



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



CHAMPAGNE

VALENTIN

LEFLAIVE

À OGER - FRANCE

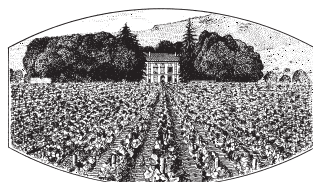


THIBAUT LIGER-BELAIR

— DOMAINE —

PROPRIÉTAIRE À NUITS-SAINT-GEORGES

— CÔTE D'OR —



Domaine

HENRI REBOURSEAU

PROPRIÉTAIRE

GEVREY-CHAMBERTIN FRANCE

CATALOGO VINI

Borgogna e Champagne



“Ho sentito un’irresistibile attrazione dalla terra, dalla mia famiglia e dalla mia eredità. Per me, era un dovere subentrare a mio zio Vincent (foto), a mio padre e alle diciassette generazioni che ci furono prima di loro.”

Olivier Leflaive



“Lo Champagne Valentin Leflaive è un invito a reinventarsi, a uscire dagli schemi, con un approccio positivo ed edonistico. Questa visione si esprime attraverso ogni singola cuvée. Lo Champagne Valentin Leflaive strega le tavole più raffinate e invita i commensali in uno straordinario viaggio alla scoperta della raffinatezza ed eleganza.”

Olivier Leflaive



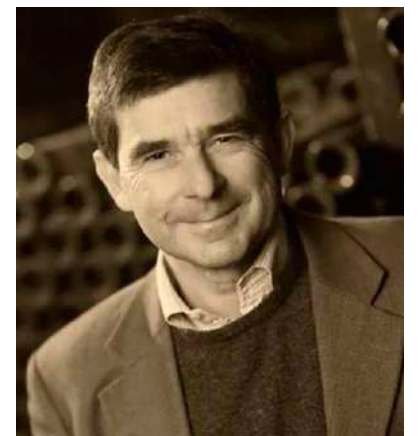
“La qualità del vino deriva da una cultura premurosa della vigna; dobbiamo sempre restare umili davanti alla magia di quanto i nostri suoli ci regalano e offrono. Il nostro ruolo, come produttori, è l’ascolto e l’osservazione; la nostra responsabilità è quella invece di rispondere al meglio ai bisogni della vite, così da aiutarla a realizzare tutto il suo potenziale.”

Thibault Liger-Belair



“La nostra terra è affidata all’umanità e ognuno di noi ne è responsabile. Come lo è la coltivazione delle vigne, che i nostri antenati hanno saputo mantenere e sviluppare negli anni. La nostra gioia è legata al regalo che la vigna ci offre, il frutto e questo frutto permane nel tempo rallegrando il cuore dell’uomo. I nostri Crus apprezzano il tempo e la misura di questo; ogni bottiglia si identifica nel suo terroir durante un sonno profondo - che ne attesta la provenienza e la sua migliore espressione”

Jean De Surrel





Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

QUANDO TUTTO EBBE INIZIO

Le prime tracce dei Leflaive in Borgogna risalgono a Claude Leflaive, che si stabilì in Place du Monument a Puligny-Montrachet nel 1717. Da allora, la famiglia Leflaive possiede vigneti in Borgogna. I discendenti (*vignerons*) di Claude sono sempre stati chiamati Claude o Joseph, e la storia della tenuta è iniziata con il Joseph nato nel 1870. Nel 1981, dopo aver lavorato come artista a Parigi, Olivier Leflaive ritorna alle sue radici in Borgogna e aiuta lo zio Vincent a gestire la tenuta di famiglia. Nel 1984 crea la società Olivier Leflaive, in collaborazione con il fratello Patrick e lo zio. È considerato un pioniere nella regione, per il fatto di aver iniziato a comprare uva e mosti per vinificarli da solo. Ha quindi creato la definizione di vinificazione *“haute couture”*.

La filosofia di Olivier Leflaive consiste nella produzione di grandi vini con la massima semplicità. Tuttavia, un grande vino è frutto di un lavoro scrupoloso, dalla vite alla cantina. Per questo, è indispensabile mantenere relazioni durature con viticoltori rigorosamente selezionati. La competenza ed esperienza nell'acquisto delle uve permette di avere il controllo totale della vinificazione e dell'affinamento del vino. Come tale, ogni cuvée beneficia di un approccio individuale, mantenendo lo stile della tenuta e garantendo che l'autenticità di ogni terroir sia pienamente rispettata.



L'ARTE DELLA CUVÉE

I Premier Cru e Grand Cru si identificano con il nome del loro *“climat”* o appezzamento. La composizione geologica, la quantità di argilla o calcare, l'esposizione, l'età e il lavoro svolto nelle vigne contribuiscono a definire la personalità di ogni cru. E questo è ciò che viene esaltato con ogni annata. Il successo di un grande vino si basa sul principio della *“cuvée ronde”*, ovvero un blend di vini provenienti da diversi appezzamenti all'interno di

un'unica denominazione, che si completano a vicenda nella struttura e negli aromi per garantire un equilibrio perfetto. Olivier Leflaive reinterpreta questo principio, creando denominazioni regionali e di *“village”* come un compositore, dando libero sfogo alla sua intuizione e al suo *savoir-faire*.



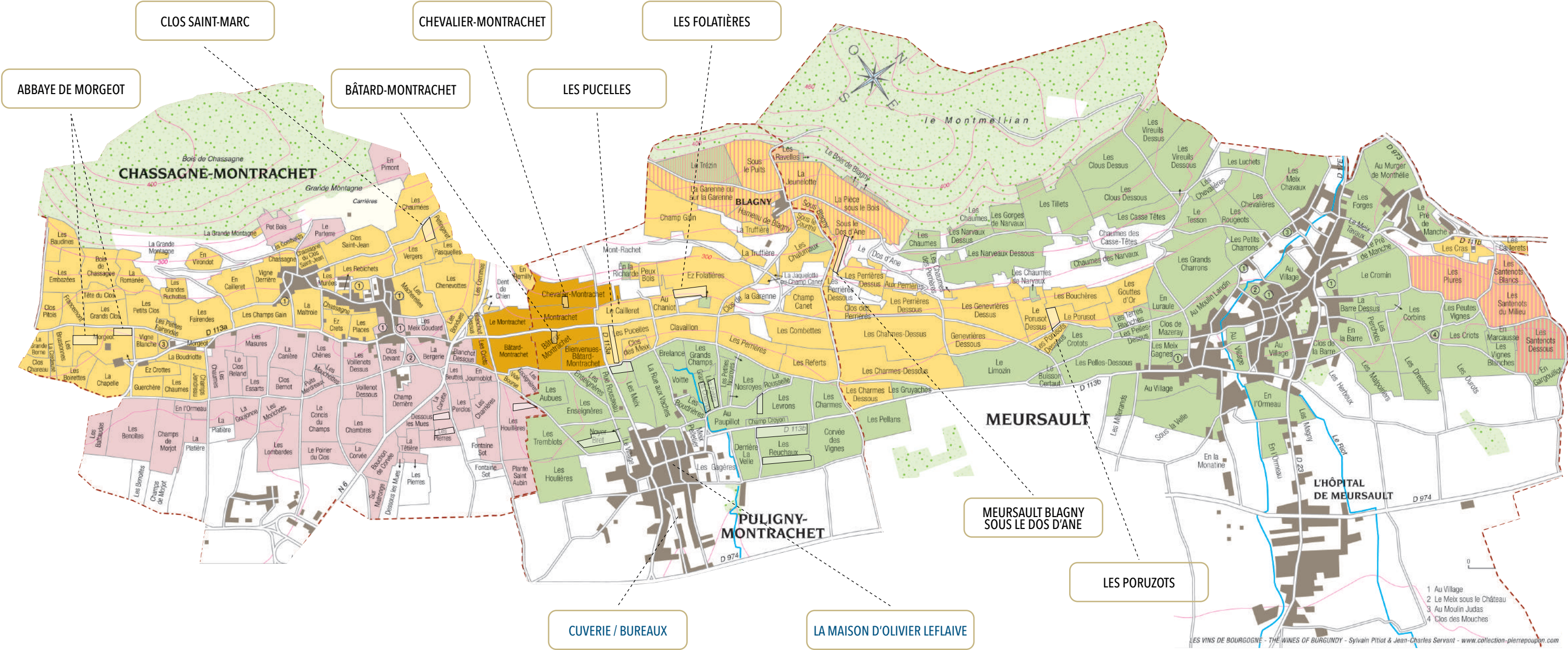
Nella Maison Olivier Leflaive vengono invecchiate e vinificate uve provenienti da 120 ettari di vigneti, di cui 17 di proprietà. Per la maggior parte vengono prodotti vini bianchi, soprattutto Chardonnay e principalmente da tre villaggi sulla Côte de Beaune: Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet e Meursault.

Nel 2010, Olivier Leflaive riesce a rilevare il favoloso patrimonio di famiglia: i vigneti Grand Cru a Chevalier-Montrachet e Bâtard-Montrachet, e i vigneti Premier Cru a Puligny-Montrachet (Pucelles e Folatières) e Meursault (Blagny Sous le Dos d'Âne).

SAVOIR-FAIRE E TRADIZIONE

Il primo fattore per determinare la qualità di un vino è la scelta della data di vendemmia. La Côte de Beaune, un paradiso per l'uva dorata Chardonnay, è la culla dei vini bianchi Leflaive. Il raccolto viene immediatamente pigiato non appena arriva in cantina, al fine di ottenere un mosto più puro. Eleganza e raffinatezza sono il corpo e l'anima del Pinot Noir. La rigorosa cernita delle uve è un passo fondamentale prima della macerazione a freddo, che estrae tutta la raffinatezza e i tannini delicati dal Pinot Noir. Sia per i bianchi che per i rossi, ogni appezzamento viene invecchiato singolarmente in botti di rovere francese, utilizzando metodi tradizionali che hanno creato la reputazione della famiglia Leflaive.







 Bourgogne Les Sétilles	 Chablis Les Deux Rives	 Montagny 1^{er} Cru Bonneveaux	 Beaune Clos Les Monsnières	 Saint-Romain Sous le Château	 Pernand-Vergelesses	 Chablis 1^{er} Cru Fourchaume	 Chablis 1^{er} Cru Montée de Tonnerre
 100% Chardonnay	 100% Chardonnay	 100% Chardonnay	 100% Chardonnay	 100% Chardonnay	 100% Chardonnay	 100% Chardonnay	 100% Chardonnay
 35 ha / 230-250 m s.l.m. Il vino nasce dalle uve di una sessantina di appezzamenti situati nel villaggio di Puligny e anche a Meursault. Terreno: argilla calcarea e argilla limacciosa.	 3318 ha / 230-250 m s.l.m. Questo vino è un blend di uve provenienti da 12 diversi appezzamenti selezionati che si trovano su entrambi i lati del fiume Serein. Terreno: calcareo-argilloso e Kimméridgien	 9,7 ha / 230-250 m s.l.m. Situato nel territorio di B.uxy, il terroir di Bonneveaux gode di una buona esposizione a sud, soleggiato. Terreno: Argilloso-calcareo, marnoso	 6 ha / 320 - 350 m s.l.m. Viti circondate da mura su 3 lati, voltando le spalle alla Montagne de Beaune e con una magnifica vista sui vigneti Pommard e Côte. Terreno: argilloso calcareo su ghiaione ferroso, abbastanza superficiale che permette allo Chardonnay di maturare lentamente.	 23,85 ha La sua esposizione verso sud-est e il suo terreno sassoso calcareo danno vita a un vino di grande personalità. Questa cuvée è vinificata da cinque appezzamenti distinti di diverse età. Terreno: calcareo-argilloso	 44 ha / 250 - 300 m s.l.m. Situato alla fine della parte settentrionale della Butte de Corton, la denominazione Pernand Vergelesses produce vini bianchi adagiati su terreni argilloso-calcarei misti a sassi pietrisco e banchi di roccia. Terreno: Argilloso-calcareo	 86 ha / 230 - 250 m s.l.m. Questo terroir, esposto a sud, produce vini rotondi e potenti, pur mantenendo la mineralità del terreno kimméridgien. Questa cuvée è dovuta all’assemblaggio di uve nella zona di Vaulorent e Homme Mort. Terreno: Kimméridgien	 43 ha / 230-250 m s.l.m. Situato sulla riva destra del Serein e nella continuazione dei Grand Cru, il vigneto si trova nelle vicinanze di un sentiero che porta alla città di Tonnerre. Sicuramente il più famoso Premier Cru di Chablis. Terreno: Kimméridgien
 Affinamento di 12-14 mesi (di cui 3-4 in vasche d’acciaio) 85-90% in botti di rovere (di cui 12% di legno nuovo), 10-15% in vasche di acciaio	 Affinamento di 11 mesi in piccole vasche d’acciaio termoregolate per consentire il remuage delle fecce.	 Affinamento di 12 mesi (di cui 5 mesi di massa) 100% in botti di rovere (di cui 18% di legno nuovo)	 Affinamento di 12 mesi (di cui 4 di massa) 100% in botti di rovere (di cui 20% di legno nuovo)	 Affinamento di 12 mesi (di cui 3 in vasche d’acciaio) 100% in botti di rovere (di cui 20% di legno nuovo)	 Affinamento di 12 mesi (di cui 5 mesi di massa) 100% in botti di rovere (di cui 15% di legno nuovo)	 Affinamento di 12 mesi (di cui 4 in vasche d’acciaio) 100% in botti di rovere	 Affinamento di 11 mesi (di cui 3 in vasche d’acciaio) 100% in botti di rovere (di cui 10% di legno nuovo)
 13% alc. vol	 13,5% alc. vol	 13% alc. vol	 14% alc. vol	 13% alc. vol	 14,5% alc. vol	 13% alc. vol	 13% alc. vol
 Gli aromi di fiori bianchi, pesca, mandorla tostata e scorza di limone dominano su uno sfondo minerale. L’impatto iniziale in bocca è pieno e caldo con un finale vivace e goloso.	 Al naso sentori di pesca, mela verde e limone che persistono in bocca con una bella mineralità, bouquet fresco e note di iodio.	 Al palato pieno e rotondo con note minerali, speziate e di nocciola. Un vino affascinante e amichevole.	 Intensità aromatica sentori di frutta secca ma anche sapidità di liquirizia e di clorofilla. Vino abbastanza fermo in bocca, adatto alla distesa, leggera vena tannica.	 Freschezza unita alla mineralità del terroir e a una personalità generosa.	 Aromi di biancospino, acacia che annunciano nel tempo ambra, miele e spezie. Una bocca vivace, armonica e piacevole.	 In bocca uno Chablis rotondo, lusinghiero e armonioso. Un giusto equilibrio tra un attacco minerale e un retrogusto di frutta candita.	 Uno dei più famosi Premier Cru di Chablis, potente, ricco e vivace, offre profumi di mela, minerali e fiori bianchi.
 10-12°C	 10-12°C	 10-12°C	 10-12°C	 10-12°C	 10-12°C	 10-12°C	 10-12°C
 0,75 lt 1,5 lt	 0,75 lt	 0,75 lt	 0,75 lt	 0,75 lt	 0,75 lt	 0,75 lt	 0,75 lt

