



L'ART D'OFFRIR

ESPERIENZE ED EMOZIONI

CATALOGO 2025



Curée
Lowise

CHAMPAGNE
G R E N O

CHAMPAGNE
MONOPOLE
HEIDSIECK-C®

CHAMPAGNE
Charles LAFITTE
EXCLUSIF DE GRANDE CUVÉE CHAMPAGNE



Domaine Royal de
Jarras

PINK FLAMINGO®
SABRE DE CAMARGUE

ROZÈS
PORTO

Indice

1

CHAMPAGNES

6

Maison Pommery

34

Greno

36

Champagne
Heidsieck & C° Monopole

40

Charles Lafitte

2

INOSTRI
VINI

46

Château la Gordonne

52

Les Grands Domaines du Littoral

3

SPARKLING
WINES

58

Pink Flamingo

4

VINI
PORTO

62

Rozès



I NOSTRI
CHAMPAGNES

1



CHAMPAGNE POMMERY

Il Domaine capolavoro di una vita

A luglio 1868, Madame Pommery lancia quel che fu, a Reims, il più grande cantiere del secolo: la trasformazione delle cave di gesso gallo-romane in cantine. Minatori belgi e francesi scavano 18 chilometri di gallerie, con volte a botte o a ogiva, collegate tra loro a 30 metri di profondità. L'artista Gustave Navlet vi scolpisce degli immensi bassorilievi che sottolineano la bellezza irreale di queste grandiose gallerie, immerse in un'eterna penombra. Una splendida scala monumentale con 116 gradini collega questo mondo sotterraneo all'esterno.

All'epoca la società inglese dettava lo stile al mondo intero. Madame Pommery chiede quindi ai propri architetti di ispirarsi alle tendenze apprezzate dai britannici. Lo stile neogotico-elisabettiano si impone così a Reims, attraverso torrette, merli e masti, associando mattoni rossi a un rivestimento Grigio-blu. Domina lo spirito d'avanguardia. Costruito su un campo aperto, l'insieme degli edifici a forma di H mostra le tradizioni architettoniche tipiche delle case di campagna, organizzate secondo il principio delle residenze private del XVIII secolo.

Vi è un intento pratico: favorire la futura espansione delle costruzioni. Rivela inoltre una filosofia di vita: lasciar cadere le barriere per accogliere e aprirsi al mondo. Il Domaine Pommery si estende oggi su 50 ettari. Nelle sue cantine risposano più di 25 milioni di bottiglie.

LA CREAZIONE DEL BRUT NEL 1874

Negli anni '60 del XIX secolo, gli champagne presenti sul mercato sono vini forti, spesso con un dosage importante e un'alta gradazione alcolica. Lo zucchero e l'alcol erano generalmente considerati necessari per attenuare l'acidità naturale e arricchire un corpo spesso un po' magro. Grazie ai rapporti di Adolphe Hubinet, il suo direttore commerciale, e ai propri viaggi oltremarina, Madame Pommery comprende velocemente che i gusti dell'alta società britannica stavano evolvendo verso vini meno dolci. È questo il compito che affida immediatamente a Olivier Damas, Chef di Cave: sviluppare assemblaggi più raffinati, capaci di garantire delle cuvée eleganti ed equilibrate senza un'eccessiva aggiunta di liqueur. La sua concezione dello Champagne moderno rivoluzionerà i codici nonché numerose abitudini della vinificazione. Posticipa le date della vendemmia, con i relativi rischi, per raccogliere solo uve con una maturazione equilibrata. Il vino sarà prodotto e imbottigliato nel Domaine e quindi verrà fatto riposare sulle fecce per un affinamento di diversi mesi, o addirittura anni. Nel 1874 nascerà il primo Brut della Maison Pommery.



Clément Pierlot

CHEF DE CAVE

Clément Pierlot è un uomo impegnato, preciso, con una visione moderna e contemporanea dell'enologia e della viticoltura: Paul-François Vranken l'ha scelto come 10° Chef di Cave degli champagne Pommery.



CHAMPAGNE POMMERY

Una piramide qualitativa unica in Champagne

L'accesso ad un approvvigionamento selezionato per l'altissima qualità permette alla Maison Pommery la di creare delle cuvée di prestigio, partendo dalle più grandi uve della Champagne.

Si tratta quindi di un livello qualitativo molto alto che contraddistingue la Maison Pommery e che rappresenta un suo elemento di distinzione.

A questo si aggiunge la creazione della gamma Apanage, dedicata all'hotellerie di lusso e all'alta gastronomia, che disegna un altro elemento di forza nella piramide qualitativa.





LES MILLÉSIMES D'OR

Una collezione privata unica al mondo

Questa collezione e la sua storia sono dedicate ai collezionisti, agli intenditori, agli amanti dei grandi vini e delle belle emozioni, ma anche agli esteti e agli esploratori di stile, di chi crea le leggende e detta il buon gusto nell'universo delle belle cose che arricchiscono la vita.

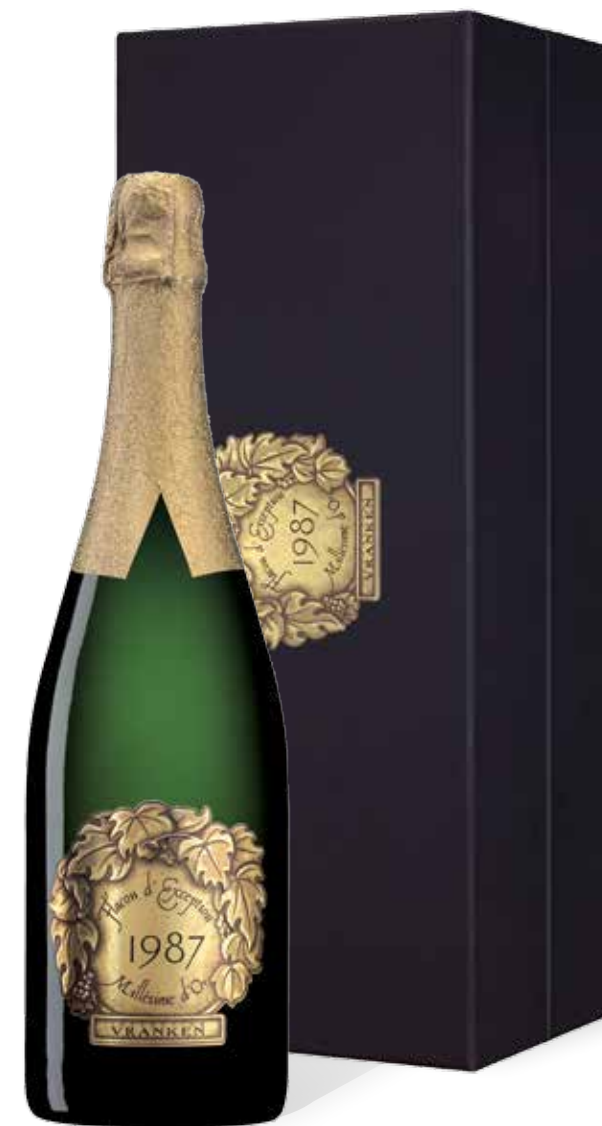
I Millésimes d'Or offrono un viaggio nel tempo al ritmo della storia della Champagne, la nostra Champagne, a partire dal 1874, storica data in cui Madame Pommery creò il Brut, fino a oggi.

Nella storia di questa collezione, i vini millesimati occupano il ruolo principale. Alcuni, come l'eccellente 1907, recuperato nel mar Baltico da un cacciatore di tesori svedese, sono diventati delle vere e proprie icone.



Dei millésime eccezionali in bottiglie altrettanto straordinarie, che celano un tocco magico e offrono a chi li degusta un momento unico, simile a un istante di eternità.

