

CHRISTOPHE LEFÈVRE

 Bonneil, Vallée de la Marne, Champagne - Francia

 Calcareo, sabbioso, argilloso



Christophe proviene da una famiglia di vignaioli, nel 1995 decide di iniziare a produrre i propri champagne e fin da subito si certifica bio, cosa che all’epoca non era affatto di moda. Il villaggio di Mont Bonneil è un borgo che domina la Vallée de la Marne, si trova a pochi chilometri dalla cittadina di Chateau-Thierry, a sud del dipartimento dell’Aisne. I vigneti si estendono per 4,5 ettari su un dislivello di 100 metri: la parte inferiore è costituita da un terreno sabbioso composto da limo alluvionale, la parte centrale è un terreno calcareo con un substrato di sabbia, mentre la cima ha maggiore presenza di argilla ed un terreno sempre calcareo. La varietà dei terreni dona maggiore complessità ed armonia e le varietà piantate sono pinot meunier per

il 75%, pinot noir per il 15% ed un 10% di chardonnay, con una densità di impianto di 8.000 ceppi per ettaro. Le uve vengono pressate orizzontalmente da una pressa tradizionale Coquard sollevata, i mosti vengono travasati per pressione, senza utilizzo di pompe; fermentano spontaneamente in acciaio e non vengono mai zuccherati. Tutti i vini fanno la fermentazione malolattica naturalmente, in quanto non vengono né filtrati, né raffreddati. Ad oggi accompagnato dal prezioso aiuto del figlio continua a produrre champagne che donano emozioni vinose, equilibrati, profondi che si discostano dai classici champagne, per regalare eleganza e parlare della terra da cui provengono.



CUVÉE DE RÉSERVE BRUT NATURE

Uno Champagne senza fronzoli pronto ad essere degustato a tutto pasto. Un vero fuoriclasse.

Tipologia	spumante
Vitigno	80% pinot meunier e 20% pinot noir
Suolo	argillo/calcareo/sabbioso
Vinificazione	acciaio e botte grande



CUVÉE PRESTIGE BRUT NATURE

Equilibrato ed elegante, con perlage fine e persistente. Al naso emergono note tostate e di crosta di brioche, seguite da richiami di cera d’api. In bocca è profondo e armonico, lungo e minerale nel finale.

Tipologia	spumante
Vitigno	60% pinot meunier 30% pinot noir e 10% chardonnay
Suolo	calcareo/argilloso
Vinificazione	acciaio e barriques usate



ROSÉ DE SAIGNÉE

Pinot noir 100% da vigne vecchie raccolte da una singola parcella chiamata “Les vignes à bêtes”, macerato per poche ore in skin contact, ne consegue un vero champagne de saignée con pochissima solforosa totale, dichiarata in etichetta, incredibilmente onesto e diretto.

Tipologia	spumante
Vitigno	pinot noir
Suolo	calcareo/argilloso
Vinificazione	36 ore di macerazione con le bucce, acciaio e barriques usate



CUVÉE ALEXANDRINE BLANC DE BLANC

Edizione speciale per un’etichetta omaggio alla figlia, uno champagne con l’anima vinosa. Una signora.

Tipologia	spumante
Vitigno	chardonnay
Suolo	calcareo/sabbioso
Vinificazione	acciaio e barriques usate



CUVÉE CLEMENT

Detto “il metallino” per l’etichetta in peltro, fermentato in acciaio e barriques usate. Dieci anni sui lieviti. Naso di frutta candita, miele e vaniglia. Uno champagne figlio solo di grandi annate.

Tipologia	spumante
Vitigno	pinot nero da vecchie vigne
Suolo	calcareo/argilloso
Vinificazione	acciaio e barriques usate, dieci anni sui lieviti



CUVÉE ANCESTRALE

Champagne blanc de noir speciale nato da una vigna unica chiamata “Les Vignes aux bêtes”. Uno Champagne con una leggera nota boisée, aromi ben sostenuti e finale di bocca infinito. Senza solforosa aggiunta.

Tipologia	spumante
Vitigno	pinot noir
Suolo	calcareo/argilloso
Vinificazione	barriques nuove, quaranta mesi sui lieviti

CHAMPAGNE PETIT CLERGEOT



Polisot, Aube
Francia



Kimmeridgiano



Paul Clergeot è un ragazzo giovane ma con le idee ben chiare e soprattutto con la lungimiranza che si richiede in progetti come i suoi. In una zona che vede la sua ricchezza nel conferimento dell’uva, attività sicuramente meno faticosa di produrre Champagne, decide di andare contro le scelte dell’azienda familiare e del paese per seguire un suo percorso. La famiglia possiede ben 8 ettari, suddivisi in tre zone diverse: Polisot parcella di famiglia in una zona fredda ma in cui Paul crede molto, Le Commes parcella in-

castonata tra i boschi appartenuta al nonno, vigneto a 400 metri di altitudine che declivia verso valle e la parcella del famoso Montgueux su suolo gessoso e siliceo, zona molto vocata dell’Aube dove viene prodotto chardonnay. Per ora gli ettari che utilizza per la vinificazione sono 3 perché, ci racconta, il suo sarà un percorso lento e ben sedimentato. Sarà una realtà che seguiremo da vicino in cui già crediamo molto. La conduzione è totalmente in biodinamica. “Non potrebbe essere diversamente” ci dice Paul.





