



Salesa représente notre vision du monde du vin exprimée par une sélection rigoureuse de produits provenant de régions du monde entier qui expriment au mieux le potentiel de leur terroir viticole.

Le désir de découverte est ce qui nous pousse à explorer le monde pour identifier des Domaines et des Maisons de grande valeur produisant des vins de personnalité qui savent se démarquer sur la scène viticole actuelle.

La passion du vin est ce qui nous pousse à explorer chaque domaine pour mieux connaître chaque vigneron sélectionné par nous. L'interaction directe témoigne de notre détermination à proposer des vins de producteurs fidèles à la tradition, capables de donner un grand plaisir et des émotions authentiques.

SR, AT et ASA





**CHAMPAGNE** Page 05 H. Blin Page 07 Jacquesson Page 08 André Jacquart Page 09 Olivier Horiot **BOURGOGNE** Page 11 Domaine des Lambrays Page 12 Domaine Alain Jeanniard Page 15 Domaine Vincent Jeanniard Loire Page 17 Domaine des Roches Neuves **PIEDMONT** Page 19 Scarzello Page 20 Raineri Page 21 Cascina Alberta Page 22 Viberti **TOSCANE** Page 24 Lisini Page 25 Podere le Boncie Page 26 Jurij Fiore e Figlia Page 28 VALDOBBIADENE Siro Merotto COLLI PIACENTINI Page 30 Tenuta Borri LIGURIE Page 32 Ottaviano Lambruschi Page 33 Possa **ESPAGNE** Page 35 Rodrigo Mendez Page 36 Luis Peres Page 37 Envinate Page 40 Augalevada **PORTUGAL** Page 42 Luis Seabra Vinhos **VALAIS** Page 44 Histoire d'Enfer **TESSIN** Tenuta Bally & von Teufenstein Page 48







\*

Champagne



## H. BLIN Vincelles - Vallée de la Marne - 1947

Vincelles, au cœur de la Vallée de la Marne, est une petite ville devenue la patrie ancestrale du cépage Pinot Meunier, et où Henri Blin, vigneron issu d'une très ancienne famille de vignerons déjà connue au 17ème siècle, produit ses vins.

En 1947, il décide lui-même de rejoindre 29 autres vignerons pour fonder la coopérative «H. Blin et C.» qui, aujourd'hui, compte 120 membres pour une superficie totale de 118 hectares avec une viticulture raisonnée principalement adaptée au Pinot Meunier (70%), Chardonnay (16%) et Pinot Noir (14%).

Maître de chai: Sébastien Barbier, spécialiste du Pinot Meunier.

Brut Tradition



Cépages: 80% Pinot Meunier, 20% Chardonnay

Dosage: 7 g/l Dégorgement: 3 mois avant commercialisation. Elevage: au moins 24 mois.

Millésime 2011 Brut



Cépage: 50%, Pinot Meunier, 50% Chardonnay

Dosage: 7 g/l Dégorgement: 3 mois avant commercialisation. Elevage: 7 ans sur lies.



### L'Esprit Nature BIO Extra Brut

#### Rosé de Saignée Extra Brut LIMITED EDITION

Blanc de Noir Millésime 2011 Extra Brut LIMITED EDITION



100% Chardonnay BIO

Dosage: 4 g/l
Dégorgement: 3 mois avant
commercialisation
Elevage: au moins 24 mois dont 20%
dans des fûts en bois.



100% Pinot Meunier

Dosage: 4 g/l
Dégorgement: 3 mois avant
commercialisation
Elevage: au moins 24 mois, pas de
fermentation malolactique.



100% Pinot Meunier

Dosage: 2.5 g/l
Dégorgement: 3 3 mois avant
commercialisation
Elevage: au moins 5 ans.





## JACQUESSON Dizy - Vallée de la Marne - 1798

Fondée en 1798 à Dizy, près d'Aÿ et d'Avize, par Claude et Memmie, Jacquesson est considérée dès le 18ème siècle, comme la maison de Champagne fétiche de l'empereur Napoléon. Adolphe, le fils de Claude et Memmie Jacquesson, a joué un rôle clé dans l'histoire de l'entreprise: en 1835, il prend la direction de la Maison et il développe, avec le Dr Jules Guyot, le rang de vigne; en 1844, il invente et fait breveter le « muselet » et, un peu plus tard, en collaboration avec le pharmacien Jean-Baptiste François, il extrait la formule pour calculer exactement la quantité de sucre nécessaire à la seconde fermentation. En 1860, avec 800 000 bouteilles produites chaque année, Jacquesson était l'une des cinq grandes maisons de champagne.

Actuellement gérée par les frères Jean-Hervé et Laurent Chiquet, la Maison Jacquesson confirme sa volonté de produire des Champagnes de très haute qualité (environ 300 000 bouteilles), selon des méthodes respectueuses des traditions, un vieillissement sur lies de longue durée, un très faible dosage et l'absence de filtration et de clarification.

80% des raisins proviennent des 30 hectares de vignobles, le Grand Cru et le Premier Cru dans la Vallée de la Marne, et de la Côte de Blancs, tandis que le reste des raisins est acheté auprès de fournisseurs qui adoptent des méthodes de culture 100% biologique.

Les vins vieillissent en fûts de chêne jamais neufs et les "Cuvées" sont numérotées pour les dater et mettre en évidence leurs différentes caractéristiques.

#### Cuvée n. 743 Extra Brut



Cépages: 57% Chardonnay, 22% Pinot Meunier, 21% Pinot Noir.

Assemblage de vins en 2015 avec 31% de vins de réserve Dosage: zéro

Elevage: au moins 3 ans sur lies.

215 330 bouteilles ont été produites, dont 10013 magnums et 302 jéroboam.





## ANDRE JACQUART Vertus - Vallée de la Marne - 1958

Une petite Maison familiale de récoltants-manipulant à Vertus depuis 1908. En 1958, André Jacquart produit son premier Champagne à partir de son vignoble familial situé au Mesnil-Sur-Oger Grand Cru. Le domaine est depuis 2004 dirigé par Marie Doyard, une jeune vigneronne qui représente la 5ème génération de sa famille, mais avec une vaste expérience, tant de son père que de sa mère. Le patronyme qu'elle porte est celui d'une des plus importantes familles champenoises (Maurice Doyard était le co-fondateur du CIVC), tandis que sa mère (Jacquart) est issue d'une famille de vignerons très importants de Le-Mesnil. Avec un total de 24 hectares de vignes (200 parcelles) héritées des deux parents (la plupart au Mesnil-Sur-Oger), elle a repris la marque de sa mère (André est son grand-père) et a lancé son projet, qui peut se résumer comme suit: élevage de longue durée sur lies (5 ans pour les vins sans année, 8-9 pour les grands vins); faibles dosages (de 0 à 4 g/l); fermentation en vieilles barriques de Bourgogne. A l'exception d'un champagne rosé qui est un assemblage de pinot noir et de chardonnay, tous les champagnes produits par André Jacquart sont entièrement composés de chardonnay des vignobles Grand Cru et Premier Cru de de l'entreprise. Aujourd'hui, la production est d'environ 100 000 bouteilles par an, et bien que la Maison dispose du vignoble et de la capacité de doubler sa production sans renoncer à la qualité, Marie vend ses raisins à d'autres producteurs pour maintenir une production constante.

#### Vertus Experience Blanc de Blancs Extra Brut 1er Cru



100% Chardonnay de Vertus

Dosage: 4 g/l Première fermentation en cuves en acier et, pour 30%, en barriques usagées (4 vins), sans fermentation malolactique, assemblage avec vin

maiolactique, assemblage avec vin de réserve pour 1/3 du total et refermentation en bouteille selon la méthode champenoise.

Elevage: 4 ans sur lies.

#### Le Mesnil Expérience Blanc de Blancs Grand Cru Brut Nature



100**%** Chardonnay Grand Cru Cru du Mesnil-sur-Oger, Côte des Blancs.

Dosage: zéro Blanc de Blancs issu d'une sélection rigoureuse de raisins de vignobles de plus de 50 ans, fermentés pour la plupart (80%) en barriques de Bourgogne usagées, sans fermentation malolactique. Elevage:

4 ans sur lies.

## Rosé Experience Rosé de Saignée Extra Brut 1er Cru



80% Pinot Noir (cépage rouge), 20% Chardonnay

Dosage: 4 g/l

Le Pinot Noir est sélectionné sur une parcelle très ancienne et récolté à un degré de maturité particulier pour favoriser sa concentration et sa vinosité. La durée de la macération passe de 2 à 48 heures. Vinification en barriques Seguin-Moreau. Avant la mise en bouteille, on procède à un assemblage avec un peu de chardonnay (Le-Mesnil), également sans vinification en barriques. Il n'y a pas de vins de réserve (c'est un millésime non déclaré). Elevage: 5 ans sur lies.

#### Millésime Blanc de Blancs Brut Nature Grand Cru



100% Chardonnay Grand Cru du Mesnil-sur-Oger, Côte des Blancs.

Dosage: zéro

Blanc de Blancs Millésimé issu exclusivement de raisins Grand Cru de vignobles de plus de 50 ans à Le Mesnilsur-Oger. Première fermentation en

barriques de Bourgogne. Elevage: 10 ans sur lies.





## **OLIVIER HORIOT** Les Ricevs - Côte des Bar et L'Aube - 2000

Olivier Horiot produit ses vins à partir de 8,5 hectares de vignobles dans le village de Les Riceys, la commune qui possède la plus importante superficie viticole de toute la Champagne et qui, autrefois, appartenait à la province de Bourgogne. La seule commune à posséder les 3 appellations contrôlées Champenoise, qui coexistent avec deux autres appellations (Coteaux Champenois blanc et rouge et Rosé des Riceys). Dans les vignobles d'Olivier, le Pinot Noir est roi (75%) suivi du Chardonnay et du Pinot Meunier, mais Horiot est également connue pour avoir redécouvert certains cépages anciens, comme le Pinot Blanc, l'Arbanne, le Petit Meslier et le Pinot Gris, vinifiés selon le lieu-dit afin de mettre en évidence les différences de chaque parcelle.

Depuis 2004, avec la marque «Olivier Horiot», la production s'est maintenue à un niveau proche de 30 000 bouteilles. Une gamme originale de vins de Champagne millésimés, vinifiés et élevés en fûts de chêne pendant 1 an sur lies fines, remuées afin de respecter au mieux les fruits de l'année. En 2013, les vignobles ont tous été convertis en bio et certifiés officiellement en biodynamie (Biodyvin).

