



CHARLES HEIDSIECK | *Sélection*




CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**
Maison fondée à Reims en 1851


MAISON FONDÉE EN 1745
PIPER-HEIDSIECK
CHAMPAGNE

Rare
CHAMPAGNE

MAISON
TARDIEU-LAURENT
FAMILLE TARDIEU

la Verrerie
CHATEAU


ISOLE e OLENA

BIONDI-SANTI

TENUTA "GREPPO"



Chères clientes, chers clients,

Charles Heidsieck Sélection est le distributeur en France des Maisons de Champagne et domaines viticoles d'exception appartenant au Groupe EPI (Famille Descours).

L'année 2023 a été importante dans l'histoire de Charles Heidsieck Sélection puisque nous avons accueilli trois domaines du groupe au sein de notre portefeuille premium (Piper-Heidsieck, Rare Champagne et Isole e Olena). 2023 nous a également permis de valoriser le travail réalisé tout au long de l'année par nos vigneronnes et vignerons et de développer nos circuits de distribution sélective.

Nos Maisons vous permettent de voyager à travers trois régions inspirantes :
La Champagne avec Charles Heidsieck, Rare Champagne et Piper-Heidsieck.
La Vallée du Rhône avec Château la Verrerie et la Maison Tardieu-Laurent.
La Toscane avec Biondi-Santi et Isole e Olena.

Notre objectif prioritaire est de vous apporter un service optimal au quotidien et de vous permettre de découvrir nos différentes appellations de vins vibrants et reconnus pour leurs qualités, avec la possibilité de les panacher en une seule commande.

2024 sera à nouveau une année « sportive » !

Toutes nos équipes commerciales, marketing et administration des ventes sont à votre disposition et vous remercient chaleureusement de votre confiance.

Antoine Trémel
Directeur Général

6 Nos Domaines en Champagne

8 Certification B Corp

Charles Heidsieck

11 Maison Charles Heidsieck

12 Charles Heidsieck, un Champagne Gastronomique

15 Le Brut Réserve

16 Le Rosé Réserve

17 Le Blanc de Blancs

18 Les Millésimés de Charles

20 Le Blanc des Millénaires

22 La Collection Crayères

24 Champagne Charlie

25 Des Offres Emblématiques

Piper-Heidsieck

27 Maison Piper-Heidsieck

29 Chef de Caves

30 La Collection Essentiel

32 Le Vintage 2018

34 Les Cuvées Brut et Rosé

35 Les Cuvées Sublime et Riviera

36 Les Offres Cadeaux

Rare Champagne

39 Le Joyau de la Champagne

41 L'exception, la Vraie

42 Rare Millésime

45 Rare Rosé Millésime

47 Nos Domaines du Rhône

Tardieu-Laurent

49 Maison Tardieu-Laurent

51 Famille Tardieu

52 Vins Blancs du Nord

54 Vins Rouges du Nord

56 Vins Blancs du Sud

58 Vins Rouges du Sud

60 Œnothèque Rhône Sud & Nord

Château la Verrerie

63 Le Domaine Château la Verrerie

65 L'âme Singulière - Haute Culture, le Beau Geste

66 Hautes Collines

68 Grand Deffand

71 Le Rosé

73 Les Offres Cadeaux

75 Nos Domaines en Toscane

Isole e Olena

77 Maison Isole e Olena

78 Le Domaine Isole e Olena

80 Chianti Classico

81 Les Cépages

82 Cepparello

Biondi-Santi

85 Le Domaine Biondi-Santi

87 Un Vin Emblématique

88 Rosso di Montalcino

90 Brunello di Montalcino

92 Brunello di Montalcino Riserva

NOS DOMAINES EN CHAMPAGNE


CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**
Maison fondée à Reims en 1851


MAISON FONDÉE EN 1785
PIPER-HEIDSIECK
CHAMPAGNE

Rare
CHAMPAGNE





Certified



Corporation

Les champagnes Charles Heidsieck, Piper-Heidsieck et Rare champagne, qui font parti du groupe EPI ont été les premières Maisons de champagne certifiées B Corp en 2022 avec un score de 91,9 points à l'issue d'un processus exigeant, contrôlé et validé par le B Lab.

Par le biais de cette certification, ces trois Maisons de Champagne emblématiques renforcent leurs engagements sociaux et environnementaux. Cela représente une étape essentielle dans la réinvention de leurs pratiques en faveur d'un modèle d'entreprise vertueux et motivé par des objectifs allant au-delà du domaine financier.

La certification B Corp est l'une des certifications les plus exigeantes, évaluant l'impact social et environnemental de chaque marque à travers plus de 200 questions définies par B Lab, couvrant la gouvernance, les employés, les communautés et l'environnement. La certification B Corp implique des obligations auprès de toutes les parties prenantes, pas que les actionnaires. Elle implique également de faire preuve de transparence en permettant aux informations sur ses résultats d'être comparées aux normes de B Lab et rendues publiques sur son profil B Corp sur le site web de B Lab.

La certification B Corp fait plus qu'évaluer un produit ou un service. Elle évalue l'impact positif global de l'entreprise qui la soutient et l'implique dans un processus d'amélioration continue.





Selon **Damien Lafaurie, Président-Directeur Général de Champagnes Piper-Heidsieck, Charles Heidsieck & Rare, ainsi que du pôle Vins et Champagnes du Groupe EPI** :

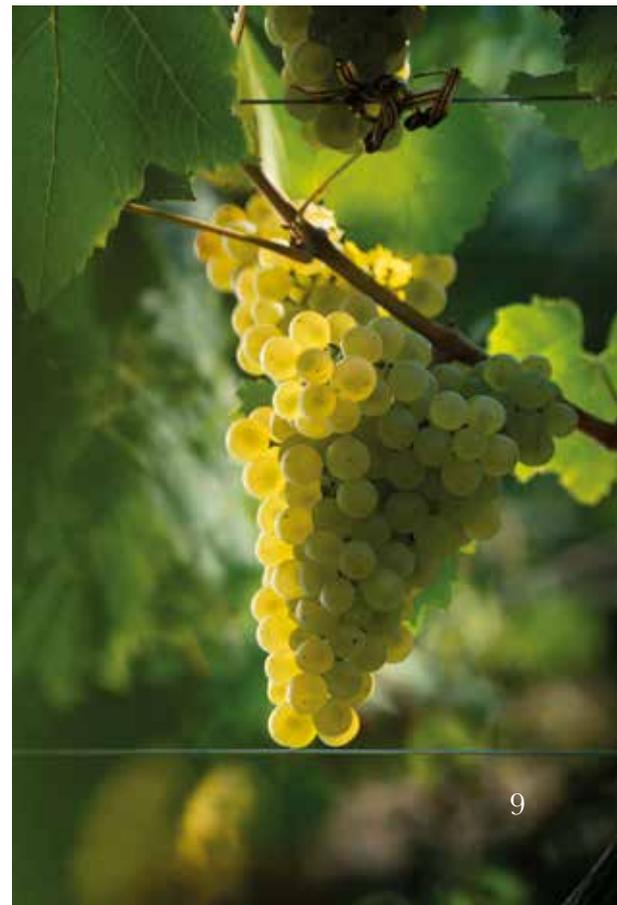
« Nous sommes très fiers de rejoindre B Corp et sa communauté de pionniers qui mènent un mouvement mondial faisant du commerce une force motrice pour générer un impact social positif et transformant l'économie en faveur de tous les individus, les communautés ainsi que la planète.

Nous partageons complètement la vision de B Lab d'œuvrer pour un système économique inclusif, équitable et régénératif. Nous sommes fiers d'avoir ouvert la voie et espérons que notre approche responsable provoquera l'émergence d'initiatives collectives au sein de l'appellation Champagne concernant des sujets sociaux et environnementaux. »

Afin de mettre en mouvement l'entreprise dans sa transformation, nous avons mis en place un comité RSE auquel participe le comité de direction et d'autres membres responsables de thématiques RSE.

Garantir la transparence de nos politiques et nos pratiques, cinq politiques pilotées par les membres du comité RSE :

- Politique environnementale : engagement en faveur d'une production responsable et respectueuse de l'environnement.
- Politique Achats Responsables : intégration de critères RSE dans la sélection des fournisseurs, l'éco-conception des emballages, les approvisionnements contribuant à la préservation de l'environnement et le développement économique des parties prenantes.
- Politique Qualité : système de management de la sécurité des denrées alimentaires.
- Politique Santé, Sécurité et Bien-Être au travail : engagements pour garantir la santé physique et mentale des collaborateurs, améliorer la qualité de vie et les conditions de travail.
- Politique de Mécénat : critères de choix des projets financés ayant un impact positif sur les dimensions environnementales, sociales et sociétales.





L'emblématique Crayère N°9
dont les courbes inspirent la forme
des flacons Charles Heidsieck.

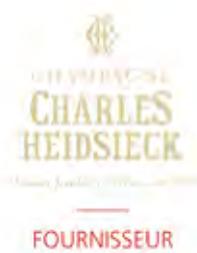


A PROPOS DU CHAMPAGNE CHARLES HEIDSIECK

Héritier champenois porté par un esprit de conquête et un goût certain du défi, Charles Heidsieck fut un gentleman-entrepreneur très à l'aise dans ce 19^e siècle qui osait tout. Fondateur, à l'âge de 29 ans, de sa propre Maison, il la voulut à son image : distinguée et se distinguant des autres.

Charles Camille-Heidsieck est le premier propriétaire de Maison de Champagne à se rendre aux Etats-Unis dès 1852 pour y installer durablement sa Maison et y faire connaître ses champagnes. Il s'y rend 4 fois en 10 ans et développe considérablement à lui seul le marché américain. Il s'agit d'une ambition visionnaire à une époque où la plupart des Maisons s'établissent en Europe pour des raisons logistiques et commerciales et sont davantage portées sur les cours royales que sur la bourgeoisie détonante de l'Amérique. Charles Heidsieck y devient un personnage incontournable : Champagne Charlie.

L'authenticité et le sens du parti-pris de ce personnage inspirent depuis 1851 la signature unique de ses Champagnes conservés en crayères millénaires. Cinq générations se sont succédées à la tête de la Maison, portant haut la vision initiale d'un champagne singulier de qualité extrême. Sa reprise en 2011 par Christopher Descours et le groupe EPI lui a permis de repartir rapidement sur une ambition nouvelle et internationale.



Charles Heidsieck un champagne gastronomique qui tutoie les étoiles

Des crayères et de la terre...

De là, tout naît, tout commence. Bien avant que les plus grandes tables les réunissent, les vins de Champagne de la Maison Charles Heidsieck et la gastronomie ont connu ce même enracinement dans un terroir, ce même respect d'une nature dont le vivant, entre des mains expertes, donne cuvées d'exception et mets mémorables. Mieux qu'un côte-à-côte, ils s'accordent, s'entendent pour incarner l'excellence d'un art de vivre convivial et raffiné. « En tant que partenaires de plusieurs chefs, confie Stephen Leroux, directeur général de Charles Heidsieck, nous sommes fiers de promouvoir l'art de vivre à la française, l'exigence, l'audace et la créativité. »

De l'art de la cave à l'art de la table.

La Maison entretient des liens forts et profonds avec le monde de la gastronomie depuis des décennies. Des tables nappées des grandes cheffes étoilées à celles plus rustiques des cuisiniers gourmands, les champagnes Charles Heidsieck font l'unanimité pour leur qualité, leur finesse et leur profondeur. Ils ne cessent de faire naître des rencontres effervescentes et sont synonymes de moments de partage dans le monde entier !