CHEVRY

Champagne 100% Pinot Noir da una parcella del 1976 a Polisot, blanc de noirs di rara eleganza. Puro, delicato ma incisivo, con lunga scia luminosa e salina. Note di nocciola tostata, viola, agrumi e tocchi di frutta rossa croccante.

Tipologia	champagne
Vitigno	pinot noir
Suolo	kimmeridgiano
Vinificazione	acciaio



CHEVRY FUT

Da una storica vigna di famiglia a Polisot nasce questo Pinot Noir in purezza, coltivato a 400 m d’altitudine. Il contrasto tra calore e freschezza del sito regala complessità aromatica, tra frutti maturi ed erbe officinali. Uno Champagne senza dosaggio, dal profilo raffinato e dal carattere vibrante. Affinamento in barriques usate. Solo Magnum.

Tipologia	champagne
Vitigno	pinot noir
Suolo	kimmeridgiano
Vinificazione	barriques usate



LES COMMES

Champagne 100% Pinot Noir da Le Commes, parcella a 400 m a Polisot, un tempo del nonno di Paul. Unisce maturità e freschezza con aromi fruttati, balsamici ed erbacei. Champagne di bella finezza, salino ed elegante, composto da 100% pinot nero e dosage zéro, fine, salino ed elegante.

Tipologia	champagne
Vitigno	pinot noir
Suolo	kimmeridgiano e portlandiano
Vinificazione	acciaio e barriques usate



LE GANG DES VIEILLES

Champagne Pas Dosé da Pinot Noir di diverse parcelle di Polisot, ottenuto da seconde pressature. Fermenta e affina in anfora, con presa di spuma da mosto e senza solfiti aggiunti. Ramato brillante, è puro, diretto ed energico, espressione autentica del vitigno e dell’approccio artigianale.

Tipologia	champagne
Vitigno	pinot noir
Suolo	kimmeridgiano
Vinificazione	anfora



HAUT REVERSE DU CHUTAT

Champagne Pas Dosé da Chardonnay di Montgueux, su suoli gessosi che conferiscono finezza aromatica, freschezza e tensione. Essenziale e secco, esprime pura mineralità, sapidità e luminosità, lasciando una lunga impronta del terroir.

Tipologia	chardonnay
Vitigno	70% tai rosso e 30% merlot
Suolo	kimmeridgiano
Vinificazione	Pressatura soffice a grappolo intero, fermentazione spontanea e affinamento in anfora e barrique. Rifermentazione in bottiglia e 18 mesi sui lieviti prima della sboccatura.



NINEJA COTEAUX BLANC

Etichetta dedicata alla nonna di Paul Bastien, simbolo del suo approccio sperimentale: ogni nuovo vino nasce in piccole quantità come fermo, evolve poi in Champagne nelle annate successive. Chardonnay di Montgueux vinificato in terracotta senza solfiti, Coteaux Champenois blanc dal profilo vellutato e vivace, con una vena gessosa che ne esalta freschezza ed eleganza.

Tipologia	bianco fermo
Vitigno	chardonnay
Suolo	kimmeridgiano
Vinificazione	anfora



NINEJA COTEAUX ROUGE

Coteaux Champenois rouge da Pinot Noir, 8 giorni di macerazione e vinificazione in barrique usate, imbottigliato senza solfiti aggiunti. Le uve provengono da Les Riceys, in Val Saluet, unico villaggio della Champagne autorizzato al rosé fermo e celebre per Pinot Noir di grande classe. Rosso, oggi disponibili per l’export, offrendo un vino intenso, autentico ed elegante.