#### Métisse Extra Brut



## Soléra



Cépages: 80% Pinot Noir, 20% Pinot Blanc issu de la viticulture biologique et biodynamique.

Dosage: 2 g/l

Dégorgement: 6 mois avant

commercialisation.

Elevage: 18 mois sur lies, vinifié en cuves acier puis en bois.

## **Brut Nature**

Cépages: Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Bianco, Petit Meslier, Arbane, Pinot Grigio. Pinot Meunier.

Dosage: 0 g/l

Dégorgement: 6 mois avant

commercialisation. Elevage: Solera

Champagne produit avec le célèbre système Solera, profondément inspiré par la production de Sherry andalou.

#### Sève En Barmont Rosé de Saignée Extra Brut



100% Pinot Noir d'En Barmont (Les Riceys)

Dosage: 0 g/l

Dégorgement: 10 mois avant

commercialisation. Elevage: 60 mois sur lies.

Vinifié en cuves acier puis en bois.



5 Sens **Brut Nature** 

Cépages: 20% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier, 20%, Chardonnay et 40% Arbanne, tous vinifiés séparément.

Dosage: 0 g/l

Dégorgement: 12 mois Elevage: 48 mois sur lies.

Vinifié en bois.



Bongagne

\*



# DOMAINE DES LAMBRAYS Morey Saint Denis – Côte des Nuits - 1365

Situé à Morey-Saint-Denis, sur la Route des Grands Crus, le Clos des Lambrays est l'un des vignobles les plus anciens et les plus prestigieux de Bourgogne. Un domaine dont on retrouve les traces dès 1365 dans les titres de l'Abbaye de Citeaux.

Divisée lors de la Révolution Française entre 74 propriétaires, la parcelle de vignes, qui s'étend sur 8,70 hectares au cœur de la Côte des Nuits, ne sera réunifiée qu'à la fin du XIXe siècle.

En 2014, le Groupe LVMH a acquis le Domaine, envoyant peut-être un signal sur ce que serait l'avenir des petits vignerons de Bourgogne.

Au fil des années, le Domaine des Lambrays n'a cessé de produire d'excellents vins, ce qui lui a valu le surnom de « joyau de la Côte de Nuits », grâce à son sol argilo-calcaire et à sa position à 320m d'altitude (le altitude la plus élevée des Grands Crus de Morey-Saint Denis) qui permettent de cultiver une variété de Pinot Noir considérée parmi les meilleures au monde. La vinification est très traditionnelle (les rafles sont également utilisées), tandis que l'élevage en bois neuf s'effectue généralement pour 50% de la quantité.

#### Clos des Lambrays Grand Cru



100% Pinot Noir

Elevage: en barriques pendant au moins 2 ans, dont 50% en bois neuf.
Cette étiquette vient du cœur du nord de la Bourgogne, avec une

nord de la Bourgogne, avec une production d'environ 40 000 bouteilles par an.

La première bouteille a été commercialisée en 1970.





## DOMAINE ALAIN JEANNIARD Morey-Saint-Denis - Côte des Nuits - 1755

La famille Jeanniard est en Bourgogne depuis 1755, mais ce n'est qu'en 1999 qu'Alain Jeanniard quitte son emploi industriel pour reprendre le demi-hectare de la famille dans l'intention de construire son propre domaine à Morey St Denis, un village situé entre Chambolle-Musigny et Gevrey-Chambertin et le lieu d'origine du grand Pinot Noir de Bourgogne.

Aujourd'hui, Alain dispose d'un total de 4 hectares répartis entre les appellations Morey-Saint-Denis, Hautes Côtes de Nuits, Gevrey-Chambertin, Chambolle-Musigny, Fixin et Pommard. Les herbicides ne sont jamais utilisés et les sols sont régulièrement labourés. Utilisation minimale de soufre. Jeanniard est en quelque sorte un domaine unique de la Côte de Nuits, car il utilise le Cordon de Royat pour ses vignes (par opposition au système Guyot). Cela réduit considérablement les rendements, mais produit des baies avec une peau plus épaisse et plus mûre et un pH plus bas. Au cours des dernières années, en raison de la vulnérabilité à une mauvaise floraison de cette méthode, l'entreprise n'a pratiquement rien récolté. De plus, Alain emploie presque 100% des vinifications en grappe entière, comme pour les appellations Romanée-Conti et Lambrays. Les vins sont élevés en fûts de chêne, avec une proportion d'un quart de barriques neuves et la production annuelle est d'environ 20 000 bouteilles.

De 2000 à 2006, Jeanniard était responsable de la viticulture pour les Hospices de Beaune pour leur Mazis et le Clos de la Roche.

#### Morey-Saint-Denis Vieilles Vignes



100% Pinot Noir issu de vignes âgées de 80 ans

Défoliation manuelle. Vendange en vert au début de la véraison. Rendements limités (40 hl). Vendanges manuelles en caisses perforées, tri à la vigne. Petites quantités de SO2. Egrappage à 100%. Levures indigènes. Pressurage traditionnel, 2 fois par jour, en cuves couvertes. Elevage en barriques, dont 30% neuves. Pas de clarification ni de filtration. Mise en bouteille manuelle dans l'entreprise après 18 mois de vieillissement.

#### Gevrey-Chambertin



100% Pinot Noir issu de vignes de 40 ans (Roncevie et Creux Brouillard)

Défoliation manuelle. Vendange en vert au début de la véraison. Rendements limités (40 hl). Vendanges manuelles en caisses perforées, tri à la vigne. Petites quantités de SO2.

Levures indigènes. Pressurage traditionnel, 2 fois par jour, en cuves couvertes. Elevage en barriques, dont 25% neuves. Pas de clarification ni de filtration. Mise en bouteille manuelle dans l'entreprise après 14 mois de vieillissement.



#### Morey-Saint-Denis 1er Cru Les Chenevery



100% Pinot Noir issu de vignes âgées de 80 ans.

Défoliation manuelle. Vendange en vert au début de la véraison avec vendanges manuelles en caisses perforées, tri à la vigne. Rendements limités (40 hl). Petites quantités de SO2. Egrappage à 100%. Levures indigènes. Pressurage traditionnel, 2 fois par jour, en cuves couvertes. Elevage en barriques, dont 30% neuves. Pas de clarification ni de filtration. Mise en bouteille manuelle dans l'entreprise après 18 mois de vieillissement.

#### Chambolle-Musigny



100% Pinot Noir issu de vignes âgées de 45 ans.

Vendange en vert au début de la véraison avec vendanges manuelles en caisses perforées, tri à la vigne.
Rendements limités (40 hl).
Petites quantités de SO2.
Egrappage à 100%.
Levures indigènes. Pressurage traditionnel, 2 fois par jour, en cuves couvertes. Elevage en barriques, dont 20% neuves. Pas de clarification ni de filtration. Mise en bouteille manuelle dans l'entreprise après 14 mois de vieillissement.

#### Bourgogne Hautes-Côte de Nuits Chardonnay



100% Chardonnay de vignes de 35 ans.

Les raisins proviennent de la ville de Chevannes (Hautes-Côtes de Nuits) et plus précisément de la parcelle "Les Vignes Blanches", très pentue et exposée sud.

## Coteaux Bourguignons Rouge



Cépages: 50% Pinot Noir et 50% Gamay de vignes de 40 ans.

L'appellation Coteaux Bourguignons a été créée en 2011 et est réservée aux vins rouges, blancs et rosés.



#### Coteaux Bourguignons Rosé



100% Pinot Noir issu de vignes âgées de 60 ans.

Méthode Saignée.
Fermentation lente en fûts de 500 l avec des levures indigènes.
Elevage 12 mois en barriques et 6 mois en cuve. L'appellation
Coteaux Bourguignons a été

créée en 2011 et est réservée aux vins rouges, blancs et rosés.

#### Quintessence Bourgogne Pinot Noir



100% Pinot Noir issu de vignes de 45 ans situées à Chambolle-Musigny dans Les Maladières et vignes de 30 ans à Chevannes dans Les Vignes Blanches.

Le vin Quintessence est un assemblage de raisins issus des meilleurs vignobles du domaine et allie la puissance de la texture typique du terroir Chambolle à la minéralité des Hautes-Côtes-de-Nuits.

#### Bourgogne Hautes-Cotes de Nuits Chardonnay Vin Orange



100% Chardonnay issu de vignes âgées de 30 ans d'un petit vignoble de 0,7 hectare à Chevannes dans les Vignes Blanches.

Vendanges manuelles. Macération du moût en fermentation pendant 4 semaines en cuves ouvertes exclusivement avec sa levure

naturelle. Elevage 12 mois en fûts de chêne de 500 litres, puis en cuves acier pendant 6 mois. Ajout d'une très petite quantité de soufre avant la mise en bouteille. Le vin n'est pas filtré.

#### Marsannay-la Côte



100% Pinot Noir

La seule appellation Village appliquée aux vins rouges, blancs et rosés. Un vin typique des Côtes de Nuits, aux caractéristiques similaires aux appellations voisines Fixin et Gevrey-Chambertin, sur des pentes douces situées entre 260 et 320 m

d'altitude.

L'AOC de Marsannay s'étend sur les communes de Chenôve, Marsannay-la-Côte et Couchey. Ces dernières années, de nombreux producteurs locaux, certains du potentiel de certains lieux-dits, ont déposé une demande auprès de l'Inao, afin d'élever les parcelles les plus adaptées de la commune au rang de 1 er Cru.





## DOMAINE VINCENT JEANNIARD Pommard - Côte de Baune- 2011

Créé en décembre 2011, le domaine JEANNIARD, propriété familiale, s'étend sur près de 5 hectares et incarne une volonté de respect du terroir et de la tradition bourguignonne par une exploitation raisonnée. Travail des sols par labour, utilisation de produits non-chimiques et désir de conserver la typicité de chaque parcelle et de chaque millésime font partie des principes d'exploitation du domaine. Afin de préserver la nature et l'originalité de chaque appellation, aucun ajout n'est effectué durant la vinification. Tous les vins rouges Jeanniard sont élevés en fûts de chêne pendant 12 mois (20% de barriques neuves et 80% de barriques de 1 à 3 ans) afin de maintenir un bon équilibre sans un excessif apport en bois. La fermentation alcoolique dure de 7 à 10 jours pour extraire les tanins et les colorants contenus dans la peau, à basse température afin de maintenir la finesse du Pinot Noir.

