LA BOTTEGA DEL PESCE / RICCIONE

EDIZIONE 2027

La carta degli Champagne

35 CUVÉE / 25 MAISON E VIGNAIOLI

PRIMA DI SCEGLIERE

Il vino giusto per il momento giusto.

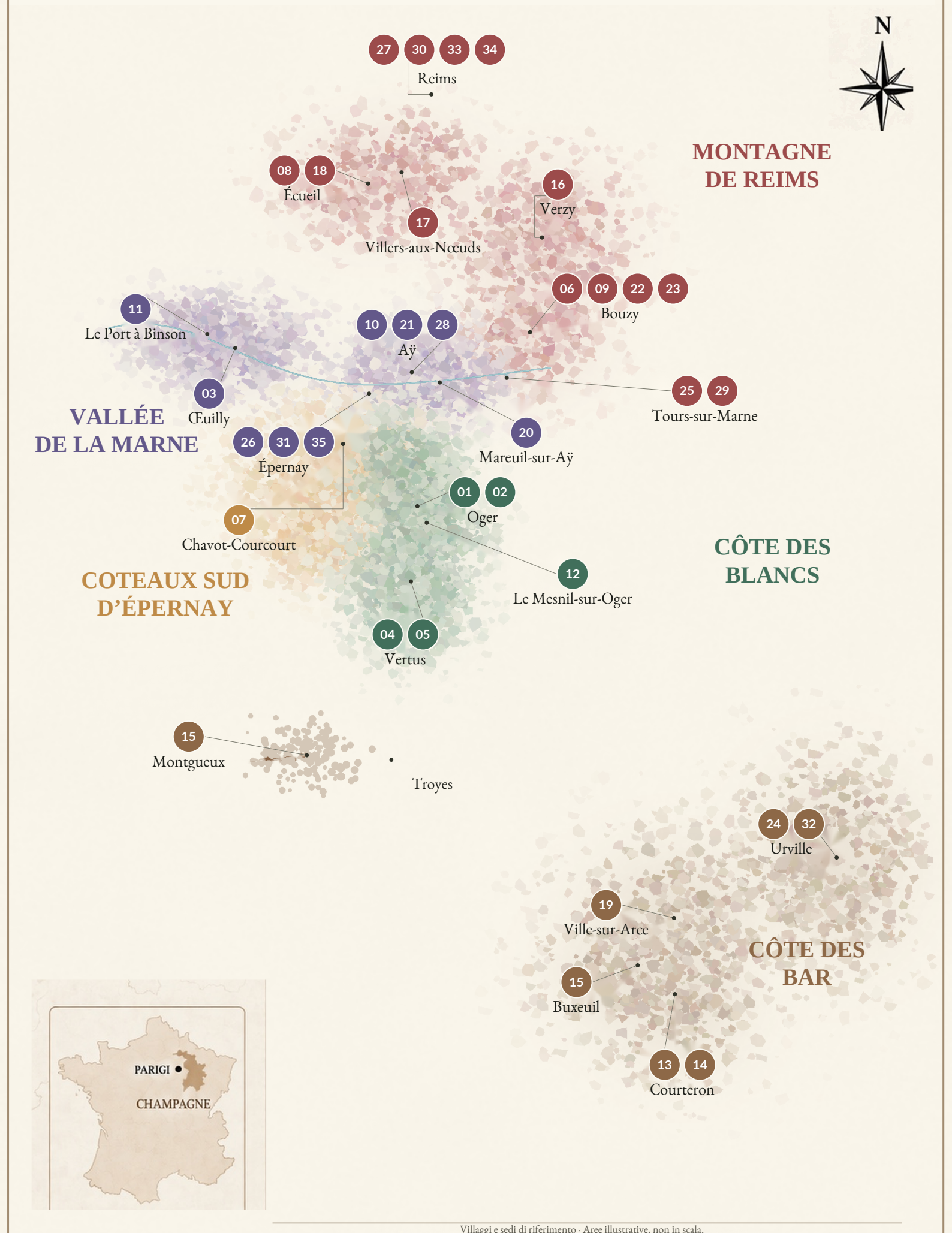
Qui convivono grandi maison e piccoli vignaioli, senza classifiche di fama o di prezzo. Ogni cuvée ha il suo carattere: la scelta migliore è quella che dialoga con il piatto e con le persone a tavola.

COME LEGGERE LA CARTA

IL LUOGO	Il villaggio, la parcella o la sede della maison.
IL CARATTERE	Vitigni, dosaggio e sensazioni nel calice.
A TAVOLA	Un suggerimento per la cucina della Bottega.
I DATI	Dati della cuvée; dosaggi indicativi dove specificato.

Il resto lo scegliamo insieme.

LA CARTINA DEGLI CHAMPAGNE



Villaggi e sedi di riferimento · Aree illustrative, non in scala.
Il n. 15 rimanda a Buxeuil e Montgueux.

LA SELEZIONE DEGLI CHAMPAGNE

Quattro percorsi, 35 cuvée

Piccoli vignaioli e grandi maison, in quattro percorsi da scoprire a tavola.

N°	PRODUTTORE E CUVÉE	CATEGORIA	g/L	PREZZO	PAG.
PER COMINCIARE					
24	Drappier — Carte d'Or	Brut	—	72 €	5
35	Moët & Chandon — Réserve Impériale	Brut	7–9*	74 €	6
32	Drappier — Brut Nature	Brut Nature	0	75 €	7
29	Laurent-Perrier — La Cuvée	Brut	—	78 €	8
30	Veuve Clicquot — Cuvée Saint-Pétersbourg	Brut	—	78 €	9
28	Bollinger — Special Cuvée	Brut	7–8*	95 €	10
33	Ruinart — Blanc de Blancs	Brut	7*	125 €	11
LE NOSTRE SCOPERTE					
07	Laherte Frères — Blanc de Blancs Brut Nature	Brut Nature	0	100 €	12
22	Paul Bara — Extra Brut Grand Cru	Extra Brut	—	100 €	13
03	Tarlant — Zéro Brut Nature	Brut Nature	0	105 €	14
09	Pierre Paillard — Les Parcelles XXI	Extra Brut	3	105 €	15
14	Fleury — Fleur de l'Europe	Brut Nature	0	105 €	16
12	André Robert — Les Jardins du Mesnil	Extra Brut	1,5	115 €	17
04	Larmandier-Bernier — Longitude	Extra Brut	2*	120 €	18
05	Larmandier-Bernier — Latitude	Extra Brut	2*	125 €	19
08	Lacourte-Godbillon — Mi-Pentes	Brut Nature	0	135 €	20
21	Marc Hébrart — Noces de Craie 2018	Extra Brut	5	140 €	21
06	Benoît Lahaye — Blanc de Noirs	Extra Brut	—	145 €	22
01	Stéphane Regnault — Lydien N°99	Extra Brut	1	145 €	23
02	Stéphane Regnault — Lydien N°119	Extra Brut	1	145 €	24
16	Mouzon-Leroux — Les Fervins 2018	Extra Brut	1	150 €	25
11	Bérêche & Fils — Rive Gauche 2022	Extra Brut	3	155 €	26
13	Fleury — Sonate 2014	Extra Brut	0	175 €	27
15	Vincent Couche — Millésime Nature 2015	Brut Nature	0	175 €	28
19	Jérôme Coessens — Largillier 2018	Extra Brut	—	185 €	29
18	Frédéric Savart — Les Noues 2022	Extra Brut	1,5	210 €	30
GRANDI INTERPRETAZIONI					
25	Laurent-Perrier — Grand Siècle N°27	Brut	—	240 €	31
10	Bérêche & Fils — Aÿ Grand Cru 2018	Extra Brut	4	270 €	32
26	Dom Pérignon — Vintage 2017	Brut	—	290 €	33
27	Krug — Grande Cuvée 172ème Édition	Brut	—	310 €	34
IL CARATTERE DEI ROSÉ					
20	Marc Hébrart — Rosé Extra Brut	Extra Brut	—	95 €	35
23	Paul Bara — Grand Rosé Brut Grand Cru	Brut	5	95 €	36
34	Ruinart — Rosé	Brut	8*	125 €	37
17	Emmanuel Brochet — Rosé d'Assemblage	Extra Brut	—	185 €	38
31	Dom Pérignon — Rosé Vintage 2010	Brut	—	600 €	39

Categoria: menzione in etichetta. g/L: dosaggio dichiarato, distinto dallo zucchero residuo.
— Dato non verificato. * Dosaggio indicativo della cuvée, variabile per lotto.
N° identifica la cuvée sulla cartina. Pag. indica la pagina della scheda in questa carta.

PER COMINCIARE / CUVÉE 24

Champagne

DRAPPIER

CARTE D'OR

Brut · Urville · Côte des Bar

CHAMPAGNE DRAPPIER
DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1808
URVILLE - FRANCE

PREZZO

72 €

IL PRODUTTORE E IL LUOGO

Una maison familiare di Urville, nella Côte des Bar. Il Pinot Noir è al centro della sua identità e dà voce a una Champagne dal carattere vinoso.

L'IDENTITÀ DELLA CUVÉE

Carte d'Or è la cuvée di riferimento della maison: un assemblaggio guidato dal Pinot Noir, pensato per unire espressione del frutto e presenza a tavola.

NEL CALICE

Pesca bianca e frutta a nocciolo, con richiami speziati. Il sorso è generoso e vinoso: una lettura della Champagne che privilegia materia e carattere.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Aggiunge alla selezione una porta d'ingresso alla Côte des Bar: riconoscibile, gastronomica, adatta a chi cerca più corpo che semplice leggerezza.

