



CHARLES HEIDSIECK | *Sélection*
Collection 2025 - 2026




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


MAISON FONDÉE EN 1785
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).

Nos Maisons vous permettent de voyager à travers trois régions inspirantes :

La Champagne avec Charles Heidsieck, Piper-Heidsieck et Rare Champagne.

La Vallée du Rhône avec Château la Verrerie et la Maison Tardieu-Laurent.

La Toscane avec Biondi-Santi et Isole e Olena.

L'année 2024 a été marquée par une conjoncture internationale particulièrement instable où nous avons dû relever de nouveaux défis en accélérant la valorisation de notre portefeuille premium.

2025 sera plus que jamais une année à vous écouter, à vous accompagner en étant réactif, à répondre à vos besoins.

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 livraison.

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 maisons de 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 Champagne Charlie

23 La Collection Crayères

24 Coteaux Champenois

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 Brut Rosé

35 Les Cuvées Sublime et Riviera

36 Les Offres Cadeaux

Rare Champagne

39 Le Joyau de la Champagne

40 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 Appellation Côtes du Rhône

54 Appellation Rhône Nord Vins Blancs

56 Appellation Rhône Nord Vins Rouges

60 Appellation Rhône Sud Vins Blancs

62 Appellation Rhône Sud Vins Rouges

64 Cœnothèque

Château la Verrerie

67 Le Domaine Château la Verrerie

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

70 Les Collections Hautes Collines

72 Les Collections Grand Deffand

75 Les Collections Le Rosé

77 Les Offres Cadeaux

79 Nos Domaines en Toscane

Isole e Olena

81 Maison Isole e Olena

82 Le Domaine Isole e Olena

84 Chianti Classico

85 Chardonnay

86 Cepparello

87 Vino Santo

Biondi-Santi

89 Le Domaine Biondi-Santi

91 Un Vin Emblématique

92 Rosso di Montalcino

94 Brunello di Montalcino

96 Brunello di Montalcino Riserva

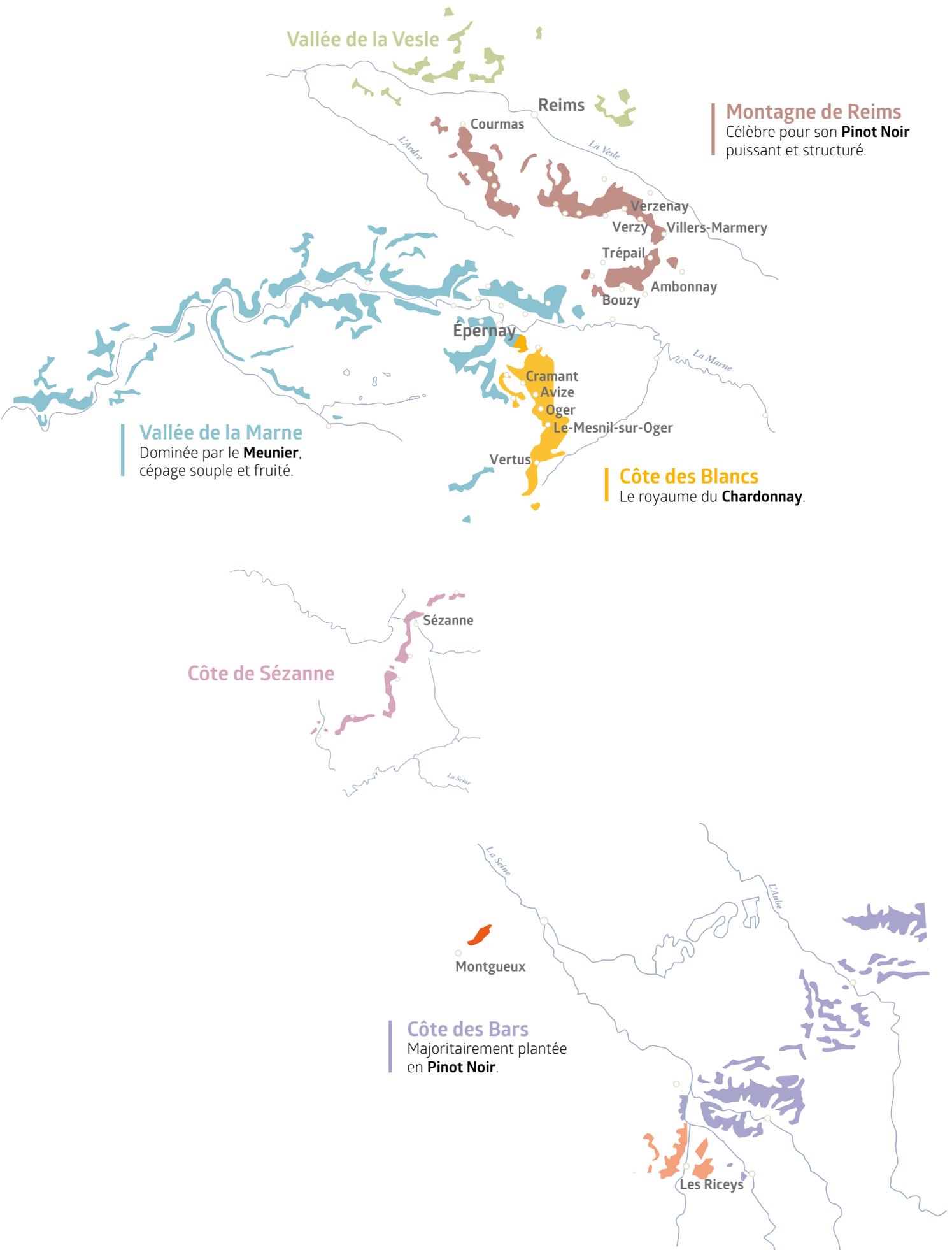
NOS MAISONS DE CHAMPAGNE


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 Champagne 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.

Nos engagements se basent sur trois piliers fondamentaux, l'environnement : du ciel à la terre. Le social : ensemble en mouvement. Et le sociétal : le partage en héritage.

Voici plusieurs initiatives, parmi tant d'autres :

■ Du ciel à la terre

Ouvrir la voie à la viticulture durable.

Inscrite dans la démarche respectueuse du vivant que la Maison Piper-Heidsieck déploie depuis 2015 au sein de ses vignobles, la cuvée Essentiel Blanc de Noirs est ainsi la toute première élaborée à 100 % à partir de raisins certifiés VDC (Viticulture Durable en Champagne).