#### Fixin la Mazière

100% Pinot Noir



Le Clos la Mazière, exposé est, présente des affleurements marneux et calcaires très importants qui expliquent en partie la dureté de certains vins dans leurs premières années. Fixin de V.

Jeanniard va à l'encontre de ce précepte: les vignes encore jeunes donnent aux raisins un jus abondant, peu concentré, mais particulièrement fruité. Après une courte macération en cuve béton ou fibre de verre, les vins sont élevés en fûts de chêne usagés. Les vins bénéficient donc d'une oxygénation normale mais sans le goût de chêne et avec peu de tanins.

#### Gevrey-Chambertin La Justice



100% Pinot Noir issu d'un vignoble qui s'étend sur 0,13 ha. L'âge moyen des vignes est de 35 ans.

La Justice est un sol sableux argilocalcaire qui donne vie à un vin éthéré. Elevage en barriques usagées (50% 1 fois et 50% 2 fois) pendant 12 mois. La production est d'environ 900 bouteilles.

#### Chambolle-Musigny



100% Pinot Noir issu des vignobles à Les Porlottes, Les Creux Bessants et Les Clos sur les coteaux au pied de la montagne, pour un total de 0,44 ha. L'âge moyen des vignes est de 20 ans.

L'appellation Chambolle-Musigny fait partie des appellations Morey-Saint-Denis et Vosne-Romanée sur la Côte de Nuits, en Bourgogne. Elevage en barriques utilisées de 1 à 3 fois pendant 12 mois. Production d'environ 2 000 bouteilles.

#### Morey-St. Denis 1er Cru Le Village



100% Pinot Noir issu de vignes dont l'âge moyen est de 35 ans

Le Morey Saint Denis est séparé du Clos de la Roche par la Route des Grands Crus au nord de la ville en direction de Gevrey-Chambertin. Les vins sont issus d'un terroir légèrement escarpé, caractérisé par une marne argilo-calcaire parfaitement adaptée au cépage Pinot Noir et élevés en barriques usagées de 1 à 3 fois pendant 12 mois. La production est d'environ 2000 bouteilles.



\*

Doise



## THIERRY GERMAIN - DOMAINE DES ROCHES NEUVES Verrains - Saumur Champigny - 1993

Nous sommes à Varrains, non loin de Saumur, la patrie ancestrale de l'appellation Saumur-Champigny, berceau des meilleurs vins de la Loire.

Thierry Germain, issu d'une famille bordelaise de vignerons, réalise très tôt son rêve de gérer sa propre production viticole. Après avoir effectué une recherche de terrain de Bordeaux à la Hongrie, il s'installe finalement en Anjou (Val de Loire), au Domaine des Roches Neuves, un vignoble de 26 hectares sur les appellations Saumur et Saumur-Champigny. La réputation de la propriété, déjà très bonne, se renforce avec l'acquisition du domaine par Thierry Germain, qui met en place l'agriculture biodynamique.

Réparties en trente parcelles distinctes, les vignes du Domaine des Roches Neuves sont toutes labourées manuellement et les raisins sont vinifiés séparément selon la parcelle d'origine. Avec un rendement à l'hectare d'environ 30 hectolitres, correspondant plus ou moins à la moitié de la moyenne des autres producteurs locaux, le domaine est capable de produire même 15 hectolitres par hectare, il est donc évident que l'objectif poursuivi est la meilleure qualité possible, au détriment de la quantité.

#### Bulles de Roche Saumur AOC Pas Dosé



Cépages: 95% Chenin Blanc, 5% Cabernet Franc

Dosage: 0 g/l.

Les raisins sont vendangés à la main et sont légèrement pressés avant la fermentation. Le vin de base est élevé en fûts de bois (barriques de 225 à 400 l) précédemment utilisés pour l'Insolite (100% Chenin Blanc). Après assemblage, il refermente en bouteille selon la méthode traditionnelle et est mis en bouteille sans ajout de liqueurs. La durée de l'élevage sur lies est de 18 mois.



Pierront

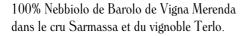
\*



## SCARZELLO Barolo - Langhe - 1947

Cinq hectares et demi de vignobles et un petit domaine viticole familial situés dans le charmant village de Barolo, avec l'ambition de mettre en bouteille l'excellence et l'authenticité de ce territoire. Scarzello fait du vin depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale et, dans les années 70, il a commencé ses premières expériences d'embouteillage, qui ont été immédiatement couronnées de succès. Bien que Giuseppe Scarzello soit encore partiellement impliqué dans la gestion du vignoble et que sa femme soit toujours engagée dans la gestion administrative, le domaine est maintenant dirigé par leur jeune et talentueux fils, Federico, diplômé de l'école d'œnologie d'Alba et en œnologie et viticulture à l'Université de Turin. Son approche est l'approche traditionnelle d'une famille de travailleurs acharnés, follement amoureux de et toujours fidèles à leur idée du Barolo classique. Les raisins Nebbiolo sont cultivés dans différents crus de la commune de Barolo, dont les plus précieux sont le Pajagallo et le Terlo, tandis que le Sarmassa est certainement le cru le plus apprécié de la famille. Le barolo traditionnel se caractérise par des éléments précis tels que l'élégance et la fraîcheur qui laissent émerger des tanins fins et souples, après de longues périodes de vieillissement exclusivement en grands fûts de chêne slavon.

#### Barolo DOCG



Altitude de Vigna Merenda; 250m au-dessus du niveau de la mer — Terlo: 300 m au-dessus du niveau de la mer. Exposition: sud/sud-est. Sol: argilo-calcaire avec un faible taux de sable (Terlo). Système de taille et densité de plantation: espalier avec la méthode de taille Guyot — 5000 plants par hectare. Rendement à l'hectare : 70q. Age moyen des vignes: Vigna Merenda 10/15 ans - Terlo 20 ans. Récolte: manuelle. Nombre total de bouteilles: 5000. Macération: 30 jours, élevage en fûts de chêne slavon de 25 hl pendant 24 mois et vieillissement en bouteille (1 an). Premier millésime produit: 1946.

#### Barolo DOCG Sarmassa Vigna Merenda



100% Nebbiolo de Barolo de 4 parcelles de Vigna Merenda, au cœur du Cru Sarmassa (2 ha au total).

Altitude: 250 m au-dessus du niveau de la mer Exposition: sud/sud-est; sol: argilo-calcaire. Système de taille et densité de plantation: espalier avec la méthode de taille Guyot — 5000 plants par hectare. Rendement à l'hectare: 65/70q.

Age moyen des vignes: 10/15 ans. Récolte: manuelle. Macération: 30/40 jours, élevage en fûts de chêne slavon de 25 hl pendant 30 mois et vieillissement en bouteille (2 ans). Premier millésime produit: 1978. Nombre total de bouteilles produites: 6000.

#### Langhe Nebbiolo DOC



100% Nebbiolo du vignoble de Sarmassa

Altitude: 250m au-dessus du niveau de la mer. Exposition: ouest.

Superficie de la parcelle: 0,5 hectare, avec un sol argilo-calcaire. Système de taille et densité de plantation: espalier avec la méthode de taille Guyot – 5000 plants par hectare. Rendement à l'hectare: 7 tonnes. Age moyen des vignes: 10 ans. Récolte: manuelle. Macération: 15 jours. Elevage: en fûts de chêne slavon de 25 hl pendant 12 mois et en bouteille pendant 6 mois. Premier millésime produit: 1970. Nombre total de bouteilles produites: 4000.



#### Barbera d'Alba DOC Superiore

100% Barbera dai vigneti Sarmassa e Pajagallo

Altitude: Sarmassa 250m au-dessus du niveau de la mer — Pajagallo 350m au-dessus du niveau de la mer. Exposition: Sarmassa sud/sud-est — Pajagallo sud-ouest. Type de sol: argileux et calcaire. Système de taille et densité de plantation: espalier avec la méthode de taille Guyot — 5500 plants par hectare. Rendement à l'hectare: 65q. Age moyen des vignes: 15 ans. Récolte: manuelle. Macération: 20 jours. Élevage: en fûts de chêne de Slavonie pendant 18 mois et en bouteille pendant 1 an. Premier millésime produit: 1997. Nombre total de bouteilles produites: 7000.





## AZIENDA AGRICOLA RAINERI

Novello - Langhe - 2005

L'entreprise a été fondée en 2005 par Gianmatteo Raineri, Fabrizio Giraudo et Luciano Racca, qui ont grandi dans les vignes des Langhe. Au début, ils produisaient quelques bouteilles de Dolcetto dans la région de Dogliani, mais la passion du bon vin et le respect de la tradition les ont conduits à produire, déjà en 2006, également Barbera, Nebbiolo et Barolo à partir de vignobles de Monforte d'Alba. L'objectif principal des fondateurs de l'entreprise est de produire des vins authentiques et classiques avec l'aide de leurs familles d'origine et les précieux enseignements des sages vignerons des Langhe.

La cave, située dans le hameau de Panerole di Novello, est divisée en trois zones: vinification en cuves en acier, élevage en fûts de chêne français de grande et petite taille et stockage en bouteille sous température contrôlée. La philosophie de ses fondateurs est celle des grands maîtres vignerons piémontais: respect absolu de chaque vigne avec un travail qui est surtout manuel, sélection maniaque du chêne utilisé pour l'élevage, dégustations régulières pour suivre l'évolution du vin.

#### Langhe Nebbiolo DOP Snart



100% Nebbiolo

Rendement à l'hectare: 65-70 quintaux.
Exposition, altitude: sud-ouest, 400m.
Conformation du sol: sable et marnes calcaires, argile.
Age moyen et système de taille: 35 ans, Guyot.
Macération dans des cuves en acier pendant environ 8 à 10 jours sous température contrôlée (28°-29°C).
Après environ 2 mois de fermentation malolactique, le vin est élevé en cuves en acier pendant environ 8 mois, puis mis en bouteille sans filtration ni clarification.
Production annuelle moyenne: 8 000 bouteilles.

#### Barolo



100% Nebbiolo (Barolo) de Perno à Monforte d'Alba

Rendement à l'hectare: 55 quintaux.
Exposition, altitude: sud-ouest, 350m.
Conformation du sol: sable et marnes calcaires, argile.
Age moyen et système de taille: 25 ans, Guyot.
Macération en cuves horizontales en acier pendant environ trois semaines sous température contrôlée (28°-30°C).
Après environ 2 mois de fermentation malolactique, le vin est élevé en grands fûts de chêne slavon pendant 24 mois.
Pas de filtration ni de clarification.
Production annuelle moyenne: 13 000 bouteilles.