A TAVOLA, ALLA BOTTEGA

Grigliata a modo nostro e Passatello in bianco al ragù di pesce. Una cuvée vinosa e generosa, da scegliere per accompagnare il pasto.



SCHEDA TECNICA

TIPOLOGIA
Champagne · Brut

ANNATA / BASE
Non millesimato

UVAGGIO
Pinot Noir prevalente

SEDE DELLA MAISON
Urville · Côte des Bar

SCEGLILO SE...

Cerchi uno Champagne vinoso, capace di accompagnare il pasto.

PER COMINCIARE / CUVÉE 35

Champagne

MOËT & CHANDON

RÉSERVE IMPÉRIALE

Brut · Épernay · Champagne

PREZZO

74 €

IL PRODUTTORE E IL LUOGO

La maison ha sede a Épernay. Réserve Impériale interpreta il suo stile con un assemblaggio dei tre vitigni champenois e un carattere ampio, pensato per accompagnare la tavola.

L'IDENTITÀ DELLA CUVÉE

Il Pinot Noir dà struttura, il Meunier morbidezza e lo Chardonnay freschezza. Una quota di vini di riserva completa l'assemblaggio, aggiungendo maturità e continuità al profilo della cuvée.

NEL CALICE

Frutta gialla matura, pera e pesca, con richiami di nocciola e spezie dolci. Il sorso è avvolgente e vinoso; la freschezza agrumata sostiene il finale.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Un punto di riferimento classico tra le grandi maison. Offre un'espressione generosa e riconoscibile, accanto alle interpretazioni più personali dei vignaioli della nostra selezione.

A TAVOLA, ALLA BOTTEGA

Il nostro gratinato e Grigliata a modo nostro. L'ampiezza del sorso accompagna il pesce e le preparazioni con una leggera tostatura.



SCHEDA TECNICA

TIPOLOGIA
Champagne · Brut

ANNATA / BASE
Non millesimato

UVAGGIO
40–50% Pinot Noir
20–30% Meunier
20–30% Chardonnay

DOSAGGIO INDICATIVO
7–9 g/L

MATURAZIONE
30 mesi in cantina

SEDE DELLA MAISON
Épernay

FORMATO
75 cl

SCEGLILO SE...

Cerchi uno Champagne classico, fruttato e avvolgente, da condividere a tavola.

PER COMINCIARE / CUVÉE 32

Champagne

DRAPPIER

BRUT NATURE

Pinot Noir · Zéro Dosage · Urville · Côte des Bar

CHAMPAGNE DRAPPIER
DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1808
URVILLE - FRANCE

PREZZO

75 €

IL PRODUTTORE E IL LUOGO

La Côte des Bar e il Pinot Noir definiscono questa espressione di Drappier. Qui la maison rinuncia al dosaggio per mettere in primo piano il carattere del vino.

L'IDENTITÀ DELLA CUVÉE

Brut Nature è prodotto da Pinot Noir in purezza e non riceve zucchero con il dosaggio. Questa è la cuvée Zéro Dosage, distinta dalla versione Sans Soufre.

NEL CALICE

Frutto maturo ma croccante, con un sorso diretto, fresco e preciso. Il profilo cerca purezza e slancio, senza un contributo zuccherino aggiunto al dosaggio.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Accanto al Carte d'Or, offre un contrasto utile: la stessa maison letta attraverso una scelta più asciutta. Due cuvée differenti, non due etichette intercambiabili.

A TAVOLA, ALLA BOTTEGA

Ostrica Gillardeau e Crudo d'autore. Un abbinamento diretto e asciutto, nel quale lasciare protagonisti il Pinot Noir e l'impronta marina del piatto.

IL DETTAGLIO CHE CONTA

Zéro Dosage non significa automaticamente assenza di zuccheri residui o di solfiti.



SCHEDA TECNICA

TIPOLOGIA
Blanc de Noirs · Brut Nature

ANNATA / BASE
Non millesimato

UVAGGIO
100% Pinot Noir

DOSAGGIO
0 g/L aggiunti

SEDE DELLA MAISON
Urville · Côte des Bar

SCEGLILO SE...

Preferisci un sorso asciutto, diretto e centrato sul Pinot Noir.

PER COMINCIARE / CUVÉE 29

Champagne

LAURENT-PERRIER

Laurent-Perrier
Innovateur en Champagne

LA CUVÉE

Brut · Tours-sur-Marne · Champagne

PREZZO

78 €

IL PRODUTTORE E IL LUOGO

La Cuvée racconta la ricerca di freschezza e finezza di Laurent-Perrier. Lo Chardonnay, maggioritario nell'assemblaggio, è il punto di partenza del suo stile.

L'IDENTITÀ DELLA CUVÉE

La maison combina Chardonnay, Pinot Noir e Meunier con vini di riserva. Il risultato è una cuvée non millesimata che privilegia equilibrio e delicatezza.

NEL CALICE

Agrumi freschi, fiori bianchi e pesca bianca. L'ingresso è delicato, il frutto resta nitido e il finale conserva freschezza: una lettura luminosa e misurata.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Una scelta accessibile nello stile, senza eccessi: accompagna l'aperitivo ma può restare a tavola, soprattutto con piatti che premiano finezza e pulizia.

A TAVOLA, ALLA BOTTEGA

Scampi nostrani e Ricciola in purezza. Piatti essenziali per valorizzare la finezza della cuvée, con condimenti che ne rispettino la delicatezza.



SCHEDA TECNICA

TIPOLOGIA
Champagne · Brut

ANNATA / BASE
Non millesimato

UVAGGIO
Chardonnay prevalente,
Pinot Noir e Meunier

SEDE DELLA MAISON
Tours-sur-Marne

SCEGLILO SE...

Ami freschezza, delicatezza e aromi di agrumi e fiori bianchi.

PER COMINCIARE / CUVÉE 30

Champagne

VEUVE CLICQUOT

Veuve Clicquot

CUVÉE SAINT-PÉTERSBOURG

Brut · Reims · Champagne

PREZZO

78 €

IL PRODUTTORE E IL LUOGO

La continuità dello stile Veuve Clicquot passa dall'assemblaggio e dai vini di riserva. Il Pinot Noir ha un ruolo centrale nel carattere della maison.

L'IDENTITÀ DELLA CUVÉE

Saint-Pétersbourg è una cuvée distinta dal Brut Yellow Label, con una propria espressione legata al dosaggio e al percorso di affinamento.

NEL CALICE

Frutta matura ed essiccata, spezie e richiami di pasticceria. Un profilo intenso e articolato.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Affianca alle altre maison una cuvée dal carattere riconoscibile. Una scelta che mette al centro il vino, oltre la notorietà del marchio.

A TAVOLA, ALLA BOTTEGA

Selezione di tartare e Salmone del fiordo. Il frutto maturo e i richiami speziati di Saint-Pétersbourg offrono un abbinamento distinto, da scegliere secondo l'intensità del piatto.



SCHEDA TECNICA

TIPOLOGIA
Champagne · Brut

ANNATA / BASE
Non millesimato

UVAGGIO
Pinot Noir · Chardonnay · Meunier

CUVÉE
Saint-Pétersbourg

SEDE DELLA MAISON
Reims

SCEGLILO SE...

Cerchi frutto maturo e un profilo che richiama spezie e pasticceria.

PER COMINCIARE / CUVÉE 28

Champagne

BOLLINGER

SPECIAL CUVÉE

Brut · Aÿ · Champagne

CHAMPAGNE BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829

PREZZO

95 €

IL PRODUTTORE E IL LUOGO

Special Cuvée esprime lo stile Bollinger attraverso il Pinot Noir e il lavoro sui vini di riserva. È una cuvée pensata per continuità, struttura e profondità.

L'IDENTITÀ DELLA CUVÉE

Special Cuvée riunisce 60% Pinot Noir, 25% Chardonnay e 15% Meunier. I vini di riserva danno continuità e profondità all'assemblaggio; il dosaggio di riferimento è fra 7 e 8 g/L.

NEL CALICE

Pera, brioche e note speziate, con richiami di noce fresca. La bocca combina struttura, vivacità e una spuma vellutata; la persistenza invita a proseguire a tavola.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Per dare una risposta a chi cerca uno Champagne di sostanza. La sua presenza gastronomica crea un'alternativa alle interpretazioni più sottili e verticali.

A TAVOLA, ALLA BOTTEGA

Il nostro gratinato e Grigliata a modo nostro. Struttura e richiami di brioche dialogano con preparazioni di mare calde e saporite.



SCHEDA TECNICA

TIPOLOGIA
Champagne · Brut

ANNATA / BASE
Non millesimato

UVAGGIO
60% Pinot Noir · 25% Chardonnay
15% Meunier

DOSAGGIO INDICATIVO
7–8 g/L

SEDE DELLA MAISON
Aÿ

FORMATO
75 cl

SCEGLILO SE...

Preferisci struttura, ricchezza e un sorso dal carattere deciso.

PER COMINCIARE / CUVÉE 33

Champagne

RUINART

BLANC DE BLANCS

Brut · Reims · Champagne

PREZZO

125 €

IL PRODUTTORE E IL LUOGO

A Reims, Ruinart costruisce il proprio stile attorno allo Chardonnay. La sua firma si riconosce nella ricerca di freschezza aromatica, finezza e rotondità.

L'IDENTITÀ DELLA CUVÉE

Il Blanc de Blancs è ottenuto esclusivamente da Chardonnay. L'assemblaggio riunisce cru della Côte des Blancs, della Montagne de Reims, del Sézannais e della Vallée de la Vesle: più origini concorrono a un equilibrio comune.

