



CHAMPAGNE

CATTIER



*Alcune uve sono destinate a molto
più di un semplice champagne ...*



TUTTO INIZIA CON



UNA STORIA DI FAMIGLIA

UNA PASSIONE MANTENUTA IN FAMIGLIA DA QUASI 400 ANNI

La storia risale al 1625, e probabilmente anche oltre, quando la famiglia Cattier iniziò a piantare viti a Chigny-les-Roses, nel cuore della Montagne de Reims.

Avanti veloce al 1916, quando Jean Cattier tornò a Chigny-les-Roses come un veterano ferito della Grande Guerra. La città di Reims era sotto assedio da parte dell'esercito tedesco, scossa da un assalto di proiettili di artiglieria che avrebbe distrutto il 60% della città. I commercianti di champagne hanno cercato di mantenere le loro attività in queste condizioni difficili, ma è stata una lotta in salita. Incapace di vendere il suo scarso raccolto nel 1916, Jean Cattier decise di trasformare le sue uve in vino e produrre il proprio champagne, rilasciato alla fine della guerra nel 1918. Ciò segnò la nascita dello champagne Cattier.

Nel 1936, suo figlio Jean Cattier sposò Nelly Adam. Dal matrimonio nacquero tre figli, Jean-Louis, Liliane e Jean-Jacques. Hanno lavorato per costruire l'attività e trasmettere ai loro figli la passione per lo champagne e un'azienda fiorente.

All'inizio degli anni '60, Jean-Louis rilevò le vigne. Poco dopo, nel 1971, il fratello enologo Jean-Jacques prese le redini della cantina per poi occuparsi della parte amministrativa e commerciale dell'azienda. Nel 1950, Jean Cattier acquistò il Clos du Moulin, uno dei pochissimi vigneti storici recintati ("Clos") della regione (insieme al Clos des Goisses). La loro prima vendemmia nel nuovo vigneto avvenne nel 1951, che fu imbottigliata nel 1952 e immessa sul mercato nel 1956. Questo fu un momento pionieristico nella storia dello champagne, con uno dei primi champagne Clos monovitigno.



Nel 2011, Alexandre Cattier, divenne la tredicesima generazione di Cattiers a lavorare le vigne e la quarta a produrre il proprio champagne quando prese le redini dell'azienda, insieme alla cugina Agathe, che divenne l'Assistente Amministratore Delegato, e Marie, la nuova ambasciatore del marchio.

Sotto la guida di Jean-Jacques Cattier, lo Champagne Cattier è fiorito grazie al duro lavoro, al coraggio e all'audacia degli uomini e delle donne della famiglia. Spinti dalla passione per il vino e per la terra in cui lavorano, ognuno di loro ha contribuito a rendere Cattier il marchio che è oggi, dedito a preservare e tramandare l'eccellenza che abbiamo ereditato.

MOMENTI CHIAVE...

1625

La famiglia iniziò a lavorare la propria vigna a Chigny-les-Roses, un incantevole paesino della Montagne de Reims.

1950

Jean ha acquistato il vigneto Clos du Moulin. Fin dalla prima vendemmia ha avuto l'accortezza di trattare separatamente queste uve e creare questo primo champagne monovitigno, il "Clos du Moulin".

1936

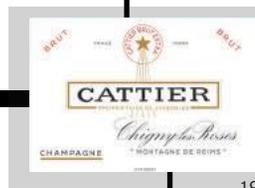
Jean Cattier (Junior) ha sposato Nelly Adam, hanno rilevato l'azienda e hanno avuto tre figli: Jean-Louis, Liliane e Jean-Jacques.



1918



1945



1955

1918

Jean Cattier (Senior) ha iniziato a vendere le sue prime bottiglie di champagne. Ferito durante la prima guerra mondiale, Jean tornò nella tenuta di famiglia per occuparsi delle vigne, trasformare le sue uve in vino e vendere le sue prime bottiglie alla fine della guerra. Che icona!

1962

Nelly e Jean hanno acquistato una proprietà nel vicino villaggio di Rilly-la-Montagne, dotata di un'imponente cantina di 30 metri di profondità, costruita su tre livelli.