SAINT-AUBIN 1^{ER} CRU En Remilly



PERNAND-VERGELESSES 1^{ER} CRU Sous Frétille



CHABLIS VAUDÉSIR Grand Cru



MEURSAULT



MEURSAULT Vireuils



PULIGNY-MONTRACHET



PULIGNY-MONTRACHET Enseignères



PULIGNY-MONTRACHET Les Levrons



 Saint-Aubin 1^{er} Cru
En Remilly
 100% Chardonnay

 29,72 ha / 250-300 m s.l.m.
Saint-Aubin Premier Cru En Remilly è il fiore all'occhiello di Saint Aubin. È composto da un terreno bianco calcareo che con la calura estiva riscalda le uve durante la notte.
Terreno: calcareo-argilloso

 Affinamento di 9 mesi (di cui 3 in vasche d'acciaio)
 100% in botti di rovere (di cui 20% di legno nuovo)

 13% alc. vol

 Note di mandorla, cannella, spezie, è un vino fine e affascinante che si evolve in corpo e ricchezza nel tempo.

 10-12°C

 0,75 lt

 Pernand-Vergelesses
1^{er} Cru Sous Frétille
 100% Chardonnay

 6,05 ha / 320-380 m s.l.m.
Sous Frétille si trova a pochi passi da Corton Charlemagne. Il suolo è costituito da marne calcaree, poco profonde e sassose, condizioni ideali per il Chardonnay.
Terreno: calcareo-argilloso

 Affinamento di 12 mesi (di cui 4 in massa)
 100% in botti di rovere (di cui 20% di legno nuovo)

 14% alc. vol

 Forte personalità per questo vino che esprime tutte le sottigliezze del calcare (limone confit, bergamotto e sale), ma anche note di fiori bianchi e fruttati

 10-12°C

 0,75 lt

 Chablis Vaudésir
Grand Cru
 100% Chardonnay

 14,7 ha / 250-300 m s.l.m.
Tra Valmur e Preuses, questo terroir si estende sui due versanti di una combe installata di calcare kimmeridgiano. Il terreno è molto in pendenza. Produciamo uva nei due versanti vendemmiano in periodi diversi.
Suolo: Kimmeridgiano

 Affinamento di 12 mesi (di cui 4 in massa)
 100% in botti di rovere (di cui 15% di legno nuovo)

 13% alc. vol

 Un vino di finezza ed eleganza che non esclude una buona costituzione con un fruttato sorprendente.

 10-12°C

 0,75 lt

 Meursault
 100% Chardonnay

 284,48 ha / 250-300 m s.l.m.
Questa cuvée è un assemblaggio di uve provenienti da 15 diversi appezzamenti nel villaggio di Meursault per ottenere vini ricchi ed eleganti.
Terreno: calcareo-argilloso

 Affinamento di 12 mesi (di cui 4 in vasche d'acciaio)
 100% in botti di rovere (di cui 20% di legno nuovo)

 13,5% alc. vol

 Un vino con una fine intensità aromatica di mandorla, nocciola, mela e uno spiccato equilibrio tra morbidezza e freschezza al palato.

 12-14°C

 0,75 lt

 Meursault
Vireuils
 100% Chardonnay

 16,05 ha / 300-350 m s.l.m.
Terroir situato in cima alla collina, vicino al villaggio di Auxey-Duresses. Suoli di tipo bruno calcareo, più o meno sassoso.
Terreno: Argilloso-calcareo

 Affinamento di 16 mesi (di cui 5 mesi di massa)
 100% in botti di rovere (di cui 20% di legno nuovo)

 13 % alc. vol

 Un vino che sviluppa una tavolozza aromatica complessa e corposa.

 11-13°C

 0,75 lt

 Puligny-Montrachet
 100% Chardonnay

 114,22 ha / 230-250 m s.l.m.
La denominazione si trova ai piedi della collina, su un terreno bruno che si estende da Meursault a nord a Chassagne-Montrachet a sud.
Terreno: calcareo-argilloso

 Affinamento di 20 mesi (di cui 7 di massa)
 100% in botti di rovere (di cui 20% di legno nuovo)

 13 % alc. vol

 Glorioso rappresentante della casa, questo vino presenta un insieme di aromi nobili e filanti su note di agrumi, una bella mineralità e una delicata tostatura. Al palato è elegante e tonico, seguito da una lunghissima persistenza.

 11-13°C

 0,75 lt
 1,5 lt

 Puligny-Montrachet
Enseignères
 100% Chardonnay

 9,12 ha / 230-250 m s.l.m.
Nome del vino che deriva dal luogo in cui è ubicata la vigna, antica foresta di querce. Si tratta di quattro parcelle di territorio subito sotto i grandi crus di Batard e Bienvenues-Batard Montrachet ed è conosciuto come il terreno più ricco nella sua categoria
Terreno: calcareo-argilloso

 Affinamento di 16 mesi (di cui 4 in vasche d'acciaio)
 100% in botti di rovere (di cui 20% di legno nuovo)

 13% alc. vol

 Un Puligny-Montrachet strutturato, concentrato e potente.

 12-14°C

 0,75 lt
 1,5 lt

 Puligny-Montrachet
Les Levrons
 100% Chardonnay

 6,56 ha / 230 m s.l.m.
Il nome deriva da “levron” che nel XIV secolo indicava un luogo che piaceva alle lepri. Si tratta di un insieme di appezzamenti situati ai piedi della collina, vicino ai Premier Crus les Referts e Les Perrières, rivolti ad est.
Terreno: calcareo-argilloso

 Affinamento di 18 mesi (di cui 6 in vasche d'acciaio)
 100% in botti di rovere (di cui 20% di legno nuovo)

 13 % alc. vol

 Esprime aromi nobili e raffinati, con note di agrumi, una bella mineralità e profumi tostati. In bocca è elegante e tonico con una persistenza molto lunga.

 11-13°C

 0,75 lt




Puligny-Montrachet
1^{er} CRU
Les Referts

100% Chardonnay

 5,52 ha / 230-250 m s.l.m.
Data la sua posizione, può essere paragonato a Fêfe che, in Bresse, designa un terreno irto di cespugli e rocce. Sarebbe una terra si dovevano rimuovere le teste delle rocce per piantare le viti. Terreno: calcareo-argilloso


Affinamento di 17 mesi (di cui 5 di massa)

100% in botti di rovere (di cui 25% di legno nuovo)


14,4% alc. vol


Naso raffinato e concentrato: compaiono agrumi, albicocca poi note di miele e burro spesso con l'invecchiamento. Al palato unisce la finezza di Puligny-Montrachet a una consistenza densa e carnosa.


12-14°C


0,75 lt


Puligny-Montrachet
1^{er} CRU
Les Folatières

100% Chardonnay

 17,64 ha / 250-300 m s.l.m.
Questo è l'appezzamento più vasto di Puligny-Montrachet, è rivolto a est e gode della massima esposizione ai raggi del sole, per questo la maturazione è precoce. Terreno: calcareo-argilloso


Affinamento di 16-17 mesi (di cui 4-5 in vasche d'acciaio)

100% in botti di rovere (di cui 25% di legno nuovo)


13% alc. vol


Vino ricco ma di grande finezza, si esprime attraverso profumi di fiori e frutti bianchi uniti a sentori di nocciola tostata. Al palato, l'eleganza accompagna la vivacità.


12-14°C


0,75 lt


Corton-Charlemagne
Grand Cru

100% Chardonnay

 71,88 ha / 300-350 m s.l.m.
È la più grande A.O.C. e si estende su tre villaggi: Aloxe-Corton, Pernand-Vergelesses e Ladoix-Serrigny. Le differenze geologiche e le diverse esposizioni consentono di produrre vini ricchi e opulenti con sfumature minerali. Terreno: calcareo


Affinamento di 17 mesi (di cui 5 in vasche d'acciaio)

100% in botti di rovere (di cui 25-30% di legno nuovo)


13,5-14% alc. vol


Vino di grande finezza, bouquet complesso: fragranze minerali, pera, spezie. L'ingresso è fresco e minerale al palato, strutturato con una bella persistenza in bocca


12-14°C


0,75 lt


Bienvenues-Bâtard-Montrachet
Grand Cru

100% Chardonnay

 3,68 ha / 230-250 m s.l.m.
Un vigneto unico, uno dei più piccoli Grand Cru, piantato nel 1972, che produce solo 600 bottiglie all'anno. Terreno: calcareo-argilloso


Affinamento di 16 mesi (di cui 4 in vasche d'acciaio)

100% in botti di rovere


13% alc. vol


Vino nobile con purezza eccezionale e finezza aromatica. Al naso fiori della vite, agrumi conservati, mandorle tostate. Il palato è elegante.


12-14°C


0,75 lt


Bâtard-Montrachet
Grand Cru

100% Chardonnay

 11,86 ha / 230-250 m s.l.m.
Un blend di due vigneti, di cui uno situato nel villaggio di Puligny-Montrachet, l'altro in quello di Chassagne-Montrachet. Terreno: calcareo-argilloso


Affinamento di 17 mesi (di cui 5 in vasche d'acciaio)

100% in botti di rovere (di cui 30% di legno nuovo)


13% alc. vol


Al naso ha note di limone, burro e vaniglia. Il palato è abbastanza teso, con acidità. Il vino è rotondo, maturo e riempie il palato.


12-14°C


0,75 lt



BOURGOGNE Cuvée Margot



PERNAND-VERGEESSES



PERNAND-VERGEESSES 1^{ER} CRU Fichots



CHASSAGNE MONTRACHET



SANTENAY



SANTENAY 1^{ER} CRU Passetemps



VOLNAY



POMMARD



 Bourgogne
Cuvée Margot

 100% Pinot Noir

 1847 ha / 230-250 m s.l.m.
Margot è il nome della celebre Regina e soprattutto quello della figlia di Olivier. Margot è un assemblaggio di uve provenienti da 20 diversi appezzamenti della Côte de Beaune e della Côte de Nuit.
Terreno: argilla limacciosa

 Affinamento di 14-15 mesi (di cui 4 in vasche d'acciaio)
 80-100% in botti di rovere (di cui 12-15% di legno nuovo)

 13% alc. vol

 Un naso piacevole con note di piccole bacche rosse (fragola, lampone). Al palato fresco ed elegante, esprime frutta croccante.