La Maison Charles Heidsieck consolide encore davantage ses liens avec la gastronomie en devenant le **fournisseur de Champagne de la cérémonie des Étoiles Michelin 2024 en France** ! Après avoir accompagné le guide Michelin lors des cérémonies en Grande-Bretagne et dans les pays nordiques depuis 2023 ; Charles Heidsieck était présent à Tours pour l'édition française le lundi 18 Mars et le sera au Japon en fin d'année. Ce partenariat international - mais surtout français - renforce la notoriété de la Maison.



Illustration de ce lien puissant, Jérôme Banctel Chef triplement étoilé de la Réserve Paris et ami de la Maison nous livre sa vision de « Charles » :

« *La Maison Charles est un vrai coup de cœur à l'image de son équipe : des vins généreux avec beaucoup de profondeur. Elle m'a porté chance pour ma troisième étoile* »



Tagliatelles d'encornet à l'encre de seiche, caviar.
Un bel accord avec une bouteille de Charles Heidsieck Millésime 2013.

La recommandation d'accord par le chef Jérôme Banctel.

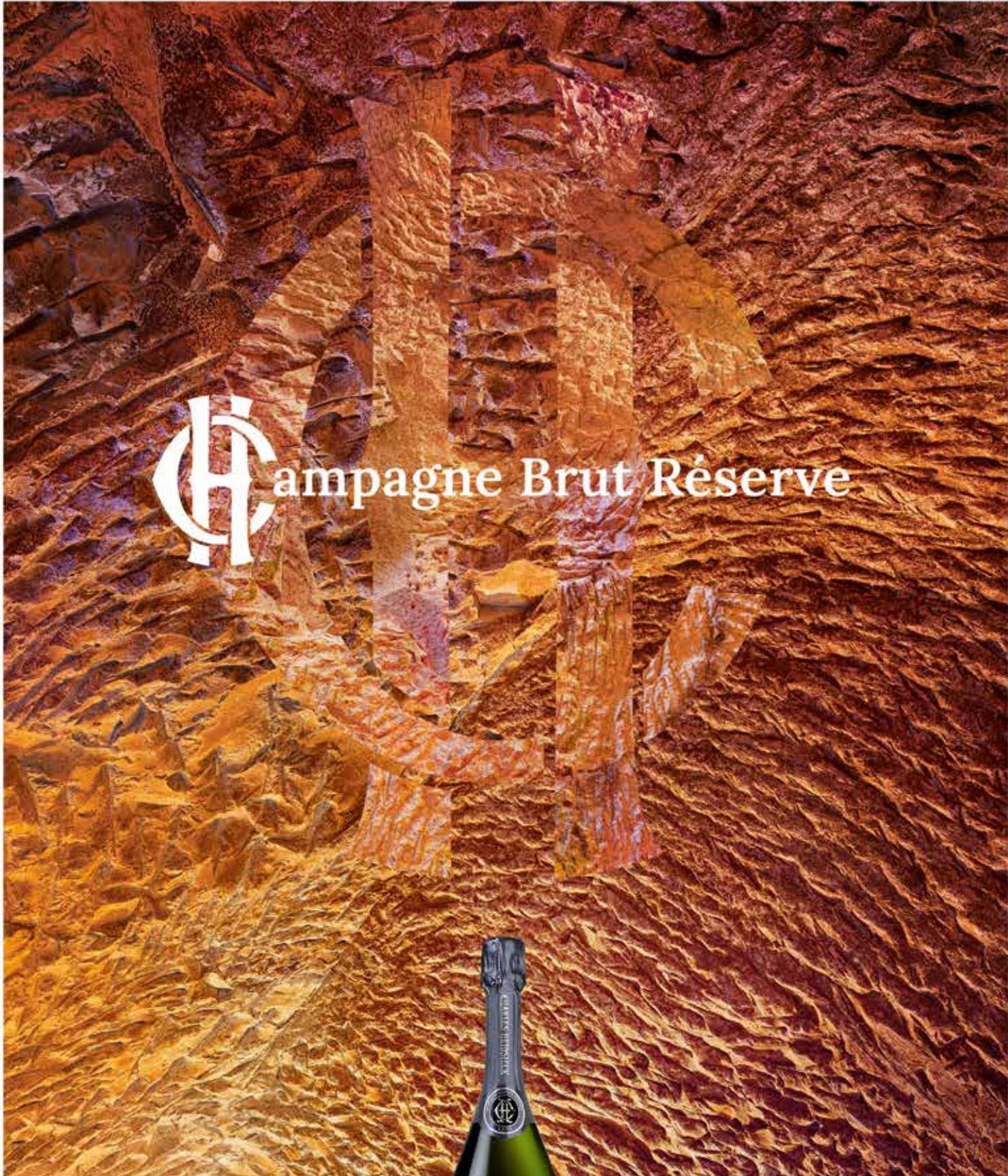


Ingénieur agronome diplômée de l'AgroParisTech, titulaire d'un Master Vigne et Vin couplé à un Diplôme National d'œnologue, Elise Losfelt, 36 ans, se consacre depuis 10 ans au champagne, à travers différentes fonctions occupées chez Moët & Chandon.

Particulièrement sensible à l'équilibre entre une œnologie de terrain classique et une œnologie 2.0, elle est notamment passionnée par la compréhens-

sion de chaque moût et la manière de les travailler pour garantir le plus haut potentiel des vins de champagne. Elise cultive une fibre vigneronne familiale longue de 6 générations sur le domaine du Château de L'Engarran, dans le Languedoc.

Elise porte la vision du style Charles dans ses assemblages, garante de la typicité unique des vins de la Maison.



Champagne Brut Réserve



EXPLORING DEPTH*

LES CRAYÈRES CHARLES HEIDSIECK,
CAVES GALLO-ROMAINES MILLÉNAIRES
PHOTOGRAPHIÉES PAR LJUBODRAG ANDRIC

CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**

BRUT RÉSERVE

La quintessence du style Charles Heidsieck

Reconnaisable par sa signature aromatique unique, ce vin multi-millésimé et multi-médaille offre un nez complexe et gourmand, une bouche précise et onctueuse.



Complexe, précis, gourmand, profond

40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Meunier

Un assemblage pouvant dépasser les 50% de vins de réserve, dont les plus anciens ont plus de 20 ans, pour une texture charnue inégalée et des notes de brioche et fruits mûrs. Une sélection stricte des jus issus de la première presse uniquement, alliée à un choix resserré de 60 crus environ, moins de 20% des villages de Champagne. Une maturation prolongée de 3 à 4 ans en crayères millénaires, bien supérieure à la norme champenoise.

Disponible en quatre formats, ce champagne saura vous accompagner en toutes circonstances.

Contenance : 37,5 cl, nu - 75 cl, nu/en étui - 150 cl, nu/en étui - 300 cl, en caisse bois.

WINE ENTHUSIAST

93/100



bettane
desseuve

94/100

LA REVUE DU
VIN
DE FRANCE

92/100



ROSÉ RÉSERVE

Un Rosé d'assemblage charnu et gourmand

Les 5% de vins rouges de Champagne provenant du village des Riceys, joyau de la Côte des Bar, confèrent à ce rosé sa bouche délicatement fruitée.



De la puissance et du style

40% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 25% Meunier

Mélange de précision et de gourmandise, ce champagne se distingue par son caractère atypique. Il offre un nez complexe de confiture de fraises « maison » et de pain d'épices, enrichi par des vins de réserve pouvant aller jusque 25%. 8 à 10% de vins vinifiés sous-bois pour une bouche affirmée évoquant l'onctuosité d'une crème fouettée. Une maturation prolongée au-delà de 3 ans en crayères millénaires. Un vin aussi profond qu'aromatique.

Contenance : 75 cl, nu/en étui - 150 cl, nu/en étui.



Wine Spectator

92/100

WINEENTHUSIAST

93/100

Decanter

91/100



95/100

BLANC DE BLANCS

L'étoffe du Blanc de Blancs Charles Heidsieck

Issu de 10 crus de Chardonnay, raisins les plus sélectifs de la région, ce Blanc de Blancs se distingue par son énergie explosive et voluptueuse. Il porte en lui toute l'histoire de la Maison, écrite avec la vivacité, la fraîcheur et la fougue du Chardonnay.



Tension, minéralité et soyeux

100% Chardonnay

Un assemblage de 10 crus dont 30 % de vins de réserve de 5 ans d'âge moyen provenant en majorité de la Côte des Blancs (dominante Oger et Vertus). La typicité de cette cuvée comprenant 10 à 15% de vins sous bois est de faire coexister la tension et la fraîcheur des jeunes chardonnays au côté soyeux et à la patine «Charles». Équilibrée, la finale surprend par sa minéralité et son coté salin.

Contenance : 37,5 cl, nu - 75 cl, nu/en étui - 150 cl, nu/en étui - 300 cl, coffret bois.

Wine Spectator

94/100

Gault & Millau

96/100



97/100



LES MILLÉSIMÉS DE CHARLES

**Pour offrir ou pour vous faire plaisir,
découvrez une lignée de millésimés taillés pour la garde**

Dans la pure tradition Champenoise, les millésimés Charles Heidsieck ont bénéficié d'un vieillissement prolongé en crayères millénaires permettant le développement de leur complexité et finesse. D'une puissance remarquable, ils invitent à la gastronomie, associés à des mets aussi bien « Terre » que « Mer ».

Le Brut Millésimé 2013 actuellement proposé par la Maison offre puissance et long potentiel de garde, dans un bouquet aromatique, complexe et intense.

Les autres millésimés ne sont pas en reste...

Du format bouteille au jéroboam, de 2006 à 2012, Charles offre une lignée de grands millésimés qui saura ravir les amateurs de champagne à belle maturité. A chaque flacon sa personnalité et plutôt son occasion.





Brut millésimé 2013

Bouteille
Généreux et Gourmand

57% Pinot Noir
43% Chardonnay

L'ADN du millésime est singulière, marquée par la générosité et la texture, liées à une fraîcheur remarquable qui scelle l'harmonie de ce millésime.

Contenance : 75 c, nu/coffret.



Decanter WINEENTHUSIAST
95/100 96/100



Brut Millésimé 2012

Bouteille
Complexe & Minéral

60% Pinot Noir,
40% Chardonnay

Une attaque minérale et fraîche, gage d'un assemblage noble. Une finale ferme, croquante et longue, invitant à la gastronomie.

Contenance : 150 cl, nu/coffret bois.



Robert Parker
WINE ADVOCATE
94/100

Decanter bettane desseuve
93/100 93/100



Brut Millésimé 2006

Magnum
Affirmé & Riche

59% Pinot Noir,
41% Chardonnay

Une sélection de 10 Premiers et Grands Crus parmi les 320 crus de la Champagne. Une incroyable ampleur aromatique : pêche blanche, mirabelle, nougat et noisette grillée.

Contenance : 150 cl, nu/caisse bois.



WINE
96/100

Rosé Millésimé 2012

Bouteille
Minéralité, complexité,
grandeur

62% Pinot Noir
dont 9% de vin rouge,
38% Chardonnay

Un millésime qui rappelle des années d'anthologie comme 1990 ou 1996. Malgré une année viticole chaotique, le vin montre une impressionnante harmonie. Aujourd'hui le millésime 2012 a trouvé sa place parmi les plus grandes années Champenoises.

Contenance : 75 cl, nu/caisse bois.



Decanter Wine Spectator
94/100 95/100



Rosé Millésimé 2008

Bouteille
Monolithique & ciselé

63% de Pinot Noir
dont 9% de vin rouge,
37% de Chardonnay

Le rosé 2008 occupera une place à part dans la lignée des rosés millésimés de la maison ; une longévité exceptionnelle l'emmènera vers son apogée dans la deuxième moitié du XXIème siècle. La qualité sera bien sûr au rendez-vous pour des dégustations plus précoces pour sublimer le dicton "Les grands vins sont toujours bons, le moment de leur ouverture est un autre sujet".