Firmati Pommery, Heidsieck & C° Monopole o Vranken, questi Champagne rappresentano di per sé la storia dello Champagne, in particolare quella del 20° secolo.



LE BOTTIGLIE D'ECCEZIONE

1874*	1938	1955	1972*	1983
1898*	1941	1959	1973	1985
1904*	1942	1960*	1974*	1986*
1906*	1943	1961	1975	1987
1907	1945	1962	1976	1988
1911	1947	1964	1977	1989
1921	1948*	1966	1978	1990
1928	1949	1968	1979	
1929	1950*	1969	1980	
1934	1952	1970*	1981	
1937	1953	1971	1982	

* Non disponibili per la vendita.
Alcuni Millésimes Or d'Age possono essere disponibili in versione magnum o jéroboam.

LES CLOS POMPADOUR

I più grandi vigneti della Champagne

I vigneti Pompadour, dal nome evocatore e affascinante dell'omonima marchesa, occupano 25 ettari all'interno del Domaine Pommery.

Un vero e proprio laboratorio a cielo aperto per la creazione dei nostri assemblaggi. Dai più grandi vigneti della Champagne nasce uno champagne unico che esiste solo in formato magnum, per esaltarne l'eccellenza.

LA FALCONERIA DEI VIGNETI POMPADOUR

A partire dalla vendemmia del 2003, abbiamo adottato una protezione dei raccolti dagli storni che consiste nell'introduzione di falchi e poiane di Harris. Questo metodo efficace e spettacolare concilia la tradizione e la protezione dei vigneti. Così, al posto di reti pericolose, assistiamo al volo maestoso di questi rapaci che, da sopra i vigneti, intimidiscono gli storni.

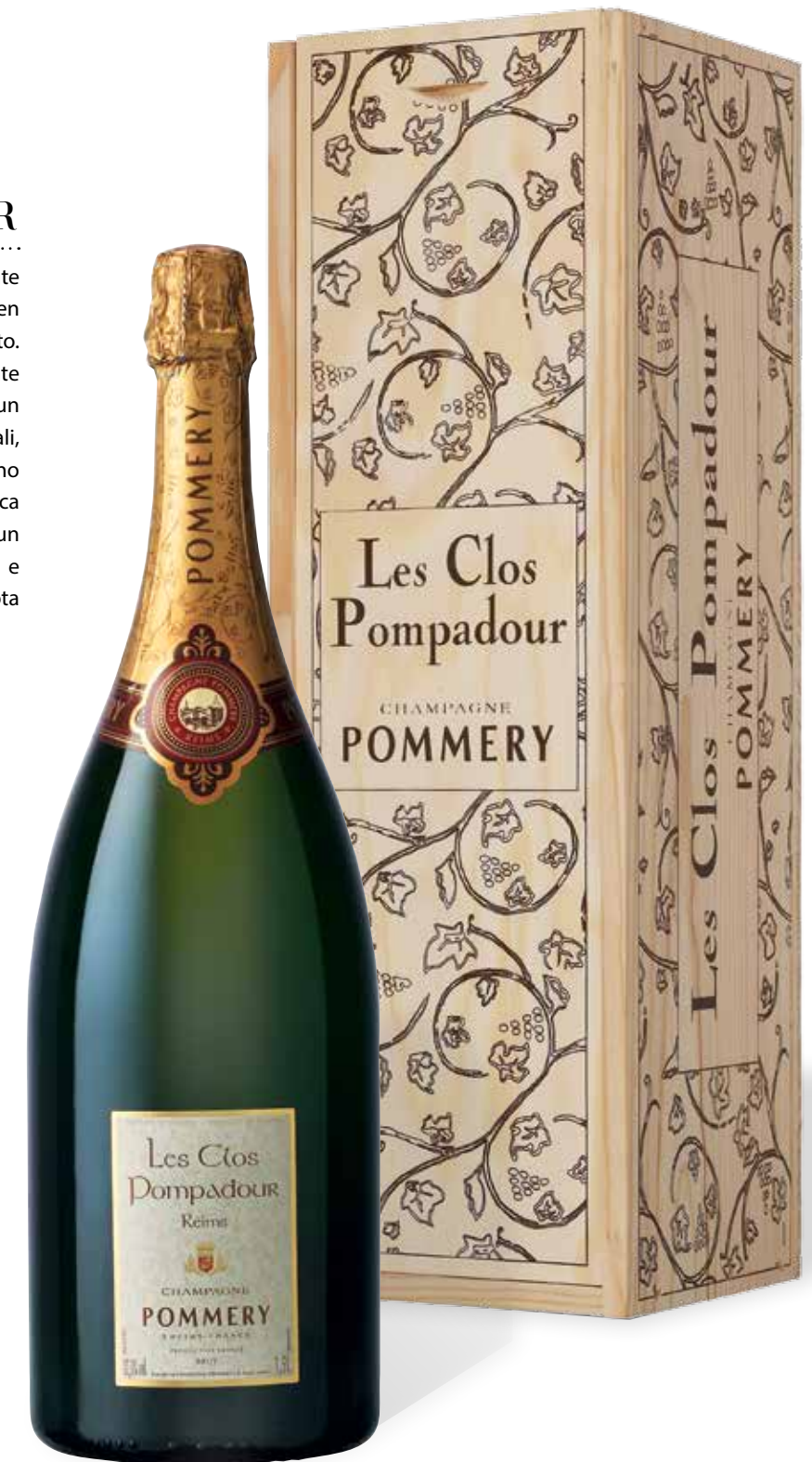


CHAMPAGNE POMMERY

LES CLOS POMPADOUR

Questo champagne si presenta in un elegante colore giallo oro pallido dai riflessi verdi ben presenti. Al naso il vino è robusto, diretto. Inizialmente note di limone leggermente essiccato stimolano le mucose; quindi, in un continuo slancio, vi si intrecciano note floreali, date da fiori bianchi come il biancospino accompagnato da alcuni accenni di rosa. In bocca l'insieme si dischiude, ci guida e ci trasporta in un universo di dolcezza, freschezza, complessità e persistenza, per chiudere in bocca con una nota finale pura e vivace.

Millesimi disponibili: 2002, 2003, 2004.





CHAMPAGNE POMMERY

Cuvée 150

LA CREAZIONE DI CUVÉE 150 SECONDO CLÉMENT PIERLOT «La finezza sopra ogni altra cosa»

Olivier Damas e Victor Lambert (rispettivamente 1° e 2° Chef de Cave della Maison) hanno lavorato entrambi per offrire: al mondo dello Champagne, il primo Brut della storia; allo Champagne Pommery & Greno, la creazione e definizione del proprio stile; a Madame Pommery, lo Champagne che sognava. Era il 1874. Per rendere omaggio a questa bottiglia leggendaria, Clément Pierlot, Chef de Cave della Maison Pommery, ha immaginato

come fosse il primo brut creato da Madame Pommery, la Cuvée denominata 150 è un omaggio al 150° anniversario di questa creazione. Per più di 6 anni queste bottiglie non lasciarono l'affascinante mondo delle cantine, dove furono conservate con rispetto e amore a 10 gradi, sotto trenta metri di gesso. Questa cuvée Blanc de Blancs proviene dai 9 villaggi preferiti di Madame Pommery: Avize, Cramant, Oger, Chouilly, Dizy, Trépail, Villers, Verzy e Verzenay, nonché dal notevole Clos Pompadour a Reims. I 10 Chardonnay più belli provenienti da 4 terroir diversi per un omaggio degno della sua creazione.