 12-14°C

 0,75 lt
 1,5 lt

 Pernand-Vergeesses

 100% Pinot Noir

 76 ha / 250-280 m s.l.m.
Pinot Noir e Chardonnay convivono da tempo in questo villaggio. I filari riservati al Pinot Nero si trovano nella parte inferiore e centrale della collina. I terreni sono piuttosto rossi, ricchi di argilla ferruginosa ma anche di residui di silice e di calcare di selce.
Terreno: calcareo-argilloso

 Affinamento di 17 mesi (di cui 5 di massa)
 100% in botti di rovere (di cui 25% di legno nuovo)

 13,80 % alc. vol

 Il carattere del Pinot Noir è caratterizzato da frutti rossi e freschi e da una struttura tannica abbastanza flessibile.

 17-19°C

 0,75 lt

 Pernand-Vergeesses
1^{er} Cru Fichots

 100% Pinot Noir

 1,23 ha / 230-250 m s.l.m.
Situato sotto la denominazione Corton Grand Cru, questo terroir, che assomiglia un po' nord-ovest e volta le spalle a Corton-Charlemagne, si installa su un terreno argilloso-calcareo piuttosto profondo.
Terreno: calcareo-argilloso

 Affinamento di 15 mesi (di cui 4 di massa)
 100% in botti di rovere (di cui 25% di legno nuovo)

 13% alc. vol

 Naso delicato di fragola, lampone, violetta. Lusinghiero e tenero al palato, presenta note minerali che gli conferiscono finezza e armonia.

 17-19°C

 0,75 lt
 1,5 lt

 Chassegne Montrachet

 100% Pinot Noir

 80,28 ha / 250-300 m s.l.m.
Pinot Noir e Chardonnay convivono da sempre nel territorio di Chassagne-Montrachet. Le terre più profonde ma sassose si adattano bene al Pinot Noir con il famoso sistema di potatura Cordon-Royat.
Terreno: calcareo-argilloso

 Affinamento di 16 mesi (di cui 4 di massa)
 100% in botti di rovere (di cui 25% di legno nuovo)

 13,5 % alc. vol

 Un naso dominato dai profumi di griotte, ribes integrato da note più animali e speziate. Una bella stoffa in bocca su un supporto tannico fresco giovane che lascia spazio a una struttura molto gustosa con il tempo.

 17-19°C

 0,75 lt

 Santenay
1^{er} Cru Passetemps

 100% Pinot Noir

 11,46 ha / 240-260 m s.l.m.
Il nome "Passetemps" permette certamente di evocare la difficoltà di sfruttare questo territorio. Terroir che è esposto a sud-est, all'uscita del villaggio in direzione di Chassagne-Montrachet. Suolo marrone calcareo con presenza di argille blu.
Terreno: calcareo-argilloso

 Affinamento di 15 mesi (di cui 3 di massa)
 100% in botti di rovere (di cui 30% di legno nuovo)

 13 % alc. vol

 In bocca spuntano note di frutti rossi maturi come le ciliegie. Sono queste le note che poi lasciano spazio ai richiami speziati (come il cardamomo e i chiodi di garofano) insieme ad una traccia ematica veramente particolare.

 17-19°C

 0,75 lt

 Santenay

 100% Pinot Noir

 253 ha / 250-300 m s.l.m.
Situato al limite meridionale della costa di Beaune, il villaggio di Santenay è molto esteso. I terreni sono di tipo bruno calcareo in pendenza e un po' più carichi di argilla e limo nelle parti basse del territorio.
Terreno: calcareo-argilloso

 Affinamento di 16 mesi (di cui 4 di massa)
 100% in botti di rovere (di cui 25% di legno nuovo)

 13,6 % alc. vol

 Al naso questo vino è molto rappresentativo della terra da cui arriva, ma rimane fresco, e si traduce in note fruttate al palato. L'intensità equilibrata in bocca si traduce nella completa armonia di questo vino a lungo termine.

 17-19°C

 0,75 lt

 Volnay

 100% Pinot Noir

 98 ha / 230-250 m s.l.m.
Questa cuvée è composta da 4 diversi "climats": Les Famines, Les Grands Champs, Echards e Les Poisots.
Terreno: calcareo-argilloso

 Affinamento di 15-16 mesi (di cui 2-4 in vasche d'acciaio)
 100% in botti di rovere (di cui 25-30% di legno nuovo)

 13-13,5% alc. vol

 Volnay si evolve attraverso note di frutti rossi e violetta, esprime una rotondità molto seducente, un vino elegante con tannini morbidi.

 12-14°C

 0,75 lt
 1,5 lt

 Pommard

 100% Pinot Noir

 211,62 ha / 300-350 m s.l.m.
In un terroir con suoli molto diversi, si è voluto creare un vino elegante utilizzando per lo più vigneti in pendenza come Vignots, Noizons e Chanière. Lo stile scelto non sottovaluta il carattere, anche un po' rustico della zona, che corrisponde ai vini di Pommard quando sono giovani.
Terreno: calcareo-argilloso

 Affinamento di 16 mesi (di cui 3 in vasche d'acciaio)
 100% in botti di rovere (di cui 30% di legno nuovo)

 13% alc. vol

 Il naso fruttato si apre con mora, ribes nero e ciliegia. Corpo pieno e generoso con una bella struttura tannica e buona persistenza.

 12-14°C

 0,75 lt

VOLNAY 1^{ER} CRU Mitans



VOLNAY 1^{ER} CRU Clos des Angles



POMMARD 1^{ER} CRU Pezerolles



POMMARD 1^{ER} CRU Epenots



CORTON Grand Cru



Volnay 1^{er} Cru
Mitans



100% Pinot Noir



3,98 ha / 250-300 m s.l.m.
In antico francese, “Mitans”
significa nel mezzo, quindi
vigna situata sulla metà
del pendio. Piccolo terroir
installato su un terreno di
tipo argillo-calcareo, ben
drenato grazie alle pietre
di profondità. La nostra
proprietà qui è costituita da
due lotti, uno dei quali è
centenario.
Terreno: argillo-calcareo



Affinamento di 17 mesi (di cui
3 in vasche d'acciaio)
100% in botti di rovere (di cui
25% di legno nuovo)



13% alc. vol



Con un bouquet di bacche
rosse, viola e prugne, tannini
morbidi ed eleganti, i Mitans è
un vino distintivo e femminile
ampiamente riconosciuto nel
villaggio di Volnay.



17-19°C



0,75 lt



Volnay 1^{er} Cru
Clos des Angles



100% Pinot Noir



5,91 ha / 260-2800 m s.l.m.
Il nome riprende quello dei
proprietari storici di questa
denominazione: la famiglia
Pezerolles de Pommard.
Premier Cru situato nella
parte Nord di Pommard
andando su Beaune.
Terreno: argillo-calcareo



Affinamento di 16 mesi (di cui
3 in vasche d'acciaio)
100% in botti di rovere (di cui
25% di legno nuovo)



13,5% alc. vol



Un vino fine ed elegante: al
naso note di frutta fresca, al
palato rivela una struttura
elegante e una trama
morbida.



17-19°C



0,75 lt
1,5 lt



Pommard 1^{er} Cru
Pezerolles



100% Pinot Noir



3,98 ha / 250-300 m s.l.m.
In antico francese, “Mitans”
significa nel mezzo, quindi
vigna situata sulla metà del
pendio. Piccolo terroir in-
stallato su un terreno di tipo
argillo-calcareo, ben drenato
grazie alle pietre di profon-
dità. La nostra proprietà qui
è costituita da due lotti, uno
dei quali è centenario.
Terreno: argillo-calcareo



Affinamento di 17 mesi (di cui
3 in vasche d'acciaio)
100% in botti di rovere (di cui
25% di legno nuovo)



13% alc. vol



Di colore rosso rubino brillante,
al naso è terroso, con sentori
di prugne, ribes, sottobosco.
In bocca è liscio, rotondo con
note fruttate che si concludono
con una finitura austera.



17-19°C



0,75 lt



Pommard 1^{er} Cru
Epenots



100% Pinot Noir



25,54 ha / 250-300 m s.l.m.
Luogo un tempo invaso da
spine e cespugli spinosi
(espineaux) e rimesso in
coltivazione soprattutto dai
monaci di Citeaux verso il
1150.
Terreno: argillo-calcareo



Affinamento di 16 mesi (di cui
4 in vasche d'acciaio)
100% in botti di rovere (di cui
33% di legno nuovo)



13,4% alc. vol



Un pinot nero con aromi
di mora, mirtillo, pepe,
struttura solida ma fine. È
considerato il più tenero della
denominazione Pommard.



17-19°C



0,75 lt



Corton Grand Cru



100% Pinot Noir



160,19 ha / 230-350 m s.l.m.
La collina di Corton è di for-
ma tronconica svasata. La
parte superiore della colli-
na è una miscela di calcare
e marne, l'ambiente ha più
colluvioni e elementi roc-
ciosi.
Il fondo è costituito da sedi-
menti provenienti da deposi-
ti di antichi corsi d'acqua.
Terreno: argillo-calcareo



Affinamento di 15 mesi (di cui
4 in vasche d'acciaio)
100% in botti di rovere (di cui
30% di legno nuovo)



13% alc. vol



Caratterizzato da sentori
di spezie fini, un pizzico di
cardamomo, di ciliegia matura
e cassia. Al palato è succoso,
dai tannini ben integrati;
sul finale ha una dalla bella
persistenza, lungo.



17-19°C



0,75 lt



CHASSAGNE-MONTRACHET Houillères
RÉCOLTE DU DOMAINE



Chassagne-Montrachet
1^{er} Cru
Houillères
100% Chardonnay



8,4 ha / 230-250 m s.l.m.
Terroir situato a nord della denominazione, vicino a Puligny-Montrachet, di cui conserva nella sua personalità l'impatto roccioso e minerale.
Terreno: calcareo-argilloso



Affinamento di 17 mesi (di cui 5 di massa)
100% in botti di rovere (di cui 20% di legno nuovo)



13% alc. vol



Aromi di biancospino, caprifoglio che si mescolano alla nocciola e al burro fresco. Al palato è morbido e persistente esaltato da una bella mineralità. Un vino affascinante di natura piuttosto imponente.



11-13°C



0,75 lt

CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{er} CRU Clos Saint-Marc
RÉCOLTE DU DOMAINE



Chassagne-Montrachet
1^{er} Cru
Clos Saint-Marc
100% Chardonnay



1,71 ha / 230-250 m s.l.m.
Clos Saint-Marc fa parte del vigneto Les Vergers, sulla strada per Saint Aubin, ripiantato con Chardonnay nel '96.
Terreno: calcareo-argilloso



Affinamento di 16 mesi (di cui 4 in vasche d'acciaio)
100% in botti di rovere (di cui 20-25% di legno nuovo)



13,2% alc. vol



È un vino delicato, equilibrato e vivace. Mantiene sempre una bella freschezza anche invecchiando. Un vero Chassagne bianco che cresce in un terreno vocato, con una forte spinta calcarea.



12-14°C



0,75 lt

MEURSAULT 1^{er} CRU Sous le Dos d'Âne
RÉCOLTE DU DOMAINE



Meursault 1^{er} Cru
Sous Le Dos D'âne
100% Chardonnay



5,03 ha / 300-350 m s.l.m.
Il terroir in pendenza si trova su un terreno fertile, marnoso e sassoso, che conferisce al vino un sapore minerale. Questo appezzamento è un'antica proprietà di Domaine Leflaive.
Terreno: calcareo-argilloso



Affinamento di 18 mesi (di cui 5 in vasche d'acciaio)
100% in botti di rovere (di cui 25% di legno nuovo)



13% alc. vol



Di colore verde dorato. Al naso note di miele e spezie, mentre il palato è sontuoso e ricco, con un cuore elegante e una bella consistenza, con verve, finezza e morbidezza.



12-14°C



0,75 lt

CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{er} CRU Abbaye de Morgeot
RÉCOLTE DU DOMAINE



Chassagne-Montrachet
1^{er} Cru
Abbaye de Morgeot
100% Chardonnay



10,7 ha / 230-250 m s.l.m.
Blend di due appezzamenti del nostro Domaine. La denominazione anticamente chiamata "Clos de Morgeot" si trova sotto la strada che porta da Chassagne-Montrachet a AOC Santenay.
Terreno: calcareo-argilloso



Affinamento di 17 mesi (di cui 5 di massa)
100% in botti di rovere (di cui 25% di legno nuovo)



13% alc. vol



Un vino che esprime la sua grandezza in una bella concentrazione e tanta finezza. Un vino corposo che matura piacevolmente con l'invecchiamento con note di miele e fiori bianchi.



12-14°C



0,75 lt

PULIGNY-MONTRACHET 1^{er} CRU Les Folatières
RÉCOLTE DU DOMAINE



Puligny-Montrachet 1^{er} Cru
Les Folatières
100% Chardonnay



17,64 ha / 250-300 m s.l.m.
Il nome dell'appezzamento deriva da "follots" poiché si trova in un luogo umido spesso caratterizzato da nebbie. Vigneto situato nella parte alta di Les Folatières, noto come Les Feux Bois.
Terreno: calcareo-argilloso



Affinamento di 17 mesi (di cui 6 in vasche d'acciaio)
100% in botti di rovere (di cui 30% di legno nuovo)



13% alc. vol



Di colore verde intenso, questo vino sprigiona aromi opulenti e molto espressivi. Il palato è strutturato con una piacevole concentrazione di frutta e magnifica persistenza. Finezza, complessità ed eleganza.