Tipologia	rosso fermo
Vitigno	pinot noir
Suolo	kimmeridgiano
Vinificazione	otto giorni di macerazione, barriques usate

CHAMPAGNE GEORGES FLEURY

 Crugny, Vallée de l’Ardre
Francia

 Calcareo argilloso



Lucas Fleury ha voluto dedicare a suo nonno Georges la cantina, per la sua lungimiranza nel piantare negli anni sessanta la vigna a Crugny, nella Valle dell’Ardre. Ci troviamo ad ovest rispetto Montagne de Reims, in una vallata ventosa e piuttosto fresca. Quando il nonno piantò la vigna in paese lo deridevano anche perché all’epoca produrre Champagne era poco redditizio. Nel 2017 Lucas, dopo gli studi in architettura, decide di tornare a casa e lavorare con il padre Pascal. Oggi coltivano 7 ettari di vigna tutti in biologico e tutti disposti attorno al paese di Crugny, ma con suoli molto differenti. Nella parte della sommità della collina il terreno è più ricco ed argilloso mentre nel fondovalle è più calcareo. L’età media delle vigne oggi è di 25 anni a partire da quando Pascal rifece tutte le vigne. Le varietà coltivate sono le tre classiche: chardonnay,

pinot noir e pinot meunier. Curioso che pur essendo molto a nord e che un tempo fosse zona che subiva molte gelate, oggi ha lo stesso microclima dell’Aube. Annualmente vengono prodotte 24.000 bottiglie circa. Lucas si sta muovendo con prudenza e precisione nella vinificazione, per capire come poter esprimere al meglio il proprio territorio. La prima fermentazione è spontanea. Ha una cantina moderna molto curata in ogni dettaglio, l’uva arriva in vasca dall’alto per forza di gravità senza quindi utilizzare pompe. Ha scelto nelle cuvée di lasciare la percentuale maggiore al vino maturato in acciaio per mantenere tensione e freschezza mentre il 40% viene affinato in barriques usate dove il vino trova rotondità.





L’EXTRA

Champagne dalla cuvée classica, vinificato tra acciaio e barriques usate, con lunga sosta sui lieviti e ulteriore affinamento in bottiglia. Extra Brut dal dosaggio contenuto. Al naso è elegante; al palato pieno e sapido, sostenuto da una freschezza ben integrata e mai dominante

Tipologia	spumante
Vitigno	34% chardonnay, 33% pinot noir e 33% pinot meunier
Suolo	calcareo/argilloso
Vinificazione	acciaio e 40% barriques usate, 26 mesi sui lieviti



MEUNIER DE LA VALLÉE

Pinot Meunier in purezza (blanc de noirs), maturato tra acciaio e barriques, con lunga sosta sui lieviti. Extra Brut dal dosaggio contenuto. Naso delicato, con note floreali di petalo di rosa; al palato ha bel timbro, lieve tannicità e sensazioni ferruginose. Molto gastronomico.

Tipologia	spumante
Vitigno	pinot meunier 100%
Suolo	calcareo/argilloso
Vinificazione	acciaio e 40% barriques, 26 mesi sui lieviti



LES CARRIÈRES BLANCHES

Chardonnay in purezza (blanc de blancs), maturato tra acciaio e barriques, con lunga sosta sui lieviti. Extra Brut dal dosaggio contenuto. Naso fine ed elegante, delicatamente complesso; bocca salina, sostenuta da un’acidità vibrante e ben integrata.

Tipologia	spumante
Vitigno	chardonnay
Suolo	calcareo/argilloso
Vinificazione	acciaio e 40% barriques, 36 mesi sui lieviti



LE ROSÉ DE CRUGNY

Rosé di assemblaggio, con aggiunta di una piccola quota di Pinot Meunier vinificato in rosso. Extra Brut dal dosaggio contenuto. Naso ricco e leggermente vinoso, con lampone, pompelmo rosa e note balsamiche; al palato è pieno e intenso, ricco di sapore.

Tipologia	spumante
Vitigno	base de L’Extra con aggiunta di 8% vino rosso da pinot meunier
Suolo	calcareo/argilloso
Vinificazione	26 mesi sui lieviti

ROUGES QUEUES

 Maranges, Côte d'Or
Francia

 Suoli misti

  

Situata nella parte più a sud della mitica Côte d'Or, nella zona Maranges, una delle più recenti appellazioni d'origine in Borgogna. Jean Yves e Isabelle Vantey arrivano qui nel 1998 ed ora gestiscono cinque ettari di vigna con sette appellazioni diverse, compresi i più importanti cru di Maranges. Zona chiaramente d'elezione massima per il pinot nero, che occupa l'80% della produzione, ed il restante coltivato con chardonnay e aligotè. Fin dall'inizio le vigne non vengono trattate con pesticidi o diserbanti, il terreno lavorato durante l'inverno, con selezione delle uve molto curata durante l'estate. La vinificazione avviene in modo tradizionale, soltanto nel Bourgogne base viene fatta una parte di

macerazione carbonica, per dare più freschezza ad un vino semplice e diretto. Fermentazioni spontanee, pochi travasi, affinamento in barrique mai nuove (acciaio nei base), nessuna chiarifica né filtrazioni, soltanto poca solforosa prima dell'imbottigliamento. pinot nero di grande eleganza e struttura, che aspettano ad esprimersi appieno, che vanno capiti man mano che si degustano, quelli dei cru più importanti, Hautes Côtes de Beaune, dove il vitigno ed il terroir si esprimono all'unisono, accompagnati dalla stagione di quel millenio e dalla cultura dell'uomo che li ha sapientemente accompagnati a maturazione.