Contenance : 75 cl, nu.



LA REVUE DU
vin
DE FRANCE
95/100
Decanter JAMES SUCKLING
93/100 98/100

BLANC DES MILLÉNAIRES 2014

Chef d'œuvre de la Côte des Blancs Fruit du travail des siècles

Mariage de grands chardonnays et d'une élaboration rigoureuse, le millésimé 2014 signe la 8ème édition du Blanc des Millénaires, des vins par nature exceptionnels.



"Blanc des Millénaires 2014 exprime avec intensité et Élégance l'essence du temps pour la Maison Charles Heidsieck au temps. Dix ans de patience et l'expertise de trois chefs de caves ont façonnée ce chef-d'œuvre de la Côte des Blancs. Un voyage dans le temps et la texture, des terroirs crayeux de nos Crayères millénaires."

Elise Losfelt
Cheffe de Caves

Minéralité, maturité contenue et acidité mordante

100% Chardonnay

Issu d'une sélection précise de 5 crus majeurs de la Côte des Blancs : Oger, Mesnil-sur-Oger, Avize, Cramant et Vertus, Le mois de juin ensoleillé a lancé la floraison dans des conditions parfaites, suivi d'un mois de juillet pluvieux qui a apporté suffisamment d'eau pour que les raisins poussent rapidement dans un environnement sain. Après un mois d'août plutôt froid, un septembre chaud et sec a concentré l'acidité et les sucres dans les baies. Le millésime 2014 nous révèle une fraîcheur et une pureté remarquables pour les chardonnays de la Côte des Blancs. Il a développé un profil aromatique intense et élégant.

Il offre des notes d'Orange sanguine fraîche, ainsi que des notes briochées et d'abricot mûr.

Contenance : 75 cl, nu/coffret.





LA COLLECTION CRAYÈRES BLANC DES MILLÉNAIRES 1996

Trésor caché de la côte des blancs enfin révélé

Il ne reste aujourd'hui que 4 000 bouteilles de ce millésime. Elles ont patienté plusieurs décennies dans le silence de nos caves : Crayères millénaires dont la cuvée tire son nom.



"Blanc des Millénaires 1996 incarne la vertu de la patience, reflétant des années de savoir-faire et de dévouement méticuleux. Un rappel saisissant de l'héritage durable de Charles Heidsieck, invitant les passionnés à savourer un moment d'émotion rare."

Elise Losfelt
Cheffe de Caves

Un millésime qui exprime puissance et tension

100% Chardonnay

Le millésime a été marqué par des conditions climatiques quasi-idéales tout au long de la saison avec un ensoleillement optimal et des températures modérées tout au long de l'été. 1996 est unanimement reconnu en Champagne comme l'un des millésimes les plus marquants. Après près d'un quart de siècle de maturation, Blanc des Millénaires 1996 nous révèle enfin sa personnalité.

Contenance : 75 cl, nu/coffret.



LA COLLECTION CRAYÈRES



Millésime Brut 1990

Contenance : 75 cl - 150 cl, en caisse bois.



Millésime Brut 1996

Contenance : 75 cl, en caisse bois.



Millésime Brut 2000

Contenance : 75 cl, en caisse bois.



Millésime Rosé 1988

Contenance : 75 cl.



CHAMPAGNE CHARLIE

Mieux qu'un vin de connaisseurs, Un choix de collectionneur.

En lançant, à 29 ans, sa propre Maison de Champagne, Charles Heidsieck avait décidé de se « faire un nom ». En 2022, année du bicentenaire, la Maison fait de lui une cuvée et embouteille à travers ce vin intemporel, l'âme d'un homme : sa passion, sa liberté, son audace, la touche légendaire de Charlie en plus. Champagne Charlie est la quintessence de Charles, dans la vie comme dans nos flacons. Une cuvée d'exception, à jamais le fruit de l'intuition assumée et de la liberté d'assemblage de la Cheffe de Caves.



WINE ENTHUSIAST
100/100

Multi-millésime, quête d'absolu parfaitement libre

48% Pinot Noir, 52% Chardonnay

Près de 80% de vins de réserve et 20% du Grand Cru d'Aÿ de 2016.

Un vin qui bouscule les codes, parmi les plus respectables d'un point de vue du temps résultant d'une proportion inhabituellement élevée de près de 80% de vins de réserve et d'un vieillissement extrêmement longs de certains crus : jusqu'à 25 ans. Un paradoxe entre fraîcheur juvénile et un soyeux digne d'un vin plus mature. Une effervescence toute en nuances, des bulles extrêmement caressantes autour d'agrumes confits et de notes plus exotiques de fruits de la passion.

Contenance : 75 cl en coffret bois, 150 cl.



LA REVUE DU
vin
DE FRANCE
96/100

JEB DUNNUCK
97/100

Robert Parker
WINE ADVOCATE
96/100

DES OFFRES EMBLÉMATIQUES

Reflets pour aujourd'hui des événements majeurs de l'Histoire de la Maison, ces offres exclusives rendent hommage à l'élégance et à l'esprit joyeux et cosmopolite de Charles Heidsieck, fondateur encore inspirant et admiré, près de 130 ans après sa mort.



Coffret 2 bouteilles

Disponible en versions :
- 2 Brut Réserve



Coffret 1 bouteille et 2 flûtes

Disponible en versions :
- 1 Brut Réserve
- 1 Blanc de Blancs





MAISON FONDÉE EN 1785

PIPER-HEIDSIECK

CHAMPAGNE

Depuis sa création en 1785, Piper-Heidsieck est synonyme d'innovation et d'excellence.

Piper-Heidsieck est née d'une histoire d'amour : lorsque l'Allemand Florens-Louis Heidsieck, fondateur de la Maison, rencontra Agathe Pertois, la femme de sa vie, il décida de créer un vin unique pour elle.

Au fil du temps, la Maison a su gagner les faveurs de plusieurs muses de renom. Elaborant une « cuvée digne d'une reine », c'est en la personne de Marie-Antoinette, reine de France, que la Maison Piper-Heidsieck trouva sa première ambassadrice, rôle que reprit plus tard la grande star hollywoodienne Marilyn Monroe.

Au fil des siècles, les champagnes Piper-Heidsieck se sont bâtis une réputation internationale : reconnue pour son excellence.

Le Style Piper-Heidsieck se révèle par la diversité des crus et l'art de l'assemblage. La Maison crée ses champagnes à partir des 3 cépages champenois issus de plus de 110 crus répartis dans toute la Champagne, avec un attrait tout particulier pour le Pinot Noir qui domine la majorité des assemblages.

Aujourd'hui, Piper-Heidsieck a trouvé une nouvelle âme sœur avec Émilien Boutillat, jeune chef de caves chargé de préserver l'esprit d'innovation de la Maison, toujours résolument tournée vers l'avenir.

Se jouant des conventions, Piper-Heidsieck aspire avant tout à innover et à exprimer l'identité qui lui est propre.

Ses engagements sont aussi très importants. Par exemple, aujourd'hui, plus de 50% du vignoble est désherbé naturellement, Piper-Heidsieck a le double label "Viticulture Durable en Champagne" et "Haute Valeur Environnementale" et vient d'être certifié B Corp.





NOTRE CHEF DE CAVES

*"Jamais éteinte, toujours renouvelée,
l'inspiration traverse les générations
de Chefs de Caves qui imaginent
inlassablement de nouveaux assemblages".*

Benoît Collard

Directeur Exécutif de la Maison Piper-Heidsieck

Prenant la succession d'une lignée de chef de Caves de renom tels que Daniel Thibault et Régis Camus, Emilien Boutillat a rejoint la Maison en tant que Chef de caves en 2018.

Descendant d'une famille de vigneron établie en Champagne depuis 1765, Émilien Boutillat cumule les compétences grâce à une double formation d'œnologue et d'ingénieur agronome. Maîtrisant à la perfection tous les aspects de la viticulture et de la vinification, il excelle dans l'art de l'assemblage et de la dégustation. Emilien Boutillat a également parcouru le monde en effectuant des missions dans divers domaines viticoles en France, en Nouvelle-Zélande, aux États-Unis, en Afrique du Sud et au Chili.

En tant que Chef de caves, il a pour rôle de créer des vins dans le plus grand respect du style de la Maison : des vins qui possèdent cette alliance magique de l'élégance et du fruité, de la fraîcheur et de la richesse.

Emilien Boutillat s'inscrit dans notre quête continue de la perfection en portant attention à chaque détail tout au long de l'élaboration. Pour lui, un grand champagne est la combinaison de deux composantes principales : une attention toute particulière portée au vignoble et des assemblages précis et expressifs.

LA COLLECTION ESSENTIEL

La collection Essentiel se compose de champagnes dont la complexité et le profil correspondent à l'exigence de la haute gastronomie et des plus grands amateurs de vins. Le choix délibéré d'un vieillissement prolongé, d'un dosage Extra-Brut et d'une grande transparence d'informations sont les conséquences assumées de cette philosophie.





Essentiel

Essentiel est une cuvée multi-millésimée née d'un assemblage des 3 cépages. Son Équilibre et sa fraîcheur, accompagnés par une belle structure, ont de cet Extra-Brut, l'essence même du style de la maison.

Piper-Heidsieck Essentiel présente un profil précis, accompli et équilibré. Son aromatique s'exprime sur des notes de prune, de brioche, de pamplemousse, de compote de coing et évolue vers des parfums de miel d'acacia et d'amandes grillées.

Contenance : 75 cl nu/en étui - 150 cl caisse bois.



Wine Spectator
92/100

JEB DUNNUCK
92/100

Gault & Millau
92/100



Essentiel Blanc de Blancs

Essentiel blanc de blancs est issu des plus beaux vignobles de chardonnay en Champagne. Sa proportion importante de vins de réserve se mêle avec harmonie aux vins de l'année, laissant le cépage s'exprimer dans sa plus grande pureté.

Piper-Heidsieck Essentiel Blanc de Blancs présente un profil précis, frais et minéral. Son aromatique s'exprime sur des notes fraîches de yuzu et de citron vert, quelques touches de fleurs blanches, d'acacia, d'amandes, de pain toasté et une finale sur la minéralité.

Contenance : 75 cl nu/en étui - 150 cl caisse bois.



bettane
desseauve
94/100

Gault & Millau
93/100

WINE ENTHUSIAST
93/100



Essentiel Blanc de Noirs

Essentiel Blanc de Noirs présente un profil éclatant, précis et croquant. Son aromatique s'exprime sur des notes fruitées d'abricot, de framboise et de myrtille. La bouche révèle également des arômes de clémentines, quelques touches d'amandes et de miel avec une finale sur la minéralité.

Essentiel Blanc de Noirs unit le Pinot Noir 80% , cépage historique de la Maison, avec le Meunier 20% dans un assemblage délicat. La diversité des terroirs dont sont issus les 10 crus sélectionnés, permet de sublimer la complexité des cépages noirs dans un Champagne fruité et élégant.

Contenance : 75 cl.



Wine Spectator
92/100

bettane
desseauve
94/100

JEB DUNNUCK
93/100

VINTAGE 2018



Vintage 2018

Intense, lumineux, expressif

Vintage 2018 est élaboré à partir de 49 % de Pinot Noir et de 51 % de Chardonnay issus majoritairement de Grands Crus et Premiers Crus. Seule la Cuvée est sélectionnée et magnifiée grâce à un vieillissement sur lies de plus de 50 mois.

Piper-Heidsieck Vintage 2018 est un millésime intense, lumineux et expressif. Son aromatique s'exprime sur des arômes de nectarine, de fruits rouges, de mocha et d'amande fraîche ainsi que quelques notes fumées. La bouche révèle une explosion de fruits avec notamment des arômes de framboise, d'ananas et de piment d'Espelette.