12-14°C



0,75 lt

OLIVIER LEFLAIVE

DOMAINE

PULIGNY-MONTRACHET 1^{ER} CRU Les Pucelles

RÉCOLTE DU DOMAINE

BÂTARD-MONTRACHET Grand Cru

RÉCOLTE DU DOMAINE

CHEVALIER-MONTRACHET Grand Cru

RÉCOLTE DU DOMAINE

MONTRACHET Grand Cru

PRODUIT DE FRANCE

Puligny-Montrachet 1^{er} Cru
Les Pucelles

100% Chardonnay

6,76 ha / 230-250 m s.l.m.
Situato proprio a fianco dei vigneti del Gran Cru Bienvenues e Bâtard-Montrachet. Premier Cru Les Pucelles è un vino floreale meraviglioso, la quintessenza di Puligny-Montrachet e certamente uno dei più eleganti della Borgogna. Questo appezzamento è un'antica proprietà di Domaine Leflaive. Terreno: calcareo-argilloso

Affinamento di 17 mesi (di cui 5 in vasche d'acciaio)
100% in botti di rovere (di cui 27% di legno nuovo)

13,5% alc. vol

Di colore giallo verdolino, con note straordinariamente profumati. Al palato è intenso, ma elegante, con una sontuosa concentrazione di frutta, acidità vibrante e consistenza cremosa e deliziosa.

12-14°C

0,75 lt

Bâtard-Montrachet
Grand Cru

100% Chardonnay

11,73 ha / 230-250 m s.l.m.
Vigneto situato esattamente sopra Bienvenues-Bâtard-Montrachet in direzione di Montrachet nella parte sud della spalla della collina. È un'antica proprietà di Domaine Leflaive. Terreno: calcareo-argilloso

Affinamento di 17 mesi (di cui 5 in vasche d'acciaio)
100% in botti di rovere (di cui 25-30% di legno nuovo)

13,5% alc. vol

Di colore giallo verdolino intenso, questo vino presenta note intense ed espressive. Al palato è fortemente strutturato, con una piacevole concentrazione di frutta e magnifica persistenza. Finezza, complessità ed eleganza.

12-14°C

0,75 lt

Chevalier-Montrachet
Grand Cru

100% Chardonnay

7,58 ha / 250-300 m s.l.m.
Questa cuvée è ottenuta da un singolo appezzamento del Domaine, situato a Puligny. La sua posizione sulla sommità della collina dei Grand Cru e la sua geolocalizzazione lo proteggono dalle gelate primaverili. Terreno: marnoso

Affinamento di 17 mesi (di cui 2 in vasche d'acciaio)
100% in botti di rovere

13% alc. vol

Un vino fine e seducente con un equilibrio perfetto. Un po' più soave del Montrachet, si sviluppa con un'evoluzione tendente al minerale.

12-14°C

0,75 lt

Montrachet
Grand Cru

100% Chardonnay

8 ha / 250-300 m s.l.m.
Questo piccolo terroir è diviso tra Chassagne-Montrachet e Puligny-Montrachet. Il nome proviene dal "Mont-Chauve", in italiano "Monte Calvo", espressione che indica la povertà del suo suolo. Le uve di Puligny non superano la produzione di 800 bottiglie all'anno. Terreno: calcareo-argilloso

Affinamento di 18 mesi (di cui 5 in vasche d'acciaio)
100% in botti di rovere (di cui 33% di legno nuovo)

13,5% alc. vol

Un vino icona che rivela la sua grandezza in un sottile bouquet di fiori bianchi, mela, pera matura, spezie e note minerali. Setoso e intenso al palato, questo vino è di una precisione molto fine, con notevole persistenza.

12-14°C

0,75 lt



CHAMPAGNE VALENTIN LEFLAIVE

À OGER - FRANCE

Le prime tracce dei Leflaive in Borgogna risalgono a Claude Leflaive, che si stabilì in Place du Monument a Puligny-Montrachet nel 1717. Da allora, la famiglia Leflaive possiede vigneti in Borgogna.

Nel 2015 Olivier Leflaive raggiunge Avize sulla prestigiosa Côte des Blancs per intraprendere la sua avventura nello Champagne. Nel 2020, fonda la sua nuovissima cantina a Oger, tra Le Mesnil e Avize, caratterizzata da una tradizionale cantina d'invecchiamento scavata nel gesso.

L'APPROCCIO DELLA BORGOGNA

Presente da generazioni tra le denominazioni più prestigiose della Côte d'Or, la famiglia Leflaive è rinomata per il suo lavoro esemplare. L'approccio alle parcelle e ai monovitigni storici è stato abilmente declinato sulla Champagne, offrendo interpretazioni inedite, simili ai più grandi cru della Côte de Beaune. Oltre a scegliere un solo vitigno per fare una cuvée, vengono selezionati solo appezzamenti specifici, quelli con il miglior orientamento, che danno le migliori uve di Chardonnay e Pinot Nero. Champagne Valentin Leflaive deve il suo equilibrio e la sua precisione agli alti standard senza compromessi della Maison. La selezione avviene negli appezzamenti attraverso la vendemmia manuale e la vinificazione viene fatta su misura.

L'esperienza maturata con i grandi cru si rileva sia nel metodo che nel carattere. Una parte dei vini viene vinificata in antiche botti di Borgogna che in precedenza erano state utilizzate per invecchiare i vini Puligny-Montrachet e Montrachet della Maison Olivier Leflaive e che ora aiutano a far risaltare la complessità di queste cuvée di champagne.

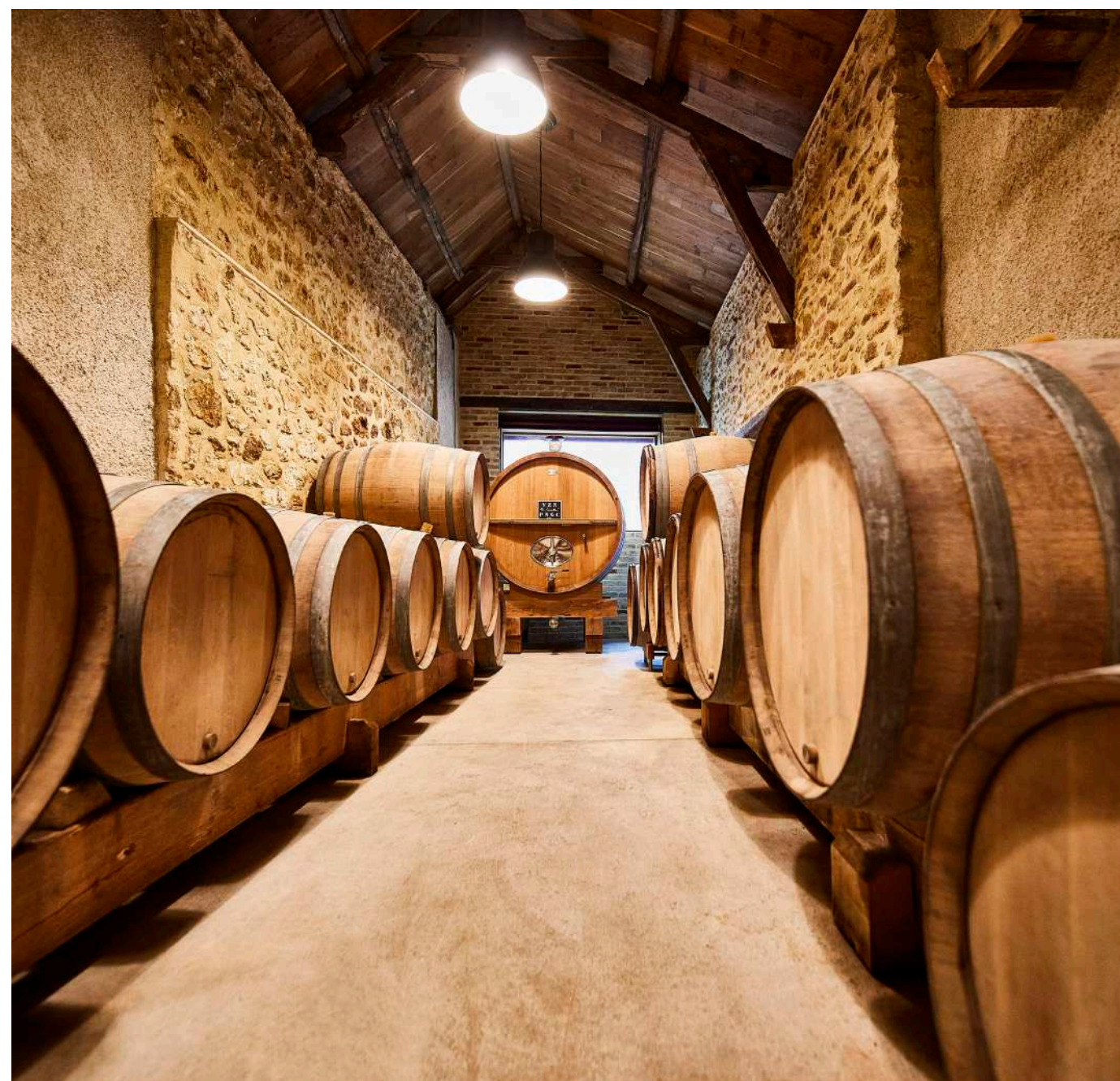


LE ORIGINI DEL GUSTO

Ci sono molti modi per giudicare un vino o uno champagne. Ma di questi tempi ci sono altri criteri essenziali come la tracciabilità e la provenienza. Ecco perché Champagne Valentin Leflaive, nonostante il nome di una grande famiglia, ha adottato anche un codice.

ORIGIN segna lo spirito della Maison. Ogni cuvée ha le sue caratteristiche: le prime due lettere esprimono il terroir, mentre i numeri indicano l'anno della base e del dosaggio. A lungo ignorato, il dosaggio è oggi visto come un'informazione chiave nella scelta e nella comprensione di uno champagne. Per guidare il consumatore, le cuvée Valentin Leflaive forniscono queste informazioni nelle

ultime due cifre del codice. Nell'etichetta CV17|50, CV identifica i vigneti di provenienza delle uve (Cramant e Vertus), 17 identifica l'annata (2017) e infine 50 si riferisce a 5,0 g di zucchero per litro, corrispondente a un extra brut. Questo approccio moderno sottolinea l'assertività di una nuova figura - Valentin Leflaive - nel settore dello champagne, all'insegna della trasparenza.



CHAMPAGNE Extra Brut Blanc de Blancs



CHAMPAGNE Brut Rosé



CHAMPAGNE GRAND CRU Verzenay



CHAMPAGNE GRAND CRU Avize



CHAMPAGNE GRAND CRU Mesnil sur Oger



Champagne Extra Brut
Blanc de Blancs



100% Chardonnay



Côte des Blancs
52% Vertus Premier Cru, 27%
Bergères les Vertus Premier
Cru, 21% Cramant Grand Cru
Questo Champagne è compo-
sto esclusivamente da
Chardonnay della Côte des
Blancs. Le uve, una volta se-
lezionate, vengono vinificate
separatamente, di cui il 30%
in botti di secondo passaggio
delle migliori cuvée dei vini di
Borgogna.



Affinamento in vasche d'acciaio
con 22% vins de réserve
maturato in botti di Borgogna
di secondo passaggio, 40 mesi
in bottiglia;
Imbottigliato maggio 2019;
Dosaggio 3,0 gr/litro



12,5% alc. vol



Allo sguardo rivela riflessi sme-
raldo e una fine effervescenza.
Al naso è fresco, con note di
agrumi come il limone, pun-
teggiate da note di fiori bianchi
e una nota salina in chiusura.
Il finale è molto fine, cesellato
con un bel volume in bocca



8-10°C



0,75 lt



Champagne Grand Cru
Brut Rosé



100% Pinot Noir



Montagne de Reims
49% Le Mesnil sur Oger / 51%
Ambonnay
Il Brut Rosé è ottenuto dal
100% di uve di Pinot Noir se-
lezionate nell'area dei migliori
Grand Cru della zona della
Montagna di Reims.



Affinamento in vasche d'acciaio
con 18% vins de réserve
maturato in botti di Borgogna
di secondo passaggio, almeno
40 mesi in bottiglia;
Imbottigliato maggio 2018;
Dosaggio 6,0 gr/litro



12,5% alc. vol



Una naturale freschezza al
naso e il palato tipico di un
giovane Champagne. Note
fruttate di bacche: fragola,
lampone, ribes nero. Al pa-
lato ribes con una nota pre-
sente di zenzero. Il dosaggio
leggero conferisce un finale
lungo e persistente.



