - d.o.c.

100% Chardonnay. L'80% del mosto termina la fermentazione alcolica in *barriques* di secondo ciclo, il restante 20% è vinificato in cemento.

### CHARDONNAY "CORRADO DI MANZANO" - d.o.c.

100% Chardonnay.

### CHARDONNAY "SOL" - d.o.c.

100% Chardonnay. La vendemmia è effettuata a inizio settembre manualmente in cassetta con selezione dei grappoli. Il 100% del mosto termina la fermentazione alcolica in *barriques* di primo, secondo e terzo ciclo, dove rimane fino a metà del luglio successivo.

### SAUVIGNON BLANC "SERENA" - d.o.c.

100% Sauvignon. Il 100% del mosto svolge la fermentazione alcolica in *barriques* nuove, di secondo, terzo e quarto ciclo; il vino svolge la fermentazione malolattica.

### SAUVIGNON BLANC "IRIS" - d.o.c.

100% Sauvignon.

### SAUVIGNON BLANC "SALICI" - d.o.c.

100% Sauvignon. Il 100% del mosto svolge la fermentazione alcolica in *barriques* nuove, di secondo, terzo e quarto ciclo; il vino svolge la fermentazione malolattica.

### SAUVIGNON BLANC "LOZETA" - d.o.c.

100% Sauvignon.





# RONCO DEL GNEMIZ

## SAUVIGNON BLANC "SOL" - d.o.c.

100% Sauvignon. Il 100% del mosto svolge la fermentazione alcolica in *barriques* nuove, di secondo, terzo e quarto ciclo; il vino svolge la fermentazione malolattica.

## SAUVIGNON BLANC "PERI" - d.o.c.

100% Sauvignon. Il 100% del mosto svolge la fermentazione alcolica in *barriques* nuove, di secondo, terzo e quarto ciclo; il vino svolge la fermentazione malolattica.



## ROSSO "BURI BELLARIA" - d.o.c.

Merlot con gocce di Refosco. Si tratta di una vigna monumento poiché per la maggior parte vanta un'età quasi centenaria, tuttavia le piante pur piegate dal tempo in forme tormentate e ovviamente assai scarsamente vigorose, producono con regolarità uve di grande complessità dotate di buccia spessa e ricche di nobilissimo tannino che richiede una ventina di mesi di affinamento prima di prendere la via della bottiglia senza alcuna filtrazione ed iniziare un viaggio che immaginiamo veramente lungo.

## SCHIOPPETTINO - d.o.c.

Raccolta manuale in cassette da 20 kg, riempite al 50%. L'uva viene diraspata per l'80% e la restante viene lasciata intera. Macerazione e fermentazione in tini di legno da 10 hl con poche follature, una o due al giorno fino al momento della svinatura. Normalmente la fermentazione dura circa 15 giorni. Dopo la svinatura il vino svolge la fermentazione malolattica in *barriques* da 228 litri, 25% nuove ed il restante di uno o due vini. A seguito della malolattica viene travasato per poi essere rimesso in *barriques* su feccia fine. Il periodo complessivo in legno è di circa 20 mesi, dopo i quali viene assemblato ed imbottigliato senza chiarifiche né filtrazione.

## ROSSO "DOTT. PALAZZOLO" - d.o.c.

Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon con vecchie vigne Merlot. Il Cabernet del Conte di Trento, precedente proprietario della collina del Ronco del Gnemiz, è il motivo principale per il quale mio padre Enzo decise di comprare questi vigneti all'inizio degli anni Sessanta. Localmente veniva considerato come uno dei migliori vini rossi prodotti nell'area di Rosazzo e da quando è di nostra proprietà ha sempre rappresentato lo scheletro del Rosso del Gnemiz, provvedendo a fornire struttura, tannino nobile e complessità. Dopo la morte di mio padre nel 2009 ho deciso di dedicargli questo vino, cogliendo l'occasione di celebrare allo stesso tempo il suo ottantesimo compleanno avvenuto il 15 ottobre del 2008, lo stesso giorno in cui sono state vendemmiate le uve del "suo" Cabernet.

Da allora abbiamo deciso di imbottigliarne una piccola quantità solo ed esclusivamente nelle annate da noi ritenute all'altezza.



## ROBERTO CIPRESSO

MONTALCINO - SIENA



Roberto Cipresso

Roberto Cipresso inizia la propria carriera di *winemaker* nel 1987 a Montalcino, dove si stabilisce e lavora per alcuni dei più noti produttori, come Case Basse, Poggio Antico, Ciacci Piccolomini d'Aragona. Dopo i primi successi personali, la sua attività si estende anche ad altre zone della Toscana, ad aziende collocate nelle più importanti regioni italiane e anche ad alcune aziende straniere in Brasile, in Argentina ed in Spagna.

È creatore e guida del progetto Winecircus, cantina-laboratorio con una nuovissima sede alle porte di Montalcino, dedicata allo svolgimento di attività di ricerca orientate ai diversi aspetti della vitivinicoltura, in collaborazione con le Università di Padova, di Torino, di Venezia, di Pisa, di Firenze, di Udine e di Palermo.

