

VILA
VINI
TECA

DES DEL 1932

PREVENDA BOURGOGNE & RHÔNE
COLLITA 2022

**DAVID DUBAND
& LES TERRES
DE PHILÉANDRE**

*El respecte per la vinificació tradicional
dels grans pinot noir de la Côte de Nuits*

RHÔNE 2022

*Vins amb tipicitat en
una anyada càlida i seca*

BOURGOGNE 2022

**UNA ANYADA GENEROSA
I PROMETEDORA**



PREVENDA BOURGOGNE & RHÔNE COLLITA 2022

OFERTA MARÇ DEL 2024

BOURGOGNE

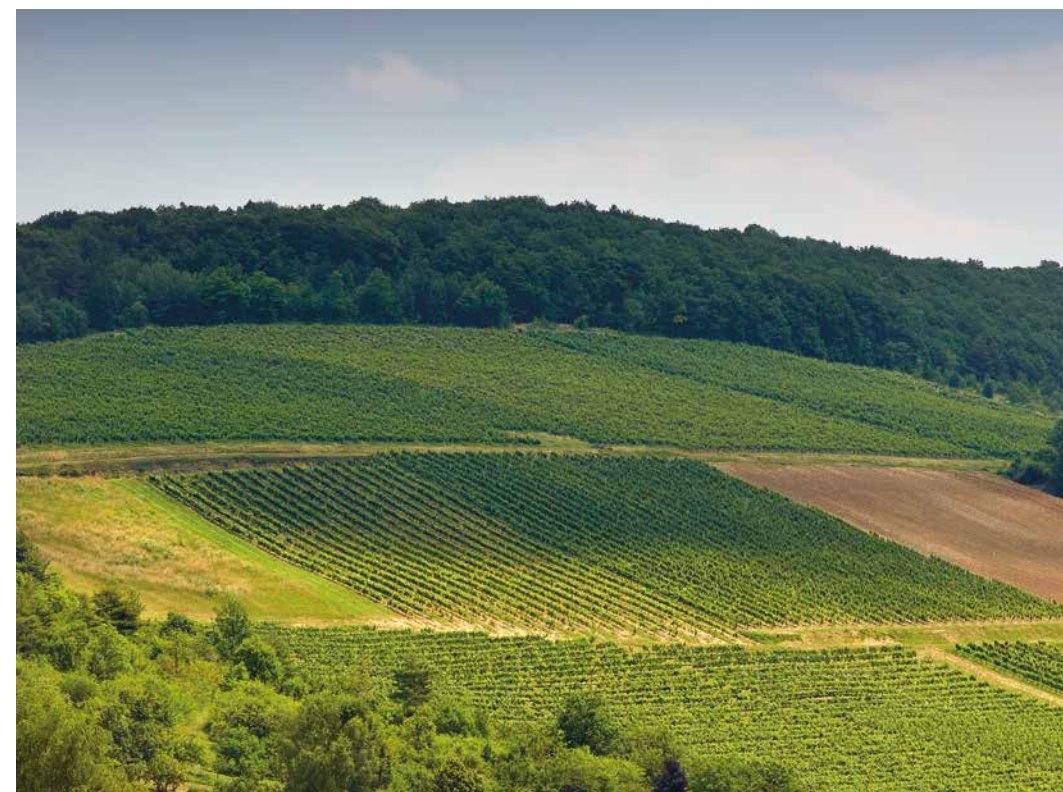
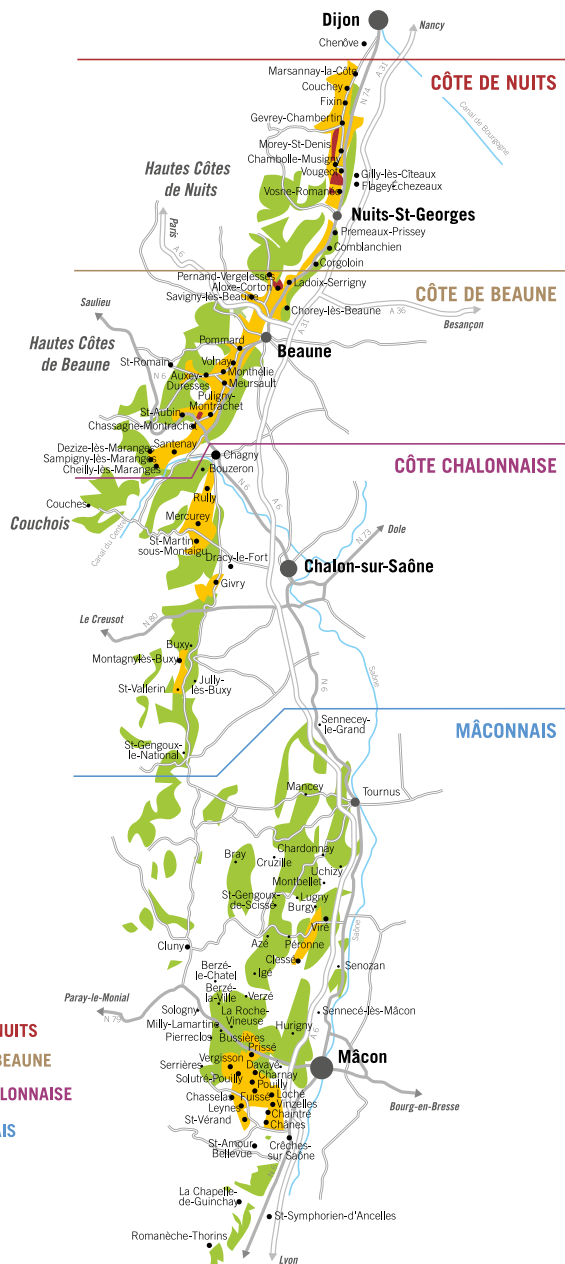
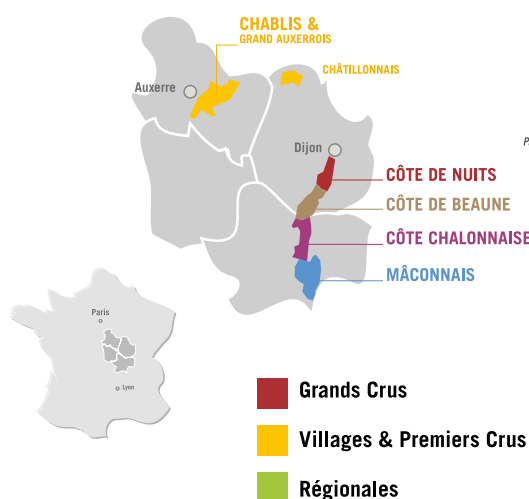
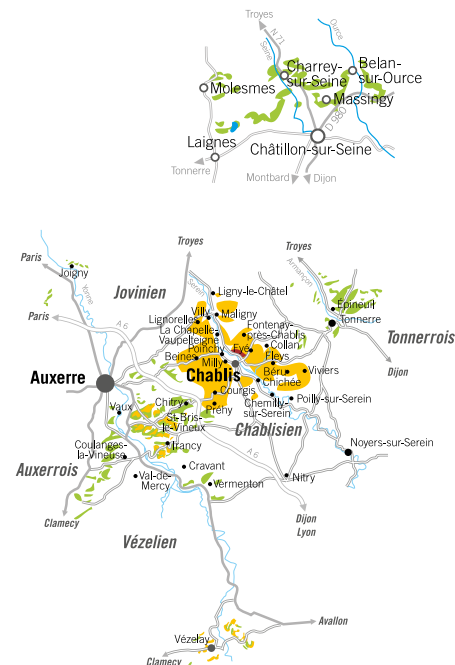
Introducció	3
La situació del mercat.....	4
Bourgogne 2022	5
Seleccions especials	6
Domaine Jean-Jacques Confuron .	12
Joseph Drouhin	14
Louis Jadot	16
David Duband	
& Les Terres de Philéandre	18
Philippe Pacalet	20
Domaine d'Eugénie.....	22
Lucien Le Moine.....	24
Domaine de l'Arlot.....	26
Pierre Morey & Morey-Blanc.....	28
Jean-Marie Fourrier	30
Jean-Marc Roulot.....	31
Vicent Girardin	32
François Carillon.....	34
Olivier Leflaive.....	35
Domaine François Mikulski	36
Domaine Chandon de Briailles	37
Billaud-Simon	38
Domaine J.A. Ferret	39
Les Héritiers du Comte Lafon.....	40
Château-Fuissé.....	41
Domaine Rossignol-Trapet	42
Domaine Henri Magnien.....	43
La Maison Romane	44
Nicole Lamarche	45
Château de Chamirey	46
Domaine de la Garenne	46
Domaine des Perdrix	47
Domaine des Lambrays	48
Clos de Tart.....	49

RHÔNE

Seleccions especials	52
Château Grillet	55
Domaine Georges Vernay	56
Clusel-Roch	58
Hervé Souhaut.....	59
Le Vieux Donjon	60
Clos des Papes	62
Rotem & Mounir Saouma.....	63
Clos du Mont-Olivet	64
Domaine de la Janasse.....	65
Domaine de Marcoux.....	66
Domaine Gramenon	
& Maxime-François Laurent	67

BOURGOGNE

CHABLIS, GRAND AUXERROIS & CHÂTILLONNAIS



Què és i per què comprar vins de Bourgogne en Prevenda?

A Vila Viniteca importem vins de Bourgogne des del 1990. Actualment, amb un catàleg de més de 1.400 vins i amb més de 75 cellers, oferim una de les millors seleccions de la zona.

La Prevenda de Bourgogne suposa una oportunitat única de reservar i comprar algunes de les *cuvées* més desitjades a un preu irrepitible. A diferència de la Venda a l'Avançada –de la qual som pioners a Espanya des de fa més de 20 anys–, la Prevenda ofereix un termini de lliurament molt més curt, ja que molts dels vins que s'ofereixen es lliuren només unes setmanes després que acabi l'oferta, i els més tardans normalment abans de finalitzar l'any en el qual es realitza la compra.

La Prevenda ofereix també la possibilitat d'adquirir en exclusiva abans que ningú algunes ampelles irrepitibles al millor preu. La majoria s'oferiran més cares a partir de la seva sortida i d'altres directament deixaran d'estar disponibles i serà molt difícil poder gaudir-les.

Per què comprar Bourgogne a Vila Viniteca?

Experiència: Des del 1932. Ens avala una llarga tradició, molts anys d'experiència i un gran equip de professionals que us ajudaran a fer una bona elecció. Importem vins de Bourgogne des de fa més de 30 anys.

Acurada selecció: Tastem de la bota per garantir-vos la millor elecció, acompanyada d'informació detallada de cada celler i algunes de les nostres opinions personals.

Compra per unitats: Us oferim la possibilitat de comprar per ampelles al mateix preu sense necessitat de quedar-se una caixa completa de cada vi. Això us permet seleccionar les vostres ampelles preferides sense obligació de comprar més vi del que us interessi.

Àmplia oferta: Tenim el major volum d'alguns vins. En aquesta anyada 2022 podreu escollir entre més de 430 vins blancs i vins negres. A la nostra Prevenda oferim els vins de 30 *domaines* de Bourgogne que importem directament. La majoria dels cellers els comercialitzem en exclusiva per a Espanya. A més, des de fa 8 anys, també oferim els vins d'11 fantàstics cellers del Rhòne.

Exclusivitat: Possibilitat de comprar ampelles en diferents formats d'algunes *cuvées* que s'embotellen en exclusiva per a nosaltres.

Sense intermediaris: Rebem els vins directament del celler.

Lliurament gratuït: A qualsevol punt de la península a partir de 1.000 € de compra.



La situació del mercat: estabilització de preus?

Als últims anys, els vins de Bourgogne han viscut un èxit sense precedents. La gran demanda mundial i una successió d'anyades d'escassa producció han provocat una situació inèdita, amb estoc insuficient per satisfer un mercat creixent i amb unes tarifes que s'han disparat a l'alça en una carrera que sembla no tenir fi.

L'escassa i qualitativa collita 2021 semblava –fa només uns mesos– haver marcat un límit de preus difícil de superar. Amb les veremes 2022 i 2023, arribaven per fi dues anyades abundants que reposarien les existències sota mínims dels cellers i dels seus clients. Però a

les primeres transaccions –fa poc més d'un any– no es va produir el descens de preus desitjat pels *négociants* i els importadors. Els *vignerons* que comercialitzen raïm, o una part de la seva producció, continuaven tenint una gran demanda i van decidir mantenir els preus –o inclús augmentar-los– davant d'un client sense estoc i que necessitava comprar per satisfer els seus mercats.

Del vi regional més senzill al Grand Cru més desitjat, a la collita 2022 no hi ha hagut una tendència homògena de preus. Davant aquest desgavell, aparentment difícil de comprendre, cada celler ha optat per prendre una posició diferent. Alguns, possiblement la majoria, han mantingut les tarifes de l'anyada 2021. Altres, que potser l'any passat no van incrementar tant els preus com els seus competidors, els han augmentat al voltant d'un 10% i altres han decidit –selectivament i vi a vi– mantenir, augmentar o baixar-los, depenent de cada

referència. Alguns dels grans *négociants* han ajustat els seus marges amb la collita 2022, per a no continuar perdent quota de mercat a botigues i restaurants, en espera de compensar-ho amb una collita 2023 que també ha sigut abundant.

Els moments d'incertesa econòmica mundial que estem vivint fan difícil de preveure què succeirà amb els preus de l'anyada 2023, que continua criant-se a les caves de la Côte d'Or. Si a la baixada de consum d'alguns mercats clau per a Bourgogne, l'hi sumem una propera verema 2024 tan generosa com la 2022 o 2023... què podria succeir? Però aquí no sabem jugar a fer de vident amb la naturalesa.

A Vila Viniteca hem aconseguit més del doble d'ampolles de Bourgogne que a l'anyada 2021. Recomanem comprar.

Bourgogne 2022: una anyada generosa i prometedora

Pel BIVB (Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne).