8-10°C



0,75 lt



Champagne Grand Cru
Verzenay



100% Pinot Noir



Montagne de Reims
100% Verzenay Grand Cru
Questa Cuvée blanc de Noirs
proviene dalle parcelle di
Verzenay Grand Cru nel cuore
della montagna di Reims con
esposizione nord.



Affinamento in vasche
d'acciaio termoregolate con
20% vins de réserve; 42 mesi
in bottiglia;
Sboccatura 6 luglio 2020;
Dosaggio 4,0 gr/litro



12,5% alc. vol



Elegante Champagne con
sfumature dorate. Naso pre-
ciso in cui il ribes rosso e il
lampone si armonizzano con
la mineralità. In bocca fresca
e sapido, fa emergere note
di frutti rossi e anche spezie
dolci. Il finale lungo è carat-
terizzato dalla nobiltà di un
leggero accenno di amaro.



8°C



0,75 lt



Champagne Grand Cru
Avize



100% Chardonnay



Côte des Blancs,
100% Avize Grand Cru
Le uve di questo Champagne
provengono dalle parcelle di
Avize caratterizzate da un ter-
reno di origine calcarea con
forte presenza di gesso con
esposizione a sud-est.



Affinamento in vasche
d'acciaio termoregolate con
23% vins de réserve; 42 mesi
in bottiglia;
Sboccatura 9 novembre 2020;
Dosaggio 4,0 gr/litro



12,5% alc. vol



Champagne delicato color
giallo paglierino. Rivela un
naso complesso in cui la scor-
za d'arancia e i fiori bianchi si
bilanciano armoniosamente.
Al palato è fresco e delicato
con note agrumate e minera-
li. Il finale lungo accompagna
questa mineralità.



8°C



0,75 lt



Champagne Grand Cru
Mesnil sur Oger



100% Chardonnay



Coeur de Terroir (Champ d'A-
louette, Volibart, Jeampunt...)
100% Le Mesnil Sur Oger
Grand Cru
Questo champagne provie-
ne dal cuore del territorio di
Mesnil sur Oger che si trova nel
centro della Côte des Blancs.
Questa cuvée è l'archetipo dei
grandi Chardonnay di Mesnil
Sur Oger.



Affinamento in vasche
d'acciaio termoregolate con
12% vins de réserve;
42 mesi in bottiglia;
Sboccatura 01 luglio 2020;
Dosaggio 5,0 gr/litro



12,5% alc. vol



Naso preciso con note di lime
e mandarino che accompa-
gnano quelle di selce. Al pa-
lato fresco e armonico, rivela
una buona mineralità. Il finale
lungo e persistente è scandito
da una piacevole salinità.

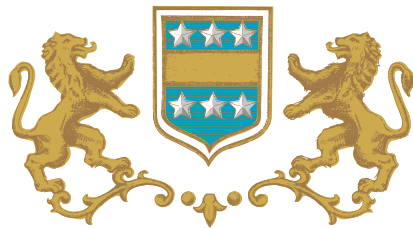


8°C



0,75 lt





THIBAUT LIGER-BELAIR

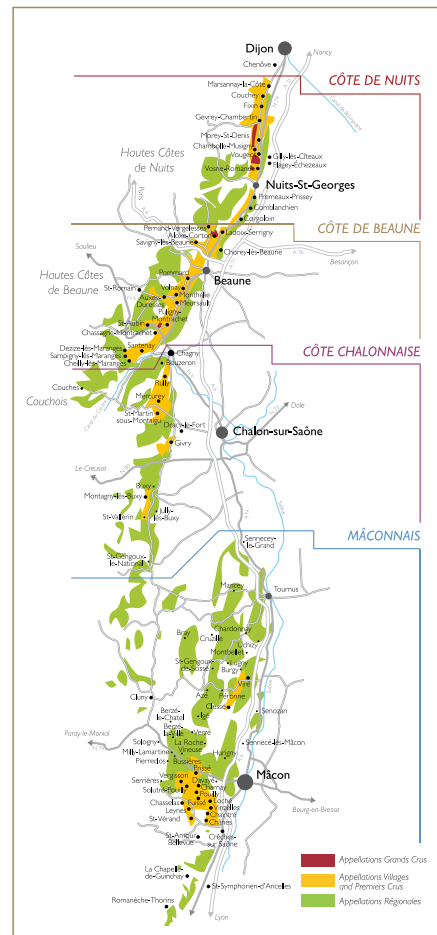
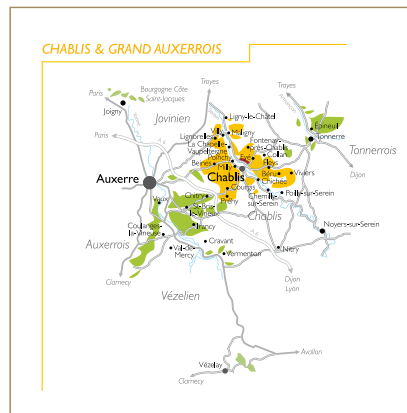
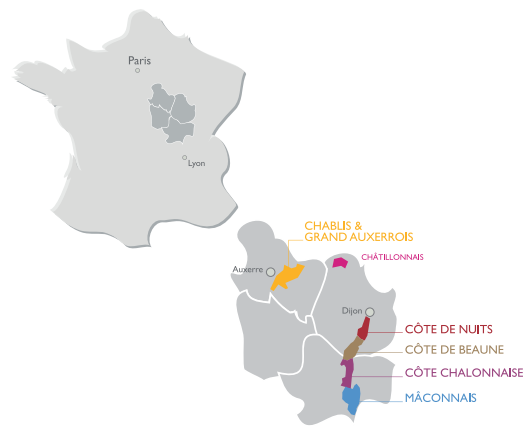
PROPRIÉTAIRE A **Nuits-Saint-Georges**
CÔTE D'OR

DOMAINE THIBAUT LIGER-BELAIR

Sin dagli inizi del XVIII secolo la coltivazione della vite e il commercio di vini sono consolidate attività di famiglia. Da oltre 250 anni la proprietà appartiene alla famiglia Liger-Belair.

Nel 1720 Claude Marey fondò C. Marey e Comte Liger-Belair, tra le società di commercio del vino più importanti della Borgogna e quotate alla Borsa di Lione nel 1923. Oggi, forte della qualità dei raccolti e dei vini, la famiglia ha voluto ingrandire l'azienda acquisendo le migliori cuvée e occupandosi della distribuzione dei migliori vini della Borgogna, sia in Francia che all'estero.

LA BORGOGNA E LE SUE 5 AREE VITICOLE



THIBAUT LIGER-BELAIR

Una collezione di suoli eccezionali

I 7,5 ha del Domaine sono distribuiti tra 5 Comuni e producono 8 denominazioni.

Vosne Romanée		Vougeot	
Richebourg Grand Cru	0,55 ha	Clos Vougeot Grand Cru	0,75 ha
Vosne Romanée 1 ^{er} cru "les Petits-Monts"	0,10 ha		
Vosne Romanée "aux Réas"	0,55 ha	Gevrey Chambertin	
		Gevrey Chambertin "la Croix des Champs"	0,20 ha
Regional Burgundian 'Appellations'		Sur Nuits-Saint-Georges	
Bourgogne "les Grands Chaillots"	0,80 ha	Nuits Saint Georges 1 ^{er} cru "les Saint Georges"	2,10 ha
Haute Côte de Nuits "le Prieuré"	1,10 ha	Nuits Saint Georges "la Charmotte"	0,40 ha
Haute Côte de Nuits "la Corvée de Villy"	0,70 ha		

I VIGNETI E I VINI

Grazie ad una coltivazione attenta nel vigneto si raggiunge la massima qualità. Il Domaine, infatti, applica una coltivazione "biologica" monitorata da "ECOCERT", uno dei più importanti enti di certificazione biologica del mondo, fondato in Francia nel 1991. La coltivazione biologica è un primo requisito essenziale per la qualità, imprescindibile se si vogliono produrre vini di alta classe. Questo tipo di coltivazione richiede che si osservi da vicino il ciclo produttivo della vite e si risponda ai suoi bisogni. Si osservano il cielo, il ciclo delle stagioni, i cicli lunari e persino i cicli planetari. Tutto ciò fornisce una visione complessiva del ciclo di crescita della vite e



LA VINIFICAZIONE E L'ARTE DELL'INVECCHIAMENTO

Il metodo di vinificazione di Thibault è diverso di anno in anno poiché viene adattato in base alla qualità e alle caratteristiche delle uve dell'annata. Infatti, l'unica costante necessaria è avere un'uva sana e perfetta. Con grappoli sani e una rigorosa cernita, viene svolto l'80% del lavoro. Meno viene "maltrattata" l'uva, migliore sarà il vino. Secondo Thibault si tratta di saper estrarre senza forza, con una sorta di "infusione", limitando il più possibile la spinta verso il basso del cappello e il pompaggio del mosto. L'obiettivo finale è produrre cru di grande purezza. La filosofia del Domaine Thibault Liger-Belair non è creare vini "d'autore" o ricercare uno "stile di casa", ma piuttosto lasciare che i singoli terroir parlino chiaramente da soli ed esprimano la loro forte identità attraverso ciò che l'uva vuole naturalmente trasmettere. In questo modo si sviluppa al meglio il suo potenziale naturale.

consente di agire in maniera appropriata nei tempi giusti. L'azienda produce anche vini di alcune denominazioni che non appartengono al Domaine stesso. L'attività di acquisto delle uve ha come specifico obiettivo la raccolta, la vinificazione e l'invecchiamento dei vini. Si è perciò iniziato a lavorare con i viticoltori durante tutto l'anno per tornare a pratiche agricole più ecologiche e rispettose. I raccolti vengono acquistati tra i mesi di giugno e luglio in modo da poter svolgere in autonomia gli ultimi lavori in vigna fino alla vendemmia, utilizzando metodi e principi propri.





BOURGOGNE “Les Charmes” Chardonnay



BOURGOGNE Les Deux Terres



BOURGOGNE “Les Grands Chaillots”



MOULIN À VENT Les Vieilles Vignes



MOULIN À VENT Champ De Cour



MOULIN À VENT La Roche



 Bourgogne
“Les Charmes” Chardonnay

 100% Chardonnay

 Questa cuvée è frutto di un blend composto da 60% di vini dalla zona Mâconnais nell’area di Lugny e un restante 40% che proviene dalla zona di Montagny nella Côte Chalonnaise.

 Affinamento di 14 mesi in vasche di acciaio prima dell’imbottigliamento.

 13% alc. vol

 Il terreno di Lugny regala sentori di agrumi, pompelmo e rose bianche; mentre quello di Montagny conferisce note di pera e pesca mature rivelando al palato un vino fresco, giovane, vivace, invitante e speziato.

 10-12°C

 0,75 lt

 Bourgogne
“Les Deux Terres”

 85% Gamay, 15% Pinot Nero

 La Cuvée Bourgogne “Les Deux Terres” nasce dal matrimonio tra i cru del Beaujolais e della Borgogna della Côte d’Or. Da qui il nome “Les Deux Terres” (le due terre).

 13% alc. vol

 Questo vino offre un profumo fresco di amarena, liquirizia e sentori rustici di frutta matura, lampone e spezie con note minerali. Tannino presente ma equilibrato.

 16-18°C

 0,75 lt

 Bourgogne
“Les Grands Chaillots”

 100% Pinot Nero

 Le uve utilizzate per “Les Grands Chaillots” provengono in parte dalla parcella di proprietà di 1 ha piantata tra il 1978 e il 1986, e in parte da vigneti di 2 ha situati a Chambolle-Musigny piantati tra il 1954 e il 1962.

 Affinamento in barrique, di cui 25% nuove, per una durata di 15 mesi.

 13% alc. vol

 L’origine delle uve utilizzate per produrre questo vino lo rende un vino adatto all’invecchiamento. Di buona struttura, è un vino che sorprende per la sua persistenza e complessità. Al palato esprime fin da subito note floreali e leggermente speziate con un tannino di media struttura.

 16-18°C

 0,75 lt

 Moulin À Vent
“Les Vieilles Vignes”

 100% Gamay

 Le uve provengono da appezzamenti della regione di Beaujolais che formano una cintura attorno alla collina Moulin à Vent con un totale di 6,35 ha piantati tra il 1910 e il 1955.

 Affinamento in barrique di rovere

 13% alc. vol

 Al naso sentori esotici, arancia rossa, spezie e bacche mature che lasciano spazio ad un sapore di coposta di ciliege e lampone nero. Fin dal primo sorso, questo blend rivela una buona struttura, seguita da una persistenza interessante dovuta ad un terreno povero e minerale.