Cuvée 150, un appassionato omaggio a Madame Pommery

Per rafforzare la sua unicità, sono state prodotte solo 10.000 bottiglie di Cuvée 150. In ogni cofanetto è stato inserito un certificato di autenticità.



CHAMPAGNE POMMERY

CUVÉE 150

Cuvée 150 si veste di un colore oro chiaro con leggeri riflessi verde pallido. Al naso rivela una finezza straordinaria. Le prime note evocano la brioche tostata, il fiore di biancospino e il fiore di tiglio; a seguire una nota agrumata. Al palato ricorda la grande finezza ed una consistenza delicata e setosa. L'attacco morbido lascia il posto a un cuore gustativo intenso in cui tensione, mineralità e maturità rispondono in armonia. Il finale presenta note mielate e saline, perfettamente bilanciate tra le note gessose e la morbidezza del dosaggio minimalista. Per la sua grande eleganza, Cuvée 150 è un grandissimo aperitivo. A tavola si abbina armoniosamente alle crudité di pesce e ai crostacei.

Cuvée
Louise



CUVÉE LOUISE

Cuvée Louise 2006, il nuovo millesimo d'eccezione

2006 è stata un'annata generosa. Andando al cuore del terroir dei tre grands crus che storicamente compongono la Cuvée Louise e selezionando con cura le parcelle più pregiate per questa vendemmia, siamo stati in grado di estrarre la quintessenza del raccolto, essenziale per la produzione di Cuvée Louise. Cogliendo

uve perfettamente mature al momento giusto per ottenere un mosto purissimo, abbiamo perpetuato e rispettato la filosofia originale di Madame Pommery: „la qualità prima di tutto“.

Cuvée Louise 2006 si contraddistingue per un'eleganza ed una finezza uniche, proprie della Maison Pommery. Al naso, inizialmente discreto, si apre per rivelare un bouquet complesso e floreale, di camomilla. Un sottile tocco burroso e speziato aggiunge una profondità interessante all'insieme. Al palato un attacco soave e delicato rivela la mineralità del terroir; le note fruttate di mango e prugna mirabelle aggiungono un tocco fruttato esotico. Cuvée Louise 2006 si abbina a tutti i piatti di grande eleganza, dal più semplice al più sofisticato. Saprà esaltare la cucina di mare leggera, come i grandi risotti delicati, fino alle carni bianche.

CHAMPAGNE POMMERY

CUVÉE LOUISE

SI VESTE DI NUOVO

Le nuove linee colorate di Cuvée Louise hanno un significato molto speciale che ci sta a cuore: il colore oro rappresenta il prezioso Chardonnay, il blu il colore iconico della nostra Maison e il verde mare, il nostro sincero impegno a favore della biodiversità.





CHAMPAGNE POMMERY

LA VERTICALE LOUISE

Cuvée Louise esiste in vari formati d'eccezione: salmanazar 1995, mathusalem 1998, jéroboam 1996, magnum 2005 e bottiglia 2006.

Cuvée
Louise



CUVÉE LOUISE

Un regalo d'eccezione in edizione limitata

Creata nel 1979, Cuvée Louise è un vino dalla purezza assoluta che esprime la quintessenza dell'eccezionale savoir-faire enologico della Maison Pommery. Fedele alle esigenze della sua ispiratrice, la Cuvée de prestige della Maison nasce dai migliori vigneti.

È composta da 3 Grands Cru della Champagne: Avize, Aÿ e Cramant. Cuvée Louise affina per più di 10 anni nel cuore delle nostre cantine di gesso per aggiungere serenità al proprio gusto inimitabile.

La tentazione di osare e trasformare Cuvée Louise, che già aveva un dosage naturalmente basso, in un millésime senza dosage è stata troppo forte: nasce così Cuvée Louise Brut Nature. L'esperienza è stata convincente per questo millésime 2006 che dispone naturalmente di una buona struttura e quindi di una gradevole presenza all'olfatto e una piacevole persistenza in bocca. Per questo abbiamo deciso di proporre Cuvée Louise 2006 con la denominazione di "Brut Nature", creando un'alternativa alla cuvée tradizionale.

CHAMPAGNE POMMERY

CUVÉE LOUISE NATURE 2006

Cuvée Louise Nature 2006 ha un magnifico colore oro intenso e una brillantezza incomparabile. Si apre con note delicate come aromi di gelatina di mele cotogne e prugna candita. La generosità del 2006 ci coglie con le sue note tostate e di brioches. Il finale rivela una sottile nota amaricante con un tocco incredibilmente delicato di scorza di cedro. Una tartare di salmone agli agrumi sarà una combinazione perfetta per gustare questo magnifico Champagne.



UNA NUOVA ESPERIENZA,
DI GRANDE ELEGANZA



CHAMPAGNE POMMERY

CUVÉE LOUISE ROSÉ 2004*

Champagne dalla veste elegante di un bel colore rosa pesca. Al naso si apre molto piacevolmente con un gradevole bouquet aromatico che gli conferisce immediatamente un aspetto gourmand. Ci porta in un universo di frutti rossi come la fragola di bosco, associata a note di lampone e ribes. Al palato l'armonia è perfetta grazie al giusto equilibrio fra tutte le sensazioni già percepite con l'olfatto a cui si aggiunge un'ottima persistenza. Potrà accompagnare brillantemente un petto d'anatra, accompagnato da una salsa ai mirtilli rossi.

*Con riserva di cambiamento del millésime



CHAMPAGNE POMMERY

Apanage Brut 1874

La Cuvée Brut del XXI^e secolo

Nel 2024, la Maison festeggerà i 150 anni dalla creazione del brut da parte di Madame Pommery. Una bella occasione per il 10° Chef de Cave per seguire le orme dei suoi illustri predecessori e creare a sua volta il brut del XXI secolo!

Non si tratta piuttosto di modificare la “partitura” del brut, ma di farlo entrare nella sua epoca. Un nuovo brut, evoluzione naturale del Brut Apanage, una cuvée audace e piena di brio, immaginata per far scoprire uno dei più grandi know-how enologici dello Champagne. Mettendo in luce per la prima volta tutta la ricchezza della réserve qualitativa della Maison, Cuvée Apanage Brut 1874 offre agli amanti dei grandi champagne di tutto il mondo un’evoluzione dell’esperienza Pommery. La Réserve Perpétuelle della Maison è stata predisposta per il nuovo Apanage Brut 1874, ed entra in maniera significativa in questo glorioso assemblage. Rispettando lo storico lavoro attorno ai 17 Crus, Apanage Brut

1874, disegna una colonna portante unica, con i suoi grandi terroir, selezionati per il loro carattere e la loro singolarità, compreso il magnifico Clos Pompadour a Reims.

Immaginato come un assemblaggio di millésimes, Apanage Brut 1874 ruota attorno alle grandi annate: la superba 2018, come annata base, poi un tocco delicato della 2015 e 2012, per l’originalità della Cuvée. Con predominanza di Chardonnay e Pinot Noir delle più grandi origini, è reso ancor più complesso dai grandi Meunier della Montagne de Reims e della Grande Vallée de la Marne. Apanage Brut 1874 viene affinato per 48 mesi nelle cave di gesso de la Butte Saint-Nicaise ed è minimamente dosato per rispondere ad una degustazione contemporanea. Apanage Brut 1874 esprime con eccellenza l’identità della Maison Pommery: la purezza assoluta.

