

**CARTA
DEGLI
CHAMPAGNE
RISTORANTE
"MIRO"**

di : DanielePoleschi

INDICE

Indice	Pag.
1	
Prefazione	Pag.
2	
Introduzione “Lo Champagne” Carte Geografiche	
Pag. 3-4-5-6	
Introduzione “Lo Champagne” Dati Geografici	
Pag. 7	
Introduzione “Lo Champagne” Storia & Dati Tecnici	
Pag. 8-9	
Introduzione “Lo Champagne” Vitigni & Fermentazione	
Pag. 10-11	
Introduzione “Lo Champagne” Le Bottiglie di Champagne	
Pag. 12	
Introduzione “Lo Champagne” Il Tappo	
Pag. 13	
Introduzione “Lo Champagne” L’Etichetta & i Comuni	
Pag. 14	

Piccoli Formati: Mezze Bottiglie

Pag. 15-16-17

Grandi Formati: Magnum & Doppio Magnum

Pag. 18-19-20

Champagne Rosè

21-25

Pag.

Champagne Demi-Sec Extra Dry e Ratafià

Pag. 26

Champagne e Champagne Ultimi Arrivi

Pag. 27-55

PREFAZIONE

IL FASCINO DELLE BOLLICINE

Sono passati millenni da quando – per un caso fortuito - l'uomo ha scoperto il vino, e un tempo quasi altrettanto lungo è trascorso da quando – per un altro caso fortuito- un vino dimenticato in un anfora è rifermentato, diventando effervescente. Ci piace immaginare la reazione del nostro ignoto progenitore che per primo si è trovato di fronte al “miracolo” delle bollicine: sbigottimento, curiosità, attrazione, e infine...apprezzamento! Non è difficile supporre che possa aver cercato di ripetere il prodigio o di evocare in ogni modo quello che forse gli era parso un dono del cielo, elargito da un dio in vena di allegria e spensieratezza. E proprio questo sono le bollicine ancora oggi: simbolo di gioia, compagne puntuali delle celebrazioni, presenza immancabile in qualunque festeggiamento. Che agitano un

vino dolce, demisec, brut o dosage zèro, l'effetto è sempre lo stesso.

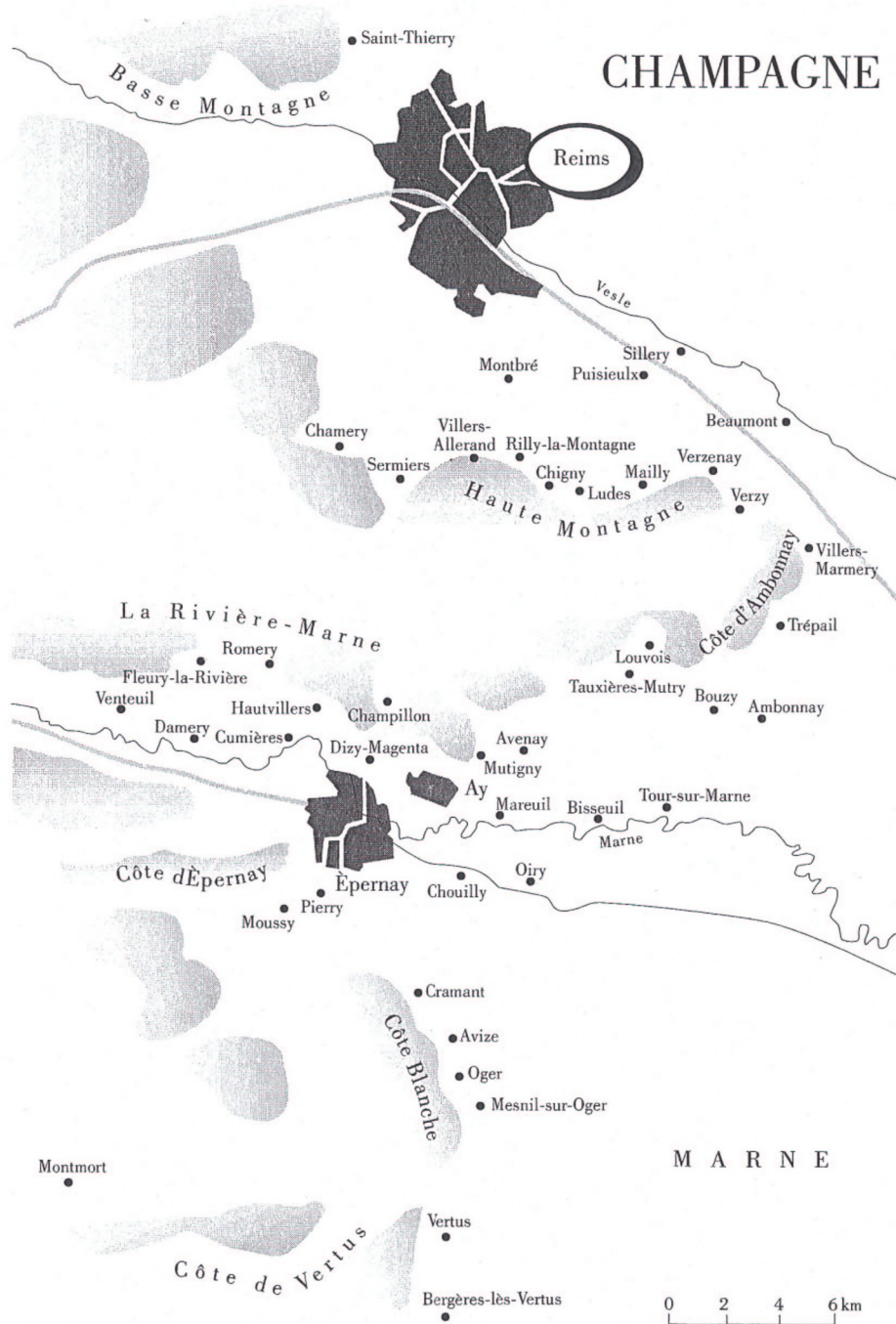
Già la vista della flùte resa opalescente da un velo di vapore condensato regala un sottile brivido di piacere, e poi.... un profluvio di sentori invade le narici, un lieve pizzicore solletica le papille, e infine il delicato nettare dilaga a infondere freschezza e ristoro. Ma si rammenti che il bicchiere colmo non va dimenticato a lungo, negletto, sulla tavola: il festoso trionfo del perlage svanirebbe nell'aria, imprevedibile ed effimero. Né tanto meno si pensi di rimestarlo per provocare la fuoriuscita del gas: esalta la sua anima zampillante, la misera esuvie di quello che era uno spumante giacerebbe senza più vita nella flùte.

Questa carta è destinata a chi già conosce lo Champagne e a chi vorrebbe conoscerlo. A chi già lo ama e a chi un giorno lo amerà. A chi si sente allegro e in vena di festeggiare e a chi forse ora non lo è ma desidera accostarsi alla mensa e alla vita con gioia. All'esperto sommelier, che vi troverà molte informazioni che già conosce e almeno altrettante nuove e interessanti. All'inesperto, a cui dischiuderà le porte di un mondo incantato, e a chiunque almeno una volta si sia lasciato ammaliare dal sottile brusio delle bollicine e sia curioso di saperne di più: chi mai può rimanere insensibile al loro fascino?