Nel 2013, Roberto dà il via ad una nuova avventura, con la produzione del suo primo Brunello di Montalcino con uve provenienti da un vigneto di appena un ettaro di estensione, tra le frazioni di Castelnuovo dell'Abate e Sant'Angelo in Colle. Il Rosso invece, si ottiene dal frutto di un altro appezzamento, anch'esso dalla superficie inferiore all'ettaro, collocato nei pressi dell'Abbazia di Sant'Antimo. Le prime annate prodotte sono rispettivamente il 2013 per il Brunello ed il 2016 per il Rosso.

La filosofia di produzione: i vigneti sono stati impiantati in due *terroirs* differenti tra loro per composizione dei suoli, giacitura, esposizione, requisiti climatici. Entrambi prevedono produzioni unitarie molto basse (appena una bottiglia per pianta) ed una gestione agronomica attenta ed accurata. Quest'ultima, pur non facendo riferimento né al regime biologico né a quello biodinamico, è però ispirata al massimo rispetto per i naturali equilibri dell'agro ecosistema. Le diverse operazioni enologiche hanno luogo nella cantina/laboratorio di Roberto Cipresso alle porte di Montalcino, dove la disponibilità di ampi spazi di lavoro e di attrezzature di assoluta avanguardia si associa alla cura dei dettagli e all'attenzione proprie del lavoro artigianale. Le pratiche di cantina, così come gli interventi agronomici, sono estremamente flessibili in funzione della variabilità delle diverse annate climatiche e dello stato delle uve raccolte ogni anno, con l'obiettivo di ottenere dei vini che siano il riflesso più fedele possibile del *terroir* di provenienza, della personalità del loro autore, e del paesaggio incantevole al quale appartengono.



## ROSSO DI MONTALCINO

Fermentazione a temperatura controllata in contenitori d'acciaio con lieviti selezionati. Affinamento di 1 anno in *barrique* di rovere francese, 50% di primo passaggio e 50% di secondo passaggio.

## BRUNELLO DI MONTALCINO

Formati: 0,75 / 1,5

Fermentazione a temperatura controllata in tini troncoconici con lieviti selezionati. Affinamento di 2 anni in *barrique* e *tonneaux* di rovere francese, 50% di primo passaggio e 50% di secondo passaggio.

# PAOLO MAGI

CORTONA



Paolo Magi

## CORTONA MEMENTUM - d.o.c.

Il vino Memento, un Syrah in purezza, nasce nelle vallate di Cortona, terra argillosa sotto il sole della Toscana, dove il clima favorisce l'ottima resa di questo vitigno. La vigna ha circa 20 anni e si trova a 320 metri sul livello del mare. Questo vino è il risultato finale di un'attenta lavorazione, particolare e dettagliata, a partire dalla vigna. La vinificazione dura un minimo di 12 mesi nel legno e per altri mesi l'affinamento prosegue nella bottiglia di vetro nero. Disponibilità limitata di circ 600 bottiglie.

## VION - - d.o.c.

100% Merlot.

## BRUNELLO DI MONTALCINO - - d.o.c.g.

100% Sangiovese.





# TENUTA DI VALGIANO

VALGIANO - LUCCA

AGRICOLTURA BIODINAMICA - CERTIFICAZIONE DEMETER



Laura di Collobiano

La foglia è il motore delle viti: la vite si nutre per il 90% di aria e luce solare attraverso le foglie, solo il 10% passa attraverso le radici. Ma quando vengono somministrati sali, ammoniacali e potassici come fertilizzanti, le radici assorbono acqua con sali disciolti. Le cellule si riempiono di acqua salata; per sopravvivere, le foglie devono interrompere la traspirazione chiudendo gli stomi, responsabili anche della fotosintesi. Di conseguenza la pianta perderà efficienza nel nutrirsi di aria e luce solare. È per questa via che si producono aromi e polifenoli e così la vite ne produrrà meno. Quelle stesse foglie poi vengono rese ancor più ottuse dai trattamenti sistemici, un vero intossicamento. Come possono queste piante leggere il territorio e le sue sfumature? In un terreno ricco di *humus* è sempre il sole a governare lo sviluppo delle radici avventizie che prelevano soltanto gli elementi minerali necessari. La vite sana, attraverso la fotosintesi, produce aromi e tannini sufficienti per tutta l'uva che può portare. È chiaro così il ruolo del sole nello sviluppo delle piante e nella produzione di frutti di qualità alimentare elevata. Del resto già Galileo diceva: "il vino è la luce del sole tenuta insieme dall'acqua". Per queste ragioni, con l'intenzione di produrre un vero vino a Denominazione di Origine, abbiamo deciso di non utilizzare fertilizzanti nè trattamenti sistemici, e di fare tutto il possibile affinché le nostre viti siano sane e robuste, e si nutrano indipendentemente, leggendo ed interpretando il territorio di Valgiano con le loro foglie fresche e vivaci.

## PALISTORTI DI VALGIANO BIANCO

Toscana i.g.t.

50% Vermentino, 50% Malvasia, Trebbiano e Grechetto. Il 10% del Vermentino fermentato in *barrique*, per il resto in acciaio a bassa temperatura per conservare gli aromi intensi e fruttati, con note di agrumi ed ananas. Al palato risulta piacevolmente fresco, vino di corpo, ma armonico e ampio. Un bianco di struttura nello stile mediterraneo, ma con dignità aromatica e qualità ineccepibile.