1945

Dopo la guerra, la coppia ha formato una squadra formidabile e ha ampliato in modo spettacolare l'attività. Jean ha supervisionato le vigne e la cantina, mentre Nelly si è occupata della gestione e delle vendite.

...DELLA NOSTRA STORIA

1980

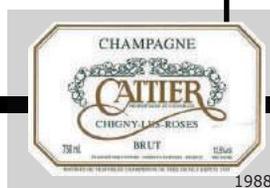
Un punto di svolta per Cattier, con lo sviluppo delle attività di export.

1967

Negli anni '50 e '60, lo Champagne Cattier divenne il più grande produttore indipendente della regione e il primo, nel 1967, a produrre 100.000 bottiglie in un anno.

2011

Alexander, seguendo le orme del padre Jean-Jacques, divenne un enologo certificato e prese le redini dell'azienda dopo otto anni nella tenuta. Lavorando con le cugine Agathe e Marie, le rispettive figlie di Liliane e Jean Louis, l'azienda di famiglia (e 12 generazioni di abilità, competenza e tradizione) è sicuramente in buone mani!



1988



2008



2018

1971

Dopo la laurea in enologia presso l'Università delle scienze di Reims, Jean-Jacques è tornato nella tenuta di famiglia. In seguito avrebbe assunto la carica di regista.

2018

Cattier Champagne celebra il suo centesimo compleanno

2006

Lancio di un nuovo marchio, l'Armand de Brignac, posizionato come una delle bottiglie più prestigiose della Champagne. Con un concetto e una presentazione innovativi, è stato incoronato "il miglior champagne del mondo" nel 2010 dalla rivista internazionale Fine Champagne Magazine.



Chigny-les-Roses



Rilly-la-Montagne

**LA MONTAGNA DI REIMS UN
GIOIELLO NATURALE UNICO**

IL NOSTRO GELOSAMENTE CUSTODITO...

La regione vinicola dello Champagne comprende 320 villaggi, 17 dei quali etichettati Grand Cru e 42 Premier Cru. Questi prestigiosi villaggi si trovano nel centro storico della Champagne: la Montagne de Reims, la Côte des Blancs e la Vallée de la Marne. Grand Cru e Premier Cru rappresentano terroir conosciuti e rinomati, molto apprezzati dai maestri cantinieri. Sono apprezzati per la loro finezza, la loro delicatezza e la costante alta qualità.

I nostri vigneti sono per lo più a Chigny-les-Roses, Ludes e Rilly-la-Montagne e nei dintorni, proprio nel cuore della Montagne de Reims e circondati dai vigneti Premier e Grand Cru della regione. I vigneti di famiglia coprono circa 33 ettari, che sono stati costruiti e sviluppati dalla famiglia nel corso delle generazioni. Quando sei abbastanza fortunato da possedere una tenuta così preziosa, è tuo dovere darle le cure che merita. Questo è il motivo per cui un team di dieci persone si prende cura delle viti tutto l'anno, assicurandosi che le viti producano le uve più belle possibili che vengono raccolte al momento perfetto.

Il team ha molta cura nell'arare il terreno attorno alle viti, prestando particolare attenzione allo storico Clos du Moulin - dove lo fanno alla vecchia maniera, con un aratro trainato da cavalli.



...PREMIER CRU ESTATE

Dalla metà degli anni '90, abbiamo considerato prioritario adottare un approccio più etico e ambientale al modo in cui otteniamo i vini. Questo approccio scrupoloso è stato rapidamente premiato dalla certificazione Ampelos, quindi da un'etichetta HVE di livello tre (la più alta possibile) per la qualità ambientale. Infine, nel 2017, ci è stato conferito il marchio VDC per la produzione sostenibile in Champagne.

La fama e il prestigio dei nostri vini sono il risultato diretto di tre fattori: la qualità del nostro suolo, l'abilità e l'occhio per la perfezione del nostro manager e cantiniere, Alexandre Cattier, e del suo team. Ciò si riflette in una pletera di premi per i nostri champagne nelle più grandi competizioni nazionali e internazionali.