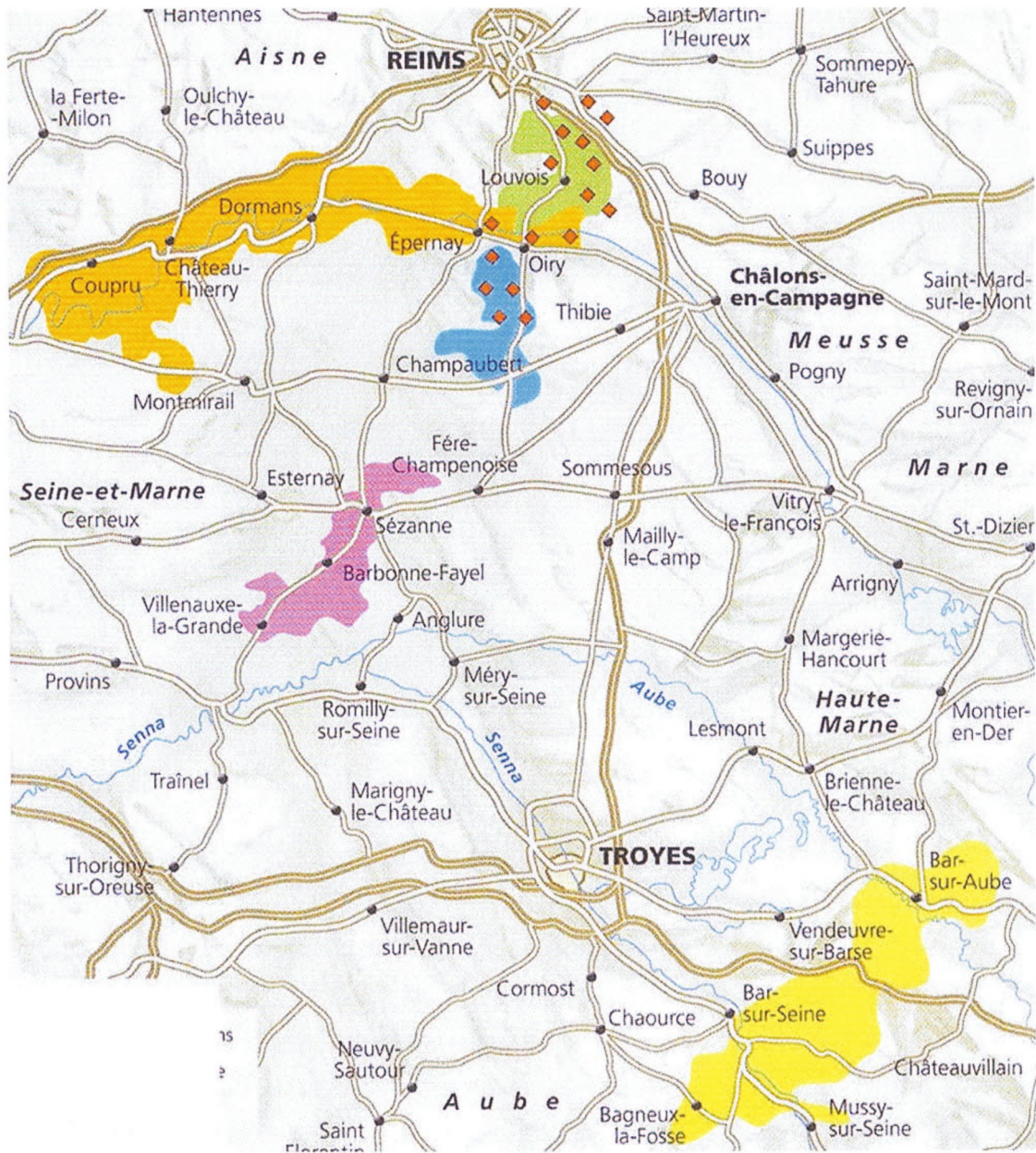
**(Tratto dal libro "Spumanti e Champagne" di Giuseppe Sichi
- Ed. DeAgostini)**



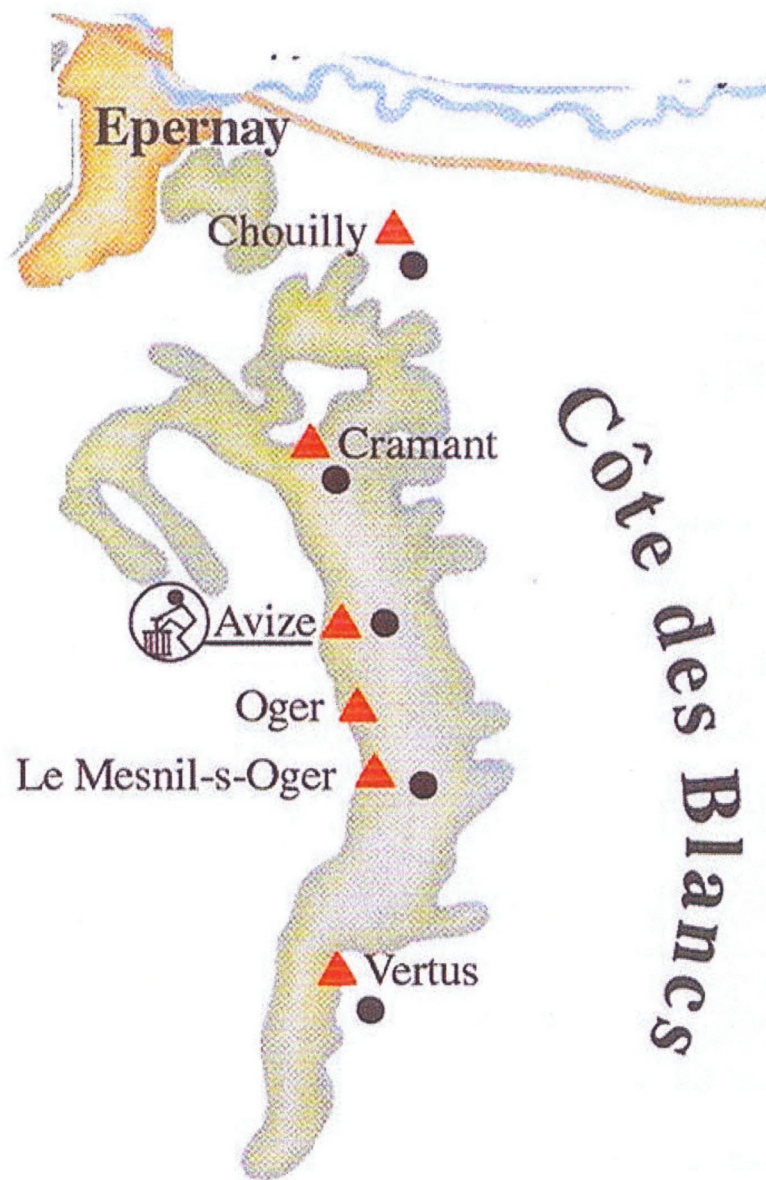
N.M.: NÉGOCIANT MANIPULANT
R.M.: RÉCOLTANT MANIPULANT
C.M.: COOPÉRATIVE DE MANIPULATION



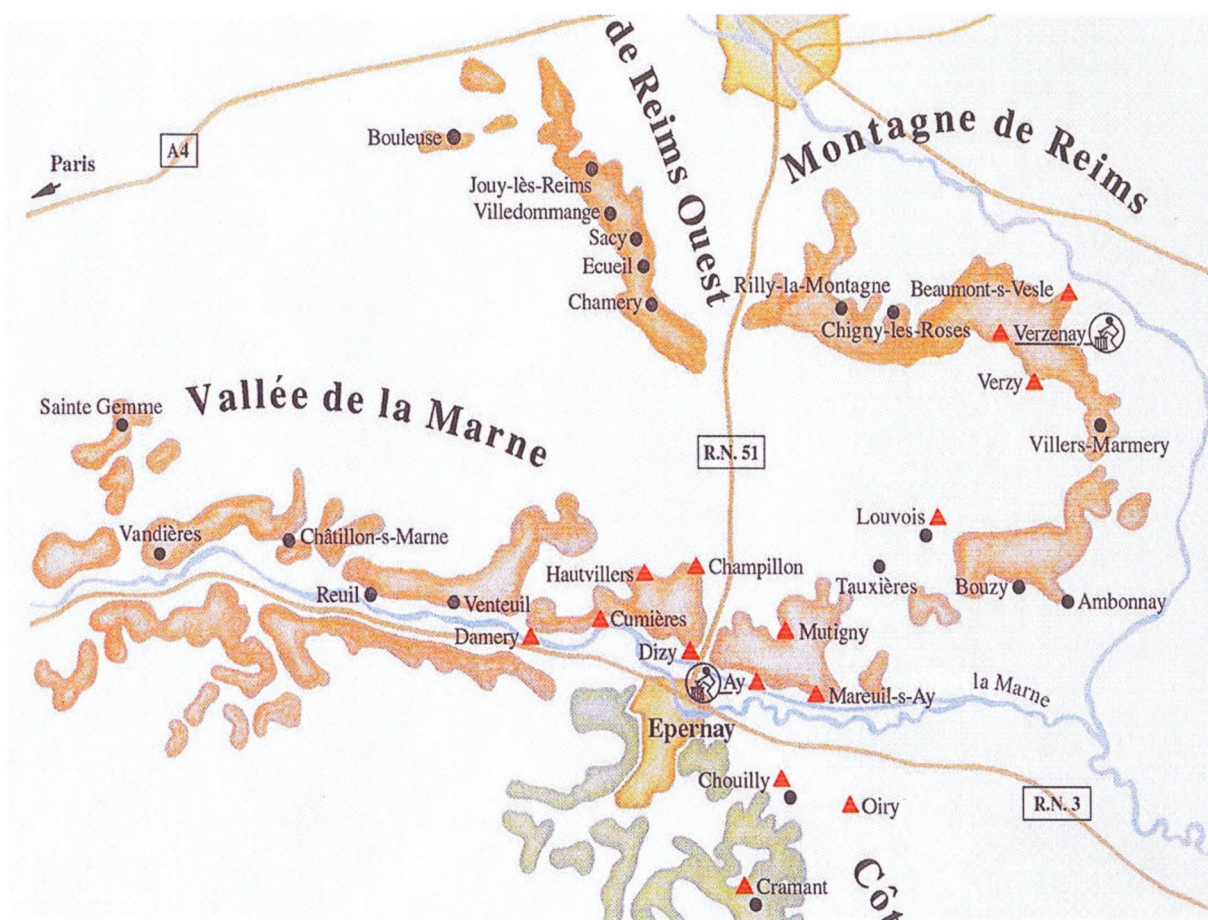
CARTE GEOGRAFICHE



CARTE GEOGRAFICHE



CARTE GEOGRAFICHE



DATI GEOGRAFICI



L'area di produzione del *Vin de Champagne* (in rosso) fra le aree vitivinicole francesi

Lo **champagne** è prodotto nel territorio viticolo più settentrionale della Francia, ed in particolare nelle seguenti zone (come stabilito dalla legge [22 luglio 1927](#)):