## PALISTORTI DI VALGIANO ROSSO

Colline Lucchesi d.o.c. - Formati: 0,375 / 0,75 / 1,5 l

70% Sangiovese, 20% Merlot e 10% Syrah. Color rubino intenso. Bouquet fine, intenso e floreale. Ottima intensità aromatica con note calde di lampone, prugne e cannella. Il palato si sviluppa ampio nei tannini ancora giovani, ma di buona qualità, finezza e carichi di frutto. Vino di grande piacevolezza e bevibilità, con uno spettro di evoluzione di 5/6 anni.

## TENUTA DI VALGIANO

Colline Lucchesi d.o.c. - Formati: 0,75 / 1,5 l

65% Sangiovese, 25% Syrah e 10% Merlot. Aroma fresco e vivace, delicato ed intenso allo stesso tempo, floreale. Con l'ossigenazione si sviluppano note fruttate piene e persistenti. La struttura è potente e raffinata. Tannini estremamente fini e maturi che si sviluppano in un finale decisamente lungo. Un vino fine ed equilibrato da un'annata "classica". Si svilupperà bene nei prossimi 10/20 anni.



**MOON IMPORT DI MONGIARDINO G. S.R.L.**

PIAZZA FONTANE MAROSE 6/5 - 16123 GENOVA

TEL. 010 - 313849/314250 - FAX. 010 - 317044

---

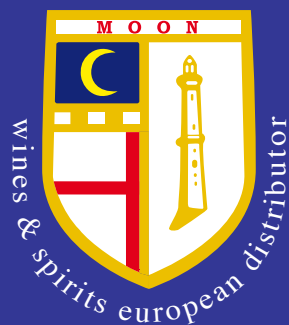
DEPOSITO: VIA FONTANELLE 16/C - 16012 BUSALLA (GE)

---

**W: [WWW.MOONIMPORT.IT](http://WWW.MOONIMPORT.IT) - E-MAIL: [COMMERCIALE@MOONIMPORT.IT](mailto:COMMERCIALE@MOONIMPORT.IT)**

---

MOON IMPORT



***DISTILLATI E VARIE***  
**GENNAIO 2023**





# ***DISTILLATI E VARIE***

---

| <u><b>PRODOTTO</b></u> | <u><b>PRODUTTORE</b></u>     | <u><b>PAGINA</b></u> |
|------------------------|------------------------------|----------------------|
| BAS ARMAGNAC           | CHÂTEAU DE CASTEX D'ARMAGNAC | 4                    |
|                        | DOMAINE BOINGNÈRES           | 5                    |
| COGNAC                 | COGNAC FRAPIN                | 6-7                  |
| CALVADOS               | ADRIEN CAMUT                 | 8                    |
|                        | MICHEL HUBERT                | 9                    |
|                        | BERNARD AMIOT                | 9                    |
|                        | DIDIER LEMORTON              | 10                   |
| RUM                    | SELEZIONE MOON IMPORT        | 11-12                |
|                        | SAISON                       | 13                   |
| WHISKY                 | MASAM                        | 14                   |
| LIQUORI                | E' CURTI                     | 15                   |
| BICCHIERI              | QUANTO BASTA                 | 16                   |

# CHÂTEAU DE CASTEX D'ARMAGNAC

BARON DE SAINT-PASTOU - VITICULTEUR-DISTILLATEUR À CASTEX D'ARMAGNAC



Château de Castex, con le sue vigne collocate in una delle migliori zone del Grand Bas Armagnac, è di proprietà della famiglia del Barone di Saint-Pastou dal 1789. Un mese dopo la vendemmia il vino bianco viene distillato in alambicco armagnacchese, alimentato con fuoco a legna, dove i vapori dell'alcool si condensano, ritornano a bollire ed arrivano alla serpentina per la condensazione finale. Con questo sistema occorrono 21 hl di vino per ottenere una pièce di 400 litri a 52°C. A definire l'alta qualità del prodotto partecipano anche il clima mite ed umido, l'adeguata esposizione ai venti e al sole, il terreno argilloso, il rovere scuro (*noir*) delle foreste del Domaine, impiegato nella prima fase dell'invecchiamento. In questo primo periodo di 3-4 anni il bas armagnac acquisisce la sua caratteristica colorazione *noir* e smorza la sua forza alcolica. Successivamente viene trasferito in botti di legno "morto", che ha cioè perso il suo tannino. Tale procedimento è ben diverso dai due normali sistemi moderni, basati sull'uso di *cuvée* in cemento e vetro esposte ai raggi solari e contenenti trucioli di legno per il 10% del volume totale, oppure sull'invecchiamento in botti contenenti un cilindro riempito di trucioli. La serietà del Barone di Saint-Pastou e il rispetto per i metodi originali di distillazione e di invecchiamento ci permettono di provare ancora oggi, come accadeva secoli fa agli antichi guasconi, sensazioni uniche nella degustazione di questo prezioso distillato.

Questo bas armagnac è caratterizzato da un colore ambrato e da una ricchezza di sentori con prevalenza di prugna; il lungo invecchiamento stempera il *boisé* della quercia, il gusto è pieno e il retrogusto lungo.