RISPETTO PER IL NOSTRO VIGNETO

Lo champagne rappresenta il livello più alto di eccellenza nello spumante. Dobbiamo a noi stessi mantenere questo standard in ogni fase del processo, soprattutto in termini di come tendiamo le nostre viti. In effetti, una delle nostre principali priorità è mantenere un rapporto etico e rispettoso con la terra su cui facciamo affidamento.

L'azienda si è concentrata su questo aspetto del mestiere per una generazione. I nostri vigneti erano

ha ottenuto la certificazione "Ampélos" negli anni '90, un'etichetta creata da viticoltori che davano priorità al rispetto delle piante e degli animali autoctoni.

Segue la nuova certificazione HVE (Alta Qualità Ambientale) nel 2012, disciplinata dal Ministero dell'Agricoltura. Abbiamo accettato questa sfida e la nuova serie di vincoli che ha imposto ai nostri vigneti, raggiungendo finalmente il più alto standard HVE (livello 3) nell'aprile 2015.

Ci sono attualmente 248 aziende agricole e vigneti nella Champagne-Ardenne con certificazione HVE, su decine di migliaia.

Inoltre, solo 335 delle 20.000 aziende vinicole hanno ricevuto il nostro marchio di viticoltura sostenibile.

Fonte : agriculture.gouv.fr 2018
viti-concept.com 2019

Mentre il governo redigeva la sua certificazione HVE, l'associazione dei produttori di Champagne ne stava sviluppando un'altra : l'etichetta "viticoltura sostenibile in Champagne".

Siamo orgogliosi e lieti di poter dire di aver

ricevuto questa etichetta poco dopo aver ricevuto la certificazione HVE di livello 3.

Attualmente sono pochissimi i produttori di champagne che hanno dato all'ambiente una priorità così alta. Siamo orgogliosi di essere i pionieri di un approccio così etico!





GIU' NEL CUORE DELLE NOSTRE CANTINE

La maggior parte delle cantine di Cattier si trova sotto la tenuta di famiglia a Rilly-la-Montagne, dove possiamo immagazzinare circa due milioni di bottiglie. Queste cantine hanno più di un secolo e mezzo e portano ancora le tracce di chi si rifugiò per sfuggire ai bombardamenti della Seconda Guerra Mondiale. Durante il culmine della Guerra Fredda degli anni '60, i generali più anziani del paese vennero a visitare le cantine. In caso di guerra nucleare, avrebbero potuto essere requisite e trasformate in rifugio antiaereo, ma per fortuna non sono mai state necessarie per questo tipo di lavoro!

Con 119 gradini da un lato e 136 dall'altro, queste cantine sono tra le più profonde della Champagne (quasi 30 metri di profondità).

La profondità è stata tradizionalmente misurata in gradini, un residuo dai tempi in cui i costruttori non avevano modi più avanzati per misurarla. Inoltre, sono stati scavati su tre diversi livelli, con tre distinti stili d'arco: gotico, romano e rinascimentale. Queste cantine offrono le condizioni ideali per la maturazione delle bottiglie: temperatura costante e protezione da qualsiasi disturbo. Ci piace sfruttarlo al meglio. Questo è il motivo per cui il nostro Brut Premier Cru trascorre lì più di quattro anni, anche se la legislazione richiede solo 15 mesi. Le nostre bottiglie più prestigiose, però, richiedono più di 8 anni di riposo in cantina per aprirsi e sviluppare i loro aromi unici.



UN VINTAGE, UNA CREAZIONE



UN CARATTERE.

**UNA
MENTE
LIBERA**



UN CONCETTO UNICO DI CHAMPAGNE

Cattier ha sempre lavorato duramente per creare champagne che li distinguessero dagli altri produttori. È anche una delle tenute molto rare a produrre una gamma completa di champagne Premier Cru.

Tra le tre varietà tradizionalmente utilizzate nello champagne, la tenuta pone un accento particolare sul Pinot Nero e sul Pinot Meunier, che aggiungono struttura e aromi fruttati. Il terzo, Chardonnay, fornisce la finezza e l'eleganza.