NEL CALICE

Agrumi maturi, pera e pesca, con richiami di fiori bianchi. Il sorso è avvolgente ma fresco; il finale conserva una traccia minerale delicata.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Affianca ai Blanc de Blancs dei piccoli vignaioli una lettura d'assemblaggio di una grande maison. Una scelta per chi cerca finezza e un equilibrio immediatamente comprensibile.

A TAVOLA, ALLA BOTTEGA

Ricciola in purezza, Scampi nostrani e Carpaccio di seppia. Tre proposte delicate per valorizzare la freschezza aromatica dello Chardonnay.

IL DETTAGLIO CHE CONTA

Un Blanc de Blancs non millesimato, distinto dal Dom Ruinart. L'incontro fra cru diversi costruisce la continuità dello stile della maison.



SCHEDA TECNICA

TIPOLOGIA
Blanc de Blancs · Brut

ANNATA / BASE
Non millesimato

UVAGGIO
100% Chardonnay

DOSAGGIO INDICATIVO
7 g/L

FORMATO
75 cl

ALCOL
12,5% vol.

SEDE DELLA MAISON
Reims

SCEGLILO SE...

Cerchi uno Chardonnay fresco e avvolgente, da accompagnare ai sapori delicati del mare.

LE NOSTRE SCOPERTE / CUVÉE 07

Champagne

LAHERTE FRÈRES

BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

Chavot-Courcourt · Épernay

PREZZO

100 €

IL PRODUTTORE E IL LUOGO

Il settore di Chavot-Courcourt, a sud di Épernay, aggiunge una voce diversa ai grandi Chardonnay della Champagne. Laherte Frères lavora sul rapporto fra precisione della vigna e varietà degli strumenti di cantina.

L'IDENTITÀ DELLA CUVÉE

Questo Blanc de Blancs è senza dosaggio. Le fermentazioni in legno, le riserve e la malolattica soltanto parziale contribuiscono a dare articolazione, senza smussare del tutto l'energia dell'acidità.

NEL CALICE

Sorso vivace, agrumato e gessoso. La freschezza attraversa la bocca e lascia una traccia salina sul finale.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Lo abbiamo inserito perché allarga il racconto dello Chardonnay oltre i villaggi più celebrati della Côte des Blancs, conservando un profilo netto.

A TAVOLA, ALLA BOTTEGA

Ostrica Gillardeau, Scampi nostrani e Carpaccio di seppia. La scelta più diretta per mettere in relazione la dolcezza del mare con un Blanc de Blancs senza dosaggio.

IL DETTAGLIO CHE CONTA

Con i crudi, il servizio è decisivo: un calice ampio e una temperatura misurata aiutano a coglierne le sfumature.



SCHEDA TECNICA

TIPOLOGIA
Blanc de Blancs · Brut Nature

ANNATA / BASE
Non millesimato

UVAGGIO
100% Chardonnay

DOSAGGIO
0 g/L

ORIGINE
Chavot-Courcourt · Épernay

RISERVE
Vini di riserva in barrique

VINIFICAZIONE
Foudres e barrique; malolattica parziale

SBOCCATURA
Aprile 2026

SCEGLILO SE...

Apprezzi gli Champagne secchi, dinamici e capaci di accompagnare i crudi.

LE NOSTRE SCOPERTE / CUVÉE 22

Paul

BARA

CHAMPAGNE
Paul Bara
BOUZY

EXTRA BRUT GRAND CRU

Bouzy Grand Cru

PREZZO

100 €

IL PRODUTTORE E IL LUOGO

Paul Bara è una maison profondamente legata a Bouzy, uno dei grandi territori del Pinot Noir della Montagne de Reims. Il vigneto familiare è composto da parcelle classificate Grand Cru e lo stile privilegia frutto, struttura e precisione.

L'IDENTITÀ DELLA CUVÉE

L'Extra Brut mette in dialogo la presenza del Pinot Noir con il contributo dello Chardonnay. La cuvée è composta da 80% Pinot Noir e 20% Chardonnay, con sboccatura nel luglio 2024.

NEL CALICE

Frutto maturo e corpo misurato. Una lieve sfumatura speziata accompagna un finale asciutto.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Lo abbiamo scelto per la Bottega: una lettura classica e solida di Bouzy, capace di unire struttura e freschezza senza ostentazione.

A TAVOLA, ALLA BOTTEGA

Il nostro gratinato e Grigliata a modo nostro. Una lettura classica di Bouzy per piatti saporiti, in cui la materia del Pinot Noir trova continuità a tavola.

IL DETTAGLIO CHE CONTA

Bouzy ritorna con Lahaye, Paillard e il Grand Rosé: interpretazioni da confrontare secondo il piatto e il momento, non secondo una classifica.



SCHEDA TECNICA

TIPOLOGIA
Champagne · Extra Brut

ANNATA / BASE
Non millesimato

UVAGGIO
80% Pinot Noir · 20% Chardonnay

ORIGINE
Bouzy Grand Cru

SBOCCATURA
Luglio 2024

ALCOL
12,5% vol.

VIGNETO DELLA MAISON
11 ha · 33 parcelle Grand Cru

CERTIFICAZIONI AZIENDALI
HVE e VDC dal 2020

SCEGLILO SE...

Apprezzi il Pinot Noir di struttura, ma desideri un finale netto e poco dosato.

LE NOSTRE SCOPERTE / CUVÉE 03

Champagne

TARLANT

ZÉRO BRUT NATURE

Œuilly

CHAMPAGNE TARLANT
VIGNERONS DEPUIS 1687

PREZZO

105 €

IL PRODUTTORE E IL LUOGO

A Œuilly, nella Vallée de la Marne, Tarlant è un riferimento per l'idea di Champagne senza dosaggio. Il punto non è sottrarre zucchero per principio, ma costruire a monte un vino capace di reggersi sulla propria materia.

L'IDENTITÀ DELLA CUVÉE

Zéro riunisce sei vitigni, con Pinot Noir, Chardonnay e Meunier in parti quasi uguali. La base 2017 dialoga con vini di riserva affinati in legno. Il risultato è un assemblaggio volutamente sfaccettato, non la voce di una singola varietà.

NEL CALICE

In bocca prevalgono energia e secchezza. La freschezza accompagna una trama sapida, con un finale lungo più che fruttato.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

È nella nostra selezione perché mostra un Brut Nature completo, capace di accompagnare il pasto e non soltanto l'aperitivo.

A TAVOLA, ALLA BOTTEGA

Crudo d'autore e Ostrica Gillardeau. Un abbinamento centrato sull'impronta marina e sulla secchezza, con condimenti misurati per lasciare spazio al vino.

IL DETTAGLIO CHE CONTA

Il dosaggio zero non è una gara di austerità: conta la capacità di accompagnare sapori netti, senza perdere equilibrio e piacere della tavola.



SCHEDA TECNICA

TIPOLOGIA
Champagne · Brut Nature

ANNATA / BASE
Non millesimato · base 2017

UVAGGIO
32% Pinot Noir · 32% Chardonnay
32% Meunier · 4% altri vitigni

DOSAGGIO
0 g/L

RISERVE
Vini affinati in legno

TIRAGGIO
Aprile 2018

VILLAGGI DEL DOMAINE
Œuilly · Boursault
Celles-lès-Condé · Saint-Agnan

SCEGLILO SE...

Cerchi uno Champagne a dosaggio zero che abbia anche profondità e presenza.

LE NOSTRE SCOPERTE / CUVÉE 09

CHAMPAGNE
PIERRE PAILLARD

Pierre
PAILLARD

LES PARCELLES XXI

Bouzy Grand Cru

PREZZO
105 €

IL PRODUTTORE E IL LUOGO

Les Parcelles racconta Bouzy attraverso l'assemblaggio di parcelle della maison Paillard. Il Pinot Noir porta struttura e maturità, mentre lo Chardonnay ne definisce il profilo con un contrappunto di freschezza.

L'IDENTITÀ DELLA CUVÉE

La versione XXI prende il nome dalla vendemmia di riferimento 2021. Il vino matura almeno 30 mesi sui lieviti in bottiglia; dosaggio di 3 g/L. Un percorso che dà articolazione senza rinunciare alla freschezza.

NEL CALICE

Frutto maturo, energia gessosa e profondità composta. La persistenza resta asciutta e invita al boccone successivo.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

È una scelta che rende comprensibile il valore di Bouzy senza appoggiarsi a parole altisonanti: una cuvée costruita sul rapporto fra territorio e precisione.

A TAVOLA, ALLA BOTTEGA

Il nostro gratinato e Tagliolino all'aragostella. La maturazione sui lieviti accompagna le consistenze più ricche, mentre la freschezza conserva il ritmo del pasto.

IL DETTAGLIO CHE CONTA

Les Parcelles riunisce diverse espressioni di Bouzy: l'assemblaggio è qui un modo per raccontare il villaggio, non per uniformarne le differenze.



SCHEDA TECNICA

TIPOLOGIA
Champagne · Extra Brut

ANNATA / BASE
Non millesimato · base 2021

UVAGGIO
80% Pinot Noir · 20% Chardonnay

DOSAGGIO
3 g/L

SUI LIEVITI
Almeno 30 mesi

ORIGINE
Bouzy Grand Cru

SBOCCATURA
Febbraio 2025

RISERVE
20%

SCEGLILO SE...

Ami Champagne di sostanza, ma cerchi equilibrio e un finale asciutto.