Els dos primers mesos de l'any van ser de grans contrastos: gener va ser més fresc de l'habitual i febrer significativament més temperat. El mes de març es va dividir en dos, amb una primera quinzena fresca i una segona molt suau. Aquesta suavitat va estimular la represa del cicle vegetatiu i els primers brots verds es van observar ja els primers dies d'abril. Però aleshores va arribar una massa d'aire fred, procedent d'Escandinàvia, que va provocar un descens de les temperatures i 4 nits de gelades (3, 4, 9 i 10 d'abril). Els danys van ser en gran part limitats, excepte en determinats sectors del Yonne, especialment a la base dels vessants. La vegetació es va alentar temporalment, però es va reprendre ràpidament gràcies a l'augment gradual de les temperatures a partir del 12 d'abril. Les dates de brotada mitjana van ser uns dies més tard que les observades el 2021. Les temperatures mitjanes es van disparar a principis de maig i es van mantenir a un nivell molt per sobre de les mitjanes estacionals. La vegetació va evolucionar ràpidament; les primeres flors es van observar a mitjan maig i la floració es va produir

ràpidament. **L'anyada 2022 va ser una de les més primerenques en l'etapa de floració mitjana després del 2020, 2011 i 2007.**

El dèficit de precipitacions va augmentar del gener al maig. **Però el mes de juny va ser especialment plujós i la precipitació acumulada va assolir el doble de la mitjana.** No obstant això, aquestes pluges es van produir durant episodis de tempestes, especialment entre el 21 i el 25 de juny, acompanyades de pedregades en 6 ocasions. El dany va ser bastant localitzat, però de vegades significatiu.

Els pics de calor van tenir lloc al juliol, després d'una onada de calor durant la segona quinzena de juny. Les primeres baies verolades es van observar una mica abans de mitjan juliol. La calor opressiva que assolava aleshores i la virtual absència de precipitacions van alentir el desenvolupament del verol. El verol no va començar fins als últims dies de juliol i va ser necessari esperar fins a mitjan agost perquè es completessin a la major part de les vinyes. **La persistència d'una forta calor a principis d'agost** va permetre un bon avanç de la maduració del raïm i, en particular, una forta degradació de l'àcid màlic durant la primera quinzena. El ritme es va alentar lleugerament amb l'aparició de tempestes entre el 14 i el 20 d'agost, amb un descens important de les temperatures. Però **el retorn del temps càlid i sec va permetre que la maduració es produís en bones condicions, afavorint una evolució regular dels nivells de sucre tot mantenint l'acidesa total.** Les varietats de raïm negre van tenir un clar avantatge sobre les blanques,

diferència que es va mantenir fins a la verema.

Des del punt de vista fitosanitari, l'oïdi va mantenir una forta pressió entre la floració i el tancament del raïm, però en general es va contenir bé, excepte alguns errors puntuals en la protecció o dinàmiques tardanes. La pressió del mildiu es va mantenir entre baixa i moderada segons els sectors i/o departaments. La flavescència daurada va continuar la seva expansió al Beaujolais, Saône-et-Loire i a alguns municipis de Mâconnais Sud, però va seguir en descens al Mâconnais Nord. Es van descobrir alguns casos aïllats en cinc nous municipis de Côte-d'Or i, per primera vegada, alguns casos positius a un municipi de Yonne.

Les primeres collites de les parcel·les destinades a la producció de Crémant de Bourgogne van començar a mitjan agost, les dels vins tranquils aproximadament una setmana després. Tanmateix, va existir una heterogeneïtat de situacions, depenent dels perills climàtics (gelades, pedregades), les varietats de raïm, la càrrega de les parcel·les i les limitacions hídriques i tèrmiques, que van generar una dispersió de la collita, possible gràcies a la persistència de les bones condicions climàtiques, especialment durant la primera quinzena de setembre.

La collita 2022 va experimentar unes condicions climàtiques úniques i excepcionals, però no per això va ser menys generosa i qualitativa.





SELECCIÓ BOURGOGNE BLANC 2022

Una selecció de sis magnífics blancs, des de Chablis al Mâconnais, de la collita 2022.

Pierre Morey Bourgogne Aligoté 2022
 Billaud-Simon Chablis 2022
 François Carillon Bourgogne Côte d'Or Blanc 2022
 Vincent Girardin Bourgogne Blanc Cuvée Saint-Vincent 2022
 Château de Chamirey Mercurey Blanc 2022
 Château-Fuissé Saint-Véran 2022

CAIXA DE FUSTA AMB 6 VINS: 112,95 €

Disponibles: 180 caixes



SELECCIÓ PINOT NOIR 2022

Hem seleccionat sis pinot noir fragants i delicats de sis prestigiosos cellers de Bourgogne.

J.J. Confuron Bourgogne Pinot Noir Cuvée Jeunesse 2022
 Rossignol-Trapet Bourgogne Rouge 2022
 David Duband Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Louis Auguste 2022
 Joseph Drouhin Côte de Beaune-Villages 2022
 Vincent Girardin Maranges Les Vieilles Vignes 2022
 Les Terres de Philéandre Savigny-lès-Beaune 2022

CAIXA DE FUSTA AMB 6 VINS: 139,60 €

Disponibles: 150 caixes



SELECCIÓ CHARDONNAY I PINOT NOIR IMPRESINDIBLES 2022

Una caixa especial amb tres chardonnay i tres pinot noir de sis pobles imprescindibles de Borgonya.

Billaud-Simon Chablis Cuvée Tête d'Or 2022
François Carillon Puligny-Montrachet 2022
Vincent Girardin Meursault 1er Cru Les Charmes-Dessus 2022
Domaine Henri Magnien Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2022
J.J. Confuron Nuits-Saint-Georges Les Fleurières 2022
Philippe Pacalet Pommard 2022

CAIXA DE FUSTA AMB 6 VINS: 327,15 €
Disponibles: 100 caixes



SELECCIÓ BOURGOGNE BLANC 1ER CRU 2022

Hem escollit sis fantàstics blancs de sis parcel·les singulars classificades com a 1er Cru.

Billaud-Simon Chablis 1er Cru Vallorent 2022
Domaine de l'Arlot Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos de l'Arlot Blanc 2022
Vincent Girardin Meursault 1er Cru Les Charmes-Dessus 2022
François Carillon Puligny-Montrachet 1er Cru Champ-Gain 2022
Joseph Drouhin Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot Marquis de Laguiche 2022
Domaine J.A. Ferret Pouilly-Fuissé 1er Cru Tournant de Pouilly Hors Classe 2022

CAIXA DE FUSTA AMB 6 VINS: 518,25 €
Disponibles: 48 caixes



SELECCIÓ BOURGOGNE ROUGE 1ER CRU 2022

Una selecció especial de sis magnífics vins negres 1er Cru de la Côte d'Or.

Domaine Henri Magnien Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Cazetiers 2022

J.J. Confuron Chambolle-Musigny 1er Cru 2022

Domaine des Perdrix Nuits-Saint-Georges 1er Cru Aux Perdrix 2022

Joseph Drouhin Beaune 1er Cru Clos des Mouches Rouge 2022

Louis Jadot Beaune 1er Cru Clos des Ursules 2022

Domaine Chandon de Briailles Pernand-Vergelesses 1er Cru Île des Vergelesses 2022

CAIXA DE FUSTA AMB 6 VINS: 549,30 €

Disponibles: 90 caixes



SELECCIÓ GRAND CRU 2022

Una caixa única i exclusiva amb sis prestigiosos Grand Cru.
Edició molt limitada.

Louis Jadot Chapelle-Chambertin Grand Cru 2022

Domaine Henri Magnien Ruchottes-Chambertin Grand Cru 2022

Rossignol-Trapet Chambertin Grand Cru 2022

Philippe Pacalet Corton-Bressandes Grand Cru 2022

J.J. Confuron Clos-Vougeot Grand Cru 2022

Joseph Drouhin Echezeaux Grand Cru 2022

CAIXA DE FUSTA AMB 6 VINS: 1.647,95 €

Disponibles: 24 caixes



DOMAINE JEAN-JACQUES CONFURON

Premeaux-Prissey

Celler fundat el 1926 per Jean Confuron i Anne-Marie Bouchard. Tots dos van aportar vinyes de prestigioses denominacions: Jean a Chambolle i Clos de Vougeot i Anne-Marie a Nuits-Saint-Georges. Establerts a Premeaux, van tenir dos fills, Jean-Jacques i Christian, molt involucrats en el projecte des de la seva joventut.

Les propietats familiars es van ampliar fins a les 12 ha quan Jean-Jacques es va casar amb Andrée Noëllat. Després de la mort d'Anne-Marie el 1980, els dos germans van decidir separar els seus camins, repartint-se les terres. Poc després, el 1982, Jean-Jacques va emmalaltir i la seva esposa Andrée i la seva filla Sophie es van fer càrrec del negoci, venent part de la seva producció a un *négociant* local i elaborant el seu propi vi amb la resta.

L'any 1985, mentre Sophie estudiava viticultura al Lycée Viticole de

Beaune, va conèixer a Alain Meunier, amb qui es va casar i qui canviaria la propietat cap a una viticultura ecològica. A poc a poc es van convertir en **un dels petits elaboradors de major projecció de la Côte d'Or**.

Actualment, la parella posseeix 8 ha distribuïdes en 14 denominacions diferents. Aproximadament un 95% de la producció és de pinot noir, amb petites plantacions de chardonnay, pinot gris i aligoté. **Cal destacar les**



seves 0,5 ha del Grand Cru Romanée-Saint-Vivant i les seves 0,5 ha del Grand Cru Clos de Vougeot situades just a la part alta del pendent, una ubicació d'allò més privilegiada.

Al celler conviuen la tradició i l'última tecnologia. Els raïms es desrapen per complet i s'introdueixen en dipòsits de ciment de 25 a 50 hl, gairebé sense espremer, per a la seva posterior maceració en fred. La fermentació es realitza controlant la temperatura i retenint el CO₂ per mantenir la frescor aromàtica del raïm. El vi es deixa reposar amb les seves mares fins al seu trasbals a botes de roure, noves pels Grand Cru i de segon o tercer ús per a la resta de la gamma, on es criaran entre 15 i 18 mesos, depenent de l'anyada. Els vins s'embotellen aplicant dosis mínimes de sulfurós sense clarificar ni filtrar per mantenir la tipicitat de cada *terroir*. Des del 2020, és Louis, el fill d'Alain i Sophie, qui s'ocupa de les vinificacions. L'estil no ha

canviat, tan sols alguns ajusts per tal de reduir encara més l'ús del sulfurós i la proporció de fusta nova.

El Domaine Jean-Jacques Confuron va ser el primer celler de la Côte d'Or que vam importar el 1993. Amb Sophie i Alain Meunier ens uneix una llarga amistat i per a nosaltres és una nova emoció cada degustació al seu *domaine*.



BLANC	Ampolles disponibles	€
J.J. Confuron Coteaux de l'Auxois Chardonnay Clos de la Romanée 2022	160	18,50
J.J. Confuron Coteaux de l'Auxois Pinot Gris Clos de la Romanée 2022	120	18,50
J.J. Confuron Bourgogne-Aligoté Aux Plantes 2022	264	18,50
J.J. Confuron Côte de Nuits-Villages La Montagne 2022	72	30,55
ROUGE	Ampolles disponibles	€
J.J. Confuron Coteaux de l'Auxois Pinot Noir Clos de la Romanée 2022	240	18,50
J.J. Confuron Bourgogne Pinot Noir Cuvée Jeunesse 2022	750	19,55
J.J. Confuron Côte de Nuits-Villages Les Vignottes 2022	54	36,65
J.J. Confuron Nuits-Saint-Georges Les Fleurières 2022	104	42,75
J.J. Confuron Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Chaboeufs 2022	72	93,85
J.J. Confuron Nuits-Saint-Georges 1er Cru Aux Boudots 2022	24	106,50
J.J. Confuron Chambolle-Musigny 2022	180	52,65
J.J. Confuron Chambolle-Musigny 1er Cru 2022	6	106,50
J.J. Confuron Clos-Vougeot Grand Cru 2022	96	175,00
J.J. Confuron Romanée-Saint-Vivant Grand Cru 2022	72	585,00



JOSEPH DROUHIN

Beaune

Ambaixadora de Bourgogne i de la pinot noir, la Maison Joseph Drouhin va néixer per dedicar-se al comerç de vins i aviat es va convertir en un dels grans cellers elaboradors.

El 1880, un jove Joseph Drouhin de 22 anys es va traslladar des del seu Chablis natal a Beaune, va adquirir els drets d'una casa comercial fundada el 1756 i li va donar el seu nom com a *négociant*. El seu fill Maurice va heretar el celler el 1918 i va comprar les primeres terres, situades a les prestigioses parcel·les Clos des Mouches i Clos de Vougeot. El 1957 Maurice va morir i, amb només 24 anys, el seu fill adoptiu Robert es va fer càrrec del *domaine* i va ser qui li va donar l'envergadura internacional actual. Des del 2003 la *maison* és gestionada pels quatre fills de Robert Drouhin: Frédéric, president executiu; Laurent, ambaixador de la marca i director del mercat dels Estats Units; Philippe, encarregat de les vinyes; i Véronique, l'enòloga. Laurène, la filla

d'aquesta última i representant de la cinquena generació, es va incorporar l'any 2017.

Les vinyes de Joseph Drouhin s'estenen per tota la Bourgogne, des de Chablis al Mâconnais, sumant prop de 100 ha. Tenen parcel·les pròpies en més de 60 *appellations* entre les quals destaquen 14 Grands Crus i 20 Premiers Crus. A més, compren raïm a viticultors fidels.

Són emblemàtiques les seves 13 ha del Beaune 1er Cru Clos des Mouches, plantades amb pinot noir i chardonnay, una raresa a la zona.

El 2008, van agrupar 39 ha sota el nom Drouhin-Vaudon, en homenatge al vell molí del segle XVIII, situat a la vora del riu Serein, que va ser restaurat per convertir-se en el celler de referència dels Drouhin a Chablis.

Porten més de 35 anys en viticultura ecològica i, des del 1996, disposen de certificació biodinàmica.

La família Drouhin ofereix una paleta impressionant dels millors *terroirs* de Bourgogne. La finor i l'elegància són atributs presents a tots els seus vins.

