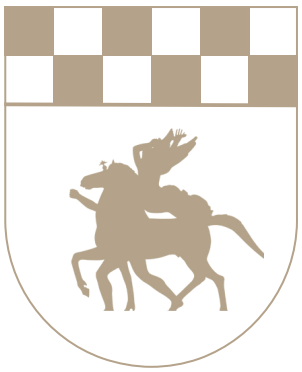


CONSISTENZE

CHAMPAGNE

CULTURE



INDICE

BERTRAND DOYARD

CHAMPAGNE “PASSÉ & PRÉSENT” BRUT TRADITION 58
CHAMPAGNE “D'OÙ L'ON VIENT” BRUT RÉSERVE 59

VINCENT D’ASTRÈE

CHAMPAGNE BRUT 64
CHAMPAGNE ROSÈ 65
CHAMPAGNE EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS 66
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉ 68
CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS MILLÉSIMÉ 70

JULIEN HERBERT

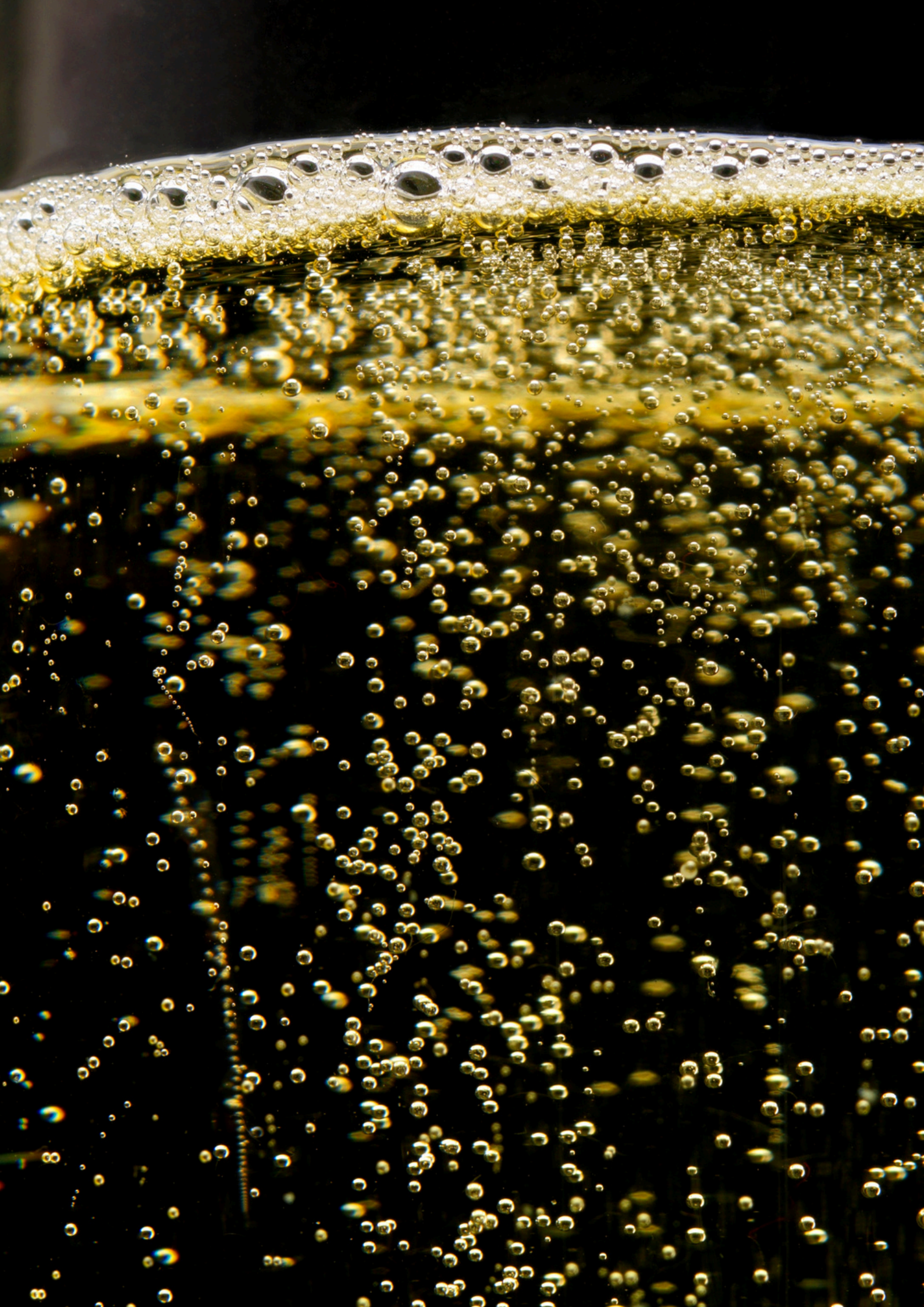
CHAMPAGNE BRUT TRADITION 76
CHAMPAGNE EXTRA BRUT 77
CHAMPAGNE ROSÉ 78
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS 79
CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT 80
CHAMPAGNE BRUT NATURE 81

CLERAMBAULT

CHAMPAGNE TRADITION BRUT 86
CHAMPAGNE ROSÈ BRUT 87
CHAMPAGNE CARTE NOIRE BRUT 88
CHAMPAGNE EXTRA BRUT 89
CHAMPAGNE MILLÈSIMÉ GRANDE ÉPOQUE 90

RUHLMANN SCHUTZ

CRÉMANT D’ALSACE BRUT SIGNATURE 96
CRÉMANT D’ALSACE ROSÉ HARMONIE DE ROSÉ 98
CRÉMANT D’ALSACE – HÉRITAGE RÉSERVE PERPÉTUELLE 100
RIESLING CUVÉE JOEAN CHARLES 102
PINOT GRIS TÊTE DE CUVÉE 104
GEWURTZTRAMINER VEILLES VIGNES 106
PINOT NOIR CUVÈE MOSAIQUE 108
ÉTOILE DE ROSE 110





L'ESSENZA

Nel silenzio rarefatto delle colline della Champagne, Consistenze seleziona con dedizione le espressioni più autentiche e preziose di un territorio senza tempo, verità di un gesto artigianale tramandato da generazioni.

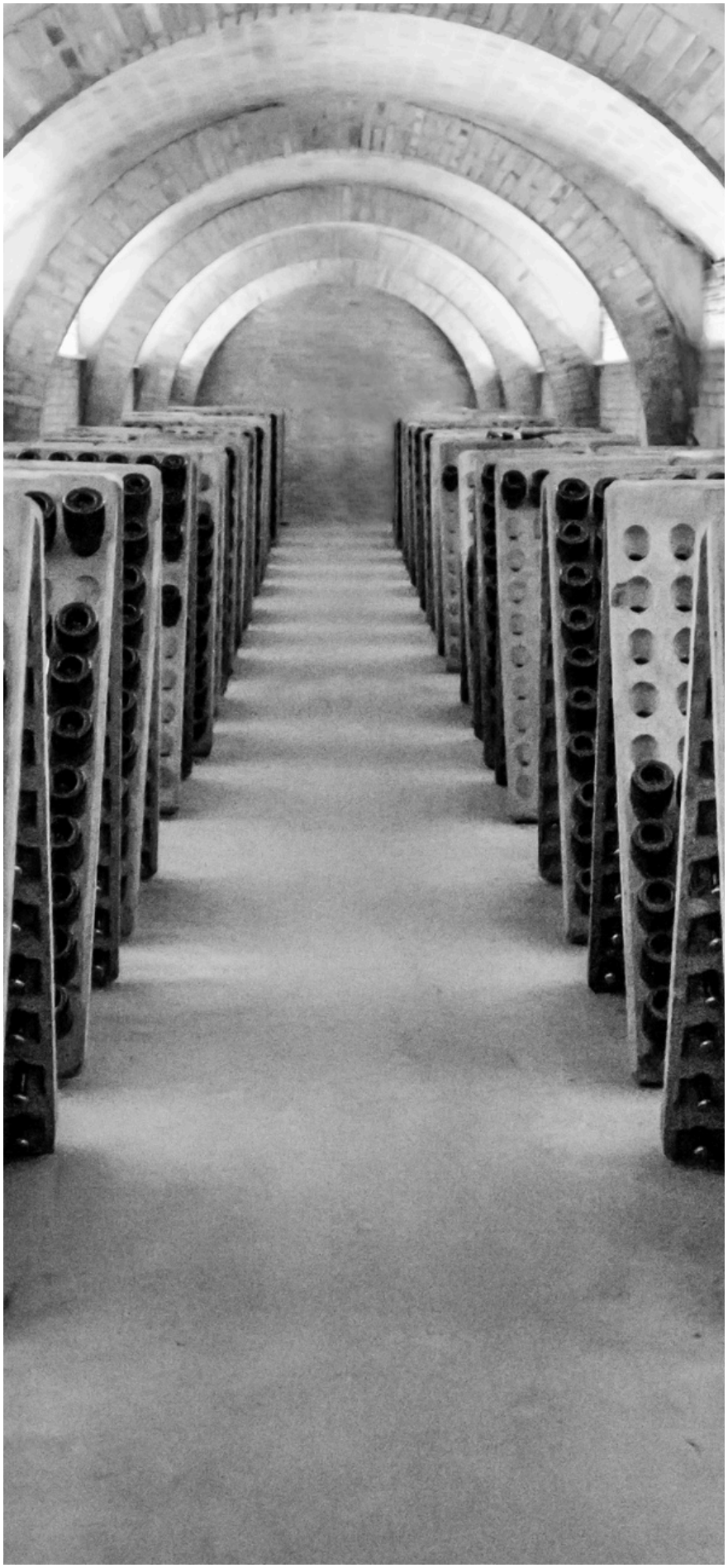
Consistenze è un invito al privilegio della scoperta di champagne esclusivi, provenienti da maison indipendenti che coniugano eleganza, savoir-faire e rispetto assoluto per il terroir. Ogni etichetta è frutto di una ricerca meticolosa, di un'estetica del gusto che predilige la sostanza all' apparenza, l'anima alla firma.
Il lusso che proponiamo è intimo, essenziale, ricercato.
Un lusso che si sceglie, non si ostenta.
Un lusso da vivere, non da mostrare.
Benvenuti in un universo fatto di equilibrio, profondità e bellezza senza tempo.

Benvenuti in Consistenze.

IL PROGETTO

Consistenze nasce dal desiderio di selezionare prodotti capaci di emozionare per farli convergere in un progetto enogastronomico più ampio, dove cultura e tradizione, innovazione e visione del futuro si incontrano in un triangolo virtuoso: uomo, territorio e materia prima.

Il progetto nasce da un viaggio ispirato tra i vigneti della Borgogna, della Champagne e dell'Alsazia. Un percorso rivelatore, capace di toccare corde profonde e rafforzare in noi la consapevolezza del fascino eterno di territori dove la vite si è fusa, nei secoli, con la mano dell'uomo. Da questo incontro nascono vini autentici, ricchi di anima, perfetti per un pubblico alla ricerca della curiosità.
Abbiamo scelto con cura produttori d'eccellenza, costruendo una collezione preziosa fatta di etichette rare, coerenti e identitarie. Vignerons indipendenti, maestri dell'agroalimentare d'autore, interpreti sinceri del proprio terroir: donne e uomini che hanno trasformato una visione in realtà, mantenendo salda una sola regola quella della qualità assoluta, senza compromessi.

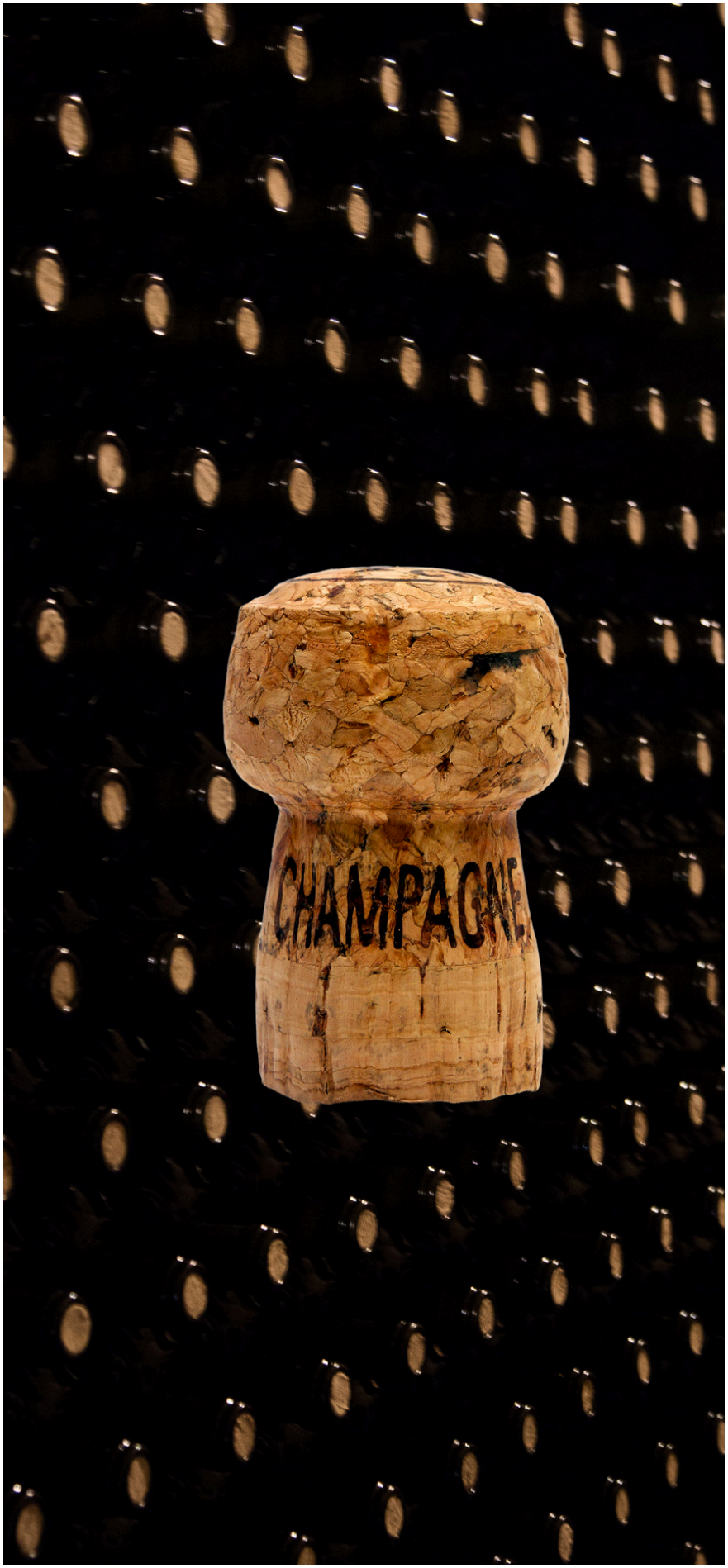




SELEZIONE

I prodotti vengono selezionati attraverso una meticolosa ricerca sul territorio d'origine, condotta con passione e rigore da parte del nostro team. Ogni scelta nasce da un percorso di esplorazione, attraverso il quale i nostri esperti degustatori visitano personalmente le vigne, le cantine e gli atelier dei produttori, instaurando un dialogo diretto con chi il vino lo vive e lo crea. La selezione non si limita alla qualità organolettica: vengono attentamente valutati anche la sostenibilità ambientale, la cura nella coltivazione, la filosofia produttiva e il rispetto del territorio.