MARANGES BLANC EN BULIET

Uno Chardonnay fresco e minerale, con note di frutta bianca e agrumi, acidità vivace e finale pulito ed elegante, espressione autentica del terroir di Maranges.

Tipologia	bianco
Vitigno	chardonnay
Suolo	argilloso-marnoso con presenza di ciotoli
Vinificazione	spontanea alcolica in tini e malolattica in botti, affinamento in barriques usate.



HAUTES COTES DE BEAUNE ROUGE

Qui emergono le espressioni più autentiche del Pinot Noir, pur mantenendo uno stile schietto e diretto. L'evoluzione nel bicchiere e nel tempo in bottiglia ne rivela progressivamente la complessità, rendendolo già un vino di grande rilievo.

Tipologia	rosso
Vitigno	pinot nero
Suolo	calcareo-marnoso
Vinificazione	spontanea e macerazione con le bucce in tini per 15 gg. 10 mesi in barriques usate



SANTENAY

Color rosso cupo, note di petali di rosa, viola e mirtillo rosso, bocca setosa e appagante, per un finale a tutto tondo con leggero sentore di liquirizia.

Tipologia	rosso
Vitigno	pinot nero
Suolo	spesso e argilloso
Vinificazione	spontanea e macerazione con le bucce in tini per 15 gg. e 10 mesi in barriques usate



MARANGES VIGNE BLANCHE

È un vino bianco elegante e verticale, con aromi di frutta a polpa bianca, fiori e una nitida mineralità. Al palato è fresco, sapido e ben equilibrato, con un finale pulito e persistente che riflette il carattere autentico del terroir di Maranges.

Tipologia	rosso
Vitigno	pinot nero
Suolo	argilla triassica. colluvio calcareo giurassico
Vinificazione	spontanea e macerazione con le bucce in tini per 15 gg. e 10 mesi in barriques usate



MARANGES 1ER CRU LA FUSSIÈRE

Questo vino offre un'ottima struttura di eleganza e note aromatiche. Le spezie e i frutti rossi condividono le emozioni che si evolvono mano a mano nella degustazione.

Tipologia	rosso
Vitigno	pinot nero dalla valle di Maranges
Suolo	spontanea e macerazione con le bucce in tini per 15 gg. e 10 mesi in barriques usate
Vinificazione	macerazione di 3/4 giorni, acciaio



MARANGES 1ER CRU CLOS ROUSSOTS

Il naso complesso esprime note di frutti rossi (ciliegia, lampone), cedro, tabacco, spezie e menta. Il palato è strutturato, morbido e concentrato. I tannini chiedono di fondersi con eleganza e soavità. Ottimo.

Tipologia	rosso
Vitigno	pinot nero, vigna del 1990, a sud-est
Suolo	limoso, ricco di ferro e ciotoli
Vinificazione	spontanea e macerazione con le bucce in tini per 15 gg. e 10 mesi in barriques usate

MARTHE HENRY



Meursault, Côte d'Or
Francia



Argillo/calcareo,
presenza marnosa



Marthe Henry è una vignaiola che vive a Meursault, alle porte della “Cote des blancs”, dove lo chardonnay è nativo. Nipote di Pierre Boillot, produttore piuttosto famoso in zona, Marthe ha un trascorso da giornalista a Parigi. Il legame con il nonno è sempre stato forte e con esso la passione del vino tanto che, ad un certo punto della sua vita, decide di lasciare la capitale francese per tornare al suo paese di origine. Correva l’anno 2013, dopo alcune brevi esperienze in aziende della zona, si stabilisce a lavorare in vigna ed in cantina a Meursault al Domaine Rougeot. Dal 2017 inizia la sua attività di negociant acquistando uva di varie parcelle e dedicandosi anche alla parte agricola. La sua è una filosofia che bandisce l’uso della chimica in campagna e i suoi vini nascono da un contatto molto stretto con il suolo di appartenenza. Marthe sa quel che vuole e dimostra di conoscere

bene le vigne che gestisce interpretandole in modo autentico ed elegante. I suoi vini viaggiano su una dimensione quasi eterea e molto raffinata. Una vinificazione molto accorta, meticolosa e attenta ad ogni dettaglio. I vini che ne risultano sono dotati di grande eleganza e profondità, sono vini che non tradiscono e che restituiscono una Borgogna di grande valore. Pressatura diretta per i bianchi, macerazione a grappolo intero per i rossi, fermentazioni spontanee, affinamento in barriques usate lungo, dai 12 ai 18 mesi a seconda dell’annata e della qualità del vino. Aggiunta di solfiti solo all’imbottigliamento ed affinamento in bottiglia per un altro anno prima dell’uscita sul mercato. I vini prodotti abbracciano vari villaggi della Cote de Beaune e Cote Chalonnaise, sconfinando a volte anche nel vicino Beaujolais.