LE NOSTRE SCOPERTE / CUVÉE 14

Champagne

FLEURY

FLEUR DE L'EUROPE

Courteron

CHAMPAGNE
FLEURY
EN BIODYNAMIE DEPUIS 1989

PREZZO

105 €

IL PRODUTTORE E IL LUOGO

Anche Fleur de l'Europe nasce a Courteron, nella Côte des Bar, ma mostra una faccia diversa del lavoro Fleury. Il suo linguaggio è quello dell'assemblaggio e della continuità fra vendemmie.

L'IDENTITÀ DELLA CUVÉE

La base 2019 incontra il 48% di vini di riserva. Il Brut Nature non aggiunge zucchero nel dosaggio e affida l'equilibrio al vino stesso.

NEL CALICE

Il frutto è nitido e il sorso dinamico. La freschezza mantiene vivo il ritmo, mentre il finale asciutto conserva materia.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Lo abbiamo scelto per mostrare come uno stesso produttore possa costruire due esperienze differenti: Sonate gioca sul millesimo e sull'evoluzione; Fleur de l'Europe sull'assemblaggio.

A TAVOLA, ALLA BOTTEGA

Assaggi Bottega e Passatello in bianco al ragù di pesce. Una bottiglia per accompagnare il passaggio dagli antipasti al primo, con frutto, freschezza e un finale asciutto.

IL DETTAGLIO CHE CONTA

È un vino da seguire durante il pasto, non da giudicare soltanto al primo sorso: cambia con il piatto.



SCHEDA TECNICA

TIPOLOGIA
Champagne · Brut Nature

ANNATA / BASE
Non millesimato · base 2019

UVAGGIO
85% Pinot Noir · 15% Chardonnay

DOSAGGIO
0 g/L

RISERVE
48% nell'assemblaggio

TIRAGGIO
Giugno 2020

SBOCCATURA
Aprile 2026

VITICOLTURA
Biodinamica

SCEGLILO SE...

Vuoi un Brut Nature espressivo, versatile e con un frutto ben riconoscibile.

LE NOSTRE SCOPERTE / CUVÉE 12

André

ROBERT

CHAMPAGNE
ANDRÉ ROBERT

LES JARDINS DU MESNIL

Le Mesnil-sur-Oger Grand Cru

PREZZO

115 €

IL PRODUTTORE E IL LUOGO

Le Mesnil-sur-Oger è uno dei luoghi più riconoscibili dello Chardonnay champenois. André Robert ne interpreta il profilo attraverso un assemblaggio che cerca profondità senza smarrire la tensione gessosa.

L'IDENTITÀ DELLA CUVÉE

La base 2021 costituisce il 73% della cuvée; il restante 27% proviene dalla riserva perpetua. Il 40% del vino è affinato in fusti sulle fecce per 10 mesi. Dosaggio: 1,5 g/L.

NEL CALICE

Agrumi e impronta gessosa accompagnano un sorso preciso, dalla consistenza distesa. Il finale è misurato, senza eccessi di legno.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Lo proponiamo perché offre un volto dello Chardonnay più articolato rispetto alle letture soltanto verticali.

A TAVOLA, ALLA BOTTEGA

Scampi nostrani e Ricciola in purezza. Preparazioni essenziali per seguire le sfumature dello Chardonnay del Mesnil, senza coprirne la precisione con condimenti invadenti.

IL DETTAGLIO CHE CONTA

Vale la pena seguirne l'evoluzione nel calice: la complessità si comprende meglio concedendo tempo al vino.



SCHEDA TECNICA

TIPOLOGIA
Blanc de Blancs · Extra Brut

ANNATA / BASE
Non millesimato · base 2021 (73%)

UVAGGIO
100% Chardonnay

DOSAGGIO
1,5 g/L

RISERVE
27% nell'assemblaggio

VINIFICAZIONE
40% fusti, 10 mesi sulle fecce

TIRAGGIO
Luglio 2022

SBOCCATURA
Gennaio 2026

SCEGLILO SE...

Cerchi un Grand Cru di Chardonnay complesso, nitido e adatto a un percorso di cucina.

LE NOSTRE SCOPERTE / CUVÉE 04

Champagne

LARMANDIER-BERNIER

CHAMPAGNE
LARMANDIER-BERNIER
À VERTUS

LONGITUDE

Vertus · Oger · Avize · Cramant

PREZZO

120 €

IL PRODUTTORE E IL LUOGO

Longitude unisce Chardonnay provenienti da diversi villaggi lungo l'asse della Côte des Blancs. È una lettura territoriale ampia: il nome suggerisce una linea che attraversa luoghi differenti mantenendo una stessa direzione stilistica.

L'IDENTITÀ DELLA CUVÉE

La riserva perpetua, avviata nel 2004, apporta continuità fra le vendemmie. Le fermentazioni spontanee e l'uso misurato del legno accompagnano il vino senza cancellare la riconoscibilità delle sue origini.

NEL CALICE

Il sorso punta sulla tensione: agrumi e sensazione gessosa danno ritmo alla bocca. Il finale resta asciutto, fresco e pulito.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

È un esempio di assemblaggio non anonimo: più villaggi possono concorrere a una firma precisa. Per questo trova spazio nella nostra carta.

A TAVOLA, ALLA BOTTEGA

Assaggi Bottega e Carpaccio di seppia. Una scelta di Chardonnay per attraversare più antipasti, conservando freschezza e continuità fra un boccone e l'altro.

IL DETTAGLIO CHE CONTA

Il valore sta nella continuità del sorso: più origini, una voce sola, senza cercare effetti speciali.



SCHEDA TECNICA

TIPOLOGIA
Blanc de Blancs · Extra Brut

ANNATA / BASE
Non millesimato

UVAGGIO
100% Chardonnay

DOSAGGIO INDICATIVO
2 g/L

ORIGINE
Vertus · Oger · Avize · Cramant

RISERVE
Circa 40% di riserva perpetua

VINIFICAZIONE
Fermentazioni spontanee; legno

VITICOLTURA
Biodinamica

SCEGLILO SE...

Preferisci Champagne lineari, freschi e minerali, da cui iniziare un percorso gastronomico.

LE NOSTRE SCOPERTE / CUVÉE 05

Champagne

LARMANDIER-BERNIER

CHAMPAGNE
LARMANDIER-BERNIER
À VERTUS

LATITUDE

Vertus · settore meridionale

PREZZO

125 €

IL PRODUTTORE E IL LUOGO

Latitude nasce nel settore meridionale di Vertus, dove il volto dello Chardonnay può risultare più aperto e generoso. Insieme a Longitude consente di leggere due prospettive dello stesso produttore, senza trasformare la carta in un semplice catalogo.

L'IDENTITÀ DELLA CUVÉE

Anche qui la riserva perpetua lega annate diverse e il legno sostiene l'evoluzione del vino. La differenza da ricercare non è un cambio di vitigno, ma il modo in cui la provenienza influenza consistenza e ritmo del sorso.

NEL CALICE

Il palato è più avvolgente che tagliente: frutto e materia si fanno sentire, mentre il finale ritrova freschezza e asciuttezza.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Ci interessa proprio questo equilibrio: uno Champagne che conserva finezza e definizione pur scegliendo una trama meno severa.

A TAVOLA, ALLA BOTTEGA

Lasagna verde di mare e Passatello in bianco al ragù di pesce. La trama più avvolgente di Latitude accompagna la consistenza dei primi, senza rinunciare a un finale fresco.

IL DETTAGLIO CHE CONTA

Il confronto con Longitude non cerca un vincitore: racconta due equilibri dello stesso Chardonnay. Per Bottega è un invito a scegliere con curiosità, lasciando parlare il luogo e non la notorietà dell'etichetta.



SCHEDA TECNICA

TIPOLOGIA
Blanc de Blancs · Extra Brut

ANNATA / BASE
Non millesimato

UVAGGIO
100% Chardonnay

DOSAGGIO INDICATIVO
2 g/L

ORIGINE
Settore meridionale di Vertus

RISERVE
Circa 40% di riserva perpetua

VINIFICAZIONE
Fermentazioni spontanee; legno

VITICOLTURA
Biodinamica

SCEGLILO SE...

Vuoi un Blanc de Blancs accogliente e gastronomico, senza rinunciare alla freschezza.

LE NOSTRE SCOPERTE / CUVÉE 08

Champagne

LACOURTE-GODBILLON

CHAMPAGNE LACOURTE GODBILLON

ÉCUEIL · PREMIER CRU

MI-PENTES

Écueil Premier Cru

PREZZO

135 €

IL PRODUTTORE E IL LUOGO

Écueil, sulla Montagne de Reims, è il punto di partenza di Mi-Pentes. La cuvée interpreta il Pinot Noir Premier Cru con una sensibilità diversa dalla ricchezza immediata spesso associata a questo vitigno.

L'IDENTITÀ DELLA CUVÉE

La base 2022 costituisce il 70% della cuvée, affiancata da un 30% di riserve. Il passaggio in fûts e il lavoro sulle fecce prima del tiraggio costruiscono la consistenza; il dosaggio zero mantiene il finale essenziale.

NEL CALICE

La bocca è compatta, incisiva, senza esuberanza. La materia resta raccolta e il finale è asciutto: domina la tensione.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Ci interessa per mostrare che il Pinot Noir può esprimersi anche attraverso finezza e misura. È un Blanc de Noirs che non cerca di imporsi con il volume.

A TAVOLA, ALLA BOTTEGA

Orata alla piastra e Grigliata a modo nostro. Un Pinot Noir asciutto e raccolto per piatti in cui contano consistenza, sapidità e precisione della cottura.