## CASCINA ALBERTA Treiso - Langhe - 1927

Cascina Alberta est une ferme des Langhe, à Treiso, et s'étend sur 19 hectares: 7 sont plantés de vignes, le reste est réparti entre prairies, vergers et bois. L'amour de la terre et le respect de la tradition sont les principes de la philosophie de Cascina Alberta. Le travail dans les vignes est minutieux; sans une réduction excessive de la productivité, selon le millésime le rendement varie de 55 à 70 quintaux à l'hectare. Depuis le début, l'entreprise pratique la viticulture durable, sans l'utilisation de pesticides ni de désherbage chimique. En 2019, l'entreprise a obtenu la certification biologique tant pour le vignoble que pour la cave. La version de Barbaresco produite par Cascina Alberta est traditionnelle, avec une durée d'élevage — dans de grands fûts de chêne slavon d'une capacité de 25/50 hl — pas trop longue, afin d'éviter que les arômes et tanins classiques du Nebbiolo soient couverts par les arômes dégagés par les petits fûts en bois et par une durée d'élevage trop longue.

#### Barbera d'Alba DOC



100% Barbera de la municipalité de Treiso

Âge moyen des plantes: 10-20 ans
Exposition: Sud, Sud-Ouest
Sol: calcaire à tendance sableuse
Altitude moyenne: 350 m au-dessus du niveau de la mer
Rendement à l'hectare: 70hl/ha
Fermentation dans des cuves en acier inoxydable sous
température contrôlée avec les levures indigènes.
Après fermentation malolactique, le vin est élevé en fûts slaves
de 50 hl pendant 6 mois.
Bouteilles produites: 7 500.

#### Barbaresco Giacone DOCG



100% Nebbiolo de la municipalité de Treiso

Âge moyen des plantes: 40 ans
Exposition: Sud, Sud-Ouest
Sol: calcaire à tendance sableuse
Altitude moyenne: 350 m au-dessus du niveau de la mer
Rendement à l'hectare: 55hl/ha
Fermentation avec les levures indigènes dans des cuves en acier
inoxydable sous température contrôlée et avec remontages
quotidiens pendant 30 jours.
Après soutirage, élevage en grands fûts de chêne slavon suivi d'une
fermentation malolactique.

Bouteilles produites: 5 500.





## VIBERTI GIOVANNI

Fraz. Vergne - Barolo - Langhe - 1923

C'est lorsque le Cavalier Antonio Viberti décide d'acheter la *Locanda del Buon Padre* à Barolo que tout commence. En 1923, il produit lui-même du vin pour les hôtes de son auberge dans au sous-sol du *Buon Padre*. Depuis 2008, le domaine familial est dirigé par Claudio, son petit-fils, diplômé de l'école d'œnologie d'Alba, qui poursuit sa stratégie de spécialisation ciblée sur les appellations Barolo et Barbera d'Alba. Les vignobles sont les piliers de la production; ils sont principalement situés dans la zone ouest de la commune de Barolo et l'altitude est le lien qui les unit, puisqu'ils sont situés entre 400 et 500 mètres d'altitude. Le travail de la vigne vise à réduire les rendements par unité de surface grâce à une sélection rigoureuse des meilleures grappes en phase de maturation, une sélection qui ne se fait que manuellement. Dans la cave, une utilisation réfléchie de la technologie et le bon compromis entre tradition et innovation conduisent à des macérations et des fermentations plus courtes, avec une utilisation continue des cuves d'élevage. Ces fûts tronconiques en lattes de bois de chêne sans torréfaction permettent un développement bien défini des arômes variétaux et garantissent un élevage plus long. Fort de son passé et avec une superficie totale actuelle de 21 hectares, le domaine Viberti peut compter sur une production de 130 000 bouteilles par an.

#### Buon Padre Barolo DOCG



100% Nebbiolo issu des vignobles de 8 Crus différents (Bricco delle Viole, San Pietro.

San Ponzio, La Volta, Fossati, Albarella, Terlo, Ravera, Perno, Monvigliero)

Les raisins d'origines différentes sont vinifiés séparément. L'égrappage-foulage est suivi de la macération et de la fermentation alcoolique en contact avec les peaux (18-20 jours). Elevage de 36 à 40 mois dans des cuves tronconiques en chêne sans torréfaction d'une capacité moyenne de 50 hl. Enfin, les différents vins sont assemblés avec mise en bouteille quelques semaines plus tard, sans aucun type de filtration.

#### Bricco delle Viole Barolo DOCG Riserva



100% Nebbiolo du Cru Bricco delle Viole, parcelle de 1964

Eclaircie et sélection des grappes lors des vendanges. Les raisins sont récoltés dans des caisses de 20 kg. Fermentation à « chapeau flottant » de 14 à 21 jours. Après fermentation malolactique en cuves acier à 20 °C, le vin est élevé dans des cuves tronconiques pendant 46 à 50 mois. Le vin est transféré dans des cuves en acier avant la mise en bouteille, et commercialisé après un total de 60 mois en cave. Les millésimes ne sont commercialisés qu'après un long vieillissement.

Ravera Barolo DOCG Riserva



100% Nebbiolo du Cru Ravera

Eclaircie et sélection des grappes lors des vendanges. Les raisins sont récoltés dans des caisses de 20 Kg. Après égrappage-foulage, macération et fermentation alcoolique en contact avec les peaux dans des vinificateurs verticaux (« chapeau flottant »). Fermentation malolactique à 20 °C. Elevage jusqu'à 46 mois dans des cuves tronconiques en chêne d'une capacité de 50 hl, puis dans des cuves en acier pendant 2 mois avant la mise en bouteille. Vieillissement 12 mois en bouteille avant commercialisation.



Toscane

\*

\*



## LISINI

#### Loc. Casanova Lisini - Montalcino - XVI Secolo

L'Azienda Agraria Lisini, qui s'étend sur une superficie de 154 hectares, est située dans la partie sud de Montalcino. Les preuves d'un lien entre la noble famille Lisini-Clementi et la région remontent au milieu du XVIe siècle. Elina, l'arrière-petite-fille du fondateur et la dernière personne à porter le nom de famille, est décédée en 1983. C'est elle qui a fondé, avec 24 autres entreprises, le Consorzio del Brunello di Montalcino, dont elle a été présidente pendant une période. Ses petits-enfants et héritiers, Carlo, Lorenzo et Ludovica, sont les continuateurs et les héritiers, au nom d'une ancienne tradition, de son travail, sur une scène viticole où peu d'entreprises et de familles peuvent se vanter d'une si longue histoire de propriété continue. La position privilégiée des vignobles, qui s'étendent sur près de 24 hectares, associée à la très haute qualité des sols, est le secret de la qualité exceptionnelle des raisins, à partir desquels le meilleur vin Brunelli di Montalcino est produit. En particulier, les vignobles exposés aux courants marins de la Maremme bénéficient d'un microclimat particulier, extrêmement différent des autres zones de la commune, caractérisé par de faibles précipitations et l'absence de brouillard. Alternant bois et oliveraies, les vignobles sont cultivés avec une approche écologique, en réduisant au minimum les traitements phytosanitaires, afin de récolter le meilleures grappes pures et concentrées capables d'exprimer chaque nuance organoleptique.

Rosso di Montalcino DOC



100% Sangiovese grosso en pureté (Brunello) issu d'une sélection de la masse. Les raisins proviennent des hameaux de Sant'Angelo in Colle et Castelnuovo dell'Abate, au sud de la commune de Montalcino.

Système de taille: cordon éperonné bas (70 cm). Superficie totale: 1,5 ha. Altitude: 300 à 350m au-dessus du niveau de la mer. Sol: tuf datant de l'Eocène. Récolte: manuelle, en petites caisses en plastique, avec sélection des grappes individuelles. Vinification en cuves en ciment vitrifié d'une durée variable entre 18 et 24 jours, y compris la macération en contact avec les peaux. Fermentation thermocontrôlée à une température comprise entre 28 °C et 30 °C, avec pigeage quotidien manuel. Soutirage avec pressurage doux, fermentation malolactique et clarification spontanée sans filtration. Elevage en fûts de chêne slavon de 11 à 40 hl pendant 6 mois. Vieillissement en bouteille: 3 mois.

Production: 8 000 à 10 000 bouteilles.

#### Brunello di Montalcino DOCG



100% Sangiovese en pureté issu d'une sélection de la masse.

Système de taille: cordon éperonné bas (70 cm du sol). Altitude: 300 à 350m au-dessus du niveau de la mer. Composition du sol: tuf datant de l'Eocène. Récolte: manuelle avec sélection des grappes individuelles. Vinification en cuves d'acier d'une durée variant entre 20 et 26 jours, y compris la macération en contact avec les peaux. Fermentation thermo-contrôlée à une température comprise entre 24° et 26°C. Pigeage quotidien manuel. pressurage doux. Fermentation malolactique et clarification spontanée sans filtration. Elevage en fûts de chêne slavon de 20 à 50 hI pendant 42 mois. Vieillissement en bouteille: 6 à 8 mois.

Production: 30 000 bouteilles.





# JURIJ FIORE E FIGLIA Fraz. Lamole - Greve in Chianti – Chianti Classico - 2017

Avec sa fille Sara, Jurij Fiore, fils du grand œnologue Vittorio Fiore, a lancé un projet gastronomique et œnologique stimulant dans l'une des zones les plus appropriées et les plus particulières du Chianti Classico: Lamole. Un lieu extraordinaire surplombant la colline de la Haute Vallée de Greve, où les vignobles, encore en partie en terrasses, alternent avec la culture traditionnelle de l'iris. Cette colline — dont les vignobles sont situés à environ 600 mètres d'altitude, à mi-chemin entre les villes de Greve in Chianti et Panzano — est peut-être le berceau le plus célèbre du Sangiovese. L'expérience acquise en Bourgogne et son désir incessant de mettre à l'épreuve ses compétences ont conduit Jurij à se concentrer sur l'expression la plus identitaire des vignobles qu'il a réussi à acheter après des années de négociations, en gagnant la confiance de la population locale, notoirement très protectionniste. Ces vignes — environ 1,8 hectares — bénéficient, en effet, des éléments les plus caractéristiques de Lamole: l'altitude, un sol sableux squelettique et une excellente exposition. De plus, l'entreprise utilise le système de taille traditionnel local, le soi-disant «alberello lamolese». Avec une production d'environ 2 000 bouteilles, l'objectif de l'entreprise n'est certainement pas la quantité, mais la qualité.