Ogni prodotto è aggiunto alla nostra collezione per la sua capacità di valorizzare la cucina italiana. Attenzione allo stile, all'identità e al posizionamento guida la scelta di etichette che coniugano qualità, carattere e versatilità. Champagne pensati per un pubblico attento, moderno e aperto alla ricerca di esperienze autentiche e perfettamente in linea con i propri gusti.



LE

REGIONI

LE TERRE

Ill nostro viaggio tra le maison parte dalle terre della Champagne.
Visiteremo e analizzeremo tutte le sue zone, senza eccezioni, per offrire ai nostri clienti una selezione rappresentativa di ogni area, per far comprendere quanto territorio, clima e suolo influenzino in modo determinante le sfumature di uno Champagne.
A completare il percorso, ci sposteremo in Alsazia: una terra capace di sorprendere con vini luminosi, fruttati e originali.



LA CHAMPAGNE

La Champagne è una delle regioni vinicole più celebri e riconoscibili al mondo, situata nel nord-est della Francia, dove clima e suolo convergono per creare un terroir unico. Il clima è fresco, con influenze continentali e oceaniche che rallentano la maturazione dell'uva, preservando acidità e finezza. Il terreno, prevalentemente gessoso, riflette il calore del sole e drena l'acqua in profondità, donando ai vini un'impronta minerale netta e riconoscibile. Le tre principali varietà coltivate sono lo Chardonnay, che apporta eleganza e longevità; il Pinot Noir, che dona struttura e profondità; e il Meunier, che regala frutto e rotondità.
Le subregioni — Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs, Côte des Bar — contribuiscono ciascuna a un profilo diverso, valorizzando la complessità degli assemblaggi. Da questo equilibrio che nasce l'essenza dello Champagne.



JULIEN HERBERT
MAISON SELEZIONATA

MONTAGNE DE REIMS



La Montagne de Reims si estende tra le città di Reims e Épernay, su un altopiano boschivo costellato da villaggi Grand Cru. Questa zona è il regno del Pinot Noir, che qui si esprime con struttura, verticalità e finezza. Le esposizioni variabili — da nord a sud, da est a ovest — e i suoli ricchi di gesso conferiscono ai vini complessità e tensione. L'altitudine media, compresa tra 120 - 280 m sul livello del mare, unita a un clima fresco, garantisce maturazioni lente e bilanciate, mantenendo l'acidità e la precisione aromatica delle uve. Villaggi come Verzenay, Verzy, Bouzy, Ambonnay e Mailly sono considerati tra i più prestigiosi dell'intera denominazione. I vini base che provengono da questa zona sono spesso utilizzati per donare struttura e profondità agli assemblaggi, ma nelle cuvée parcellari rivelano tutta la nobiltà del Pinot Noir in purezza.

Gli Champagne della Montagne de Reims si caratterizzano per aromi di frutti rossi, spezie, note tostate e minerali, con una bocca piena, profonda e persistente. È una regione che unisce potenza e precisione, ed è da sempre sinonimo di grande classicità champenoise.

VINCENT D'ASTRÈE
MAISON SELEZIONATA

VALLÉE DE LA MARNE

La Vallée de la Marne si estende lungo le rive del fiume Marna, da Aÿ fino ai confini con l'Aisne, attraversando un mosaico di colline esposte in modo variabile e suoli di natura diversa. È la culla del Meunier, vitigno particolarmente adatto a questo territorio grazie alla sua resistenza al freddo e alla sua capacità di maturare precocemente. I suoli misti — calcare, argilla, sabbia e marna — contribuiscono alla diversità stilistica degli Champagne prodotti in zona. Il clima è influenzato dalla presenza del fiume, che modera le escursioni termiche e favorisce la formazione di nebbie mattutine. Qui convivono grandi maisons storiche e piccoli vigneron indipendenti, ognuno con un'interpretazione diversa del terroir. La Vallée de la Marne è il cuore della Champagne produttiva, capace di offrire vini morbidi, accessibili e generosi, ma anche cuvée di grande finezza e profondità.



Gli Champagne della Vallée de la Marne si distinguono per aromi di frutta gialla, mela matura, pera, spezie dolci e una bocca rotonda, accogliente, spesso cremosa. È una regione che celebra l'equilibrio tra immediatezza e complessità, ed esprime l'anima conviviale della Champagne.

VINCENT D'ASTRÈE
MAISON SELEZIONATA

CÔTE DES BLANCS

La Côte des Blancs è una delle aree più iconiche della Champagne, situata a sud di Épernay, e prende il nome dalla dominanza dello Chardonnay, vitigno a bacca bianca che qui trova la sua massima espressione. Il territorio è caratterizzato da suoli gessosi puri, capaci di trattenere l'umidità e riflettere il calore solare, elementi che favoriscono la maturazione lenta e regolare delle uve. Il clima è fresco, temperato, con una buona esposizione a est e sud-est che garantisce equilibrio tra acidità e maturità. I villaggi Grand Cru come Avize, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger e Oger producono vini di straordinaria finezza e longevità. Gli Champagne della Côte des Blancs si distinguono per il loro profilo teso, verticale, minerale, con aromi di agrumi, fiori bianchi, gesso e mandorla. Sono spesso vinificati come Blanc de Blancs, cuvée 100% Chardonnay, dallo stile raffinato e luminoso.



Al palato, questi Champagne offrono freschezza, purezza ed eleganza, con una spiccata capacità di evoluzione. Possono essere cristallini e sottili da giovani, ma diventano profondi e complessi con l'affinamento. La Côte des Blancs è la culla della raffinatezza minerale della Champagne, e una delle sue firme più riconoscibili.

BERTRAND DOYARD
MAISON SELEZIONATA

CÔTE DE SÉZANNE

La Côte de Sézanne è una zona emergente della Champagne e rappresenta il naturale prolungamento meridionale della Côte des Blancs. Il paesaggio è caratterizzato da colline dolci e ordinate, con vigneti ben esposti e suoli argilloso-calcarei che, pur meno ricchi di gesso rispetto al nord, offrono una struttura eccellente. Il vitigno principale è lo Chardonnay, che beneficia di un microclima più temperato e soleggiato, favorendo una maturazione anticipata e regolare. Questa combinazione genera vini armoniosi, più rotondi e immediati rispetto a quelli della Côte des Blancs, pur mantenendo freschezza e finezza. Le esposizioni prevalenti a est e sud-est assicurano un apporto luminoso ideale per lo sviluppo aromatico. La Côte de Sézanne unisce accessibilità, eleganza e una nuova energia, diventando oggi una delle aree più promettenti della regione.



Al naso e al palato si riconoscono aromi di frutta bianca matura, agrumi delicati e fiori. Il sorso è ampio, morbido, equilibrato da una freschezza gentile. La mineralità è presente ma discreta. Champagne eleganti, accoglienti, perfetti per aperitivi o abbinamenti gastronomici raffinati.

CLERAMBAULT
MAISON SELEZIONATA

CHAMPAGNE
CLERAMBAULT

CÔTE DES BAR

La Côte des Bar si trova nella parte meridionale della Champagne, nel dipartimento dell'Aube, a ridosso della Borgogna. Lontana geograficamente e geologicamente dai cru della Marne, questa zona offre un'interpretazione più generosa, fruttata e autentica dello Champagne. I suoli, composti principalmente da marne kimmeridgiane (le stesse dello Chablis), donano struttura e complessità. Il clima è leggermente più caldo rispetto al nord della regione, favorendo una maturazione più completa delle uve, soprattutto del Pinot Noir, che qui domina nettamente. I vigneti, spesso coltivati da piccoli vigneron indipendenti, danno vita a cuvée sincere, territoriali, dove il frutto si esprime con immediatezza e pienezza. La Côte des Bar è una zona in forte ascesa qualitativa, grazie a uno spirito artigianale che coniuga tradizione e sperimentazione.



Gli Champagne prodotti qui si distinguono per profumi intensi di frutti rossi, materia ricca e uno stile più vinoso e rotondo. Sono perfetti per chi cerca espressività e profondità, ma con un'anima autentica. La Côte des Bar rappresenta oggi la voce contemporanea della Champagne: meno formale, più diretta, e sempre più convincente.

LES VIGNOBLES
RUHLMANN
SCHUTZ
Alsace & Corbières

RUHLMANN SCHUTZ
MAISON SELEZIONATA

ALSAZIA



Il Crémant d'Alsace è una delle espressioni più eleganti del metodo classico fuori dalla Champagne, prodotto nel cuore dell'Alsazia secondo regole rigorose e una lunga tradizione. Nasce principalmente da uve a bacca bianca come Pinot Blanc, Auxerrois, Riesling, Chardonnay e, in misura minore, da Pinot Gris e Muscat. Anche il Pinot Noir viene utilizzato per versioni rosé. Le vigne crescono su terreni diversificati — calcarei, marnosi, granitici — che conferiscono finezza e mineralità. Il clima secco e ben ventilato della regione, protetto dai Vosgi, favorisce una maturazione lenta e sana. La vendemmia è manuale, il vino fermenta due volte, e l'affinamento minimo sui lieviti è di nove mesi, anche se molte cuvée superano ampiamente questo periodo. Il risultato è uno spumante elegante, fresco e vibrante, che unisce precisa definizione aromatica e grande bevibilità.

Il Crémant d'Alsace si distingue per un perlage fine, aromi di frutta bianca, fiori, mandorla e crosta di pane. Versatile, raffinato e accessibile, è oggi il crémant più apprezzato in Francia. Rappresenta un connubio virtuoso tra tecnica, territorio e tradizione, e una valida alternativa allo Champagne per chi cerca autenticità e stile.

BERTRAND DOYARD
CÔTE DE SÉZANNE

VINCENT D'ASTRÈE
VALLÉE DE LA MARNE -
CÔTE DES BLANCS

JULIEN HERBERT
MONTAGNE DE REIMS

CLERAMBAULT
CÔTE DES BAR

RUHLMANN SCHUTZ
ALSAZIA



SENSAZIONI DI CHAMPAGNE

BRUT

Per tutte le occasioni. Un classico senza tempo, nato da infinite sfumature di uve e savoir-faire.

NATURE

Per palati esigenti. Un sorso essenziale, nato dall'armonia pura tra uva, tempo e terroir.

BLANC DE BLANCS

Fine e leggero. Nato da sole uve bianche, incanta con freschezza minerale.

BLANC DE NOIRS

Solo uve nere per uno Champagne strutturato, avvolgente e ricco di frutti, spezie e calore.

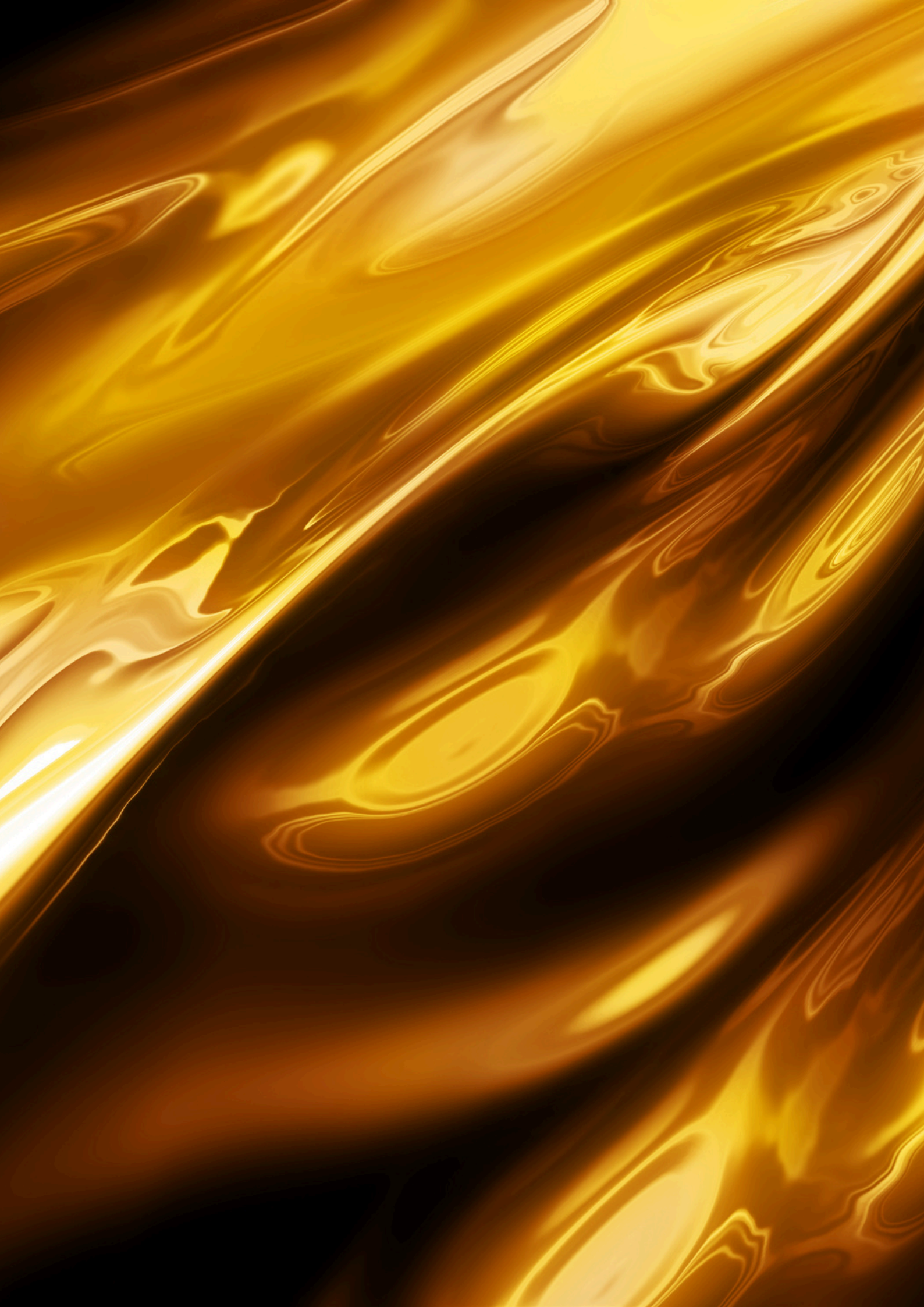
ROSÈ

Fresco o strutturato, il Rosé unisce frutti rossi, eleganza e profondità in un equilibrio sorprendente.