IL DETTAGLIO CHE CONTA

Mi-Pentes invita a guardare Écueil oltre il nome del villaggio: il rapporto tra parcella, maturità e precisione diventa il centro della scelta.



SCHEDA TECNICA

TIPOLOGIA
Blanc de Noirs · Brut Nature

ANNATA / BASE
Non millesimato · base 2022 (70%)

UVAGGIO
100% Pinot Noir

DOSAGGIO
0 g/L

RISERVE
30% nell'assemblaggio

ÉLEVAGE
70% in fûts; 9 mesi sulle fecce prima del tiraggio

TIRAGGIO
Luglio 2023

SBOCCATURA
21 gennaio 2026

PRODUZIONE
6.520 bottiglie

SCEGLILO SE...

Vuoi un Pinot Noir nitido, asciutto, con un profilo gastronomico misurato.

LE NOSTRE SCOPERTE / CUVÉE 21

Marc

HÉBRART

CHAMPAGNE
MARC HÉBRART
MAREUIL-SUR-AŸ

NOCES DE CRAIE 2018

Aÿ Grand Cru

PREZZO

140 €

IL PRODUTTORE E IL LUOGO

Noces de Craie mette al centro Aÿ, Grand Cru della Vallée de la Marne, e la relazione fra Pinot Noir e suolo gessoso. Il nome stesso suggerisce il legame fra materia del vino e matrice del territorio.

L'IDENTITÀ DELLA CUVÉE

Il millesimo 2018 è un Blanc de Noirs in purezza, ottenuto da una selezione di parcelle. La vinificazione in acciaio cerca di preservare definizione e nitidezza. Il risultato valorizza la materia del Pinot Noir senza rinunciare alla definizione del sorso.

NEL CALICE

Il sorso ha struttura e profondità, ma non perde tensione. Conta anche la consistenza in bocca, oltre al frutto e alla persistenza.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Lo abbiamo scelto come espressione più ambiziosa e concentrata del lavoro di Hébrart, da proporre con attenzione al percorso gastronomico.

A TAVOLA, ALLA BOTTEGA

Pacchero all'astice e Grigliata a modo nostro. La struttura del Pinot Noir di Aÿ accompagna piatti intensi, conservando freschezza e definizione.



SCHEDA TECNICA

TIPOLOGIA
Blanc de Noirs · Extra Brut

ANNATA / BASE
2018

UVAGGIO
100% Pinot Noir

DOSAGGIO
5 g/L

ORIGINE
Aÿ Grand Cru

VIGNETI
Selezione di cinque parcelle

VINIFICAZIONE
Fermentazione in acciaio

SCEGLILO SE...

Vuoi un grande Pinot Noir di Aÿ, con struttura e slancio.

LE NOSTRE SCOPERTE / CUVÉE 06

Benoît

LAHAYE

BLANC DE NOIRS

Bouzy · Vaux-Bétins / Raies Tortues

BENOÎT LAHAYE

CHAMPAGNE

PREZZO

145 €

IL PRODUTTORE E IL LUOGO

Bouzy è uno dei luoghi simbolo del Pinot Noir nella Montagne de Reims. Benoît Lahaye ne cerca un'espressione personale attraverso parcelle riconoscibili e un lavoro di cantina che lascia emergere il carattere del frutto.

L'IDENTITÀ DELLA CUVÉE

Il Blanc de Noirs nasce interamente da Pinot Noir e passa in legno. Il lavoro sulle fecce durante l'élevage contribuisce alla consistenza del vino.

NEL CALICE

Il sorso ha un passo vinoso e profondo: il frutto maturo dà corpo, la sensazione salina accompagna una chiusura asciutta.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

È una bottiglia da proporre anche a chi pensa allo Champagne come vino da tutto pasto: qui il Pinot Noir dà sostanza senza perdere eleganza.

A TAVOLA, ALLA BOTTEGA

Grigliata a modo nostro e Tagliata di tonno pinna gialla alla piastra. Il Pinot Noir di Bouzy dà sostanza all'abbinamento e sostiene preparazioni dal gusto deciso.

IL DETTAGLIO CHE CONTA

Accanto a Paillard e Paul Bara, questa bottiglia permette di leggere Bouzy attraverso sensibilità diverse, senza ridurre il Pinot Noir a un solo stile.



SCHEDA TECNICA

TIPOLOGIA
Blanc de Noirs · Extra Brut

ANNATA / BASE
Non millesimato

UVAGGIO
100% Pinot Noir

PARCELLE
Vaux-Bétins · Raies Tortues

VINIFICAZIONE
Fûts e lavoro sulle fecce

SBOCCATURA
Dicembre 2024

VITICOLTURA
Biologica · BIODYVIN

SCEGLILO SE...

Cerchi carattere, volume e una relazione naturale con piatti di pesce strutturati.

LE NOSTRE SCOPERTE / CUVÉE 01

Stéphane

REGNAULT

STéPHANE REGNAULT

LYDIEN N°99

Oger · Le Chemin de Flavigny

PREZZO

145 €

IL PRODUTTORE E IL LUOGO

Il Chemin de Flavigny è una parcella di Oger Grand Cru esposta a sud. Qui la lettura dello Chardonnay parte dalla vigna: suolo gessoso, orientamento e lavoro rispettoso della vita del terreno contano quanto la mano del vignaiolo.

L'IDENTITÀ DELLA CUVÉE

La vendemmia 2019 viene affiancata da una quota di riserva perpetua. L'uso del legno non cerca una firma aromatica dominante: serve a dare tempo e articolazione alla materia. Il dosaggio di 1 g/L lascia il vino molto asciutto.

NEL CALICE

Il sorso è teso e agrumato; il richiamo al gesso accompagna una bocca precisa, mai esile. La chiusura è asciutta e salina.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Lo proponiamo per mostrare che uno Chardonnay essenziale può avere personalità senza ricorrere a una costruzione vistosa. È una bottiglia che invita a riconoscere le sfumature.

A TAVOLA, ALLA BOTTEGA

Carpaccio di seppia e Ricciola in purezza. Due preparazioni delicate con cui valorizzare la freschezza dello Chardonnay e il suo finale asciutto, senza sovrapporre intensità.



SCHEDA TECNICA

TIPOLOGIA
Blanc de Blancs · Extra Brut

ANNATA / BASE
Non millesimato · base 2019

UVAGGIO
100% Chardonnay

DOSAGGIO
1 g/L

VINIFICAZIONE
80% legno; fermentazione spontanea

RISERVE
20% perpetua, 2014–2018

TIRAGGIO
Luglio 2020

PRODUZIONE
2.100 bottiglie

SCEGLILO SE...

Ami la verticalità, la secchezza e i Blanc de Blancs che accompagnano il cibo con discrezione.

LE NOSTRE SCOPERTE / CUVÉE 02

Stéphane

REGNAULT

STéPHANE REGNAULT

LYDIEN N°119

Oger · Le Chemin de Flavigny

PREZZO

145 €

IL PRODUTTORE E IL LUOGO

Ancora Oger Grand Cru e la stessa parcella di Le Chemin de Flavigny, ma una lettura diversa: il confronto con N°99 permette di capire come vendemmia e proporzione delle riserve cambino il risultato anche a parità di luogo.

L'IDENTITÀ DELLA CUVÉE

La base 2020 incontra il 25% di riserva perpetua. Fermentazione spontanea, affinamento in legno e malolattica completa disegnano una cuvée in cui tensione e materia cercano equilibrio. Il dosaggio rimane ridotto a 1 g/L.

NEL CALICE

Freschezza luminosa, traccia gessosa e chiusura nitida. Un profilo disteso, senza dolcezza marcata.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Abbiamo voluto affiancare due interpretazioni dello stesso vignaiolo: non una ripetizione, ma un piccolo esercizio di lettura del terroir.

A TAVOLA, ALLA BOTTEGA

Il nostro gratinato e Lasagna verde di mare. La materia della cuvée accompagna la consistenza del piatto; la chiusura asciutta mantiene l'abbinamento preciso.

IL DETTAGLIO CHE CONTA

Confrontare N°119 e N°99 è un modo semplice per scoprire quanto cambino le scelte di cantina, pur restando nello stesso vigneto di Oger.



SCHEDA TECNICA

TIPOLOGIA
Blanc de Blancs · Extra Brut

ANNATA / BASE
Non millesimato · base 2020

UVAGGIO
100% Chardonnay

DOSAGGIO
1 g/L

VINIFICAZIONE
75% in fûts; fermentazione spontanea

RISERVE
25% perpetua, 2014–2019

TIRAGGIO
Luglio 2021

SBOCCATURA
Giugno 2025

PRODUZIONE
2.640 bottiglie

SCEGLILO SE...

Vuoi esplorare lo Chardonnay di Oger con maggiore ampiezza, senza perdere rigore.

LE NOSTRE SCOPERTE / CUVÉE 16

Champagne

MOUZON-LEROUX

LES FERVINS 2018

Verzy Grand Cru

PREZZO

150 €

IL PRODUTTORE E IL LUOGO

A Verzy, nel cuore della Montagne de Reims, Sébastien Mouzon lavora su una Champagne che non separa la precisione del luogo dalla biodiversità della vigna. Les Fervins nasce da un'unica parcella Grand Cru: qui il territorio diventa anche custode di varietà meno frequenti.

L'IDENTITÀ DELLA CUVÉE

Il millesimo 2018 riunisce in parti uguali sette vitigni: Arbanne, Petit Meslier, Meunier, Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Gris e Pinot Noir. Una cuvée Extra Brut con dosaggio di 1 g/L, dedicata alla diversità del vigneto.