BOURGOGNE LA MONATINE



Dalla parte alta di Mersault questo vino si presenta con un giallo paglierino luminoso. Al naso offre frutta matura, agrumi e delicati sentori floreali. Al palato è elegante, fresco e minerale, con finale lungo e armonioso che esprime il carattere dello Chardonnay e lo stile di Marthe Henry.

Tipologia	bianco
Vitigno	chardonnay
Suolo	argillo/calcareo, presenza marnosa
Vinificazione	fermentazione spontanea in botti di rovere usate. Affinamento di ca. 18 mesi senza interventi invasivi, uso minimo di solforosa e filtrazione leggera

BOURGOGNE LES GRANDES GOUTTES



Colore giallo paglierino luminoso. Al naso fiori bianchi, frutta a polpa bianca e note agrumate, con evidente mineralità. Al palato fresco, elegante e setoso, con finale lungo e pulito che esprime pienamente il carattere dello Chardonnay e del terroir.

Tipologia	bianco
Vitigno	chardonnay
Suolo	argillo/calcareo, presenza marnosa
Vinificazione	Fermentazione spontanea in botti di rovere usate. Affinamento 18 mesi in n barriques usate. Massimo rispetto delle uve.

RULLY LES MAIZIÈRES



Chardonnay dalla Cote Chalonnaise, fresco e vibrante, floreale con note agrumate.

Tipologia	bianco
Vitigno	chardonnay
Suolo	argillo/calcareo, presenza marnosa
Vinificazione	fermentazione spontanea in botti di rovere usate. L’affinamento dura circa 18 mesi senza interventi invasivi, con uso minimo di solforosa e filtrazione leggera in barriques usate

MONTAGNY BLANC



Ha un colore giallo paglierino luminoso. Al naso emergono agrumi, fiori bianchi e mandorla. Al palato è fresco, minerale ed elegante, con finale lungo e armonioso che esprime il carattere dello Chardonnay e del terroir.

Tipologia	bianco
Vitigno	chardonnay
Suolo	argillo/calcareo, presenza marnosa
Vinificazione	Fermentazione spontanea in botti di rovere usate. Affinamento di circa 18 mesi, con interventi minimi, uso ridotto di solforosa e leggera filtrazione in barriques usate.

SANTENAY LE BIÉVAUX



Il Santenay Le Biévaux di Marthe Henry ha aromi di fiori bianchi, agrumi e frutta chiara, con mineralità evidente. Al palato è fresco, elegante e persistente, esprimendo pienamente il carattere dello Chardonnay e del terroir.

Tipologia	bianco
Vitigno	chardonnay
Suolo	argillo/calcareo, presenza marnosa
Vinificazione	Fermentazione spontanea in botti di rovere usate. Affinamento di circa 18 mesi, con interventi minimi, uso ridotto di solforosa e leggera filtrazione in barriques usate.

MEURSAULT SOUS LA VELLE



Si apre con aromi di agrumi, fiori bianchi e nocciola. Fresco al palato, minerale ed equilibrato, con una texture armoniosa. Finale lungo ed elegante, che riflette con precisione la purezza dello Chardonnay e del terroir di Meursault.

Tipologia	bianco
Vitigno	chardonnay
Suolo	argillo/calcareo, presenza marnosa
Vinificazione	Fermentazione spontanea in botti di rovere usate. Affinamento 18 mesi in n barriques usate. Massimo rispetto delle uve.

HAUTE COTES DE BEAUNE ROUGE



Questo Bourgogne rosso proviene da una vigna situata tra Autun e Beaune, nel piccolo villaggio di Saint Martin. Fruttato e gioioso, lievemente setoso.

Tipologia	rosso
Vitigno	pinot nero
Suolo	argillo/calcareo, presenza marnosa
Vinificazione	fermenta con lieviti indigeni in legno usato e affina in barriques usate alcuni mesi senza interventi invasivi.

POMMARD LES VIGNOTS



Rosso rubino intenso. Al naso note di ciliegia, lampone e spezie dolci, con un tocco di frutti più scuri a seconda dell’annata. Al palato strutturato e vibrante, con tannini setosi, acidità equilibrata e profondità, chiudendo con un finale lungo e persistente che riflette il carattere potente e al contempo elegante tipico di Pommard.

Tipologia	rosso
Vitigno	pinot nero
Suolo	argillo/calcareo, presenza marnosa
Vinificazione	fermenta con lieviti indigeni in legno usato e affina alcuni mesi in barriques usate senza interventi invasivi.

POMMARD PREMIER CRU



Un vino importante con la sua AOC storica, è vino intenso e strutturato, con aromi di frutti neri e spezie, tannini eleganti e finale lungo e persistente.