- **Montagne di Reims** (dipartimento della [Marna](#)): le colline, principalmente esposte a Sud, sono caratterizzate da terreni gessosi che assicurano un ottimo drenaggio ed il cui colore chiaro riflette intensamente i raggi del sole. Il vitigno predominante è il [pinot noir](#). Nelle [cantine](#) (*caves*) delle montagne di Reims riposano degli champagnes rinomati per la potenza, la struttura e la nobiltà;
- **Valle della Marna** (Marna ed [Aisne](#)): le colline sono caratterizzate da terreni argillosi e calcarei, a tendenza marnosa. Il vitigno principale è il [pinot meunier](#). Gli champagnes della valle della Marne, grazie alla loro grande varietà, possiedono un seducente *bouquet* fruttato ed un'elevata morbidezza;
- **Côte des blancs** (Marna); il vitigno principale è lo [chardonnay](#), l'unica uva a bacca bianca autorizzata per la produzione dello champagne. I terreni, gessosi, assicurano elevate riserve d'acqua e di calore del sottosuolo. La Côte des Blancs dà vita a champagnes pregiati, caratterizzati da vivacità e carattere, e dagli aromi leggeri e delicati, simboli di finezza ed eleganza;
- Vigne dell'Aube, [Bar-sur-Aube](#), [Bar-sur-Seine](#) (dipartimento dell'[Aube](#)): nei terreni gessosi a tendenza marnosa il vitigno principale è il [pinot noir](#). Gli champagnes della Côte des Bar sono vini di carattere, rotondi e dagli aromi complessi.

Con una superficie vitata di circa 24.000 ettari, il territorio viticolo dello Champagne è il meno esteso e il più settentrionale della Francia.

Le più grandi cantine dello Champagne si trovano a [Épernay](#) e a [Reims](#).

STORIA

Lo champagne è uno dei pochi vini ai quali sia stato attribuito un inventore, l'abate benedettino [Dom Pérignon](#), anche se esistono varie versioni sulla sua origine.

I vini della regione della Champagne erano conosciuti fin dal [medioevo](#); venivano prodotti principalmente dai monaci delle numerose abbazie presenti nella regione, che lo usavano come vino da messa. Ma anche i regnanti francesi apprezzavano molto questi vini, fini e leggeri, tanto da offrirli in segno di omaggio agli altri regnanti europei. Si trattava però principalmente di vini fermi, quindi senza spuma, e rossi.

Le guerre ed i saccheggi, che nel [1600](#) devastarono la regione, causarono la distruzione e l'abbandono delle abbazie e dei conventi, e quindi il decadimento delle annesse vigne.

Intorno al [1670](#) Pierre Pérignon, giovane frate benedettino, giunse all'abbazia d'[Hautvillers](#), vicino ad [Épernay](#), con l'incarico di tesoriere; egli trovò il convento, e le vigne, in uno stato di totale abbandono e si adoperò per rimetterle in sesto.

Il suo lavoro fu indirizzato principalmente alla produzione del vino; da perfezionista qual era, si applicò alla selezione delle uve migliori (la sua scelta cadde sul [pinot noir](#)), al privilegiare i terreni più vocati alla produzione, ad affinare le tecniche del taglio dei vini (**assemblaggio** di uve dello stesso tipo provenienti da zone diverse), ed a preferire una spremitura dolce per ottenere un mosto chiaro anche se da uve a bacca nera (tutte tecniche caratteristiche, ancora oggi, della produzione dello champagne).

Rimane il dubbio sulla genesi della trasformazione del vino fermo in vino spumante.

Una versione afferma che lo champagne sia nato casualmente per errore durante il processo di vinificazione di alcuni vini bianchi; tale errore avrebbe causato lo scoppio di alcune bottiglie poste ad affinare in cantina e quindi portato alla scoperta, da parte dell'abate, della "presa di spuma".

Un'altra versione afferma che l'abate, per rendere più gradevole il vino prodotto, vi aggiungesse in primavera dei fiori di pesco e dello zucchero, tappando successivamente la bottiglia con tappi di legno di forma tronco-conica; allo stappare della bottiglia si produceva della spuma.

Un'ulteriore versione afferma che i viticoltori che usavano vinificare le uve di [pinot](#) si fossero resi conto che il vino ottenuto invecchiava male nelle botti, per cui decisero di imbottigliarlo subito dopo la fermentazione; nelle bottiglie questo vino conservava efficacemente gli aromi, ma aveva il difetto di diventare naturalmente spumante, il che comportava lo scoppio di molte bottiglie.

Quale che sia la versione, l'abate arrivò alla conclusione che la spuma fosse dovuta ad una rifermentazione (dovuta o ad errori nella vinificazione o all'aggiunta di lieviti - contenuti nei fiori di pesco - e di zucchero) del vino, con conseguente produzione di anidride carbonica.

A questo punto, resosi conto della gradevolezza del vino "spumante", decise di perfezionarne la produzione.

Messe da parte le versioni più o meno romanzate, i veri grandi meriti di Dom Pérignon nell'evoluzione della tecnica di produzione dello champagne furono quelli di definire il vitigno più adatto (il [pinot noir](#)), di applicare metodicamente la tecnica dell'**assemblaggio** e di sostituire i tappi di legno a forma tronco-conica, usati fino ad allora, con tappi di sughero, ancorati al collo della bottiglia per mezzo di uno spago.

STORIA

Da quel momento in poi anche altri proprietari di vigne della zona iniziarono a produrre il vino seguendo le indicazioni dell'abate ed i nuovi produttori contribuirono all'affinamento ed al miglioramento della tecnica di produzione dello champagne. Ad esempio il problema della formazione di un deposito nelle bottiglie durante la permanenza in cantina per la seconda fermentazione (la cosiddetta feccia) fu risolto dai tecnici dell'azienda di Barbe Nicole Ponsardin, vedova Clicquot (la famosa "Veuve Clicquot"); essi idearono le **pupitres** (strutture a "V" rovesciata costituite da due tavole di legno incernierate su un lato e dotate di fori in cui inserire i colli delle bottiglie) e misero a punto il **remuage sur pupitres**, tecnica che consentiva di effettuare la separazione dei lieviti dal vino, dando così allo champagne la limpidezza che lo caratterizza.

La crescita della popolarità dello champagne ha portato alla nascita di aneddoti e leggende difficilmente verificabili, quali il fatto che Dom Pérignon fosse un esperto assaggiatore di vini (in realtà egli era astemio ma, essendo anche vegetariano, era un eccellente assaggiatore di uve), la confessione in punto di morte da parte di Dom Pérignon della ricetta segreta dello champagne (non di ricetta si trattava, ma soltanto dell'indicazione di aggiungere al vino zucchero e miscela di liquori), il fatto che la forma del bicchiere a coppa in cui veniva servito fosse stata modellata sulla forma - considerata perfetta - del [seno di Madame de Pompadour](#), ed altre ancora.

Rimane il fatto che lo champagne è un vino la cui notorietà è diffusa in tutto il mondo ed il cui uso ha assunto valenza simbolica in varie situazioni (basti pensare al varo delle navi, alle premiazioni delle gare automobilistiche e ciclistiche ed in generale a tutte le celebrazioni di eventi particolarmente importanti).

DATI TECNICI

Lo champagne è un vino che presenta varie caratteristiche particolari rispetto agli altri grandi vini:

- la [vendemmia](#) viene effettuata manualmente (il disciplinare vieta l'uso delle macchine vendemmiatrici) in quanto è essenziale che l'uva arrivi al corretto grado di maturazione e perfettamente integra alla pigiatura.

Lo champagne in effetti è un vino bianco ottenuto principalmente con uve a bacca nera - il [pinot](#) - ed è perciò importante che il succo (che deve essere incolore) non venga macchiato dal contatto con l'esterno della buccia (evento che può accadere anche durante la fase di raccolta effettuata meccanicamente).

- quasi sempre viene effettuato l'**assemblaggio** tra vini di provenienza e di **millesimi** (annate) differenti, al fine di assicurare una **continuità** delle caratteristiche qualitative ed organolettiche. L'indicazione del millesimo, facoltativa, è possibile solo quando vengono assemblati vini della stessa annata; ciò è generalmente indice di un'elevata qualità.
- è un vino spumante mantenuto in pressione nella bottiglia per mezzo di un tappo a forma di fungo (contrariamente alla forma cilindrica dei tappi normalmente utilizzati), coperto da una capsula metallica e trattenuto da una gabbietta in fil di ferro. All'apertura, il tappo tenderà saltare e lo champagne a fuoriuscire rapidamente producendo molta schiuma, il che ne rende il servizio leggermente complesso. Una volta versato nel bicchiere, che è di preferenza una "flûte" da champagne, si ha la produzione più o meno persistente di bollicine (pèrlage) che tendono a salire verso la superficie del liquido.