CHAMPAGNE POMMERY

APANAGE BRUT 1874

Dal colore giallo tenue con riflessi dorati incanta lo sguardo. Perlage fine e delicato. All’olfatto prima sensazione è quella di un profumo di fiori bianchi dove si svelano di volta in volta biancospino e gelsomino a cui si aggiungono note di agrumi maturi. Gli aromi più freschi aprono gradualmente ad aromi più complessi, tostati ed invitanti come il miele d’acacia, marshmallow e brioche. Questa degustazione termina al palato, intenso e complesso e si distingue per un attacco delicatamente burroso, a seguire rivela note di nettarine bianche, bilanciate da un’elegante freschezza e la naturale mineralità dei terroir che lo compongono. Il cuore gustativo, con una consistenza vellutata, esprime la ricchezza dei sapori e la complessità dell’assemblaggio. Il finale è ampio e persistente, esaltato da note di scorza di agrumi che completano la varietà delle note gustative.





LA GAMMA APANAGE,

UNA SELEZIONE DI 17 CRUS



CHAMPAGNE POMMERY
BRUT APANAGE

Pommery Brut Apanage ha un colore giallo pallido, con una bella brillantezza. Uno Champagne fresco, elegante e raffinato con note di frutta secca e pompelmo. Brut Apanage è lo Champagne gastronomico per eccellenza.

Disponibile nei formati che vanno dalla mezza bottiglia alla magnum.



CHAMPAGNE POMMERY
BRUT APANAGE
COFANETTO PRESTIGE

Un'idea regalo raffinata, un cofanetto contenente Apanage Brut, Apanage Brut Blanc de Blancs e Grand Cru Royal Millésimé 2008.

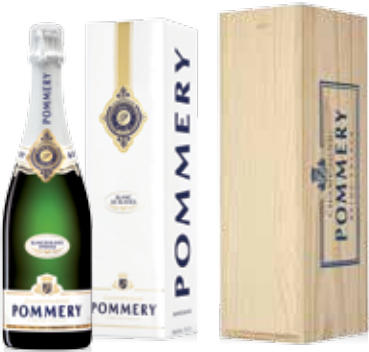
CHAMPAGNE POMMERY
BRUT APANAGE
BLANC DE NOIRS

Pommery Apanage Blanc de Noirs ha un bel colore oro paglierino. Uno Champagne franco e vivace con aromi caldi di frutta matura, mele cotogne e frutti rossi. I sentori minerali riflettono il terroir eccezionale che compongono questo assemblaggio. Il perfetto equilibrio del finale è esaltato da una delicata nota di arancia rossa.



CHAMPAGNE POMMERY
BRUT ROSÉ
APANAGE

Il suo colore è rosa tenue, di estrema eleganza. Un bouquet di aromi che si schiude con piccoli frutti rossi (ribes, fragole e fragoline di bosco) a cui si uniscono note di mela verde. Al palato rispecchia ed esalta gli aromi già scoperti al naso. Complesso e con un perfetto equilibrio risaltato da una bella ampiezza ed armonia. Con un finale soave dalla bella freschezza. Di grande charme se servito come aperitivo, perfetto con carni bianche e crostacei.



CHAMPAGNE POMMERY
BRUT APANAGE BLANC DE BLANCS

Pommery Apanage Blanc de Blancs è uno champagne dal colore oro pallido con riflessi verde chiaro. Discrete note floreali di gelsomino e acacia si mescolano in perfetta armonia con delicati accenni di taglio. Rivela quindi una grande complessità nella quale di volta in volta compaiono note fruttate di agrumi e una sensazione di cremosità data dal frangipane. L'aperitivo è il momento perfetto per apprezzare questo vino; tuttavia, un caviale baerii o una tartare di orata con agrumi verdi potranno rivelare nuovi aspetti di questa cuvée.

Disponibile nei formati che vanno dalla bottiglia alla jeroboam.

LA GAMMA ROYAL,

L'EMBLEMA

DEGLI CHAMPAGNE POMMERY

CHAMPAGNE POMMERY

BRUT ROYAL

Brut Royal è un vino delicato e raffinato, dal colore giallo pallido e dai leggeri riflessi verdi. All'olfatto è vivo e fresco, con note di agrumi e fiori bianchi. Questo Champagne è rotondo, ampio, delicato e dalla buona persistenza. In bocca si affermano leggere note di frutti rossi. Il Brut Royal è lo Champagne ideale da bere a tutto pasto.
Disponibile nei formati che vanno dal quarto di bottiglia al nabucodonosor.



CHAMPAGNE POMMERY

BRUT ROSÉ ROYAL

Brut rosé è di un bel colore rosa pallido dai riflessi leggermente rosa salmone e con un perlage raffinato e persistente. Uno Champagne dalle delicate note di frutti di bosco, completato da una gradevole freschezza. È il perfetto accompagnamento per la carne bianca o i crostacei.
Disponibile in formato bottiglia e mezza-bottiglia.



CHAMPAGNE POMMERY

GRAND CRU ROYAL MILLÉSIME 2009*

Grand Cru Royal si presenta con una veste cristallina, dal colore giallo dorato e con dei bei riflessi verdognoli. Uno Champagne con note di peonia, pera e albicocca fresca, che andrà benissimo con il foie gras saltato in padella con chutney di prugne mirabelle.
Disponibile nei formati che vanno dalla bottiglia al salmanazar.

*Con riserva di cambiamento del millésime



Un nuovo modo di degustare



CHAMPAGNE POMMERY

ROYAL BLUE SKY

Royal Blue Sky è l'espressione dello spirito anticonvenzionale, frutto di una nuova Expérience Pommery. È una Cuvée tradizionale proveniente da 40 Crus di Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay, 36 mesi sui lieviti con un dosaggio che lo identifica tra i migliori demi-sec. Condividere questa esperienza degustando Royal Blue Sky in bicchieri ampi e con l'aggiunta di cinque cubetti di ghiaccio.

Royal Blue Sky è di colore giallo pallido, dalle note di fichi secchi, malva, arance essiccate e millefoglie. Questo Champagne presenta un'ottima persistenza in bocca. La nota finale rimane molto gradevole e si contraddistingue per una grande freschezza.

Disponibile in bottiglia e magnum.



POP

CHAMPAGNE POP

Product Of Pommery

Invenzione, rivoluzione, immaginazione, creazione, innovazione: le parole non mancano per qualificare la nascita della gamma POP. Alla vigilia della grande crisi del 1929, su iniziativa di Melchior de Polignac, figlio di Madame Pommery e Presidente degli Champagne Pommery, viene creata la prima bottiglia di Champagne da un quarto. Grande cacciatore, Melchior de Polignac inventa una bottiglia che consente di rendere lo Champagne “nomade”. All'alba del XXI secolo, Pommery persiste e firma, con la creazione della gamma POP, la prima gamma unica e colorata in piccolo formato. Leggermente provocatore, è innanzitutto uno Champagne allegro, impetuoso, pieno di vita e aperto al futuro. POP è una bottiglia in vetro blu da 20 cl, con un tappo di sughero e una gabbietta tradizionale rivestita da un involucro argentato che sarà apprezzato dagli esteti: coloro che, a prescindere dalla generazione di appartenenza, amano le cose belle.



CHAMPAGNE POMMERY

PINK POP

Pink Pop Rosé è di un bel colore rosa pallido. Perfettamente equilibrato, è un vino fruttato e molto fresco, con la raffinatezza e la delicatezza tipica degli Chardonnay. Pink POP è una vera gioia per il palato.

*Con riserva di cambiamento del millésime



CHAMPAGNE POMMERY

SILVER POP

Champagne dal colore giallo tenue brillante. All'olfatto è fresco, vivace ed ampio. Al palato esprime le stesse caratteristiche ritrovate al naso. Leggermente dosato fra sentori tostati di nocciola e frutti maturi. Ideale come aperitivo, si abbina sapientemente ad appetizer, stuzzichini, finger food.