■ Ensemble en mouvement

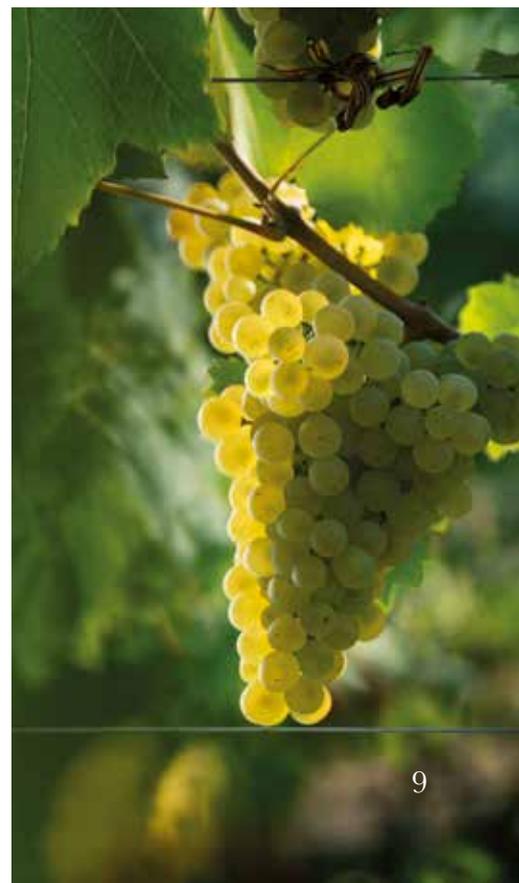
Favoriser l'accès à l'emploi des personnes en situation de handicap.

La Maison Charles Heidsieck est partenaire d'APF France Handicap depuis 15 ans. Nous travaillons avec l'APF France Handicap de Reims pour des prestations de stickage de bouteilles et de nettoyage des vêtements de travail.

■ Le partage en héritage

Soutien aux artistes, des collaborations qui ont du sens.

La collaboration entre la Maison Rare Champagne et William Amor, artiste plasticien a permis la création d'une édition limitée sur la base de l'upcycling, le recyclage des déchets de coiffe et de tiare de la Maison, jusqu'au tartrate de potassium que l'on retrouve dans nos cuves est transformé pour le projet en petits sequins.





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

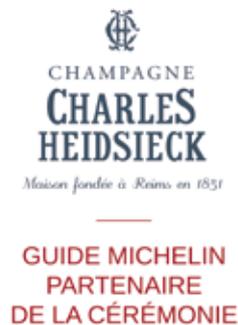


A PROPOS DU CHAMPAGNE CHARLES HEIDSIECK

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 pour la deuxième année consécutive, le **fournisseur de Champagne de la cérémonie des Étoiles Michelin 2025 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 Metz pour l'édition française le lundi 31 mars et le sera au Japon en fin d'année. Ce partenariat international - mais surtout français - renforce la notoriété de la Maison.



Le chef triplement étoilé Fabien Ferré devient ambassadeur de la Maison Charles Heidsieck.

La Maison de Champagne Charles Heidsieck a le plaisir d'annoncer son partenariat avec le Chef Fabien Ferré, récemment récompensé de trois étoiles Michelin au Castellet. Ce rapprochement marque la rencontre entre deux univers exigeants, précis et profondément incarnés : celui de la "simplicité" culinaire de Fabien Ferré, et celui du temps comme ingrédient fondateur des champagnes Charles Heidsieck.

« Le temps, c'est le luxe ultime en cuisine. Celui d'infuser, de réduire, de goûter encore et encore. »

Fabien Ferré

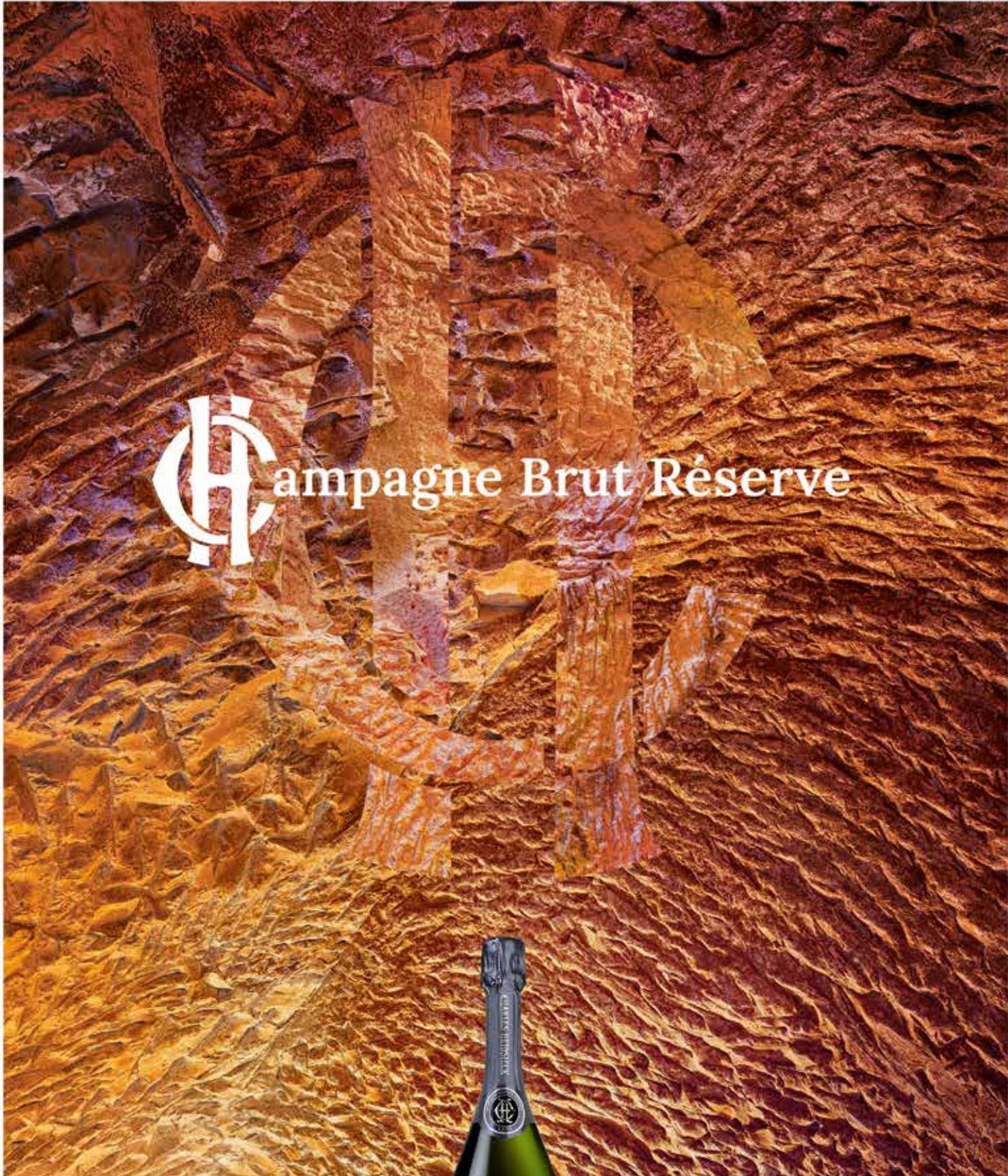
« Chez Charles, on parle du temps comme d'un 4ème cépage. Sans lui, pas de profondeur, pas de vibration. »