Altres cellers als Estats Units:

Robert Drouhin va ser un gran visionari. Va crear el Domaine Drouhin a Dundee Hills fa més de 35 anys. El 2013 la família va fundar Roserock a la regió sud d'Eola-Amity Hills, a Willamette Valley. Dos projectes paral·lels a Oregon.



BLANC	Ampolles disponibles	€
Joseph Drouhin Chablis Grand Cru Vaudésir 2022	48	68,55
Joseph Drouhin Chablis Grand Cru Bougros 2022	60	73,50
Joseph Drouhin Chablis Grand Cru Les Clos 2022	48	73,50
Joseph Drouhin Meursault 2022	360	56,95
Joseph Drouhin Meursault 2022 (Magnum)	6	115,70
Joseph Drouhin Meursault 2022 (3 L)	2	267,00
Joseph Drouhin Meursault 1er Cru Charmes 2022	12	114,30
Joseph Drouhin Meursault 1er Cru Genevrières 2022	24	138,80
Joseph Drouhin Chassagne-Montrachet 2022	240	63,75
Joseph Drouhin Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Embazées 2022	24	94,75
Joseph Drouhin Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot Marquis de Laguiche 2022	60	122,50
Joseph Drouhin Puligny-Montrachet 2022	180	67,00
Joseph Drouhin Puligny-Montrachet 1er Cru Clos de la Garenne 2022	24	114,30
Joseph Drouhin Puligny-Montrachet 1er Cru Folatières 2022	48	114,30
Joseph Drouhin Beaune 1er Cru Clos des Mouches Blanc 2022	240	138,80
Joseph Drouhin Beaune 1er Cru Clos des Mouches Blanc 2022 (Magnum)	6	279,00
Joseph Drouhin Beaune 1er Cru Clos des Mouches Blanc 2022 (3 L)	2	635,00
Joseph Drouhin Corton-Charlemagne Grand Cru 2022	60	220,00
Joseph Drouhin Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru 2022	12	456,90
Joseph Drouhin Montrachet Grand Cru Marquis de Laguiche 2022	120	750,00
Joseph Drouhin Montrachet Grand Cru Marquis de Laguiche 2022 (Magnum)	4	1.505,00
Joseph Drouhin Montrachet Grand Cru Marquis de Laguiche 2022 (3 L)	2	3.160,00

ROUGE	Ampolles disponibles	€
Joseph Drouhin Côte de Beaune-Villages 2022	18	25,95
Joseph Drouhin Morey-Saint-Denis 2022	24	50,25
Joseph Drouhin Nuits-Saint-Georges 2022	36	50,55
Joseph Drouhin Gevrey-Chambertin 2022	216	53,80
Joseph Drouhin Gevrey-Chambertin 1er Cru Cazetiers 2022	36	143,60
Joseph Drouhin Gevrey-Chambertin 1er Cru Clos Prieur 2022	108	143,60
Joseph Drouhin Chambolle-Musigny 2022	96	71,80
Joseph Drouhin Chambolle-Musigny 2022 (Magnum)	6	144,90
Joseph Drouhin Chambolle-Musigny 1er Cru 2022	60	117,55
Joseph Drouhin Chambolle-Musigny 1er Cru Baudes 2022	36	145,70
Joseph Drouhin Chambolle-Musigny 1er Cru Amoureuses 2022	42	575,00
Joseph Drouhin Chambolle-Musigny 1er Cru Amoureuses 2022 (Magnum)	2	1.145,00
Joseph Drouhin Chambolle-Musigny 1er Cru Amoureuses 2022 (3 L)	1	2.450,00
Joseph Drouhin Beaune 1er Cru Grèves 2022	60	78,30
Joseph Drouhin Beaune 1er Cru Clos des Mouches Rouge 2022	150	110,90
Joseph Drouhin Vosne-Romanée 1er Cru 2022	180	138,80
Joseph Drouhin Vosne-Romanée 1er Cru Les Petits Monts 2022	24	326,40
Joseph Drouhin Corton Grand Cru 2022	120	163,30
Joseph Drouhin Corton-Bressandes Grand Cru 2022	24	195,85
Joseph Drouhin Clos Saint-Denis Grand Cru 2022	18	236,60
Joseph Drouhin Charmes-Chambertin Grand Cru 2022	12	244,85
Joseph Drouhin Clos de Vougeot Grand Cru 2022	72	285,60
Joseph Drouhin Echezeaux Grand Cru 2022	18	310,00
Joseph Drouhin Grands-Echezeaux Grand Cru 2022	30	555,00
Joseph Drouhin Chambertin-Clos de Bèze Grand Cru 2022	18	603,90
Joseph Drouhin Bonnes-Mares Grand Cru 2022	30	603,90
Joseph Drouhin Musigny Grand Cru 2022	36	1.195,00
Joseph Drouhin Musigny Grand Cru 2022 (Magnum)	3	2.385,00
Joseph Drouhin Musigny Grand Cru 2022 (3 L)	1	4.955,00



LOUIS JADOT

Beaune

La Maison Louis Jadot és un dels cellers històrics de Borgonya. Amb un gran reconeixement a nivell mundial s'ha posicionat com un dels majors actors de la regió. Cultiven 115 ha de vinya en propietat i compren raïm a uns 300 viticultors. Tot això els permet elaborar i comercialitzar més de 140 *cuvées* diferents. **La seva perseverança per mantenir l'essència i l'expressió del *terroir* de Borgonya, sumada a una filosofia de poca intervenció tant a la vinya com al celler, són algunes de les seves particularitats i claus de l'èxit.**

Tot va començar quan la família Jadot –d'origen belga– va decidir comprar el 1826 el que avui en dia continua sent un dels escassos *monopoles* de Borgonya: **Clos des Ursules 1er Cru, a Beaune**. No va ser fins al 1859, 30 anys més tard, quan Louis Henry Denis Jadot va fundar el celler.

La següent generació, amb Louis Jean-Baptiste Jadot al capdavant, va expandir la propietat familiar comprant diverses parcel·les a Grands Crus de prestigi com Corton-Charlemagne o la parcel·la Les Demoiselles dins del Grand Cru Chevalier-Montrachet.

Durant la direcció de Louis Auguste Jadot, va aparèixer una figura clau a la història de la *maison*. Es tracta d'André Gagey –el seu delegat i mà

dreta– qui encertadament va decidir contractar com a director tècnic i enòleg a Jacques Lardière. Va ser ell qui va introduir l'estil de mínima intervenció que caracteritza els vins de Jadot.

El 1962, André Gagey va succeir a Louis Auguste com a director, ja que la família Jadot no comptava amb un successor. Per aquest mateix motiu i per assegurar el futur del celler, el 1985 la família Jadot va prendre la decisió de vendre l'empresa a la família Kopf, amb la qual mantenia una estreta relació des del 1945, ja que eren els seus importadors als Estats Units. Avui en dia continuen sent els actuals propietaris.

Des de l'inici, la família Kopf va delegar la direcció de l'empresa a la família Gagey, en una relació de confiança que ha perdurat durant tres generacions: a André Gagey el va succeir el seu fill Pierre-Henry i, actualment, és el seu net Thibault qui exerceix com a director general amb Thomas Seiter com a president.

El 2020 van prendre la decisió de cultivar tota la seva vinya en ecològic, de manera que, a partir de la pròxima verema de 2024, ja disposaran de la certificació.

Actualment, la Maison Louis Jadot posseeix diversos centres de

producció repartits per la “Grande Borgonya”, des de Chablis al Beaujolais, entre els quals destaca l'espectacular celler a Beaune. A més, el 1996, van decidir crear una boteria pròpia, Cadus, com a una decisió estratègica a llarg termini.

El llegat de la *maison* s'ha anat ampliant amb la compra de diverses propietats a Borgonya (Domaine J.A. Ferret el 2008 i Domaine Prieur-Brunet el 2017) i al Beaujolais (Château des Jacques el 1996). El 2013, també van iniciar Résonance, un projecte a Oregon (Estats Units).

Una referència indispensable a Borgonya.



BLANC	Ampolles disponibles	€
Louis Jadot Saint-Romain 2022	60	27,20
Louis Jadot Santenay Clos de Malte 2022	180	30,30
Louis Jadot Chablis 1er Cru Fourchaume 2022	480	34,15
Louis Jadot Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre 2022	240	36,00
Louis Jadot Chablis Grand Cru Blanchot 2022	60	71,95
Louis Jadot Chablis Grand Cru Les Clos 2022	12	79,90
Louis Jadot Beaune 1er Cru Bressandes 2022	60	49,20
Louis Jadot Beaune 1er Cru Grèves Le Clos Blanc 2022	180	56,30
Louis Jadot Meursault 2022	480	50,95
Louis Jadot Meursault Narvaux 2022	60	54,95
Louis Jadot Meursault 1er Cru Charmes 2022	60	86,30
Louis Jadot Meursault 1er Cru Perrières 2022	60	100,70
Louis Jadot Chassagne-Montrachet 2022	180	56,40
Louis Jadot Chassagne-Montrachet 1er Cru Grande Montagne 2022	120	81,20
Louis Jadot Puligny-Montrachet 2022	180	66,50
Louis Jadot Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts 2022	48	80,55
Louis Jadot Puligny-Montrachet 1er Cru La Garenne 2022	12	112,50
Louis Jadot Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes 2022	12	112,50
Louis Jadot Corton-Charlemagne Grand Cru 2022	60	239,00
Louis Jadot Bâtard-Montrachet Grand Cru 2022	36	505,00
Louis Jadot Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru 2022	24	505,00
Louis Jadot Chevalier-Montrachet Les Demoiselles Grand Cru 2022	60	655,00
Louis Jadot Montrachet Grand Cru 2022	24	915,00

ROUGE	Ampolles disponibles	€
Louis Jadot Château des Jacques Morgon 2022	480	12,75
Louis Jadot Château des Jacques Morgon Côte du Py 2022	120	23,30
Louis Jadot Château des Jacques Moulin-à-Vent 2022	264	15,20
Louis Jadot Château des Jacques Moulin-à-Vent Clos du Grand Carquelin 2022	180	23,30
Louis Jadot Château des Jacques Moulin-à-Vent Clos des Thorins 2022	144	23,30
Louis Jadot Beaune 1er Cru Boucherottes 2022	24	38,20
Louis Jadot Beaune 1er Cru Clos des Couchereaux 2022	120	38,20
Louis Jadot Beaune 1er Cru Theurons 2022	180	38,20
Louis Jadot Beaune 1er Cru Clos des Ursules 2022	30	68,30
Louis Jadot Pommard 2022	84	44,30
Louis Jadot Volnay 2022	60	44,30
Louis Jadot Volnay 1er Cru Clos de la Barre 2022	120	61,45
Louis Jadot Nuits-Saint-Georges 2022	96	46,25
Louis Jadot Gevrey-Chambertin 2022	120	50,80
Louis Jadot Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Cazetiers 2022	24	98,90
Louis Jadot Gevrey-Chambertin 1er Cru Estournelles Saint-Jacques 2022	48	98,90
Louis Jadot Gevrey-Chambertin 1er Cru Clos Saint-Jacques 2022	60	185,50
Louis Jadot Chambolle-Musigny 1er Cru Les Feusselottes 2022	48	88,45
Louis Jadot Chambolle-Musigny 1er Cru Les Baudes 2022	12	108,50
Louis Jadot Chambolle-Musigny 1er Cru Les Amoureuses 2022	12	351,00
Louis Jadot Vosne-Romanée 2022	12	69,55
Louis Jadot Clos Vougeot Grand Cru 2022	60	177,80
Louis Jadot Echezeaux Grand Cru 2022	12	255,00
Louis Jadot Clos Saint-Denis Grand Cru 2022	12	330,00
Louis Jadot Clos de la Roche Grand Cru 2022	12	345,00
Louis Jadot Charmes-Chambertin Grand Cru 2022	12	255,00
Louis Jadot Chambertin Grand Cru 2022	12	472,00
Louis Jadot Chambertin-Clos de Bèze Grand Cru 2022	24	472,00
Louis Jadot Bonnes Mares Grand Cru 2022	12	472,00
Louis Jadot Musigny Grand Cru 2022	12	945,00



DAVID DUBAND & LES TERRES DE PHILÉANDRE Chevannes

El 1991, el viticultor Pierre Duband, a punt de retirar-se, va cedir les regnes del celler al seu fill David, que havia acabat d'estudiar enologia. Poc temps després, David va decidir associar-se amb François Feuillet, que a la vegada era propietari d'1,5 ha a Nuits-Saint-Georges 1er Cru Aux Thorey. Van acordar que David s'encarregaria de la gestió a canvi de la meitat de la producció. Dos anys més tard, Pierre es va retirar definitivament i David va continuar experimentant amb la confiança de Feuillet.

Al llarg de la següent dècada, va anar augmentant el nombre de parcel·les treballades pel *domaine*, moltes d'elles en propietat. Cultiva les seves vinyes en ecològic des del 2007 i, actualment, compten amb certificació Ecocert.

David Duband en l'actualitat disposa de 20 ha de vinya en propietat a 27 denominacions, des de Gevrey-Chambertin a Nuits-Saint-Georges.

L'estil de David –amant dels vins de Domaine Dujac i Domaine Armand Rousseau– es caracteritza pel respecte a les antigues tècniques de Borgonya: verema manual, trepitjat del raïm amb els peus i fermentació amb un 60-90% dels raïms sencers, confiant plenament en els llevats indígenes originaris de cada parcel·la. La criança es du a terme en botes noves entre el 30% i el 40%, segons el vi, i s'allarga de 10 a 14 mesos.

A partir del 2002 va començar a comprar raïm seleccionat que vinificava íntegrament amb els mateixos criteris de qualitat que amb els raïms propis. **Des de l'anyada 2020, per diferenciar aquests vins dels que procedeixen de vinyes pròpies, els comercialitza amb la marca Les Terres de Philéandre**, el nom del qual ve dels seus dos fills més petits, els bessons Philomène i Léandre.