MILLESIMATO

Prestigioso e intenso, racconta l'identità del tempo con profondità, eleganza e lunga maturazione.









TERROIR

Il terroir è l'insieme delle caratteristiche naturali e umane di un luogo: suolo, clima, rilievo e tradizione – che conferiscono unicità a un prodotto agricolo, come il vino.

Nel cuore della Francia settentrionale si estende un territorio viticolo che sfida le regole della geografia. La Champagne si colloca al confine climatico della viticoltura di precisione, dove le stagioni instabili e le temperature moderate rappresentano più un'opportunità che un ostacolo. Questo clima, spesso definito "di frontiera", impone una maturazione lenta, preservando freschezza, acidità e purezza aromatica.

Al di sotto della superficie, il suolo racconta una storia antica fatta di gesso bianco, calcare e marne. Il gesso, in particolare, rappresenta una risorsa fondamentale: regola l'umidità, favorisce il drenaggio e riflette la luce solare, contribuendo alla maturazione armoniosa dei grappoli. Le radici, penetrando in profondità, assorbono minerali preziosi che si riflettono in una mineralità netta e verticale nel bicchiere.

Le vigne si sviluppano su colline dolci, i coteaux, che orientano le piante verso la luce del mattino e le proteggono dai venti più rigidi. L'altitudine contenuta, la pendenza studiata e la disposizione dei filari rendono possibile un equilibrio perfetto tra esposizione e ventilazione. Il risultato è un'uva che arriva in cantina con un profilo acido ben definito, pronto per essere trasformato in cuvée eleganti e longeve.

La Champagne è frammentata in una moltitudine di piccole parcelle, ognuna con le sue peculiarità. Ogni microzona esprime un carattere unico. Questa frammentazione permette agli artigiani del vino di comporre blend complessi o esaltare la voce pura di un singolo cru. È una viticoltura su misura, che unisce osservazione, rispetto e savoir-faire.

Lo Champagne deve la sua unicità a un processo produttivo tanto rigoroso quanto affascinante: il **méthode champenoise**, oggi noto ufficialmente come méthode traditionnelle. Si tratta di una tecnica elaborata, codificata in Champagne, che dà origine all'effervescenza direttamente in bottiglia. Tutto ha inizio con la **prima fermentazione** dei mosti, che produce vini base (*vins clairs*) ancora privi di bollicine. Da qui nasce **l'assemblage**, momento cruciale in cui lo chef de cave seleziona e combina vini di annate e vitigni diversi — o, nel caso dei millesimati, provenienti da una sola vendemmia — per costruire l'identità sensoriale della cuvée.

Segue l'imbottigliamento con **tirage**, durante il quale si aggiungono lieviti e zucchero per attivare la **presa di spuma**: la seconda fermentazione alcolica che avviene all'interno della bottiglia stessa. Inizia così la lunga fase di **affinamento sui lieviti**, minimo 15 mesi per i non millesimati e almeno 36 per gli Champagne d'annata. Durante questo tempo, i lieviti si degradano lentamente (autolisi), arricchendo il vino con complessità aromatica, texture cremosa e profondità gustativa.

Completata la maturazione, si procede al **remuage**, in cui le bottiglie vengono ruotate e inclinate per raccogliere i depositi nel collo. Con il **dégorgement**, i sedimenti vengono espulsi grazie alla pressione interna. A questo punto viene aggiunta la **liqueur d'expédition**, una miscela di vino e zucchero che determina il dosaggio finale, e quindi lo stile gustativo della cuvée: da Brut Nature a Doux.

Il metodo champenoise è più di una tecnica: è un'espressione di maestria artigianale. Ogni fase, dalla vigna alla sboccatura, contribuisce a plasmare l'identità del vino, definendone il perlage, l'equilibrio e la longevità. Ciò che nel calice appare leggero e festoso è in realtà frutto di tempo, precisione e profondo rispetto per il vino.

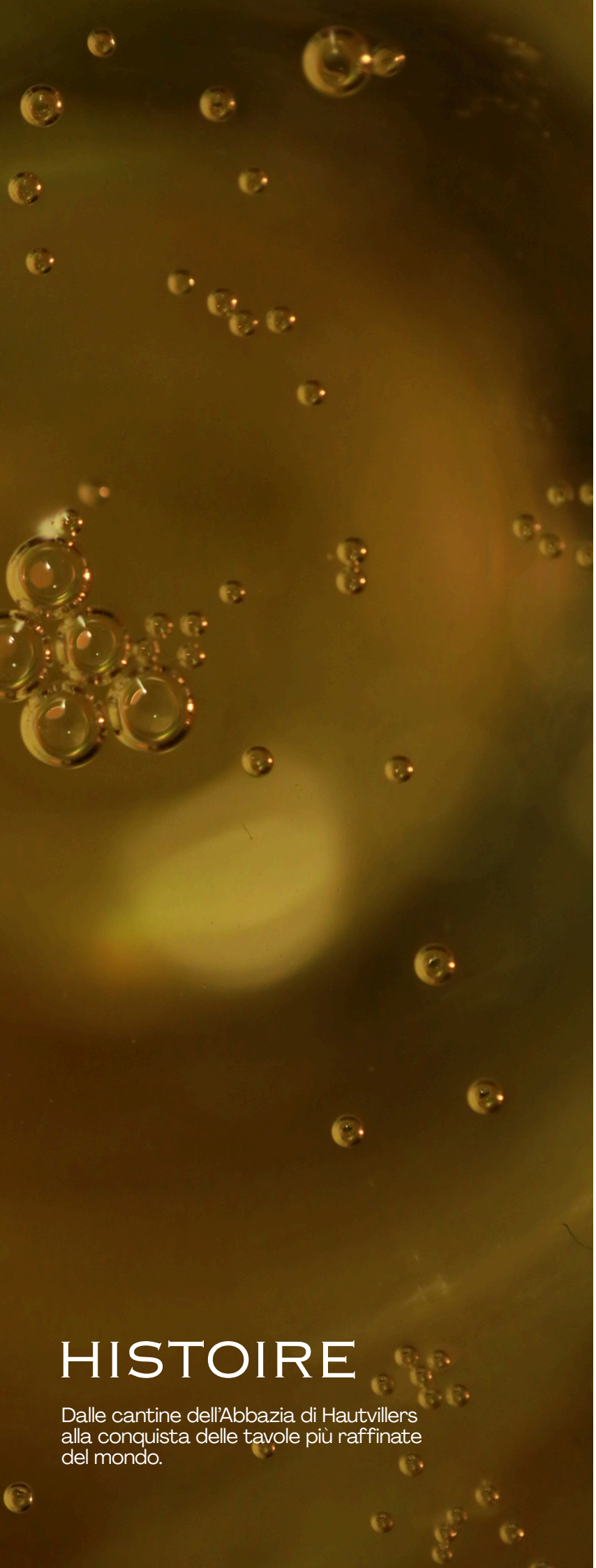


MÉTODE CHAMPENOISE

Precisione, tempo e savoir-faire al servizio dell'eccellenza







HISTOIRE

Dalle cantine dell'Abbazia di Hautvillers alla conquista delle tavole più raffinate del mondo.

L'origine dello Champagne come vino spumante non è legata a un'invenzione improvvisa, bensì a un processo di perfezionamento tecnico sviluppatosi tra il XVII e il XVIII secolo. È all'Abbazia di Hautvillers, nei pressi di Épernay, che si riconosce simbolicamente la nascita dello Champagne moderno, grazie al lavoro pionieristico svolto dai monaci benedettini e, in particolare, da Dom Pierre Pérignon. Fu in questo periodo che si osservò per la prima volta il fenomeno della rifermentazione naturale in bottiglia: una conseguenza involontaria delle basse temperature invernali che arrestavano temporaneamente la fermentazione alcolica, per poi riattivarla in primavera. All'inizio, questa trasformazione era considerata un'imperfezione. La pressione accumulata causava la rottura delle bottiglie e poneva problemi significativi di conservazione. Tuttavia, attraverso l'osservazione empirica e il perfezionamento delle tecniche di vinificazione, questa effervescenza venne progressivamente compresa, controllata e infine valorizzata.

Un ruolo fondamentale lo giocò la codificazione delle pratiche di assemblaggio: la selezione accurata di uve provenienti da parcelle differenti, vinificate separatamente e combinate per creare un equilibrio di struttura, freschezza e complessità. In parallelo, vennero introdotte innovazioni decisive come l'affinamento prolungato sui lieviti, la sboccatura manuale e il dosaggio finale. Durante il XIX secolo, la produzione di Champagne acquisì una struttura sempre più organizzata. Il suo consumo si diffuse presso le corti europee, nei salotti borghesi e nelle cerimonie pubbliche, consolidandone il prestigio culturale. Oggi, lo Champagne è protetto da una delle denominazioni d'origine più rigorose al mondo e continua a rappresentare un punto di riferimento in ambito enologico. Le sue tecniche produttive, pur evolvendosi, rimangono fedeli a un'eredità secolare, fondata su attenzione, precisione e rispetto per il terroir. Più che un semplice spumante, lo Champagne è il risultato di un percorso storico che ha saputo trasformare una sfida naturale in un'eccellenza riconosciuta a livello globale.



I

SENTORI



PERLAGE

La firma visiva della qualità in ogni calice

Il perlage rappresenta uno degli indicatori più immediati e raffinati della qualità di uno Champagne. Si tratta della liberazione di bollicine di anidride carbonica al momento del servizio, frutto della seconda fermentazione in bottiglia, elemento distintivo del metodo champenoise. La dimensione, la velocità e la persistenza delle bollicine sono strettamente legate a variabili tecniche come la pressione interna, la temperatura di fermentazione, la durata dell'affinamento sui lieviti e la qualità del vetro utilizzato nella flûte.
Un perlage fine, regolare e continuo è spesso indice di un lungo affinamento, che favorisce l'integrazione tra gas e vino, e testimonia un'ottima gestione della presa di spuma. Al contrario, bollicine più ampie o disordinate possono rivelare una rifermentazione troppo rapida o un affinamento ridotto. Oltre all'estetica, il perlage ha un impatto diretto sulla percezione tattile del vino: microbolle ben integrate amplificano la sensazione di freschezza e contribuiscono a una tessitura gustativa cremosa ed elegante.



RIFLESSI

Il colore come primo linguaggio

Prima ancora che il naso colga gli aromi e il palato ne assapori la struttura, è la vista a offrire il primo contatto sensoriale con lo Champagne. La tonalità del vino racconta la sua identità: lo stile, l'età, il vitigno predominante, e talvolta anche il dosaggio o il metodo di vinificazione. Le nuance dello Champagne vanno ben oltre il generico "giallo paglierino". Un giallo-verde luminoso, quasi cristallino, suggerisce giovinezza, freschezza e una prevalenza di Chardonnay. Il giallo limone, più netto, mantiene vivacità ma con un corpo leggermente più marcato. Il giallo dorato, caldo e profondo, indica solitamente maggiore evoluzione, presenza di Pinot Noir e affinamenti più lunghi. Nei millesimati importanti o nei vini a bassa filtrazione si può arrivare a sfumature di oro antico, con riflessi ambra e leggeri accenni ossidativi.

Sul versante rosato, lo spettro è altrettanto sfaccettato. Il rosa tenue, delicato e trasparente, è indice di eleganza e finezza. Il rosa salmonato, dai riflessi aranciati, suggerisce struttura e ampiezza, spesso legata a macerazioni leggere. Il rosa fragola o il più intenso rosa lampone parlano di intensità, corpo e presenza importante di Pinot Nero in vinificazione a contatto con le bucce o da assemblaggio con vini rossi. In Champagne, il colore non è solo una sfumatura, ma un indizio narrativo. È la prima promessa visiva che anticipa ciò che avverrà al naso e in bocca. Osservarlo con attenzione significa leggere il vino con occhi esperti, e lasciarsi guidare da una bellezza silenziosa, che precede ogni parola.





NUANCE

Tre vitigni, tre universi aromatici all'olfatto

Lo Champagne svela la sua complessità già al naso, attraverso una gamma di sentori che variano a seconda del vitigno. Ogni uva esprime un profilo aromatico distintivo, che contribuisce all'identità della cuvée fin dalle prime percezioni.

CHARDONNAY

Vitigno a bacca bianca. Il più elegante e verticale dei tre, si distingue per aromi floreali freschi: fiori bianchi (biancospino, caprifoglio, tiglio, acacia, gelsomino, fiore d'arancio), agrumi (limone, pompelmo), frutti esotici (litchi, ananas), mela, pera e spezie delicate come anice e zenzero. In alcune espressioni, si percepiscono anche note mentolate, che accentuano la freschezza.

PINOT NOIR

Vitigno a bacca nera, offre anch'esso una grande ricchezza aromatica. Le sue note fruttate includono frutta a polpa bianca e gialla (pesca, albicocca, prugna, mirabella), frutti rossi e neri (fragola, lampone, ciliegia, mora, mirtillo), agrumi (mandarino, arancia), frutti esotici, fiori (rosa, peonia, violetta), con sfumature speziate che arricchiscono il bouquet.

MEUNIER

Vitigno a bacca nera. Caratterizzato da una grande varietà olfattiva, il Meunier rivela profumi di frutta a polpa bianca e gialla (pesca, albicocca, prugna, mirabella), frutti rossi (fragola, lampone, ciliegia), e frutti neri (mora, mirtillo). Si arricchisce di note agrumate (mandarino, arancia), frutti esotici (mango, frutto della passione), note floreali (rosa, peonia, violetta) e, in alcuni casi, spezie dolci come cannella e chiodi di garofano.