Élise Losfelt, Cheffe de caves de la Maison

Ce partenariat est une déclaration mutuelle d'estime. Le Chef Fabien Ferré souhaite par cette collaboration affirmer son attachement à la Maison Charles Heidsieck, qu'il considère comme une signature d'élégance, de tension et de vérité.



Réalisé par le Chef 3 Étoiles Michelin, Fabien Ferré, en accord avec Blanc des Millénaires 2014.
Gravlax de muge, accompagné d'un condiment échalote capucine, paré de quinoa soufflé.



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 jusqu'à 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 15 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 15 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, élaborés uniquement pour les grandes années, ont bénéficié d'un vieillissement prolongé dans nos crayères millénaires permettant le développement de leur complexité et leur finesse. D'une puissance remarquable, ils invitent à la gastronomie, associés à des mets aussi bien « Terre » que « Mer ».

Pour nos millésimes 2018, Elise Losfelt, notre Cheffe de caves a sélectionné des accords avec des fromages de Rodolphe Le Meunier, un producteur et affineur de fromages basé à Tours en France.



« La tension raffinée et les différents niveaux de complexité de notre Brut Millésimé 2018 créent un dialogue fascinant avec les fromages crémeux, doux et floraux.

Son acidité lumineuse apporte fraîcheur et relief, tandis que la profondeur de la texture enveloppe délicatement leur onctuosité, révélant de nouvelles nuances à la fois dans le vin et dans l'accord. »

« Le Rosé Millésimé 2018 révèle une intensité équilibrée, où les arômes délicats de pivoine, rose, framboise et grenade rencontrent une structure élégante. Cet équilibre de fraîcheur et de profondeur résonne magnifiquement avec les fromages qui offrent des nuances à la fois florales et noisettées, rehaussant leur complexité aromatique tout en faisant ressortir le caractère vibrant du vin. »

Elise Losfelt
Cheffe de caves

Brut millésimé 2018

Fraîcheur et générosité

55% Pinot Noir
45% Chardonnay

2018 incarne la recherche de profondeur et d'élégance chères à la Maison Charles Heidsieck. Conjuguant puissance et finesse, ce millésime conserve une fraîcheur éclatante et un grand potentiel de garde, caractéristiques emblématiques du style Charles.

Elise Losfelt, Cheffe de caves

Contenance : 75 cl, nu/coffret.



Brut Millésimé 2012

Complexe et 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.



Decanter

93/100

Robert Parker
WINE ADVOCATE
94/100



bettane +
desseauve
93/100

Rosé Millésimé 2018

Puissance, concentration
et profondeur

59% Pinot Noir
41% Chardonnay

L'année 2018 restera dans les mémoires pour ses conditions extrêmes, avec un début difficile compensé par un été chaud et sec qui a donné lieu à une récolte exceptionnelle. Ce millésime se dresse désormais comme un véritable témoignage de la résilience des vignobles, s'inscrivant parmi les années remarquables en Champagne.

Elise Losfelt, Cheffe de caves

Contenance : 75 cl.



Rosé Millésimé 2012

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.



Wine Spectator

95/100

Decanter

94/100

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 façonné 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.



Decanter
97/100

WINEENTHUSIAST
98/100

**LA REVUE DU
vin
DE FRANCE**
96/100



CHARLES HEIDSIECK


BLANC
DES
MILLÉNAIRES
2014
BLANC DE BLANCS


BLANC
DES
MILLÉNAIRES
1988
LA COLLECTIF

CHAMPAGNE CHARLIE

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

Depuis sa création par le Chef de Caves mythique Daniel Thibault dans les années 70, Charlie a pour mission de devenir, clairement, la star de la Maison, une cuvée confidentielle composée des pépites et trésors de nos caves, assemblés dans une liberté totale d'interprétation. L'art de l'assemblage poussé à son apogée par quelques hommes... et une femme aujourd'hui.



Multi-millésime, quête d'absolu parfaitement libre

66% de Chardonnay et 34% de Pinot Noir

Assemblage raffiné de la vendange 2019 (mise en bouteille en 2020, dégorgée en 2024) avec 45 % de vins de réserve, fidèle au style de Charles Heidsieck. Composé de 66 % Chardonnay et 34 % Pinot Noir, il met en valeur des crus tels que Bouzy, Vertus, Avize et Cramant. Ce champagne offre une structure solide, une belle complexité aromatique et une grande profondeur, mêlant minéralité, notes pâtisseries et épicée.

Contenance : 75 cl en coffret bois, 150 cl.



LA COLLECTION CRAYÈRES



Chaque année, une Œnothèque de millésimes anciens est dévoilée, rendant hommage à ses caves historiques, la Maison révèle aux œnophiles son plus grand trésor. Tel un vieux grimoire où chaque page tournée raconte des odyssees pétillantes.



Millésime Brut 1985

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



Millésime Brut 1995

Contenance : 75 cl, en caisse bois.



Blanc des Millénaires Millésime Brut 1985

Contenance : 75 cl, en caisse bois.



Millésime Rosé 1985

Contenance : 75 cl, en caisse bois.



COTEAUX CHAMPENOIS

AMBONNAY 2022

Cette année, la Maison Charles Heidsieck renoue avec la tradition en rééditant un Coteaux Champenois rouge d'Ambonnay confidentiel, véritable coup de cœur de notre Cheffe de Caves. Une invitation à goûter, de façon inspirante, à la beauté du métier de maître assembleur et à l'expression d'un terroir. L'année 2022, millésime exceptionnel nous a permis d'obtenir une maturité optimale mêlant richesse et générosité à une belle allonge sur la fraîcheur.