BLANC	Ampolles disponibles	€
David Duband Coteaux Bourguignons Blanc 2022	720	15,95
David Duband Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Blanc 2022	120	24,00
Les Terres de Philéandre Bourgogne Aligoté 2023	240	17,80

ROUGE	Ampolles disponibles	€
David Duband Coteaux Bourguignons 2022	720	15,95
David Duband Bourgogne Rouge 2022	720	19,95
David Duband Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Louis Auguste 2022	270	24,00
David Duband Morey-Saint-Denis 2022	96	48,80
David Duband Nuits-Saint-Georges 2022	60	48,80
David Duband Nuits-Saint-Georges 1er Cru Aux Thorey 2022	36	73,60
David Duband Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Procès 2022	60	73,60
David Duband Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Pruliers 2022	60	73,60
David Duband Gevrey-Chambertin 2022	60	53,70
David Duband Chambolle-Musigny 2022	60	63,85
David Duband Clos Vougeot Grand Cru 2022	24	214,65
David Duband Echezeaux Grand Cru 2022	12	214,65
David Duband Clos de la Roche Grand Cru 2022	12	248,50
David Duband Charmes-Chambertin Grand Cru 2022	12	248,50
David Duband Latricières-Chambertin Grand Cru 2022	12	315,00
David Duband Chambertin Grand Cru 2022	6	399,50
Les Terres de Philéandre Hautes Côtes de Nuits Célénie Sans Soufre 2022	120	23,95
Les Terres de Philéandre Marsannay Rouge 2022	36	24,65
Les Terres de Philéandre Fixin Rouge 2022	36	28,30
Les Terres de Philéandre Savigny-lès-Beaune 2022	30	24,65
Les Terres de Philéandre Savigny-lès-Beaune 1er Cru Clous 2022	60	37,00
Les Terres de Philéandre Savigny-lès-Beaune 1er Cru Aux Serpentières 2022	120	37,00



PHILIPPE PACALET

Beaune

Philippe Pacalet va cursar estudis d'enologia, especialitzant-se en microbiologia. És nebot de Marcel Lapierre, una de les figures clau del moviment dels vins naturals, del qual va heretar la seva filosofia poc intervencionista. Després de treballar durant 10 anys com a director del Domaine Prieuré Roch –propietat d'una de les nissagues familiars del Domaine de la Romanée-Conti–, Philippe Pacalet va iniciar el 2001 el seu projecte personal a Beaune.

Pacalet elabora vins en algunes de les appellations més prestigioses de la Côte d'Or gràcies als contractes que té amb diversos viticultors. Els compra la collita sempre que apliquin a les seves parcel·les la seva filosofia: a més de cultivar les vinyes en ecològic, han de ser capaces de revelar la personalitat del terroir del qual provenen. Dona molta importància a la vida del sòl, per a reforçar els tipus de llevats que interviendran a la fermentació. La verema es realitza manualment i sempre sota la seva direcció.

Des del 2007, realitza la vinificació i la criança en un celler –que va comprar a la família De Montille– al cor de Beaune.

Per a l'elaboració dels seus vins segueix el mètode del seu oncle Marcel, qui utilitzava una estratègia basada en la intuïció i el mínim intervencionisme. De fet, Pacalet es caracteritza per elaborar els seus vins sense afegir sulfits, excepte una petita quantitat en el moment de l'embotellament.

L'elaboració dels vins negres comença amb la maceració carbònica dels raïms sencers en dipòsits de fusta troncocònics i la fermentació alcohòlica es duu a terme confiant en els llevats indígenes de cada vinya i realitzant un enfonsament del barret diari amb els peus. Finalitzada la fermentació, els vins passen a botes de roure per a la seva criança, que es prolonga entre 15 i 18 mesos. Posteriorment, els vins es trasbalsen per gravetat a un dipòsit on reposaran dos mesos més abans de l'embotellament, operació que es fa manualment i sense filtrar.

La producció anual ascendeix a unes 70.000 ampolles.

A l'anyada 2022, ha aconseguit nous acords amb viticultors que li han permès incorporar algunes novetats interessants, on destaquen Pommard Les Rugiens, Vosne-Romanée Les Hautes Mazières i Vosne-Romanée 1er Cru Les Petits Monts, així com a noves parcel·les que afegiran complexitat al seu Village Vosne-Romanée. A més, després dels volums tan limitats de l'anyada anterior, ha pogut tornar a elaborar el seu fantàstic espumós Bulles en les quantitats habituals, per això hi ha una major disponibilitat.

També estan novament disponibles les seves dues magnífiques cuvées del nord del Rhône.

Un dels noms destacats de Bourgogne pels seus vins de mínima intervenció, amb una increïble frescor, puresa i finor. Ofereixen la seva millor expressió després d'uns anys en ampolla, tot i que es poden gaudir des de la seva joventut.



BOURGOGNE

BULLES	Ampolles disponibles	€
Philippe Pacalet Bulles Extra Brut 2022	240	32,75
BLANC	Ampolles disponibles	€
Philippe Pacalet Bourgogne Aligoté 2022	48	32,75
Philippe Pacalet Ladoix Blanc 2022	60	67,00
Philippe Pacalet Chablis 1er Cru Beauroy 2022	48	78,40
Philippe Pacalet Monthélie 1er Cru Clos Gauthey 2022	36	88,30
Philippe Pacalet Monthélie 1er Cru Château Gaillard 2022	36	88,30
Philippe Pacalet Puligny-Montrachet 2022	48	111,50
Philippe Pacalet Meursault 2022	96	95,90
Philippe Pacalet Meursault Limozin 2022	96	129,40
Philippe Pacalet Meursault 1er Cru Charmes 2022	12	232,90
Philippe Pacalet St. Aubin 1er Cru Les Murgers des Dents de Chien 2022	24	126,35
Philippe Pacalet Corton-Charlemagne Grand Cru 2022	24	405,00
Philippe Pacalet Bâtard-Montrachet Grand Cru 2022	12	898,00
ROUGE	Ampolles disponibles	€
Philippe Pacalet Moulin à Vent 2022	120	43,40
Philippe Pacalet Bourgogne Vieilles Vignes 2022	240	40,35
Philippe Pacalet Ladoix Rouge 2022	84	65,45
Philippe Pacalet Pommard 2022	320	79,30
Philippe Pacalet Pommard Les Rugiens 2022	48	103,50
Philippe Pacalet Pommard 1er Cru Les Charmots 2022	48	150,70
Philippe Pacalet Pommard 1er Cru Les Epenots 2022	60	158,30
Philippe Pacalet Volnay 1er Cru Roberdalle 2022	36	149,50
Philippe Pacalet Gevrey-Chambertin 2022	240	79,95
Philippe Pacalet Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Corbeaux 2022	12	216,50
Philippe Pacalet Gevrey-Chambertin 1er Cru Petite Chapelle 2022	24	224,00
Philippe Pacalet Nuits-Saint-Georges 2022	60	80,70
Philippe Pacalet Nuits-Saint-Georges 1er Cru Aux Argillas 2022	60	150,70
Philippe Pacalet Vosne-Romanée 2022	120	129,40
Philippe Pacalet Vosne-Romanée Les Hautes Maizières 2022	36	175,00
Philippe Pacalet Vosne-Romanée 1er Cru Les Chaumes 2022	24	243,50
Philippe Pacalet Vosne-Romanée 1er Cru Les Petits Monts 2022	36	261,80
Philippe Pacalet Chambolle-Musigny 1er Cru Les Sentiers 2022	48	207,50
Philippe Pacalet Chambolle-Musigny 1er Cru Les Lavrottes 2022	36	210,00
Philippe Pacalet Corton-Bressandes Grand Cru 2022	48	305,95
Philippe Pacalet Clos de Vougeot Grand Cru 2022	36	395,00
Philippe Pacalet Echezeaux Grand Cru 2022	60	407,95
Philippe Pacalet Charmes-Chambertin Grand Cru 2022	24	455,00
Philippe Pacalet Ruchottes-Chambertin Grand Cru 2022	24	570,00

RHÔNE

BLANC	Ampolles disponibles	€
Philippe Pacalet Condrieu 2022	48	90,60
ROUGE	Ampolles disponibles	€
Philippe Pacalet Cornas 2022	96	70,80



DOMAINE D'EUGÉNIE

Vosne-Romanée

Conegut com a Domaine René Engel durant anys, va canviar de nom i propietari després de la sobtada mort de Philippe Engel el 2005. El juliol de l'any següent, François Pinault, propietari del famós celler Château Latour a Pauillac, així com de Château Grillet al Rhône, de Clos de Tart, també a Borgogne, i d'Eisele Vineyard a Napa Valley, va comprar el celler, que va passar a anomenar-se Domaine d'Eugénie. Frédéric Engerer, director de Château Latour, va començar a gestionar també aquest celler. Van decidir formar un nou equip amb el viticultor Michel Mallard i amb Jean Claude Briottet com a assessor enològic.

Les vinyes s'estenen per 6,87 ha repartides als pobles de Vosne-Romanée, Flagey-Echezeaux, Vougeot, Chassagne-Montrachet i Meursault. A Vosne-Romanée, al costat del celler, es troba Clos d'Eugénie –anteriorment conegut amb el nom de Clos Frantin–, una parcel·la de 0,56 ha situada davant de La Tâche i de la qual s'obté una producció molt limitada.

Tot i que la major part de la superfície de Domaine d'Eugénie està plantada

amb pinot noir, disposen també d'una *ouvree* (4,28 àrees) del Grand Cru Montrachet i del Grand Cru Bâtard-Montrachet, dues *ouvrees* del 1er Cru Les Porusots de Meursault i 0,24 ha a Chassagne-Montrachet.

L'any 2009, les finques situades a Vosne-Romanée es van començar a

treballar segons els preceptes de la biodinàmica i a l'any següent van afegir la parcel·la d'Echezeaux. A partir de la verema 2020, tots els seus vins disposen de la certificació ecològica Ecocert.

L'any 2006 van provar de vinificar els raïms completament desrapats. A la

següent anyada, van optar per desrapar tan sols el 50%. A partir del 2008, aquesta tècnica es va instaurar com la marca d'identitat de la casa amb la qual elaboren els seus vins negres.

Des del 2009, el nou celler de vinificació està situat als antics edificis de Clos Frantin, on després de la seva restauració s'hi allotgen els diferents dipòsits de vinificació termorregulats de diferents capacitats, per a poder realitzar una selecció parcel·laria.

La fermentació es realitza segons el mètode tradicional i amb enfonsaments de barret freqüents. Finalitzada la fermentació, es trasbalsa el vi flor i es premsa la pasta de les pells per barrejar les dues fraccions en la proporció necessària. La criança es duu a terme en botes de roure francès, on els vins de categoria Village es mantenen una mitjana de 12 mesos. Per la seva part, els vins procedents de les vinyes 1er Cru i Grand Cru passen uns 15 mesos en botes, amb diferents proporcions

de bota nova segons la vinya: un 70% noves per als Grand Cru, un 50% per als 1er Cru i un 40% per als Village.

L'anyada 2021 del seu Clos Vougeot Grand Cru, que el celler va decidir no comercialitzar l'any passat, estarà disponible pròximament.



BLANC	Ampolles disponibles	€
Domaine d'Eugénie Chassagne-Montrachet Les Perclos 2022	15	75,25
Domaine d'Eugénie Meursault 1er Cru Les Porusots 2022	4	167,75

ROUGE	Ampolles disponibles	€
Domaine d'Eugénie Vosne-Romanée 2022	30	72,20
Domaine d'Eugénie Vosne-Romanée Clos d'Eugénie 2022	24	106,95
Domaine d'Eugénie Vosne-Romanée 1er Cru Aux Brûlées 2022	24	212,30
Domaine d'Eugénie Vosne-Romanée 1er Cru Aux Brûlées 2022 (Magnum)	2	440,30
Domaine d'Eugénie Clos-Vougeot Grand Cru 2021	48	386,00
Domaine d'Eugénie Clos-Vougeot Grand Cru 2021 (Magnum)	2	789,50

El 1999 va irrompre en el panorama de Borgonya la primera anyada dels vins de Mounir Saouma, un libanès que durant la seva estada a un monestir del Pròxim Orient va aprendre a elaborar vi. Fascinat, va marxar a Montpel·lier a estudiar enologia i, després de treballar en diversos cellers de França i Califòrnia, va acabar fundant un *négoce* a Borgonya juntament amb la seva dona Rotem Brakin. Rotem és enginyera agrícola i ha sigut premiada pels seus estudis sobre la Côte d'Or.

El caràcter afable i extravertit d'aquesta parella els ha aportat grans amistats entre viticultors dels millors 1er i Grand Cru de la Côte d'Or, d'on provenen la gran majoria dels seus vins. Malgrat no ser propietaris de vinya, han aconseguit situar totes i cadascuna de les seves *cuvées* al nivell més alt de qualitat de Borgonya. Mounir, amb el seu privilegiat olfacte i intuïció, decideix cada any, després de tastar els mostos acabats de premsar, quins d'ells es convertiran en vins de Lucien Le Moine.

Al seu celler de Beaune, Mounir i Rotem crien els vins en botes noves de roure de Jupilles, de gra fi i torrat suau, fabricades especialment per a ells. Allà, els mostos són acuradament vinificats per separat, tenint en compte les característiques de l'anyada i les particularitats de cada *cru*. Els vins envelleixen amb una gran quantitat de mares, amb suaus *bâtonnages* periòdics, fins al moment de ser embotellats. Defensen que les mares proporcionen vins més harmoniosos i complexos, motiu pel qual no realitzen trasbalsos durant la cria. Gràcies a les baixes temperatures del seu celler, la malolàctica s'endarrerix fins a l'estiu. Els vins de Lucien Le Moine s'embotellen per gravetat i sense filtrar i conserven una quantitat de CO₂ natural generat durant la fermentació malolàctica. Aquest lleu carbònic, que desapareix decantant el vi abans de servir-lo, "protegeix el vi tancant-lo en si mateix", en paraules de Mounir. Una protecció natural davant l'oxigen que permet també l'ús de dosis mínimes de sulfurós a



l'embotellament i quasi nul·les durant tot el procés de vinificació.