 16-18°C

 0,75 lt

 Moulin À Vent
“Champ De Cour”

 100% Gamay

 Situati nella zona a sud della denominazione, questi 1,65 ha sono ben protetti dai venti che provengono dal nord grazie alla collina Moulin à Vent. L’esposizione a sud e la ventilazione moderata aiutano le uve a raggiungere una perfetta maturità.

 L’affinamento viene effettuato in botti per un periodo di 18 mesi.

 13,5% alc. vol

 Questo terroir ha un’esposizione strategica che regala una buona maturità, mentre la diversità del granito dona una complessità molto interessante. Questo vino necessita di un affinamento più lungo in botti per ottenere una maggiore morbidezza e versatilità.

 16-18°C

 0,75 lt

 Moulin À Vent
“La Roche”

 100% Gamay

 Questi 2,25 ha piantati tra il 1920 e 1945 vengono considerati la parcella più prestigiosa del Domaine. Si trovano in cima alla collina, a circa 30 metri dal mulino a vento, dove affiora la roccia di granito rosa.

 L’affinamento avviene per il 20% in barrique nuove per 15 mesi.

 13,5% alc. vol

 Grande potenziale per la straordinaria finezza e per il profilo aromatico molto nobile. Note di petali di rosa appassiti, frutti a bacca nera, spezie dolci. Al palato esprime una interessante rotondità..

 16-18°C

 0,75 lt



HAUTES-CÔTES DE NUITS “La Roche”
BOURGOGNE



HAUTES-CÔTES DE NUITS “Le Clos Du Prieuré”
BOURGOGNE



CÔTE DE NUITS-VILLAGES “Au Leurey - Vigne de 1937”
BOURGOGNE



GEVREY CHAMBERTIN “La Croix Des Champs”
BOURGOGNE



GEVREY CHAMBERTIN “En Crèot”
BOURGOGNE



VOSNE ROMANÉE “Aux Réas”
BOURGOGNE



NUITS-SAINT-GEORGES “La Charmotte”
BOURGOGNE



NUITS-SAINT-GEORGES “Les Belles Croix”
BOURGOGNE



Hautes-Côtes De Nuits
“La Roche”



100% Pinot Nero



Piantato interamente a Pinot Noir nel 1978 e situato nella parte più alta di Nuits Saint Georges nel paese di Bevy, ad una altitudine di 400 m s.l.m., questo vigneto copre una superficie di 1,28 ha.



L’affinamento avviene per il 20% in barrique nuove per 18 mesi.



13% alc. vol



Non è un vino da far invecchiare a lungo poiché l’altitudine non conferisce grande struttura, ma piuttosto note fresche di frutta e fiori.



16-18°C



0,75 lt



Hautes-Côtes De Nuits
“Le Clos Du Prieuré”



100% Pinot Nero



Situata nel comune di Arcenant, 10 km a ovest di Nuits-Saint-Georges, questa parcella di 1,1 ha, piantata nel 1986, presenta un terreno composto da marna bianca e calcare, simile a quello di Corton Charlemagne.



L’affinamento avviene per il 30% in barrique nuove per 18 mesi.



13% alc. vol



Questo appezzamento produce un Hautes-Côtes de Nuits profondo e versatile, con un’ottima maturità favorita dalla pendenza e dall’esposizione.



16-18°C



0,75 lt



Côte de Nuits-Villages
“Au Leurey - Vigne de 1937”



100% Pinot Nero



Questo vitigno, piantato principalmente nel 1937, si trova su un terreno relativamente poco profondo con esposizione a sud-est. La vicinanza ad alcuni premiers crus (30 metri) offrono una situazione estremamente favorevole per la produzione di un vino relativamente potente per la denominazione.



L’affinamento avviene per il 30% in barrique nuove per 18 mesi.



13% alc. vol



Un buon corpo che offre tannini relativamente morbidi. Il calcare molto presente in questo vitigno ha permesso di mantenere una bella freschezza.



16-18°C



0,75 lt



Gevrey Chambertin
“La Croix des Champs”



100% Pinot Nero



Situato in piano nella zona a est di Gevrey Chambertin, questo vigneto di 0,29 ha è stato piantato nel 1972. Presenta un terreno composto in gran parte da argilla rossa e bruna con una piccola percentuale calcarea, che regala vini strutturati e intensi.



L’affinamento avviene per il 40% in barrique nuove per una durata di 20 mesi.



13% alc. vol



Al naso è vivace e ben definito, note di ciliegia rossa e frutti rossi come la fragola. Al palato è di medio corpo con tannino fresco, abbastanza lineare e strutturato, e con una sottile linea di acidità verso il finale.



16-18°C



0,75 lt



Gevrey Chambertin
“En Creot”



100% Pinot Nero



Questi vigneti sono stati piantati tra il 1950 e il 1958 su 1,4 ettari a nord-ovest della denominazione a Brochon, nel proseguimento della valle di Gevrey. “Creot” significa “gesso”, che qui sottolinea il tipo di terreno.



L’affinamento avviene per il 50% in barrique nuove.



13% alc. vol



Il terreno calcareo conferisce a questo vino una bella freschezza. La sua posizione unica porta purezza degna di certi grand cru di questa denominazione.



16-18°C



0,75 lt



Vosne Romanée
“Aux Réas”



100% Pinot Nero



Questa parcella di 0,55 ha piantata nel 1954 è situata sul confine con i Premier Cru, tra la Combe de Nuits e la Combe de Vosne. È una parcella con un ripido pendio in cui le viti crescono praticamente sulla roccia.



L’affinamento avviene per il 50% in barrique nuove.



13% alc. vol



Minerale, salino ma molto morbido, è il tipo di vino che ha reso Vosne-Romanée famoso in tutto il mondo: strutturato, denso e floreale con note di frutti a bacca rossa e nera e una complessità encomiabile.



16-18°C



0,75 lt



Nuits-Saint-Georges
“La Charmotte”



100% Pinot Nero



Situata sul confine con i Premier Cru (Argilats e Bousselets), questa parcella di 0,40 ha è stata piantata nel 1962 nella parte più a nord della denominazione. Il suo nome è l’espressione perfetta del suo carattere: la finezza dei vini di Vosne-Romanée si fonde con la struttura dei vini di Nuits-Saint Georges.



L’affinamento avviene per il 30% in barrique nuove.



13% alc. vol



Questi terreni argillosi ricchi di calcare regalano vini caratterizzati inizialmente da un palato elegante, successivamente si percepisce la tensione che porta alla freschezza finale.



16-18°C



0,75 lt



Nuits-Saint-Georges
“Les Belles Croix”



100% Pinot Nero



Questa parcella, piantata nel 1949, si trova a sud di Nuits-Saint-Georges ed è vicino al premier cru “Les Pruliers”. Il terreno è ricco di sostanza organica, l’argilla è piuttosto pesante e composta anche da limo.



13% alc. vol



È un vino setoso e rotondo con splendidi note di ciliegia rossa e nera e tannini tipici di Nuits.



16-18°C



0,75 lt

CHAMBOLLE-MUSIGNY “Vieilles Vignes”
BOURGOGNE



LE SAINT-GEORGES Nuits-Saint-Georges
1er CRU BOURGOGNE



CORTON “Clos Du Roi”
GRAND CRU BOURGOGNE



CLOS VOUGEOT
GRAND CRU BOURGOGNE



CHARMES-CHAMBERTIN “Aux Charmes”
GRAND CRU BOURGOGNE



CORTON CHARLEMAGNE “Les Languettes”
GRAND CRU BOURGOGNE



RICHEBOURG
GRAND CRU BOURGOGNE



Chambolle-Musigny
“Vieilles Vignes”



100% Pinot Nero



Questo vino proviene da nove village del comune di Chambolle-Musigny – Les Fouchères, Les Beaux Bruns, Les Fremières, Les Gamaires, Les Mal Carrées – con viti di età media di 55 anni.



13% alc. vol



L'intensità e la finezza di questo vino si esprimono in modo elegante e sottile. La sua tipicità è testimoniata dal caratteristico bouquet in cui emergono note di viola e frutti rossi. In fase evolutiva, le note principali si spostano verso la frutta matura, con sentori speziati e richiami di sottobosco e cuoio. Ricco, complesso, il vino si esprime al palato con una setosità avvolgente. Piuttosto morbido, un'acidità non troppo spiccata, presenta tannini piacevoli.



16-18°C



0,75 lt



Les Saint Georges
“Nuits-Saint-Georges”
1er Cru



100% Pinot Nero



Situato nella parte più meridionale della denominazione, “Les Saint-Georges” è considerato uno dei climat più antichi. Queste vecchie vigne sono piantate su un terreno di argilla bruna, profondo e molto roccioso.



13% alc. vol



I vini che nascono da qui sono intensi e opulenti, con un tannino ben strutturato. Sono vini dati da un terroir che spesso combina note di frutta e spezie con sentori di sottobosco. È uno dei vini del Domaine che ha la migliore capacità d'invecchiamento, spesso più di 10-15 anni, in base all'annata.



16-18°C



0,75 lt



Corton
“Clos Du Roi”
Grand Cru



100% Pinot Nero



Corton “Clos Du Roi” proviene da una delle zone più famose di Corton, ai piedi della collina, proprio prima che questa viri a sud. Questo vino mostra meglio l'eleganza della Côte de Nuits rispetto alla struttura tradizionale dei vini di Corton, ecco perché viene definito dal Domaine il vero Grand Cru della collina di Corton.



L'affinamento avviene per il 50% in barrique nuove per 22 mesi.



13,5% alc. vol



Al palato presenta piacevoli note di amarena con deliziosi tannini che inizialmente sono intensamente setosi.



16-18°C



0,75 lt



Clos Vougeot
Grand Cru



100% Pinot Nero



La parcella in questione di 0,75 ha, piantati nel 1948, si trova nella parte meridionale della denominazione, nei pressi del muro che separa Echézeaux e Clos-Vougeot. La sua peculiarità risiede nella lunghezza delle file - 200 metri cadauna - su tre diversi strati di terreno diversi tra loro.



L'affinamento avviene per il 50% in barrique nuove per 18-24 mesi.



13,5% alc. vol



La diversità del terreno consegna un vino ricco e denso. In Borgogna spesso si parla della “cuvée rotonda”, perché ha la peculiarità di accorpare tutti i tipi di terreno che possiamo trovare all'interno della denominazione.



16-18°C



0,75 lt



Charmes-Chambertin
“Aux Charmes”
Grand cru



100% Pinot Nero



Questa parcella di 0,30 ha, piantati nel 1946, è situata nella parte più alta del terroir Charmes Chambertin, chiamata “Aux Charmes”.



L'affinamento avviene per il 50% in barrique nuove per 20 mesi.



13,5% alc. vol



Sempre elegante e talvolta molto rotondo e affascinante, questo vino mostra una maggiore freschezza che viene bilanciata dalla sapidità tipica di questo territorio. Grazie a questa mineralità, il vino acquista struttura e lunghezza.



16-18°C



0,75 lt



Corton Charlemagne
“Les Languettes”
Grand Cru



100% Chardonnay



La parcella di soli 0,15 ha si trova nel comune di Aloxe-Corton, nel climat “Les Languettes”, sul pendio sud/sud-est e sulla parte più alta del Monte Corton, con una pendenza elevata (20%).



13% alc. vol



Questo vino delicato ha un bouquet che si esprime con note burrose, agrumi, fiori di taglio, felce, cannella e pietra focaia. Con il tempo, si fanno più presenti note di tartufo e cuoio. Nella sua espressione, lo Chardonnay sorprende per concentrazione, unicità ed equilibrio.



12-14°C



0,75 lt



Richebourg
Grand cru



100% Pinot Nero



Situato nella storica parte meridionale della denominazione, a circa 50 m da Romanée e Romanée Conti, questo appezzamento di soli 0.52 ha piantati tra il 1931 e il 1936 è il più antico del Grand Cru.



Affinato per il 60% in botti nuove di quercia per un periodo tra i 18 e i 24 mesi. Richiede un affinamento in bottiglia di almeno 8-10 anni.



13,5% alc. vol



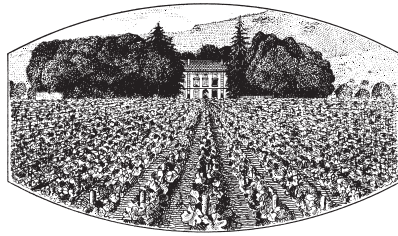
Sempre con grande intensità, stupisce per la sua lunghezza e complessità. È un vino strutturato ma al tempo stesso elegante. Intense note di mora e lampone, seguite da chiari sentori di tartufo e cedro; a seguire, sottili note di fiori bianchi.