Issu de la parcelle « Les Saints Rémys » à Ambonnay, Grand Cru, ce 100 % Pinot Noir de 2022 est élevé un an en vieux fûts de chêne. Le vin dévoile un nez intense de fruits noirs, d'épices et de notes fumées, avec une bouche gourmande, souple et une finale soyeuse au caramel beurre salé.

Contenance : 75 cl - 150 cl.



DES OFFRES EMBLÉMATIQUES

Profiter pleinement d'une expérience typiquement Charles avec nos coffrets exclusifs, rendent hommage à l'élégance et à l'esprit joyeux et cosmopolite de Charles Heidsieck.



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

Alors que la Maison fête ses 240 ans, Piper-Heidsieck est reconnue pour son esprit pionnier et son audace emblématique.



Fondée en 1785 par l'entrepreneur allemand Florens-Louis Heidsieck qui avait pour ambition « d'élaborer sérieusement des vins qui sourient », Piper-Heidsieck est une Maison iconique, présente dans plus de 100 pays et l'une des plus anciennes Maisons de champagne.

En 1838, Piper-Heidsieck atteint de nouveaux sommets et devient le champagne de prédilection, ornant les tables de nombreuses cours royales et impériales. Tout au long de sa riche histoire avec les États-Unis, Piper-Heidsieck s'est imposée comme un emblème d'audace, notamment pendant la Prohibition.

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. Au fil des siècles, les champagnes de la Maison se sont bâtis une réputation internationale, reconnus pour leur excellence.

Quand Emilien Boutillat rejoint la Maison Piper-Heidsieck en 2018, il est alors, à 31 ans, le plus jeune Chef de caves de Champagne. Il veille alors à préserver l'héritage de la Maison tout en apportant une nouvelle énergie et de nouvelles idées, résolument tournées vers l'avenir.

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

En 2015, la Maison obtient la double certification "Viticulture Durable en Champagne" et "Haute Valeur Environnementale" de ses vignobles. C'est ensuite en 2022 que Piper-Heidsieck est la première Maison de champagne certifiée B Corp, témoignant d'engagements sociaux, sociétaux et environnementaux forts et son souhait d'être un acteur du changement au sein de la filière du champagne.





NOTRE CHEF DE CAVES

***"Je souhaite produire des vins complexes
mais qui ne sont pas compliqués.
Ceux-ci doivent s'exprimer avec beaucoup
d'élégance et révéler un fruité vibrant,
ce qui est la marque des cuvées de la
Maison à travers le temps".***

Emilien Boutillat
Chef de caves

Prenant la succession 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 une 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, fruit du travail du Chef de caves et du comité œnologique.

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 Extra-Brut

Essentiel est une cuvée multi-millésimée née d'un assemblage des 3 cépages. Son équilibre et sa fraîcheur sont accompagnés par une belle structure. L'Essentiel 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 nu/caisse bois.



Wine Spectator
92/100

JEB DUNNUCK
92/100

Gault & Millau
92/100

Essentiel Blanc de Noirs Extra-Brut

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 à 80%, cépage historique de la Maison, avec le meunier à 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. Essentiel Blanc de Noirs est ainsi la toute première cuvée élaborée à 100% à partir de raisins issus de vignobles certifiés VDC (Viticulture Durable en Champagne).

Contenance : 75 cl.



Wine Spectator
91/100

bettane +
desseauve
94/100

JEB DUNNUCK
93/100

Essentiel Blanc de Blancs Extra-Brut

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 nu/caisse bois.



bettane +
desseauve
93/100

Gault & Millau
90/100

WINE ENTHUSIAST
94/100

VINTAGE 2018



Vintage 2018

Intense, lumineux, expressif

Vintage 2018 est élaboré à partir de 50% chardonnay, 47% pinot noir, 3% pinot meunier, 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 nu/caisse bois.



WINE ENTHUSIAST
93/100

**LA REVUE DU
vin
DE FRANCE**
91/100

Decanter
WORLD WINE AWARDS
96/100



LES INCONTOURNABLES CUVÉE BRUT ET BRUT 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 étui - 150 cl nu/en étui - 300 cl, 600 cl, 900 cl, 1200 cl et 1500 cl en caisse bois.

Brut Rosé

Issu d'un assemblage dédié, Brut rosé offre une robe élégante et révèle un caractère gourmand avec une légère touche épicée. Rosé des vrais épicuriens, la cuvée peut être appréciée en toute occasion.

Piper-Heidsieck Brut Rosé présente un profil vibrant, 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 fleur d'oranger et d'amande fraîche.

Contenance : 75 cl nu/en étui.



Gault & Millau

89/100

Wine Spectator

2021-2024 : 92/100

JEB DUNNUCK

90/100



Gault & Millau

88/100

Wine Spectator

2021-2024 : 92/100



2021

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.



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



Amplificateur de son Essentiel

Un coffret exclusif en bois, amplificateur naturel de son, pensé comme véritable écrin de la cuvée Essentiel Extra-Brut. Ce coffret unique fonctionne comme une enceinte naturellement alimentée par sa forme creuse et le bois qui favorise la résonance, ne nécessitant ni pile ni chargeur.

Prix de la bouteille + 12€.

Contenance : 75 cl bouteille.



Cuvée Brut Travel flûte gift set

Un sac nomade idéal pour déguster la cuvée Brut en extérieur ou lors d'un pique-nique.

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



Étui de fin d'année

Un étui cadeau pour goûter à la féerie de l'hiver avec un visuel dédié dessiné par le célèbre illustrateur David Doran.

Contenance : 75 cl bouteille.



Rare

CHAMPAGNE

Rare Champagne est un hommage à l'Art de Vivre à la française, une cuvée digne d'une reine, révélée dans un flacon bijou orné d'une tiare. Maison à part entière depuis 2018, Rare Champagne a révélé uniquement 14 Millésimes depuis 1976.

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 en 1985, la légende était née par la révélation du tout premier Millésime de Rare Champagne : Rare Millésime 1976, présenté au Château de Versailles.

Au cours des quarante dernières années, Rare Champagne a dévoilé seulement quatorze 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.

A photograph of a vase containing yellow flowers and green leaves, placed on a dark, textured surface. The background is a light, neutral color.

RARE CHAMPAGNE, L'EXCEPTION, LA VRAIE

Rareté et exception

seulement 14 Millésimes depuis 1976.

Une signature unique

qui allie jeunesse, minéralité et exotisme.