## A.O.C. BAS ARMAGNAC

### BAS ARMAGNAC NOIR

2006 - 45,2°

2000 - 45,3°

1995 - 42°

1979 - 42°

1975 - 42°

1968 - 42°

1966 - 42°

1963 - 42°

1959 - 42°

1952 - 44°

1944 - 42°

1936 - 42°

# DOMAINE BOINGNÈRES

VITICULTEUR-DISTILLATEUR À LA BASTIDE D'ARMAGNAC

La proprietà di 19 ettari è situata al centro dei migliori terreni, in una piccola contrada addossata alla foresta Landese, dove il terreno argillo-silicico e il clima dolce umido donano i distillati più fini.

“Dal 1953 mio padre andò a ristrutturare i vigneti fissando dei vitigni ben stabiliti: Folle Blanche (10 ettari), Ugni Blanc, Colombard, Baco. Poi costruì una cantina di vinificazione e un alambicco, iniziando a distillare monovitigni e ad assemblarne alcuni. Il vantaggio di questo alambicco è che raccoglie tutti i buoni aromi del vino. Senza alcuna installazione supplementare, nè altre aggiunte, risolve i problemi delle teste e delle code, salvaguardando i buoni elementi. Noi distilliamo sempre a 52°C poichè pensiamo che non serva a nulla distillare ad una gradazione più elevata se poi bisogna abbassare i gradi, aggiungendo acqua. Le acqueviti amano il legno proveniente dalla stessa terra e, poichè le botti in quercia utilizzate per l'invecchiamento sono fabbricate vicino alla nostra proprietà, il tannino si sposa bene con il bas armagnac”.

*Martine Lafitte*



5

## A.O.C. BAS ARMAGNAC

CÉPAGES NOBLES - 47/49°  
1970

## MONOVITIGNI

FOLLE BLANCHE - 48/49°  
2001  
1986  
1979  
1978





# COGNAC FRAPIN

PROPRIÉTAIRE-DISTILLATEUR À SEGONZAC



Il miglior Cru di tutta la regione del Cognac si chiama Grande Champagne e nel cuore di questo Premier Cru, la più grande tenuta si chiama Château de Fontpinot, di proprietà della famiglia Frapin. Grazie a questi privilegi, alla costante preoccupazione e al rispetto delle migliori tradizioni, i Domaine Frapin sono oggi famosi a livello internazionale. La tenuta della famiglia Frapin si estende su 300 ettari, di cui 200 di un unico vitigno, l'Ugni Blanc, ed è situata proprio sul territorio della Grande Champagne. Nessuno può pretendere di controllare l'integrità della propria produzione come la Maison Frapin può fare; l'invecchiamento delle acqueviti è lo stadio più importante nella produzione dei suoi cognac. Esistono infatti due tipi di cantine a Château de Fontpinot: la prima situata a piano terra, con un suolo di terra battuta, molto umida, che permette alle acqueviti di arrotondarsi e di ammorbidirsi, la seconda è situata sotto i tetti, con un'atmosfera ben differente, molto secca, con dei cambiamenti di temperatura che permettono al cognac di respirare e di lasciar evaporare i suoi elementi più aerei, ciò che gli abitanti della Charente chiamano "la parte degli angeli".

A.O.C. GRANDE CHAMPAGNE  
PREMIER CRU DE COGNAC

6



# COGNAC FRAPIN

## 1270 - 40°

Ottenuto da una distillazione artigianale sui lieviti fini, offre una bella persistenza in bocca. Invecchia nelle cantine centenarie della Maison. I caldi riflessi dorati gli conferiscono un bel color giallo paglierino. Al naso aromi di fiori di vite e di tiglio con un tocco vanigliato. In bocca rotondità e ricchezza armoniosamente equilibrati. Rivela aromi leggermente vanigliati o di pane grigliato. Apporterà una nota di freschezza e di originalità. Utilizzato come digestivo o aperitivo essendo adatto ai cocktail.

## V.S.O.P. - 40° - In decanter

Medaglia d'Oro nella sua categoria alla "World Spirit Competition" del 2001 a San Francisco. Color ambra dorata. Naso complesso, fruttato e floreale, con discrete note di vaniglia. Al palato persistenza di sapori caratteristici della Grande Champagne.

## CIGAR BLEND - 40°

Di colore acacia con riflessi di cuoio, questo cognac molto vecchio è un perfetto equilibrio di aromi concentrati. Il suo *bouquet* molto dolce, complesso e sottile di vecchio porto, misto all'odore delle scatole da sigari in legno, è tipico di un Premier Grand Cru di Cognac, invecchiato a lungo. Persistenza eccezionale in bocca, dove tutti i sapori si mischiano con complessità.

## CHÂTEAU FONTPINOT XO - 41°

Riserva molto vecchia del Castello. Trofeo e Medaglia d'Oro nella categoria XO, al "Wines & Spirit International Challenge" di Londra nel 1998. Cognac unico, che può rivendicare l'appellation Château poiché la sua raccolta è esclusivamente vendemmiata, distillata, invecchiata e messa in bottiglia al Castello. Colore: caldi riflessi di autunno dorato. Naso: floreale biancospino e fiori selvaggi. Palato: molto lungo, note di marmellata di albicocca, arancia e aromi di vecchio porto e del famoso "Rancio" (sapori di noce, nocciola, frutti secchi misti a fiori essiccati, come il narciso e il giacinto).