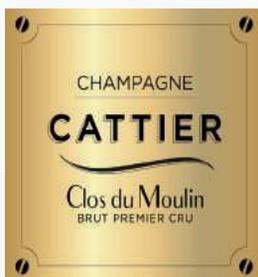
Abbiamo sempre tenuto una quantità di vino di riserva e incorporiamo almeno il 30% di vino più vecchio nei nostri champagne non vintage. Questo è ciò che aiuta a preservare lo stile iconico, elegante e fruttuoso di Cattier.

LE CLOS DU MOULIN

1 APEZZAMENTO, 2 VARIETA' D'UVA, 3 ANNATE

I vigneti chiusi, o "Clos", sono molto più rari nella Champagne che in altre regioni vinicole. Il Clos du Moulin può far risalire le sue origini al XVIII secolo. La trama era di proprietà di Allart de Maisonneuve, un ufficiale del re Luigi XV e uno dei primi produttori di champagne come lo conosciamo. In mezzo alle vigne, c'era un mulino a vento - o "moulin" - che ha dato il nome all'apezzamento. Sfortunatamente, non è sopravvissuto alle ingiurie del tempo o della guerra, e ne rimangono solo pochi foto da cartolina, un frammento di muro che corre lungo la strada e il nome sulle nostre bottiglie di champagne.

Nel 1950, Jean Cattier acquistò questo magnifico Terreno di 2,2 ettari , piantumato per metà a pinot nero e metà con chardonnay. Al suo primo raccolto da parte della famiglia nel 1951, i raccolti furono separati per



anno e per varietà per creare le primissime bottiglie di Clos du Moulin, che furono rilasciate nel 1956. Ora una miscela di 3 diverse annate, il Clos du Moulin ha bisogno di più di 8 anni di invecchiamento in cantina per sviluppare la sua notevole complessità prima che possa essere rilasciato. Ogni bottiglia prodotto ha un proprio numero univoco.



CLOS DU MOULIN PREMIER CRU, UNO CHAMPAGNE ECCEZIONALE



Brut

Multi-vintages
2006 - 2007 - 2008
50 % Chardonnay
50 % Pinot Noir

Questo champagne offre un colore oro pallido, rotto da un nastro di bollicine fini e regolari. Dominano eleganti aromi di albicocca secca e pompelmo, prima di cedere con grazia a note di cioccolato bianco. Al palato si apre con una brillante vivacità, con sentori di limone incisivi che lasciano spazio a note più delicate di frutti rossi. Il finale è lungo e deciso, portando eleganti aromi di albicocca secca, datteri e fichi prima di terminare su una nota leggermente tostata.



Brut Rosé

Multi-vintages
2007 - 2008 - 2009
40 % Chardonnay
60 % Pinot Noir

Questo champagne rosato è una tonalità di rosa scintillante, quasi terracotta, che completa le sue bollicine estremamente fini. Al naso è fresco e fruttato, con aromi di lampone, scorza d'arancia candita e liquirizia che lasciano spazio a note speziate e pepate. Questa freschezza continua al palato, che si apre con vibranti e intense note di lampone prima di fondersi in note di spezie, arancia amara e tabacco man mano che si avvicina al finale lungo, fresco e complesso.



Cuvée 100 ans

Multi-vintages
1996 - 1998 - 1999
50 % Chardonnay
50 % Pinot Noir

Questo champagne offre un colore oro pallido, rotto da un nastro di bollicine fini e regolari. Al naso, questa cuvée ricorda ananas candito, caffè, vaniglia e noci tostate, con una corrente di fondo di burro ricco. Questo continua al palato, dove i sapori sono decisi e ben strutturati. Le spezie dolci giocano il ruolo centrale, supportate da note di mora e mandorla. Si conclude con un finale lungo, che unisce la vaniglia dolce con una spina dorsale minerale assertiva ..

I NOSTRI PREMIER CRU...



**Brut
Premier Cru**

Bollicine fini brillano verso l'alto attraverso l'oro pallido di questo champagne brut. Al naso dominano intensi aromi di biscotto speziato, fiori d'acacia, seguiti da decise note di fico e prugna. Al palato è brillante e altrettanto intenso, con note di brioche e pesca che lasciano il posto agli agrumi. Seguono sapori di nocciola più morbidi e note di miele di acacia e frutti di bosco. Il finale è lungo, con una meravigliosa freschezza che ti farà raggiungere il tuo bicchiere.