VITIGNI & FERMENTAZIONE

Per la produzione è autorizzato l'uso di nove vitigni, di cui tre principali:

- [Chardonnay](#) (uva a bacca bianca, 26 % della superficie piantata),
- [Pinot Noir](#) (uva a bacca nera, 37 % della superficie piantata),
- [Pinot Meunier](#) (uva a bacca nera, caratterizzata da una maturazione leggermente più tardiva rispetto al [Pinot Noir](#), 37 % della superficie piantata),
- [Arbanne](#),
- [Petit Meslier](#),
- [Pinot Blanc](#),
- [Pinot Gris](#)
- [Fromenteau](#),
- [Enfumé](#),

Resa: la legislazione prevede che per ogni 4000 kg di uva solo 2550 litri di mosto possono essere usati per elaborare lo champagne.

Il vino Champagne viene prodotto secondo il [metodo classico](#), chiamato anche [metodo champenoise](#), che consiste principalmente nell'operare una doppia fermentazione del mosto, la prima volta nei tini, la seconda volta nelle stesse bottiglie, in cantina, con l'esecuzione del "remuage" (rimescolamento) regolare delle stesse.

Il procedimento di vinificazione prevede numerose fasi. Le uve vengono raccolte manualmente in maniera selettiva, cioè scegliendo solo i grappoli che hanno raggiunto la giusta maturazione, e trasportate alla pressatura cercando di mantenere il più possibile l'integrità degli acini. Successivamente si pressano le uve in maniera soffice, si separano rapidamente le bucce dal mosto e si mette il vino in botte per la fermentazione.

La prima [fermentazione](#), chiamata fermentazione alcolica è identica a quella che subiscono i vini *tranquilli* (cioè non effervescenti). Quando questa prima fermentazione si conclude (di solito in primavera), si imbottiglia il *vino di base* con un tappo cavo (solitamente in plastica) dopo avergli aggiunto dei lieviti selezionati (prelevati da ceppi della zona dello champagne) e dello zucchero al fine di far avviare la seconda fermentazione; questa seconda fermentazione produce [anidride carbonica](#) che determina la formazione di bollicine, cioè della spuma. Tuttavia, questa seconda fermentazione provoca anche la formazione di [feccia](#), che intorbida il vino, e che è necessario eliminare. Per far ciò occorre sistemare le bottiglie sulle **pupitres** strutture a "V" rovesciata costituite da due tavole di legno incernierate su un lato e dotate di fori in cui inserire i colli delle bottiglie.

Ogni giorno le bottiglie vengono ruotate con un movimento secco (**remuage sur pupitres**), con una rotazione inizialmente di un ottavo di giro e successivamente aumentata a un sesto e, alla fine del processo, a un quarto di giro. Tale operazione ha lo scopo di staccare la feccia dalla parete interna della bottiglia e farla scendere in basso verso il collo della stessa. Nello stesso tempo le **pupitres** vengono allargate, in maniera che l'angolo di inclinazione delle bottiglie rispetto al suolo aumenti fino a diventare quasi verticale. Dopo alcuni mesi le fecce sono tutte raccolte all'interno del tappo. Per eliminare le fecce si inserisce il collo della bottiglia in una soluzione salina a bassissima temperatura, che provoca l'istantaneo congelamento delle fecce; a questo punto si toglie il tappo (questa operazione si chiama **dégorgement**, e se fatta a mano è definita "à la volée"), e con esso il deposito di feccia.

VITIGNI & FERMENTAZIONE

Dopo il **dégorgement** si effettua il **dosage**, cioè si rabbocca la bottiglia con una miscela (chiamata **liqueur d'expédition**) di vini vecchi, zucchero e liquori tipo cognac o armagnac; ogni produttore custodisce gelosamente la composizione di questa miscela, che determina sia le caratteristiche organolettiche finali dello champagne sia, per la quantità di zucchero presente, la sua tipologia o **dosage brut, sec, demi-sec, ecc.**

Non Dosé Brut Nature	0-3 gr Zucchero per litro
Extra Brut	0-6 gr/litro
Brut	Meno di 15 gr/litro
Extra Dry o Extra Sec	da 12 a 20 gr/litro
Dry o Sec	da 17 a 35 gr/litro
Demi-Sec\	da 33 a 50 gr/litro
Doux	Piu' di 50 gr/litro

Una volta eseguita questa operazione non resta che tappare la bottiglia con il caratteristico tappo di [sughero](#), la capsula metallica e la gabbietta in fil di ferro. Le bottiglie vengono lasciate ad affinare ancora e, dopo alcuni mesi sono pronte per il consumo.

TIPI DI CHAMPAGNE

Gli champagne si possono differenziare per il colore, per il tipo di uve utilizzate, e per il dosaggio (quantità di residuo zuccherino).

Colore

Lo champagne può essere **bianco** o, più raramente, **rosé**. Lo champagne rosé può essere ottenuto mescolando vini bianchi e vini rossi o da una breve macerazione a contatto con le bucce delle uve a bacca rossa.

Uve

Lo champagne ottenuto da sole uve a bacca bianca si chiama **blanc de blancs**; lo champagne ottenuto da sole uve a bacca nera si chiama **blanc de noirs**.

Dosaggio

Tecnicamente è l'aggiunta allo champagne, prima dell'imbottigliamento, di una piccola dose di sciroppo composto da zucchero di canna, vini vecchi e, a volte, cognac o altri distillati. Lo scopo del dosaggio è duplice: da un lato serve ad 'addolcire' un vino che non ha residuo zuccherino e, di conseguenza, si presenta con un'acidità molto elevata, dall'altro lato è fondamentale per fornire allo champagne (soprattutto se non **millesimato**) quelle sfumature di aroma e di gusto caratteristiche del produttore, cioè quello che in gergo viene definito **goût maison**.

LE BOTTIGLIE DI CHAMPAGNE



Esempi di differenti formati di bottiglie (da sinistra a destra). Sulla scala: magnum, normale, mezza, quarto. Sul pavimento: Balthazar, Salmanazar, Mathusalem, Jeroboam

La bottiglia di champagne classica ha una capacità di 75 [cl](#) ed è più spessa e resistente delle normali bottiglie di vino.

I produttori di champagne hanno creato nel [XIX secolo](#) una serie di bottiglie di differenti capacità:

- **la huitième:** 9,4 cl (rara)
- **il quarto:** 18,75 o 20 cl
- **la mezza:** 37,5 cl
- **la media:** 60 cl (rara)
- **la [bottiglia](#):** 75 cl
- **la magnum:** 1,5 l : 2 bottiglie
- **la jéroboam o Doppio Magnum:** 3 l : 4 bottiglie
- **la réhoboam:** 4,5 l : 6 bottiglie
- **la mathusalem:** 6 l : 8 bottiglie
- **la salmanazar:** 9 l : 12 bottiglie
- **la balthazar:** 12 l : 16 bottiglie
- **la nabuchodonosor:** 15 l : 20 bottiglie
- **la Salomon:** 18 l : 24 bottiglie
- **la souverain:** 26,25 l : 35 bottiglie
- **la primat:** 27 l : 36 bottiglie
- **la melchizédec:** 30 l : 40 bottiglie

Soltanto la mezza-bottiglia, la bottiglia e la magnum sono utilizzate per la seconda fermentazione; gli altri formati vengono generalmente riempiti con vino già fermentato.

Alcuni produttori hanno recentemente messo in commercio bottiglie di capacità superiore alla jéroboam (chiamati, ad eccezione del *souverain* e del *primat*, col nome di re biblici) come la **salomon** (18 litri) o la **melchizédec** (30 litri); tali formati sono poco usati, in quanto difficilmente maneggiabili, fragili e molto costosi da produrre.

IL TAPPO



Sugheri di Champagne

Il tappo di [sughero](#) delle bottiglie di champagne e' caratteristico per la forma a fungo che assume dopo la stappatura. In effetti il tappo non ha quella forma al momento dell'imbottigliamento, ma è cilindrico, di diametro decisamente maggiore di quello del collo della bottiglia in cui deve essere inserito. Affinché possa entrare (per circa la metà della sua lunghezza originaria) è necessario che sia compresso radialmente con forza tramite un'apposita attrezzatura, e immediatamente dopo, la parte di esso rimasta fuori della bottiglia deve essere "gabbiettata", essere cioè compressa assialmente per essere assestata sul "raso bocca" della bottiglia affinché si possa instaurare il cosiddetto "effetto tappo corona". L'insieme di queste due compressioni che il tappo subisce, dapprima quella radiale (introduzione in bottiglia) e, di seguito quella assiale (gabbiettatura), agendo in sinergia, consentono al tappo, sottoposto alla pressione dell'anidride carbonica presente nella bottiglia, di contrastare efficacemente la fuoriuscita di questo gas. Col tempo il tappo via via perde la sua elasticità naturale, e la parte situata più vicina all'imboccatura della bottiglia si degraderà più velocemente di quella situata più in basso, costringendo il tappo ad assumere la forma che si conosce.

Il tappo è formato da due parti ben distinte, le cui differenze sono facilmente individuabili anche a occhio nudo:

- Il "corpo", costituito da un agglomerato di sughero di alta qualità (utilizzato per questa parte del tappo per ragioni economiche, ma anche per motivi tecnici). Questa parte non è a contatto con il vino e costituisce la totalità della parte superiore al "raso bocca" della bottiglia. Una parte del "corpo" (9-12 mm) viene introdotta nel "collo" della bottiglia.
- La "testa", che è costituita (in genere) da due rondelle di sughero massiccio incollate una sull'altra alla base del "corpo" ; si tratta della parte che entra nel "collo" della bottiglia ed è esposta al contatto con il vino.