CHAMPAGNE POMMERY

POP

Pop ha una brillantezza estrema che conserva la sua eleganza. Uno Champagne dalla gradevole freschezza e dalla grande delicatezza che apre una strada facile verso il piacere. Champagne immediato, saprà distinguersi in qualsiasi momento, rendendo la festa ancora più speciale.



CHAMPAGNE POMMERY

GOLD POP 2015*

Presenta un bel colore giallo-verde, splendente e luminoso. È un vero piacere sentire gli aromi di questo champagne, in cui si mescolano le fragranze di fiori di bosco e le note di dolci e frangipane. Uno Champagne dalla grande e piacevole freschezza, che non potrà non essere apprezzato.



La vostra etichetta Il vostro marchio Il vostro logo

La Maison Pommery offre la possibilità di personalizzare con la vostra immagine una bottiglia di POP, Champagne da 20 cl.

A partire da un numero di 1.300 bottiglie, senza costi aggiuntivi:

- Un modo unico ed elegante per distinguersi;
- Un souvenir da donare per occasioni speciali: seminari, convegni, fiere, anniversari... ma anche per il mini-bar o per omaggio nelle camere;
- Un regalo chic ed originale.



CHAMPAGNE G R E N O



CHAMPAGNE GRENO

Narcisse Greno, Il socio in affari di Madame Pommery

Il marchio Champagne Greno incarna l'eredità di un uomo appassionato ed illuminato: Narcisse Greno. Nato nel 1810, Greno è una figura imprescindibile nella storia dello champagne, la cui carriera è profondamente legata a quella della Maison Pommery. Si dedicò al commercio dello champagne fin dall'età di 26 anni e si distinse per la sua energia ed il suo entusiasmo, qualità che lo resero un commerciante eccezionale. Viaggiatore esperto, incontrò personalità influenti, notabili, magistrati e alti ufficiali militari, riuscendo così a creare una rete prestigiosa e ad affinare il suo savoir-faire.

Narcisse Greno lavorò al fianco di Louis-Alexandre Pommery, dando vita a un'attività fruttuosa, caratterizzata da una stretta collaborazione e da una passione comune per il vino. Dopo la prematura scomparsa di Monsieur Pommery, Greno si rivolge naturalmente a Madame Pommery, diventando il suo consigliere di fiducia. È in questo contesto che nasce lo Champagne Greno, un vino di carattere che arricchisce l'offerta della Maison Pommery, rimanendo sempre fedele

alla ricerca della perfezione e dell'eccellenza che contraddistingue il marchio. Si narra che Greno rimase estremamente affascinato dalla sua visita al Domaine Pommery da venir conquistato definitivamente. Lo Champagne Greno racchiude in sé l'essenza di questo legame profondo, una continuità nella storia, un omaggio allo spirito pionieristico di Narcisse Greno e una testimonianza dell'armonia tra tradizione e innovazione che ancora oggi definisce la Maison Pommery.

Lo Champagne Greno dedicato al banqueting

Lo Champagne Greno occupa un posto d'onore per ogni raffinato momento di festa. Come champagne d'elezione per eventi di grande prestigio, incarna l'eleganza, la convivialità e l'eccellenza che caratterizzano le grandi celebrazioni. La sua raffinatezza e finezza lo rendono il compagno ideale per accompagnare piatti delicati, creando un'esperienza di degustazione senza pari.



CHAMPAGNE GRENO

GRAND PRESTIGE BRUT

Uno champagne dal colore giallo oro accompagnato da delicati riflessi verdi. Si distingue per la sua bella mineralità con qualche tocco di miele, note speziate e floreali. Al palato è floreale con un tocco di note agrumate.



CHAMPAGNE
MONOPOLE
HEIDSIECK & C°



CHAMPAGNE HEIDSIECK & C° MONOPOLE

Una delle più antiche Maison della Champagne



Pierre-Hubert Crozat

CHEF DE CAVE

La nostra Maison rispecchia la ricchezza di un know-how tradizionale ereditato dalla storia della Champagne. Nati prima della Rivoluzione francese, nel 1785, in un mondo in pieno cambiamento che avrebbe delineato il futuro, i nostri Champagne hanno accompagnato la storia della nuova Francia che stava prendendo forma. Sempre al centro della loro epoca, oggi le nostre cuvée incarnano modernità e know-how con la stessa passione. Come portatori di una storia straordinaria, siamo felici di condividere con voi questa avventura umana, nata in una delle più grandi regioni viticole del mondo.

Seppure intramontabile, lo stile Heidsieck & C° Monopole non smette mai di evolversi. I nostri Champagne riflettono lo spirito di un'epoca, esprimono il loro tempo e si adattano per seguire gli appassionati di tutto il mondo. E così accade sin dal XVIII secolo.

Essere chef de cave della Maison Heidsieck & C° Monopole significa saper rispettare l'eredità del passato per prevedere meglio il futuro, ovvero preservare la tradizione affinché i grandi classici attraversino i secoli impregnandosi di modernità. È dunque così che lo chef de cave Pierre-Hubert Crozat protegge lo stile Heidsieck & C° Monopole.



HEIDSIECK & C° MONOPOLE

BLUE TOP

Il Blue Top presenta un colore giallo chiaro dai riflessi brillanti. Le note predominanti richiamano fiori bianchi e frutti gialli. Freschezza, eleganza e raffinatezza si sprigionano nell'arco dell'intera degustazione, senza dare segni di aggressività. Questa cuvée si abbina perfettamente ai crostacei, ma anche alla cucina asiatica.

Disponibile nei formati che vanno dalla bottiglia al nabucodonosor.





HEIDSIECK & C° MONOPOLE

CUVÉE IMPÉRATRICE

Champagne dal colore giallo dorato con riflessi brillanti e un perlage delicato e persistente. Al naso primi un bouquet floreale con note di fiori bianchi e acacia, di fine complessità. Si evolve verso note speziate di frutta secca, cannella, ma anche di miele. Al palato è setoso e fruttato, note tostate di caffè e cacao. Si avverte un interessante equilibrio tra morbidezza, finezza, generosità e vivacità. Questo Champagne è ampio dotato di una buona persistenza con un finale elegante.



HEIDSIECK & C° MONOPOLE

SILVER TOP

Dal giallo paglierino con riflessi smeraldo. La prima sensazione è di delicatezza, esprime fiori bianchi che si evolvono su note di pesca più pronunciate. A seguire aromi di mela cotta e tostatura. Al palato si conferma una buona persistenza e rispecchia gli aromi di frutta cotta già scoperti dal naso. Possiamo anche percepire alcuni aromi come il cacao e il caffè. Champagne molto apprezzato per l'aperitivo. Silver Top è anche indicato per accompagnare sushi o scampi grigliati aromatizzati alle spezie.



HEIDSIECK & C° MONOPOLE

ROSÉ TOP

Rosé Top è una cuvée di colore rosa pallido di grande intensità. Uno Champagne floreale che sprigiona delicate note di violetta. I piccoli frutti rossi dominano la degustazione, in cui è possibile percepire sia il lampone che il ribes. Accompagna perfettamente crostacei oppure dessert a base di frutti rossi non zuccherati.



HEIDSIECK & C° MONOPOLE

GOLD TOP

MILLÉSIME 2018*

Di colore giallo chiaro, Gold Top presenta riflessi brillanti che gli conferiscono una grande luminosità. I rotondi aromi percepiti ricordano il miele con una dominante di pan di spezie. Questo vino presenta una grande lunghezza. La degustazione termina con sapori di mandorla tostata. Questo champagne è ideale da abbinare a crostacei proposti su una salsa cremosa o a base di burro.