Héritage et savoir-faire

définis par les meilleurs Chefs de caves au monde qui ont forgé l'âme de la Maison.

Engagements environnementaux

à travers l'art, la culture et la nature.

Reconnue et distinguée

par les grandes compétitions internationales.



RARE MILLÉSIME

Fruits exotiques et épices douces

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



Rare Millésime 2006

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 : Jéroboam (3L) Caisse bois.

Rare Millésime 2008

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 : Magnum (1,5L) Coffret - Mathusalem (6L) Caisse bois.



BEST IN SHOW
Decanter
WORLD WINE AWARDS
2020 : 98/100

Wine Spectator
2019 : 96/100



Gault & Millau
MEILLEUR CHAMPAGNE
DU MONDE 2021

Wine Spectator
2020 : 18/20



Rare Millésime 2013

Rayonnant

Le Millésime 2013 allie une touche tropicale et de minéralité, qui s'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.

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



Decanter
WORLD WINE AWARDS

2024 : 97 POINTS

GUIDE VERT

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

2025 : 93 POINTS

**bettane +
desseuve**

2024 : 97 POINTS



Wine Spectator

2024 : 96 POINTS

Decanter
WORLD WINE AWARDS

2024 : 96 POINTS

**bettane +
desseuve**

2024 : 98 POINTS



Rare Millésime 2012

Lumineux

Edition confidentielle, Rare Millésime 2012 porte haut l'excellence de la maison et s'inscrit dans la lignée de Rare Millésime 2002 par sa pureté et son caractère iconique. Dans une précision gourmande et vive, les arômes épicés, les accents fleuris et les notes tropicales tissent une minéralité sémillante. Sa personnalité radieuse, telle une ode à la joie, irradie dans une longueur exceptionnelle.

Contenance : 75 cl nu - Coffret.



RARE ROSÉ MILLÉSIME

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

« Quand j'ai dégusté Rare Rosé Millésime 2014, j'ai été saisi par son côté virevoltant et ses arômes multiples. Son style inattendu, excentrique et généreux le rapproche beaucoup du premier millésime rosé de la Maison, Rare Rosé Millésime 2007. »

Emilien Boutillat, Chef de caves de Rare Champagne



Rare Rosé Millésime 2014

Extra-Ordinaire

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

Contenance : Bouteille - Magnum - Jéroboam.



Wine Spectator
97/100

JEB DUNNUCK
96/100

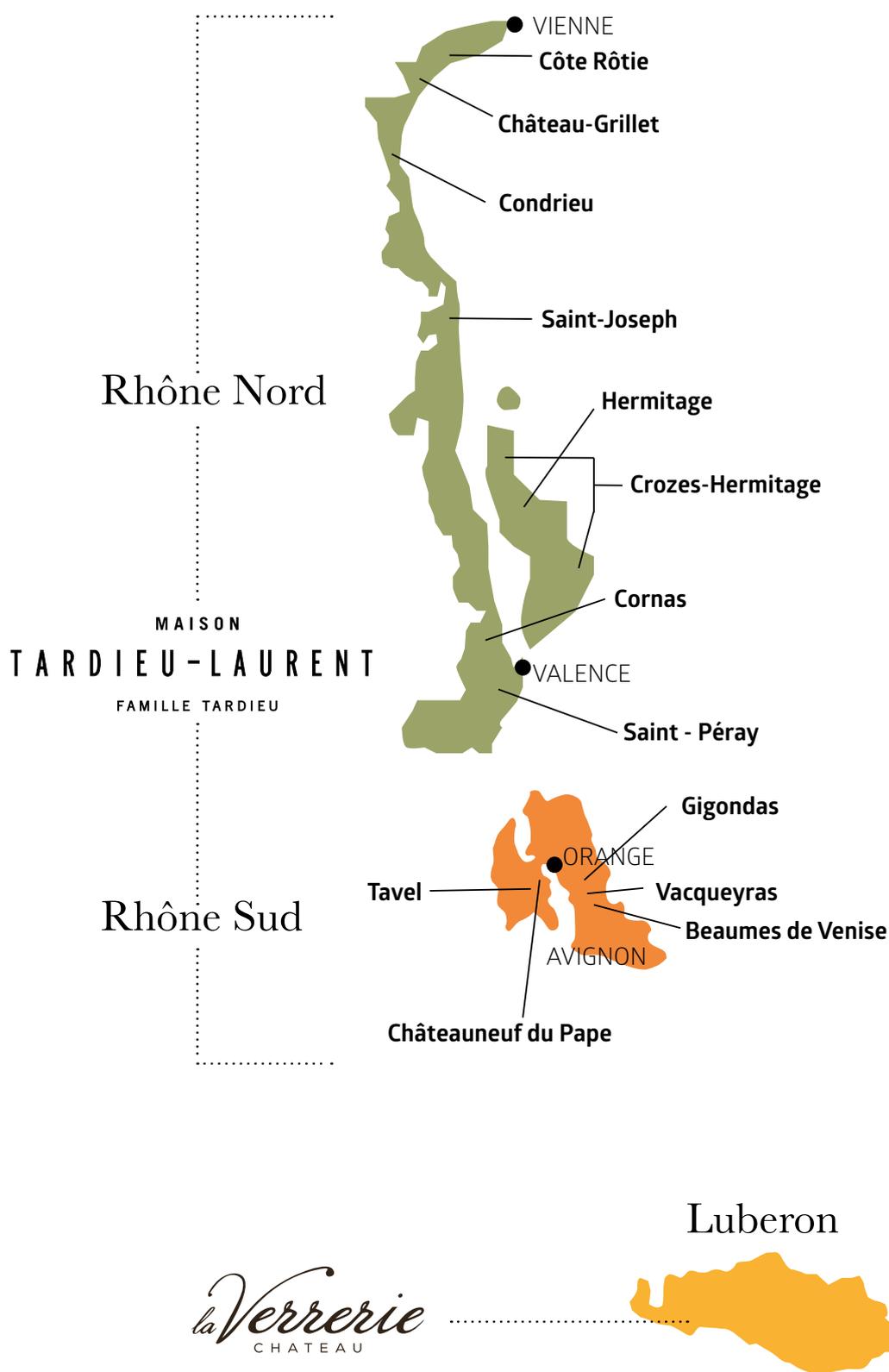
WINE ENTHUSIAST
EDITOR'S CHOICE 2024 : 95/100

bettane +
desseauve
2025 : 98/100

GUIDE VERT
LA REVUE DU
VIN
DE FRANCE
2024 : 92 POINTS



NOS DOMAINES DU RHÔNE







MAISON
TARDIEU-LAURENT
FAMILLE TARDIEU

« Comme un chef à ses tours de mains, nous avons nos us et coutumes, des trésors cachés qui façonnent l'ADN de nos vins. Le raisin au sommet ! Les recettes sont là : des vignes, mais de très vieilles vignes, à l'origine des terroirs les plus qualitatifs de chaque Appellation que nous sélectionnons, vinifions et élevons méticuleusement. »

Michel et Bastien Tardieu





FAMILLE TARDIEU

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

Négoce "Haute Culture" depuis 1994

Michel et Bastien cherchent, sondent l'introuvable, ce lopin de vignes mêlant puissance et finesse, grâce et profondeur, parfums variétaux et profondeurs d'arômes racés et enivrant.