#### Nonloso Lamole Chianti Classico DOCG

### Puntodivista Lamole Chianti Classico DOCG

#### Porcacciamiseria Lamole Chianti Classico DOCG



100% Sangiovese



100% Sangiovese



100% Sangiovese

Issue de petites terrasses d'environ 12-18 ans, où le système de taille adopté est le cordon éperonné, et d'autres vignobles du Chianti Classico, à une altitude de 590 m au-dessus du niveau de la mer.

Macération en contact avec les peaux. Elevage en barrique. Issu d'une parcelle d'environ 50 ans, où le système de taille adopté est le soi-disant «alberello lamolese», et d'autres vignobles du Chianti Classico, à une altitude de 585m au-dessus du niveau de la mer.

Macération en contact avec les peaux. Elevage en barrique. Issu de vignes hybrides de 70 ans à Le Masse, 635m au-dessus du niveau de la mer.

Macération en contact avec les peaux. Elevage en barrique.





## Podere le Boncie

#### Fraz. San Felice - Castelnuovo Berardenga - Chianti Classico - 1990

Podere Le Boncie est situé dans le hameau de San Felice à Castelnuovo Berardenga (Sienne), l'une des sept municipalités de la région du Chianti Classico. Un paysage magnifique où, dans les années 80, Giovanna Morganti a hérité de son père Enzo une ferme entourée de bois, d'oliviers et de vignobles. Aujourd'hui, la ferme dispose de 4 hectares de vignobles, où les cépages les plus cultivés sont non seulement le Sangiovese, la principale variété de la région, mais aussi des variétés indigènes mineures telles que le Ciliegiolo, le Colorino, la Foglia Tonda, le Mammolo et le Prugnolo. Le système de taille adopté pour les vignes est celui traditionnel de la région du Chianti (alberello), sur des sols caillouteux où la composition calcaire donne au Sangiovese une extrême finesse et une acidité calcaire particulière. La gestion est celle de la non-intervention sur le terrain et en cave, au nom d'une agriculture naturelle inspirée des principes de la biodynamie. La vinification est très traditionnelle, avec une fermentation spontanée — afin de préserver la complexité et le cycle de vie de la vigne — dans de petites cuves ouvertes, sans contrôle de température et avec des macérations peu longues et avec des macération relativement longues.

Les vins de Giovanna Morganti sont vrais, authentiques et surtout ils sont un acte d'amour pour leur territoire afin de protéger son intégrité. Giovanna a renoncé à réclamer l'appellation d'origine Chianti Classico DOCG pour ses vins il y a de nombreuses années, et aujourd'hui ils sont simplement classés comme IGT Toscana.

#### Le Trame Toscana IGT



Cépages: Colorino, Foglia Tonda, Mammolo, Sangiovese issus de vignes de 25 ans.

Fermentation: spontanée en fûts de chêne de l'Allier ouverts avec macération en contact avec les peaux pendant environ 20 jours. Elevage: 2 ans en fûts de bois usagés de différentes capacités. Production: environ 16 000 bouteilles.



\*

Valdobbirdene



## SIRO MEROTTO Fraz. Col San Martino - Farra di Soligo -1960

Siro Merotto a été fondée en 1960 par Giovanni et son fils Siro. Aujourd'hui, l'entreprise est dirigée, dans le respect des traditions, par ses petits-enfants, Mirko et Nicola, qui cultivent leurs vignobles situés sur les collines du Col San Martino, dans la province de Trévise. Les vins sont issus exclusivement du cépage Prosecco et d'autres variétés anciennes typiques de la région. Les raisins sont récoltés à la main pour préserver leur qualité, obtenue grâce à la viticulture biologique. La cave utilise des méthodes très traditionnelles avec une longue duré d'élevage sur lies, afin d'obtenir le juste équilibre entre acidité, minéralité et structure. La refermentation à basse température sublime l'élégance des vins et crée un «perlage» fin et persistent. Toute l'entreprise utilise l'énergie produite par les systèmes photovoltaïques pour un approvisionnement énergétique indépendant et respectueux de l'environnement.

## In un Sol Bianco Rifermentato in Bottiglia



100% Glera

Vin blanc refermenté en bouteille. La fermentation alcoolique a lieu en avril lorsque les températures atteignent 18 °C après la mise en bouteille du vin avec les levures en suspension. Pour cette raison, le degré alcoolique est 11° et le sucre résiduel 0 g/l.

#### Spumante Brut Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG



100% Glera issu d'une parcelle argileuse au fond de la vallée qui contribue à dénoter son caractère unique.

Un vin issu d'un terroir complexe et influencé par la douceur du climat dont bénéficient des vignes rigoureusement sélectionnées. Le bâtonnage et une fermentation de longue durée en font l'expression authentique et humaine du terroir. Seconde fermentation avec la méthode Martinotti (60 jours). Degré alcoolique: 11,5°. Sucre résiduel: 5 g/l.

## Rive di Col San Martino Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG



100% Glera issu de raisins cultivés sur un terroir vallonné avec une excellente exposition sud.

Le travail au vignoble est particulièrement minutieux, c'est pourquoi ce vin est l'une des expressions qualitatives les plus élevées du Prosecco. Degré alcoolique: 11%. Sucre résiduel: 4 g / l.



Colli Pircentini

\*



## TENUTA BORRI

La famille de Graziella Borri produisait du vin depuis au moins cinq générations, même si ce n'était pas leur activité principale, compte tenu de la taille des propriétés. Mais, aujourd'hui 3,5 ha sont pleinement opérationnels, tandis qu'un autre 1,5 ha sera bientôt prêt pour la production, pour un total de 5 ha. Les vignobles, exposés sud-sud-ouest, sont tous situés à Travo (PC), dans le hameau de Margherita, dans la Media Val Trebbia, à 400 à 700 mètres d'altitude, sur des sols marno-calcaires qui ont toujours été particulièrement adaptés à la viticulture. Andrea Pradelli, un agronome qui se définit comme un vigneron indépendant, dirige actuellement l'entreprise à plein temps. En 2008, les vignobles historiques de l'entreprise ont été restaurés et en 2011, Andrea a produit ses premières bouteilles. L'entreprise réduit l'utilisation d'engrais chimiques dans le traitement des vignes et le désherbage n'est pas effectué. Elle a choisi de ne pas demander de certification biologique pour ses produits, la Flavescence Dorée de la vigne étant endémique dans cette région. Les raisins sont vendangés exclusivement à la main après avoir été sélectionnés directement dans le vignoble. Les méthodes de vinification utilisées sont les méthodes traditionnelles et la fermentation est déclenchée spontanément par les levures indigènes naturellement présentes sur le raisin et non par levurage avec des levures commerciales. L'utilisation de dioxyde de soufre est minimisée et limitée au pressage pour diriger la fermentation; pour certains types de vin l'ajout est presque nul.

### I Gerbidi Ortrugo dei Colli Piacentini DOC



100% Ortrugo du vignoble Galantini à Travo, hameau de Margherita, exposé sud et situé sur des sols de marno-calcaires. à 400m d'altitude.

Raisins récoltés exclusivement à la main. Macération dans le moût pendant 2-3 jours pour extraire les substances colorantes et aromatiques, soutirage par gravité et fermentation spontanée du moût. Vinification dans des cuves en acier inoxydable, où la prise de mousse et la refermentation ont également lieu, après 4-5 mois de permanence sur levures et lies fines.

Vieillissement: en bouteille pendant 3 mois.

#### Campo ai Preti Emilia Rosso IGT



Cépages: 60% Croatina, 40% Barbera de la Vigna dei Galantini à Travo, hameau de Margherita, à 400m d'altitude, exposition sud et sols marno-calcaires.

. Macération de 18 jours avec fermentation spontanée. Vinification et élevage avec permanence sur levures et lies fines pendant 8 mois dans des cuves en acier inoxydable. Prise de mouse en bouteille avec refermentation spontanée du vin, qui n'est ni filtrée ni stabilisée. Vieillissement: en bouteille pendant 6 mois. Présence de sédiments de levure et de tartrates dans la bouteille.

#### I Rovi Bianchi Colli Piacentini Trebbianino Val Trebbia DOC



Cépages: Ortrugo, Malvasia di Candia Aromatica, Moscato Bianco, Trebbiano Romagnolo et Sauvignon Blanc de la commune de Travo, à Roncole di Sopra, vignoble Filagnoni, à 500m d'altitude, exposition sudouest et sols d'origine calcaire-arénacée et ophiolithique.

Raisins récoltés à la main. Macération de 2 à 3 jours, soutirage par gravité et fermentation spontanée du moût. Vinification dans des cuves en acier inoxydable, où la prise de mousse et la refermentation ont également lieu, après 4-5 mois de permanence sur levures et lies fines. Vieillissement: en bouteille pendant 3 mois.

#### Le Tinaie Colli Piacentini Barbera DOC



Cépages: 100% Barbera des vignobles Galantini et Pezza à Travo, hameau de Margherita, à 460m d'altitude, exposition sud et sols marno-calcaires.

Récolte manuelle. Macération de 18 jours pour extraire les substances colorantes et aromatiques et fermentation spontanée. Vinification dans des cuves en acier inoxydable, où l'élevage a également lieu avec permanence sur levures et lies fines pendant au moins 12 mois. Une partie du vin repose dans des tonneaux de l'Allier pendant 3 mois. Le vin n'est ni filtré ni stabilisé. Vieillissement: en bouteille pendant 3 mois.