*Con riserva di cambiamento del millésime



L'HERITAGE E L'AUDACIA DELLA MAISON **CHARLES LAFITTE**

Sin dalle sue origini nel 1834, grazie all'inventiva del suo fondatore Charles Lafitte, la Maison ha difeso con orgoglio il grande savoir-faire dei suoi Champagne. L'eccellenza, la passione e il rispetto per la tradizione si ritrovano in ogni bottiglia e sono un simbolo dell'arte tramandata di generazione in generazione. Con la creazione della "Cuvée Spéciale", lo champagne Charles Lafitte si distingue per il suo spirito d'avanguardia rendendo al contempo omaggio alla storia e al patrimonio della Maison. La "Cuvée Spéciale" riflette l'impegno nell'offrire uno champagne raffinato che unisce tradizione e creatività.

Nel 1983, il Gentleman Explorer Charles Lafitte ha lanciato la capsula di colore nero che, con questo colore, è diventata l'elemento distintivo della Maison. Charles Lafitte continua a difendere l'eredità della Champagne e al tempo stesso a reinventarsi, affermandosi come riferimento chiave in questo mondo.



CHARLES LAFITTE

CUVÉE SPÉCIALE BRUT

Questa cuvée ha un delizioso colore oro chiaro brillante, con dei piacevoli riflessi vivaci. Dal perlage fine ed elegante effervescenza si rivela attraverso un’ottima persistenza. Al naso si apre con note floreali, con un tocco di petali dei fiori bianchi. A seguire sentori delicati di frutti bianchi arricchite da un delizioso tocco speziato, in particolare di pepe. Gli aromi di frutti bianchi trovati al naso si rivelano pienamente al palato, dominati dalla pesca bianca con un tocco deliziosamente acidulo. Il finale è lungo e persistente, con sentori fruttati che lasciano un’impronta persistente ed elegante.



CHARLES LAFITTE

CUVÉE SPÉCIALE ROSÉ

Lo champagne Charles Lafitte Cuvée Spéciale Rosé proviene da un assemblaggio champenoise tradizionale, con l’aggiunta di una percentuale del 7% di vino rosso Champagne AOC, che gli conferisce alla vista un delicato tocco rosa, leggermente salmone. Questa aggiunta apporta al vino dei delicati aromi delicati di frutti rossi.



CHARLES LAFITTE

PRESTIGE

Combinando tradizione e modernità, questa cuvée incarna l’arte dell’assemblaggio champenoise in tutta la sua finezza. Uno champagne prestigioso ottenuto da tre vitigni emblematici dello Champagne: chardonnay, pinot nero e meunier, ognuno dei quali apporta il proprio marchio distintivo per creare un equilibrio perfetto. Lo Chardonnay, vitigno nobile della Champagne, dona a questa cuvée una vivace freschezza e una delicata mineralità, mentre il Pinot Nero conferisce la struttura e una bella intensità aromatica. Quanto al Pinot Meunier, aggiunge note fruttate e una deliziosa rotondità. Insieme, questi tre vitigni formano una composizione complessa e raffinata, dove ogni sorso è un invito alla celebrazione dei sensi.



CHARLES LAFITTE

ORGUEIL DE FRANCE

Champagne dal colore giallo pallido dai riflessi leggermente dorati. Perlage fine. All’olfatto si presenta generoso con note di frutti gialli associati a un tocco di frutta secca, come la nocciola. Seguono piacevoli note di fiori bianchi. Al palato Orgueil de France è ampio con una bella complessità con un finale lungo fresco e delicato. Ideale come aperitivo o a tutto pasto, si abbina piacevolmente ai primi delicati e alle carni bianche.





Le vignoble du Château la Gordonne

I NOSTRI
VINI ROSE'
DI PROVENZA
E CAMARGUE

2



CHÂTEAU LA GORDONNE

La prima vendemmia nel 1652



Château La Gorgonne è una delle più vaste tenute della Provenza e si estende su oltre 350 ettari, 330 dei quali coltivati a vigneto. Il territorio di Pierrefeu, posto all'estremità occidentale del Massiccio dei Maures, è una zona straordinaria.

Situato in un circo di scisto che ricorda uno scrigno, il vigneto dello Château La Gorgonne gode di uno speciale microclima. Gli inverni miti e le estati calde e secche, consentono alle viti di catturare tutto il calore del sole provenzale grazie a un soleggiamento di 3.000 ore l'anno.

Vento forte e secco, il maestrale è un importante elemento che entra in gioco sferzando le viti e proteggendole dalle malattie legate all'umidità. Il vigneto viene coltivato in una pianura argillo-calcareo e su colline scistose. Nella nostra tenuta è presente una grande varietà di vitigni tipici della Provenza. Ritroviamo pertanto Grenache, Cinsault, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre, Rolle Tibouren, Sémillon e Syrah. Questi pregiati vitigni ci consentono di ottenere vini rosé, bianchi e rossi, tutti DOC Côtes de Provence.



Julien Fort

ENOLOGO

Julien Fort mastro cantiniere (o maître de chai), ama produrre un vino che assomigli alla sua terra, al tempo stesso generoso e intriso di sole, il cui colore rifletta la dolcezza di una regione unica al mondo, dove al naso giungono i profumi più delicati del Mediterraneo.





CHÂTEAU LA GORDONNE

Una piramide qualitativa unica in Provenza

Situate sui pendii scistosi di Pierrefeu-du-Var, le migliori vigne del "Terroir Remarquable" di Château La Gordonne sono scrupolosamente selezionate per creare le Cuvée di Château La Gordonne.

La vendemmia si effettua esclusivamente di notte modo per sfruttare le basse temperature ed ottimizzare la qualità dei mosti. Nel momento della pressatura avviene la selezione dei primi mosti, permettono di conservare solo le têtes de cuvée. La fermentazione avviene in parte in botti di rovere francese per 3 settimane.

Una volta terminate le fermentazioni, gli enologi e i maestri cantinieri si incontrano per determinare l'assemblaggio delle cuvée nel rispetto di requisiti severi sia in termini di colore che di criteri organolettici.

Il meticoloso lavoro del team enologico del Château La Gordonne permette di offrire una bellissima gamma di vini rosati.





CHÂTEAU LA GORDONNE

CHÂTEAU LA GORDONNE SUMMERTIME 2024*

Dal bellissimo colore rosa pallido. Al naso è intenso e molto piacevole, dalle note agrumate come il pompelmo rosa. Al palato si apre con note di ribes esaltate da un tocco di pompelmo confermato dagli aromi agrumati e dalla dolcezza dei frutti a polpa bianca accennati al naso.

Formati disponibili: dalla bottiglia 0,75 lt al Jeroboam.



CHÂTEAU LA GORDONNE

LA GORDONNE

Il Multimillesimato è un assemblaggio “verticale” che garantisce un gusto costante e qualitativo. Questo vino ha un bel colore rosa pallido. Al naso predominano le note di agrumi e fiori bianchi. Questa cuvée è equilibrata e dalla piacevole complessità. Il Multimillésime può essere abbinato alla cucina di mare delicata e ai finger food di un tipico aperitivo estivo.



CHÂTEAU LA GORDONNE

VÉRITÉ DU TERROIR 2024*

Questo vino ha un colore rosa brillante e tenue. Vérité du Terroir Rosé è complesso e molto fine, si apre delicatamente con sentori di corbezzoli presenti ai margini delle nostre vigne. Presenta fresche note agrumate che esprimono la bella maturità di questa annata. Da degustare in abbinamento alla cucina mediterranea, ma anche con salumi e formaggi.

Formati disponibili: dalla bottiglia 0,75 lt al Jeroboam.