Contenance : 75 cl nu/en étui. 150 cl en caisse bois.





LES INCONTOURNABLES CUVÉE BRUT ET ROSÉ



Cuvée Brut

Cuvée brut est un champagne emblématique multi-millésimé, né d'un assemblage de plus de 100 crus issus des 3 cépages champenois.

Piper-Heidsieck Cuvée Brut présente un profil frais, élégant et équilibré. Son aromatique s'exprime sur des notes délicates de poire, de pêche blanche, d'agrumes et de fleur d'oranger. La bouche révèle également des arômes de pain toasté, d'amandes fraîches et de menthe.

Contenance : 37,5 cl nu - 75 cl nu/en été - 150 cl nu/en été - 300 cl, 600 cl, 900 cl, 1200 cl et 1500 cl en caisse bois.

Rosé Sauvage

Un rosé où fruit et couleur sont en parfaite harmonie. L'assemblage dominé par le pinot noir, couplé à une forte proportion de vins rouges, offre à ce champagne une robe soutenue et un caractère affirmé.

Piper-Heidsieck Rosé Sauvage présente un profil gourmand, fruité et intense. Une explosion d'arômes d'orange sanguine, de fraise des bois, de cerise noire et de confiture de mûre, suivie de parfums de réglisse et de notes fumées.

Contenance : 75 cl nu/en été.



Gault & Millau
90/100

Wine Spectator
92/100



bettane & desseauve
2021 : 15,5/20

Wine Spectator
2017 - 2019 - 2021 : 92/100



CUVÉE SUBLIME ET RIVIERA



Sublime demi-sec

Né d'un assemblage des 3 cépages, la cuvée demi-sec sublime bénéficie d'un temps de maturation particulièrement long lui conférant ainsi une générosité remarquable et une texture veloutée.

Piper-Heidsieck Cuvée Sublime présente un profil exotique, généreux et velouté. Son aromatique s'exprime sur des notes d'ananas rôti, de mangue, de mirabelle et de vanille puis évolue vers des parfums de brioche, de pralin et de rhum vieux.

Contenance : 75 cl nu/en étui.



Riviera demi-sec

Créé en 2006, le rituel de Piper Piscine est une ode à l'art de vivre du Sud de la France. Accompagné de quelques glaçons et d'un zeste d'agrumes, Riviera révèle des arômes frais de fruits gourmands.

Piper-Heidsieck Riviera est un champagne spontané, frais et exaltant. Son aromatique s'exprime sur des notes fraîches d'orange givrée, de sorbet litchi et de pêche jaune, pour évoluer vers des parfums gourmands de vanille et de melon.

Contenance : 75 cl.



LES OFFRES CADEAUX

Les coffrets 1 bouteille+ 2 flûtes



Essentiel

Contenance : 75 cl bouteille + 2 x 17 cl flûte.



Essentiel Blanc de Blancs

Contenance : 75 cl bouteille + 2 x 17 cl flûte.



Cuvée Brut

Contenance : 75 cl bouteille + 2 x 17 cl flûte.



Rosé Sauvage

Contenance : 75 cl bouteille + 2 x 17 cl flûte.

Les éditions limitées



Cuvée Brut Travel flûte gift set

Contenance : 75 cl bouteille + 2 x 17 cl flûte.



Amplificateur de son Essentiel

Contenance : 75 cl bouteille.





Rare

CHAMPAGNE

Multi-primé, Rare Champagne prend la liberté de créer différemment. Sa personnalité hors du commun exprime une minéralité complexe et pure dans un style élégant.

RARE CHAMPAGNE, LE JOYAU DE LA CHAMPAGNE

Les origines nobles de Rare Champagne remontent au 6 Mai 1785, date à laquelle Florens-Louis Heidsieck rencontra la Reine Marie-Antoinette, pour la première fois... « Je souhaitais une cuvée digne d'une reine ! » avait-il écrit... 200 ans plus tard, la légende était née, par la révélation du tout premier Millésime de Rare Champagne : Rare Millésime 1976, présenté au Château de Versailles en 1985.

Au cours des quarante dernières années, Rare Champagne a déclaré, seulement, treize millésimes, tous en série limitée. Le chef de caves s'attache à sélectionner les années exceptionnelles, atypiques, où la nature a été apprivoisée, où le temps et l'expertise dévoilent des champagnes d'exception.

La tiare, dorée, ornant le précieux flacon et imaginée par Arthus Bertrand est une allégorie de la vigne triomphante. S'épanouissant année après année, Rare Champagne exprime un style élégant : une fraîcheur infinie, une minéralité persistante, avec une pureté éclatante et des contrastes subtils.

Découvrir Rare Champagne est une introduction à l'Art de Vivre à la française, dont l'élégance intemporelle ne connaît pas de frontières.



RARE CHAMPAGNE, L'EXCEPTION, LA VRAIE

L'exception par nos origines aristocratiques

Les premières bulles furent dégustées par la Reine de France Marie-Antoinette, le 6 Mai 1785.

L'exception aux conventions

En étant uniquement édité lors d'années exceptionnelles, Rare Champagne combat la banalisation des cuvées.

L'exception par nos millésimes exceptionnels

Seulement treize en quarante ans, tous multi-récompensés.

L'exception aux terroirs et à l'assemblage

Chaque millésime de Rare Champagne - composé de 70% de Chardonnay & de 30% de Pinot Noir - fait écho à la nature magnifiée par une année atypique.

L'exception au temps

Rare Champagne est un vin de patience, doté d'un potentiel illimité d'expression, promesse d'une jeunesse éternelle.

L'exception aux émotions

Rare Champagne est avant tout une expérience sensorielle.

L'exception par notre style unique

À la fois oriental et frais, mature et chaleureux, Rare Champagne nous fait voyager dans des paysages à la nature luxuriante.

L'exception par son flacon

Orné d'une tiare représentant l'allégorie de la vigne triomphante, apposée à la main dans nos ateliers, à Reims.

RARE MILLÉSIME

S'épanouissant année après année, Rare Champagne révèle une vivacité et une minéralité persistantes, une pureté éclatante et des contrastes subtils dans un style raffiné.

FRUITS TROPICAUX ET ÉPICES DOUCES

Rare Champagne se distingue par ses notes d'épices douces et de fruits frais des Tropiques, parfois confits, ses accents fumés attestant la minéralité du chardonnay, enraciné sur un sol crayeux, rehaussées d'harmonies exotiques.



Rare Millésime 2006 Magnum

Solaire

Rare Millésime 2006 est à la fois oriental et frais, mature et chaleureux, profond et immédiatement perceptible. Grâce à sa tension presque paradoxale, minérale et gourmande, son potentiel d'expression est considérable.

Contenance : Magnum - 150 cl coffret.



BEST IN SHOW
Decanter
WORLD WINE AWARDS
2020 : 96/100

Wine Spectator
2019 : 95/100



Rare Millésime 2008 Mathusalem

Infini

Parfaitement fidèle à la signature de Rare Champagne, Rare Millésime 2008 offre la certitude d'un potentiel illimité de croissance, de jeunesse et de complexité. Toutes les émotions d'un printemps pur et infini.

Contenance : Mathusalem - 6 L en caisse bois.



Gault & Millau
MEILLEUR CHAMPAGNE
DU MONDE 2021

Wine Spectator
2020 : 18/20



Rare Millésime 2013

Rayonnant

La personnalité singulièrement élégante de Rare Millésime 2013 enrichit d'une nouvelle tonalité la collection de millésimes de Rare Champagne. La signature de la maison, alliant touche tropicale et minéralité, s'y exprime en deux temps, cadencée par une tension, saline, noble et ample. Issu d'une vendange tardive, le millésime déploie, sous une apparence d'abord réservée, des notes gourmandes, pâtisseries et épicées au fil de son évolution dans le verre. Profondément raffinée, sa personnalité suggère un paysage sous un soleil d'automne resplendissant et frais.

Contenance : 75 cl nu - Coffret - Également disponible en version lumineuse.



JEB DUNNUCK
2023 : 98/100

**betane
desseauve**
2024 : 97/100

JAMES SUCKLING
2023 : 96/100

Decanter
WORLD WINE AWARDS
2023 : 96/100

Wine Spectator
2023 : 95/100

WINE ENTHUSIAST
2023 : 95/100



RARE ROSÉ MILLÉSIME

Condensé d'aromatique et de fraîcheur, ce troisième millésime rosé de la maison ajoute une facette au style de Rare Champagne.



Rare Rosé Millésime 2014

Virtuose

Rare Rosé Millésime 2014, associe dans un équilibre parfait trois familles de sensations : le floral, le fruité et l'épicé. Condensé d'aromatique et de fraîcheur, ce troisième millésime rosé de la maison ajoute une facette au style de Rare Champagne.

Contenance : 75 cl nu - 150 cl nu/en coffret.

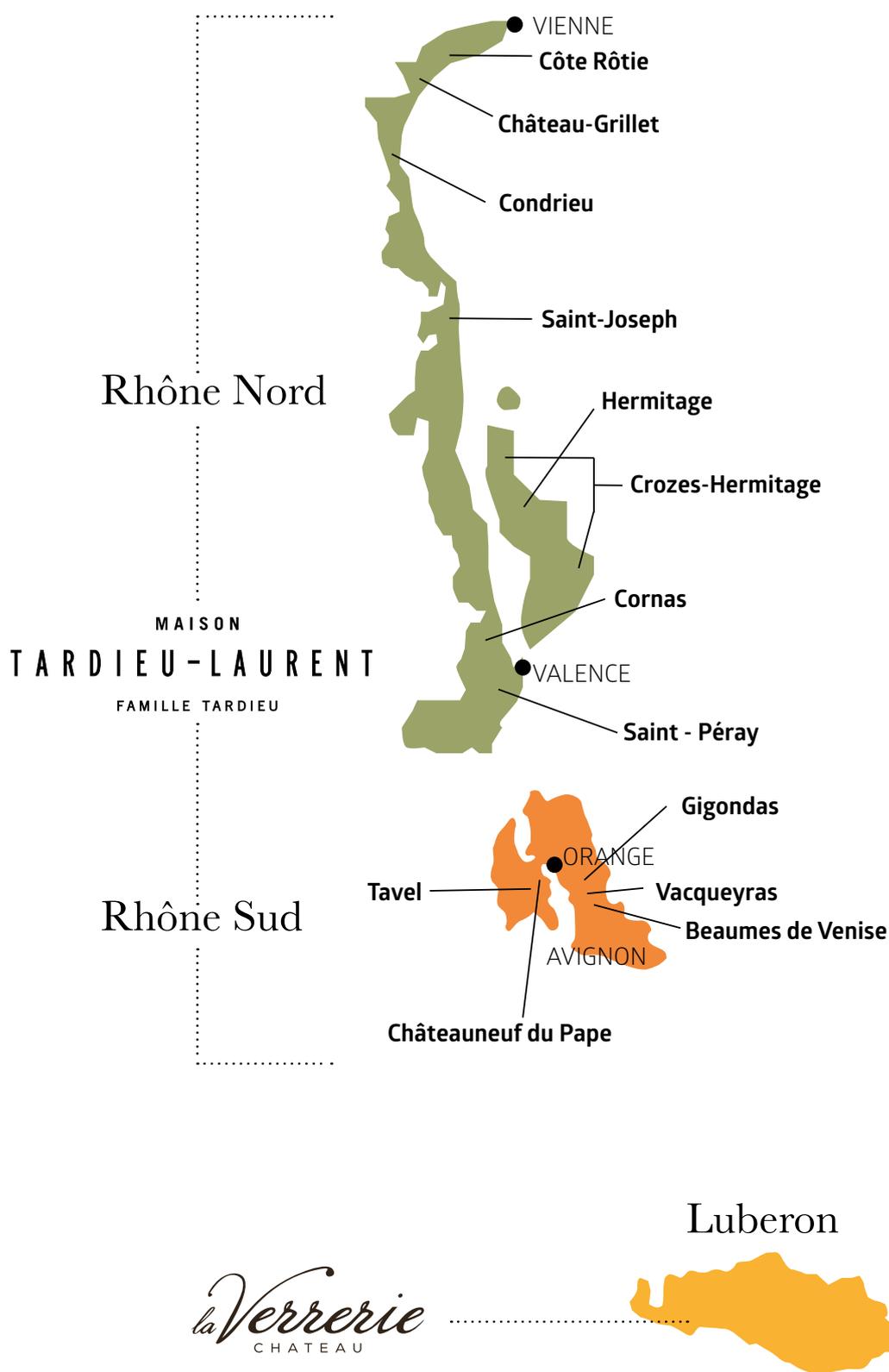


Wine Spectator
97/100

JEB DUNNUCK
96/100



NOS DOMAINES DU RHÔNE



la Verrerie
CHATEAU





MAISON
TARDIEU-LAURENT
FAMILLE TARDIEU

*« Une philosophie qui relève de la mémoire du goût.
Une sensibilité acquise à force de déguster ici et ailleurs, mais
également de manger "bon", nourrissant ainsi une palette olfactive
et gustative empreinte de respect et de tolérance.
En somme, une conception du vin qui n'a rien de livresque... »*