Tipologia	rosso
Vitigno	pinot nero
Suolo	argillo/calcareo, presenza marnosa
Vinificazione	fermenta con lieviti indigeni in legno usato e affina alcuni mesi in barriques usate senza interventi invasivi.

LA MAISON ROMANE

 Nuits-Saint-Georges, Côte d’Or
Francia

 Marnoso, argilloso,
calcareo



Borgogna, Côte d’Or. Oronce de Beler, classe 1978, dopo aver vissuto e lavorato a Parigi si stabilisce prima a Vosne-Romanée e, nel 2014, a Nuit- Saint-Georges. Non è un vignaiolo che pianta e cresce la propria vigna ma è quella figura di “negociant” che spesso non consideriamo. Oronce sa ricercare e scegliere le uve migliori per poi trasformarle in quel vino che riesca ad esprimere al meglio la sua idea di Borgogna, da anni ormai dagli stessi vignaioli e seguendo in prima persona tutte le lavorazioni in vigna. Persona molto esigente ed accorta, non ricorre a scorciatoie per ottenere il suo obiettivo. Il suo segreto risiede nelle stabili rela-

zioni di fiducia con i propri coltivatori, i quali lavorano le vigne su terreni vivi, sia in conduzione biologica che biodinamica. La vendemmia è fatta rigorosamente a mano per poter, anche in questa fase, selezionare i grappoli migliori e più sani e ottenere il mosto puro e pulito. Il 2005 è il suo primo anno di produzione ufficiale, acquista le sue prime uve e produce il suo primo vino. L’affinamento avviene sotto la cantina di casa per almeno 12 mesi in botti di legno. In questo periodo Oronce culla le proprie creature con l’attenzione di un padre.



COTES DE NUITS BLANC

Al palato è fresco e ben bilanciato, con buona acidità, una struttura vinosa e una chiarezza minerale che richiama i terreni argillo-calcarei della regione, portando con sé la freschezza della alture ove cresce.

Tipologia	bianco
Vitigno	chardonnay dal villaggio Villars-Fontain (Hautes Cotes)
Suolo	marnoso-argilloso
Vinificazione	pressatura diretta e macerazione per 3 mesi in vecchie barriques, poi vengono rimosse le fecce fini e travasato in botte grande di rovere per 10 mesi.



COTES DE NUITS ROUGE

Al naso frutti rossi maturi, ciliegia nera, more, note di spezie più marcate, leggere sfumature minerali e terrose. Strutturato e corposo, tannini più presenti ma setosi, acidità ben integrata, lunga persistenza aromatica. Profondo e complesso, con maggiore potenziale di invecchiamento rispetto alle Hautes Côtes.

Tipologia	rosso
Vitigno	pinot nero
Suolo	calcareo-argilloso
Vinificazione	fermentazione spontanea a contatto con le bucce per 3 settimane e affinamento in barriques usate per 12 mesi



MARSANNAY LONGEROIES

Al naso si presenta abbondantemente fruttato, floreale e con note di maturazione intriganti. Al palato è tannico al punto giusto, sviluppa freschezza, mineralità e lunghezza.

Tipologia	rosso
Vitigno	pinot nero
Suolo	argillo - calcareo
Vinificazione	a grappolo intero per 3 settimane, affinamento in barriques usate per almeno 15 mesi.



GEVREY CHAMBERTIN LA JUSTICE

Al naso note di ciliegia e lampone, cenni di tostatura, erbaceo e balsamico, un bouquet ricco. Al palato buona acidità, corpo robusto ma nobile con tannini delicati. Profondo e piacevole. È un Gevrey-Chambertin che punta sulla verticalità e sulla bontà del terroir, con finezza ed equilibrio.

Tipologia	rosso
Vitigno	pinot nero
Suolo	calcareo-argilloso
Vinificazione	fermentazione a grappolo intero per 3 settimane, affinamento in barriques usate per 15-18 mesi



CHAMBOLLE MUSIGNY

Vino di appellazione molto antica che risale fino al 1100 e che etimologicamente significa “terreno fertile vicino ad un corso d’acqua” è selezione di Pinot nero in purezza, un vino affascinante, a tratti seducente e generoso nei suoi profumi e nel sapore, un’interpretazione di Oronce che è pienamente vibrante e meravigliosa.

Tipologia	rosso
Vitigno	pinot nero
Suolo	argillo - calcareo
Vinificazione	fermentazione spontanea con i propri lieviti e affinamento in legno barriques usato.



VOSNE - ROMANÉE

Vosne-Romanée, la Denominazione per eccellenza. Uve dal Grand Cru Clos des Réas, pendio sud su suoli argillo-calcarei. Vino da lungo invecchiamento: vibrante, pieno e maestoso ma fresco, con note di menta, fragola, lampone e ciliegia, tannini fini e setosi e un tocco di liquirizia.