\*

Lignlie



## OTTAVIANO LAMBRUSCHI Castelnuovo Magra - La Spezia - Colli di Luni

La ferme Ottaviano Lambruschi a été fondée dans les années 1970 par Ottaviano qui, à une époque caractérisée par l'abandon général de la campagne, décide d'aller à contre-courant et de quitter son emploi (il était carrier) pour retourner à la terre. Son premier investissement est l'achat d'un hectare de vignoble à Costa Marina, une magnifique parcelle panoramique sur les collines de Castelnuovo Magra. Au fil des ans, elle élargit ses possessions par l'achat de vignobles situés dans les zones viticoles les plus prestigieuses de la Ligurie, y compris Sarticola, une parcelle qui était déjà connue pour ses qualités à l'époque des anciens Romains. Au milieu des années 1980, Fabio, le fils d'Ottaviano, après avoir terminé ses études en sciences et technologies de l'agronomie, commence à travailler à temps plein dans l'entreprise, tant dans les vignes que dans la cave. Sous sa direction, l'entreprise s'agrandit, tout en conservant un profil purement familial. Les idées de la maison Lambruschi, en effet, ont toujours été très claires: la territorialité est le point central et pour pouvoir la sauvegarder, il faut trouver le juste équilibre entre tradition, technologie et innovation. Aujourd'hui, l'entreprise s'étend sur 6 hectares. Le vignobles sont cultivés selon l'approche intégrée de lutte antiparasitaire, visant à réduire le nombre de traitements phytosanitaires à trois fois par an. Le principal cépage cultivé est le Vermentino, suivi du Sangiovese, du Merlot et du Canaiolo. Le système de taille adopté est le Guyot, avec un agencement précis, presque maniaque des vignes, dont 80% sont situées sur les colline: des vignobles les plus bas, avec des plants plus jeunes, l'entreprise produit le vin Colli di Luni Vermentino, tandis que les deux Crus de l'entreprise, Costa Marina et Il Maggiore, proviennent des vignobles les plus hauts. Les raisins sont vinifiés séparément, selon l'origine afin de valoriser les différentes expressions du terroir, puis ils sont assemblés. La vinification et l'élevage ont lieu exclusivement dans des cuves en acier à température contrôlée, afin de préserver les meilleurs arômes du Vermentino et d'autres variétés. Aujourd'hui, la production globale de l'entreprise est d'environ 40 000 bouteilles.



Costa Marina - Colli di Luni Vermentino DOC





100% Vermentino du vignoble Costa Marina Cru de 4 hectares à 220 m d'altitude. avec exposition sud-est, sur la colline derrière Castelnuovo Magra.

Sol caillouteux, aux argiles grises et rouges, riche en minéraux et en fer. Plantes: 1973/2000/2010. Système de taille: Guyot inversé simple. Vinification en blanc, avec pressurage doux à température contrôlée (15 à 18 °C). Elevage dans des cuves en acier inoxydable à 15 °C. Production annuelle: environ 20 000 bouteilles.

100% Vermentino du vignoble Cru Maggiore à 220m d'altitude, avec exposition sud/sud-est, sur la colline en face de Costa Marina.

Il tire son nom de son altitude, étant en fait la plus haute parcelle de l'entreprise. Le sol est caillouteux et fortement schisteux, très riche en fer et autres minéraux. Plants: 2009. Système de taille: Guyot inversé simple. Vinification en blanc, avec pressurage doux à température contrôlée (15 à 18 °C) pendant environ 15 jours. Elevage dans des cuves en acier inoxydable à 18 °C. Production annuelle: environ 7 000 bouteilles.





## AZIENDA AGRICOLA POSSA Riomaggiore - La Spezia - Cinque Terre - 2004

Possa est un domaine viticole surplombant la mer dans la vallée escarpée de Possaitara, à Riomaggiore, dans la province de La Spezia. Ses parcelles (4,5 hectares) sont situées parmi les rochers de la vallée, façonnées par les intempéries et les agents atmosphériques. Au cœur des Cinque Terre, Samuele Heydi Bonanini perpétue la tradition depuis 2004 avec sa production de vin local. La viticulture est particulièrement difficile dans ce domaine, et les vignerons sont considérés comme des héros, mais Samuele n'a jamais renoncé à travailler la terre avec la même passion et la même philosophie qui l'ont toujours accompagné. Les anciennes rangées de vignes locales, telles que Albarola, Bosco, Canaiolo, Bonamico et Piccabon contribuent à créer un paysage spectaculaire et coloré: les vignobles se fondent dans la nature, avec ses arbres fruitiers, ses potagers, ses câpres, ses buissons de lavande, ses coquelicots et ses palmiers. Sur un terrain caractérisé par un sol riche en pierraille et avec la proximité de la mer qui garantit un excellent microclimat été comme hiver, le domaine Possa peut bénéficier d'un terroir unique. L'âge moyen des vignes est de 40 ans, les raisins sont vendangés à la main et la fermentation est toujours spontanée, sans ajout de levures sélectionnées et avec de petites quantités de soufre. Avec une production qui parfois et pour certaines étiquettes ne dépasse même pas 500 bouteilles, les produits de l'Azienda Agricola Possa peuvent vraiment être considérés comme des vins de niche. La production annuelle totale est d'environ 15 000 bouteilles.

#### Cinque Terre DOP



Cépages: 80% Bosco, 20% Albarola de vignes de 55 ans taillées sur une pergola basse, sur des sols marins riches en sable et pierraille.

Surface du vignoble: 2 ha Densité à l'hectare: 6 000

Vinification: égrappage, pressurage mécanique pendant 5 jours avec remontages toutes les 6 heures et fermentation spontanée en cuves inox.

Elevage de 8 mois, 50% en petits fûts de chêne et d'acacia et 50% en cuves inox, avant la mise en bouteille.

Vin non filtré.

Production annuelle: environ 6 700 bouteilles.

#### Parmaea Vino Bianco



Cépages: 60% Vermentino, 20% Albarola et 20% Trebbiano issus de rangs de vignes d'un âge moyen de 45 ans exposées au nord, à une altitude de 35-40 m, sur un sol calcaire.

Les raisins proviennent du seul vignoble de l'île de Palmaria, la plus grande de l'archipel de La Spezia, situé en face de Portovenere.

Surface du vignoble: 0,6 ha. Densité à l'hectare: 2.000.

Vinification: égrappage, pressurage et macération en contact avec les peaux pendant 24 heures. Fermentation spontanée. Elevage en cuves inox sur lies jusqu'à la mise en bouteille. Vin non filtré et non clarifié. Production annuelle: environ 1 200 bouteilles grâce à une collaboration entre le Grand Hotel Portovenere et Possa.

Production annuelle: environ 7 000 bouteilles.



\*

Espagne



## BODEGAS RODRIGO MENDEZ Rias Baixas - Galice - 2003

Rodrigo Méndez est issu d'une famille de vignerons de Meaño, en Galicia. Il appartient à la nouvelle vague de viñadores qui se concentrent sur le terroir. Après avoir rénové la "bodega" familiale (Forjas del Salnes), avec un projet démarré en 2003 avec le soutien de son compatriote Raúl Pérez, en 2012 il ressent le besoin de redonner libre cours à sa créativité et lance un projet à petite échelle, plus personnel, qui, en fait, porte son nom. Ses vignobles ne sont pas les vignobles galiciens typiques: ils sont cachés dans les montagnes, entourés de forêts de pins. Ici, Rodrigo cultive des cépages natifs de Galice et utilise des levures naturelles pour le processus de fermentation. Les vins produits par ce domaine présentent le cépage Albariño sous un angle différent. Tous ces vins sont fermentés avec des levures indigènes et élevés dans de vieux récipients en bois sans contrôle de température. C'est ainsi que l'Albariño a toujours été vinifié du début aux années 1980, lorsque la technologie de l'acier inoxydable a commencé à être utilisée par toutes les domaines. Aujourd'hui, les vins de cette région ne sont plus produits de cette manière, c'est pourquoi les vins de Rodrigo sont si uniques et spéciaux. La production totale est d'environ 45 000 bouteilles.

Toralla Vinos Atlanticos Blanco



100% Albariño de Rías Baixas DO de vignes âgées de 40 à 85 ans cultivées sur des sols sablo-granitiques.

Elevage 16 mois, 20% en fûts usagés et 80% en acier inoxydable. Forjas de Salnés est un partenariat entre Raúl Pérez et Rodrigo Méndez. Le projet a été lancé en 2005 dans le but de créer une version à l'ancienne d'albariños et de vins rouges à partir de variétés typiques de la côte galicienne. Étant né dans cette région, ses connaissances et relations locales se sont avérées très utiles pour identifier et protéger les droits de cultiver de très vieilles plantes d'Albariño, dont beaucoup avaient été abandonnées.

Cies Albariño



100% Albariño du village de Meaño de Rías Baixas DO de vignes âgées de 55 à 65 ans sur des sols sablo-granitiques au niveau de la mer.

Fermentation avec des levures 100% indigènes sans contrôle de température dans de vieux récipients en bois et avec une petite quantité dans des cuves en acier inoxydable. 50% du vin est élevé en fûts de chêne de 2000 litres pendant 12 mois,

l'autre moitié est élevée dans des cuves en acier. Sans fermentation malolactique. Cies est un vin produit dans la sous-région de Salnes, la partie la plus au nord-ouest de cette région atlantique et porte le nom d'une île de Rias Baixas. Les conditions climatiques de cette région en font un véritable vin «atlantique».

Production: environ 6 000 bouteilles.





## LUIS PEREZ Cadix - 2002 (1844)

Le projet de la Bodega Luis Pérez est une initiative de Luis Pérez Rodriguez, qui fut professeur d'œnologie à l'Université de Cadix et œnologue des caves Domecq, accompagné de ses enfants dans cette aventure. À l'origine, le projet se concentre sur les vins tranquilles, plus précisément sur l'adaptation des cépages internationaux aux sols de Jerez et à sa position géographique unique, étant le vignoble le plus méridional d'Europe.

Mais la nouvelle génération qui reprend le domaine révolutionne totalement l'idée derrière le projet. Pour Willy Perez, fils de Luis, les cépages indigènes Tintilla et Palomino représentent mieux le potentiel des vins de Cadix aujourd'hui. Les vignobles sont situés dans les quatre pagos historiques les plus renommés de Jerez: Pago Balbaina, Pago Macharnudo, Pago Carrascal et Pago Añina.

La nature du sol argilo-calcaire de cette région confère aux vins une note saline particulière et une excellente minéralité. Chaque cépage est récolté à la main, avec une sélection rigoureuse des grappes afin de produire des vins très structurés aux expressions variétales équilibrées, le goût agréable de ses tanins doux étant très appréciable.

#### La Escribana Vino de Pasto



100% Palomino de VT Cadix du Cerro del Obispo (une colline légendaire du Pago de Macharnudo) avec une exposition sud-est à une altitude de 100m.

Le domaine opte pour une taille en vert massive pour réduire la production et diminuer la teneur en alcool. Vendage en vert pour rehausser l'acidité, puis les grappes les plus mûres sont récoltées. Après séchage au soleil pendant 5/6 heures et une fermentation à froid en acier inoxydable, le vin est élevé 12 mois sur lies sous voile en fûts de Jerez de la Frontera de 80 ans.