Michel Tardieu





FAMILLE TARDIEU

Le destin inattendu de l'un des grands noms du vin

Fonctionnaire, Michel Tardieu sillonnait les vignobles de la Vallée du Rhône et d'ailleurs. Guidé par la passion, il décide alors en 1996 de créer la Maison Tardieu-Laurent à Lourmarin, au cœur de sa Provence natale.

Vingt ans plus tard, Michel et son fils, Bastien, se consacrent à dénicher les plus belles parcelles, à sélectionner les plus beaux raisins et à les porter à leur apogée. Grâce à une vinification et un élevage rigoureux mais respectueux, les vins sont fins et délicats, donnant le meilleur des terroirs Rhodaniens.

VINS BLANCS DU NORD

De Valence à Vienne

Le vignoble Septentrional de la vallée du Rhône est essentiellement planté sur coteaux granitiques, aussi bien sur les rives gauche et droite du fleuve. Les paysages oscillent, entre collines, relief escarpé, plateaux et terrasses.

Définitivement singuliers, les vins blancs septentrionaux offrent une palette olfactive unique dans laquelle chaque amateurs trouvera son bonheur !



Hermitage 2021

Quelle concentration, quelle délicatesse !
Une personnalité fidèle à ses origines.
Les plus patients seront récompensés.

Marsanne 80%, Roussanne 20%

Contenance : 75 cl.



JEB DUNNUCK
96/100



Condrieu 2022

Sur des arômes de cédrat, de zestes de citron vert. La bouche est rectiligne, ciselée, fine et délicate.

Viognier 100%

Contenance : 75 cl.



Decanter
WORLD WINE AWARDS
95/100

Saint-Péray

« Vieilles Vignes » 2022

Les Millésimes défilent, le plaisir reste intact.
Une Cuvée qui nous procure toujours autant
d'émotions... et qui est désormais sujette à la
convoitise des Amateurs de Grand Blanc !

Marsanne 50%, Roussanne 50%

Contenance : 75 cl.



Saint-Joseph

« Vieilles Vignes » 2022

La nouvelle cuvée attendue ! Un assemblage de
terroirs emblématiques qui s'étalent au Nord et
au Sud de l'appellation. Un vin qui sort d'un sol
granitique, riche de promesses.

Marsanne 85%, Roussanne 15%

Contenance : 75 cl.



Decanter
WORLD WINE AWARDS
93/100

Crozes-Hermitage

« Vieilles vignes » 2022

Nez de pamplemousse et de cire d'abeille.
La bouche est fine, superbement équilibrée.

Marsanne 60%, Roussanne 40%

Contenance : 75 cl.



Wine Spectator
92/100

Crozes-Hermitage 2023

Ce vin fruité et facile reste fidèle à l'âme et
l'authenticité des vins septentrionaux.

Marsanne 85%, Roussanne 15%

Contenance : 75 cl.



VINS ROUGES DU NORD

Le vignoble septentrional

La typicité de ces vins peut se définir par un cépage unique : la Syrah. Des sols majoritairement granitiques, des coteaux extrêmement escarpés et lumineux. Un somme de détails qui font de ce lieu, un Terroir magique et unique. La Syrah règne en maître absolu pour l'élaboration de vins rouges raffinés, aux équilibres quasi "bourguignons".



Côte-Rôtie 2021

Un vin dans l'air du temps : frais, fin et aromatique.

Serine, Syrah 100%

Contenance : 75 cl.



Côte-Rôtie « Vieilles Vignes » 2020

Les maturités sont extrêmes, les concentrations phénoménales. Et, pour autant, point de déséquilibre, mais, au contraire, une grande noblesse.

Serine, Syrah 100%

Contenance : 75 cl.



JAMES SUCKLING
92/100

Hermitage 2021

Un modèle de précision et de complexité, qui ravira les Amoureux de cette Cuvée. Tanins soyeux, totalement fondus.

Serine, Syrah 100%

Contenance : 75 cl.



JAMES SUCKLING
95/100

Crozes-Hermitage 2021

Le nez est déjà bien ouvert, avec un concentré de fruits et d'épices. La bouche est fraîche, d'un équilibre quasi parfait.

Syrah 100%

Contenance : 75 cl.



Crozes-Hermitage « Vieilles Vignes » 2021

Un vin racé, typé Nord grâce au parfum de la violette. Beaucoup de profondeur et de densité en bouche.

Syrah 100%

Contenance : 75 cl.



Wine Spectator
91/100

Cornas 2021

Les très Vieilles Vignes ont été intégrées à cette cuvée, faute de quantité. Le Vin est dense, juteux, sur des notes de mûre sauvage.

Syrah, Serine 100%

Contenance : 75 cl.



JAMES SUCKLING
93/100



Saint-Joseph 2021

Une cuvée à faire découvrir à un non initié. Minéral, sur la violette, ce Vin est la représentation quasi parfaite du Vin « Septentrional » tel que nous le rêvons !

Serine, syrah 100%

Contenance : 75 cl.



Saint-Joseph « Vieilles Vignes » 2021

Expressif, minéral, suave. Un Vin de Grande Classe, qui jouit d'un parfait équilibre, l'équilibre Nord-Sud... au sein de l'Appellation !

Syrah, Serine 100%

Contenance : 75 cl.



Wine Spectator
92/100

VINS BLANCS DU SUD

Terrains composites, cépages variés

Balayé par le mistral, le vignoble Méridional jouit d'une luminosité exceptionnelle. La multitude de terroirs, de cépages et de Crus offrent une palette large et singulière de vins dans laquelle l'amateur de vins trouvera forcément son bonheur !

Flatteurs et aromatiques, charmeurs et complexes. De beaux blancs qui mettent à l'honneur la grande diversité et richesse de chaque terroir méridional.



Côtes du Rhône Les Bacs Fins 2023

Cuvée "exotique". Nez avenant, charmeur. Bouche flatteuse. Le parfait compagnon pour vos déjeuners, cet été !

Viognier 30%, Grenache 30%, Marsanne 15%, Roussanne 15%, Clairette 10%

Contenance : 75 cl.



Côtes du Rhône Nobles Origines 2023

Le bel équilibre Nord-Sud ! L'assemblage issu de plus d'un tiers de Crozes-Hermitage déclassé tempère opportunément les bouches méridionales.

Grenache 35%, Roussanne 20%, Marsanne 20%, Clairette 15%, Viognier 10%

Contenance : 75 cl.



Châteauneuf-du-Pape « Vieilles Vignes » 2023

Les vieux Grenache ont élevé au sommet
la prodigieuse personnalité de ce vin.
Il est digeste, typé, sur des notes de
fenouil et de garrigue !

40% Grenache, 30% Clairette, 20% Roussanne,
5% Bourboulenc, 5% Picpoul

Contenance : 75 cl.



JEB DUNNUCK
93/100

Decanter
WORLD WINE AWARDS
92/100



Vacqueyras 2022

AOC Vacqueyras, Vallée du Rhône, France.
Plus en élégance qu'en puissance, le bouche
s'étire sur des arômes d'anis étoilé, de réglisse.

Grenache blanc 40%, Clairette 30%,
Roussanne 20%, Bourboulenc 10%

Contenance : 75 cl.



Wine Spectator
91/100



VINS ROUGES DU SUD

Un jeu d'équilibre entre densité et finesse !

D'Avignon à Montélimar, le Sud de la Vallée du Rhône se distingue par le mistral, le célèbre vent du Midi. Le climat sec et lumineux permet de récolter sur chaque millésime des raisins sains, gorgés de soleil.



Côte du Rhône Les Becs Fins 2022

D'un style très détaché, sans artifice,
la Cuvée est gourmande, le fruit est pur.

70% Grenache + 30% Syrah

Contenance : 75 cl.



JEB DUNNUCK
91/100



Châteauneuf-du-Pape 2021

La qualité se confirme par ses tanins, soyeux,
caressant et réconfortant.
Une cuvée de grande intensité.

Grenache 75%, Syrah 15%,
Mourvèdre 10%, Cinsault 5%

Contenance : 75 cl.



LA REVUE DU VIN
DE FRANCE
94/100





Côtes du Rhône Nobles Origines 2021

Cuvée inscrite une fois de plus dans une autre dimension, en raison d'une proportion importante de Crus "déclassés".
Le Vin gagne en profondeur, en finesse.

Grenache 65%, Syrah 25%, Mourvèdre 10%

Contenance : 75 cl.



Châteauneuf-du-Pape « Cuvée Spéciale » 2020

D'une couleur claire, d'un parfum intense de rose fanée et de pivoine. La bouche est ciselée, tout en retenue.

Grenache 99%, Autre 1%

Contenance : 75 cl.



Wine Spectator
94/100

JEB DUNNUCK
95/100

Gigondas 2021

Un Vin affirmé. Nez enivrant, sur les herbes de Provence et la garrigue. La bouche est dense, pulpeuse, juteuse. L'archétype du bon Vin méditerranéen !

Grenache noir 70%, Syrah 20%, Mourvèdre 10%

Contenance : 75 cl.



Vacqueyras

« Vieilles Vignes » 2021

Le nez est engageant et parfumé, sur des notes de fleurs séchées et d'épices orientales.
Un vin à apprécier dès maintenant.

Grenache 70%, Mourvèdre 20%,
Syrah 10%

Contenance : 75 cl.



JAMES SUCKLING
92/100

ŒNOTHÈQUE

Nous mettons à votre disposition des vins à leur apogée !



Gigondas **« Vieilles Vignes » 2006**

Beaucoup de fraîcheur, malgré la puissance, et beaucoup de retenue. Le Vin exprime déjà sa minéralité, sur des bouquets de garrigue et d'herbes provençales...

Grenache 75%, Syrah 25%, Mourvèdre et Cinsault 5%

Contenance : 75 cl.



Saint-Joseph **« Vieilles Vignes » 2007**

Un subtil équilibre entre le fruit, la fraîcheur, et la finesse des tanins. L'extraction des couleurs sur les cuves n'a jamais été aussi aisée. Les profils aromatiques sont complexes, puissants, sans aucune note de surmaturité.

Syrah 100%

Contenance : 75 cl.





Hermitage Rouge 2007

Texture élégante sans sur-extraction.
La couleur profonde, presque opaque, souligne la concentration du Vin.