## 15 ANNI - 20 anni - 45,3°

Vivace e brillante, questo Cognac si adorna di un bel vestito dorato con riflessi estivi. Dona al naso note legnose, fresche e di vaniglia, mescolate a tè e fiori secchi. In bocca si presenta complesso. Gli aromi di legno e vaniglia rispondono alle note di frutta secca e pane tostato. Persistente finale speziato. Questo Cognac XO transita direttamente dalla barrique alla bottiglia, senza subire alcuna trasformazione; la forte gradazione a 45,3° apporta forza e complessità. Per preservare la ricchezza aromatica e l'integrità gustativa, questo cognac non è filtrato a freddo.

## MILLÉSIME 1995 - 25 anni - 41,4°

Premiato come "Best Vintage Single Cru" al Cognac Masters 2022. Al naso questo millesimo si apre delicatamente con deliziose note di scorza di limone e mandarino. Poi si dipiega verso fragranze speziate di pesche secche e pan di zenzero. Al palato aromi di frutta in piena maturazione che si evolvono verso la vaniglia e poi in delicate note speziate. Il gusto di calda noce moscata bilancia la rotondità delle albicocche secche.

## XO V.I.P. - 40° - In decanter

Riservato ai V.I.P. per età, rotondità, finezza e per il suo *bouquet*. Arricchito di *eau-de-vie* molto vecchia. Sono le vecchie riserve della famiglia; trofeo nella categoria XO allo "Spirits International Challenge" di Londra nel 1997. Color vecchio oro ambrato. Naso ricco, composto da spezie e fiori caratteristici della vecchia Grande Champagne, distillata sui lieviti. Palato rotondo e fine.

## EXTRA - Réserve Patrimoniale P. Frapin - 40°

Nato dalla riserva ancestrale familiare, esclusivamente vendemmiato, distillato e invecchiato in fusti, conservati da Pierre Frapin e dai suoi discendenti. Color mogano, riflessi di cuoio. Naso dolce, complesso, richiama il vecchio porto misto al profumo di scatole in legno di sigari, tipiche della vecchia Grande Champagne, che possiedono 40/50 anni di età. Aromi concentrati. Al palato lunghezza eccezionale, dove i sapori si fondono alla sottilità e alla complessità.

## LA PLUME - 40°

Nelle cantine c'è un luogo segreto gelosamente protetto, chiamato Il Paradiso, dove riposano vecchie acqueviti di Grande Champagne elaborate da molte generazioni di Frapin. Il Maître de Chai ha attinto a questa eccezionale collezione per comporre la Plume: una ventina di acqueviti conservate da parecchi decenni. Le note sono pazientemente dosate, simboleggiando la ricerca poetica di rotondità, profondità aromatica ed equilibrio. L'abito è luccicante, quasi vellutato, animato da riflessi scuri e arancioni. Al naso si apre un *bouquet* potente e tumultuoso. Note di albicocca secca, fico, arancia e liquirizia si spargono, golose, supportate da inebrianti fragranze di tabacco e scatola di sigari. In bocca, gli aromi dispiegano a lungo le loro strofe sensuali, frutta candita, prugne, sottobosco.

*"Il territorio, l'arte dell'assemblaggio, la pazienza ed il rispetto della natura fanno di Plume Frapin una cuvée d'eccezione, in serie limitata di 500 esemplari numerati".*

Patrice Piveteau, Maître de Chai



# ADRIEN CAMUT

PROPRIÉTAIRE-DISTILLATEUR À SAINT-LEGER

La famiglia Camut coltiva 46 ettari, di cui 35 di meli ad alto fusto che producono frutti specifici per la produzione del sidro; non fa mai trattamenti sui propri meli e non usa mai concimi chimici. Tutto il suo calvados è prodotto esclusivamente dalla raccolta della Proprietà. In Normandia si contano più di ottocento varietà di mele. Camut ne utilizza circa venticinque, le migliori della regione, selezionate per le loro alte qualità, grazie all'esperienza di generazioni e generazioni.



## A.O.C. CALVADOS DU PAYS D'AUGE

CALVADOS - Oltre 6 anni - 41°

CALVADOS - Oltre 12 anni - 41°

PRIVILÈGE - 18 anni - 41°

8



RÉSERVE DE SEMAINVILLE - 25 anni - 41°

RÉSERVE D'ADRIEN - Oltre 35/40 anni - 41°

PRESTIGE - Oltre 50 anni - 40°

RARETÉ - Oltre 70 anni - 40°

# MICHEL HUBERT

PROPRIÉTAIRE-DISTILLATEUR À GACÉ

Il Calvados “Les Vergers de la Morinière” è un distillato che ha acquisito la sua finezza e la sua pienezza grazie alla sua tipica elaborazione, basata su una doppia distillazione con un alambicco tradizionale e il suo invecchiamento in grosse botti centenarie di quercia.