Una volta assemblati, levigati e rifiniti, i tappi vengono selezionati, in alcuni casi, trattati in superficie con ([paraffina](#)), ma in ogni caso, devono essere lubrificati con prodotti adatti al fine di rendere possibile la loro introduzione in bottiglia, migliorare la loro tenuta e agevolare la loro futura estrazione.

Sulla testa del tappo viene poggiata una placchetta in alluminio (con impressa solitamente la marca dello champagne), ed il tutto viene chiuso con una gabbietta di fil di ferro, chiamata *muselet* che ha la funzione principale di trattenere il tappo che, spinto dalla pressione sviluppata dall'anidride carbonica interna alla bottiglia, tenderebbe ad essere espulso dalla bottiglia stessa. Le placchette sono diventate oggetto di collezionismo.

L'ETICHETTA

Sull'etichetta di una bottiglia di champagne si trovano numerose informazioni: la marca, il nome del vinificatore, il dosaggio (brut, sec, etc.), l'eventuale millesimo, il comune d'origine delle uve, e talvolta il livello qualitativo delle uve: **grand cru** per i diciassette comuni che hanno diritto a fregiarsi di questo titolo (il più pregiato) o **premier cru** per altri quarantuno comuni. Inoltre è obbligatorio indicare l'organizzazione professionale del produttore, con una sigla di due lettere (solitamente stampata con caratteri minuscoli sull'etichetta).

Questa sigla, che è forse l'indicazione più importante per definire la qualità ed il valore di uno champagne, ha i seguenti significati:

- **NM: négociant-manipulant**; è il caso di una casa produttrice di champagne che compra le uve e le assembla per elaborare e commercializzare il vino; si tratta in generale degli champagne più pregiati, prodotto dalle case dai nomi più famosi
- **RM: récoltant-manipulant**; raggruppa l'insieme dei vignaioli che elaborano e commercializzano le proprie uve; si tratta in generale di prodotti molto buoni
- **CM: coopérative de manipulation**; è il caso di gruppi di produttori che assemblano le uve, le elaborano e le commercializzano; si tratta in genere di prodotti non eccelsi, ma accettabili
- **RC: récoltant-coopérateur**; i viticoltori conferiscono le loro uve ad una cooperativa che ha l'incarico di eseguire la vinificazione; le bottiglie vengono quindi restituite ai singoli produttori per la commercializzazione
- **ND: négociant-distributeur**; è il caso di un commerciante che acquista le bottiglie pronte per il consumo e le commercializza con il proprio marchio
- **MA: marque-auxiliaire**; chiunque può mettere il proprio marchio su un vino di origine RM NMoCM
- **SR: société de recoltant**; insieme di viticoltori che elaborano o commercializzano le proprie uve.

I COMUNI DELLO CHAMPAGNE

17 Comuni Grand Cru (Classificati 100/100 sulla scala

qualitativa): **Ambonnay, Avize, Ay, Beaumont-Sur-**

Vesle, Bouzy, Chouilly (solo Chardonnay), **Cramant, Le Mesnil-Sur-Oger,**

Louvois, Mailly-Champagne, Oger, Oiry, Puisieux, Sillery, Tours-Sur-

Marne (solo Pinot Noir),

Verzenay, Verzy.

41 Comuni Premier Cru (Classificati 90/100 a 99/100 sulla scala qualitativa).

263 Comuni Second Cru (Classificati 80/100 a 89/100 sulla scala qualitativa).

PICCOLI FORMATI (MEZZE BOTTIGLIE) COTE DES BLANCS

Michel Genet **Spirit Blanc des Blancs** ml. 375

Brut € 40,00

Comune: Grand Cru à Chouilly

Uve: Chardonnay 100% Dosage 8gr/lt.

RM

Le Brun Servenay **Melodie Blanc des Blancs** ml. 375

Brut € 40,00

Comune: Grand Cru à Avize

Uve: Chardonnay 100%

RM

* ESAURITO

PICCOLI FORMATI
(MEZZE BOTTIGLIE)
VALLEE DE LA MARNE

* ESAURITO

PICCOLI FORMATI (MEZZE BOTTIGLIE) MONTAGNE DE REIMS

André Clouet

**Grande Reserve
Brut**

ml. 375
€ 40,00

**Comune: Grand Cru à Bouzy
Uve: Pinot Noir 100%
NM**

Guerlet-Deguerne

TRADIION

ml. 375

Brut

€ 35,00

**Comune: Premier Cru à Chamery
Uve: Pinot Pinot Noir 40%-Pinot Meunier 35%-Chardonnay 25%
RM**

Charles Heidsieck

Brut Réserve

ml.

375

Brut

€ 50,00

**Comune: à Reims
Uve: Pinot Pinot Noir-Pinot Meunier-Chardonnay(40% Vin de Réserve)**

NM

Jean Vesselle

Œil de Perdrix Rosé

ml. 375

Brut

€ 40,00

Comune: Grand Cru à Bouzy

Uve: Pinot Noir 100%

Dosage 6,5gr/lit-Vendage 2012 Macerato con le bucce

RM

* ESAURITO

**GRANDI FORMATI
(MAGNUM)
COTE DES BLANCS**

Michel Genet

Millesimé Blanc des Blacs

Brut

€200,00

Comune: Grand Cru à Chouilly

Uve: Chardonnay 100% Dosage 8gr/lit.

RM

Diebolt-Vallois

Fleur de Passion

Extra Brut

€500,00

Millesimé 2013 Blanc des Blacs

Comune: Grand Cru à Cramant

Uve: Chardonnay 100%-Vieilles Vignes-Fut de Chene

NM

* ESAURITO

GRANDI FORMATI
(MAGNUM)
VALLEE DE LA MARNE

COTE DE BAR-AUBE

* ESAURITO

**GRANDI FORMATI
(MAGNUM)
MONTAGNE DE REIMS**

André Clouet

Grande Réserve

Brut

€140,00

Comune: Grand Cru à Bouzy

Uve: Pinot Noir 100% Grand Cru

RM

Miniere & Fils

« Influence »

Brut

€250,00

Comune: à Hermonville

Uve: Pinot Noir 30%-Chardonnay 15%-Pinot Meunier 40%-Vin de Réserve 15%

Dosage 5gr/lt – Vinificazione e Invecchiamento in Fut de Chene 8 Mesi

RM

Charles Heidsieck

Brut Réserve

Brut

€220,00

Comune:à Reims

Uve: Pinot Pinot Noir-Pinot Meunier-Chardonnay(40% Vin de Réserve)

NM

* ESAURITO

CHAMPAGNE ROSE'

COTE DES BLANCS

Jacques Selosse (Biodinamico) **Rosé** **Brut**

€900,00

Comune: Grand Cru à Avize

Uve: Chardonnay 90%-Pinot Noir 10%

RM

Michel Genet **Rosé** **Brut**

€ 75,00

Comune: Grand Cru à Chouilly

Uve: Chardonnay 92%-Pinot Noir 8%

RM

* ESAURITO

CHAMPAGNE ROSE'

VALLEE DE LA MARNE

Domaine Lalouelle

Brut

Rosé

€ 70,00

Comune: à ST.Martin D'Ablois

Uve: Pinot Meunier-Chardonnay

RM

Billecart-Salmon

€160,00

Rosé

Brut

Comune: à Mareuil-Sur-Ay

Uve: Chardonnay 40%-Pinot Noir 30-Pinot Meunier 30%%

NM

Billecart-Salmon Cuvée Elisabeth Salmon ROSE Millesimè1998

Brut

€500,00

Comune: à Mareuil-Sur-Ay

Uve: Chardonnay 50%-Pinot Noir 50%

NM

Moët Chandon Cuvée Dom Perignon ROSE Millesimè 2008

Brut

€800,00

Comune: à Epernay

Uve: Chardonnay 43%-Pinot Noir 57% (7 Anni sui Lieviti)

NM

Leclerc-Briant(Bio)

ROSE

ExtraBrut

€120,00

Comune: à Epernay

Uve: Chardonnay 89%-Pinot Noir 11% Vinificato in rosso

Dosage 2,9 gr/Lt - Vendemmia 2021 Sboccatura Giugno 2024

NM

* ESAURITO

CHAMPAGNE ROSE'

MONTAGNE DE REIMS

André Clouet

Rosé Spiritum 96 Grand Cru 2015

Brut

€130,00

Comune: Grand Cru à Bouzy

Uve: Pinot Noir 88%-Rouge de Bouzy 9%-3% Liquore Spiritum 96

Dosage 7,1 g/lit

RM

Boulard-Bauquaire

Coeur de Pinot Rosé de Saignée

Brut

€180,00

Comune: à Cormicy

Uve: Pinot Pinot Noir 100%

RM

Charles Heidsieck

Rosé Millesimé 2008

Brut

€300,00

Comune: à Reims

Uve: Pinot Noir 55%-Chardonnay 37% e Vin Rouge 8%

NM

* ESAURITO

CHAMPAGNE ROSE'
MONTAGNE DE REIMS

Egly Ouriet

Rosé Grand Cru

Brut

€300,00

Comune: Grand Cru à Ambonnay

Uve: Pinot Noir 65% Grand Cru -Chardonnay 35%

RM

Savart Frederic

Bulle de Rosé

ExtraBrut €170,00

Comune: à Ecueil

Uve: Pinot Noir 65%-Chardonnay 30%-Rosè d'Ecueil5%

NM

Jean Vesselle

Œil de Perdrix Rosé

Brut

€ 85,00

Comune: Grand Cru à Bouzy

Uve: Pinot Noir 100%

Dosage 6,5gr/lit-Vendage 2012 Macerato con le bucce

RM

Sadi-Malot

Bulle de Rosé

Brut

€ 80,00

Comune: Premier Cru à Villers-Marmery

Uve: Chardonnay 88%-Vin Rouge Champenois 12%

Vinificato in Acciaio e Legno Dosage 3,6 gr/Lt.