EN BOUCHE

Tre uve, infinite sfumature sensoriali nel palato

Alla base della straordinaria complessità gustativa dello Champagne vi è l'equilibrio raffinato tra tre vitigni. Ciascuna uva apporta caratteristiche sensoriali uniche, che si riflettono nella struttura, nella freschezza e nella persistenza del vino.

CHARDONNAY

Lo Chardonnay apporta eleganza e freschezza allo Champagne. Al palato, si distingue per note agrumate e floreali, con una spiccata mineralità e una struttura fine. Con l'invecchiamento, sviluppa complessità, offrendo sentori di frutta secca e pasticceria.

PINOT NOIR

Il Pinot Noir conferisce struttura e profondità. In bocca, si percepiscono aromi di frutti rossi maturi, come ciliegia e lampone, accompagnati da una sensazione di pienezza e potenza. Con l'affinamento, emergono note speziate e tostate.

PINOT MEUNIER

Il Pinot Meunier aggiunge rotondità e fruttuosità. Al gusto, si manifesta con sapori di frutta gialla e una morbidezza che rende lo Champagne accessibile e piacevole. È noto per la sua prontezza di beva e per la capacità di evolvere rapidamente.




BRUT

LE DOSAGE

Alla fine del lungo processo di vinificazione, lo Champagne subisce una fase chiave: il dégorgement.
Si tratta della rimozione dei lieviti esausti che si sono depositati nel collo della bottiglia durante l'affinamento. Dopo il dégorgement, il vino è completato con una piccola aggiunta di liqueur d'expédition, una miscela di vino (e talvolta zucchero), che determina il dosaggio zuccherino finale.
Il dosaggio non è un'aggiunta decorativa: è un gesto tecnico e stilistico. Modula la tensione, addolcisce la trama, armonizza la struttura. A seconda della quantità di zucchero residuo, espressa in grammi per litro, lo Champagne assume un carattere diverso — più secco, più morbido, più gourmand.

Brut Nature / Pas Dosé / Non Dosé
0–3 g/l – Champagne puro e teso, senza aggiunta di zucchero, espressione cristallina del terroir.

Extra Brut
0–6 g/l – Molto secco, con acidità incisiva e grande verticalità, ideale per gli amanti della precisione.

Brut
0–12 g/l – Equilibrato e versatile, è lo stile più diffuso, perfetto per ogni occasione e abbinamento.

Extra Dry
12–17 g/l – Morbido e leggermente amabile, con una dolcezza elegante che accarezza il palato.

Sec (Dry)
17–32 g/l – Dolcezza percettibile e rotondità aromatica, ideale con formaggi stagionati o dessert leggeri.

Demi-Sec
32–50 g/l – Ricco e avvolgente, con note dolci ben integrate, perfetto per accompagnare dolci raffinati.

Doux
50+ g/l – Il più dolce tra gli Champagne, intenso e goloso, pensato per la pasticceria o da meditazione.



NATURE

Purezza assoluta, tensione vibrante,
eleganza senza compromessi

Lo Champagne Nature, detto anche Brut Nature o Pas Dosé, rappresenta la forma più pura e radicale dell'identità champenoise. Con un dosaggio pari a zero, ovvero senza aggiunta di zuccheri nella liqueur d'expédition, questa tipologia nasce da un equilibrio intrinseco tra acidità, materia prima e precisione esecutiva. La sua riuscita dipende da una selezione rigorosa delle uve e da un lavoro minuzioso in cantina: ogni scelta – dalla vinificazione all'affinamento sui lieviti – mira a valorizzare la trasparenza del terroir e l'autenticità del millesimo. Frequentemente prodotto come cuvée monovitigno o millesimata, lo Champagne Nature richiede grande sensibilità da parte dell'enologo, che deve calibrare struttura, freschezza e mineralità senza alcun correttivo zuccherino.

Al naso e al palato, il Nature rivela una precisione tagliente e vibrante. Gli aromi sono spesso essenziali ma profondi: agrumi tesi, scorza di limone, gesso, fiori bianchi, erbe officinali, a cui seguono sentori di mandorla, pepe bianco, lievito e gesso. Con l'affinamento, può sviluppare note più complesse di frutta secca, spezie e salinità marina. La bocca è diretta, asciutta, verticale: uno stile senza concessioni, ma di grande eleganza, amato da chi cerca autenticità e tensione. Ideale per la gastronomia più raffinata, accompagna con naturalezza pesci crudi, molluschi, verdure in purezza e piatti contemporanei. È uno Champagne rigoroso e senza maschere, che parla la lingua della verità.



EXTRA BRUT

Pulito, teso, brillante

Lo Champagne Extra Brut rappresenta una delle espressioni più raffinate e contemporanee della tradizione champenoise. Con un dosaggio estremamente basso – tra 0 e 6 grammi di zucchero per litro – mantiene una struttura asciutta e verticale, pur offrendo una lieve rotondità rispetto al Nature. Questo stile richiede un equilibrio sottile tra tensione e maturità, ottenuto attraverso una vinificazione precisa e un'attenta selezione delle uve. L'Extra Brut nasce da un'intenzione enologica che mira a preservare l'identità del terroir, pur concedendo una minima morbidezza che ne amplia la versatilità gastronomica. Spesso proposto come cuvée millesimata o con predominanza di Chardonnay, combina rigore tecnico e accessibilità, risultando elegante, asciutto e luminoso.

Al naso e al palato, l'Extra Brut si distingue per una freschezza incisiva ma armoniosa. Gli aromi evocano agrumi maturi, mela verde, fiori bianchi, crosta di pane e leggere tostature, con tocchi di gesso e mandorla. L'affinamento esalta nuance di nocciola, spezie fini e pietra focaia. In bocca è secco, lineare, con una bollicina cremosa che dona equilibrio e dinamismo. Uno stile sofisticato, perfetto per accompagnare crudi di pesce, tartare, formaggi freschi e cucina fusion. Lo Champagne Extra Brut coniuga autenticità e misura: un vino essenziale ma accogliente, che unisce precisione e piacevolezza.



BRUT

Rigoroso per natura, versatile per vocazione

Lo Champagne Brut è la categoria più rappresentativa della denominazione, e costituisce oltre il 90% della produzione totale. Caratterizzato da un dosaggio inferiore a 12 g/l di zucchero, è il risultato di un equilibrio attentamente calibrato tra acidità naturale, struttura del vino e precisione aromatica. Il Brut nasce dall'assemblage di diverse varietà – generalmente Chardonnay, Pinot Noir e Meunier – e può includere vins de réserve provenienti da annate precedenti, impiegati per conferire profondità, coerenza stilistica e maggiore complessità. In alcuni casi, si tratta di cuvée monovitigno o millesimate, che esprimono con chiarezza l'identità di un'annata o di un terroir. L'enologo, in questo contesto, esercita un controllo sartoriale su ogni fase, dalla selezione delle basi fino all'affinamento sui lieviti, definendo il carattere esatto della cuvée finale.

Al naso e al palato, il Brut può offrire una gamma sensoriale estremamente ampia: dalle note fruttate e floreali dei vini più giovani (agrumi, pera, mela verde, biancospino), fino agli aromi più maturi e complessi sviluppati con l'evoluzione (brioche, nocciola, miele, caramello, spezie dolci, pane tostato, cacao). Questa versatilità lo rende uno Champagne perfettamente adatto a un ampio ventaglio di occasioni: dall'aperitivo elegante al brindisi celebrativo, fino all'abbinamento gastronomico più strutturato. Il Brut è, in definitiva, una forma classica ed essenziale, capace di esprimere rigore tecnico, libertà interpretativa e una raffinatezza trasversale che lo rende sempre attuale.



LE

ESPRESSIONI


CHAMPAGNE

BLANC DE BLANCS

Purezza, tensione e finezza dalla nobiltà dello Chardonnay

Lo Champagne Blanc de Blancs è prodotto esclusivamente da uve Chardonnay, varietà a bacca bianca che si distingue per finezza, tensione e purezza aromatica. Proveniente in gran parte dalla Côte des Blancs, ma anche da selezionati villaggi della Montagne de Reims e della Vallée du Sézannais, questo stile incarna la componente più luminosa e verticale della Champagne. Lo Chardonnay esprime qui la mineralità dei suoli gessosi, la freschezza degli acidi naturali e una straordinaria capacità di invecchiamento. Il Blanc de Blancs può essere proposto come cuvée giovane, vivace e agrumata, oppure come millesimato complesso, affinato a lungo sui lieviti, capace di sviluppare grande profondità ed eleganza. L'enologo ne guida l'evoluzione con precisione, valorizzando l'identità varietale senza mai sovraccaricarla.

Dal punto di vista sensoriale, il Blanc de Blancs offre aromi netti e raffinati: agrumi freschi, mela verde, fiori bianchi, mandorla fresca, con un profilo olfattivo immediato, nitido e verticale. Con l'affinamento, si arricchisce di note più complesse: nocciola, miele delicato, crosta di pane, burro fresco e una tipica traccia minerale gessosa. Al palato si presenta slanciato, vibrante, con una bollicina fine e una freschezza tagliente che ne definisce la personalità. È uno Champagne ideale per aperitivi eleganti, frutti di mare, piatti crudi o delicati, ma anche per abbinamenti gastronomici che esaltino la sua purezza. Il Blanc de Blancs è l'essenza stessa della raffinatezza tecnica e della sobrietà minerale, uno stile che coniuga precisione e longevità in modo assoluto.



Colore: giallo-verde, a volte giallo limone pallido, brillante e trasparente.

BLANC DE NOIRS

La forza del Pinot Noir e del Pinot Meunier in veste luminosa e gastronomica

Lo Champagne Blanc de Noirs è prodotto esclusivamente da uve a bacca nera — Pinot Noir, Meunier, o da una combinazione delle due — vinificate in bianco, senza contatto prolungato con le bucce. Il risultato è uno Champagne che unisce la struttura e la rotondità del frutto alla finezza tipica della denominazione. Proveniente principalmente dalla Montagne de Reims, dalla Vallée de la Marne o da villaggi selezionati della Côte des Bar, il Blanc de Noirs interpreta l'identità delle uve nere in chiave luminosa ed equilibrata. L'enologo, attraverso dosaggio e affinamento, modula potenza e tensione, dando vita a cuvée generose ma eleganti, capaci di esprimere personalità e profondità.

Dal punto di vista sensoriale, il Blanc de Noirs si apre con note fruttate piene e avvolgenti: mela matura, pesca, pera cotta, frutti rossi e, nei millesimati più evoluti, prugna secca, miele, spezie leggere, nocciola tostata e accenti di crosta di pane. Al palato, si distingue per la materia piena, una trama vellutata e una lunghezza saporita, sostenuta da un'acidità sempre presente ma più rotonda rispetto al Blanc de Blancs. È uno Champagne ideale per accompagnare piatti di terra e mare, carni bianche, volatili arrosto, funghi, formaggi stagionati o preparazioni autunnali. Il Blanc de Noirs è lo stile che meglio esprime la generosità del frutto, offrendo una lettura calorosa, avvolgente e gastronomica della Champagne.



Colore: giallo dorato intenso con riflessi ambrati.

ROSÈ

Il lato sensuale e gourmand
della Champagne

Lo Champagne Rosé rappresenta una delle espressioni più affascinanti e distintive dello stile champenois. È l'unico rosato in Francia che può essere prodotto per assemblage, ovvero mediante l'aggiunta di una piccola percentuale di vino rosso fermo — solitamente da Pinot Noir o Meunier — a una base di Champagne bianco. In alternativa, può nascere tramite rosé de saignée, una macerazione breve delle bucce che conferisce al vino maggiore intensità, corpo e pigmentazione. In entrambi i casi, lo Champagne Rosé unisce complessità aromatica, energia fruttata e precisione tecnica. Il dosaggio, il vitigno prevalente e il tempo di affinamento permettono all'enologo di giocare con l'equilibrio tra freschezza, struttura e profondità, dando vita a cuvée estremamente versatili.

Al naso, il Rosé si distingue per un bouquet ricco e seducente: fragola fresca, lampone, melograno, ciliegia, scorza d'agrume e note floreali di rosa e peonia. Con l'affinamento, emergono accenti di frutta candita, crosta di pane, spezie dolci, talvolta con una sfumatura lievemente vinoso-terrosa nei rosé de saignée. In bocca, il sorso è generoso, avvolgente e sostenuto da una vivace acidità che ne allunga la persistenza. Si presta sia all'aperitivo che alla tavola, in particolare con piatti a base di crostacei, salmone, carni bianche, formaggi stagionati o cucina speziata. Lo Champagne Rosé coniuga l'eleganza della Champagne alla forza espressiva del frutto, rivelandosi uno stile profondo, sensuale e trasversale, capace di parlare a tutti i sensi.



Colore: rosa tenue, rosa salmonato, rosa fragola o rosa lampone

MILLESIMATO

L'espressione autentica di un'annata eccezionale

Lo Champagne Millésimé è l'espressione di una singola annata ritenuta eccezionale per equilibrio, maturità e qualità delle uve. A differenza del Brut sans année, che nasce da un assemblaggio di vendemmie diverse, il Millésimato è prodotto esclusivamente con uve raccolte nello stesso anno, e rappresenta una fotografia enologica precisa del terroir in quella specifica vendemmia. Le maison decidono di millesimare solo quando le condizioni climatiche e la maturazione dei grappoli consentono di ottenere vini di grande carattere, destinati a un lungo affinamento. La legislazione prevede un minimo di 36 mesi di maturazione sui lieviti, ma le cuvée più prestigiose possono riposare anche oltre dieci anni nelle cantine, evolvendo con profondità e finezza.

Dal punto di vista sensoriale, lo Champagne Millésimé si distingue per intensità aromatica, struttura ampia e complessità evolutiva. Nei vini più giovani emergono note di frutta matura, agrumi canditi, fiori secchi, miele e spezie leggere. Col tempo, il profilo evolve verso sentori più profondi di nocciola tostata, frutta secca, cera d'api, pan di spezie, caramello, tartufo bianco, tabacco e pane grigliato. Il sorso è pieno, cremoso, persistente. È uno Champagne pensato per la tavola e per l'invecchiamento, ideale in abbinamento con piatti complessi, ingredienti nobili e cotture raffinate. Il Millésimato è l'incarnazione del tempo e della pazienza: un racconto liquido di una sola annata, capace di coniugare precisione tecnica e profondità emotiva in ogni bottiglia.