Tipologia	rosso
Vitigno	pinot nero
Suolo	argilloso, calcareo
Vinificazione	a grappolo intero la fermentazione, mentre affinamento in barriques usate.



NUITS SAINT GEORGES PREMIER CRU CHAINES CARTEAUX

Al naso frutti rossi maturi (ciliegia, ribes, amarena), violetta e spezie leggere. Al palato è pieno e avvolgente, con tannini fini, acidità vivace e finale minerale persistente che richiama i suoli calcareo-argillosi della denominazione.

Tipologia	rosso
Vitigno	pinot nero
Suolo	terreno calcareo chiaro, con sabbia e ghiai
Vinificazione	Uve fermentate a grappolo intero, e affinano 15–18 mesi in barriques usate, con interventi minimi per preservare purezza e terroir.



POMMARD PREMIER CRU

Il Pommard Premier Cru della Maison Romane si presenta con un rosso rubino profondo. Al naso offre frutti rossi e neri maturi, note floreali di violetta e sottili sentori terrosi e speziati. Al palato è strutturato ed elegante, con tannini setosi, acidità equilibrata e un finale lungo e minerale. È un vino che esprime raffinatezza e carattere del terroir della Côte de Beaune, apprezzabile giovane ma con ottimo potenziale di invecchiamento.

Tipologia	rosso
Vitigno	pinot nero
Suolo	argillo – calcareo stratificato
Vinificazione	a grappolo intero per 3 settimane, affinamento in barriques per 12 mesi



SAVIGNY LES BEAUNE PREMIER CRU AUX CLOUS

Profumi eleganti di ciliegia matura, frutti rossi, leggere spezie e delicati sentori floreali. Al palato si presenta armonico, con tannini setosi e una fresca mineralità. Esprime tutta la raffinatezza della Côte de Beaune, rimanendo profondamente fedele al suo terroir.

Tipologia	rosso
Vitigno	pinot nero
Suolo	argilloso calcareo
Vinificazione	a grappolo intero per 3 settimane, affinamento in barriques per 12 mesi

CHÂTEAU DE BÉRU

 Chablis
Francia

 Calcareo con fossili,
argilloso

 vinnatur

 demeter

Château de Bèru si trova a sud di Parigi, nel cuore dello Chablis, una terra perfetta per la coltivazione dello chardonnay, il clima e la storia ne son testimoni. La famiglia de Bèru è proprietaria dello storico dominio del castello di Bèru da 400 anni, precisamente dal 1627. A Château de Bèru si coltivava la vite ed era la principale fonte di guadagno fino all'epidemia di fillossera del XX secolo: da lì in poi abbiamo dovuto aspettare il 1987, con il Conte Éric de Bèru, il quale per salvaguardare sia la storia di quel luogo, dove si coltivavano vigneti fin dal 1200, sia per grande passione per il vino, si impegnò a reimpiantare l'intero vigneto, ma soprattutto a mantenere produttivo quel muro di cinta, il famoso Clos Bèru. Oggi Éric è purtroppo scomparso e dal 2006 ha lasciato il timone alla figlia Athénaïs che assieme ad Antoine, gestisco-

no lo Château e i suoi 15 ettari vitati. Con grande attenzione si impegnano per lavorare la terra e la vite in modo rispettoso, adottando i principi dell'agricoltura biologica e della biodinamica, con certificazione Eco-cert per il bio e Demeter per la biodinamica. La loro è una scelta in continua evoluzione e ricerca, anche nella collaborazione con alcuni fedelissimi coltivatori locali (detti négoce), da cui ottengono uve sane e vini davvero interessanti, figli della sapienza che ha potuto raggiungere in questi anni in cantina: tutte le uve raccolte a mano, fermentazione spontanea con lieviti naturali, senza chimica, e nessun aggiunta di zucchero o filtrazione. I risultati sono precisi ed equilibrati, ricchi di sapidità, profondi e incisivi: un pezzo di storia dello Chablis che ben testimonia il terroir di provenienza.



BOURGOGNE ALIGOTÉ

Si presenta con profumi di frutta a polpa bianca e pietra focaia, note agrumate di lime e scorza di limone, leggere sfumature affumicate, tabacco e spezie delicate. Al palato mostra acidità vivace, struttura fine con grip minerale, corpo croccante e un finale salino e agrumato persistente.

Tipologia	bianco
Vitigno	aligoté
Suolo	argilloso- calcareo
Vinificazione	Barriques usate e botte grande



CHABLIS TERROIRS DE BÉRU

Nato da un'idea di Athénaïs per raccontare l'annata come una fotografia liquida. Mineralità, frutto e terroir in perfetto equilibrio. Frutta fresca che evolve in polpa e note tostate, con finale sapido e minerale. Elegante, bevibile e sempre affidabile.