# ENVINATE Galice - Ribeira Sacra et îles Canaries - 2005

Envínate est le projet commun de 4 amis (Roberto Santana, Alfonso Torrente, Laura Ramos et Josè Martìnez), qui se sont rencontrés en 2005 pendant leurs études d'œnologie à l'Université d'Alicante. Le terroir d'Envínate serpente à travers de petites parcelles de Ribeira Sacra (Galice), d'Estrémadure, d'Almansa (région au sud-est de la péninsule ibérique) et de Tenerife. Ténérife et les îles Canaries représentent, en particulier, une région vraiment unique pour la vinification en Espagne, et pas seulement en Espagne, car ce sont des îles tropicales caractérisées par des sols volcaniques et un climat atlantique. On retrouve ici 33 cépages et de très vieilles vignes, souvent encore non greffées, où les méthodes de culture sont celles des années 1400 et le patrimoine génétique des cépages est le même depuis plus de 5 siècles. Tenerife est un petit bijou avec un grand potentiel pour Envínate; plus de la moitié de la production, en fait, provient de cette île. L'entreprise possède actuellement 42 hectares de parcelles génétiquement adaptées au terroir et à l'authenticité visés par le projet. Les vins proviennent d'assemblages de cépages de différents vignobles, bien que de la même région, cultivés puis transformés avec différentes vinifications assemblées avant la mise en bouteille. Aucun produit chimique n'est utilisé dans les vignes, les vendanges se font entièrement à la main, les raisins sont foulés aux pieds et les vins sont fermentés exclusivement avec des levures indigènes. Seuls des fûts de 6 ans et plus sont utilisés, pour réduire l'apport en bois et laisser les moûts naturellement tanniques, car les raisins sont exceptionnels tant du point de vue de leur structure que de leur évolution et leurs particularités naturelles ne doivent pas être éclipsées par le bois. Le soufre est rarement ajouté et seulement en petites quantités. Les résultats produits représentent de véritables œuvres d'art.

#### Benje Tinto



Cépages: 95% Listán Prieto et 5% Tintilla da Santiago del Teide à Tenerife, issus de vieilles vignes plantées en pots de 70-120 ans, à 1000 m d'altitude, sur des sols volcaniques.

Les raisins, sans égrappage, macèrent à froid avant de fermenter avec des levures indigènes pendant 30 jours.

Elevage en barriques françaises pendant 8 mois. Non filtré, ni clarifié et sans sulfites ajoutés. En général, les vins Envínate sont exclus des différentes appellations d'origine de l'île, mais cette bouteille fait apparaître l'appellation Ycoden Daute-Isora, où il est produit, sur son étiquette.

#### Benje Blanco



Cépages: Listan Prieto (raisins rouges) et Tintilla de très vieux parcelles presque sauvages, cultivées en pot dans la région de Santiago del Teide, au nord de l'île de Tenerife, à plus de 1 000 m d'altitude.

Les raisins sont vendangés à la main, puis pressés et égrappés (avec quelques rafles vertes pour la fermentation). Fermentation séparée des deux cépages : dans des cuves en béton et dans des cuves ouvertes. Macération de 10 à 30 jours selon la masse et le millésime. Elevage en barriques françaises pendant 8 mois sans bâtonnage et sans soufre ajouté. Vin non filtré et non clarifié.





## Táganan Vinos Atlantico Tinto



Cépages: Listan Negro, Listan Gaucho, Malvasia Nera (et d'autres variétés indigènes non encore identifiées) de vignes âgées de 50 à 150 ans sur un sol principalement volcanique.

Ce vin tire son nom de Taganana, dans l'ancienne langue des peuples indigènes qui y vivaient avant l'invasion espagnole et signifie « au milieu des montagnes ». Fermentation spontanée, avec 30% des raisins

Fermentation spontanée, avec 30% des raisins sans pressurage, dans des cuves en béton ouvertes, tandis que 70% sont pressés. Elevage en vieux fûts de chêne français d'une capacité de 225-5001 pendant 8 mois.

Vin non filtré et non clarifié.

# Táganan Parcela Margalagua Vinos Atlantico

Cépages: 88% Negramoll et Listán Negro (raisins rouges), 12% Listan Blanco (cépage Palomino local), d'une micro-parcelle à Táganan (Tenerife), à 100 et 200m d'altitude, sur des sols volcaniques, où les vignes ne sont pas taillées et ont tendance à descendre vers la mer.

100% de fermentation en grappes entières, avec des levures naturelles dans de petites cuves ouvertes et pressurage quotidien. Elevage en fûts de chêne neutre de 500l pendant 11 mois, puis dans de vieux fûts français de 228-600l pendant environ 11 mois.







## Migan Vinos Atlanticos Tinto



100% Listán Negro provenant de deux régions différentes de Tenerife: la première partie est appelée «La Habanera», à 600m d'altitude, sur un sol de sable purement volcanique, ou le système de taille utilisé est le cordon tressé (cordon trenzado); l'autre partie (40%) est issue de l'une des parcelles les plus anciennes, à 300 m d'altitude, sur un sol purement argileux.

Les deux cépages sont récoltés à la main, fermentés, puis foulés séparément; les raisins de La Habanera sont fermentés en grappes entières, tandis que seulement 15% des raisins de l'autre parcelle sont fermentés. Le vin est d'abord élevé dans de cuves en béton, puis dans de vieux fûts français de 228-6001 pendant environ 11 mois.

# Palo Blanco Vinos Atlantico Blanco

100% Listán Blanco, issu de vignobles de plus de 100 ans (1,5 hectare) à 600m d'altitude, où le système de taille est le *cordon trenzado*.

Les raisins sont vendangés à la main et récoltés dans de petites caisses, puis les grappes entières sont pressées et fermentées en contact avec les peaux dans des cuves en béton, sans fermentation malolactique.

Elevage en deux grands fûts de 25hl du Frioul pendant 10 mois.

Pas de clarification ni de filtration. C'est le premier vin blanc de la vallée d'Orotava produit avec ce cépage indigène.







# AUGALEVADA San Clodio (Ourense) - Galice, Ribeiro - 2009

Augalevada est une petite ferme située dans le village de San Clodio à Ourense, en Galice, dont le propriétaire est lago Garrido, qui la dirige avec sa femme. Après avoir terminé ses études en génie agricole, lago, un jeune homme et une ancienne promesse du football, découvre la permaculture et, quand il trouve une pente abandonnée derrière l'ancien Monasterio de San Clodio, il décide d'en acheter un peu plus de 4 hectares et de construire son domaine viticole. Ainsi, luttant contre l'invasion de la forêt, il plante 2,5 hectares de vignes répartis sur les terrasses granitiques. Augalevada a été fondée en 2009 et tire son nom d'un ruisseau qui traverse la ferme, au nord de la DO Ribeiro, non loin de la rivière Avia, dans la région de Rioboó, autrefois réputée pour ses vins rouges. Le ruisseau (levada) est un avantage indéniable dans cette région, parmi les plus chaudes d'Espagne, créant un flux d'air frais pendant les étés chauds. Les collines de terrasses à l'extérieur de sa maison étaient autrefois exploitées pour la culture des cépages Treixadura, Albariño et Godello, mais lago aimerait planter des variétés plus adaptées à la région, alors il décide de déraciner ses vignes composées d'Albariño et de Godello et replanter des variétés telles que Caiño Longo, Caiño da Terra, Caiño Blanco et Agodelo. Les vignobles sont situés entre 250 et 300m d'altitude et il y a un dénivelé d'environ 100m entre la partie la plus haute et la partie la plus basse, ce qui rend les vins assez complexes. Iago a construit sa cave sur trois étages, en creusant la colline granitique et en tenant compte de la gravité lors de la vinification; en fait, ses vins sont élevés dans des barriques de 500-600 litres ainsi que dans des amphores d'argile – les tinajas du maître Juan Padilla de Villarrobledo – enterrées dans la cave, au sous-sol. Chaque amphore et barrique développe son propre moût en liberté, pour mettre en valeur les différentes particularités des vins. Le soufre n'est ajouté qu'à la mise en bouteille atteignant un minimum de 20-25 mg/l au total. Augalevada est le premier domaine viticole certifié en biodynamie (Demeter) de l'histoire de Ribeiro: les vaches galiciennes mangent de l'herbe luxuriante, les poules errent dans les vignes et plusieurs arbres fruitiers et un potager nourrissent la famille Garrido. Aujourd'hui, Augalevada est l'un des domaines les plus progressistes d'Espagne travaillant à la restitution d'un *terroir* historique et incroyable.

## Mercenario Blanco



Cépages: 50% Treixadura, 20% Albariño, 15% Palomino, 10% Caíño Branco et 5% Torrontés issus de vignobles âgés de 10 à 40 ans des trois vallées de Ribeiro, Arnoia, Avia et Miño, sur des sols granitiques décomposés et gneiss argileux.

Vinification: les différents cépages sont pressés ensemble, puis la fermentation alcoolique avec des levures indigènes a lieu dans des cuves en acier inoxydable.

Elevage: 10 mois, 70% dans des amphores de 400 l et 30% dans des barriques en chêne français usagées (500 l) sous voile.

Production: environ 3 200 bouteilles.

Les vins de lago labellisés Mercenario sont issus de ses raisins et de raisins achetés dans différentes appellations d'origine galiciennes auprès de producteurs partageant les mêmes idées et le concept d'agriculture durable.



\*

Polytugal



# LUIS SEABRA VINHOS Vallée du Douro - 2012

Luis est aujourd'hui considéré comme l'un des maîtres de la nouvelle génération de *vignerons* portugais qui, depuis le milieu des années 1980, se sont consacrés à la production de vins élégants non fortifiés dans la région qui était la patrie ancestrale du vin de Porto, la vallée du Douro, la plus ancienne appellation délimitée d'Europe occidentale, fondée en 1756. Ayant passé une décennie à diriger le programme viticole du prestigieux domaine de Dirk Niepoort, Luis adopte une approche de la vinification basée sur le terroir, avec un accent sur le type de sol (schiste jaune — ou « xisto » - un sol riche rocheux et cristallin) et le climat. Entouré par les collines de la sous-région de Cima Corgo, à près de 600m d'altitude, Luis cultive ses vignobles avec des méthodes peu invasives pour respecter la nature du sol, particulièrement riche en minéraux. Ses vignes, des cépages indigènes rouges et blancs naturellement mélangés, subissent une variation de température drastique la nuit, permettant une période de suspension prolongée du fruit et donc une longue maturation sur la vigne. Aucun produit chimique n'est utilisé et les fermentations sont toujours spontanées avec des levures indigènes. Les vins Seabra sont aujourd'hui un sublime exemple du terroir de la vallée du Douro, leur « terre natale ».