Syrah, Serine

Contenance : 75 cl.



Hermitage Blanc 2007

Sève et densité irréprochables, ce Vin est un pur bonheur. Essayez "d'oublier" quelques bouteilles, et dégustez ce précieux flacon dans sa 10e année, sur un homard breton...

Marsanne 85%, Roussanne 15%

Contenance : 75 cl.



Châteauneuf du Pape Cuvée Spéciale 2007

Indifférent aux effets de mode... Fin et intense à la fois, évoquant aussi bien la cerise que les agrumes - orange -, ce Vin de Style Bourguignon émerveillera les connaisseurs par son raffinement suave et sa grande complexité pure...

Grenache 100%

Contenance : 75 cl.





la Verrerie

CHATEAU

**Le Domaine, entre Provence et Vallée du Rhône.
Au sud se trouvent les vins des Côtes de Provence ;
au nord, ceux des Côtes du Rhône, dont les Châteauneuf-du-Pape.
Sur le fil, notre Domaine s'étend sur plus de 150 hectares,
dont 56 de vignes.**

Trois plateaux forment une triade minérale qui vit une réelle renaissance dans l'élan d'énergie heureuse que nourrit le désir de Valentine Tardieu Vitali, qui préside à la destinée de Château La Verrerie, de la vigne aux vins.

Le plateau du Jas de Méry, à l'égal des grands terroirs de Châteauneuf, où l'on découvre en outre une pièce en bronze du temps de Constantin Ier ;

Le Plateau autour de la Bastide, un bout du monde près de la forêt, des sables inouïs et des marnes profondes ;

Le Plateau autour des Chais, des sols très calcaires, de belles argiles et au sommet le célèbre idiome calcaire du Grand Deffand.

Sur ces terroirs précisément découpés, suspendus dans les hauteurs qui respirent au ciel des quatre saisons du Luberon, c'est un credo qui gouverne. La réflexion, l'observation fine servent la construction d'une pensée attentive et libre appliquée à la vigne. Une grammaire viticole pour grandir encore le vin, l'élever au contre-ut œnophile, ténor des plus belles voix des saveurs provençales.



« Exprimer un terroir pour affirmer un style. »

Valentine Tardieu Vitali
Directrice & Œnologue





la Verrerie

CHATEAU

L'âme singulière

À l'écoute de la nature, Château la Verrerie célèbre les valeurs de toujours et celles de demain, dans une fidélité à une histoire tout en mouvement, projetant un idéal de bien vivre et de savoir-faire avec une énergie que rien ne fige. Celle du goût, de cet amour dont les vignes, les oliviers, partagent les secrets sous le soleil d'un Luberon d'exception, un terroir à redécouvrir, cœur battant.

Haute culture, le beau geste

Une partition de terroirs, d'argiles profondes aux marnes grises et violines puis plus haut l'éclat d'un calcaire pur. Il s'agit de faire naître les plus beaux fruits vivants et mûrs, instruments sensibles et chatoyants d'une symphonie de parcelles suspendues.

Le principe se tient sur le fil d'une lecture juste de chaque micro-terroir qui induit des actions adaptées, griffages légers, amendements organiques, une taille douce au respect des flux de sève, ébourgeonnage caressant, révérence gardée au végétal. Les teintures mères de plantes, l'écorce d'orange contre le mildiou, l'aspirine végétale fluidifiant de la sève, adjuvant chef contre le gel et le stress hydrique de la vigne et puis des oligoéléments, de sorte qu'ici les vignes sont aimées.

Le tempo du calendrier lunaire préside au travail du sol et du travail au Chais. On écoute ici la joie intérieure des lieux parcellaires servis par la biodynamie, engagement de fidélité à l'expression des terroirs, jusqu'au-boutisme pour atteindre au toucher délicat, à la profondeur aromatique. L'esprit libre, les gens de la Verrerie ont conjuré leur crainte et marchent sur le chemin singulier qui ose la rencontre avec les forces ultimes de la vie, beauté simple et lumineuse.

LES COLLECTIONS HAUTES COLLINES

Faire le portrait de l'âme, de l'esprit de ce lieu haut perché

Dans un geste d'inventive liberté, une prise de risque qui engage un accomplissement esthétique, Valentine Tardieu Vitali dès 2017, imagina l'assemblage d'identités parcellaires et de cépages des trois plateaux, ceux du Jas de Méry, de la Bastide et des Chais, pour réaliser l'unité de lieu, de temps et d'action du grand théâtre de Château la Verrerie. Dessiner une signature singulière et intime, c'est désormais le bel aujourd'hui de la gamme baptisée Hautes Collines.



Hautes Collines 2023 Blanc

Élégant, fin, nourri d'un l'éclat minéral

La traduction fidèle du discours des fruits de l'année, aux aguets des variations tonales que chaque cépage chante. Peuplé du bourboulenc légèrement citronné, de la clairette poirée, roussanne de fleur d'acacia, vermentino miroitant, le vin se déploie élégant, fin, nourri de l'éclat minéral des cailloux qui les accueillent.

Contenance : 50 cl - 75 cl.



Hautes Collines 2023 Viognier Blanc

Le viognier de l'audace, de la liberté osée

Fruits miraculeux du miroitement des parcelles des trois plateaux, nouveau venu sur une terre et un climat inaccoutumé, le nordique rhodanien devenu méridional, offre le sentiment délicat de la mangue et de fruits exotiques, le charme discret, subtil d'une âme sensible.

Contenance : 75 cl.



Hautes Collines 2019 Rouge

Un jus réfléchi, profond et subtil

Les variations de cépages livrent chaque année une interprétation inspirée du millésime, selon le jeu tonal que chacun des fruits propose. Ce sont parfois des fruits d'un grand jus de grenache et cinsault mêlés, l'arlequin souriant d'un magnifique carignan, une syrah de réglisse métissée de parfums frais de romarin.

Contenance : 50 cl - 75 cl - 150 cl.





LES COLLECTIONS GRAND DEFFAND

**C'est l'hôte de la plus belle ambition,
l'étendard du désir de grand vin**

Le travail ici accompli, l'effort d'exigeante précision, l'amour partagé de la main vigneronne pour la polymorphie des terroirs de Château La Verrerie porte ses fruits. Le meilleur des raisins qui désormais se suffisent à eux-mêmes et la marche est gravie de la pureté ciselée, de la subtile profondeur, de l'élégance raffinée des grands vins de gastronomie.



Grand Deffand 2022 Blanc

**Éclatant de fruit pur, minéral
et fin**

Grand Deffand Blanc révèle la composition des parcelles les plus nobles dans une sélection intraparcellaire approfondie. Venu d'une « Haute Culture » d'exigeante observation, Grand Deffand Blanc conduit à d'originales saveurs de noisette toastée qui ouvrent au moelleux d'un calisson d'Aix dégusté à l'ombre fraîche des platanes dans le murmure d'une fontaine.

Contenance : 75 cl.



Grand Deffand 2022 Rosé

**Saignée lumineuse aux teintes
du couchant**

Des jus issus du grand rouge de la syrah dans une étroite avec celui de l'élite des grenaches. Une fraîcheur rayonnante, un velouté fluide, des saveurs miroitantes de fruits rouges frais puis délicatement confits. Voici un rosé de méditation qui s'inscrit dans le temps de la garde.

Contenance : 75 cl.



Grand Deffand 2021 Rouge Grenache

**Le cépage méridional
par excellence**

Un bel hommage au grenache noir, ce vin offre une sucrosité, des épices douces et une subtile note d'orange sanguine. Jeune et velouté, il peut être dégusté dès maintenant après avoir été décanté, mais cette cuvée, au profil des grands vins de garde provençaux, promet une évolution positive sur plus de 10 ans.

Contenance : 75 cl - 150 cl.





Grand Deffand 2021 Rouge Syrah

Né d'un acte visionnaire
et pionnier

La puissance contenue de la syrah, un peu de palpitant grenache donnent le ton juste de fruits accomplis, une finesse sobre et profonde, la réussite d'un dessein rêvé. On touche ici à l'expression parfaite d'un lieu où se conjuguent en harmonie, un sol, une liane civilisée, un climat et l'inspiration des hommes, heureux de vivre l'art d'être à la terre.

Contenance : 75 cl - 150 cl.





LES COLLECTIONS

LE ROSÉ

Des vignes sont exclusivement dédiées au Château La Verrerie Rosé, cultivées, aimées pour lui au-dessus de la fraîche vivacité des eaux limpides de la Durance, prenant naissance en haut du sommet des anges.

Château la Verrerie 2023 Rosé

Du grenache, du cinsault, du mourvèdre et un peu de syrah pour habiter les moments de partage, le bonheur d'être aux autres. Un vin à la bouche gourmande, pimpant, virevoltant et fruité en ce Luberon provençal. Simple, décomplexé et libre, à l'écart des codes établis, il scintille sur les tables de l'amitié. A l'heure du déjeuner, d'un brunch, d'un dîner ou à l'apéritif tout simplement, Château La Verrerie Rosé se déguste avec modération. Les moments de vie, les plaisirs simples, Le Luberon : Vive le Sud !

AOP Luberon

Contenance : 50 cl - 75 cl - 150 cl - 300 cl.