El matrimoni Saouma-Brakin supervisa personalment tots els passos del procés d'elaboració i de manera totalment artesanal. Fruit d'aquest compromís i de la seva manera d'entendre l'enologia, **es van imposar des del principi un límit anual de 100 botes de les quals s'obtenen només 30.000 ampolles, amb un màxim de tres botes d'un mateix *cru***, és a dir, entre 300 i 900 ampolles.

Convertits en sinònim d'elegància i caràcter, aquests vins suposen, any rere any, un fantàstic catàleg dels millors *terroirs* de Borgonya.

El seu celler al Rhône:

Tretze anys després d'iniciar la seva aventura vinícola a Borgonya, Mounir i Rotem van presentar la primera anyada del seu nou celler al Rhône: Rotem & Mounir Saouma. Allà són propietaris de 8,5 ha a Châteauneuf-du-Pape i 8,9 ha a Côtes du Rhône, on practiquen la mateixa filosofia que a Borgonya. Més informació del seu *domaine* al Rhône a la pàgina 63.

Una de les parelles de major personalitat del món del vi i que han aconseguit forjar-se una excel·lent reputació. **Elaboren unes exclusives *cuvées*, úniques i molt difícils d'aconseguir.**



BLANC	Ampolles disponibles	€
Lucien Le Moine Bourgogne Blanc 2022	90	34,95
Lucien Le Moine Chablis 1er Cru Fourchaume 2022	18	65,20
Lucien Le Moine Pouilly-Fuissé 1er Cru Au Vignerai 2022	18	52,95
Lucien Le Moine Ladoix 1er Cru Les Gréchons 2022	18	69,70
Lucien Le Moine Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Terres Blanches 2022	18	75,80
Lucien Le Moine Saint Aubin 1er Cru sur Gamay Blanc 2022	18	89,40
Lucien Le Moine Chassagne-Montrachet 1er Cru Abbaye de Morgeot 2022	18	116,70
Lucien Le Moine Meursault 1er Cru Blagny 2022	18	168,20
Lucien Le Moine Meursault 1er Cru Les Gouttes d'Or 2022	18	175,80
Lucien Le Moine Puligny-Montrachet 1er Cru Champ Gain 2022	18	168,60
Lucien Le Moine Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières 2022	18	191,00
Lucien Le Moine Corton-Charlemagne Grand Cru 2022	18	310,00
Lucien Le Moine Bâtard-Montrachet Grand Cru 2022	12	710,00

ROUGE	Ampolles disponibles	€
Lucien Le Moine Bourgogne Rouge 2022	90	34,95
Lucien Le Moine Pommard 1er Cru La Chanière 2022	18	77,30
Lucien Le Moine Volnay 1er Cru Clos des Chênes 2022	18	78,80
Lucien Le Moine Volnay 1er Cru Les Caillerets 2022	18	109,20
Lucien Le Moine Morey-Saint-Denis 1er Cru Les Genavrières 2022	18	89,40
Lucien Le Moine Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Vaucrains 2022	18	106,50
Lucien Le Moine Gevrey-Chambertin 1er Cru Lavaut Saint-Jacques 2022	12	168,60
Lucien Le Moine Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Cazetiers 2022	18	190,95
Lucien Le Moine Vougeot 1er Cru Les Petits Vougeots 2022	18	159,50
Lucien Le Moine Chambolle-Musigny 1er Cru Les Sentiers 2022	18	181,85
Lucien Le Moine Chambolle-Musigny 1er Cru Les Baudes 2022	24	187,90
Lucien Le Moine Chambolle-Musigny 1er Cru Les Hauts Doix 2022	18	190,95
Lucien Le Moine Chambolle-Musigny 1er Cru Les Amoureuses 2022	12	397,00
Lucien Le Moine Vosne-Romanée 1er Cru Les Suchots 2022	18	181,85
Lucien Le Moine Vosne-Romanée 1er Cru Les Petits Monts 2022	18	224,25
Lucien Le Moine Corton Les Perrières Grand Cru 2022	12	160,50
Lucien Le Moine Clos Saint-Denis Grand Cru 2022	18	299,00
Lucien Le Moine Clos de la Roche Grand Cru 2022	18	299,00
Lucien Le Moine Clos de Vougeot Grand Cru 2022	18	315,00
Lucien Le Moine Charmes-Chambertin Grand Cru 2022	12	316,70
Lucien Le Moine Latricières-Chambertin Grand Cru 2022	12	316,70
Lucien Le Moine Échezeaux Grand Cru 2022	12	316,70
Lucien Le Moine Bonnes-Mares Grand Cru 2022	18	479,00
Lucien Le Moine Chambertin-Clos de Bèze Grand Cru 2022	18	479,00
Lucien Le Moine Grands-Échezeaux Grand Cru 2022	12	535,00
Lucien Le Moine Romanée-Saint-Vivant Grand Cru 2022	12	885,00
Lucien Le Moine Musigny Grand Cru 2022	6	1.210,00



DOMAINE DE L'ARLOT

Premeaux-Prissey

La història del celler es remunta a finals del segle XVIII, quan Jean-Charles Vienot va construir un tancat de pedra al voltant de la seva casa i finca. Es creava així **Clos de l'Arlot, un monopole 1er Cru de 4 ha a la comuna de Nuits-Saint-Georges**, que avui té la particularitat d'estar plantat la meitat amb chardonnay i l'altra meitat amb pinot noir.

El 1891, la propietat va ser venuda a Jules Belin, un *négociant* que va afegir un altre **monopole 1er Cru: Clos des Forêts Saint-Georges**, a més de la parcel·la Clos du Chapeau. El *domaine* va romandre a les mans de la família Belin fins al 1987, moment en el qual el grup AXA Millésimes –Château Pichon Longueville Baron i Château Suduiraut a Bordeaux, Quinta do Noval a Porto, Disznókó a Tokaj i Outpost a Napa Valley, entre altres– el va adquirir i ampliar la propietat, afegint dues parcel·les dels reputats **Romanée-Saint-Vivant Grand Cru i Vosne-Romanée 1er Cru Les Suchots** que van reforçar encara més l'estatus icònic del Domaine de l'Arlot.

Jean-Pierre de Smet –fortament influenciat per figures com Jacques Seysses del Domaine Dujac, Anne-Claude Leflaive del Domaine Leflaive o Patrick Bize del Domaine Simon Bize– va ser el director general del celler fins al 2007, donant pas a Christian Seely, qui havia treballat amb ell des del 1998. Actualment, i des del 2014, la directora tècnica del celler és Géraldine Godot, que ha mantingut i ha refinat encara més l'estil de la casa amb extraccions molt suaus i criances molt mesurades, per preservar la magnífica fruita dels seus apreciats *crus*.

El celler cultiva prop de 15 ha de vinya, la majoria plantades amb pinot noir, tot i que sumen 2,8 ha de chardonnay. Des de l'any 2000, les feines del camp segueixen les pautes de viticultura ecològica –disposen de certificació des del 2014– que es complementen amb pràctiques biodinàmiques des del 2003 i actualment s'apliquen a la totalitat de la superfície.

Des d'un principi, les fermentacions espontànies es van realitzar amb una

alta proporció de raïms sencers. Tant el raïm com els mostos procedeixen exclusivament de vinyes pròpies i es manipulen amb molta cura. **Els vins són delicats i perfumats, amb un paladar accessible a la seva joventut i al mateix temps amb un gran potencial de guarda.**



BLANC	Ampolles disponibles	€
Domaine de l'Arlot Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos de l'Arlot Blanc 2022	24	101,50

ROUGE	Ampolles disponibles	€
Domaine de l'Arlot Nuits-Saint-Georges 1er Cru Cuvée Mont des Oiseaux 2022	48	67,20
Domaine de l'Arlot Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos des Forêts Saint-Georges 2022	216	89,90
Domaine de l'Arlot Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos de l'Arlot 2022	48	89,90
Domaine de l'Arlot Vosne-Romanée 1er Cru Les Suchots 2022	48	156,75
Domaine de l'Arlot Romanée-Saint-Vivant Grand Cru 2022	12	629,00



PIERRE MOREY & MOREY-BLANC

Meursault

La família Morey és originària de Chassagne-Montrachet i es va establir a Meursault quan Alexis Morey va haver de fugir clandestinament l'any 1793 durant la Revolució Francesa. Allà va ser on es va instal·lar definitivament després de conèixer a Mademoiselle Millot, amb qui va contraure matrimoni. La descendència d'Alexis va ser nombrosa, 31 nets, i les herències van anar dividint les propietats amb el pas de les generacions. Ja al segle XX, Auguste Morey només tenia en propietat unes poques parcel·les. Durant la crisi del 1929 va ampliar els terrenys amb la compra de les vinyes del seu arrendador i, el 1935, va arribar a un acord amb Henri Lafon per fer-se càrrec de la gestió de les parcel·les de Domaine des Comtes Lafon juntament amb vuit viticultors més.

Pierre, fill d'Auguste, es va fer càrrec del celler el 1971 amb 10 ha de vinyes. **Actualment, cultiven una parcel·la de 0,5 ha de chardonnay a Bâtard-Montrachet Grand Cru, tot i que el *domaine* també té participacions a diversos 1er Cru de Meursault, Puligny-Montrachet, Pommard i Volnay.**

La resta de parcel·les estan distribuïdes per diferents *lieux-dits* situats en la seva major part a Meursault, però també a Monthélie, amb els quals elabora vins de *village* i Bourgogne regionals.

A poc a poc, el seu pare Auguste va anar cedint-li també els contractes d'arrendament de finques que pertanyien a Lafon, Poirier i altres membres de la família Morey. Però el 1984, Dominique Lafon va voler recuperar les finques llogades per treballar-les en exclusiva. Poc després, Pierre –que a més de gestionar el celler familiar treballava per a Domaine Leflaive administrant la propietat– va decidir fundar la *maison de négoce* Morey-Blanc el 1992, amb la qual poder compensar la pèrdua de les vinyes de Lafon. Cinc anys després es va incorporar la seva filla Anne.

Durant 20 anys, Pierre es va encarregar de les tres empreses en paral·lel, però el 2008 va abandonar la direcció de Domaine Leflaive per dedicar-se en exclusiva al seu propi projecte, sempre amb l'ajuda de la seva filla Anne. A la verema 2020, Jean-Victor, el fill

d'Anne, es va incorporar plenament al celler i des de llavors les tres generacions treballen juntes.

Les parcel·les de Pierre Morey segueixen una viticultura ecològica des del 1991 i biodinàmica des del 1997, un requisit també obligatori pels viticultors als quals compra raïm destinat a la firma Morey-Blanc.

La verema es realitza a mà, els raïms es transporten al celler ràpidament i mitjançant una premsa pneumàtica s'obté un most que es deixa reposar en dipòsit d'acer inoxidable entre 12 i 24 hores. La fermentació alcohòlica es realitza en botes de roure aprofitant els llevats indígenes. Quan acaba la fermentació comença el treball de *bâtonnage*. Són defensors de les criances llargues: entre 16 i 24 mesos en els chardonnay, mentre que els aligoté es mantenen en botes de roure parcialment nou entre 12 i 16 mesos. En el cas dels vins negres, els raïms es desrapen i es realitza una maceració carbònica fins que comença la fermentació alcohòlica de forma espontània. Es duen a terme lleugers enfonsaments del barret i

remuntats a temperatura controlada per afavorir el seu desenvolupament aromàtic. Finalitzada la fermentació alcohòlica, els vins es traslladen a un celler subterrani per realitzar la fermentació malolàctica en bota durant tot l'hivern, on romanen entre 15 i 24 mesos –segons l'anyada– abans d'embotellar-se per gravetat.

Tant el Domaine Pierre Morey com el *négoce* Morey-Blanc han aconseguit situar-se entre els cellers més prestigiosos de Bourgogne. Vins elegants, nítids i precisos que brillen encara més en aquesta anyada 2022.



BLANC	Ampolles disponibles	€
Pierre Morey Bourgogne Aligoté 2022	1.020	13,90
Pierre Morey Bourgogne Aligoté 2022 (Magnum)	24	35,40
Pierre Morey Bourgogne Chardonnay 2022	300	25,50
Pierre Morey Bourgogne Chardonnay 2022 (Magnum)	12	58,50
Pierre Morey Meursault 2022	240	67,50
Pierre Morey Meursault 2022 (Magnum)	12	146,95
Pierre Morey Meursault Clos Le Meix Tavaux 2022	60	75,00
Pierre Morey Meursault Clos Le Meix Tavaux 2022 (Magnum)	12	167,95
Pierre Morey Meursault Les Terres Blanches 2022	72	75,00
Pierre Morey Meursault Les Terres Blanches 2022 (Magnum)	12	167,95
Pierre Morey Meursault Les Tessions 2022	240	91,00
Pierre Morey Meursault Les Tessions 2022 (Magnum)	12	199,95
Pierre Morey Meursault 1er Cru Perrières 2022	90	177,50
Pierre Morey Meursault 1er Cru Perrières 2022 (Magnum)	12	374,20
Pierre Morey Puligny-Montrachet 1er Cru Champ Gain 2022	60	177,50
Pierre Morey Puligny-Montrachet 1er Cru Champ Gain 2022 (Magnum)	12	374,20
Pierre Morey Bâtard-Montrachet Grand Cru 2022	72	483,90
Pierre Morey Bâtard-Montrachet Grand Cru 2022 (Magnum)	12	991,95
Morey-Blanc Saint-Romain Sous Le Château 2022	36	40,50
Morey-Blanc Saint-Romain Sous Le Château 2022 (Magnum)	12	98,95

ROUGE	Ampolles disponibles	€
Pierre Morey Bourgogne Pinot Noir 2022	240	20,25
Pierre Morey Monthélie 2022	96	31,50
Pierre Morey Monthélie 1er Cru 2022	48	42,00
Pierre Morey Meursault Les Durots 2022	72	42,00
Pierre Morey Pommard 1er Cru Grands Epenots 2022	48	90,00
Pierre Morey Volnay 1er Cru Santenots 2022	48	90,00
Morey-Blanc Aloxe-Corton 1er Cru Clos du Chapitre 2022	36	66,00
Morey-Blanc Aloxe Corton 1er Cru Les Vercots 2022	24	66,00
Morey-Blanc Volnay 1er Cru Pitures 2022	60	70,50
Morey-Blanc Volnay 1er Cru Taillepieds 2022	24	79,50
Morey-Blanc Hospices de Beaune 1er Cru Cuvée Clos des Avaux 2022	24	172,50



JEAN-MARIE FOURRIER

Gevrey-Chambertin

Amb només 23 anys, el 1994, Jean-Marie Fourrier es va fer càrrec de les 10 ha del seu pare Jean-Claude. Poc temps abans havia realitzat pràctiques professionals al Domaine Drouhin d’Oregon i a Vosne-Romanée amb el famós enòleg Henry Mayer, del qual va aprendre els secrets per elaborar un gran vi: mantenir una vinya sana i ben cuidada i seguir tècniques el menys intervencionistes possible durant l’elaboració.