#### Xisto Cru Branco



Cépages: 70% Rabigato, 10% Codega, 10% Gouveio et 10% Viosinho Dozelino Branco issus de vignobles âgés de 90 à 100 ans, dans la partie sud du Douro Supérieur, dans l'est du Douro près de la frontière avec l'Espagne, à 650-700m d'altitude, sur un sol de micaschistes.

CRU signifie «cru» en portugais, puisqu'il s'agit d'un vin produit avec des méthodes non invasives de la terre à la bouteille, ce qui se traduit par une expression brute du sol dont ils proviennent. Fermentation spontanée en tonneaux usagés avec les levures indigènes présentes sur le fruit (seul le soufre est utilisé) et dans des cuves en acier inoxydable (courte durée). 9 mois sur lies puis 12 mois en fûts de chêne français usagés, sans bâtonnage ni fermentation malolactique.

#### Douro Xisto Ilimitado Branco



Cépages: 50% Rabigato, 20% Codega, 15% Gouveio (Godello), 10% Viosinho issus de vignes à faible rendement âgées de 30 à 45 ans.

à 500-600 m d'altitude,

sur les sols schisteux (xistus) de Cima Corgo, une sous-région de la vallée du Douro.

Fermentation spontanée, 90% dans des fûts usagés et 10% dans des cuves inox avec des levures indigènes sauvages. Elevage en barriques usagées (90%) et en cuves inox (10%). 1 an sur lies sans bâtonnage.

Ce vin est considéré comme l'expression la plus proche du Chablis hors Bourgogne.



\*

Valois



# HISTOIRE D'ENFER Corin-de-la-Crête - Vallée du Rhône - 2008

Le Domaine « Histoire d'Enfer » a été fondé en 2008, par trois passionnés de grands crus: Alexandre Challand, James Paget et le Dr Patrick Regamey. Trois amis et compères animés par l'ambition de produire des grands vins sur les magnifiques terroirs calcaires du Valais et plus particulièrement de Corin, Miège, Sierre et Salquenen. Histoire d'Enfer privilégie la production de grands vins locaux, issus de très faibles rendements, alliant élégance, texture, finesse, profondeur et sapidité. Le Pinot Noir, la Syrah, le Cornalin, l'Humagne Rouge, le Diolinoir ainsi que la Petite Arvine, le Païen, l'Humagne Blanche, le Chardonnay et la Malvoisie sont cultivés sur son vignoble de 7 hectares. Aujourd'hui, l'entreprise produit près de 28 000 bouteilles par an.

## Chardonnay Vieilles Vignes Réserve



100% Chardonnay d'une parcelle de 1975 sur un sol très pauvre et très calcaire

Pressurage direct et doux. Décantation statique pendant 24 heures.

Fermentation à température contrôlée dans des cuves inox. Peu de So2 dû au vieillissement en cave froide.

Pas de clarification ni de filtration avant la mise en bouteille selon le calendrier lunaire.

Pinot Noir L'Enfer du Calcaire

100% Pinot Noir issu de vignes cultivées sur les collines de Salgesch, plantées en 1982.

Macération à froid de 8 à 10 jours et vinification de 10 jours avec 25% de rafles. Elevage en barriques grain fin (100% neuves) du Centre de la France de 600 l pendant 12 mois. Mise en bouteille après 14 mois sans vieillissement, avec une filtration très légère et selon le calendrier lunaire.







## Cornalin L'Enfer du Calcaire



100% Cornalin issu de parcelles à très faible rendement.

Macération à froid de 8 à 10 jours et vinification de 10 jours sans rafles. Elevage en barriques grain fin (75% neuves) du Centre de la France pendant 12 mois. Mise en bouteille après 15-18 mois sans vieillissement, avec une filtration très légère selon le calendrier lunaire.

# Syrah L'Enfer de la Patience



100% Syrah de parcelles situées à Miège et Corin sur des sols très calcaires.

Raisins non égrappés, élevage dans des barriques françaises (60% neuves) pendant 12 mois. Mise en bouteille après 18 mois sans vieillissement, avec une filtration très légère et selon le calendrier lunaire.

#### Pinot Noir Calcaire Absolu



100% Pinot Noir du plus ancien vignoble de l'entreprise à Salgesch, planté en 1982.

Macération à froid de 8 à 10 jours et vinification en grappes entières de 10 jours. Elevage en barriques grain fin neuves du centre de la France d'une capacité de 600l pendant 12 mois. Mise en bouteille après 14 mois sans vieillissement, avec des filtrations très légères et selon le calendrier lunaire.

#### Diolinoir L'Enfer de la Passion



100% Diolinoir (issu d'un croisement entre Pinot Noir et Rouge de Dioli).

Vinification en grappes entières. Elevage en barriques grain fin (40% neuves) du Centre de la France pendant 12 mois. Peu de So2 dû au vieillissement en cave froide. Mise en bouteille après 18 mois sans vieillissement, filtration très légère et selon le calendrier lunaire.





#### Païen Reserve



100% Païen (aussi appelé Heïda ou Savagnin Blanc) cultivé dans les Alpes suisses près de Crans Montana en Valais.

Pressurage direct et doux. Décantation statique pendant 24 Elevage sur lies en barriques neuves de Tronçais de 600 l pendant 12 mois, sans soutirage, puis dans des

cuves sur lies pendant 6 mois. Pas de clarification ni de filtration avant la mise en bouteille selon le calendrier lunaire.

#### Petite Arvine Reserve



100% Petite Arvine des plus vieux vignobles de Corin et Sierre (1967 et 1987) sur des sols très pauvres et riches en calcaire.

Pressurage direct et doux. Décantation statique pendant 24

Fermentation à température contrôlée dans des cuves inox sans conversion malolactique.

Pas de clarification ni de filtration. Elevage en fûts de 6001.

#### Riesling L'Enfer du Schiste



100% Riesling issu d'une parcelle très calcaire située à Corin.

Vinification en cuve, sans fermentation malolactique. Depuis 2016, tous les vins Riesling de la cave sont vinifiés en barriques différentes.

#### Vin Orange Tentations Ultime



Cépages: Fendant et Sylvaner, cépages nobles valaisans.

Raisins à grappes entières et non égrappés, macération en contact avec les peaux de Chasselas et Sylvaner pendant 6 semaines, sans ajout de

Elevage en barriques de 600 l pendant 1 an. Les lies ont été selon le calendrier lunaire.



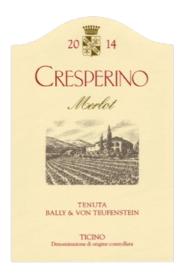




# TENUTA BALLY & VON TEUFENSTEIN Vezia – Ticino - 1917

Le domaine a été fondé et les vignes plantées en 1917 par le fabricant de chaussures Ernst Otto Bally, qui était sans aucun doute un pionnier et un homme très clairvoyant. La propriété comprend la crête morainique de Crespera, sur les côtés sud et sud-ouest, sur lesquelles les vignes ont été plantées et ont fait fortune rapidement. Après que le phylloxera ait détruit ses vignes, Ernesto Otto Bally a refusé d'utiliser l'une des nombreuses autres variétés proposées pour reconstruire les vignobles endommagés et a eu l'intuition de planter des pousses de Merlot indigènes. Aujourd'hui, le vignoble s'étend sur 6,5 hectares et comprend également le petit plateau dominant la pente en forme d'amphithéâtre. Dans les années 80, l'entreprise adopte une nouvelle stratégie. Le Cresperino Merlot traditionnel a été modifié, grâce à un processus de vinification plus long et plus rigoureux, qui a contribué à mieux définir la structure de ses tanins. Le terroir typique de la crête de Crespera a été mieux mis en valeur et a donné au vin sa note légèrement fumée, sauvage et minérale qui lui permet d'être reconnu même avec une dégustation à l'aveugle.

# Cresperino Merlot



100% Merlot de la parcelle Crespera, sur un sol argilocalcaire et squelettique. Age moyen des vignes: 35 ans.

Vinification classique en cuves béton et macération de 14 jours. Elevage en fûts de 300 litres utilisés deux et trois fois.

# La Sfinge Chardonnay

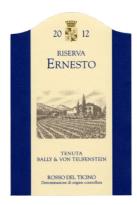


100% Chardonnay du vignoble La Piana, sur un sol calcaire.

Vinification en barriques de chêne français après pressurage doux en grappes entières. Elevage en fûts de bois sur lies pendant 10 mois avec bâtonnage fréquent.



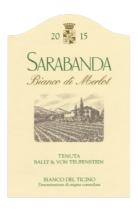
# Riserva Ernesto Rosso del Ticino



Cépages: 75% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon et 5% Cabernet Franc des vignobles Ronco et Piana de plus de 35 ans

Sol argilo-calcaire et squelettique. Vinification classique en cuves béton et macération d'environ 25/30 jours.

## Sarabanda Bianco di Merlot



100% Merlot des vignes les plus jeunes du Domaine.

Vinification en blanc après pressurage doux des grappes entières. Absence de colorants.

Elevage en cuves en acier et en bouteille pendant environ 6 mois. Vin à boire jeune.

## Riserva Tre Api Merlot



100% Merlot issu de vignes de plus de 70 ans de la parcelle dénommée Piana Vecchia, avec un rendement limité à quelques grammes par plant, ce qui contribue à la superbe qualité de ce vin.

Vinification en cuves ouvertes en acier et macération de 30 jours avec fréquent pigeage. Elevage en fûts de chêne français de 300 l avec 25% de bois.

## Topazio Rosso del Ticino



Cépages: 75% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot et 5% Cabernet Franc des vignobles Ronco et Piana de plus de 35 ans.

Vinification en cuves ouvertes en acier et macération de 30 jours avec fréquent pigeage. Elevage en fûts de chêne français de 300 l avec 25% de bois pendant 24 mois.

# La Piana Sauvignon



100% Sauvignon Blanc du vignoble La Piana

Vinification en blanc après pressurage doux des grappes entières.

Elevage en cuves inox et vieillissement en bouteille pendant environ 6 mois.

# Quarzo Spumante di Merlot Brut



100% Merlot du vignoble Collina, où le sol est très riche en quartz.

Vinification en blanc classique après pressurage doux et seconde fermentation selon la méthode classique de refermentation en bouteille.

Elevage sur lies pendant au moins 12 mois. Dosage brut.





# SALESA S.A.

Via Laveggio 3 - 6588 Stabio (CH) Email: <a href="mailto:info@salesa.ch">info@salesa.ch</a> Tél.: +41 78 626 2033 social: <a href="mailto:salesa\_fine\_wines">salesa\_fine\_wines</a> TVA: CHE-151.290.814