COFFRETS CAISSES EN BOIS

La gamme de coffrets et de caisses bois
est déclinée en plusieurs formats



Les coffrets en carton

1 magnum rosé - 1 magnum - 2 bouteilles 75 cl - 3 bouteilles 75 cl

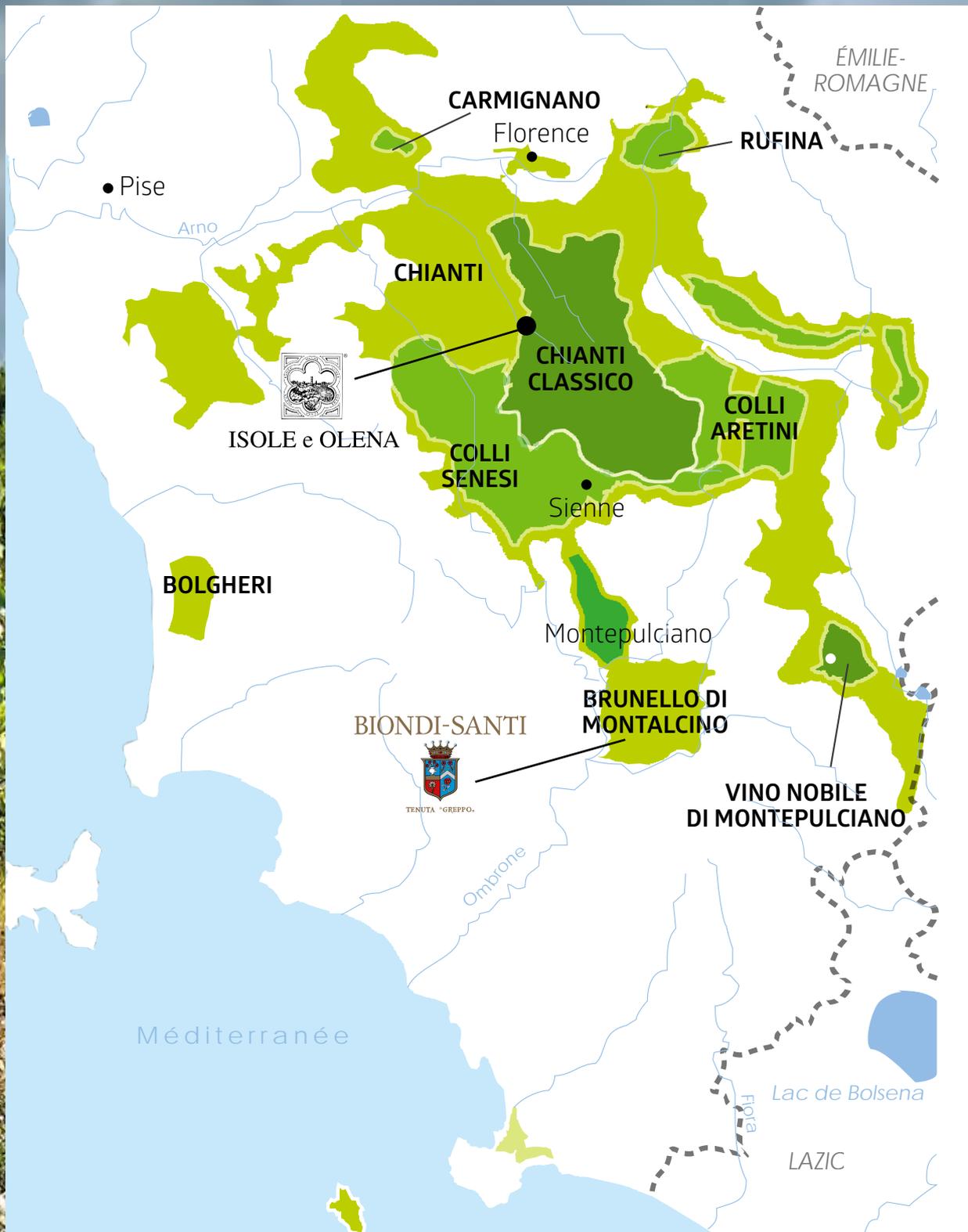


Les caisses bois

1 magnum
3 bouteilles 75 cl
6 bouteilles 75 cl



NOS DOMAINES EN TOSCANNE







ISOLE e OLENA

"Contempler les ruines, une région qui sombre, s'engouffre dans la médiocrité. Analyser pour pouvoir faire marche arrière puis initier la reconstruction. Alors que le chianti fait fausse route, un homme venu du Piémont, chercheur inconditionnel, va bientôt pointer les écueils et montrer l'exemple. A Isole e Olena, les pieds dans les galestro, le regard tourné vers l'horizon, un vigneron venu d'ailleurs va repenser son métier, redistribuer les cartes et trouver le chemin vers le nouveau."

Vignerons Essentiels, Jérémy Cukierman



Emanuele Reolon, nouveau directeur et chef de caves du domaine Isole e Olena

Isole e Olena est un domaine historique du Chianti Classico, fondé en 1956 par la famille De Marchi qui regroupa deux hameaux agricoles « Isole » et « Olena » pour n'en former qu'un. Le domaine, situé dans la partie occidentale du Chianti Classico à une vingtaine de kilomètres au sud de Florence, compte aujourd'hui 56 hectares de vignobles s'étageant entre 350 et 450 mètres au-dessus du niveau de la mer sur des sols de galestro (schistes marneux), de calcaire et de grès. De par leur position sur le flanc occidental de la région du Chianti, donc exposée à la brise marine, les vignes d'Isole e Olena profitent d'un climat plus frais qui confère aux vins du domaine une élégance et une palette aromatique unique.

Isole e Olena fait partie des quelques domaines qui ont activement participé à la renaissance de l'appellation Chianti Classico à travers une amélioration qualitative des vins et de la viticulture. Paolo De Marchi débuta une sélection massale des meilleures souches de Sangiovese du domaine dès les années 1960, ce qui lui permit de replanter de nouvelles parcelles et de tester le potentiel de ce cépage emblématique de la Toscane. C'est en 1969 qu'il produisit son premier millésime de Chianti Classico, qui reste aujourd'hui une des références de la région.

Paolo décida également de laisser la part belle à certains cépages français et créa notamment un

vin blanc uniquement issu du Chardonnay. Ce vin, fermenté et élevé en barriques est une des plus belles expressions de ce cépage en Italie avec ses notes puissantes d'amandes grillées et de beurre. C'est en 1980 que le domaine donna naissance à Cepparello, l'un des premiers « super-toscans » (dénomination désignant les vins de la région ne respectant pas précisément la composition réglementaire des cépages de l'AOC Chianti Classico) dans une volonté de sublimer le Sangiovese. En effet, Paolo ne décida pas d'assembler des cépages dits « Bordelais » mais au contraire de laisser la part belle à ce magnifique et si complexe cépage de Toscane. Cepparello est le fruit d'une sélection longue et minutieuse des plus beaux pieds de vignes de Sangiovese du domaine dont les vins sont élevés en fûts pendant 18 mois environ. Il en résulte un vin d'une extrême élégance et intensité.

La famille Descours a acquis Isole e Olena en 2022 afin de continuer à faire prospérer cette pépite du Chianti Classico. Emanuele Reolon, nouveau directeur du domaine Isole e Olena, après une année passée aux côtés de Paolo De Marchi, poursuivra ce qui a toujours été la mission de la cave : produire des vins à la personnalité unique. Grâce à son expérience, il contribuera à exprimer pleinement le potentiel de la cave, en canalisant vers l'avenir l'énorme patrimoine construit au fil des décennies à Isole e Olena, grâce à la qualité et à la complexité de ses vins.



ISOLE E OLENA

LES APPELLATIONS CLASSIQUES

En 1969, le premier vin produit par Isole e Olena a été le Chianti Classico, un vin qui a joué un rôle de premier plan dans la renaissance qualitative moderne de cette appellation. Aujourd'hui, c'est un grand classique qui a conservé son caractère et son authenticité au fil du temps. Devenu une référence pour l'appellation Chianti Classico, connue plus que toute autre pour donner des vins de gastronomie, il accompagne avec grâce les plats italiens typiques que les gourmets du monde entier ont appris à aimer. Le Chianti Classico Isole e Olena marie avec maestria la complexité et l'éclat, dans une expression élégante et joyeuse des vignobles de haute altitude du domaine et de leurs sols principalement composés de galestro. Il est complété d'une édition rare et très strictement sélectionnée du Chianti Classico Gran Selezione, pour laquelle le vigneron Paolo De Marchi a accompagné son sangiovese de petites proportions de cépages français, et dont il a prolongé la période d'élevage en fût de chêne comme en bouteille. Le résultat : un vin superbe et unique qui explore les limites les plus raffinées du Chianti Classico. La gamme classique du domaine Isole e Olena comprend également un Vin Santo del Chianti Classico, vin doux traditionnel en Toscane, qui a bénéficié d'un élevage de 11 ans en petits fûts de chêne et de châtaignier.



Chianti Classico 2021

Issu principalement de sangiovese et canaiolo, ce vin est un bel exemple du style caractéristique d'Isole e Olena associant élégance, arômes et complexité tout en restant facile à boire. Il est élevé en grands fûts de chêne pendant environ un an.

Contenance : 75 cl.



Chianti Classico Gran Selezione 2016

90% de sangiovese assemblé à de petites quantités de cabernet sauvignon, cabernet franc, petit verdot, syrah et merlot. Cette cuvée spéciale est élevée pendant 20 mois en barriques et 6 mois en grands fûts de chêne. Il offre un fruit généreux et éclatant, une structure majestueuse aux tanins fins et une bonne longueur en bouche : très impressionnant.

Contenance : 75 cl - 150 cl.



ISOLE E OLENA

LES CÉPAGES

On trouve les vins les plus surprenants du domaine dans la collection de monocépages, expression parfaite de ce qu'est un bon vin selon Isole e Olena : un mariage entre les caractéristiques de son terroir et celles du cépage qui, ensemble, donnent naissance à des vins inattendus, inspirés par leur origine. C'est dans les années 1980 que Paolo De Marchi a ramené de France des clones sélectionnés de chardonnay, de syrah et de cabernet sauvignon, qu'il a greffés sur des pieds de vigne déjà cultivés sur son domaine. Au départ, l'objectif était de produire des vins qui pourraient être assemblés au sangiovese pour produire du Chianti Classico. D'ailleurs, Paolo est intimement convaincu que la syrah, notamment, est un merveilleux cépage d'assemblage pour le sangiovese. Mais il s'est vite avéré que ces cépages avaient quelque chose à exprimer par eux-mêmes, et c'est ainsi qu'a été créée cette nouvelle gamme de vins du domaine. Au premier rang des vins de cépage figure le Chardonnay, un blanc véritablement artisanal, unique en son genre parmi les vins blancs italiens en termes de qualité, de potentiel de garde et de style. Un vin à découvrir.



Chardonnay 2022

Cultivé sur des parcelles argilocalcaires exposées au nord-est et situées dans les zones les plus fraîches du domaine, ce chardonnay est fermenté et élevé en barrique pendant 10 à 12 mois, avec fermentation malolactique partielle et bâtonnage régulier.

« Le chardonnay est une vraie réussite, notamment en ce qui concerne sa capacité naturelle à mettre en valeur à parts égales la pureté du cépage et l'importance de la texture. »

Monica Larner dans le Wine Advocate.

Contenance : 75 cl.



CEPPARELLO

Un sangiovese novateur

Produit pour la première fois en 1980, le Cepparello est devenu au fil du temps l'un des supertoscans les plus prestigieux de la Toscane centrale. C'est dans les années 1970 que le vigneron Paolo De Marchi a procédé à sa première sélection massale des meilleures souches de sangiovese du domaine, observant méticuleusement les vignes pendant le cycle végétatif et marquant d'un ruban les ceps qui lui plaisaient le plus. Chaque année, les vignes qu'il avait ainsi choisies étaient vinifiées à part : cette sélection allait devenir la base du Cepparello. Après quelques années d'observation, ayant fait des greffons de ces pieds de sangiovese sélectionnés, il a créé son premier vignoble expérimental : le Cepparello était né!

L'appellation Chianti Classico n'autorisant pas les vins monocépages, ce vin, qui doit son nom à un ruisseau longeant les vignes, a d'abord été classifié en «vino da tavola», avant d'être intégré à la catégorie des «Toscana IGT» dans laquelle on retrouve tous les supertoscans.

Aujourd'hui, le Cepparello est produit chaque année à partir d'une sélection des meilleurs sangiovese du domaine.



Cepparello 2019 / 2020

Cet excellent millésime du Cepparello offre des notes éclatantes de petits fruits rouges, beaucoup de complexité, et une bouche séduisante et persistante — une belle promesse d'avenir.

Les raisins proviennent des parcelles du domaine bénéficiant des expositions les plus ensoleillées et les plus ouvertes, avec des sols bien drainés composés de galestro et de calcaire. Les vendanges ont été intégralement effectuées à la main aux alentours de la mi-octobre, et la vinification s'est déroulée dans des cuves verticales ouvertes en chêne et dans des cuves inox. Le vin a ensuite été élevé pendant 20 mois en barriques, neuves pour 25 % d'entre elles.

«L'un des vins les plus emblématiques de la Toscane... le Cepparello, entièrement issu de sangiovese, a été élaboré par les mains aimantes d'un vigneron de légende, le grand Paolo De Marchi... il est élégant et riche, avec de subtils arômes de petits fruits noirs et violets...» Monica Larner dans le Wine Advocate.

Contenance : 2020 en 75 cl - 2019 en 150 cl.