Ce raisin noble au cœur de chaque pièce, de chaque foudre et amphore qui composent la galerie d'élevage à Lourmarin.

APPELLATION CÔTES DU RHÔNE

Une région viticole vaste, gorgée de "petites pépites" lorsque l'on prend le temps de les dénicher. Vignoble vieillissant où la Clairette, le Grenache blanc et noir et la Syrah règnent quasiment en maîtres. Des vins de plaisir et décomplexés !

Les cuvées Becs Fins sont élevées sans passage sous bois, uniquement en cuves inox et béton — 6 mois pour les blancs, 12 mois pour les rouges. Ce choix assumé permet de préserver un profil frais, fruité et juteux. Des vins de pur plaisir, à déguster sans attendre !



Les Becs Fins Blanc 2024

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

Viognier 40%, Clairette 20%, Grenache 20%,
Marsanne 10%, Roussanne 10%

Contenance : 75 cl.



Les Becs Fins Rouge 2024

Vinifié sans soufre, sans filtration. Le fruit reste intact, pur. Un joli vin.

Grenache 50%, Syrah 50%

Contenance : 75 cl.



Nobles Origines incarnent notre vision « haute couture » des Côtes-du-Rhône. Issues exclusivement de vieilles vignes et de parcelles classées en Crus repliés, elles bénéficient d'un élevage soigné en fûts et en foudres — 8 mois pour le blanc, 18 mois pour le rouge. Cuvées qui sortent des sentiers battus de par leur texture et densité.



Nobles Origines Blanc 2023 / 2024

Ce blanc élégant révèle toute la pureté de son terroir. Issu de cépages soigneusement sélectionnés, il offre un nez subtil mêlant fleurs blanches, agrumes et une touche minérale. En bouche, sa fraîcheur, sa finesse et sa longueur délicate en font un vin racé, à l'équilibre remarquable.

Viognier 30%, Clairette 20%, Grenache 20%, Marsanne 15%, Roussanne 15%

Contenance : 75 cl.



90/100



Nobles Origines Rouge 2022 / 2023

Cette cuvée s'inscrit une fois de plus dans une autre dimension. Et, ce, en raison d'une proportion importante de Crus "déclassés", issus de sables, évidemment. Le vin gagne en profondeur, en finesse. Belle réussite.

Grenache 70%, Syrah 20%, Mourvèdre 10%

Contenance : 75 cl.



APPELLATION RHÔNE NORD VINS BLANCS

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 !



Condrieu « Vieilles Vignes » 2023

Beaucoup de suavité, d'onctuosité. Un vin aux courbes généreuses, sur des notes d'épices douces.

Viognier 100%

Contenance : 75 cl.



JEB DUNNUCK
95/100



Saint Joseph « Vieilles Vignes » 2023

Syrah pure et expressive issue de vieilles vignes sur sols granitiques. Nez intense de fruits noirs, violette et épices. Bouche élégante, fraîche et tendue, avec une belle longueur.

Marsanne 85%, Roussanne 15%

Contenance : 75 cl.



JEB DUNNUCK
95/100

Wine Spectator
93/100



Crozes-Hermitage 2024

Millésime exigeant, marqué par une météo instable et une forte pression du mildiou. Les rendements, surtout en Grenache, sont très bas. Seuls les vignerons patients et rigoureux ont pu obtenir des raisins de qualité.

Marsanne 80%, Roussanne 20%

Contenance : 75 cl.



Crozes-Hermitage « Vieilles vignes » 2023 / 2024

Issu uniquement de très vieilles vignes sur les terroirs majeurs de l'Appellation, cette cuvée a de faux airs de "Petit Hermitage". La bouche est ample et dense. Un vin promis à un bel avenir !

Marsanne 80%, Roussanne 20%

Contenance : 75 cl.



Hermitage 2021 / 2022

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



Saint-Péray 2023 « Vieilles vignes »

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 70%, Roussanne 30%

Contenance : 75 cl.



APPELLATION RHÔNE NORD VINS ROUGES

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 2022

Un vin dans l'air du temps ! Tout en fraîcheur, finesse, et distinction aromatique. Un vin typé, stylé qui fera le plus grand bonheur des sommeliers et de la restauration.

Serine, Syrah 100%

Contenance : 75 cl.



93/100



Côte Rôtie

« Vieilles vignes » 2022

Issu de vieilles Syrahs plantées sur les coteaux escarpés de Côte-Rôtie, ce 2022 séduit par son intensité et son raffinement. Nez complexe de fruits noirs, violette et notes fumées ; bouche profonde, soyeuse, portée par une belle tension et des tanins d'une grande finesse. Un vin de caractère, à fort potentiel de garde.

Serine, Syrah 100%

Contenance : 75 cl.



Wine Spectator

94/100



Saint-Joseph 2022 / 2023

Syrah gourmande et expressive, aux notes de fruits rouges, d'épices douces et de violette. Bouche fraîche et élégante, avec une belle matière et des tanins souples. Un Saint-Joseph accessible, vibrant et fidèle à son terroir.

Serine, syrah 100%

Contenance : 75 cl.



Saint-Joseph « Vieilles vignes » 2022

Expressif, minéral, suave. Un vin de grande classe, qui jouit d'un parfait équilibre, l'équilibre Nord Sud... au sein de l'Appellation !

Serine, syrah 100%

Contenance : 75 cl.



Wine Spectator
93/100

APPELLATION RHÔNE NORD VINS ROUGES



Crozes-Hermitage 2022 / 2023

Fruité, facile, ce vin ne perd pas pour autant l'âme et l'authenticité des vins septentrionaux. Un vin de plaisir immédiat.

Syrah 100%

Contenance : 75 cl.