16-18°C



0,75 lt



Domaine
HENRI REBOURSEAU
PROPRIÉTAIRE
GEVREY-CHAMBERTIN FRANCE

UNA STORIA DI FAMIGLIE

Il generale Henri Rebourseau discende da una famiglia di viticoltori stabilitisi in Borgogna nel 1782. Impegnato sul fronte durante la Grande Guerra sarà il fratello Émile Rebourseau a occuparsi del Domaine. Ma nel 1919, il generale ritorna a Gevrey-Chambertin stabilendosi nella casa di Brunelle, proprietà che era stata costruita a metà del XVIII secolo. Dalla personalità carismatica, creò nel 1929 il sindacato di difesa della denominazione Chambertin di cui assunse la presidenza per molti anni. In seguito il generale affida le redini del Domaine a suo figlio Pierre Rebourseau.

Il figlio si dedica alla vigna dopo una carriera avvenuta nel settore industriale del Gruppo De Dietrich. Presidente dei Sindacati di Clos de Vougeot e di Chambertin, nel 1981 Pierre Rebourseau consegna la gestione del Domaine a suo nipote Jean de Surrel.

L'arrivo del nipote segnerà una svolta nella storia del Domaine e del territorio, soprattutto per aver scelto di seguire una viticoltura biologica associata a metodi di biodinamica.

Nel dicembre 2018 si unisce alla proprietà una seconda famiglia, la famiglia Bouygues.

In veste di azionisti di maggioranza, i fratelli Martin e Olivier Bouygues collaborano con Jean de Surrel per portare avanti quanto precedentemente lasciato da Pierre.

Ancora oggi, grazie alla famiglia Bouygues, la proprietà conserva la sua dimensione familiare preservando l'integrità del patrimonio viticolo e le tradizioni portate avanti da sette generazioni.



Bénéigne de Surrel, Hervé Berland, Louis de Surrel

FUORI TEMPO

Vini eleganti che si manifestano grazie alla progressiva maturazione in bottiglia, lasciando un'impronta indicibile, quella dal tempo.

I vini del Domaine si distinguono proprio per questa attenzione dedicata all'affinamento.

"Il vino è un corpo vivo dove in equilibrio ci sono gli spiriti più diversi, quelli agili e quelli ponderati...la vigna segue il cammino del sole e questo il vino non lo dimentica mai, nemmeno quando riposa in cantina, dove ricomincia quel cammino che parte dal sole per raggiungere le case del cielo".

Questa riflessione di Gaston Bachelard riporta alla tradizione della famiglia secondo la quale *"La più sorprendente delle arti del vino è l'arte di invecchiare."*

I vini vengono infatti conservati tra 10 e 15 anni a seconda delle annate, per questo i Crus di Domaine Henri Rebourseau sono rappresentativi per una eccezionale longevità del territorio della Côte de Nuits.



LA MEMORIA DELLA VITE

Come è possibile coltivare la medesima terra per oltre 1400 anni?

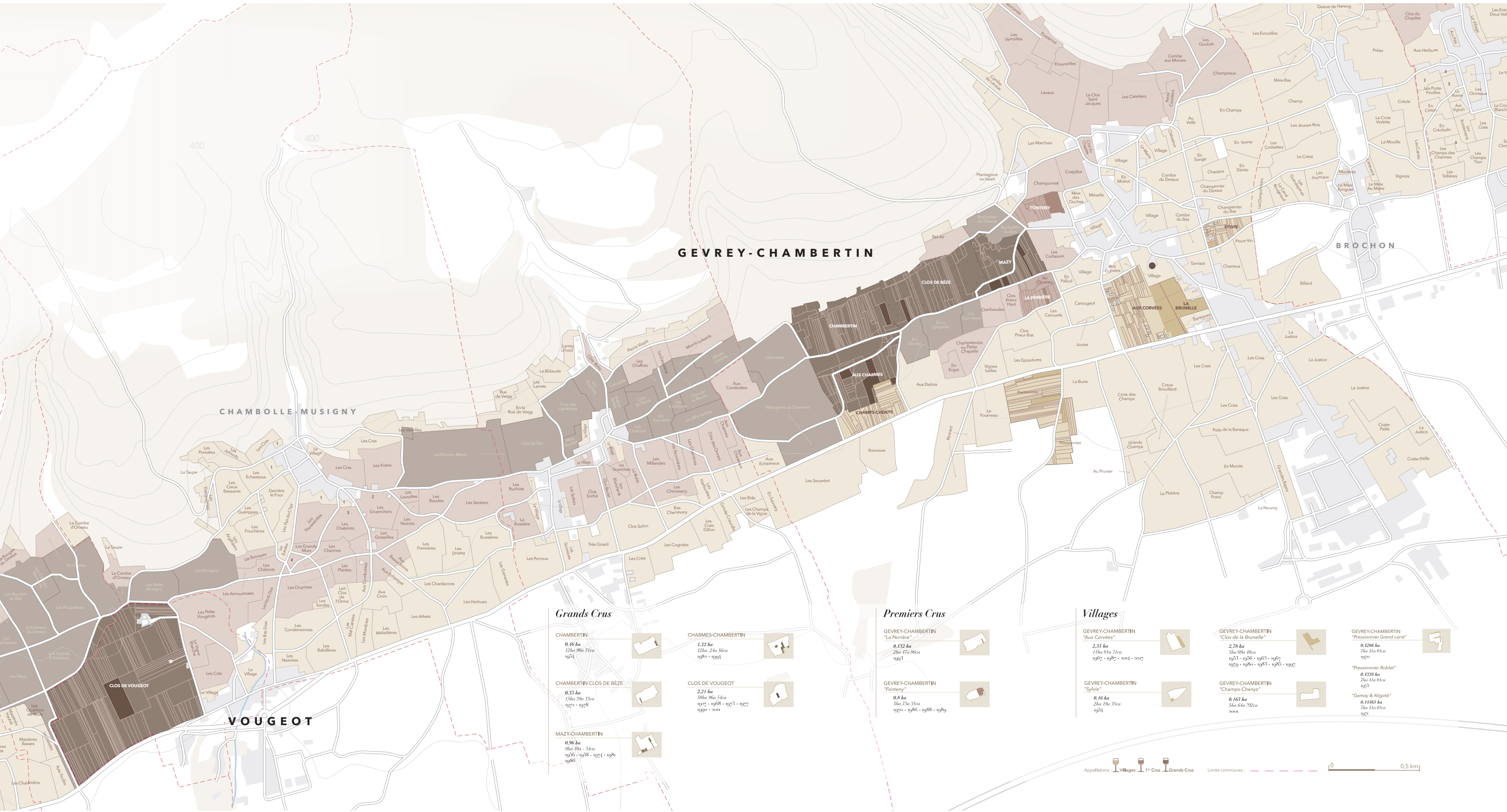
È possibile grazie alla conoscenza profonda di ogni singola parcella mantenendo la memoria delle azioni di ogni singola vite, ma rispettandone anche l'evoluzione. Questa memoria è in parte conservata nei resoconti dei raccolti della tenuta, i più antichi dei quali risalgono al 1778.

La visione condivisa dalle famiglie del Domaine è quella di elevare la qualità di ogni singola denominazione cercando di ambire al loro potenziale migliore.

Obbiettivo che deve rimanere sempre fedele all'identità del terroir, spirito anche condiviso dal team di undici tecnici coordinati da Bénéigne Louis de Surrel.

Dal 2008 il team si dedica a tutte le vigne di proprietà con metodi di coltivazione sostenibile, pratiche al 100% biologiche e pratiche biodinamiche.

IL DOMAINE HENRI REBOURSEAU



Grands Crus

CHAMBERTIN	0,46 ha 12ha 96a 31ca 1954	
CHAMBERTIN CLOS DE BEZE	0,33 ha 15ha 38a 33ca 1979 - 1978	
MAZY-CHAMBERTIN	0,96 ha 9ha 00a - 34ca 1956 - 1958 - 1971 - 1981	
CHARMES-CHAMBERTIN	1,32 ha 12ha 24a 56ca 1982 - 1994	
CLOS DE VOUGEOT	2,21 ha 58ha 96a 54ca 1977 - 1968 - 1973 - 1977 1990 - 2001	

Premiers Crus

GEVREY-CHAMBERTIN "La Perrière"	0,132 ha 2ha 47a 06ca 1993	
GEVREY-CHAMBERTIN "Fonteny"	0,8 ha 3ha 75a 35ca 1970 - 1986 - 1988 - 1989	

Villages

GEVREY-CHAMBERTIN "Aux Corvées"	2,35 ha 11ha 81a 31ca 1967 - 1987 - 2001 - 2007	
GEVREY-CHAMBERTIN "Clos de la Brunelle"	2,78 ha 3ha 00a 88ca 1973 - 1976 - 1983 - 1987 1979 - 1980 - 1983 - 1985 - 1997	
GEVREY-CHAMBERTIN "Pressionnier Robet"	0,4286 ha 2ha 11a 01ca 1979	
GEVREY-CHAMBERTIN "Champs-Chenys"	0,163 ha 3ha 61a 52ca 2001	
GEVREY-CHAMBERTIN "Gamay & Aliquot"	0,11465 ha 2ha 11a 01ca 1971	

Appellations Villages 1^{er} Crus Grands Crus Limite communes : - - - - - 0 0,5 km

GEVREY CHAMBERTIN Village



GEVREY CHAMBERTIN "Aux Corvées"



GEVREY CHAMBERTIN La Brunelle



GEVREY CHAMBERTIN FONTENY 1^{ER} CRU



GEVREY CHAMBERTIN LA PERRIÈRE 1^{ER} CRU



Gevrey Chambertin Village

100% Pinot Nero

1,67 ha / 261 m s.l.m.
Il Gevrey-Chambertin Village proviene da Sylvie, Champs-Chenys e Pressonier. Questo blend speciale è una selezione dei più piccoli appezzamenti di Village del Domaine. Una rappresentazione unica dell'identità Gevrey-Chambertin Village

Affinamento di 15-19 mesi in botti di rovere

13,5% alc. vol

Al palato è di medio corpo con tannini morbidi, succosi e maturi con un pizzico di pepe sul finale. Village Cru originale con una buona persistenza.

16-18°C



0,75 lt

Gevrey Chambertin "Aux Corvées"

100% Pinot Nero

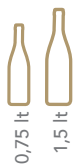
2,33 ha / 269 m s.l.m.
Estendendosi a sud oltre Gevrey-Chambertin, Les Corvées si trova in una zona relativamente pianeggiante con terreni molto ricchi. Questa caratteristica regala un assaggio della finezza di questi premiers cru che delimitano l'estremità meridionale. Proprio davanti al Domaine, la strada che conduce alla casa segna il confine tra Aux Corvées e la Brunelle. Questo confine segna una variazione di carattere molto chiara. I depositi di detriti sono più disparati, il terreno qui è relativamente profondo, di circa un metro.

Affinamento di 15-19 mesi in botti di rovere

13,5% alc. vol

Colore che richiama il granato profondo con riflessi malva, producendo un effetto scuro nel bicchiere. Toni porpora con riflessi rubino.

16-18°C



0,75 lt
1,5 lt

Gevrey Chambertin La Brunelle

100% Pinot Nero

2,78 ha / 269 m s.l.m.
La Brunelle è indissolubilmente legata alla storia della casa, da cui prende il nome. Domaine Henri Rebourseau è il proprietario esclusivo di questa denominazione il cui appezzamento di vigneto si estende oltre la casa e il terreno e delimitato da un grande recinto. La Brunelle è immersa in una cornice che forma una sorta di trappola per il limo. Questo microclima è stato descritto dagli esperti come "uno dei più grandi successi del Combe del cono alluvionale di Lavaux".

Affinamento di 15-19 mesi in botti di rovere

13,5% alc. vol

Brillante, limpido, di colore intenso con profonde macchie violacee. A tratti si rivelano aromi di marmellata di ciliegie. Una persistenza aromatica che supera la denominazione di Village.

16-18°C



0,75 lt

Gevrey Chambertin Fonteny 1^{er} Cru

100% Pinot Nero

0,8 ha / 283 m s.l.m.
Un terroir condizionato da calcare crinoide (calcare formato da fossili). Si tratta anche di un terroir pieno di contrasti, che si estende da Les Ruchottes alla parte inferiore del Combe di Lavaux, a ovest di Gevrey-Chambertin. Una ripida sponda di alcune decine di metri separa la parte superiore dalla sua porzione inferiore. Tutto questo appezzamento è interamente protetto a nord dal terreno alberato di una residenza imponente. La sua posizione sul fondo del pendio beneficia di un terreno generoso che conferisce sorprendente vigore a questo vitigno.

Affinamento di 15-19 mesi in botti di rovere

13,5% alc. vol

Dal colore rosso ciliegia, presenta al naso note di lampone e spezie. Una struttura elegante e ricca di tannini con una chiusura lunga e intensa.

16-18°C



0,75 lt

Gevrey Chambertin La Perrière 1^{er} Cru

100% Pinot Nero

vigneto "La Perrière" classificato "premier cru", appartenente al comune di Gevrey-Chambertin ed esteso per un totale di 2,47 ettari.