ISOLE e OLENA
2019
CEPPARELLO
Imbottigliato all'origine da Soc. Agr. ISOLE e OLENA s.r.l.
Barberino Tavarnelle - Italia - Prodotto in Italia
TOSCANA - INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

ISOLE e OLENA
2019
CEPPARELLO
Imbottigliato all'origine da Soc. Agr. ISOLE e OLENA s.r.l.
Barberino Tavarnelle - Italia - Prodotto in Italia
TOSCANA - INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

ISOLE e OLENA
2019
CEPPARELLO
Imbottigliato all'origine da Soc. Agr. ISOLE e OLENA s.r.l.
Barberino Tavarnelle - Italia - Prodotto in Italia
TOSCANA - INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

ISOLE e OLENA
2019
CEPPARELLO
Imbottigliato all'origine da Soc. Agr. ISOLE e OLENA s.r.l.
Barberino Tavarnelle - Italia - Prodotto in Italia
TOSCANA - INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

ISOLE e OLENA
2019
CEPPARELLO
Imbottigliato all'origine da Soc. Agr. ISOLE e OLENA s.r.l.
Barberino Tavarnelle - Italia - Prodotto in Italia
TOSCANA - INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

IL VINO È CULTURA - IL VINO È NATURA
NON DISPERDERE IL VINO NEL VETRO NELL'AMBIENTE

IL VINO È CULTURA - IL VINO È NATURA
NON DISPERDERE IL VINO NEL VETRO NELL'AMBIENTE

IL VINO È CULTURA - IL VINO È NATURA
NON DISPERDERE IL VINO NEL VETRO NELL'AMBIENTE

IL VINO È CULTURA - IL VINO È NATURA
NON DISPERDERE IL VINO NEL VETRO NELL'AMBIENTE

IL VINO È CULTURA - IL VINO È NATURA
NON DISPERDERE IL VINO NEL VETRO NELL'AMBIENTE





BIONDI-SANTI



TENUTA "GREPPO"

Biondi-Santi, fondé au XVIe siècle près de Montalcino en Toscane, est l'un des domaines viticoles les plus réputés d'Italie.

Ce domaine, qui au XIXe siècle a révolutionné à lui seul le vin toscan avec la création du "Brunello di Montalcino", a assuré l'excellence de ses vins depuis lors, devenant une icône italienne vivante de style et de longévité.



Franco Biondi Santi inspecte le millésime 1888, le premier Brunello produit par son grand père, Ferruccio. Deux bouteilles de ce mémorable millésime sont encore conservées dans le caveau à Tenuta Greppo.

BIONDI-SANTI



TENUTA "GREPPO"

Un vin emblématique de l'une des régions viticoles les plus prestigieuses au monde

C'est au milieu du XIXe siècle que Clemente Santi, en tant que premier vigneron d'Italie, a commencé à vinifier le Sangiovese seul et à travailler sur une "idée" novatrice du vin. Le premier millésime officiel de Brunello di Montalcino Riserva a suivi en 1888 des mains de Ferruccio Biondi Santi, son petit-fils. Depuis lors, chaque génération a ajouté à cette histoire inspirante avec un dévouement minutieux.

La dernière évolution de l'histoire remonte à la fin de 2016, lorsque Biondi-Santi a été racheté par la famille Descours. À la tête de la cave aujourd'hui, Giampiero Bertolini, PDG, Toscan de naissance et fort d'une vie d'expérience dans le vin toscan. Il est entouré de Federico Radi, vigneron en chef, qui a accepté la tâche revigorante de poursuivre le dévouement du domaine à l'excellence.

Biondi-Santi peut compter sur un total de 32 hectares - tous situés sur la partie supérieure de la colline de Montalcino. Le domaine historique Tenuta Greppo se trouve à une altitude de 550 mètres sur un sol riche en schistes argileux connu localement sous le nom de "galestro". Les plus anciens vignobles du domaine datent aujourd'hui des années trente. De ce vignoble, Franco Biondi Santi fait une sélection spéciale de Sangiovese qui, en 1977, a obtenu la reconnaissance officielle de clone Sangiovese grosso portant le nom de famille - BBS11 (Brunello Biondi Santi 11). C'est à partir de ce même vignoble que Biondi-Santi renouvelle aujourd'hui cette étude, avec l'objectif d'identifier une famille de vignes mères pour donner naissance au matériel de plantation des nouveaux vignobles du domaine, propageant ainsi l'ADN unique du domaine pour l'avenir.

ROSSO DI MONTALCINO

2020

Un chemin vers Biondi-Santi

Le Rosso di Montalcino est la plus jeune expression du terroir de Tenuta Greppo. Il est issu des plus jeunes vignes du domaine et présente un caractère attrayant et intensément fruité. Un vin d'aujourd'hui, un compagnon idéal de la cuisine méditerranéenne classique, qui conserve une capacité de vieillissement notable.



Rosso 2020

Une jeunesse enchanteresse

Mariant les arômes de fleurs et de petits fruits rouges, le Rosso di Montalcino est une véritable porte d'entrée dans l'univers de Biondi-Santi. Il déploie un bouquet frais et tonique, une bouche bien polie aux tanins croquants et à l'acidité vive, se terminant sur une finale savoureuse aux notes minérales persistantes.

Contenance : 75 cl.





ROSSO DI MONTALCINO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BIONDI-SANTI



MARCA

PROPRIA

TENUTA "GREPPO"

IMBOTTIGLIATO E MANTENUTO DA SOCIETÀ AGRICOLA
GREPPO - BIONDI-SANTI S.R.L.
NELLA CANTINA DELLA TENUTA "GREPPO"
IN MONTALCINO - TOSCANA

BRUNELLO DI MONTALCINO

L'expression la plus classique de la Toscane

Le Brunello di Montalcino incarne l'esprit de Biondi-Santi avec son style caractéristique - une combinaison équilibrée d'élégance fraîche, de profondeur et de personnalité aristocratique. Il est produit exclusivement avec des raisins cultivés sur le domaine, récoltés à la main et fermentés dans des cuves en ciment avec l'utilisation de levures indigènes. Il vieillit pendant 3 ans dans de grands fûts en chêne de Slavonie. Un hommage à la quintessence du Sangiovese.



Brunello 2017

Un bouquet enchanteur

Le Brunello 2017 révèle un bouquet fragrant de petits fruits rouges auquel se mêlent de fraîches notes d'épices balsamiques, et une bouche aromatique offrant un équilibre admirable entre des tanins à grain fin, une acidité rafraîchissante et un cœur fruité.

Contenance : 75 cl - 150 cl.



Brunello 2018

Généreux, fruité, enveloppant

Il semble qu'à Montalcino les millésimes se terminant par 8 fonctionnent très bien en termes de fraîcheur, de fraîcheur et d'élégance. Il n'est donc pas surprenant que 2018 ait donné un Biondi-Santi Brunello di Montalcino parfumé et énergique, si bien raffiné et équilibré qu'on peut le définir comme pixellisé. On le ressent dès que l'on sent le vin, avec ses notes vivifiantes d'herbes séchées, de violette, de zeste d'orange, de baie forestière, de griotte et de menthe écrasée. La bouche est tout simplement délicieuse et succulente.

Contenance : 75 cl.





BRUNELLO DI MONTALCINO

RISERVA 2015, 2016, 1999 & 1985

Un vin d'une longévité légendaire

C'est un événement extraordinaire lorsqu'un nouveau millésime de Riserva est annoncé à Tenuta Greppo. Vinifié pour la première fois en 1888, ce vin a été élaboré uniquement 39 fois depuis. Issu de raisins des plus anciennes vignes du domaine, vieilli dans de grands fûts de chêne et affiné pendant de nombreuses années en bouteille, il incarne parfaitement ce que ce terroir exceptionnel est capable de révéler. Dans une bouteille de Riserva Biondi-Santi, passé et futur, jeunesse et maturité, austérité et générosité, se mêlent dans une harmonieuse alliance de finesse, de structure et de vitalité.

Riserva 2016

Une grâce enchanteuse

Sa structure et sa grâce, sa tension et son bouquet façonnent la personnalité de ce Riserva, dont les notes de cerise noire et de violette séchée puisent leur profondeur dans d'infinies sensations balsamiques d'herbes aromatiques de la Méditerranée, le vieux cuir et la pierre à fusil. En bouche, sa fraîcheur vibrante atteste d'un millésime destiné à une longue, très longue garde.

Contenance : 75 cl - 150 cl - 300 cl - 600 cl.



Riserva 2015

Majestueux, profond, séduisant

Le Brunello di Montalcino Riserva 2015 est un vin véritablement majestueux. Le bouquet regorge de notes fruitées intenses, entrelacées de parfums de thym, de romarin et de sauge, s'élevant d'un tapis de sol forestier. Ce Riserva séduit par son charme exubérant et sa douceur caressante, révélant des tanins jeunes et une acidité distinctive.

Contenance : 75 cl - 150 cl.



Riserva 1999

Structure, profondeur, finesse

Cette Riserva combine habilement sa structure impressionnante, caractéristique du millésime 2004, et l'acidité vive typique de Biondi-Santi, dans un vin d'une grande finesse et profondeur. Les notes fruitées sont encore fraîches et bien développées, soulignées par des notes balsamiques et de légères sensations florales qui rappellent le vignoble au printemps. Il est long en bouche et bien équilibré.

Contenance : 75 cl.



Riserva 1985

Éthéré, précis, épice

La couleur rouge rubis brillante de la Riserva 1985 ne révèle en rien l'âge réel de ce vin. Le nez offre une myriade de sensations tandis que le palais est porté par la remarquable fraîcheur et le doux soyeux de la robe. Un voyage dans le temps et un véritable témoignage de l'idée Biondi-Santi de Riserva qui a encore une longue vie devant lui.

Contenance : 75 cl.





Giampiero Bertolini CEO

À la tête de Biondi-Santi se trouve aujourd'hui Giampiero Bertolini, Toscan de naissance qui, dès son plus jeune âge, a développé une passion pour le vin, grâce à son père qui travaillait dans le secteur de l'hôtellerie.

Avec une longue expérience dans le domaine du vin, Giampiero dirige Biondi-Santi vers l'avenir avec des investissements et des projets d'étude soigneusement sélectionnés dans les vignobles et dans la cave, en suivant sa devise *évolution, pas révolution*.

Federico Radi Chef de Cave

Giampiero est accompagné de son Chef de Caves, Federico Radi, qui possède une expérience de 20 ans dans l'élaboration du Sangiovese toscan.

C'est à lui qu'incombe la tâche de perpétuer les traditions séculaires de vinification de Biondi-Santi, tout en explorant de nouvelles voies pour renforcer le concept d'excellence du domaine, tout en sauvegardant son style caractéristique d'élégance, de fraîcheur éclatante et de longévité légendaire.







Peu de vins possèdent la profondeur, la complexité et la longévité du Brunello di Montalcino de Biondi-Santi. Elaboré entièrement à partir de Sangiovese et créé par la famille Biondi Santi à la fin du 19ème siècle, des dégustations verticales ont démontré la capacité de Brunello à vieillir pendant des décennies. Issus de vignobles d'altitude, les classiques sont parfumés, vibrants, élégants et impeccablement équilibrés. Plus complexes que musclés, ils offrent des sensations de violette, de cerise sauvage, de tabac à pipe et de notes terreuses de cuir et de sous-bois. Une vive acidité et des tanins fermes et raffinés leur confèrent un incroyable potentiel de garde.

WINE ENTHUSIAST MAGAZINE 11/2017

CHARLES HEIDSIECK | *Sélection*

1810 Route du Luberon
84360 Puget sur Durance

T. 04 90 089 079
F. 04 90 082 545

contact@chselection.com
www.chselection.com

COPYRIGHT

CHARLES HEIDSIECK : Léo Ginailhac - Pol Baril - @TwoInTheRoom
PIPER-HEIDSIECK : Michaël Boudot - Jacques Dieppedalle de Studio Dieppedalle - Marine Billet - Studio Dieppedalle
RARE CHAMPAGNE : Marco Strullu - Gilbert Benesty - Helmut Stelzenberger
TARDIEU-LAURENT : Camille Moirenc, La Gallery - Domaine Chaboud Ducellier
CHÂTEAU LA VERRERIE : Benjamin Colombel - Riccardo Olerhead - Michel Labelle - Agence Jésus et Gabriel - Romain Ricard