NEL CALICE

Agrumi, richiami floreali ed erbe fini. La materia si apre nel sorso e lascia una traccia salina.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

È diverso per natura: sette voci che non cercano di prevalere l'una sull'altra. La sua originalità ha un significato, perché recupera un patrimonio e lo rende vivo nel bicchiere.

A TAVOLA, ALLA BOTTEGA

Orata alla piastra e Il nostro gratinato. Preparazioni che lasciano spazio alla varietà di sfumature della cuvée, mantenendo leggibile il carattere del vino.

IL DETTAGLIO CHE CONTA

Arbanne e Petit Meslier condividono la scena con i Pinot e lo Chardonnay. Biodinamica e agroforestazione in vigna; lieviti indigeni, senza filtrazione né chiarifica in cantina. Sboccatura nell'aprile 2024, produzione di 3.051 bottiglie.



SCHEDA TECNICA

TIPOLOGIA
Champagne millesimato · Extra Brut

ANNATA / BASE
2018

UVAGGIO
Sette vitigni in parti uguali

DOSAGGIO
1 g/L

ORIGINE
Verzy Grand Cru

VARIETÀ
Arbanne, Petit Meslier, Meunier, Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Gris e Pinot Noir

SBOCCATURA
Aprile 2024

PRODUZIONE
3.051 bottiglie

SCEGLILO SE...

Vuoi scoprire la Champagne attraverso sette varietà e un solo luogo.

LE NOSTRE SCOPERTE / CUVÉE 11

Champagne

BÉRÊCHE & FILS

RIVE GAUCHE 2022

Le Port à Binson

CHAMPAGNE

Bérêche & Fils

PREZZO

155 €

IL PRODUTTORE E IL LUOGO

Il Meunier ha una voce centrale nella Vallée de la Marne, ma raramente viene raccontato con la stessa attenzione riservata agli altri vitigni. Rive Gauche nasce per metterne in luce il carattere in un territorio preciso.

L'IDENTITÀ DELLA CUVÉE

La vendemmia 2022 interpreta il Meunier in purezza. È una cuvée Extra Brut, dalla produzione limitata, che mette a fuoco il carattere di un unico vitigno e il suo legame con la riva sinistra della Marne.

NEL CALICE

Il frutto dà al sorso una sensazione succosa e viva. La bocca si fa articolata e termina su una traccia sapida.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Per la Bottega è un tassello importante: dimostra che la ricerca non riguarda solo Chardonnay e Pinot Noir, ma anche il valore del Meunier.

A TAVOLA, ALLA BOTTEGA

Passatello in bianco al ragù di pesce e Affumicato artico. Il frutto del Meunier e la sua trama sapida offrono due letture diverse, fra primo di mare e affumicatura.



SCHEDA TECNICA

TIPOLOGIA
Champagne millesimato · Extra Brut

ANNATA / BASE
2022

UVAGGIO
100% Meunier

DOSAGGIO
3 g/L

ORIGINE
Le Port à Binson
Riva sinistra della Marne

PARCELLE
Maisoncelle · Côte aux Châtaigniers

PRODUZIONE
4.200 bottiglie

SCEGLILO SE...

Vuoi scoprire uno Champagne da Meunier in purezza, espressivo e gastronomico.

LE NOSTRE SCOPERTE / CUVÉE 13

Champagne

FLEURY

SONATE 2014

Courteron

CHAMPAGNE
FLEURY
EN BIODYNAMIE DEPUIS 1989

PREZZO

175 €

IL PRODUTTORE E IL LUOGO

Fleury è un nome significativo della Côte des Bar e del lavoro biodinamico in Champagne. A Courteron, il Pinot Noir diventa la base di vini che cercano una relazione diretta fra viticoltura, tempo e identità.

L'IDENTITÀ DELLA CUVÉE

Sonate 2014 unisce 85% Pinot Noir e 15% Chardonnay. Tiraggio nel luglio 2015 e sboccatura nel novembre 2025. Dosaggio 0 g/L e nessuna solforosa aggiunta: un Extra Brut asciutto, maturo e di forte identità.

NEL CALICE

Agrumi canditi, sfumature evolutive e una trama sapida. Un sorso maturo e stratificato, dalla persistenza asciutta.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

È nella selezione perché racconta un'idea precisa di Champagne: non soltanto freschezza immediata, ma maturità e carattere.

A TAVOLA, ALLA BOTTEGA

Grigliata a modo nostro e Pacchero all'astice. La maturità del millesimo trova un abbinamento in piatti di mare di buona consistenza. Da seguire con calma nel calice.

IL DETTAGLIO CHE CONTA

Il millesimo 2014 merita tempo nel bicchiere: più che un brindisi frettoloso, proponiamo un incontro da seguire durante il pasto.



SCHEDA TECNICA

TIPOLOGIA
Champagne millesimato · Extra Brut

ANNATA / BASE
2014

UVAGGIO
85% Pinot Noir · 15% Chardonnay

DOSAGGIO
0 g/L

TIRAGGIO
Luglio 2015

SBOCCATURA
Novembre 2025

VINIFICAZIONE
Senza solforosa aggiunta

VITICOLTURA
Biologica · Demeter

SCEGLILO SE...

Ami i millesimati evoluti, asciutti, capaci di accompagnare piatti importanti.

LE NOSTRE SCOPERTE / CUVÉE 15

Vincent

COUCHE

MILLÉSIME NATURE 2015

Buxeuil · Montgueux

CHAMPAGNE

Vincent Couche

PREZZO

175 €

IL PRODUTTORE E IL LUOGO

Questa cuvée mette insieme due geografie: il Pinot Noir proviene da Buxeuil, nella Côte des Bar; lo Chardonnay da Montgueux, collina isolata presso Troyes. Due luoghi distinti concorrono a un unico vino.

L'IDENTITÀ DELLA CUVÉE

Il millesimo 2015 riunisce 60% Pinot Noir e 40% Chardonnay. Il 36% del vino passa in legno, con lieviti indigeni e fermentazione malolattica. Nessun dosaggio e nessuna solforosa aggiunta.

NEL CALICE

Ampiezza e tensione: la struttura dà corpo al sorso, mentre la freschezza ne sostiene il ritmo e la progressione.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

È un esempio concreto di come il territorio possa essere raccontato senza semplificazioni: due luoghi distinti concorrono a un unico vino.

A TAVOLA, ALLA BOTTEGA

Catalana e Grigliata a modo nostro. Un abbinamento che mette in relazione la struttura del Pinot Noir con la freschezza dello Chardonnay, senza cercare pesantezza.

IL DETTAGLIO CHE CONTA

Due provenienze, un solo vino: Buxeuil porta struttura, Montgueux una diversa matrice di suolo. Al servizio è un racconto utile per chi cerca uno Champagne secco, ma non esile.



SCHEDA TECNICA

TIPOLOGIA
Champagne millesimato · Brut Nature

ANNATA / BASE
2015

UVAGGIO
60% Pinot Noir · 40% Chardonnay

DOSAGGIO
0 g/L

ORIGINI
Pinot Noir: Buxeuil
Chardonnay: Montgueux

VINIFICAZIONE
36% legno; lieviti indigeni
Senza solforosa aggiunta

VITICOLTURA
Biologica · Demeter

PRODUZIONE
10.829 bottiglie

SCEGLILO SE...

Cerchi uno Champagne non dosato, di personalità, che non rinunci alla complessità.

LE NOSTRE SCOPERTE / CUVÉE 19

Jérôme

COESSENS

LARGILLIER 2018

Ville-sur-Arce · Largillier

PREZZO

185 €

IL PRODUTTORE E IL LUOGO

Jérôme Coessens ha costruito il proprio lavoro intorno a Largillier, un climat di Ville-sur-Arce nella Côte des Bar. È un approccio radicale nella sua semplicità: approfondire un luogo anziché moltiplicare le origini.

L'IDENTITÀ DELLA CUVÉE

La cuvée 2018 è un Pinot Noir in purezza. La specificità del vigneto è il centro del racconto; la lettura del vigneto diventa il vero elemento distintivo di questa interpretazione.

NEL CALICE

Il sorso è vinoso e intenso; il frutto dà profondità, mentre una sensazione minerale accompagna la progressione in bocca.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Lo abbiamo scelto perché permette di comprendere la forza di un progetto concentrato: quando un luogo viene studiato con continuità, le sue sfumature diventano il vero patrimonio del produttore.

A TAVOLA, ALLA BOTTEGA

Tagliata di tonno pinna gialla alla piastra e Grigliata a modo nostro. Il vino accompagna preparazioni di mare di buona struttura; il tempo nel calice ne valorizza le sfumature.

IL DETTAGLIO CHE CONTA

Per la maison, il Millésime nasce dalla sotto-parcella Matière di Largillier. La selezione rende più precisa la storia del vino: non solo un villaggio, ma un luogo nel luogo.



SCHEDA TECNICA

TIPOLOGIA
Blanc de Noirs · Extra Brut

ANNATA / BASE
2018

UVAGGIO
100% Pinot Noir

ORIGINE
Ville-sur-Arce

CLIMAT
Largillier

SOTTOPARCELLA
Matière · gamma Millésime

SCEGLILO SE...

Ami gli Champagne di Pinot Noir che parlano di un unico vigneto.