*Con riserva di cambiamento del millésime



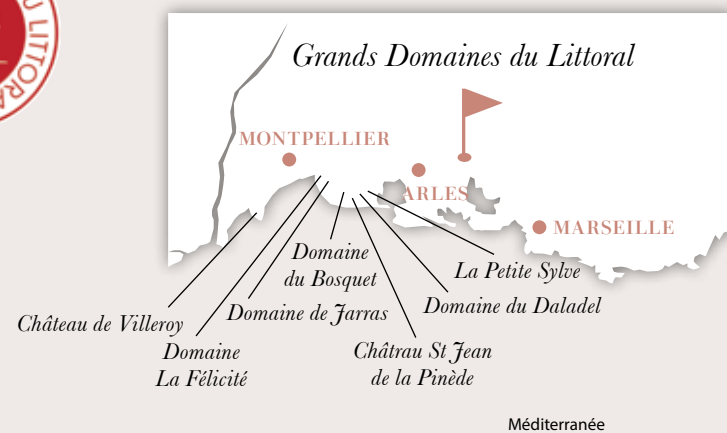
CHÂTEAU LA GORDONNE

LA CHAPELLE GORDONNE ROSÉ 2023* BIO

La Chapelle Gordonne rosé ha un bel colore rosa litchi delicato. Molto ricco, la mineralità di questo vino è rivelata da note di fiori di pompelmo rosa e fiori di tiglio. A queste si aggiungono note di frutti di bosco freschi. Si abbina perfettamente a tutti i piatti di mare, in particolar modo su crostacei come l’aragosta.

Formati disponibili: dalla bottiglia 0,75 lt al Mathusalem.





GRANDS DOMAINES DU LITTORAL

Dalle nostre proprietà in Camargue

Il vigneto Grands Domaines du Littoral è uno dei vigneti più antichi, risalenti al 1883. I vini dei Grands Domaines du Littoral sono unici, prodotti da viti piantate nelle sabbie della Camargue, dove hanno saputo resistere all'assalto della fillossera, un insetto presente nel XIX secolo.

Così nasce il vigneto dei Grands Domaines du Littoral della Camargue, su queste strisce di sabbia, in un ambiente inespugnabile tra mare e laguna, pochi ettari di vigneto continuano a produrre uve quasi dimenticate da alcuni: quelle prodotte da viti a piede franco. Le uve per queste cuvée vengono raccolte esclusivamente con la vendemmia notturna per conservare integralmente il loro potenziale aromatico. Il mosto ottenuto per semplice sgrondatura e con una pigiatura lenta e soffice, va a costituire la nostra selezione di Tête de Cuvée. Viene quindi fermentato a temperatura controllata. I vini sono a base di Grenache, il vitigno re della Camargue.

UNO DEI VIGNETI PIÙ GRANDI D'EUROPA

Ci sono voluti molti anni di lavoro per guidare la Maison verso la conversione a viticoltura sostenibile, che oggi garantisce un utilizzo estremamente ridotto di prodotti di protezione della vite e al quale si associa l'uso di nuovi metodi come i mezzi di lotta biologica agli insetti dannosi. I nostri vigneti sono oggi interamente certificati al biologico e producono vini di altissima qualità.

FAUNA E FLORA ECCEZIONALI

Il vigneto di Les Sables si estende all'interno di una vasta area naturale di quasi 1000 ha. Questo perfetto equilibrio tra aree dedicate alla vite e aree di natura selvaggia (lagune, brughiere, boschi,...) è fondamentale per la viticoltura biologica e per garantire la biodiversità. I nostri metodi colturali, sempre rispettosi dell'ambiente, hanno consentito una straordinaria biodiversità sui più di 3000 ettari di territorio in Camargue classificato come "Natura 2000": sono infatti state censite, da biologi ambientali, quasi mille specie viventi diverse sulle nostre proprietà.



Grégory Michel

ENOLOGO

Grégory Michel è l'enologo dei Grands Domaines du Littoral ed è responsabile dell'assemblaggio delle diverse cuvée.

GRANDS DOMAINES DU LITTORAL

PINK FLAMINGO
GRIS TÊTE DE CUVÉE 2023*

Pink Flamingo Rosé è un vino dal colore rosa tenue. Si apre con note di piccoli frutti di bosco e pesche bianche e rosse. Ideale in abbinamento a piatti della cucina mediterranea e taglieri di antipasti. I formati vanno dalla bottiglia al jéroboam.



GRANDS DOMAINES DU LITTORAL

LA FÉLICITÉ
9 GRADI

Dal colore rosa tenue con delicati riflessi salmonati. Un naso intenso e delizioso, con note di frutti e note floreali di acacia. Un palato fresco, fruttato e sapido con una bella intensità. Un tocco amaricante sul finale.

*Con riserva di cambiamento del millésime

GRANDS DOMAINES DU LITTORAL

PINK FLAMINGO
GRIS DE GRIS TÊTE DE CUVÉE 2023*
PAR CATALINA ESTRADA

Pink Flamingo Gris de Gris ha un bel colore rosa tenue. Al naso è intenso e delicato, con note di fiori di mandorlo, polline e pesca. Al palato è pieno e generoso, con un primo impatto estremamente fresco di pesca e nettarina e un lieve gusto di limone in chiusura.



Illustratrice colombiana residente a Barcellona dal 1999, Catalina Estrada reinterpreta il folklore latinoamericano con grande originalità per farlo fiorire in profonda armonia e semplicità. Il suo universo allegro e contagiosamente ottimista, con migliaia di colori e con tutta la forza della natura, va oltre i confini.

*Con riserva di cambiamento del millésime





I NOSTRI
SPARKLING
WINES

3



PINK FLAMINGO

Il metodo classico delle dune della Camargue

Un contesto straordinario e ineguagliabile del vigneto Sable de Camargue, che si rispecchia nella freschezza e delicatezza che caratterizzano i vini qui prodotti. Pink Flamingo Sparkling rende omaggio a questa terra: elaborato secondo il metodo tradizionale, con seconda fermentazione in bottiglia. L'assemblaggio impiega in grande misura Chardonnay e proviene da un'ampia varietà di appezzamenti del nostro vigneto della Camargue. Per garantire la raffinatezza prevista e conservare l'aroma desiderato, le uve vengono raccolte nella notte per approfittare delle basse temperature, e pressate prima del sorgere del sole. Affinché il vino realizzi tutto il proprio potenziale, solo il primo mosto viene impiegato per l'assemblaggio, preservando così tutta l'acidità necessaria per un effervescente di qualità.

SPARKLING WINE

PINK FLAMINGO BRUT

Sparkling Pink Flamingo Brut è prodotto con metodo classico champenoise. Un assemblaggio 100% Chardonnay proveniente dalle vigne del Domaines du Littoral Méditerranéen. L'uva Chardonnay è simbolo di freschezza ed eleganza, qui evidenziata dalla piacevole mineralità conferita dal terroir. Un perlage fine ed elegante completa la finezza di questo metodo tradizionale.



SPARKLING WINE

PINK FLAMINGO ROSÉ

Pink Flamingo Sparkling Wine Rosé nasce da un assemblaggio di Chardonnay, Ugni Blanc e Syrah. Questo vino spumante è della denominazione Vin Mousseux de Qualité (VMQ) ed è elaborato secondo il metodo tradizionale champenoise.





Le vignoble du Douro

I VINI
PORTO

4



Dei porto eleganti, complessi ed equilibrati

Nel 1855, Ostende Rozès, allora negoziante di vini bordeaux e originario di un'importante famiglia portoghese, fa ritorno in Portogallo per fondare la propria Maison di Porto. Nel 1910, la Maison Rozès sorge a Vila Nova de Gaia. Fedeli alle origini bordeaux, i porto Rozès sono eleganti, complessi ed equilibrati, particolarmente generosi e ricchi. Il marchio raggiunge il massimo successo negli anni '20. Edmond Rozès, il figlio del fondatore alla guida della Maison, contribuisce notevolmente allo sviluppo della società. Crea una bottiglia speciale dal formato basso che oggi è il simbolo e l'emblema della marca nel mondo.