Crozes-Hermitage

« Vieilles Vignes » 2022

Cuvée aux faux airs de digne Saint-Joseph ! Racée, typée "Nord" - la violette. Beaucoup de profondeur et de densité en bouche.

Syrah 100%

Contenance : 75 cl.





Hermitage 2022

Un modèle de précision et de complexité, qui ravira les amoureux de cette cuvée. Tanins soyeux, totalement fondus. L'allonge impressionne. A encaver absolument.

Serine, Syrah 100%

Contenance : 75 cl.



JAMES SUCKLING
94/100



Cornas 2022

100% Syrah issue de vieilles vignes sur des terroirs granitiques abrupts. Nez intense de mûre, réglisse, poivre noir et violette. En bouche, une puissance maîtrisée, des tanins profonds et une finale longue, minérale et épicée. Un Cornas authentique et prometteur.

Syrah, Serine 100%

Contenance : 75 cl.



JAMES SUCKLING
93/100



APPELLATION RHÔNE SUD VINS BLANCS

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.



Vacqueyras 2024

Assemblage de cépages rhodaniens issus de beaux terroirs argilo-calcaires, ce blanc séduit par sa fraîcheur et son équilibre.

Clairette 20%, Grenache blanc 20%,
Roussanne 20%, Marsanne 15%, Viognier 15%,
Bourboulenc 10%

Contenance : 75 cl.



Châteauneuf-du-Pape

« Vieilles Vignes » 2023 / 2024

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 !

Grenache blanc 40%, Roussanne 25%,
Clairette 20%, Bourboulenc 10%, Piquepoul 5%

Contenance : 75 cl.





APPELLATION RHÔNE SUD VINS ROUGES

Un jeu d'équilibre entre densité et finesse !

S'articulant autour de l'ancienne et majestueuse citée des Papes : Avignon, les Crus du Sud sont balayés par le roi "Mistral et bénéficient d'une luminosité exceptionnelle.

Des vins "enveloppant", sur les épices douces où le Grenache essentiellement exprime tout son potentiel et la singularité de chaque Cru.



Gigondas 2022

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 75%, Mourvèdre 15%, Syrah 10%

Contenance : 75 cl.



bettane +
desseuve

94/100



Vacqueyras

« Vieilles Vignes » 2022

Le nez est engageant et parfumé, sur des notes de fleurs séchées et d'épices orientales.

Un vin à apprécier dès maintenant.

Grenache 70%, Syrah 15%, Mourvèdre 15%

Contenance : 75 cl.



bettane +
desseuve

97/100



Châteauneuf-du-Pape 2022

La qualité d'un bon Châteauneuf ne se juge pas sur sa concentration, mais sur sa qualité de tanins : cette Cuvée en est la preuve !
Toucher de bouche soyeux, caressant, réconfortant. Grande intensité !

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

Contenance : 75 cl.



Châteauneuf-du-Pape Cuvée Spéciale 2021

Taillé comme un Bourgogne ! Couleur claire, nez intense sur la rose fanée et la pivoine. La bouche est ciselée, toute en retenue. A oublier une dizaine d'années.

Grenache 99%, Autre 1%

Contenance : 75 cl.



JEB DUNNUCK
95/100



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.



Châteauneuf du Pape 2006

Vin opulent, généreux, à la texture très raffinée. Les Syrah sont veloutées, et les Mourvèdre puissants et concentrés. Vin rassurant dans l'archétype de l'Appellation.

Grenache 80%, Syrah 20%

Contenance : 75 cl.





Hermitage Blanc 2007 / 2005

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.





« Exprimer un terroir pour affirmer un style. »

Valentine Tardieu Vitali
Directrice & Œnologue



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.





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

Grenache Blanc, Bourboulenc, Rolle, Clairette

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

Viognier

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 2020 Rouge

Un jus réfléchi, profond et subtil

Syrah, Grenache Noir

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 mé-tissée 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 2023 Blanc

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

Grenache Blanc, Roussanne

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 2023 Rosé

**Saignée lumineuse aux teintes
du couchant**

Syrah, Grenache Noir

Des jus issus du grand rouge de la syrah dans une étreinte 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 2023 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.





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.





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 Rosé 2024 Luberon

Du grenache, du cinsault et du mourvèdre 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