Però la història va començar abans de l’arribada de Jean-Marie. Als anys 30, Fernand Pernot, una cèlebre estrella de l’època, i el seu cunyat, de la família Fourrier, tenien en comú unes parcel·les a Griottes-Chambertin Grand Cru i a Gevrey-Chambertin 1er Cru Clos Saint-Jacques, amb les quals elaboraven vins sota l’etiqueta Pernot-Fourrier. Va ser Pernot qui va decidir que el seu nebot Jean-Claude Fourrier es fes càrrec del negoci.

Jean-Marie va ampliar la gamma, vinificant i embotellant per separat les parcel·les classificades com

a 1er Cru en propietat a Gevrey-Chambertin, a diferència del seu pare, que elaborava un únic vi assemblant tots els raïms.

A més de la seva vinya en propietat, Jean-Marie va decidir el 2011 establir-se també com a *négociant*, comprant raïm en aquelles denominacions on no era propietari de vinya

El celler està equipat amb l’última tecnologia per reduir al mínim la intervenció durant l’elaboració. Com diu Jean-Marie: “No haig de fer gairebé res al celler, els vins es fan ells mateixos i tota la meua feina es concentra a la vinya”. Els raïms cauen per simple gravetat a una desrapadora de manera molt suau per tal de no malmetre el raïm. La maceració prefermentativa és molt breu, de 3 o 4 dies, i no es refrigera per tal d’afavorir el començament de la maceració carbònica a l’interior del raïm i que els grans es trenquin espontàniament, tal com va aprendre d’Henry Mayer.

La fermentació alcohòlica es realitza gràcies als llevats indígenes presents al most, amb freqüents enfonsaments del barret manuals, 2 o 4 vegades al dia. Tots els vins es trasbalsen a botes de roure –un 20% noves– on té lloc la fermentació malolàctica i es reté el diòxid de carboni produït naturalment, un fet que evita el seu sulfitat. La criança s’allarga entre 16 i 20 mesos.

Jean-Marie Fourrier s’ha convertit en un dels personatges imprescindibles de la Borgonya. Produccions limitades d’uns vins fragants, precisos i de gran concentració.



ROUGE	Ampolles disponibles	€
Jean-Marie Fourrier Bourgogne Rouge 2022	24	38,95
Jean-Marie Fourrier Côte de Nuits-Villages Le Préau 2022	60	58,35
Jean-Marie Fourrier Gevrey-Chambertin 1er Cru La Perrière 2022	36	185,50
Jean-Marie Fourrier Vosne-Romanée 1er Cru Aux Malconsorts 2022	6	425,70
Jean-Marie Fourrier Chambolle-Musigny 1er Cru Les Amoureuses 2022	6	626,00
Jean-Marie Fourrier Grands Echezeaux Grand Cru 2022	6	472,50
Jean-Marie Fourrier Latricières-Chambertin Grand Cru 2022	36	335,00
Jean-Marie Fourrier Chambertin Grand Cru 2022	36	626,00

JEAN-MARC ROULOT

Meursault

Domaine Roulot és un històric celler familiar que va néixer el 1830 a Meursault, quan Guillaume Roulot es va establir com a viticultor. Va ser Paul Roulot, l’avi de Jean-Marc, qui va començar a elaborar vi i a comprar les primeres parcel·les a Meursault. Quan Paul va morir, el seu fill Guy Roulot es va fer càrrec del celler i es va convertir en el veritable responsable de la seva expansió. Va començar a elaborar cada *cru* per separat en una època en la qual encara no era el més comú i no només els Premiers Crus, sinó també cadascun dels *lieux-dits*.

Després de la mort de Guy el 1982, el seu fill Jean-Marc Roulot finalment va decidir abandonar la seva feina d’actor a París per dedicar-se al món del vi a partir del 1989. El 2014, va expandir les activitats del celler gràcies a un projecte de micro *négoce* que va començar per donar suport a altres viticultors i aplicar el seu estil tan definit als vins que elabora.

El raïm comprat es rep al celler de Jean-Marc i es treballa exactament de la mateixa manera que els vins del *domaine*. Per evitar que es confonguin amb els vins de raïms propis, com a *négociant* tan sols treballa amb parcel·les de les quals no és propietari.

Jean-Marc té 11 ha en propietat cultivades en ecològic des del 1999 i poc després en biodinàmica. Tot i que la composició del sòl, l’altura i l’exposició solar de totes les parcel·les és molt similar, les treballa per separat, tal com feia el seu pare.

Per a ell és crucial la data de verema i prefereix collir el raïm un o dos dies abans que a la inversa.



La fermentació es realitza amb els llevats indígenes en botes de roure, un 20% noves pels vins de Village i entre un 25 i un 30% per als 1er Cru i Grand Cru. Finalitzada la fermentació, la criança dura de 12 a 18 mesos durant els quals duen a terme un *bâtonnage* només cada 15 dies per a no sobrecarregar el vi

final. Els últims sis mesos abans de l’embotellament, el vi es manté en dipòsits d’acer inoxidable.

Té un estil personal lluny de les modes i els seus vins s’han convertit en objecte de desig. Els seus blancs estan concebuts per a la guarda i per al gaudi dels més pacients.

BLANC	Ampolles disponibles	€
Jean-Marc Roulot Puligny-Montrachet 1er Cru Caillerets 2022	12	350,00
Jean-Marc Roulot Puligny-Montrachet 1er Cru Caillerets 2022 (Magnum)	6	735,00
Jean-Marc Roulot Corton-Charlemagne Grand Cru 2022	18	580,00
Jean-Marc Roulot Corton-Charlemagne Grand Cru 2022 (Magnum)	6	1.195,00



VINCENT GIRARDIN

Meursault

La història de la Maison Vincent Girardin té els seus inicis a una família de viticultors assentada a Santenay des del segle XVII. En pocs anys, Vincent Girardin va convertir la petita herència del seu pare en un dels cognoms vitivinícoles més famosos de Bourgogne i Beaujolais.

L'any 1980, Jean Girardin va repartir les propietats entre els seus quatre fills i en va donar 2 ha a cadascun. Vincent Girardin, qui en aquella època tenia 19 anys, va començar a treballar-les per elaborar el seu propi vi i a poc a poc va anar estenent les seves parcel·les, comprant-ne unes i llogant-ne d'altres, a mesura que els seus vins eren més reconeguts.

Vincent Girardin va començar la seva activitat com a *négociant* el 1994, ampliant així la seva producció, i el 2001 va decidir traslladar el seu celler a Meursault. Pel que fa a la seva col·laboració amb els altres viticultors, va ser pioner en establir una relació basada en la màxima qualitat i el respecte pel producte. Amb aquesta filosofia, Vincent va assolir un acord amb el Domaine Henri Clerc et Fils el 2002 per encarregar-se de la gestió de les seves finques i elaborar alguns dels vins blancs més preuats de la Côte de Beaune. Des de l'any 2002, Éric Germain és l'enòleg de la *maison*.

Va ser ell qui va definir l'essència dels vins de Girardin com a una expressió dels grans *terroirs* de Bourgogne i en pocs anys el canvi en l'estil va ser radical; una volta al classicisme amb l'ús de llevats indígenes, extraccions suaus, reducció dràstica de la utilització de botes noves i criances més llargues. Des del 2012 Éric és, a més, el director general.

Des del 2008 treballen totes les parcel·les segons els principis biodinàmics, sense utilitzar herbicides ni insecticides sintètics, llaurant la terra en profunditat per afavorir el creixement de les arrels al sòl, fent servir adobs orgànics i unes conduccions altes de la vinya per obtenir la millor exposició solar i una perfecta maduració dels raïms. Aquests preceptes també se segueixen al celler, aplicant el calendari lunar per a la presa de decisions.

Les parcel·les en propietat de la Maison Vincent Girardin s'estenen des del turó de Corton fins a Santenay i sumen un total de 29 ha. **Elabora vins a 10 dels pobles més prestigiosos de la Côte de Beaune i en 5 famoses vinyes Grand Cru: Corton-Charlemagne, Corton, Bienvenues-Bâtard-Montrachet, Bâtard-Montrachet i Montrachet.**

Cada parcel·la es verema i vinifica per separat, amb doble selecció del raïm –a la vinya i a l'entrada de celler–, i els raïms es desrapen parcialment i es premsen amb suavitat. Els vins negres realitzen la fermentació alcohòlica en dipòsit d'acer inoxidable i la malolàctica en botes de roure, mentre que els vins blancs –l'especialitat de la casa– realitzen ambdues fermentacions en botes de roure. Les botes noves suposen el 10% en els vins



regionals, 20% en els 1er Cru i 30% en els Grand Cru. Aquestes provenen tant de la boteria Damy –veïna del celler de Girardin en Meursault– com de François Frères.

La criança dels vins negres s'allarga entre els 16 i els 18 mesos, mentre

que els blancs romanen entre 12 i 18 mesos en bota abans de ser trasbalsats a dipòsits d'acer, on reposaran durant 6 mesos. En cap cas es clarifiquen ni s'estabilitzen, i l'embotellament es realitza d'acord amb la influència dels cicles lunars.

Uns *crus* excepcionals elaborats amb una filosofia de mínima intervenció. Els seus vins estan a un nivell molt alt: els blancs destaquen per la seva gran puresa i els negres han guanyat en profunditat i complexitat.

BLANC	Ampolles disponibles	€
Vincent Girardin Bourgogne Blanc Cuvée Saint-Vincent 2022	1020	16,95
Vincent Girardin Bourgogne Blanc Emotion 2022	240	18,50
Vincent Girardin Pouilly-Fuissé Les Vieilles Vignes 2022	900	26,20
Vincent Girardin Saint-Romain Sous Le Château 2022	60	32,35
Vincent Girardin Meursault Les Vieilles Vignes 2022	380	61,55
Vincent Girardin Meursault Le Limozin 2022	240	64,65
Vincent Girardin Meursault Les Narvaux 2022	60	69,25
Vincent Girardin Meursault Les Tessons 2022	24	69,25
Vincent Girardin Meursault 1er Cru Les Charmes-Dessus 2022	12	99,90
Vincent Girardin Meursault 1er Cru Les Genevrières 2022	48	115,40
Vincent Girardin Meursault 1er Cru Les Perrières 2022	36	138,50
Vincent Girardin Puligny-Montrachet Les Vieilles Vignes 2022	360	69,25
Vincent Girardin Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts 2022	12	115,40
Vincent Girardin Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes 2022	48	138,50
Vincent Girardin Puligny-Montrachet 1er Cru Les Pucelles 2022	18	153,85
Vincent Girardin Chassagne-Montrachet Les Vieilles Vignes 2022	480	69,25
Vincent Girardin Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot Blanc 2022	60	89,25
Vincent Girardin Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée 2022	18	123,20
Vincent Girardin Chassagne-Montrachet 1er Cru Le Cailleret 2022	24	123,20
Vincent Girardin Chassagne-Montrachet 1er Cru Blanchot-Dessus 2022	18	153,85
Vincent Girardin Corton-Charlemagne Grand Cru 2022	60	246,00
Vincent Girardin Corton-Charlemagne Quintessence Grand Cru 2022	24	276,75
Vincent Girardin Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru 2022	12	527,00
Vincent Girardin Bâtard-Montrachet Grand Cru 2022	12	625,00
Vincent Girardin Montrachet Grand Cru 2022	18	1.085,00

ROUGE	Ampolles disponibles	€
Vincent Girardin Bourgogne Rouge Cuvée Saint-Vincent 2022	2400	18,50
Vincent Girardin Maranges Les Vieilles Vignes 2022	210	23,50
Vincent Girardin Maranges 1er Cru La Fossière 2022	240	27,70
Vincent Girardin Saint-Romain Les Vieilles Vignes 2022	120	24,65
Vincent Girardin Santenay Les Vieilles Vignes 2022	240	26,95
Vincent Girardin Santenay 1er Cru Le Beauregard 2022	180	34,65
Vincent Girardin Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes Rouge 2022	60	36,95
Vincent Girardin Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot Rouge 2022	60	49,25
Vincent Girardin Volnay Les Vieilles Vignes 2022	180	40,00
Vincent Girardin Volnay 1er Cru Les Santenots 2022	60	60,00
Vincent Girardin Volnay 1er Cru Champans 2022	60	64,65
Vincent Girardin Beaune 1er Cru Clos des Aigrots 2022	120	44,65
Vincent Girardin Pommard Les Vieilles Vignes 2022	360	46,20
Vincent Girardin Gevrey-Chambertin Les Vieilles Vignes 2022	120	64,65



FRANÇOIS CARILLON

Puligny-Montrachet

La família Carillon està establerta a Puligny-Montrachet des del segle XVI i es dedica a la viticultura des de l'any 1700. **Des de mitjan segle XX, la simple menció del cognom Carillon evoca automàticament la imatge de grans vins blancs de Borgogne.**

A la dècada de 1980, François i Jacques, els dos fills de Louis Carillon, van començar a treballar al *domaine*. François es va encarregar de la vinya juntament amb el seu pare i el seu germà Jacques era el responsable del celler. L'any 2010, els dos germans van decidir separar els seus camins. Es van repartir les vinyes en propietat del que fins llavors era el “Domaine

Louis Carillon et Fils” i en sorgiren dos nous cellers, cadascun d'ells amb el seu propi estil.