Colore: dal giallo dorato profondo all'oro antico, con possibili riflessi ambra chiaro.

LA

DEGUSTAZIONE



DÉGUSTATION

Degustare lo Champagne richiede attenzione, tempo e il giusto contesto. Alcune semplici accortezze permettono di apprezzarne al meglio la struttura, la freschezza e l'equilibrio.

1. TEMPERATURA DI SERVIZIO

La temperatura ideale è compresa tra 8°C e 10°C. Se troppo freddo, lo Champagne perde espressività; se troppo caldo, risulta meno vivace. Le cuvée più strutturate possono essere servite anche a 11–12°C.

2. SCELTA DEL CALICE

Meglio evitare flûte strette. Si consigliano bicchieri a tulipano o calici da vino bianco, che permettono una migliore percezione della bollicina e una lettura più completa della struttura.

3. OSSERVAZIONE VISIVA

Analizzare il colore, la brillantezza e la qualità del perlage consente già di intuire lo stile e l'età dello Champagne.

4. DEGUSTAZIONE

Il primo sorso va lasciato agire in bocca per alcuni secondi. Si valutano la finezza della bollicina, la tensione gustativa, la cremosità e la persistenza. Un equilibrio riuscito tra freschezza e struttura è il segno distintivo di uno Champagne ben realizzato.



LE NOSTRE

MAISONS



LA SELEZIONE

BERTRAND DOYARD

CÔTE SÉZANNAISE

BERTRAND DOYARD

Nel cuore delle colline della Côte Sézannaise, nel piccolo borgo di Vindey, la maison Bernard & Bertrand Doyard incarna una delle espressioni più pure e raffinate dello Champagne artigianale. Una storia che affonda le radici nel 1575, anno in cui i primi documenti attestano la presenza della famiglia Doyard come viticoltori in queste terre, il cui nome – Vinum Dei – suggerisce una vocazione ancestrale alla viticoltura.

Oggi la maison è guidata da Bertrand Doyard, vignaiolo indipendente che ha scelto di produrre cuvée d'eccellenza. Con appena 4 ettari di vigneto, la produzione è volutamente limitata e curata nei minimi dettagli. Nessun utilizzo di diserbanti , lavorazione meccanica dei suoli e inerbimenti naturali: un approccio sostenibile e virtuoso, riconosciuto nel 2021 con la prestigiosa certificazione "Viticulture Durable en Champagne".

In cantina, ogni intervento è ridotto al minimo per rispettare la personalità dell'uva: nessuna filtrazione, nessuna chiarifica, nessuna stabilizzazione a freddo. Ogni bottiglia viene ancora dégorgée à la volée a mano, nel segno di una raffinatezza discreta, lontana dalle logiche produttive industriali.



CHAMPAGNE PASSÉ & PRÉSENT BRUT TRADITION

Champagne a prevalenza Chardonnay, elegante e fine come le terre gessose di Vindey. Bollicina sottile e una complessità minerale che ne definisce il carattere distintivo.

VENDEMMIA
Manuale

VINIFICAZIONE
Champagne vinificato senza fermentazione malolattica, per preservarne freschezza e tensione. Nessuna chiarifica, nessuna filtrazione e nessuna stabilizzazione a freddo, a garanzia della massima purezza espressiva.

UVAGGIO
100% Chardonnay – Cuvée in purezza.

DOSAGGIO
Brut – 7 g/L

AFFINAMENTO
42 mesi

ANNATA
2020

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Il Brut Tradition di Bertrand Doyard si presenta nel calice con un luminoso giallo dorato e un perlage finissimo e persistente. Al naso è fresco ed elegante, con profumi floreali e fruttati ben definiti, impreziositi da una lieve nota burrosa e sentori di brioche appena sfornata. Si colgono sfumature speziate di tè nero, accenti agrumati di bergamotto e tocchi aromatici di erbe fini. Al palato, la bollicina è cremosa e avvolgente. La freschezza è accompagnata da una vivace sapidità, che sostiene aromi di frutta rossa, pesca, albicocca e miele. Il finale, di media persistenza, chiude su note di pasta di mandorla.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Uno Champagne conviviale e versatile, perfetto come aperitivo in abbinamento a crudités di mare, cicchetti di salumi e formaggi giovani, oppure torte salate a base vegetale. Si abbina con eleganza a vellutate di verdure, primi piatti leggeri a base di pesce, come spaghetti alle vongole o risotti delicati (asparagi, pesto genovese). Ideale anche con preparazioni mediterranee come pasta alla Sorrentina o maccheroni alla salentina. La sua fragranza e finezza ne fanno un compagno ideale per salumi e formaggi poco stagionati.



Formato: 0,75 L

CHAMPAGNE D'OÙ L'ON VIENT BRUT RÉSERVE

Espressione autentica della Côte Sézannaise, dove lo Chardonnay rivela eleganza e carattere. Note floreali e fruttate si intrecciano in una complessità armoniosa e avvolgente.

VENDEMMIA
Manuale

VINIFICAZIONE
Vinificazione naturale senza chiarifica, senza filtrazione né stabilizzazione a freddo, per preservare intatta l'integrità aromatica e la struttura del vino.

UVAGGIO
Cuvée composta da 70% Chardonnay e 30% Pinot Noir.

DOSAGGIO
Brut – 7 g/L

AFFINAMENTO
30 mesi

ANNATA
Millesimato 2021, arricchito dal 12% di vini di riserva della vendemmia 2020.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Si presenta nel calice con un giallo dorato luminoso dai riflessi brillanti, accompagnato da un perlage fine e persistente. Al naso svela un bouquet affascinante e stratificato: agrumi canditi, rosmarino, salvia fresca, crema chantilly e brioche leggermente tostata si fondono con armonia. Emergono accenti balsamici di radice di liquirizia che completano il quadro aromatico. Al palato, la bollicina è cremosa, rotonda e avvolgente. Si ritrovano note eleganti di pasta di mandorle e nocciola gentile, con una sapidità spiccata e una chiara impronta minerale e salina. Il finale, di buona persistenza, chiude su raffinati toni di frutta secca.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Champagne dallo stile versatile, ideale sia per momenti conviviali che per cene gourmet contemporanee. Perfetto con entrée di mare, crostacei, tataki di tonno rosso e tartare di pesce spada. Si abbina con eleganza ai salumi della tradizione emiliana e veneta, come il Prosciutto di Parma DOP, la Coppa Piacentina e il Capocollo di Martina Franca.
Ottimo con primi piatti di pesce, brodetti regionali, risotti alle verdure, pasta alla Norma e orecchiette con cime di rapa. Ideale anche con carni bianche, tartare di manzo e carpacci di Chianina IGP.



Formato: 0,75 L



LA SELEZIONE

VINCENT D'ASTRÉE

VALLÉE DE LA MARNE - CÔTE DES BLANCS

VINCENT D'ASTRÉE

A Pierry, Premier Cru d'eccellenza incastonato tra la Vallée de la Marne e la Côte des Blancs, nasce la Maison Vincent d'Astrèe, custode di una tradizione vitivinicola ultracentenaria che si rinnova con grazia e rigore. Guidata dal 2002 dallo chef de cave Sébastien Lapierre, la Maison orchestra un raffinato lavoro di selezione tra le uve conferite da 170 vignerons récoltants, coltivate su 70 ettari gestiti nel rispetto della viticoltura sostenibile e dell'Alto Valore Ambientale. Ogni fase produttiva è curata con attenzione sartoriale: dalle pratiche agronomiche al conferimento, fino all'affinamento in lunghi tunnel sotterranei a temperatura costante di 12°C, scavati nella marna bianca di Pierry.

Dal 2019, Vincent d'Astrèe aderisce al programma EPSYVIN, valorizzando un modello virtuoso di ecologia industriale e territoriale.



CHAMPAGNE BRUT

La cuvée emblematica della Maison, espressione luminosa del terroir di Pierry. Un assemblaggio virtuoso che unisce la mineralità tesa dello Chardonnay alla rotondità e fragranza del Pinot Meunier, in un equilibrio di eleganza e convivialità.

VENDEMMIA
Manuale

VINIFICAZIONE
Fermentazione in vasche d'acciaio inox termoregolate

UVAGGIO
50% Chardonnay – 50% Meunier

DOSAGGIO
Brut – 7 g/L

AFFINAMENTO
Minimo 36 mesi sur lie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Alla vista si presenta giallo paglierino brillante, con riflessi chiari e un perlage fine e continuo. Il naso svela un bouquet fruttato e floreale, dominato da mela Golden, fiori bianchi e agrumi mediterranei, con evidenti sentori di scorza di limone e cedro. In sottofondo emergono toni burrosi, brioché e una nota fragrante di crosta di pane appena sfornato. Al palato è diretto e nitido, con una bollicina cremosa e ben integrata. La freschezza è accompagnata da una spiccata mineralità e una componente salina che richiama le marne bianche di Champagne. Il finale regala sfumature di frutta a polpa gialla e pasta di mandorla, con persistenza media e armoniosa.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Perfetto per un aperitivo elegante o una serata conviviale tra amici. Ideale con cruditè di mare, mitili, molluschi, formaggi freschi e cremosi con note acidule. Si abbina con delicatezza a salumi poco stagionati come il Prosciutto di Parma DOP e salami tipici veneto-emiliani. Ottimo anche con primi piatti di pesce, vellutate di verdure, pasta al pesto, carni bianche e verdure grigliate.



Formato: 0,75 L | 1,5 L

CHAMPAGNE ROSÉ

Un incontro raro tra la mineralità dello Chardonnay e l'intensità aromatica di un vino antico: il Coteaux Champenois rosato da Pinot Noir. Un Rosé d'assemblage autentico, vibrante, che celebra l'eccellenza artigiana dei piccoli vignaioli della Champagne.

VENDEMMIA
Manuale

VINIFICAZIONE
Fermentazione in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata

UVAGGIO
50% Chardonnay – 50% Pinot Noir (Coteaux Champenois rosato)

DOSAGGIO
Brut – 5 g/L

AFFINAMENTO
Minimo 24 mesi sur lie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Elegante veste buccia di cipolla con riflessi rosati intensi, esito di un assemblaggio ricercato. Il perlage è fine e continuo. Il bouquet si esprime con energia e verticalità: lamponi, fragoline di bosco e violetta si uniscono a una sottile speziatura. Al palato sorprende per la freschezza e la sapidità, con chiari ritorni di frutti rossi selvatici e ciliegia matura. La chiusura è elegante, con una sfumatura ammandorlata che ne esalta la persistenza. Uno Champagne rosato di carattere, che coniuga finezza, intensità e una firma identitaria inconfondibile.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Rosé evocativo, perfetto per aperitivi romantici e raffinati. Si esalta con pesce in crudità, Gambero Rosso di Mazara, Gambero di Porcupine, carpacci di tonno rosso e polpo alla brace. Ottimo con formaggi a crosta lavata (Taleggio, Epoisse), semistagionati e a pasta semidura. Ideale con primi piatti di mare, zuppe di cereali o legumi, pasta ai ricci, lasagne alla bolognese. Accompagna con stile carne salada trentina, tartare di manzo Charollaise e Chianina IGP. Champagne intenso, gastronomico, memorabile.



Formato: 0,75 L | 1,5 L

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS

La purezza dello Chardonnay tra Pierry ed Épernay in una cuvée che incarna lo spirito della Côte des Blancs. Un Extra Brut elegante, intenso, definito da verticalità minerale, finezza aromatica e un equilibrio naturale che conquista al primo sorso.

VENDEMMIA
Manuale

VINIFICAZIONE
Fermentazione in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata

UVAGGIO
100% Chardonnay – Premier Cru

DOSAGGIO
Extra Brut – 2 g/L

AFFINAMENTO
Minimo 60 mesi sur lie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Giallo brillante con riflessi dorati, attraversato da un perlage sottile e continuo. Al naso è complesso e raffinato: si apre con note floreali di acacia, tiglio e gelsomino, seguite da erbe aromatiche fresche, salvia, tocchi balsamici e leggere nuance iodate. Emergono sentori di brioche e spezie delicate, come il pepe bianco. Al palato è cremoso, avvolgente e salino, con una persistenza intensa e bilanciata. Esprime una frutta generosa: pesca, albicocca, mandarino e accenni tropicali di passion fruit. Il finale è teso, sapido, con una freschezza brillante e una sensazione quasi tattile di cristalli di sale marino.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Champagne strutturato, ideale per abbinamenti di alto profilo. Eccellente con brodetti di pesce (ligure e vastese), scampi alla griglia, pepata di cozze, sarde in saòr e baccalà mantecato. Perfetto con formaggi semistagionati a pasta semidura: Comté, Beaufort, Citeaux, Fontina, Strachitunt, Ragusano DOP e Parmigiano Vacche Rosse. Splendido su paccheri alla napoletana, pennette all'astice, pasta con alici e bottarga, risotto al tartufo, tortellini di carne, pollo arrosto, coniglio al forno e filetto alla Rossini.



Formato: 0,75 L | 1,5 L


BLANC
DE BLANCS
ASSEMBLAGE
Chardonnay
Élaborée à Pierry
750 ml
VINCENT
D'ASTRÉE
CHAMPAG

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉ

Sette anni di affinamento nelle cave di marna di Pierry conferiscono a questa cuvée millesimata una profondità rara. L'identità della Côte des Blancs si esprime qui in una versione minerale, cremosa e senza tempo.

VENDEMMIA
Manuale

VINIFICAZIONE
Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata. Nessuna fermentazione malolattica per preservare tensione e freschezza

UVAGGIO
100% Chardonnay – Premier Cru

DOSAGGIO
Brut – 5 g/L

AFFINAMENTO
Minimo 84 mesi sur lie

ANNATA
2015 | 2016

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Giallo dorato brillante, con perlage finissimo e continuo. Al naso sprigiona un bouquet ricco: fiori bianchi (tiglio, acacia), frutta a polpa gialla (pesca, albicocca, susina) e tocchi esotici di banana, papaya e passion fruit. Note agrumate di scorza di limone e mandarino arricchiscono il profilo, seguito da sfumature speziate leggere. In bocca è cremoso, profondo, con bollicina setosa e struttura elegante. La sapidità salina dona tensione e dinamismo. Il finale, lungo e persistente, rivela aromi di frutta secca appena tostata. Un millesimato di grande armonia, raffinato e longevo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Cuvée gastronomica per eccellenza, ideale per accompagnare un'intera esperienza a tavola. Perfetto con pesce di mare, ostriche, crostacei, insalate di mare e tempura di pesce e verdure. Esalta grigliate di pesce e carni bianche, ma si sposa anche con arrosti e carni rosse alla brace. Ottimo con formaggi di media stagionatura (Caciocavallo podolico, Montasio, Storico Ribelle), paste filate e croste fiorite. Completa taglieri di salumi d'eccellenza: Parma DOP, Coppa piacentina, Pancetta arrotolata, Capocollo, Bresaola e Lardo di Colonnata.