**Brut
Blanc de Blancs**

Questo champagne offre un colore oro pallido, rotto solo da un nastro di fini bollicine. In breve eleganza, con aromi di vaniglia e fiori di acacia e note di fico. Apre brillantemente sul palato, un esplosione di frutta con aromi di pesca, albicocca e pera. Questi cedono con grazia a note di limone e ricca pasticceria, un giusto accompagnamento ad una consistenza liscia e vellutata..



**Brut
Rosé**

Alla luce, il rosa tenue di questo champagne rosato rivela una tonalità aranciata, animata dalle persistenti bollicine nel bicchiere. Intrigantemente ricco e complesso al naso, si apre con aromi di frutti rossi dominati dal ribes per poi evolversi delicatamente su note di ribes nero e fragola. Nel tempo, questi maturano fino a essiccare la scorza d'arancia, l'albicocca e la frutta secca. C'è una bella acidità al palato, con sapori ricchi e generosi di ribes nero e fragola mescolati con un pizzico di toffee inglese, e termina su un finale di caramello da latte.

...COLLEZIONE



**Brut
Blanc de Noirs**

Bollicine fini ed eleganti danno vita al bellissimo oro pallido di questo Premier Cru. Gli aromi sono raffinati ma generosi, riempiendo il naso di prugna, pesca e fragola e un delicato sentore di scorza d'arancia candita. Questa generosità continua al palato, dove un'esplosione di prugna, mirabella, pesca, albicocca e fragola lasciano con grazia il posto al miele di acacia e un lungo finale inebriante di spezie dolci e note tostate



**Brut
Nature**

Questo champagne offre un colore oro pallido, rotto solo da un nastro di bollicine fini. Fresco e invitante al naso, le note di biscotto tostato sono le prime ad apparire, seguite da pera e lime prima di lasciare il posto a aromi speziati e vanigliati. Al palato si apre brillantemente con fresche note di lime e pera. Questi si fondono senza sforzo in spezie dolci, prima di aprire la strada a un finale lungo e tostato. Prenditi il tempo per assaporare il lungo e superbo finale prima di tornare indietro.



**Brut
Millésime 2012**

Il colore è giallo dorato intenso, con bollicine fini ed eleganti che salgono attraverso il bicchiere. Al naso intensi aromi di pesca, albicocca, ciliegia e prugna si fondono con grazia in note più sottili di vaniglia e frutta secca. Al palato è generoso e fresco con note di pasta al burro che lasciano il posto a fragola, lampone, ciliegia, ribes e rabarbaro; lo champagne rimane meravigliosamente equilibrato e fresco, concludendosi con note di pepe e noci



Nelly Cattier (1910 - 1996)



Artiste : Antonio MURGIA , 2018

Jean Cattier (1914 - 2000)

Benvenuto nel nostro universo familiare. Ci auguriamo che queste poche pagine vi abbiano interessato, sedotto, anche acceso un po' di passione. Questa passione che ci trascende e ci anima, questa passione che vogliamo condividere con voi.

Jean-Jacques Cattier

CHAMPAGNE CATTIER

Lo Champagne Cattier si trova nel cuore della Montagne de Reims
a Chigny-les-Roses, un villaggio Premier Cru



6 & 11 rue Dom Pérignon BP 15 - 51500 CHIGNY LES ROSES - France
Tél: +33 (0)326034211 - Email: champagne@cattier.com - www.cattier.com



champagne.cattier

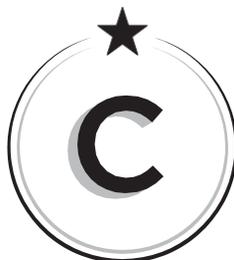


champagne_cattier_officiel



champagnecattier

Alcohol abuse is dangerous to health, to be consumed in moderation.



Importato in Italia da :



Sede Legale : BERGAMO - via Canovine 46
Sede Operativa : San Martino BA (VERONA) - via del Lavoro, 33
info@bntrading.it