RM

* ESAURITO

CHAMPAGNE ROSE'

COTE DES BAR -AUBE

Nathalie Falmet

Rosé Œil de Perdrix

Brut

€ 90,00

Comune: à Rouvres Les Vignes

Uve: Pinot Noir100%

Vendage 2020-Degorgement 30/05/23

RM

* ESAURITO

CHAMPAGNE DEMI-SEC

André Beaufort (Biodinamico)

Millesimé 2005

DemiSec €200,00

Comune: Grand Cru à Ambonnay (Montagne de Reims)

Uve: Pinot Noir 80% Grand Cru-Chardonnay 20%

NM

André Beaufort (Biodinamico)

Millesimé 1994

DemiSec €300,00

Comune: Grand Cru à Ambonnay (Montagne de Reims)

Uve: Pinot Noir 80% Grand Cru-Chardonnay 20%

NM

Ratafia de Champagne

Introvabile Vin de Liqueur ottenuto da mosto d'uva e la cui fermentazione, con ovvio residuo zuccherino, é bloccata dall'aggiunta di Marc de Champagne (Acquavite).

Si ottiene così un prodotto di 18 gradi svolti con sentori e gusto fruttati,ma

anche,grazie al passaggio in piccole botti che ricordano i nostri caratelli per il Vinsanto, note di piacevole ossidazione.

Proprio quest' ultima caratteristica ci permette degli abbinamenti, normalmente piuttosto ostici come dessert con caramello oppure note di cioccolato e/o caffè.

* ESAURITO

CHAMPAGNE

COTE DES BLANCS

Bouquin-Dupont Blanc de Blancs Grand Cru

Nature € 70,00

Comune: Grand Cru à Avize

Uve: Chardonnay 100% Grand Cru di Avize

RM

Bouquin-Dupont Vieilles Vignes Grand Cru

ExtraBrut €130,00

Comune: Grand Cru à Avize

Uve: Chardonnay 100% Grand Cru di Avize (Vigne di 70/80 anni)

RM

Claude Cazals Le Clos Cazals Blanc de Blancs

Brut €290,00

Comune: Grand Cru à Le Mesnil-sur -Oger

Uve: Chardonnay 100% Grand Cru di Oger Vieille Vignes

RC

Dhont-Grellet Dans un Premier Temps

ExtraBrut €150,00

Comune: à Flavigny (Côte des Blancs- Côte de Sezanne)

Uve: Chardonnay 50% (Sezanne)-Pinot Noir 30%(Avenay Val D'Or)-Pinot Meunier 20%(Cuis)

Vigne di 45 Anni

70% Raccolta 2018-30% Vini di Riserva Perpetua dal 1986

RM

Dhont-Grellet Blanc de Blancs Les Terres Fines

ExtraBrut €150,00

Comune: à Flavigny (Côte des Blancs- Côte de Sezanne)

Uve: Chardonnay 100% à Cuis 1^{er} Cru

70% Raccolta 2015-30% Vini di Riserva Perpetua dal 1986

RM

* ESAURITO

CHAMPAGNE COTE DES BLANCS

Duval-Leroy Femme de Champagne Brut

€240,00

Comune: Premier Cru à Vertus

Uve: Chardonnay 87%-Pinot Noir13%(Fut de Chene)

NM

Fallet Blanc de Blancs ExtraBrut

€100,00

Comune: Grand Cru à Avize

Uve: Chardonnay 100% Grand Cru Avize Vieille Vignes di 60 anni

« Riposa » in Cantina per 7 Anni in Tonneaux

Dosage 4 g/lit

RM

Agrapart & Fils 7 Cru ExtraBrut

€130,00

Comune: Grand Cru à Avize
Uve: Chardonnay 90% -Pinot Noir 10%
RM

* ESAURITO

CHAMPAGNE COTE DES BLANCS

Guillame Selosse **Au Dessus du Gros Mont Blanc de Blancs**
ExtraBrut €700,00

Comune: Grand Cru à Avize
Uve: Chardonnay 100% di Cramant
RM

Jacques Selosse (Biodinamico) **Initiale Blanc de Blancs**
Brut €600,00

Comune: Grand Cru à Avize
Uve: Chardonnay 100%
RM

Jacques Selosse (Biodinamico) **La Cote Faron Blanc de Noir**
ExtraBrut €800,00

Comune: Grand Cru à Avize
Uve: Pinot Noir 100% di Ay Grand Cru
RM

Jacques Selosse (Biodinamico) **Substance Blanc de**
Blancs Brut €900,00

Comune: Grand Cru à Avize
Uve: Chardonnay 100%
RM

Jacques Selosse (Biodinamico) **Le Bout du Clos Blanc de Noir**
ExtraBrut €800,00

Comune: Grand Cru à Avize
Uve: Pinot Noir 100% di Ambonnay Grand Cru
RM

Jacques Selosse (Biodinamico) **Les Carelles Blanc de Blancs**
ExtraBrut €800,00

Comune: Grand Cru à Avize
Uve: Chardonnay 100% di Le Mesnil sur Oger Grand Cru
RM

* ESAURITO

CHAMPAGNE

COTE DES BLANCS

Jacques Selosse (Biodinamico) **Sous le Mont Blanc de Noir**
ExtraBrut €800,00

Comune: Grand Cru à Avize
Uve: Pinot Noir 100% di Mareuil-Sur-Ay

RM

Le Brun-Servernay Cuvée Selection Grand Cru

ExtraBrut

€ 70,00

Comune: Grand Cru à Avize

Uve: Chardonnay 100% Grand Cru di Avize-Oger-Cramant

RM

Le Brun-Servernay Chardonnay Millesimè 2012

Brut

€110,00

Vieille Vignes 70/80 anni Chardonnay di Avize

Comune: Grand Cru à Avize

Uve: Chardonnay 100% di Avize Grand Cru

RM

*** ESAURITO**

CHAMPAGNE

COTE DES BLANCS

Michel Genet **Blanc de Blancs Spirit** **Brut**
€ 70,00

Comune: Grand Cru à Chouilly
Uve: Chardonnay 100% Grand Cru Dosage 8gr/lit.
RM

Michel Genet **Blanc de Blancs Millesimè**
Brut €100,00

Comune: Grand Cru à Chouilly
Uve: Chardonnay 100% Grand Cru
RM

Vergnon **Blanc de Blancs Eloquence**
ExtraBrut €100,00

Comune: Grand Cru à Le Mesnil-Sur-Oger
Uve: Chardonnay 100% Grand Cru
RM

Waris-Larmandier **Blanc de Blancs Particules Crayeuses**
ExtraBrut € 90,00

Comune: Grand Cru à Avize
Uve: Chardonnay 100% Grand Cru-Chouilly-Cramant-Avize-Oger-Mesnil sur Oger
Dosage 5gr/Lt
RM