Formato: 0,75 L | 1,5 L


BLANC
DE NOIRS
2015
Meunier
VINCENT
D'ASTRÉE
CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS MILLÉSIMÉ

La forza del Pinot Meunier si sublima in purezza, sulle argille antiche della Vallée de la Marne. Una cuvée millesimata che esprime la generosità del terroir, con tensione, energia e una firma profondamente identitaria.

VENDEMMIA
Manuale

VINIFICAZIONE
Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata. Nessuna fermentazione malolattica per preservare tensione e freschezza

UVAGGIO
100% Pinot Meunier – Premier Cru

DOSAGGIO
Extra Brut – 2 g/L

AFFINAMENTO
Minimo 96 mesi sur lie

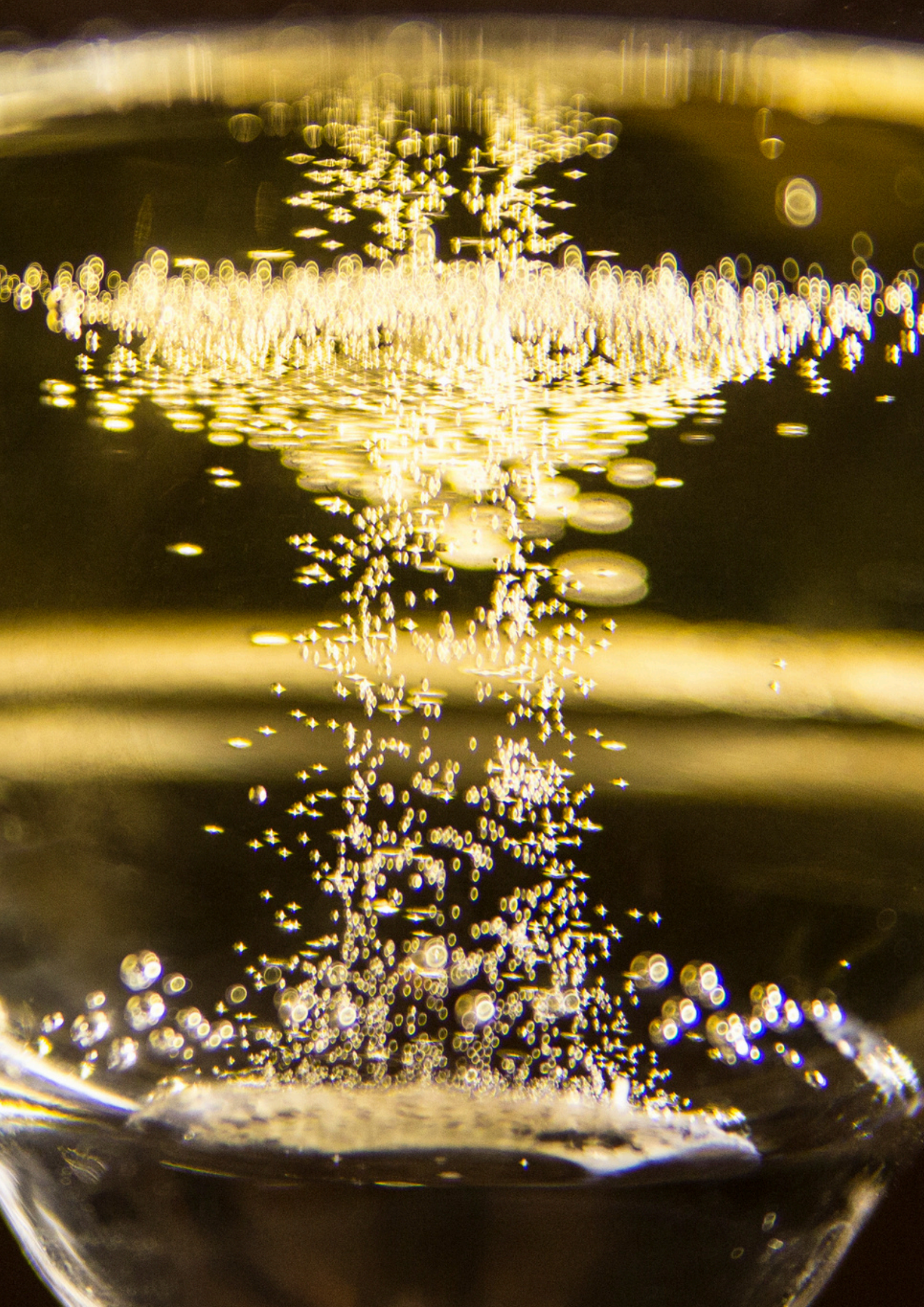
ANNATA
2015 | 2016

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Giallo dorato intenso e brillante, percorso da un perlage finissimo e continuo. Al naso si apre con note fruttate e solari: agrumi canditi, pesca melba, albicocca matura e frutta esotica. Il bouquet si arricchisce di spezie dolci (cannella, chiodo di garofano), crosta di pane e crema pasticcera. In bocca è pieno, avvolgente, cremoso. L'ampiezza del sorso è bilanciata da una tensione acida precisa, che sostiene la struttura con eleganza. Il finale è lungo, armonico, con ricordi di frutta tropicale, scorza d'agrumi e pasta di mandorla. Una cuvée di personalità, dal carattere profondo e contemporaneo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Champagne importante, perfetto per la tavola gourmet. Si esalta con cruditè di mare: ostriche, gamberi Porcupine, alici del Cantabrico, astice, granchio reale. Accompagna con autorevolezza formaggi stagionati (Parmigiano oltre 30 mesi, Castelmagno, Pecorino, Ragusano, stravecchi di malga) e salumi nobili (Culatello di Zibello, San Daniele DOP, capocollo di cinta senese). Splendido con risotti al tartufo, agnolotti piemontesi, pasta con le sarde, sughi napoletani. Ideale con secondi piatti strutturati, arrosti, brasati, e carni bianche o rosse ricche di sapore.



Formato: 0,75 L





LA SELEZIONE

JULIEN HERBERT

MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE
JULIEN
HERBERT

JULIEN HERBERT

Nella Montagne de Reims, a Rilly-la-Montagne, si trova la Maison Julien Herbert, custode di una tradizione familiare che si tramanda da quattro generazioni. In questo villaggio classificato Premier Cru, Julien porta avanti il lavoro iniziato dai suoi avi con passione.

Ogni fase produttiva, dalla coltivazione all'affinamento, è condotta con cura meticolosa e rispetto per l'ambiente. I dosaggi sono minimi, per preservare la purezza espressiva delle uve, mentre l'affinamento sui lieviti si protrae per lunghissimi anni – dai sei fino a oltre dieci – affinché il tempo possa scolpire lentamente la materia, regalando complessità, tensione, finezza.

I vigneti di proprietà si estendono per quasi 5 ettari interamente gestiti dalla famiglia, suddivisi tra 40% Chardonnay, 35% Pinot Noir e 25% Meunier.

Julien Herbert firma Champagne di grande maturità e definizione, pensati per chi cerca la verità di un territorio e l'eleganza del gesto silenzioso. Ogni bottiglia è il risultato di un tempo lungo, paziente, mai affrettato. Una promessa di qualità che si rinnova, sorso dopo sorso.


JH
JULIEN HERBERT

CHAMPAGNE BRUT TRADITION

Un classico senza tempo, che esprime tutta la profondità del terroir della Montagne de Reims. Blend equilibrato e maturazione prolungata per uno Champagne che unisce freschezza, eleganza e complessità aromatica.

VENDEMMIA
Manuale

VINIFICAZIONE
Metodo tradizionale con lunga permanenza sui lieviti per uno sviluppo aromatico stratificato.

UVAGGIO
50% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 20% Meunier – Premier Cru

DOSAGGIO
Brut – 5 g/L

AFFINAMENTO
84 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Alla vista si presenta con una veste dorata luminosa, animata da bollicine fini e continue. Il bouquet si apre con intensità: frutta gialla matura, mela cotogna, pera e albicocca si fondono con delicate note burrose e di pane tostato. In evoluzione emergono sfumature di frutta secca, fiori secchi, e accenni speziati. Al palato il vino è ampio e avvolgente, con una bollicina cremosa e ben integrata. L'equilibrio tra aromi primari (frutto), secondari (lievito e burro) e terziari (spezie e mineralità) costruisce una struttura elegante e raffinata. Il finale è lungo, persistente, armonico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Ideale per un aperitivo charmant e spensierato, accompagna con gusto appetizer di pesce, salumi delicati e formaggi freschi o poco stagionati. Si abbina a primi piatti semplici della tradizione italiana, carpacci, tartare e polpette farcite con uovo e formaggi fusi. Perfetto con grigliate di pesce, insalate di mare, spiedini di carne bianca, verdure grigliate e tempure leggere di pesce e ortaggi.
.



Formato: 0,75 L

CHAMPAGNE EXTRA BRUT

Un Extra Brut fine ed essenziale, che valorizza il terroir della Montagne de Reims con precisione e purezza. Struttura, verticalità ed eleganza si fondono in una cuvée pensata per momenti di autentica degustazione.

VENDEMMIA
Manuale

VINIFICAZIONE
Vinificazione tradizionale e affinamento prolungato in bottiglia, senza alcun dosaggio, per una massima espressione del terroir.

UVAGGIO
50% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 20% Meunier – Premier Cru

DOSAGGIO
Extra Brut – 2 g/L

AFFINAMENTO
96 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Nel calice si mostra con un elegante giallo dorato, attraversato da un perlage finissimo e persistente. Il bouquet è un'esplosione di profumi: frutta matura a polpa gialla, scorza d'arancia, albicocca e pesca si fondono con delicate note di crema pasticcera, vaniglia e croissant. In evoluzione emergono sentori di nocciola, miele e fiori secchi. Al palato sorprende per l'equilibrio tra tensione e rotondità: l'attacco è avvolgente, la bollicina è fine e ben integrata, il corpo è pieno. Il finale è lungo e complesso, con chiusura su note di pane tostato e agrumi canditi. Un vino elegante e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Champagne dalla spiccata tensione acida, perfetto per aperitivi raffinati con ostriche, cruditè di mare (gamberi rossi di Mazara, Porcupine, mitili), pesce azzurro e tempura di pesce e verdure. Ideale con salumi stagionati a grana fine, formaggi cremosi francesi (Brie de Meaux, Époisses) e caprini siciliani freschi e semistagionati.
Accompagna con eleganza pasta fresca ripiena, risotti di mare, spaghetti al nero di seppia, arrosti di carne bianca, stracotti di vitello e preparazioni gourmet di ispirazione regionale.



Formato: 0,75 L | 1,5 L

CHAMPAGNE ROSÉ

Un rosé d'assemblage espressivo e seducente, ottenuto esclusivamente da Pinot Nero. Lungo affinamento sui lieviti per una cuvée armoniosa e intensa, dove freschezza e rotondità si fondono in un sorso vibrante e gastronomico.

VENDEMMIA
Manuale

VINIFICAZIONE
Rosé d'assemblage secondo metodo tradizionale, con lunga permanenza in bottiglia.

UVAGGIO
100% Pinot Noir – Premier Cru

DOSAGGIO
Brut – 5 g/L

AFFINAMENTO
72 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore rosa salmone luminoso, animato da un perlage fine e continuo. Al naso si apre con intensità: fragolina di bosco, lampone, ciliegia e melograno si uniscono a sentori floreali e agrumati. In bocca la trama è morbida, cremosa e ben strutturata. La vinosità del Pinot Noir è equilibrata da una freschezza elegante e precisa. Il frutto domina, supportato da una bollicina delicata. Il finale è lungo, fruttato e leggermente speziato, con richiami ai dolci a base di frutti rossi. Champagne goloso e raffinato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Champagne brioso e accattivante, ideale per aperitivi al tramonto in buona compagnia. Perfetto con crudità di pesce, tempura croccanti, salumi freschi e formaggi cremosi della tradizione italiana.
A tavola accompagna con disinvoltura pasta al pomodoro, spaghetti all'amatriciana, pennette al ragù, pasta alla Norma e orecchiette con ricotta salata e gamberi. Si abbina con eleganza a tartare di carne rossa.
Chiude con un tocco goloso: macedonia di frutta, fragole fresche o gelati ai frutti rossi come lampone, ciliegia e fragola.

.



Formato: 0,75 L

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS

Blanc de Blancs che esprime la verticalità dello Chardonnay della Côte Sézannaise. Una cuvée luminosa e precisa, dal profilo minerale e fresco, frutto di lungo affinamento e forte identità territoriale.

VENDEMMIA
Manuale

VINIFICAZIONE
Vinificazione tradizionale, lunga sosta in bottiglia per sviluppare finezza e profondità aromatica.

UVAGGIO
50% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 20% Meunier – Premier Cru

DOSAGGIO
Brut – 5 g/L

AFFINAMENTO
72 mesi

ANNATA
Vendemmia 2018

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Nel calice si presenta con un giallo paglierino luminoso, impreziosito da un perlage fine e continuo. Al naso dominano le note fresche di agrumi, accompagnate da nuance di pasticceria e pane tostato. La complessità si sviluppa su più livelli: fiori bianchi, crosta di pane, cenni di frutta a polpa gialla e mandorla. Il sorso è pieno e vibrante, con un equilibrio tra freschezza e struttura. La bollicina è cremosa e sottile, a supporto di un corpo elegante e raffinato. Il finale è lungo e persistente, con ritorni tostati e agrumati. Un'espressione compiuta di Chardonnay maturo e minerale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Champagne gourmand, capace di esaltare una grande varietà di preparazioni gastronomiche e prodotti tipici. Perfetto con cruditè di pesce, sushi, sashimi e zuppe di pesce. Si abbina con armonia a salumi italiani speziati, come un San Daniele stagionato oltre 18 mesi.
Ideale con formaggi a pasta molle stagionata, tra cui Taleggio, Camembert e Époisses de Bourgogne, ma anche con eccellenze del Sud Italia come il Ragusano DOP e il Caciocavallo Podolico molisano.
Accompagna con eleganza primi piatti di pesce, carni bianche, tortellini e cappelletti, così come pesce alla griglia e secondi piatti di carne bianca al forno o arrosto.