Abans de la separació, François Carillon era l'encarregat de la vinya, i ara, com a propietari del seu nou *domaine*, segueix considerant-se, abans de tot, un homme de la terre: “vull seguir sent un pagès”. Treballa amb mètodes d'agricultura ecològica les seves 16 ha de vinya, repartides entre Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet i Saint-Aubin, incloent-hi 9 parcel·les classificades com a 1er Cru.

El celler on François Carillon vinifica els seus mosts es troba en ple nucli antic de Puligny, en uns antiquíssims

edificis propietat de la família, on una pedra marcada amb una inscripció de l'any 1611 –que ell remarca a les seves etiquetes– dona fe d'una història secular. Considerat un mestre de la chardonnay, que representa el 90% de la vinya, també treballa admirablement la pinot noir i la injustament oblidada aligoté.

En la criança, l'ús de bota nova s'ha reduït progressivament fins al 10%, per donar major protagonisme a la fruita.

Un referent de Puligny-Montrachet. Tots els seus vins destaquen pel seu equilibri, finor i gran potencial de guarda.

BLANC	Ampolles disponibles	€
François Carillon Cap Au Sud Chardonnay 2022	504	13,20
François Carillon Bourgogne Aligoté 2022	480	15,40
François Carillon Mâcon Blanc 2022	60	18,50
François Carillon Bourgogne Côte d'Or Blanc 2022	180	23,10
François Carillon Saint-Romain Combe Bazin 2022	48	32,35
François Carillon Saint-Aubin 1er Cru Murgers des Dents de Chien 2022	36	61,55
François Carillon Chassagne-Montrachet 2022	48	66,20
François Carillon Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Macherelles 2022	24	92,35
François Carillon Puligny-Montrachet 2022	200	70,80
François Carillon Puligny-Montrachet Les Enseignères 2022	36	76,95
François Carillon Puligny-Montrachet 1er Cru Champ-Gain 2022	72	99,95
François Carillon Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes 2022	24	138,50

ROUGE	Ampolles disponibles	€
François Carillon Bourgogne Rouge 2022	84	21,55



OLIVIER LEFLAIVE

Puligny-Montrachet

La família Leflaive està instal·lada a Puligny-Montrachet des del 1717. Va ser Joseph Leflaive qui va fundar el Domaine Leflaive a principis del segle XX. Va comprar diverses parcel·les als millors Grand Cru del poble i també va decidir embotellar i vendre directament el seu propi vi. Amb la mort de Joseph el 1953, els seus fills es van fer càrrec del negoci, Joseph-Régis com a administrador i Vincent com a encarregat de la vinya i del celler. Olivier, fill de Joseph-Régis, es va incorporar el 1982 després d'haver-se dedicat a la música i a l'art a París.

El 1984, Olivier va rebre la petició d'un importador nord-americà d'elaborar vins de les denominacions més prestigioses de la Côte de Beaune: Meursault, Puligny-Montrachet i Chassagne-Montrachet. El celler familiar no podia fer-se càrrec d'aquest repte i va ser aleshores quan

Olivier va decidir fundar la *maison de négoce* Olivier Leflaive et Frères juntament amb el seu germà Patrick. El 1988 es va unir a l'equip Franck Grux, a la direcció tècnica, succeint a Jean-Marc Boillot en aquesta tasca, mantenint la qualitat i l'estil de la casa anyada rere anyada.

Olivier Leflaive va ser un dels primers a reivindicar la importància de l'enoturisme i el 1997 va obrir el



BLANC	Ampolles disponibles	€
Olivier Leflaive Chassagne-Montrachet 1er Cru Clos Saint-Marc 2022	36	141,50
Olivier Leflaive Chassagne-Montrachet 1er Cru Abbaye de Morgeot 2022	18	141,50
Olivier Leflaive Meursault 1er Cru Sous le Dos d'Âne 2022	6	144,50
Olivier Leflaive Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières 2022	6	212,50
Olivier Leflaive Puligny-Montrachet 1er Cru Les Pucelles 2022	12	239,00
Olivier Leflaive Bâtard-Montrachet Grand Cru 2022	6	750,00
Olivier Leflaive Montrachet Grand Cru 2022	3	1.450,00

ROUGE	Ampolles disponibles	€
Olivier Leflaive Corton Clos du Roi Grand Cru 2022	24	173,50

DOMAINE FRANÇOIS MIKULSKI

Meursault

En una regió vinícola tan aferrada a la tradició familiar com és Bourgogne, Domaine Mikulski representa una desacomplexada excepció. François Mikulski, fill de Meursault, però d'ascendència polonesa i francesa, no pertany a cap nissaga llegendària de viticultors. Això li va donar llibertat per a seguir la seva pròpia filosofia, que es pot definir com a contemporània a Bourgogne, alhora que fidel a l'autenticitat del *terroir*, la qualitat i la frescor.

François Mikulski va aprendre a fer vi de la mà del seu oncle Pierre Boillot –del 1984 al 1991–, qui en morir li va deixar en llegat algunes hectàrees de vinya. Després d'ampliar la superfície en propietat, el 1992 va fundar el celler Domaine Mikulski, juntament amb la seva esposa Marie-Pierre. Actualment, la seva filla Anne i el seu gendre Thomas Boccon –que es va incorporar el 2011– continuen la seva labor.

De les aproximadament 9 ha de vinya que treballen, no totes són de la seva propietat, fet que no els impedeix cuidar-les amb la mateixa

cura que si pertanyessin a la seva família des de fa generacions. Produeixen el seu propi compost, utilitzen productes fitosanitaris respectuosos amb el medi i mimen l'equilibri biològic dels seus sòls.

Cultiven chardonnay, aligoté i pinot noir plantades sobre sòls de roca entreviada de sediments i sorres, alguns dels quals pertanyen a cèlebres 1er Cru de Meursault i Volnay. Les vinyes plantades el 1913 al seu 1er Cru Charmes es vinifiquen i embotellen per separat per a la seva *cuvée* més desitjada.

El respecte pel *terroir* i el seu fruit es manifesta també al celler. Allà regna la delicadesa, com demostra l'ús exclusiu de premses pneumàtiques i bombes peristàltiques. La fermentació es duu a terme amb llevats indígenes i poden allargar-se durant 3 o 4 mesos. Aquest llarg període és possible gràcies a les constants baixes temperatures de l'hivern i principis de la primavera (entre 6 i 8 °C) a les caves excavades a la roca. La criança es realitza amb només un 20% de botes noves per

tal d'evitar emascarar el caràcter esmolat, la puresa i l'elegància que tant persegueix el celler.

François Mikulski porta gairebé 30 anys elaborant amb el màxim respecte i mínima intervenció tant al camp com al celler. Destaquen els seus grans blancs, tensos i cristal·lins, de fantàstica guarda.



BLANC	Ampolles disponibles	€
Domaine François Mikulski Bourgogne Aligoté 2022	120	20,95
Domaine François Mikulski Bourgogne Côte d'Or Blanc 2022	336	26,80
Domaine François Mikulski Hautes-Côtes de Beaune Blanc 2022	120	30,50
Domaine François Mikulski Saint-Aubin 2022	48	36,80
Domaine François Mikulski Meursault 2022	240	56,65
Domaine François Mikulski Meursault Meix Chavaux 2022	48	63,20
Domaine François Mikulski Meursault Pré de Manche 2022	60	63,20
Domaine François Mikulski Meursault 1er Cru Poruzots 2022	60	101,55
Domaine François Mikulski Meursault 1er Cru Charmes 2022	72	107,70
Domaine François Mikulski Meursault 1er Cru Les Gouttes d'Or 2022	36	107,70
Domaine François Mikulski Meursault 1er Cru Genevrières 2022	48	133,85
Domaine François Mikulski Meursault 1er Cru Charmes Vieilles Vignes de 1913 2022	12	163,20

ROUGE	Ampolles disponibles	€
Domaine François Mikulski Bourgogne Côte d'Or Rouge 2022	144	26,35
Domaine François Mikulski Monthelie Toisières 2022	36	37,70
Domaine François Mikulski Pommard 2022	36	47,20
Domaine François Mikulski Aloxe-Corton 1er Cru Les Vercots 2022	36	72,35
Domaine François Mikulski Volnay 1er Cru Santenots du Milieu 2022	60	72,35



DOMAINE CHANDON DE BRIAILLES

Savigny-lès-Beaune

L'any 1690, els arquitectes creadors del palau i els jardins de Versailles van ser contractats per construir una casa senyorial a Savigny-lès-Beaune, avui catalogada com a Monument Històric. El 1834, aquest bellíssim edifici, juntament amb els seus espectaculars jardins i les seves vinyes, van passar a formar part del patrimoni de la família Nicolay en ser adquirit per la Comtessa Chandon de Briailles. El 1982, la Comtessa Nadine de Nicolay va prendre ple control del *domaine* i del celler. Una de les seves filles, Claude, es va contagiar de la passió vitícola de la seva

mare i va estudiar viticultura i enologia a Dijon. Poc després, s'unia a l'aventura en François, germà petit de Claude.

Les seves 13,7 ha de vinya es troben a només 4 km de Beaune, repartides entre els pobles de Pernand-Vergelesses, Aloxe-Corton i Savigny-lès-Beaune. Després del cultiu ecològic des de la dècada dels noranta, van introduir la biodinàmica el 2005, rebent les certificacions Ecocert i Demeter amb l'anyada 2011.

El celler disposa d'unes magnífiques caves construïdes per monjos

cistercencs al segle XIII. Tant la pinot noir com la chardonnay es vinifiquen segons el que Claude i François anomenen "estil borgonyó neoclàssic": fermenten a temperatura controlada amb llevats autòctons, sense addició de productes enològics sintètics i poc o res de sulfurós, segons les anyades.

Un dels cellers referents de Savigny-lès-Beaune, amb una sòlida convicció ecològica i biodinàmica i amant de les elaboracions poc intervencionistes i respectuoses amb la fruita.

BLANC	Ampolles disponibles	€
Domaine Chandon de Briailles Savigny-lès-Beaune Blanc Les Saucours 2022	36	61,55
Domaine Chandon de Briailles Pernand-Vergelesses Blanc 1er Cru Île des Vergelesses 2022	96	92,30
Domaine Chandon de Briailles Pernand-Vergelesses Île des Vergelesses "La Vie est Belle" 2022	24	95,40
Domaine Chandon de Briailles Corton Grand Cru 2022	36	241,00
Domaine Chandon de Briailles Corton-Charlemagne Grand Cru 2022	12	300,50

ROUGE	Ampolles disponibles	€
Domaine Chandon de Briailles Savigny-lès-Beaune Aux Fournaux 2022	150	53,85
Domaine Chandon de Briailles Savigny-lès-Beaune 1er Cru Les Lavières 2022	180	69,30
Domaine Chandon de Briailles Pernand-Vergelesses 1er Cru Les Vergelesses 2022	96	61,55
Domaine Chandon de Briailles Pernand-Vergelesses 1er Cru Île des Vergelesses 2022	102	84,65
Domaine Chandon de Briailles Aloxe-Corton 1er Cru Les Valozières 2022	24	107,70
Domaine Chandon de Briailles Corton-Maréchaudes Grand Cru 2022	36	184,65
Domaine Chandon de Briailles Corton-Bressandes Grand Cru 2022	60	226,00
Domaine Chandon de Briailles Corton-Clos-du-Roi Grand Cru 2022	24	302,50

BILLAUD-SIMON

Chablis

L'any 1815, quan van acabar les guerres napoleòniques, Charles Louis Noël Billaud va retornar a Chablis. Gràcies a les propietats de la seva família, va plantar les seves primeres vinyes i va fundar el celler. Un segle després, a la dècada del 1930, aquestes vinyes es van ampliar amb el matrimoni del seu descendent Jean Billaud amb Renée Simon. El 1954, Jean va realitzar el primer embotellament a la propietat i, amb el pas dels anys, el celler ha anat evolucionant fins al punt d'esdevenir un dels *domaines* històrics de referència de Bourgogne.

El 2014, el celler va passar a mans de la casa Faiveley. Des de llavors, la direcció és a càrrec d'Olivier Bailly, qui ha posat especial èmfasi en afinar la cria. La intenció dels nous propietaris va ser mantenir en primer pla el seu magnífic patrimoni parcel·lari format per vinyes velles, la majoria d'elles situades al cor dels millors *terroirs* de la denominació, en una franja d'uns 2 km a banda i banda del riu Serein, i amb una excel·lent exposició.

De les seves 17 ha en propietat, 10 estan qualificades com a 1er Cru i Grand Cru.

BLANC	Ampolles disponibles	€
Billaud-Simon Petit Chablis 2022	636	16,85
Billaud-Simon Chablis 2022	2196	19,95
Billaud-Simon Chablis 2022 (Magnum)	120	41,50
Billaud-Simon Chablis Cuvée Tête d'Or 2022	758	24,65
Billaud-Simon Chablis Cuvée Tête d'Or 2022 (Magnum)	120	50,80
Billaud-Simon Chablis 1er Cru Les Vaillons 2022	384	33,65
Billaud-Simon Chablis 1er Cru Mont de Milieu 2022	102	35,40
Billaud-Simon Chablis 1er Cru Mont de Milieu 2022 (Magnum)	9	72,35
Billaud-Simon Chablis 1er Cru Fourchaume 2022	42	35,40
Billaud-Simon Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre 2022	120	40,70
Billaud-Simon Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre 2022 (Magnum)	9	82,95
Billaud-Simon Chablis 1er Cru Vaulorent 2022	72	48,10
Billaud-Simon Chablis Grand Cru Bougros 2022	120	66,95
Billaud-Simon Chablis Grand Cru Valmur 2022	12	81,55
Billaud-Simon Chablis Grand Cru Vaudésir 2022	42	81,55
Billaud-Simon Chablis Grand Cru Les Blanchots 2022	36	85,75
Billaud-Simon Chablis Grand Cru Les Preuses 2022	42	92,00
Billaud-Simon Chablis Grand Cru Les Clos 2022	18	92,00

Els Grand Cru es caracteritzen per situar-se més al nord amb exposició sud, per la qual cosa ofereixen vins elèctrics, complexos i estructurats. Les vinyes situades més al sud –1er Cru i Chablis– afavoreixen l'obtenció de vins més aromàtics, més florals, amb fruita exòtica i una estructura més lleugera. Els Grand Cru estan plantats sobre el sòl de la franja geològica de Kimmeridgian, format fa 155 milions d'anys i compost per sediments, algues i petxines. Els 1er Cru estan situats sobre sòls de pedra calcària anomenada Portlandian i els Chablis sobre sòls de sorra, argila i marga.