Affinamento di 17 mesi in botti di rovere

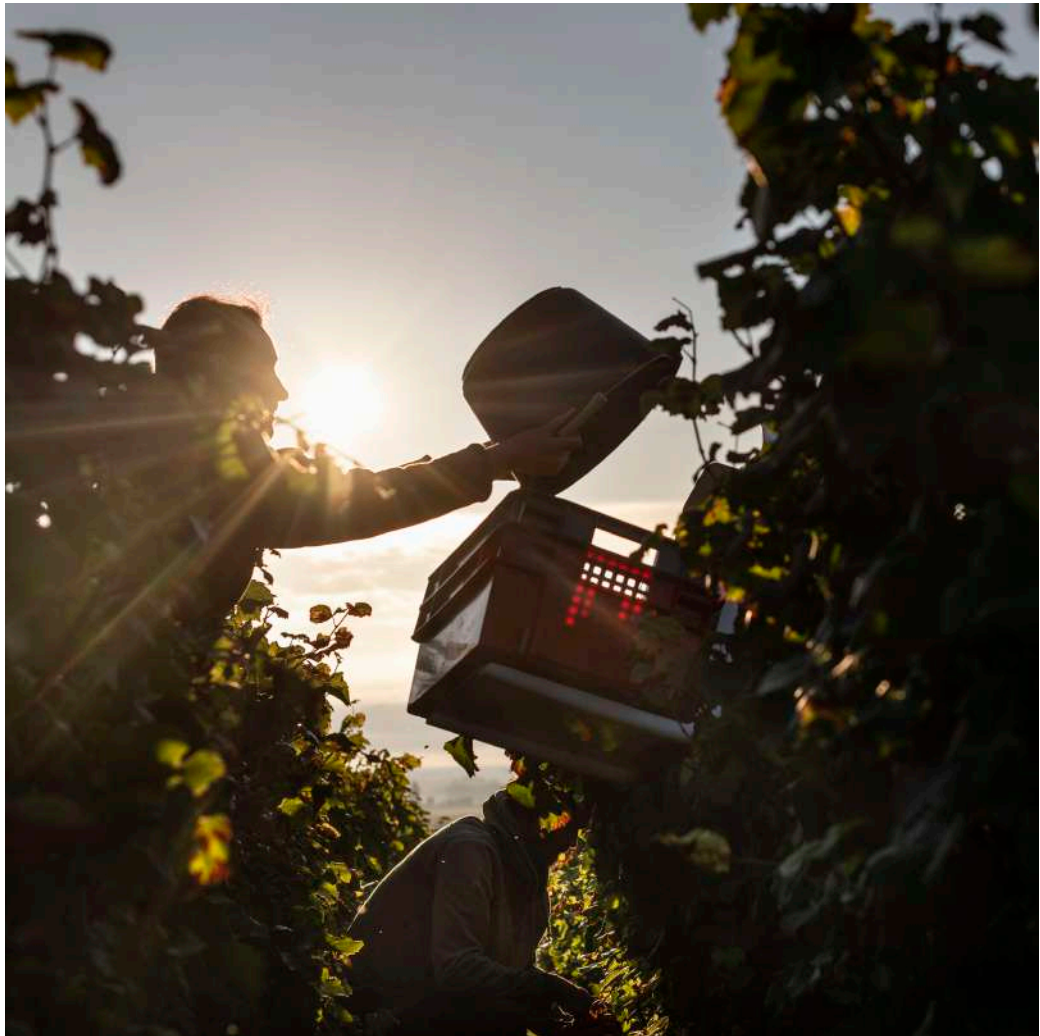
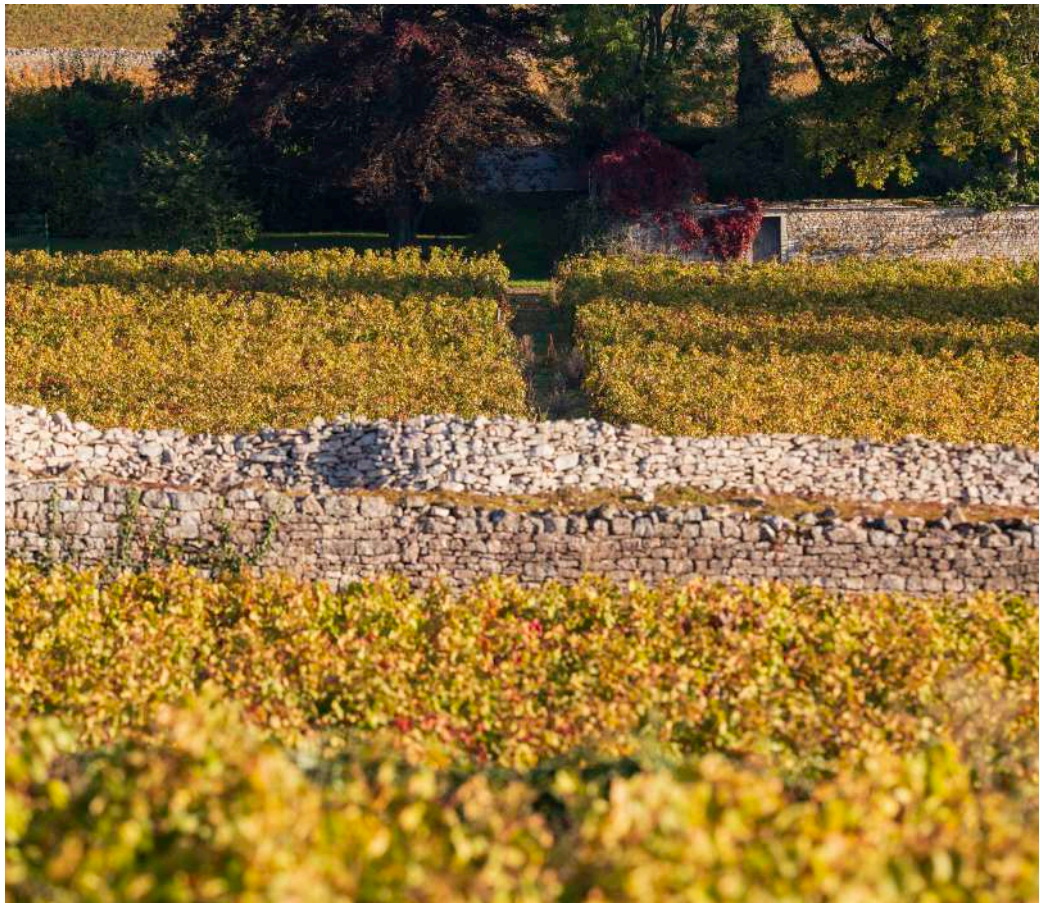
13,5% alc. vol

Un vino caratterizzato da aromi di ribes, amarena, violetta e spezie; il lungo finale mostra il notevole potenziale di invecchiamento di questo vino.

16-18°C



0,75 lt



CHARMES CHAMBERTIN Grand Cru



MAZY CHAMBERTIN Grand Cru



CHAMBERTIN Grand Cru



CHAMBERTIN CLOS DE BÈZE Grand Cru



CLOS DE VOUGEOT Grand Cru



CLOS DE VOUGEOT Vieille Vigne



Charmes Chambertin
Grand Cru

100% Pinot Nero



1,32 ha / 268 m s.l.m.
Charmes-Chambertin è situato su un affioramento calcareo ricoperto sottilmente da uno strato di 25 cm di terreno rendzina. La presenza del ferro è significativa e appare spesso in superficie, in un terreno ghiaioso e marnoso. I terreni del Domaine sono situati esclusivamente a Charmes Chambertin nella zona più alta. Gli appezzamenti hanno il vantaggio di essere unificati, producendo un vino che è rappresentazione fedele di questo terroir.



Affinamento di 15-19 mesi in botti di rovere



13,5% alc. vol



Un vino con sentori di fragoline di bosco e spezie vanigliate. Unendo struttura e untuosità, questo vino è amabile e raffinato. Un vino concentrato e dolce allo stesso tempo, dove tutto è nettare, eleganza ed armonia.



16-18°C



0,75 lt



Mazy Chambertin
Grand Cru

100% Pinot Nero



0,96 ha / 285 m s.l.m.
Il nome Mazy fu usato per la prima volta nel 1420. Situato all'interno del Clos de Bèze terroir e vinificazione hanno una lunga storia e tradizione. I Mazy sono situati su calcare crinoideale (calcare formato con fossili) risalente all'era bajociana, e rocce calcaree affiorano sulla superficie di questo suolo bruno. Estremamente protetto a nord dal Village, il Mazy-Chambertin è uno dei grands cru di Gevrey. L'appezzamento Mazy del Domaine si estende lungo un dolce pendio dal fondo della Route des Grands Crus a Chambertin Ruchottes in cima al pendio.



Affinamento di 15-19 mesi in botti di rovere



13,5% alc. vol



Un vino potente e ricco, che rivaleggia con il Clos de Bèze in finezza con sottili sfumature di frutta rossa, liquirizia e marmellata di ciliegie.



16-18°C



0,75 lt



Chambertin
Grand Cru

100% Pinot Nero



0,46 Ha / 284 m s.l.m.
Chambertin è situato su affioramenti di calcari crinoidi bajociani inferiori (calcare formato da fossili) al centro della collina, mentre in cima al pendio dominano le marne bajociane. Un sottile strato di ghiaia e limo ricoprono l'intero terroir e i suoli sono pieni di calcare bruno. Gli appezzamenti appartenenti al Domaine sono situati a metà collina la cui parte inferiore è costituita da marne calcaree ricche di argilla. Meno ripida del Clos de Bèze e notevolmente più fredda grazie alla sua vicinanza al Combe Grisard, questa posizione beneficia di un'eccellente ventilazione.



Affinamento di 15-19 mesi in botti di rovere



13,5% alc. vol



Travolge il palato con le sue intense note di violetta e di liquirizia. Una persistenza ineguagliabile.



16-18°C



0,75 lt



Chambertin Clos De Bèze
Grand Cru

100% Pinot Nero



0,46 Ha / 281 m s.l.m.
Questo è il più antico Clos della Borgogna, prende il nome dall'Abbazia di Bèze che ottenne queste terre nel 630 grazie al duca di Borgogna Amalgaire II. La parcella del Domaine si trova a sud della denominazione. Solo 60 metri a nord del muro di Chambertin. Clos de Bèze ha una pendenza media e grazie all'alta presenza vegetale e giovane impianto che risale al 1972 si distingue per la sua vitalità. Suolo in cui le pietre sono abbondanti e il drenaggio naturale è perfetto e la sua esposizione al sole nascente è incomparabile.



Affinamento di 15-19 mesi in botti di rovere



13,5% alc. vol



Un naso più speziato ed elegante richiama il lampone, petalo di rosa a tratti la violetta e il tè esotico.



16-18°C



0,75 lt



Clos De Vougeot
Grand Cru

100% Pinot Nero



2,21 ha / 251 m s.l.m.
Nella sua classificazione del 1855, il dottor Jules Lavalle distingueva 4 grands cru eccezionali tra i vini rossi della Borgogna: Chambertin, Clos de Bèze, Romanée Conti e Clos de Vougeot. Su una superficie di circa 50 ettari, il Clos de Vougeot raggruppa una notevole varietà di terroir. Fondato tra l'XI e il XII secolo per volere dei monaci dell'Abbazia di Cîteaux, questo vigneto murato è oggi diviso in più di 80 appezzamenti separati. Questi appezzamenti di dimensioni diseguali rendono difficile definire una caratteristica unica di questa denominazione.



Affinamento di 15-19 mesi in botti di rovere



13,5% alc. vol



Un vino dalla spiccata mineralità che esprime note terrose di felce, muschio e tartufo, rivelando toni vellutati di chicchi di caffè e ravanello nero.



16-18°C



0,75 lt



1,5 lt



Clos De Vougeot
Vieille Vigne

100% Pinot Nero



2,21 ha / 253 m s.l.m.
Questo appezzamento del Domaine si trova nel punto di congiunzione tra le Baudes St Martin, le Grand Maupertui, le Marais Bas e le Baudes Hautes. Appezzamento storico della famiglia, costituisce un vero e proprio quadrato d'oro del Clos Vougeot. Nella parte superiore dolcemente inclinata, sopra la roccia calcarea Bajociana, il terreno è relativamente poco profondo, ghiaioso e di struttura granulare. Al centro il terreno è bruno e poco profondo con ghiaia calcarea e argilla.



Affinamento di 15-19 mesi in botti di rovere



13,5% alc. vol



Un vino dalla spiccata mineralità che esprime note terrose, muschio e tartufo, rivelando toni vellutati di caffè in grani e ravanello nero.



16-18°C



0,75 lt



1,5 lt



Allegrini Tel. (+39) 045 6832011
Via Giare, 9/11 37022 Fax (+39) 045 7701774
Fumane di Valpolicella info@allegrini.it
Verona - Italy www.allegrini.it