A.O.C. CALVADOS DU PAYS D'AUGE

LES VERGERS DE LA MORINIÈRE - 41°

2016

2008

2004

1998



9

# BERNARD AMIOT

PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT-DISTILLATEUR À  
CAMBREMER

Questo straordinario piccolissimo produttore situato nel cuore del Calvados produce e vende esclusivamente per noi. L'80% delle mele utilizzate sono di varietà amara e dolce-amara, il restante 20% di varietà acida e acidatannica, tutte provenienti dai meleti di proprietà, coltivati senza alcun trattamento chimico. Distillati con il magico alambicco a ripasso riscaldato a legna, producono circa 4 fusti all'anno che, giustamente invecchiati, vengono poi imbottigliati all'origine dal produttore. Troverete in questo calvados il cuore del vero distillato normanno.

A.O.C. CALVADOS DU PAYS D'AUGE

VIEILLE RÉSERVE PATRICIA - 45°





# DIDIER LEMORTON

PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT-DISTILLATEUR À MANTILLY

Questo calvados è elaborato a partire da meli e peri di alto fusto, impiantati su suolo granitico dalla famiglia Lemorton, *propriétaire-récoltant-distillateur* da generazioni.

È uno dei pochi ad avere ancora millesimi eccezionali e la "Rareté" degli inizi del secolo. In alcuni millesimi le pere rappresentano addirittura il 70%, conferendogli una tipicità unica, con sentori di chiodi di garofano, pane, pepe. Calvados potente ed elegante allo stesso tempo, di grande classe e finezza.



## A.O.C. CALVADOS DU DOMFRONTAIS

VIEUX CALVADOS DU  
DOMFRONTAIS

RÉSERVE - 40°

Réserve

10 anni

25 anni

GRANDE RÉSERVE - 40°

1999

RARETÉ - 40°

Botti dell'inizio del XX secolo

## SELEZIONE MOON IMPORT

Il rum (in francese rhum, in inglese rum, in spagnolo ron) si produce distillando un infuso di zucchero fermentato, proveniente dalla canna da zucchero, ed acqua. Se si utilizza come zucchero il puro succo di canna si ottiene un rum agricolo, di qualità decisamente superiore, normalmente distillato con un alambicco discontinuo, come per i migliori cognac e scotch whisky. Se invece si utilizza per l'infuso la melassa, che è il residuo dell'estrazione dello zucchero dal succo di canna, si ottiene un rum industriale, per il quale si usa normalmente un distillatore a colonna. Tutti i rum di questa selezione provengono da barili originali, invecchiati in Scozia e da noi selezionati ed imbottigliati singolarmente nello stesso luogo, poichè la Scozia è la regione del mondo dove la maturazione dell'alcool risulta essere la migliore e la più regolare rispetto a tutti gli altri paesi. Il colore è determinato dalla durata dell'invecchiamento in botti di rovere, ma anche dal prodotto contenuto dalla botte nel suo precedente utilizzo. Se per esempio la botte ha contenuto per un certo periodo sherry, il rum ne assorbirà i tannini e avrà un colore più scuro che non nel caso la botte abbia precedentemente contenuto un altro distillato. L'esperienza e la capacità degli scozzesi nell'arte dell'invecchiamento del whisky è determinante nell'esaltazione delle caratteristiche di un grande rum.

Pepi Mongiardino

### GUYANA DEMERARA - 2003 - 45°

Naso: pelliccia, peperoncino, formaggio erborinato. Bocca: mostarda piccante, senape, dattero fresco.

### JAMAICA "I PAPPAGALLI" - 2000 - 45°

Giallo dorato carico, brillante. Impatto di forte speziatura (zenzero, zafferano), ampliato da sentori di idrocarburo, smalto, tabacco scuro e legno stagionato. Gusto complesso, strutturato e alcolico. Lento e lunghissimo rilascio delle sensazioni olfattive dirette, su cui spicca una sontuosa chiusura di tabacco.

### JAMAICA "SUGAR ESTATES 1949" - 2007 - 45°

Colore ambrato chiaro con profumi caldi provocanti, sentori di canna, miele e carrube, con finale fiorito. Grande dolcezza al palato e al naso. Suadente, di grande carattere, con finale di tabacco biondo.

### BELIZE - 2007 - 45°

### BARBADOS - 2007 - 45°

Naso: miele, albicocca, sciroppo di rosa, viola. Bocca: cannella, sentori di mapo, liquirizia, tabacco biondo.

### CARIBBEAN FUSION - 2008 - 45°

Assemblaggio di tre rum: Guyana, Jamaica e Nicaragua.

### FIJI - 2004 - 45°

### TRINIDAD - 2006 - 45°

Naso: uva passa, noce, lime, vaniglia. Bocca: miele, prugna, pepe rosa, zenzero, cioccolato al latte.



11



# SELEZIONE MOON IMPORT

COLLEZIONE REMEMBER



## GUYANA - 45°

Al naso: mimosa, mou e castagna arrosto. Al palato: radice di liquirizia, carruba, salato marino con finale che asciuga la bocca.

## JAMAICA - 45°

Naso di zabaione, mandorla, erbe officinali, cioccolato 75% cacao, agrumi. Al palato: pepe bianco, vaniglia, noce fresca, tabacco del Brenta.