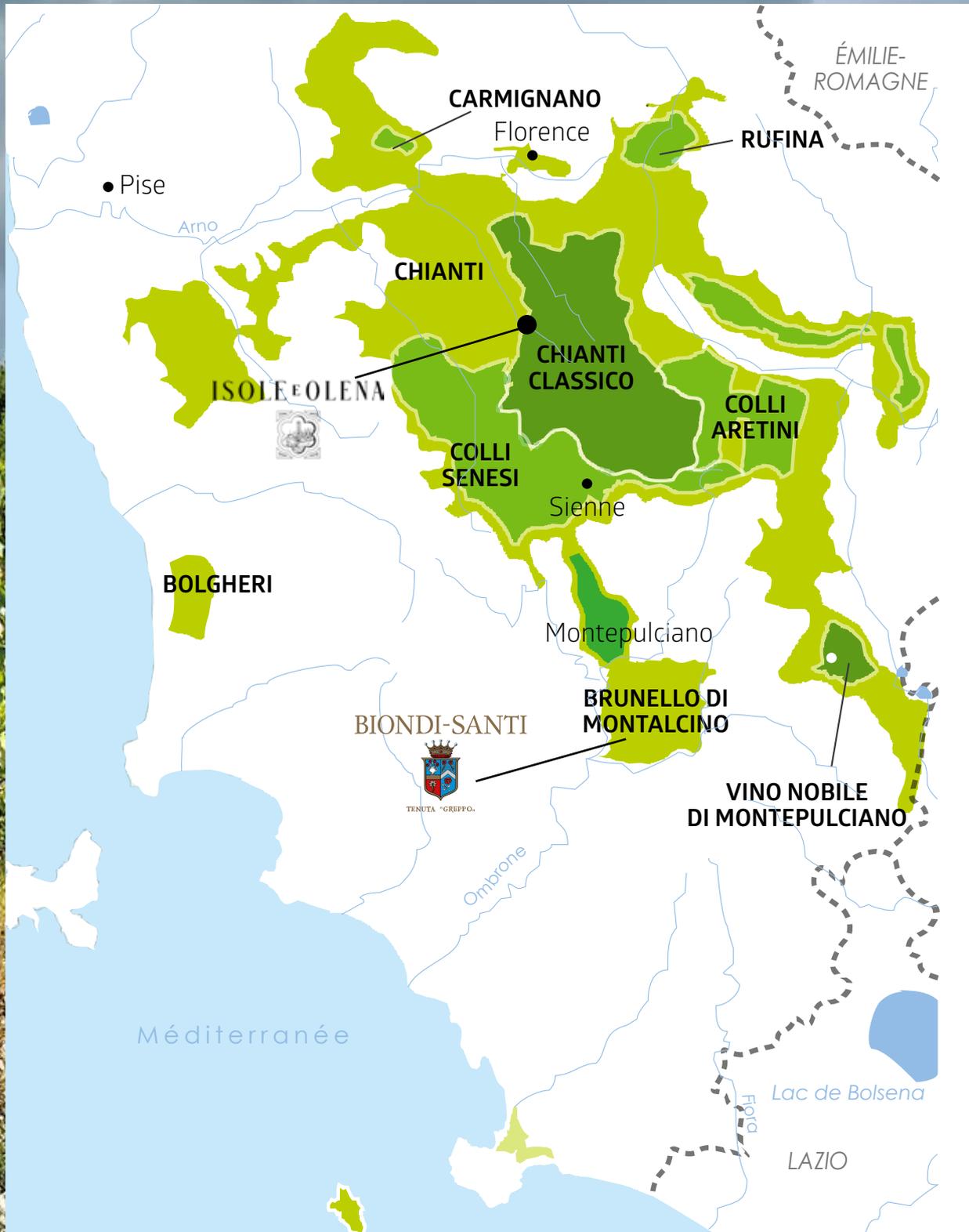


Les caisses bois

1 bouteille 75 cl
1 magnum
3 bouteilles 75 cl
6 bouteilles 75 cl



NOS DOMAINES EN TOSCANE







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'étalant 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.



Emanuele Reolon

Chef de caves du domaine Isole e Olena

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 régle-

mentaire 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 CHIANTI CLASSICO

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.



Chianti Classico 2022

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 déguster. Il est élevé en grands fûts de chêne pendant environ un an.

Contenance : 75 cl - 150 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 CHARDONNAY

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.



NOUVEL
HABILLAGE

Chardonnay 2023

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.



NOUVEL
HABILLAGE

Cepparello 2022

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 Larnier dans le Wine Advocate.

Contenance : 75 cl - 150 cl.



VINO SANTO

Vin Santo du Chianti Classico

Il n'y a rien de plus typiquement toscan que le Vin Santo, et c'est la fierté d'Isole e Olena de produire un Vin Santo très traditionnel, en suivant les anciennes méthodes qui nous ont été enseignées par les vieux fermiers de la région.

Les vignes utilisées pour ce vin sont assez âgées, de 25 à 43 ans. Elles poussent à une altitude de 400 mètres sur des sols de schistes marneux, de grès et de calcaire et bénéficient d'une exposition sud-sud-ouest.

Les raisins de malvoisie et de trebbiano sont séchés sur des nattes de paille pendant environ 3 mois et sont ensuite délicatement pressés. Le moût est lentement fermenté et vieilli dans des caratelli scellés de différentes tailles et de différents types de bois pendant 11 ans, au contact de la levure mère, la caractéristique particulière de ce vin doux, qui lui permet de développer les couches de complexité pour lesquelles il est connu.



Vin Santo 2011

Ce Vin Santo Millésime 2011 révèle une robe ambré clair avec des reflets dorés et brillant.

Au nez, le vin nous offre des notes florales, de fruits secs, noisettes, prunes confites. La bouche est enveloppante, douce, fraîche avec une finale d'amande.

La saison 2011 a commencé par une fin d'hiver chaude et pluvieuse, suivie d'un printemps doux et humide jusqu'à la fin du mois de mai et au début du mois de juin, ce qui a permis d'assurer de bonnes réserves d'eau pour les vignes, alors que les raisins commençaient à souffrir de la chaleur et de la sécheresse. Les vendanges ont été plus précoces que d'habitude. Par conséquent, l'Isole e Olena se souviendra de 2011 comme l'un des millésimes les plus difficiles en termes de compétences techniques et de décisions.

Contenance : 75 cl.







BIONDI-SANTI



TENUTA "GREPPO,"

Biondi-Santi, fondé au XIXème siècle près de Montalcino en Toscane, est l'un des domaines légendaires d'Italie.

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



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

Un chemin vers Biondi-Santi

Le Rosso di Montalcino reflète le style qui caractérise tous les vins Biondi-Santi, et le Rosso se distingue par son âme parfumée et fruitée, ce qui le rend parfait pour être dégusté même à un jeune âge. Un vin d'aujourd'hui, un compagnon idéal de la cuisine méditerranéenne classique, qui conserve une capacité de vieillissement notable.



2021 / 2022

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.





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.



2019

Pureté et éclat

Le nez est joliment mené, franc et frais. Il exprime les notes de mûre sauvage, de cerise, et de fraise. La bouche est joliment menée, souple, fraîche, élégante, aérienne. Les tannins sont moelleux et gourmands. Belle acidité racée.

Contenance : 75 cl - 150 cl.



2018

Généreux, fruité, enveloppant

Il semble qu'à Montalcino les millésimes se terminant par 8 fonctionnent très bien en termes 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.

Contenance : 75 cl - 150 cl.



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 tannins à grain fin, une acidité rafraîchissante et un cœur fruité.

Contenance : 75 cl - 150 cl.



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA

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.

2018

Une grâce enchanteresse

Le Riserva 2018 a été produite exclusivement à partir d'une sélection de raisins provenant de nos propres vignobles, notamment de nos parcelles les plus anciennes. Il a été vinifié en fûts de chêne de Slavonie et en béton, en utilisant uniquement des levures indigènes provenant de nos vignobles. Ce vin offre un nez séduisant avec des notes de baies rouges, de violette, de sous-bois et d'épices orientales.

Contenance : 75 cl - 150 cl.



2015

Majestueux, profond, séduisant

Le 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.



1999

Structure, profondeur, finesse

Ce 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.



1997

Éthéré, précis, épicé

La couleur rouge rubis brillante du Riserva 1997 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 : ilyafoodstories - LeoGinailhac

RARE CHAMPAGNE : MarcoStrullu

TARDIEU-LAURENT : Camille Moirenc Photographe - Maki Manoukian Photographe

CHÂTEAU LA VERRERIE : LesVinographes - MakiManoukian - MichelLabelle

ISOLE E OLENA : Fabio Florio