LE NOSTRE SCOPERTE / CUVÉE 18

CHAMPAGNE
FREDERIC SAVART

Frédéric

SAVART

LES NOUES 2022

Écueil · lieu-dit Les Noues

PREZZO

210 €

IL PRODUTTORE E IL LUOGO

Les Noues è una parcella di Écueil, villaggio Premier Cru della Montagne de Reims. Frédéric Savart lavora su un'idea di Pinot Noir in cui la definizione del luogo prevale su qualsiasi ricerca di potenza facile.

L'IDENTITÀ DELLA CUVÉE

Il millesimo 2022 nasce da Pinot Noir in purezza. Dosaggio di 1,5 g/L, sboccatura nel giugno 2026 e una produzione di 3.012 bottiglie definiscono questa edizione della cuvée.

NEL CALICE

Il palato è fine e concentrato: la tensione tiene raccolta la materia. La persistenza è asciutta, più sottile che appariscente.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

È una scelta per chi ama scoprire il carattere di un lieu-dit attraverso il lavoro di un singolo vignaiolo.

A TAVOLA, ALLA BOTTEGA

Grigliata a modo nostro e Orata alla piastra. Il carattere del Pinot Noir di parcella sostiene il piatto, mentre il dosaggio contenuto conserva una chiusura essenziale.



SCHEDA TECNICA

TIPOLOGIA
Blanc de Noirs · Extra Brut

ANNATA / BASE
2022

UVAGGIO
100% Pinot Noir

DOSAGGIO
1,5 g/L

ORIGINE
Écueil Premier Cru

PARCELLA
Les Noues

SBOCCATURA
Giugno 2026

PRODUZIONE
3.012 bottiglie

SCEGLILO SE...

Cerchi un Pinot Noir di parcella, essenziale ma non semplice.

GRANDI INTERPRETAZIONI / CUVÉE 25

Champagne

LAURENT-PERRIER

Laurent-Perrier
Innovateur en Champagne

GRAND SIÈCLE

Itération N°27 · Tours-sur-Marne · Champagne

PREZZO

240 €

IL PRODUTTORE E IL LUOGO

Grand Siècle esprime la ricerca di Laurent-Perrier attraverso l'assemblaggio: non la fotografia di una singola vendemmia, ma l'incontro di annate complementari.

L'IDENTITÀ DELLA CUVÉE

L'Itération N°27 riunisce 2015, 2013 e 2012: tre vendemmie complementari, con 60% Chardonnay e 40% Pinot Noir provenienti da otto Grands Crus. Il formato da 75 cl matura per dieci anni sui lieviti.

NEL CALICE

Agrumi canditi, miele e frutta secca si intrecciano a richiami di pasticceria. L'attacco è fresco e vivo; il finale è lungo, con una trama fine e una sensazione minerale.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Per dare spazio a una cuvée di prestigio fondata sull'equilibrio tra ricchezza e freschezza: una scelta che accompagna la tavola, non soltanto il brindisi.

A TAVOLA, ALLA BOTTEGA

Catalana e Tagliolino all'aragostella. Un abbinamento dedicato ai crostacei, per seguire insieme profondità, finezza e freschezza della cuvée.

IL DETTAGLIO CHE CONTA

Il numero 27 identifica l'assemblaggio, non una vendemmia.



SCHEDA TECNICA

TIPOLOGIA
Champagne d'assemblaggio · Brut

ITERAZIONE
N°27

UVAGGIO
60% Chardonnay · 40% Pinot Noir

VENDEMMIE
2015 (65%) · 2013 (25%)
2012 (10%)

CRUS
8 Grands Crus

SUI LIEVITI
10 anni · formato 75 cl

SEDE DELLA MAISON
Tours-sur-Marne

SCEGLILO SE...

Vuoi profondità e finezza, senza rinunciare alla freschezza.

GRANDI INTERPRETAZIONI / CUVÉE 10

Champagne

BÉRÊCHE & FILS

CHAMPAGNE

Bérêche & Fils

AŸ GRAND CRU 2018

Aÿ · Froide Terre / Brise Pot

PREZZO

270 €

IL PRODUTTORE E IL LUOGO

Aÿ è un nome centrale nella storia del Pinot Noir della Champagne. In questa cuvée Bérêche & Fils mette al centro due luoghi precisi, Froide Terre e Brise Pot, anziché una generica idea di Grand Cru.

L'IDENTITÀ DELLA CUVÉE

La vendemmia 2018 viene interpretata attraverso il legno e una produzione limitata. La scelta di due parcelle specifiche rende la cuvée una lettura concentrata del territorio, nella quale il carattere della vendemmia resta al centro.

NEL CALICE

Sorso ampio e vinoso, con materia importante. Una tensione costante evita la pesantezza e prolunga il finale.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Lo abbiamo scelto per la capacità di raccontare un luogo specifico e il lavoro del vignaiolo, senza bisogno di un racconto artificioso.

A TAVOLA, ALLA BOTTEGA

Grigliata a modo nostro e Pacchero all'astice. Due proposte per dare spazio alla struttura di questo Aÿ, mantenendo riconoscibili sia il vino sia il piatto.



SCHEDA TECNICA

TIPOLOGIA
Champagne millesimato · Extra Brut

ANNATA / BASE
2018

UVAGGIO
75% Pinot Noir · 25% Chardonnay

DOSAGGIO
4 g/L

PARCELLE
Froide Terre · Brise Pot

VINIFICAZIONE
Fermentazione in legno

PRODUZIONE
2.750 bottiglie

ORIGINE
Aÿ Grand Cru

SCEGLILO SE...

Cerchi una cuvée di terroir da portare a tavola e osservare mentre evolve.

GRANDI INTERPRETAZIONI / CUVÉE 26

Champagne

DOM PÉRIGNON

VINTAGE 2017

Brut · Champagne · Francia

PREZZO

290 €

IL PRODUTTORE E IL LUOGO

Dom Pérignon costruisce la propria identità sul millesimo: ogni cuvée racconta una sola vendemmia, invece di ricercare continuità attraverso annate differenti.

L'IDENTITÀ DELLA CUVÉE

Il Vintage 2017 interpreta una sola vendemmia. Nella selezione Bottega affianca le cuvée d'assemblaggio con il carattere di un millesimo preciso.

NEL CALICE

Fiori bianchi, pesca fresca e una nota di tostatura. Il sorso unisce materia cremosa e tensione minerale. Il finale è salino e persistente.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Inserisce nella selezione una lettura millesimata di una maison di riferimento. Il suo ruolo è offrire una scelta distinta, dedicata anche alle occasioni importanti.

A TAVOLA, ALLA BOTTEGA

Catalana e Grigliata a modo nostro. Il millesimo accompagna la dolcezza dei crostacei e la consistenza del pesce, senza perdere tensione.



SCHEDA TECNICA

TIPOLOGIA
Champagne · Brut

ANNATA / BASE
2017

UVAGGIO
Chardonnay · Pinot Noir

FORMATO
75 cl

ALCOL
12,5% vol.

SCEGLILO SE...

Vuoi dedicare il brindisi a un millesimo preciso.

GRANDI INTERPRETAZIONI / CUVÉE 27

Champagne

KRUG

GRANDE CUVÉE

172ème Édition · Brut · Champagne · Francia

KRUG
CHAMPAGNE

PREZZO

310 €

IL PRODUTTORE E IL LUOGO

Krug Grande Cuvée prende forma attraverso l'incontro di molti vini e molte vendemmie. L'assemblaggio è il centro del progetto e ne costruisce ampiezza e complessità.

L'IDENTITÀ DELLA CUVÉE

La 172ème Édition riunisce 146 vini di 11 annate, dalla 1998 alla 2016: 44% Pinot Noir, 36% Chardonnay e 20% Meunier. Un assemblaggio costruito attraverso molti luoghi e vendemmie.

NEL CALICE

Fiori bianchi, mandorla e agrumi accompagnano una trama ricca e fresca. Ritornano frutta bianca, limone e sfumature aromatiche; il finale conserva energia e lunghezza.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Per chi desidera uno Champagne da seguire nel calice e durante il pasto: un assemblaggio ampio, capace di cambiare registro senza perdere precisione.

A TAVOLA, ALLA BOTTEGA

Ostrica Gillardeau e Pacchero all'astice. Due momenti del menu con cui seguire l'evoluzione dell'assemblaggio, dall'impronta marina alla maggiore ricchezza del primo.

IL DETTAGLIO CHE CONTA

172ème Édition non equivale a un millesimo 2016: il 2016 è l'annata più giovane nell'assemblaggio di questa edizione.



SCHEDA TECNICA

TIPOLOGIA
Champagne · Brut

EDIZIONE / BASE
172ème Édition · base 2016

UVAGGIO
44% Pinot Noir · 36% Chardonnay
20% Meunier

ASSEMBLAGGIO
146 vini · 11 annate

VENDEMMIE
1998–2016

FORMATO
75 cl

SCEGLILO SE...

Cerchi complessità, ampiezza e un vino da esplorare a tavola.

IL CARATTERE DEI ROSÉ / CUVÉE 20

Marc

HÉBRART

CHAMPAGNE
MARC HÉBRART
MAREUIL-SUR-AŸ

ROSÉ EXTRA BRUT

Mareuil-sur-Aÿ Premier Cru

PREZZO

95 €

IL PRODUTTORE E IL LUOGO

Mareuil-sur-Aÿ è un territorio importante per la maison Marc Hébrart. Qui la costruzione di un rosé passa dall'equilibrio fra l'espressività del Pinot Noir e il contributo dello Chardonnay.

L'IDENTITÀ DELLA CUVÉE

Il Rosé Extra Brut è un assemblaggio che comprende una quota di vino rosso. La ricerca dell'equilibrio fra freschezza, frutto e consistenza è il tratto che rende questa cuvée interessante per la tavola.