* ESAURITO

CHAMPAGNE VALLEE DE LA MARNE

Billecart-Salmon Cuvée Nicolas Francois Billecart

Brut €400,00

Millesimè 2002

Comune: à Mareuil-Sur-Ay

Uve: Pinot Noir 60%-Chardonnay 40%

NM

Bollinger

Special Cuvée

Brut

€110,00

Comune: Grand Cru à Ay

Uve: Pinot Noir 60%-Chardonnay 25%-Pinot Meunier 15%

NM

Bollinger

Grande Année: 2012

Brut

€400,00

Comune: Grand Cru à Ay

Uve: Pinot Noir 65%-Chardonnay 35%

NM

Bollinger

Grande Année: 2014

Brut

€350,00

**Uve: Pinot Meunier 30% - Chardonnay 70% Dosage 6gr/lt(Vendages2014 70%-
Vin de Reserve 30%)**

RM

Chartogne-Taillet Cuvée Sainte Anne Brut
€120,00

Comune: à Merfy

Uve: Pinot Noir 47%-Chardonnay 39%-Pinot Meunier 14%

RM

* ESAURITO

CHAMPAGNE VALLEE DE LA MARNE

Collard-Chardelle Saveurs D' Antan 2002 Brut
€280,00

Lieviti indigeni-Agricoltura Naturale-Elevée en Foudres de chêne 2 Ans

Comune: à Villers sous Chatillon

Uve: Pinot Noir 20%-Chardonnay 80%

RM

Henri Goutorbe

Cuvée Tradition

ExtraBrut

€ 85,00

Comune: à Vandieres

Uve: Pinot Meunier 100% Metodo Solera Dal 1992 al 2020

RM

Henri Goutorbe

Cuvée Tradition

Brut

€ 70,00

Comune: à Ay

Uve: Pinot Noir 70%-Chardonnay n25%-Pinot Meunier 5%

RM

Henri Goutorbe

Cuvée Prestige

Brut

€ 80,00

Comune: à Ay

Uve: Pinot Noir 70%-Chardonnay n25%-Pinot Meunier 5%

RM

* ESAURITO

CHAMPAGNE
VALLEE DE LA MARNE

Eric Taillet Blanc deMeunier Des Grillons Aux Clos

ExtraBrut € 80,00

Comune: à Baslieux-sous-Chatillon

Uve: Pinot Meunier 100%

NM

Eric Taillet Blanc deMeunier Bansionesi 18

ExtraBrut €110,00

Comune: à Baslieux-sous-Chatillon

Uve: Pinot Meunier 100%

NM

Eric Taillet « Sur Le GrandMarais

Nature

€120,00

Comune: à Baslieux-sous-Chatillon

Uve: Pinot Meunier 90%-Chardonnay 10%

Reserve Perpetuelle 2014-2014-2015 60 Mesi sui Lieviti

NM

Villa Bon Accueil Blanc deMeunier Les Danaides

ExtraBrut € 90,00

Comune: à Vandieres

Uve: Pinot Meunier 100%

RM

Gosset Grand Blanc de Noirs

ExtraBrut €190,00

Comune: à Ay

Uve : Pinot Noir 100%

NM

Leclerc-Briant(Bio) ABYSS Millesimé2018

BrutZero €350,00

Comune: à Epernay

Uve: Pinot Meunier 34%-Pinot Noir 33%-Chardonnay 33%

NM

* ESAURITO

CHAMPAGNE VALLEE DE LA MARNE

Jacquesson Cuvée 748 Grand Vin

ExtraBrut €160,00

Comune: à Dizy

Uve: Chardonnay 55%-Pinot Noir 15%-Pinot Meunier 30%

Récolté 2020 avec Vins de Reserve 24% Grands et Primiers Cru de la Vallée de la Marne et de la Côte des Blancs-Degorgement Dicembre 2024 Dosage 2g/l

NM

Jacquesson Cuvée 735 Degorgement Tardif

ExtraBrut €290,00

Comune: à Dizy

Uve: Chardonnay 47%-Pinot Noir 33%-Pinot Meunier 20%

Récolté 2007 avec Vins de Reserve 28% Grands et Primiers Cru de la Vallée de la Marne et de la Côte des Blancs-Dosage 3,5gr/l-Degorgement Novembre

2015

NM

Jean Valentin Grande Reserve Cuvee Jane Des Rouales

Brut €120,00

Comune: à Sacy

Millesimè2014

Uve: Pinot Meunier-Pinot Noir-Chardonnay

RM

* ESAURITO

CHAMPAGNE VALLEE DE LA MARNE

José Ardinat (Bio dal 1971) Cuvée Speciale

Brut € 75,00

Comune: à Vandières

Uve: Chardonnay 50%-Pinot Noir 50% Tonneaux 5000lt. Botti Vecchie
RM

Domaine Lalouelle

Noirs

Brut

Blanc de

€ 70,00

Comune: à ST.Martin D'Ablois

Uve: Pinot Meunier 100%

RM

J.P.Marniquet

Millesimé 2002

Brut

€180,00

Comune: à Venteuil

Uve: Chardonnay 60%-Pinot Noir 40%

RM

Viticultura Ragionata

Grongnet

Blanc de Noirs

Brut

€ 65,00

Comune: à Etoges

Uve: Pinot Noir-Pinot Meunier

RM

Grongnet

Special Club 2018 Brut

€100,00

Comune: à Etoges

Uve: Pinot Noir55%-Chardonnay 45%

RM

* ESAURITO

CHAMPAGNE VALLEE DE LA MARNE

Laherte Frères (Naturale) Blanc de Blancs Nature

Nature €100,00

Comune: à Chavot

Uve: Chardonnay 100%

Vignes de Plus de 35 Ans (Vinification en foudres et fût de chêne de 228 lt.)

RM

Moët Chandon

Cuvée Dom Perignon Millesimé 2008

Brut

€600,00

Comune: à Epernay

Uve: Chardonnay 52%-Pinot Noir48%

NM

Moët Chandon Cuvée Dom Perignon Millesimé 2002
Brut €550,00

Comune: à Epernay

Uve: Chardonnay 52%-Pinot Noir48%

NM

Moët Chandon Cuvée Dom Perignon Millesimé 2012**Brut**
€500,00

Comune: à Epernay

Uve: Chardonnay 55%-Pinot Noir45%

NM

Moët Chandon Cuvée Dom Perignon Oenotheque 1996
Brut €900,00

Comune: à Epernay

Uve: Chardonnay 55%-Pinot Noir45%

NM

Nadège Fliniaux « Divine » Blanc de Blancs
Brut €150,00

Comune: Grand Cru à Ay

Uve: Chardonnay 100%

RM

* ESAURITO

CHAMPAGNE
VALLEE DE LA MARNE

Nowack

La Tuilerie

ExtraBrut

€130,00

Comune: à Vandières

Uve: Chardonnay 100%

RM

Philipponnat

Royale Reserve

Brut

€100,00

Comune: à Mareuil-Sur-Ay

Uve: Pinot Noir 65%-Chardonnay 30%-Pinot Meunier 5%

NM

Philipponnat

Clos des Goisses Millesimè

€450,00

Comune: à Mareuil-Sur-Ay

Uve: Pinot Noir 65%-Chardonnay 35%

NM

R.Pouillon & Fils

Grande Vallée

ExtraBrut

€120,00

Comune: à Mareuil-Sur-Ay

Uve: Pinot Noir 65%-Chardonnay 15%-Pinot Meunier 20%

Dosage 2g/l Degorgement 4 Trimestre 2024

Assemblage 70% 2022 10% 2021 20% Vin de Reserve

RM

* ESAURITO

CHAMPAGNE VALLEE DE LA MARNE

Pol Roger

Cuvée “Sir Wiston Churchill”

Brut

€550,00

Millesimé 2008

Comune: à Epernay

Uve: Pinot Noir 80%-Chardonnay 20%

NM

**Sir Wiston Churchill era solito
dire dello Champagne :
“In victory I deserve it, in defeat I
need it”**

(“Me lo merito quando vinco, ne ho bisogno quando perdo”)

* ESAURITO

CHAMPAGNE VALLEE DE LA MARNE

Thierry Fournier Chardonnay
Brut € 90,00

Comune: à Festigny
Uve: Chardonnay 100% (20% Vin de Reserve)
RM

Tristan Hiest Les Cotes Calcaires
Nature € 90,00

Comune: à Trélon-Sur-Marne
Uve: Pinot Meunier 34%-Chardonnay 33%-Pinot Noir 33%
RM

Ulysse Collin Blanc de Noirs « Les Maillons »
Extra Brut € 450,00

Comune: à Congy
Uve: Pinot Noir 100% Età vigne 40 anni (élevée en fût de chêne)
Non Filtrato

RM

Grongnet

Blanc de Blancs Millesimè 2019

Brut

€ 80,00

Comune: à Epernay

Uve: Chardonnay 100% Parcelle Les Chenes

RM

* ESAURITO

CHAMPAGNE MONTAGNE DE REIMS

Andrè Beaufort (Biodinamico)

Brut

€150,00

Comune: Grand Cru à Ambonnay

Uve: Pinot Noir 80% Grand Cru -Chardonnay 20% Dosage 5 g/lit

NM

Andrè Beaufort (Biodinamico)

Millesimè 2005 **Brut**

€250,00

Comune: Grand Cru à Ambonnay

Uve: Pinot Noir 80% Grand Cru -Chardonnay 20% Dosage 5 g/lit

NM

Andrè Beaufort(Biodinamico) Millesimè 1990 **Brut**

€500,00

Comune: Grand Cru à Ambonnay

Uve: Pinot Noir 80% Grand Cru -Chardonnay 20% Dosage 5 g/l
NM

André Clouet **Grande Réserve** **Brut**

€ 70,00

Comune: Grand Cru à Bouzy

Uve: Pinot Noir 100% Grand Cru
NM

André Clouet **Grande Réserve Silver**
Nature € 70,00

Comune: Grand Cru à Bouzy

Uve: Pinot Noir 100% Grand Cru
NM

André Clouet **Chalky Blanc de Blancs** **Brut**

€100,00

Comune: Grand Cru à Bouzy

Uve: Chardonnay 100%
NM

* ESAURITO

CHAMPAGNE
MONTAGNE DE REIMS

André Clouet

Un Jour de 1911

Brut

€180,00

Comune: Grand Cru à Bouzy

**Uve: Pinot Noir 100% Grand Cru (72 Mesi sui Lieviti di cui una parte in
Barriques usate per il Sauternes)**

NM Produzione annua 1911 Bottiglie

Abelé 1757

Blanc de Blancs

ExtraBrut €150,00

Comune: à Reims

Uve: Chardonnay 100%

NM

Bérêche & Fils

Brut Réserve

Brut

€110,00

Comune: à Ludes

Uve: Pinot Noir 30%-Chardonnay 35%-Pinot Meunier 35%

Dosage 7gr/lit Vieilles Vignes-Cuvée non Filtrée

RM

Bruno Paillard

Assemblage Millesimé 2008

ExtraBrut €190,00

Comune: à Reims

**Uve: Pinot Noir 42%-Chardonnay 42%-Pinot Meunier 16% 96 Mesi sui Lieviti-
Degorgement Mars 2015**

NM

Bruno Paillard

Blanc de Noirs

ExtraBrut €200,00

Comune: à Reims

Uve: Pinot Noir 100% (Grand Cru de Verzenay-Verzy-Mailly-Bouzy)