12

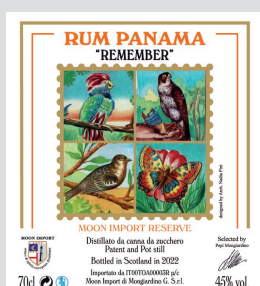


## BARBADOS - 45°

Al naso: cannella, noce moscata, cacao criollo, odore di brugo secco. Al palato: sentore di legno dolce, uva passa greca, curcuma, speziato con finale agrumato.

## TRINIDAD - 45°

Naso di rosa, gelsomino, ciliegia. Al palato: morbido, asciutto, netto, pulito, finale con sentore di dattero israeliano.



DOMINICAN REP. - 45°

PANAMA - 45°

VENEZUELA - 45°

# SAISON

## SAISON - 42°

Rum elegante, dai sapori sofisticati di fiori bianchi, di ananas e di torta di melassa. Armonico in bocca, ricco di sapori caldi che hanno tendenza a diminuire, note di vaniglia e di melone persistenti.

Selezione di 3 *terroir* delle isole caraibiche: Barbados, Trinidad e Jamaica. Sono delle selezioni che provengono sia dalla distillazione di canna da zucchero, che ricorda la tipicità dei *terroir*, che di melassa. La ricchezza e la potenza delle distillazioni in alambicchi associate alla finezza e alla leggerezza conferita dalla distillazione a colonna permettono un equilibrio perfetto.

Invecchiamento fino a 5 anni. Selezione di lotti invecchiati nel loro territorio di origine che traggono vantaggio in questo modo dall'igrometria specifica delle isole caraibiche. Importazione a Cognac di queste 3 diverse selezioni. L'assemblaggio mira ad un'armonia tra i vari profili aromatici, dal fior d'arancio alla vaniglia e al melone.

Passaggio in fusti di rovere francese per un periodo compreso tra i 9 e i 12 mesi. Questo riposo permette di stabilizzare e di equilibrare l'assemblaggio, conferendo una nota di rancio, tipica del cognac invecchiato. Riduzione progressiva dell'assemblaggio con aggiunta di acqua distillata fino a 42°, senza aggiunta di zucchero.

## SAISON PALE - 40°

Rum fruttato con note leggere di vaniglia e banana flambé con finale di miele. Un sottile connubio tra freschezza e untuosità che sublimerà i vostri cocktail.

Selezione di rum bianchi provenienti dalle isole caraibiche di Barbados, Trinidad e Jamaica. Distillati di canna da zucchero e di melassa secondo i due metodi tradizionali, in alambicchi e in colonna, in modo da rimarcare la tipicità di ciascun territorio. I differenti lotti di rum vengono assemblati seguendo i metodi di elaborazione del Cognac in funzione dei differenti profili aromatici: floreali, fruttati e speziati.

Leggero affinamento in fusti di quercia francese che conferisce all'assemblaggio fresco, fruttato e floreale rotondità e untuosità. Riduzione progressiva dell'assemblaggio fino a 40°, senza aggiunta di zucchero.

## SAISON RESERVE - 43,5°

Rum potente che unisce sapori speziati e fruttati. Una volta aerato, si scopre un florilegio di sapori quali frutta candita, prugna, vaniglia, litchi e note speziate. In bocca risulta rotondo, vivo e soave. Molto equilibrato e armonioso con una buona persistenza.

Selezione di rum provenienti dalle isole caraibiche di Barbados, Trinidad e Jamaica, ottenuti sia dalla distillazione di canna da zucchero, che ricorda la tipicità dei *terroir*, che di melassa. La ricchezza e la potenza delle distillazioni in alambicchi associate alla finezza e alla leggerezza conferita dalla distillazione a colonna permettono un equilibrio perfetto.

I rum sono invecchiati fino a 8 anni in fusti di quercia bianca americana nel loro territorio di origine dove traggono vantaggio dal clima e dall'igrometria specifica delle isole caraibiche che conferiscono un'ossidazione unica, un'eccellente maturità e una forte concentrazione di aromi. Una volta arrivati nella regione di Cognac vengono affinati separatamente per 12 mesi in oltre 50 fusti di quercia francese che in funzione dell'età, della dimensione e del precedente contenuto conferiscono a ciascun lotto una tipicità particolare. Questo affinamento, fusto per fusto, permetterà di ottenere una grande varietà di profili aromatici che verranno assemblati per ottenere un rum armonico, potente, fruttato e untuoso. Infine il Rum Saison Reserve viene progressivamente ridotto a 43,5°, senza aggiunta di zucchero.





A partire dai primi anni Settanta, le distillerie di Scozia hanno iniziato man mano a commissionare i più importanti processi produttivi fuori dalla distilleria. Ne hanno ricevuto in cambio una materia prima standard non più legata alla tipicità di zona. L'artigianato è diventato via via industria. Salvo che le distillerie ritornino alla tradizione, nel prossimo futuro il grande whisky scozzese dovrà essere costruito.