NEL CALICE

Il frutto rosso e gli agrumi danno un sorso agile. La freschezza si fa sentire subito e lascia una chiusura asciutta.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

È nella selezione perché rappresenta un rosé capace di essere versatile a tavola, senza rinunciare a una lettura seria del territorio.

A TAVOLA, ALLA BOTTEGA

Alici dorate e Fritto misto Bottega. Il frutto del rosé incontra la parte croccante del piatto, con un finale asciutto che invita al boccone successivo.

IL DETTAGLIO CHE CONTA

Un rosé da leggere nella trama e nel finale: la scelta dell'abbinamento conta più del colore nel bicchiere.



SCHEDA TECNICA

TIPOLOGIA
Champagne rosé · Extra Brut

ANNATA / BASE
Non millesimato

ASSEMBLAGGIO
50% Pinot Noir · 44% Chardonnay
6% Mareuil Rouge

ORIGINE
Mareuil-sur-Aÿ Premier Cru

VINIFICAZIONE
Vini base in acciaio

SBOCCATURA
20 luglio 2024

SCEGLILO SE...

Cerchi un rosé fresco, elegante e naturale accanto ai piatti di pesce.

IL CARATTERE DEI ROSÉ / CUVÉE 23

Paul

BARA

CHAMPAGNE
Paul Bara
BOUZY

GRAND ROSÉ BRUT GRAND CRU

Bouzy Grand Cru

PREZZO

95 €

IL PRODUTTORE E IL LUOGO

Il Grand Rosé racconta una tradizione particolare di Bouzy: il vino rosso fermo locale, Bouzy Rouge, può entrare nell'assemblaggio dello Champagne rosé. È un dettaglio che lega il colore alla storia del territorio.

L'IDENTITÀ DELLA CUVÉE

Il Grand Rosé riunisce Pinot Noir, Chardonnay e Bouzy Rouge. Il vino rosso di Bouzy contribuisce al colore e al carattere del rosé, mantenendo vivo il legame con la tradizione locale.

NEL CALICE

Sorso pieno, tra fragolina e lampone; poi una nota di pasticceria appena sfornata. Nel finale resta la ciliegia amarena.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Lo abbiamo inserito perché unisce piacevolezza, struttura e una storia territoriale concreta. È un rosé riconoscibile, non una semplice variante cromatica.

A TAVOLA, ALLA BOTTEGA

Salmone del fiordo e Pacchero all'astice. Il frutto rosso del Grand Rosé accompagna la consistenza del mare senza richiedere preparazioni dolci.



SCHEDA TECNICA

TIPOLOGIA
Champagne rosé · Brut

ANNATA / BASE
Non millesimato

ASSEMBLAGGIO
70% Pinot Noir · 18% Chardonnay
12% Bouzy Rouge

DOSAGGIO
5 g/L

ORIGINE
Bouzy Grand Cru

SBOCCATURA
Aprile 2026

VIGNETO DELLA MAISON
11 ha · 33 parcelle Grand Cru

CERTIFICAZIONI AZIENDALI
HVE e VDC dal 2020

SCEGLILO SE...

Cerchi un rosé di carattere, capace di accompagnare anche preparazioni di pesce più saporite.

IL CARATTERE DEI ROSÉ / CUVÉE 34

Champagne

RUINART

ROSÉ

Brut · Reims · Champagne

PREZZO

125 €

IL PRODUTTORE E IL LUOGO

Lo Chardonnay resta un riferimento dello stile Ruinart anche nella cuvée rosé. Qui la sua freschezza incontra il frutto e la struttura del Pinot Noir.

L'IDENTITÀ DELLA CUVÉE

L'assemblaggio riunisce 55% Pinot Noir e 45% Chardonnay. Parte del Pinot Noir è vinificata in rosso: il rosé nasce dall'equilibrio fra i due vitigni.

NEL CALICE

Melograno, piccoli frutti rossi e richiami floreali accompagnano una trama fresca e rotonda. Nel finale emergono sfumature di pompelmo rosa e menta.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Offre una lettura del rosé in cui il frutto non rinuncia alla finezza. Nella selezione Bottega è una proposta da portare a tavola, oltre il solo momento del brindisi.

A TAVOLA, ALLA BOTTEGA

Salmone del fiordo e Selezione di tartare. Il frutto del rosé accompagna la consistenza del pesce, con condimenti misurati che lascino leggibile il vino.

IL DETTAGLIO CHE CONTA

Un rosé non millesimato, distinto dal Dom Ruinart Rosé. La freschezza dello Chardonnay accompagna il frutto e la struttura del Pinot Noir.



SCHEDA TECNICA

TIPOLOGIA
Champagne rosé · Brut

ANNATA / BASE
Non millesimato

UVAGGIO
55% Pinot Noir · 45% Chardonnay

DOSAGGIO INDICATIVO
8 g/L

FORMATO
75 cl

ALCOL
12,5% vol.

SEDE DELLA MAISON
Reims

SCEGLILO SE...

Vuoi un rosé fresco e fruttato, con una struttura delicata e una vocazione gastronomica.

IL CARATTERE DEI ROSÉ / CUVÉE 17

Emmanuel

BROCHET

ROSÉ D'ASSEMBLAGE

Villers-aux-Nœuds · La Motelle

Champagne EMMANUEL BROCHET

PREZZO

185 €

IL PRODUTTORE E IL LUOGO

Villers-aux-Nœuds si trova a sud-ovest di Reims. Emmanuel Brochet lavora su un territorio circoscritto, con una visione che privilegia l'identità del luogo e la misura degli interventi.

L'IDENTITÀ DELLA CUVÉE

Il Rosé d'Assemblage nasce dall'incontro di vini bianchi e una quota di vino rosso. Il lavoro in legno e la scelta di un assemblaggio rosé puntano a costruire una trama più profonda del semplice frutto.

NEL CALICE

Il sorso richiama il frutto rosso fresco, ma non vira verso la dolcezza. La trama sapida conduce a un finale asciutto.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Lo proponiamo perché racconta un rosé da prendere sul serio, costruito sulla vigna e non sul colore. Il dettaglio importante è la sua struttura, non soltanto l'immediatezza aromatica.

A TAVOLA, ALLA BOTTEGA

Tagliere di salumi prestigio del mare e Salmone del fiordo. Un rosé da tavola, scelto per accompagnare sapidità e consistenza più che per il solo colore.

IL DETTAGLIO CHE CONTA

Il rosé qui ha una funzione gastronomica: cerca un equilibrio con la sapidità, senza chiedere preparazioni dolci.



SCHEDA TECNICA

TIPOLOGIA
Rosé d'assemblage · Extra Brut

ANNATA / BASE
Non millesimato · base 2023

UVAGGIO
60% Meunier · 40% Chardonnay

ORIGINE
Villers-aux-Nœuds Premier Cru

VIGNA
La Motelle

VINIFICAZIONE
Legno

PRODUZIONE
7.824 bottiglie

CUVÉE
Négoce

SCEGLILO SE...

Cerchi un rosé preciso e capace di accompagnare un piatto, non solo un brindisi.

IL CARATTERE DEI ROSÉ / CUVÉE 31

Champagne

DOM PÉRIGNON

ROSÉ VINTAGE 2010

Brut · Champagne · Francia

PREZZO

600 €

IL PRODUTTORE E IL LUOGO

Nella lettura rosé di Dom Pérignon, l'intensità del Pinot Noir diventa un elemento centrale. Anche qui il progetto è millesimato, legato a una sola vendemmia.

L'IDENTITÀ DELLA CUVÉE

Rosé Vintage 2010 nasce da una vendemmia impegnativa e da una lunga maturazione. La cuvée ricerca equilibrio fra intensità del frutto, profondità e finezza.

NEL CALICE

Frutti rossi maturi, fico, nocciola tostata e richiami speziati. Il sorso è avvolgente e complesso. Il finale lungo conserva freschezza e definizione.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Porta nella selezione una proposta rosé millesimata, distinta dalle altre cuvée. Un modo di scegliere lo Champagne anche attraverso la sua dimensione più intensa.

A TAVOLA, ALLA BOTTEGA

Tagliata di tonno pinna gialla alla piastra e Pacchero all'astice. Il rosé millesimato accompagna preparazioni intense, con equilibrio fra profondità e freschezza.



SCHEDA TECNICA

TIPOLOGIA
Champagne rosé · Brut

ANNATA / BASE
2010

UVAGGIO
Chardonnay · Pinot Noir

FORMATO
75 cl

ALCOL
12,5% vol.

SCEGLILO SE...

Vuoi un rosé millesimato che unisca intensità e finezza.

UN ULTIMO PENSIERO

Il resto succede *a tavola.*

Questa carta riunisce piccoli vignaioli e grandi maison, storie diverse e modi personali di interpretare la Champagne.

L'abbiamo costruita pensando alla nostra cucina e a chi si siede a tavola: alla curiosità di un primo assaggio, al piacere di ritrovare una bottiglia amata, alla voglia di condividere una scoperta.

Il nostro compito è accompagnarvi nella scelta, ascoltando i vostri gusti e il momento che volete vivere.

Poi arrivano i piatti, si riempiono i calici e la conversazione trova il suo ritmo.

È questo il tempo che ci piace custodire.

La Bottega del Pesce

Diversi per natura.

LA BOTTEGA DEL PESCE

RICCIONE

creatori di sapori

Diversi per natura

LA BOTTEGA DEL PESCE

RICCIONE