Formato: 0,75 L

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

Pinot Nero in purezza per una cuvée intensa e generosa, che racconta la forza della Montagne de Reims. Un extra brut di carattere, affinato a lungo sui lieviti per una complessità profonda e uno stile deciso.

VENDEMMIA
Manuale

VINIFICAZIONE
Vinificazione tradizionale e lunga maturazione per sviluppare intensità, potenza e tensione.

UVAGGIO
100% Pinot Noir – Premier Cru

DOSAGGIO
Extra Brut – 2 g/L

AFFINAMENTO
84 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore dorato brillante con perlage fine e persistente. Al naso colpisce per l'intensità: frutti rossi maturi come ribes, lampone e fragolina di bosco aprono la scena aromatica. Seguono leggere note di spezie dolci, cenni di liquirizia e di sottobosco. Al palato è energico e profondo, con un ingresso ampio e deciso. La struttura è importante ma ben integrata, sostenuta da una mineralità marcata e vibrante. Il sorso evolve su toni tostati e fruttati, con ritorni di mirtillo e scorza d'arancia candita. La persistenza è lunga, con chiusura pulita e avvolgente. Champagne di materia, ideale per chi ama personalità e intensità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
La sua potenza gustativa predilige preparazioni gastronomiche più saporite e piatti succulenti. Formaggi stagionati di alpeggio a pasta dura, salumi speziati e stagionati come capocollo, coppa, pancetta e salami stagionati. Zuppe di cereali, vellutate di funghi , lasagne al forno, spaghetti al nero di seppia, parmigiana di melanzane. Preferisce carni marinate sia bianche che rosse e filetto di manzo o carni di maiale alla griglia.



Formato: 0,75 L

CHAMPAGNE BRUT NATURE

Blend essenziale che interpreta con rigore la Montagne de Reims. Senza dosaggio, esalta la tensione minerale e la purezza espressiva delle uve. Una cuvée vibrante, pensata per palati esigenti.

VENDEMMIA
Manuale

VINIFICAZIONE
Vinificazione tradizionale e affinamento prolungato in bottiglia, senza alcun dosaggio, per una massima espressione del terroir.

UVAGGIO
50% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 20% Meunier – Premier Cru

DOSAGGIO
Brut Nature – 0 g/L

AFFINAMENTO
42 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Alla vista si presenta con un giallo tenue e brillante, attraversato da bollicine finissime. Al naso si apre con precisione: note fresche e saline, agrumi tesi, fiori bianchi, scorza di limone e accenni di lievito. Seguono tocchi di nocciola e pepe bianco. Il palato è secco e tagliente, caratterizzato da grande tensione minerale e vivacità. Il sorso è netto, con una bellissima verticalità che allunga la persistenza gustativa. Nessuna concessione al superfluo: solo equilibrio, pulizia ed eleganza. Il finale è asciutto, vibrante, con una scia sapida e profondamente territoriale. Una cuvée per chi cerca verità e precisione.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Champagne ideale per aperitivi di pregio, dove dà il meglio con cruditè di pesce – in particolare con ostriche, gamberi rossi e tartare delicate. La sua tensione acida lo rende perfetto con salumi stagionati e dalla morbidezza cremosa, così come con formaggi a pasta dura a latte crudo, dal Parmigiano Reggiano 30 mesi allo Strachitunt e agli stravecchi di malga. Al palato si sposa con naturalezza a primi piatti eleganti come fettuccine all'astice, ravioli di carne e una carbonara classica ben eseguita. Accompagna infine con equilibrio e profondità secondi di carne bianca, filetti di manzo e selvaggina marinata.



Formato: 0,75 L



LA SELEZIONE

CLERAMBAULT

CÔTE DE BAR

CHAMPAGNE
CLERAMBAULT

CLERAMBAULT

A Neville-sur-Seine, nella Côte de Bar, nasce Champagne Clerambault: una realtà cooperativa fondata nel 1950, quando le piccole cave di Neville e Buxeuil unirono le forze per valorizzare il lavoro delle famiglie viticoltrici della zona più meridionale della denominazione Champagne. L'area, composta da 8.000 ettari vitati, è oggi dominata dal Pinot Noir (83%), seguito da Chardonnay (13%) e da un'esigua presenza di Pinot Meunier (3%). Clerambault rappresenta oggi 78 vignaioli indipendenti e 170 ettari complessivi, coltivati con passione e visione condivisa.

Il nome rende omaggio alla famiglia Clarembaud di Chappes, nobile casato con radici nel monachesimo medievale di Cluny, da sempre custode della cultura della vigna. Proprio in questo spirito, Clerambault ha sviluppato un protocollo produttivo comune, ispirato alla sostenibilità e al rispetto ambientale. La Maison è oggi certificata Haute Valeur Environnementale dal governo francese, insignita del marchio Viticulture Durable en Champagne, e ha ottenuto anche la certificazione europea Corporate Social Responsibility, che riconosce le imprese impegnate nell'integrazione volontaria di pratiche sociali e ambientali.

Clerambault si fa portavoce della nuova energia della Côte de Bar: uno stile moderno, accessibile, eppure profondamente identitario. I suoi champagne, freschi e fragranti, rivelano la forza elegante del Pinot Noir e la finezza minerale dello Chardonnay, in un equilibrio raffinato sostenuto da dosaggi misurati.


CHAMPAGNE
C
CLERAMB

CHAMPAGNE TRADITION BRUT

Blend che interpreta con autenticità l'identità della Côte des Bar meridionale. Predominanza di Pinot Noir, vinificazione rigorosa e uso di vini di riserva per una cuvée dal profilo ampio, diretto, genuino.

VENDEMMIA
Manuale

VINIFICAZIONE
Vinificazione in vasche di acciaio inox termoregolate - Malolattica completa. Assemblaggio con vini di riserva di annate precedenti

UVAGGIO
85% Pinot Noir – 15% Chardonnay

DOSAGGIO
Brut – 9 g/L

AFFINAMENTO
Minimo 2 anni sur lie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Si presenta con un giallo paglierino brillante e riflessi dorati, attraversato da un perlage fine e persistente. Al naso offre un profilo fruttato e invitante: piccoli frutti rossi, pepe nero, note leggere di lievito e pasta di mandorla. Al palato la bollicina è viva, cremosa e ben integrata. Colpisce per la piacevolezza immediata, il buon corpo e l'equilibrio tra freschezza e sapidità. Il finale è fragrante, con ritorni di lampone, spezie e frutta secca delicatamente tostata. Versatile e accessibile, con una chiara identità territoriale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Ottimo per aperitivi festosi. Si abbina con cruditè di mare, ostriche, crostacei, formaggi freschi e a crosta fiorita (Casatella, Brie, Camembert). Perfetto con salumi poco stagionati come mortadella, sopressa, Parma DOP. Ideale con vellutate di verdure, torte salate, primi piatti mediterranei, carni bianche, verdure grigliate e battuta di Fassona Piemontese.

.



Formato: 0,75 L

CHAMPAGNE ROSÉ BRUT

Un rosé raffinato che unisce spirito contemporaneo e radici tradizionali. Blend di Pinot Noir e vino Coteaux Champenois, espressione festosa e autentica della Côte des Bar. Eleganza, freschezza e identità territoriale in un solo calice.

VENDEMMIA
Manuale

VINIFICAZIONE
Acciaio inox termoregolato – Malolattica completa. Assemblaggio con vini di riserva (25%) di annate precedenti

UVAGGIO
85% Pinot Noir – 15% Coteaux Champenois Rouge – 10% Chardonnay

DOSAGGIO
Brut – 9 g/L

AFFINAMENTO
Minimo 2 anni sur lie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Rosa salmone brillante con riflessi rosati e perlage fine e continuo. Al naso si esprime con immediatezza e grazia: note di frutti rossi, pesca, albicocca, spezie leggere (pepe bianco) e un tocco elegante di pandolce. In bocca è cremoso e avvolgente, con un frutto croccante che ricorda il lampone, le fragoline di bosco e la pesca noce. Il finale è lungo, delicatamente ammandorlato, con freschezza ben bilanciata. Uno Champagne rosé di grande bevibilità, ma con profondità e precisione.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Perfetto per l'aperitivo, accompagna con disinvoltura cicchetti di pesce crudo, come Gambero Rosso di Mazara e mazzancolle. Ottimo con prosciutti dolci (Parma, San Daniele, Cormòns) e salumi leggermente speziati della tradizione meridionale. Si abbina magnificamente a Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 30 mesi, scamorza affumicata e paste filate. Ideale con primi piatti al pomodoro fresco, carpacci di carne rossa, tartare di Fassona e Romagnola. Chiude con stile su macedonie di fragole e gelato al lampone.

.



Formato: 0,75 L

CHAMPAGNE CARTE NOIRE BRUT

Uno Champagne di carattere e precisione, nato da un assemblaggio equilibrato di uve a bacca rossa e Chardonnay. Finezza, complessità e versatilità per accompagnare con eleganza tutto pasto.

VENDEMMIA
Manuale

VINIFICAZIONE
Acciaio inox termoregolato – Malolattica completa. Assemblaggio con vini di riserva (25%) di annate precedenti

UVAGGIO
35% Pinot Noir – 35% Meunier – 30% Chardonnay

DOSAGGIO
Brut – 9 g/L

AFFINAMENTO
Minimo 36 mesi sur lie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Si presenta con un colore dorato brillante e un perlage finissimo e continuo. Il bouquet è intenso, con note floreali e fruttate che si fondono a sentori di frutta secca, nocciola e leggere nuance di cioccolato fondente. In sottofondo emergono aromi di pasticceria e agrumi canditi. Al palato è sinuoso, cremoso, ricco ma bilanciato, con ritorni di frutta esotica, scorze di agrumi e una persistenza elegante. Uno Champagne ampio e armonico, dalla spiccata personalità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Ideale per l'intero pasto, accompagna magnificamente cucina giapponese, sushi, sashimi, ostriche rosa e crudi di pesce. Si esalta con salumi emiliani di pregio, in particolare con il Culatello di Zibello DOP. Predilige formaggi stagionati a pasta semidura o dura, come tome d'alpeggio oltre gli 8 mesi. Ottimo anche con carni rosse, sia grigliate che in tartare battuta al coltello. Uno Champagne gastronomico, elegante e deciso.

.



Formato: 0,75 L |. 1,5 L

CHAMPAGNE EXTRA BRUT

Cuvée raffinata, di grande freschezza e tensione. La prevalenza di Chardonnay e il lungo affinamento sui lieviti danno vita a uno Champagne essenziale, gastronomico, dal profilo teso e salino.

VENDEMMIA
Manuale

VINIFICAZIONE
Acciaio inox termoregolato – Malolattica completa

UVAGGIO
75% Chardonnay – 25% Pinot Noir

DOSAGGIO
Extra Brut – 3 g/L

AFFINAMENTO
Minimo 5 anni sur lie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Giallo intenso brillante con riflessi dorati. Il naso è complesso, con sentori di crosta di pane, pan brioche, crema chantilly e frutta gialla matura (pesca, albicocca), arricchiti da tocchi esotici di mango e papaya. In bocca è avvolgente e dinamico, con grande ampiezza e una tensione acida che dona verticalità. La mineralità è netta e si fonde con una sapidità salina elegante. Il sorso si chiude con nuance speziate dolci, pasta di mandorle e cocco. Il finale è lungo, raffinato, persistente. Uno Champagne dalla forte identità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Versatile e strutturato, perfetto dall'antipasto al dessert. Brilla con crostacei crudi o grigliati, ostriche, capesante, tempure di pesce e verdure. Si abbina con eleganza a piatti a base d'uovo (frittate, torte salate, uovo in camicia al tartufo) e con formaggi d'alpeggio stagionati (Comté, Beaufort 20 mesi). Ottimo con primi elaborati di pesce o carni bianche. Conclude magnificamente piatti complessi a base di carni rosse alla brace, stufate o speziate. Perfetto in abbinamento a taglieri di formaggi, per chi cerca uno Champagne dalla personalità gastronomica.

.



Formato: 0,75 L

CHAMPAGNE MILLÈSIMÉ GRANDE ÉPOQUE

Il fuoriclasse della Maison, espressione millesimata di equilibrio e raffinatezza. Una cuvée iconica che unisce struttura, eleganza e tensione, pensata per momenti di charme e abbinamenti gastronomici d'alto profilo.

VENDEMMIA
Manuale

VINIFICAZIONE
Acciaio inox termoregolato – Malolattica completa

UVAGGIO
40% Pinot Noir – 40% Chardonnay – 20% Pinot Meunier

DOSAGGIO
Extra Brut – 3 g/L

AFFINAMENTO
Minimo 5 anni sur lie

ANNATA
2016

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore dorato brillante con riflessi luminosi e perlage finissimo e persistente. Al naso, si apre su un bouquet floreale e fruttato, con note speziate dolci, erbe balsamiche e delicate nuance di pan brioche, crosta di pane tostato e cioccolato bianco. Al palato è ampio, vellutato e strutturato, con note morbide di confettura di pesca, agrumi canditi, pasta Martorana e nocciola gentile tostata. Una cuvée armonica, dalla spiccata tensione acida, che coniuga cremosità, verticalità e persistenza con straordinaria finezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Champagne importante e gastronomico, perfetto con ostriche e cruditè di mare pregiate. Si esalta con carni elaborate: arrosti di pollo, tacchino, agnello alla scottadito, manzo marinato, bistecca fiorentina di Chianina IGP, maialino al forno, selvaggina al forno e beccaccia allo spiedo. Accompagna con eleganza salumi d'eccellenza (Culatello di Zibello DOP, prosciutti friulani e parmensi stagionati, Capocollo di Martinafranca, salumi di Maiale Grigio del Casentino). Si abbina a formaggi stagionati e speziati, d'alpeggio a latte crudo o crosta lavata (Taleggio, Epoisse). Delizioso con biscotteria secca, croccanti di frutta secca e scorze candite d'agrumi.

.