La Quinta de Monsul, proprietà dei Rozès nel Douro, possiede installazioni ultra moderne che consentono di controllare il processo produttivo nel suo insieme, incluso l'imbottigliamento. La selezione delle uve è realizzata partendo dalle migliori varietà della valle del Douro.

La notorietà di Rozès è il frutto di uno sforzo permanente volto a esprimere tutta l'intensità, la ricchezza e la complessità di questi vini, i primi ad aver ottenuto il marchio Appellation d'Origine Contrôlée.



Antonio Saraiva

WINEMAKER

Il winemaker Antonio Saraiva crea dei vini di altissima qualità e grande ricchezza aromatica.



DOM ROZÈS PIÙ DI 40 ANNI

Il colore è ambrato. Il naso è ampio, complesso con un ricco bouquet di profumi che racchiude note di caffè, fichi secchi e noce moscata. Al palato viene rispecchiata la complessità olfattiva. Finemente equilibrato con una lunga persistenza. Si accompagna con raffinati piatti a base di cacciagione oppure abbinato a un dessert di fichi freschi e miele.



SPECIAL RESERVE

Il suo colore è ambrato intenso con leggere sfumature aranciate. Note di more, ciliegie e caramello si associano a quelle di liquirizia e toni speziati dove prevale il pepe. Vino vigoroso e complesso con un finale lungo e dolce. Ideale come aperitivo abbinato a pasticceria salata e formaggi di capra. Eccellente con il foie gras, l'anatra e con tutti i dessert a base di cioccolato e frutti rossi.



INFANTA ISABEL 10 ANS D'ÂGE

Veste color mogano con una punta di arancione. Bouquet di profumi intenso, composto da sottili note di noci, fichi e uvetta che si fondono delicatamente con sapori di agrumi. Vino di grande struttura, delicato, maturo e gradevolmente complesso con un delizioso tocco di freschezza. È un vino da degustazione che si sposa perfettamente con dolci al cioccolato, ciliegie fresche e frutta secca.



TAWNY

Un porto di una tonalità ambrata con sfumature brune. Tawny emana aromi fruttati, con prevalenza di prugna, fruit cake e un accenno speziato. Franco e deciso, vanta un elegante equilibrio e una struttura raffinata. Tawny Rozès va gustato fresco o a una temperatura di servizio di 14-16°C. Da provare su tutti i dessert a base di cioccolato, ciliegie e frutta secca.



WHITE

Un bouquet di frutti canditi e uva passita a cui si aggiungono note speziate. Rotondo, generoso e dalla bella vivacità. Finale netto e persistente. Ideale come aperitivo ed accompagnato a dei ricchi antipasti come, ad esempio, il foie gras.



LBV 2011

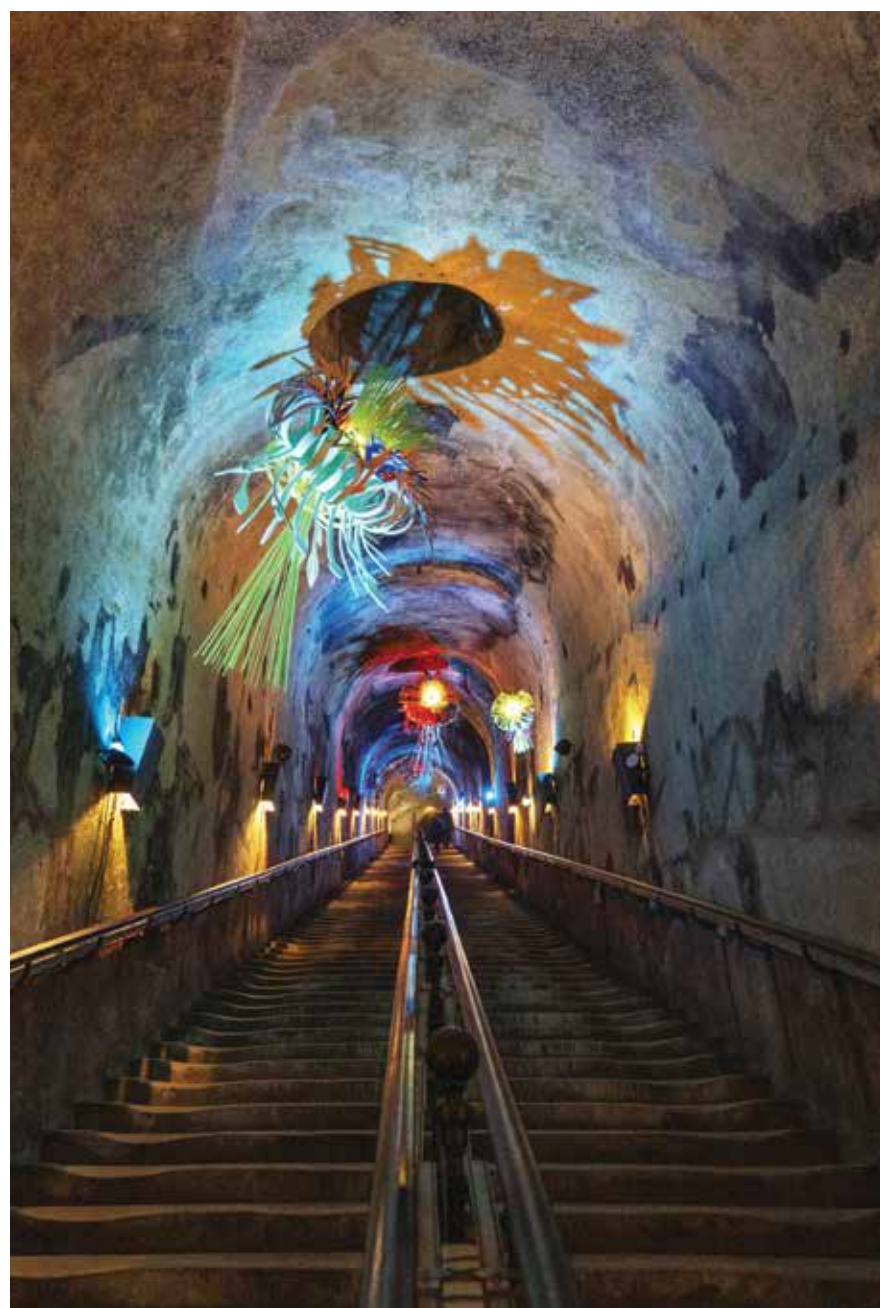
Un Porto intenso con aromi di mora, ribes nero, spezie e delicate note vegetali mentolate. I tannini sono decisi e voluttuosi, pienamente compensati da sentori di frutti maturi e da un leggero tocco di menta. Si abbina egregiamente a formaggi piccanti, dolci al cioccolato o una bavarese ai frutti rossi.



VINTAGE 2013

Colore rubino opaco e profondo. Naso fine e delicato che presenta una grande intensità aromatica con note di frutta rossa matura al quale si aggiunge un tocco di piante selvatiche. Dalla piacevole freschezza che denota una buona acidità a cui si aggiungono tannini rigorosi e fini che offrono al palato un volume sorprendente. Un insieme armoniosamente equilibrato che ne assicura la grande longevità. Rozès Vintage 2013 si abbina perfettamente a formaggi piccanti, cioccolato amaro e torta gelato ai frutti rossi.





Piazza PIO XI, 5 - 20123 MILANO
Tel. : +39 02.878806 - Fax. : +39 02.72095351 - www.vrankenpommery.com