Tipologia	bianco
Vitigno	chardonnay, dal blend di parcelle attorno alla maison (5 ettari)
Suolo	calcareo
Vinificazione	Uva raccolta a piena maturazione, con fermentazione spontanea in acciaio inox e botte grande, dove rimane per 18 mesi.



CHABLIS MONTSERRE

Un vino speciale, ottima maturità supportata da struttura forte e concentrazione di gusto e sapore con note affumicate e salate, come ci si trovasse in riva al mare, appena si appoggia il naso sul bordo del bicchiere. Un vino che fa viaggiare.

Tipologia	bianco
Vitigno	chardonnay, dal Cru più alto, "Monte dei Serres" a 400m, vigne vecchie di circa 90 anni.
Suolo	calcareo e fossili
Vinificazione	Vinificato ed affinato in botti di rovere.



CHABLIS COTES AUX PRÉTRÉS

Il nome è omaggio ad un'antico pellegrinaggio che porta alla cittadina di Vézelay per raggiungere Santiago de Compostela. Uno chablis maturo, concentrato e fortemente minerale, intenso e che lascia il segno, note di miele, gesso, mela e buccia di limone. In bocca la sapidità avvolge in moto rotondo. Lunghissima persistenza, elegante e di classe.

Tipologia	bianco
Vitigno	chardonnay
Suolo	calcareo con fossili
Vinificazione	senza aggiunta di solfiti in nessun momento, fermentazione spontanea e affinamento in barriques



CHABLIS ORANGERIE

Al naso esprime aromi intensi di agrumi (arancia, limquat, mandarino, pompelmo) con nuances di vaniglia, crema di pera e pietra bagnata. In bocca mostra freschezza vibrante, tensione minerale, succosità matura e finale salino, con una texture cremosa e di grande finezza pur mantenendo precisione ed equilibrio. Vino elegante e complesso, che combina freschezza, mineralità e profondità aromatica, ideale con frutti di mare e piatti delicati.

Tipologia	bianco
Vitigno	chardonnay, dal giardino dello Chateau
Suolo	argilloso con calcareo kimmeridgiano
Vinificazione	fermentazione spontanea con affinamento in legno di barriques usate



CHABLIS CLOS BERU MONOPOLE

Il rispetto del terreno di coltivazione per ottenere uve di qualità che innalzano il gusto e la bevibilità rendendo questo vino unico nel suo genere: mineralità e iodio, profumi coinvolgenti di noce moscata e fiori bianchi.

Tipologia	bianco
Vitigno	chardonnay
Suolo	calcareo con poca argilla e qualche striscia di marna
Vinificazione	selezione delle uve, fermentazione spontanea. Invecchiamento solo con barrique usate.



ARIANE

Al naso offre note fruttate di pesca di vigna, ribes e fiori secchi, e in bocca risulta morbido, sapido e di buona persistenza, con un profilo che sta all'incrocio tra rosé e vino "orange". New experience.

Tipologia	rosato
Vitigno	Pinot Noir, Chardonnay e Aligoté
Suolo	calcareo
Vinificazione	Le uve subiscono una macerazione leggera sulle bucce durante la pressatura, che dura tutta una notte, il vino viene poi affinato per circa 18 mesi in botti di legno usate, imbottigliato senza chiarifica o filtrazione.



CÉLESTE COTES D'AUXERRE

Aromi di ciliegia acida, lampone e mirtillo, con note erbacee di melissa e acetosa, pepe bianco e agrumi. Al palato è fresco e armonico, con tannini fini, buona persistenza e profilo fruttato, elegante e beverino.

Tipologia	rosso
Vitigno	pinot nero 70% e chardonnay 30%
Suolo	calcareo Kimmeridgiano con argilla
Vinificazione	fermentazione in grappolo intero con lieviti indigeni, estrazione delicata per 2-3 settimane e affinamento di 12-18 mesi in barrique borgognone tradizionali



SAVIGNY LES BEAUNE PREMIER CRU LES LAVIÈRES

Aromi di frutti rossi, fiori e spezie leggere, con mineralità e freschezza. Palato elegante, setoso ed equilibrato, tannini fini e buona persistenza. Unisce finezza borgognona e tensione minerale, adatto ad un lungo affinamento.

Tipologia	rosso
Vitigno	pinot nero
Suolo	argillo-calcarei poggiano su sottosuolo di lavières, vigneto del 1954
Vinificazione	grappolo intero: messa in vasca in un tino di legno. Fermentazione con lieviti indigeni. Senza aggiunte, estrazione delicata ottenuta tramite rimontaggi e leggere follature. Macerazione totale 2/3 settimane. Affinamento 18 mesi in pièces borgognone. Né filtrato né chiarificato