Formato: 0,75 L


MILLÉSIME
2016
GRANDE ÉPOQUE
CHAMPAGNE
CLERAMBAULT
CHAMPAGNE
CLERAMBAULT



LA SELEZIONE

RUHLMANN SCHUTZ

ALSACE

FAMILLE
RUHLMANN
SCHUTZ
Alsace & Languedoc

RUHLMANN SCHUTZ

A Dambach-la-Ville, in Alsazia, nasce nel 1960 la Maison Ruhlmann-Schutz, fondata da Marthe Ruhlmann e Jean-Charles Schutz. Siamo nel Bas-Rhin, tra le mura di uno dei villaggi più suggestivi della regione.

Oggi la tenuta è guidata dalla nuova generazione: Jacques-Emile e Louise-Ann Ruhlmann, Thomas e Antoine Schutz. I 40 ettari di vigneti, situati tra i 175 e i 420 metri di altitudine, si estendono tra Dambach-la-Ville e quattro comuni limitrofi. Protetti dai Vosgi, beneficiano di un clima secco e favorevole. La tenuta comprende parcelle nei più vocati Grands Crus e Lieux-dits dell'Alsazia.

Nel tempo, Ruhlmann-Schutz ha ricevuto numerosi riconoscimenti per la qualità dei suoi vini, premiati al Concours des Vins d'Alsace, al Concours Général Agricole di Parigi e selezionati da Revue du Vin de France e Gilbert & Gaillard.

La gamma esprime un'Alsazia luminosa, gastronomica e coerente: dai freschi Crémant, all'intensa cuvée Heritage, fino ai grandi classici della tradizione. Ogni bottiglia riflette autenticità, precisione e uno stile inconfondibile.



CRÉMANT D'ALSACE BRUT SIGNATURE

Una bollicina fine, elegante e luminosa, nata per accompagnare i momenti di condivisione più autentici. Un Crémant che unisce equilibrio, freschezza e precisione aromatica.

TERROIR

Viti piantate in pianura e su pendii semi-collinari. I suoli alluvionali favoriscono il drenaggio e la ritenzione del calore, garantendo maturazioni equilibrate.

VENDEMMIA

Manuale

VINIFICAZIONE

Acciaio inox termoregolato – Metodo Tradizionale

UVAGGIO

40% Pinot Blanc – 30% Auxerrois – 15% Pinot Gris – 15% Riesling

DOSAGGIO

Brut – 5 g/L

AFFINAMENTO

12 mesi sur lie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino cristallino, attraversato da bollicine fini e persistenti. Il naso è delicato e sottile, con profumi floreali e fruttati che richiamano pesca bianca e albicocca. Al palato l'effervescenza è elegante, il sorso vivace ma armonioso. L'attacco è diretto, con un ottimo bilanciamento tra rotondità e freschezza. Emergono note di pesca e lievi accenni di nocciola. Il finale è netto, fine, di buona persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo raffinato o base per cocktail eleganti. La sua freschezza fruttata e discreta lo rende estremamente versatile: perfetto con foie gras, frutti di mare, carni bianche e dessert delicati. Compagno brillante per una tavola conviviale, dall'entrée al brindisi finale.

.



Formato: 0,75 L


CRÉMANT D'ALSACE
RUHLMANN

CRÉMANT D'ALSACE ROSÉ HARMONIE DE ROSÉ

Una cuvée 100% Pinot Noir che coniuga grazia, freschezza e convivialità. Perfetto per un aperitivo di classe o per accompagnare con stile i momenti più dolci.

TERROIR

Suolo argilloso-calcareo. Le viti, piantate a mezza collina, affondano le radici in profondità. Lavorazioni alterne del suolo (aratura e inerbimento) garantiscono equilibrio e vitalità.

VENDEMMIA

Manuale

VINIFICAZIONE

Acciaio inox termoregolato – Metodo Tradizionale

UVAGGIO

100% Pinot Noir

DOSAGGIO

Brut – 5 g/L

AFFINAMENTO

12 mesi sur lie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore buccia di cipolla con riflessi rosa brillante, impreziosito da un perlage fine e continuo. Il naso è fresco, elegante, con note fruttate di fragoline di bosco, lampone e leggeri accenti agrumati. Al palato è ampio, armonioso, con una bella vivacità e una persistenza decisa. Ritornano i frutti rossi e la freschezza degli agrumi, in un equilibrio teso e gioioso.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto per aperitivi raffinati, ricevimenti, brunch all'aperto e cocktail di charme. Accompagna con grazia dessert alla frutta e, in particolare, fragole fresche con panna montata. Uno stile versatile, conviviale e seducente, per ogni occasione elegante.

.



Formato: 0,75 L



CRÉMANT D'ALSACE HÉRITAGE RÉSERVE PERPÉTUELLE

Un omaggio al tempo, alla memoria e al savoir-faire intergenerazionale. Questa cuvée incarna il legame profondo tra passato e presente, attraverso il metodo della riserva perpetua, raro e prezioso in Alsazia.

RISERVA PERPETUA

Ruhlmann-Schutz assembla ogni anno la nuova annata con le annate precedenti in un'unica vasca ispirandosi al metodo solera andaluso.

TERROIR

Terreni argilloso-calcarei e granitici
Vigne piantate in zone selezionate attorno a Dambach-la-Ville

VENDEMMIA

Manuale

VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperatura controllata
Affinamento perpetuo in vasca inox
Metodo Tradizionale

UVAGGIO

Auxerrois – Pinot Blanc – Pinot Gris – Riesling

DOSAGGIO

Extra Brut – 2 g/L

AFFINAMENTO

36 mesi sur lie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Giallo brillante con riflessi dorati. Al naso è ampio, tostato e gourmand, con profumi di frutta matura, mandorla, crosta di pane e sfumature minerali. Al palato offre grande profondità, rotondità e freschezza, con una vivace tensione che ne sostiene la struttura. Si distingue per la sua capacità di evolvere nel bicchiere: servito freddo, è preciso e verticale; a temperatura più alta, si apre con grande complessità ed eleganza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Crémant di grande versatilità, ideale anche a tutto pasto. Si abbina magnificamente con scampi in tempura, terrina di foie gras d'Alsazia, pollame ruspante, risotto ai porcini, animelle di vitello arrosto, bistecca di tonno scottata. Splendido anche con salumi nobili italiani e formaggi stagionati d'alpeggio a latte crudo. Una cuvée per intenditori, che premia chi sa aspettare e osservare..



Formato: 0,75 L


RUHLMANN
Crémant d'Alsace
RUHLMANN
SCHUTZ
Héritage
— RÉSERVE PERPÉTUELLE —

RIESLING CUVÉE JOEAN CHARLES

Un Riesling elegante e identitario, nato su suoli granitici e lavorato con precisione artigianale. Fresco, virile e persistente, è il compagno ideale per aperitivi alternativi e abbinamenti raffinati.

TERROIR

Suolo sabbioso-granitico, povero in sostanza organica. Viti con radici mediamente profonde. L'inerbimento alternato favorisce la struttura del suolo e la vitalità della pianta.

VENDEMMIA

Manuale

VINIFICAZIONE

Fermentazione tradizionale a temperatura controllata – Affinamento in tini

UVAGGIO

100% Riesling

ANNATA

2024

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino cristallino, molto brillante. Il naso è netto, con profumi di agrumi freschi, pera, ananas e mela cotogna. Al palato rivela un attacco vivace, con acidità marcata ed elegante. Gli aromi fruttati e floreali si susseguono con energia, donando al sorso una consistenza setosa e un finale lungo e preciso, dal carattere deciso e riconoscibile.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino versatile e gastronomico. Eccellente con pesce, crostacei, carni bianche e cucina giapponese (sushi, sashimi). Ideale con formaggi freschi o cremosi e salumi leggermente affumicati con buona speziatura. Un Riesling dalla forte identità territoriale, perfetto per chi ama precisione e carattere.



Formato: 0,75 L


RUHLMANN
depuis 1688
Riesling
Cuvée Jean-Charles

PINOT GRIS TÊTE DE CUVÉE

Un Pinot Gris giovane, fresco e intensamente varietale. Piccoli acini, grande concentrazione aromatica, per un vino immediato, versatile e ricco di fascino gastronomico.

TERROIR

Terreni argillosi e scistosi, ideali per il Pinot Gris. Le piante, ben radicate, producono pochi grappoli ma dagli aromi intensi e complessi.

VENDEMMIA

Manuale

VINIFICAZIONE

Pressatura pneumatica di grappoli interi – Fermentazione tradizionale a temperatura controllata – Affinamento in tini

UVAGGIO

100% Pinot Gris

ANNATA

2023

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo intenso con riflessi dorati. Al naso è ampio e delicatamente affumicato, con note di miele di acacia e accenni di agrumi. Al palato esprime densità e freschezza, con sapori pieni di nocciola, fieno e leggere sfumature esotiche. L'equilibrio tra corpo e vivacità dona un sorso elegante, rotondo e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo elegante, si abbina perfettamente a carni bianche arrosto, pollame, foie gras, risotti, rigaglie e piatti speziati o dalle note dolci. Un vino dalla struttura generosa, capace di sorprendere anche a tavola, con piatti ricchi e profumati..



Formato: 0,75 L


ALSACE
RUHLMANN
depuis 1688
Pinot Gris
Tête de Cuvée

GEWURTZTRAMINER VEILLES VIGNES

Un grande classico dell'Alsazia, potente e raffinato. Prodotto da vigne di oltre trent'anni, questo Gewurztraminer incarna forza aromatica, profondità e fascino esotico. Ideale per cominciare o concludere il pasto con carattere.

TERROIR

Suoli ricchi di argilla e calcare. Le viti, trentenni, sono profondamente radicate e producono acini piccoli ma estremamente concentrati.

VENDEMMIA

Manuale

VINIFICAZIONE

Pressatura pneumatica di grappoli interi – Fermentazione tradizionale a temperatura controllata – Affinamento in tini

UVAGGIO

100% Gewurztraminer

ANNATA

2023

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo con riflessi rosati e una lucentezza delicata. Al naso si apre con intensi profumi floreali di violetta e rosa, seguiti da note di pino, spezie dolci ed essenze esotiche. Al palato ha un attacco morbido e seducente, che evolve verso una struttura piena e avvolgente. Persistente, aromatico, con un equilibrio naturale tra dolcezza, speziatura e corpo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Un vino deciso e generoso, perfetto sia all'inizio che a fine pasto. Accompagna magnificamente foie gras, piatti speziatie formaggi saporiti come gorgonzola, roquefort, munster o formaggi erborinati d'alpeggio. Per chi ama la potenza aromatica e l'intensità in tavola.



Formato: 0,75 L


ALSACE
RUHLMANN
depuis 1688
Gewurztraminer
Vieilles Vignes

PINOT NOIR CUVÈE MOSAIQUE

Espressione raffinata del Pinot Noir alsaziano, questa cuvée unisce struttura, eleganza e carattere. Un rosso gastronomico, fruttato e speziato, ideale per esaltare la cucina contemporanea.

TERROIR

Terreno argilloso e alcalino, ideale per lo sviluppo profondo delle radici. Resiste bene alla siccità, garantendo equilibrio vegetativo e maturazione ottimale.

VENDEMMIA

Manuale

VINIFICAZIONE

Diraspatura e lunga macerazione sulle bucce – Fermentazione tradizionale a temperatura controllata – Affinamento in tini

UVAGGIO

100% Pinot Noir

ANNATA

2023

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino con riflessi rosati intensi. Al naso esprime un bouquet maturo e selvatico, con aromi di lampone, ribes nero e ribes rosso. Al palato è succoso, dinamico, con un carattere fruttato e una vena speziata che ne valorizzano la freschezza. Buon corpo, struttura equilibrata, chiusura su toni ammandorlati e frutti rossi. Un Pinot Noir di piacevolezza e identità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto con carni alla griglia e arrosto, selvaggina, cucina asiatica e piatti speziati. Si abbina magnificamente con salumi tradizionali italiani come Capocollo di Martinafranca e salami leggermente piccanti. Ottimo anche con formaggi stagionati a pasta semidura o dura, affinati almeno 5 mesi.



Formato: 0,75 L


RUHLMANN
depuis 1688
Pinot Noir
Cuvée Mosaique
Fruité, Fraîcheur, Fruits rouges

ÈTOILE DE ROSE

Un rosé atipico e ricercato, ottenuto da pressatura diretta di Pinot Noir, che rivela il suo splendido colore delicato attraverso la bottiglia trasparente. Un vino elegante, raffinato, pensato per sorprendere e incantare.

TERROIR
Suoli argilloso-calcarei. Le viti, profondamente radicate, garantiscono equilibrio idrico anche in annate siccitose.

VENDEMMIA
Manuale

VINIFICAZIONE
Pressatura diretta di acini interi – Fermentazione tradizionale a temperatura controllata – Affinamento in vasche

UVAGGIO
100% Pinot Noir

ANNATA
2023

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore giallo dorato con delicati riflessi rosa. Il bouquet è puro e minerale, con accenti di frutti di bosco rossi, tipici del Pinot Noir. Al palato è rotondo, vellutato e fresco, con un perfetto equilibrio tra frutto, mineralità e morbidezza. La persistenza è fine e armoniosa, per un sorso sofisticato e molto piacevole.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Perfetto come aperitivo di classe, si abbina a piatti esotici, salumi dolci (Parma, San Daniele, Sauris), formaggi freschi e cremosi, frutta estiva (fragole, anguria, melone) e dessert a base di frutta e creme. In quasi ogni occasione, saprà deliziare e sorprendere con la sua eleganza discreta.



Formato: 0,75 L


ALSACE
RUHLMANN
depuis 1688
Etoile de Rose



CATALOGO DIGITALE



CONTATTI

Per richieste commerciali, collaborazioni, degustazioni private o per ricevere il nostro listino aggiornato:

CONSISTENZE S.R.L.

P.IVA 05114890238

SELEZIONE DI CHAMPAGNE E VINI D'ECCELLENZA

Email: info@consistenze.it

Telefono: +39 045 6301323

www.consistenze.it

SEDE OPERATIVA:

viale del lavoro, 10 – 37069 Villafranca di verona (VR), italia

Distribuzione attiva in Italia

SEDE LEGALE:

viale della repubblica, 10 - 37126 Verona (VR), italia

grazie per aver condiviso con noi questo viaggio tra terroir, storie e visioni.
consistenze è una promessa di autenticità, eleganza e ricerca continua.
ogni bottiglia selezionata racconta un valore, un incontro, un tempo da ricordare.