Degorgement Novembre 2022

NM

* ESAURITO

CHAMPAGNE

MONTAGNE DE REIMS

Canard-Duchene

Cuvee Léonie

Brut

€ 90,00

Comune: Premier Cru à Ludes

Uve: Pinot Noir 40%-Chardonnay20%-Pinot Meunier40%

NM

Charles Heidsieck

Brut Réserve

Brut

€100,00

Comune: à Reims

Uve: Pinot Noir-Chardonnay-Pinot Meunier (40% Vins de Réserve)

NM

Charles Heidsieck Blanc de Millenaire Millesimè 2007

Brut

€350,00

Invecchiato 15 Anni di cui 10 Anni sui Lieviti

Comune: à Reims

Uve: Chardonnay 100% (4 Comuni Grands Crus Avize-Cramant-Oger-Le Mesnil sur Oger e 1 Comune 1^{er} Cru Vertus)

NM

Francis Boulard(BIO) Blanc de Blancs Millesime2021

Nature

€140,00

Comune: à Cormicy (Massif de Saint-Thierry PetiteMontagne de Reims)

Uve: Chardonnay 100% (Parcelle « Le Murtet »)

Affinato in fut (Non Chiarificato-Non Filtrato)

RM

Egly Ouriet

Brut Tradition

Brut

€240,00

Comune: Grand Cru à Ambonnay

Uve: Pinot Noir 75% Grand Cru -Chardonnay 25%

RM

* ESAURITO

CHAMPAGNE MONTAGNE DE REIMS

Egly Ouriet

Cuvée Prestige Millesimè

Brut

€400,00

Comune: Grand Cru à Ambonnay

Uve: Pinot Noir 70% Grand Cru -Chardonnay 30%

RM

Guerlet-Deguerne Blanc de Noirs

Brut

€ 60,00

Comune: Premier Cru à Chamery

Uve: Pinot Pinot Noir 90%-Pinot Meunier 10%

RM

Guerlet-Deguerne Les Chardonnay de Leonore

ExtraBrut

€100,00

Comune: Premier Cru à Chamery

Uve: Chardonnay 100% Di 3 Parcelle del 1967 e 1970

Non Filtrato Produzione 1000 Bottiglie

RM

Guy Thibot Blanc de Noire Grand Cru Brut

€ 75,00

Comune: Grand Cru à Verzenay

Uve: Pinot Noir 100% (2 Anni sui Lieviti-Malolattica Svolta-60% Pinot Noir d'annata 40% Pinot Noir anno precedente passato in Barrique vecchie di 6 anni)

RM

Guy Thibot Memorie du Geste Grand Cru

Brut € 65,00

Comune: Grand Cru à Verzenay

Uve: Pinot Noir 80%-Chardonnay 20% (Vin de Reserve 20%)

RM

* ESAURITO

**CHAMPAGNE
MONTAGNE DE REIMS**

Krug Grande Cuvée Brut

€450,00

Comune: à Reims

Uve: Pinot Noir 45%-Chardonnay 35%-Pinot Meunier 20%

NM

C'E' LO
CHAMPAGNE
E POI C'E'
KRUG!

* ESAURITO

CHAMPAGNE
MONTAGNE DE REIMS

* ESAURITO

CHAMPAGNE

MONTAGNE DE REIMS

Miniere & Fils

« Influence »
€110,00

Brut

Comune: à Hermonville

Uve: Pinot Noir 30%-Chardonnay 15%-Pinot Meunier 40%-Vin de Reserve 15%
Dosage 5gr/lit – **Vinificazione e Invecchiamento in Fut de Chene 8 Mesi**
RM

Miniere & Fils

« Absolu »**Blanc des Blancs**
Brut €120,00

Comune: à Hermonville

Uve: Chardonnay 100%

Dosage 5gr/lit – **Vinificazione e Invecchiamento in Fut de Chene (5 Anni sui Lieviti)**
RM

Miniere & Fils

« Brut Zero »
€120,00

Nature

Comune: à Hermonville

Uve: Pinot Noir 28%-Chardonnay 27%-Pinot Meunier 45%

Vinificazione e Invecchiamento in Fut de Chene (7 Anni sui Lieviti)
RM

Michel Arnould

ExtraBrut
€110,00

Comune: Grand Cru à Verzenay

Uve: Pinot Noir 100%

RM

RM

Sadi-Malot Blanc de Blancs Les Cretes

Brut € 90,00

Comune: Premier Cru à Villers-Marmery

Uve: Chardonnay 100% (Vin de Reserve 15%) Vinificato in Legno Dosage 4,3 gr/Lt

RM

A Colpi di Sciabola

Altro che botto! Gli ufficiali di Napoleone, dopo ogni vittoria, usavano aprire le bottiglie di Champagne per il brindisi con un sistema forse un po' meno rumoroso ma alquanto "scenografico": il Sabrage, che consisteva nel troncare con un colpo di sciabola il collo della bottiglia.

Mentre la mano sinistra teneva saldamente il contenitore di vetro, la destra sguainava la spada, "accarezzava" rapidamente con la lama il collo della bottiglia e con decisione ne colpiva la parte più spessa fino a staccar di netto

Il tappo, che volava via insieme al vetro che lo circondava, senza che si disperdessero frammenti nel liquido.

* ESAURITO

CHAMPAGNE

COTE DES BAR - AUBE

André Beaufort (Bio) Millesimato 2012 Brut

€180,00

Comune: à Polisy

Uve: Pinot Noir 80%-Chardonnay 20%

NM

Cretol & Fils

Blanc de Noirs

Brut

€ 55,00

Comune: à Neuville-Sur-Sienne (Côte des Bar-Aube-Bar sur Sienna)

Uve: Pinot Noir 100%

RM

Drappier

Nature Non Filtrè Dosage Zero Pas Dosè €

90,00

Sansajout de Soufre(Senza aggiunta di Solfiti)

Comune: à Urville

Uve: Pinot Noir 100% (à Urville)

NM

Drappier

Clarevallis

ExtraBrut

€ 90,00

Comune: à Urville

Uve: Pinot Noir-Chardonnay-Pinot Meunier-Blanc Vrai

NM

* ESAURITO

**CHAMPAGNE
COTE DES BAR -AUBE**

Lacroix-Triulaire Mont Marvin Millesimé 2012

ExtraBrut €110,00

Comune: à Merry-sur-Arce

Uve: Pinot Meunier 100% (96 Mesi sui Lieviti)

RM

Lacroix-Triulaire Les Primiers Piquets De Vignes

Pas Dosé €110,00

Comune: à Merry-sur-Arce

Uve: Pinot Noir 100% (72 Mesi sui Lieviti)

RM

Nathalie Falmet

Cuvée Nature

Nature €

95,00

Comune: à Rouvres les Vignes

Uve: Pinot Noir 100%

RM

CHAMPAGNE

COTE DES BAR -AUBE

Ruppert-Leroy (Bio) 11,12,13.....19 Brut Nature

Pas Dosé €130,00

Senza Solfiti Aggiunti- BIODINAMICO

Comune: à Essoyes

Uve: Pinot Noir 50%-Chardonnay 50% (Riserva Perpetua dal 2011al 2019)

Degorgé Octobre 2021

RM

Ruppert-Leroy (Bio) Fosse Grely Brut Nature

Pas Dosé €150,00

Senza Solfiti Aggiunti- BIODINAMICO

Comune: à Essoyes

Uve: Pinot Noir 50%-Chardonnay 50% Recolté 2015 Degorgé Octobre 2017

RM

Ruppert-Leroy (Bio) Les Cognaux Brut Nature

Pas Dosé €150,00

Senza Solfiti Aggiunti- BIODINAMICO

Comune: à Essoyes

Uve: Pinot Noir 100% Recolté 2019 Degorgé Octobre 2021

RM

Ruppert-Leroy (Bio) Martin Fontaine Brut Nature

Pas Dosé €150,00

Senza Solfiti Aggiunti-BIODINAMICO

Comune: à Essoyes

Uve: Chardonnay 100% Recolté 2018 Degorgé Settembre 2021

RM

Vouette & Sorbée (Bio)
€180,00

Fidèle

ExtraBrut

Comune: à Buxière-Sur-Aube

Uve: Pinot Noir 100%

NM

* ESAURITO*

CHAMPAGNE ULTIMI ARRIVI

* ESAURITO

CHAMPAGNE ULTIMI ARRIVI

* ESAURITO

CHAMPAGNE ULTIMI ARRIVI

* ESAURITO