L'eccellenza può scaturire solo attraverso un sapiente assemblaggio di partite diverse che non possono più essere selezionate solo sul territorio, come in passato, ma debbono essere reperite raccogliendo *stocks* di differenti stadi di invecchiamento, ognuno dei quali cede la sua peculiare caratteristica e ricchezza. Dal più giovane al più vecchio: acidità, vaniglia, floreali, fruttati ed infine gli aromi più fini ed eleganti. Fortunatamente l'invecchiamento è un processo del tutto naturale che non può e non potrà mai essere razionalizzato.

14



THE NO-ÂGE  
Blended Malt - 45°



THE NO-ÂGE  
Blended Scotch Whisky - 43°

È un armonioso assemblaggio di *whiskies* di malto, prodotti esclusivamente dalle ultime distillerie artigianali di Scozia e invecchiati da 12 ad oltre 49 anni in speciali botti di *sherry* e barili di rovere. È l'unico malto che effettua la riduzione alcolica originale in ben 12 mesi, così come si usava abitualmente nel XIX secolo. Il prodotto non subisce lo *shock* di una violenta aggiunta di acqua in un solo colpo prima dell'imbottigliamento. Ogni 2/3 mesi le partite sono riassemblate. Vi si aggiunge una piccola percentuale di acqua in modo che essa venga assorbita tranquillamente dalle diverse componenti organolettiche del whisky. Attualmente questa pratica è stata da tutti abbandonata perché troppo costosa. Inoltre non subisce colorazioni artificiali, né viene sottoposto a filtrazioni a freddo che possono asportare le sue componenti originali ed i suoi aromi naturali.

Il No-Âge è di grande suggestione con la sua esclusiva bottiglia, riproduzione fedele di un contenitore di whisky del XIX secolo, conservata in un astuccio singolo. Ha necessariamente quantità molto limitate. Per ogni *cuvée* è dichiarata la produzione complessiva ed il numero progressivo di ogni bottiglia.

# 'E CURTI

S. ANASTASIA - NAPOLI

Anche in Campania c'è, da qualche secolo, la tradizione di produrre Nocino, che nel dialetto napoletano chiamano "Nucillo".

A S. Anastasia, alle falde del Vesuvio, due nani lillipuziani, Luigi e Antonio Ceriello, 'E Curti in dialetto, avevano un'osteria, aperta dal 1924, dove accanto ai cibi della vera tradizione napoletana solevano offrire il Nucillo, prodotto da loro con una ricetta del 1894. Nel 1997, Enzo D'Alessandro, pronipote dei due nani, crea un laboratorio per la produzione e la commercializzazione del Nucillo 'E Curti, a pochi metri dalla storica osteria, ancora oggi gestita dalla stessa famiglia. Così, insieme alla sorella Sofia, erede della ricetta, Enzo comincia a produrre Nucillo nel pieno rispetto della tradizione locale. Si raccolgono i mali in prossimità del 24 giugno, prima che comincino a lignificare e, nella stessa giornata, si mettono a macerare con alcool, in damigiane di vetro esposte al sole, aggiungendo cannella, chiodi di garofano e noci moscate. Dopo circa 100 giorni, appena finiscono le calde giornate estive, l'infuso così ottenuto, viene travasato a mano, filtrato con panni di tela d'Olanda, miscelato con acqua e zucchero e subito imbottigliato.

Dal dicembre 2018, Enzo e Sofia, utilizzando sempre una vecchia ricetta dell'osteria, cominciano a produrre il limoncello.



Enzo d'Alessandro

15

## NUCILLO

Liquore nocino - 52,8° - Formati: 0,50 / 0,10

Liquore di noci ottenuto per infusione a freddo. Ingredienti: alcool, acqua, zucchero, noci, cannella a stecca, chiodi di garofano, noce moscata. Colore marrone ambrato, tonaca di monaco. Naso armonico caratterizzato dall'essenza prevalente di noci e cannella. Aroma tondo, sintesi perfetta di componenti alcoliche e zuccherine, e caldo, con prevalenza di noci moscate, cannella e spiccato retrogusto di noci e chiodi di garofano. La gradazione alcolica oscilla tra 50 e 55% poiché è strettamente legata a fattori ambientali variabili di anno in anno. Si conserva ben tappato in ambiente asciutto e a temperatura ambiente.



# QUANTO BASTA

BICCHIERI IN CRISTALLO

In ogni calice, indipendentemente dalla sua forma, i prodotti devono essere versati fino al punto della sua maggiore circonferenza, per ottimizzarne la necessaria ossigenazione.

Nei calici "Quanto Basta", le linee verticali, incise a forma di foglia di pino, aiutano visivamente ad individuare il livello ideale di riempimento. Il cristallo, per la sua trasparenza è particolarmente adatto a far risaltare brillantezza, riflessi e tonalità di ogni prodotto.



**MOON IMPORT DI MONGIARDINO G. S.R.L.**

PIAZZA FONTANE MAROSE 6/5 - 16123 GENOVA

TEL. 010 - 313849/314250 - FAX. 010 - 317044

---

DEPOSITO: VIA FONTANELLE 16/C - 16012 BUSALLA (GE)

---

**W: [WWW.MOONIMPORT.IT](http://WWW.MOONIMPORT.IT) - E-MAIL: [COMMERCIALE@MOONIMPORT.IT](mailto:COMMERCIALE@MOONIMPORT.IT)**

---