La majoria dels seus vins fermenten en dipòsits d'acer inoxidable i no passen per roure per preservar la seva puresa, tensió i vivacitat. Aquells que passen per bota –màxim un 10%– varien el seu temps de cria segons l'anyada, les seves característiques i el sòl. Certs vins poden envellir durant un espai breu de temps en botes de roure, en particular el seu Chablis “Tête d'Or” o alguns dels seus 1er Cru i Grand Cru.



Un dels cellers de referència de Chablis pels seus blancs purs, elegants, precisos i amb una mineralitat característica.



DOMAINE J.A. FERRET

Fuissé

Tres dones han forjat la història, el caràcter i el prestigi d'aquest celler del Mâconnais, actualment propietat de Louis Jadot.

Situat en ple amfiteatre natural de Fuissé, aquest *domaine* va ser fundat el 1840. Després d'un segle, va iniciar el seu camí cap a l'excel·lència de la mà de la visionària Jeanne Ferret. Tot just acabada la II Guerra Mundial i en una Bourgogne on la majoria dels viticultors venien la seva producció als *négociants*, Jeane va decidir embotellar el vi del celler familiar per a comercialitzar-lo pel seu compte. I no tan sols això, **conscient de l'enorme diversitat de sòls de la zona, va apostar també per la vinificació parcel·laria, establint la seva pròpia classificació com a Tête de Cru o Hors Classe. Després d'ella, la seva filla Colette va centrar els seus esforços en perfeccionar el procés de cria, amb excel·lents resultats. Però encara una tercera dona aportaria el seu coneixement i la seva habilitat: el 2008, després de**

l'adquisició de J.A. Ferret per part de la Maison Louis Jadot, Audrey Braccini es va convertir en la responsable del *domaine*, sota la premissa de seguir fidel a l'estil de la casa.

Cultiven prop de 20 ha, totes dins de la denominació Pouilly-Fuissé, amb la gran diversitat de sòls i orientacions que caracteritza la zona



i que varien des de la pedra calcària fins a argiles i còdols volcànics. Des del 2020, les parcel·les Les Perrières, Les Ménétrières i Tournant de Pouilly –els ceps de les quals ronden els 50 anys– estan qualificades com a 1er Cru. En aquell mateix any van posar en pràctica la viticultura ecològica a tota la vinya.

Els rendiments són baixos i la verema es realitza manualment en el moment idoni de maduració. La fermentació pot realitzar-se en inox, ciment o botes de 228 L. Depenent del vi, s'utilitzen botes més o menys usades, totes elles elaborades per Cadus –boteria propietat de Jadot– amb roure de Tronçais i Nevers. Segons el vi, varien també la durada de la cria i del treball amb les mares. El resultat són uns vins ben delinats i amb una gran capacitat de guarda.

Un referent històric de Pouilly-Fuissé. Els seus vins blancs de parcel·la són imprescindibles.

BLANC	Ampolles disponibles	€
Domaine J.A. Ferret Pouilly-Fuissé 2022	480	31,50
Domaine J.A. Ferret Pouilly-Fuissé Cuvée Clos des Prouges Tête de Cru 2022	240	46,30
Domaine J.A. Ferret Pouilly-Fuissé 1er Cru Les Perrières Tête de Cru 2022	48	46,30
Domaine J.A. Ferret Pouilly-Fuissé 1er Cru Les Ménétrières Hors Classe 2022	60	66,20
Domaine J.A. Ferret Pouilly-Fuissé 1er Cru Tournant de Pouilly Hors Classe 2022	12	66,20



LES HÉRITIERS DU COMTE LAFON

Milly-Lamartine

Dominique Lafon és un emblemàtic personatge de Meursault, on se situa el seu celler familiar de reconegut prestigi, els orígens del qual es remunten al 1894. Es va fer càrrec de l'històric *domaine* el 1984, juntament amb el seu germà Bruno. **Dominique va ser un dels primers a apostar pel potencial dels vins de Mâcon** –a la part sud de Borgonya–, en una època en la qual els vins de la regió eren quasi desconeguts en el mercat internacional. El 1999 va decidir emprendre una nova aventura fundant el celler Les Héritiers du Comte Lafon.

Inicialment, comptava amb 7,5 ha adquirides a Milly-Lamartine –on es troba el celler– i Bussières fins a arribar a les 26 ha amb què compta actualment i que s'estenen fins als pobles d'Uchizy i Chardonnay –l'origen de la seva famosa *cuvée* Clos

de la Crochette– i les vinyes velles del Château Clessé, a Viré-Clessé –on s'ubiquen les vinyes més velles, de fins a 70 anys–. Posteriorment, la vinya es va ampliar amb parcel·les situades a Saint-Véran i Pouilly-Fuissé. **El conjunt de totes les parcel·les –plantades únicament amb chardonnay en 10 denominacions diferents– forma un mosaic representatiu de la diversitat de terroirs del Mâconnais.**

Tota la vinya té certificació ecològica i segueixen els principis de la biodinàmica des del 2003.

Dominique es va jubilar a finals del 2021, donant pas a una nova generació, representada per la seva filla Léa i el seu nebot Pierre Lafon.

Amb l'objectiu d'elaborar essent fidel a l'estil propi de Mâcon, fermenta el

most en dipòsits d'acer inoxidable i posteriorment el vi es cria en grans *foudres*, botes o, fins i tot, *demi-muids* de 600 L per tal de minimitzar l'aportació de fusta al vi.

Un magnífic representant dels vins del sud de la Borgonya. Frescos, sedosos, amb equilibri i gràcia.



BLANC	Ampolles disponibles	€
Héritiers du Comte Lafon Mâcon-Villages 2022	360	18,00
Héritiers du Comte Lafon Mâcon-Prissé 2022	108	23,15
Héritiers du Comte Lafon Mâcon-Milly-Lamartine 2022	12	23,15
Héritiers du Comte Lafon Mâcon-Milly-Lamartine 2022 (Magnum)	144	42,90
Héritiers du Comte Lafon Mâcon-Milly Clos du Four 2022	6	29,65
Héritiers du Comte Lafon Mâcon-Uchizy Les Maranches 2022	312	23,60
Héritiers du Comte Lafon Mâcon-Uchizy 2022	18	26,20
Héritiers du Comte Lafon Mâcon-Chardonnay 2022	24	26,20
Héritiers du Comte Lafon Mâcon-Chardonnay Clos de la Crochette 2022 (Magnum)	78	48,95
Héritiers du Comte Lafon Viré-Clessé 2022	366	27,65
Héritiers du Comte Lafon Viré-Clessé 2022 (Magnum)	27	57,20
Héritiers du Comte Lafon Saint-Véran 2022	12	30,45



CHÂTEAU-FUISSÉ

Fuissé

El *château* va ser construït al segle XIII per senyors feudals de la regió del Mâconnais. A partir del 1862, amb l'adquisició per part de Claude Bulland, va passar a ser propietat de la família Vincent. El fill de Claude, Jacques-Vincent Bulland, va ser un dels cofundadors de la denominació Pouilly-Fuissé el 1922. La següent generació es va ocupar d'ampliar la vinya i desenvolupar la comercialització del vi embotellat. El 1967 Jean-Jacques Vincent va donar un nou impuls, unint modernitat i tradició, i va crear la gamma Signature. A partir del 2003, Antoine Vincent es va incorporar al negoci familiar i en l'actualitat ocupa el càrrec de gerent i enòleg, representant la cinquena generació familiar.

El *domaine* s'estén sobre 40 ha repartides en més d'un centenar de parcel·les situades a 5 denominacions: Pouilly-Fuissé, Saint-Véran, Mâcon-Villages, Mâcon-Fuissé, Borgonya-

Blanc i Juliéas (aquesta última en el Beaujolais). **D'entre totes les parcel·les, destaca la mítica Le Clos, un monopole de 2,7 ha, que limita amb el château.** La seva exposició al sud-est, amb una edat mitjana de les vinyes entorn dels 50 anys –tot i que les més velles es van plantar el 1920– donen lloc a la *cuvée* més prestigiosa d'aquesta casa, amb categoria de 1er Cru des del 2020.

En aquest mosaic de parcel·les, els sòls van des de les argiles, que confereixen potència als vins, a margues i sòls pedregosos, de marcat caràcter calcari, que proporcionen mineralitat i finor.

La verema és manual i la vinificació es fa en dipòsits inox o en bota, en funció de cada *terroir* i de les característiques de l'anyada –inox en el cas de Saint-Véran, parcialment en fusta a la *cuvée* Tête de Cru i íntegrament en Le Clos– utilitzant els propis llevats naturals. De la mateixa manera, es decideix si la

malolàctica es duu a terme totalment o parcialment. Poden arribar a usar fins al 80% de botes noves per a la criança de Le Clos i concedeixen molta importància al treball amb les mares, per proporcionar major aroma i textura als vins.

Château-Fuissé és una referència històrica a la Borgonya del sud, en perpètua cerca de l'excel·lència a través del coneixement adquirit durant generacions.



BLANC	Ampolles disponibles	€
Château Fuissé Saint-Véran 2022	420	18,95
Château Fuissé Pouilly-Fuissé Tête de Cuvée 2022	480	26,95
Château Fuissé Pouilly-Fuissé Tête de Cuvée 2022 (Magnum)	60	57,70
Château Fuissé Pouilly-Fuissé 1er Cru Le Clos 2022	240	53,85
Château Fuissé Pouilly-Fuissé 1er Cru Le Clos 2022 (Magnum)	60	111,55



DOMAINE ROSSIGNOL-TRAPET

Gevrey-Chambertin

L'any 1961, Jacques Rossignol, amb un cognom originari de Volnay i que es remunta al segle XVI, es va casar amb Mado Trapet, amb arrels a Gevrey-Chambertin. Jacques va treballar fins a finals de la dècada del 1980 juntament amb el seu cunyat Jean al celler familiar dels Trapet, el Domaine Jean Trapet Père et Fils. El 1990 les dues famílies van prendre la decisió de dividir les propietats. D'aquesta manera, tant Jean-Louis, fill de Jean Trapet, com Nicolas i David, fills del matrimoni Rossignol-Trapet, podien iniciar els seus propis projectes.

Domaine Rossignol-Trapet es va fundar aleshores amb parcel·les als pobles de Gevrey-Chambertin, Beaune i Savigny-lès-Beaune. Destaquen tres parcel·les a Chambertin Grand Cru, Chapelle-Chambertin Grand Cru i Latricières-Chambertin Grand Cru a més d'altres parcel·les 1er Cru i Village.

Totes les seves vinyes es treballen seguint els preceptes de l'agricultura ecològica i biodinàmica, amb certificació des del 2005.

Realitzen una doble selecció dels raïms, al camp i abans d'entrar al

celler. Desrapen una part dels raïms, amb una breu premaceració en fred. La criança de 14 a 18 mesos es realitza en botes noves en un 10% per al seu Beaune 1er Cru Les Teurons i per als vins de Village, en un 20% per als 1er Cru de Gevrey-Chambertin i en un 50% de roure nou als Grand Cru, una mica més en el cas de Chambertin Grand Cru.

Excel·lents vins que van guanyant en precisió i provenen d'alguns dels millors paratges de Beaune, Savigny-lès-Beaune i Gevrey-Chambertin.

ROUGE	Ampolles disponibles	€
Rossignol-Trapet Bourgogne Rouge 2022	150	21,95
Rossignol-Trapet Savigny-lès-Beaune Bas Liards 2022	90	28,20
Rossignol-Trapet Beaune Les Mariages 2022	60	31,85
Rossignol-Trapet Beaune 1er Cru Les Teurons 2022	96	50,65
Rossignol-Trapet Beaune 1er Cru Les Teurons 2022 (Magnum)	6	113,65
Rossignol-Trapet Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2022	276	43,95
Rossignol-Trapet Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2022 (Magnum)	12	98,95
Rossignol-Trapet Gevrey-Chambertin 1er Cru Aux Étoiles 2022	60	64,85
Rossignol-Trapet Gevrey-Chambertin 1er Cru Aux Combottes 2022	60	110,90
Rossignol-Trapet Gevrey-Chambertin 1er Cru Clos Prieur 2022	60	110,90
Rossignol-Trapet Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Cherbaudes 2022	60	110,90
Rossignol-Trapet Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Corbeaux 2022	60	110,90
Rossignol-Trapet Gevrey-Chambertin 1er Cru Petite-Chapelle 2022	60	110,90
Rossignol-Trapet Gevrey-Chambertin 1er Cru Petite-Chapelle 2022 (Magnum)	6	250,00
Rossignol-Trapet Chapelle-Chambertin Grand Cru 2022	48	221,00
Rossignol-Trapet Chapelle-Chambertin Grand Cru 2022 (Magnum)	3	500,00
Rossignol-Trapet Latricières-Chambertin Grand Cru 2022	90	224,00
Rossignol-Trapet Latricières-Chambertin Grand Cru 2022 (Magnum)	3	500,00
Rossignol-Trapet Chambertin Grand Cru 2022	66	396,75
Rossignol-Trapet Chambertin Grand Cru 2022 (Magnum)	3	820,00

DOMAINE HENRI MAGNIEN

Gevrey-Chambertin

Aquest petit celler familiar va ser fundat el 1987 per Henri Magnien, qui va cedir la gestió del *domaine* al seu fill François. Tot i que és un celler jove, la família ja tenia una clara vocació vitícola des de l'any 1656. Des de l'any 2009, és el fill de François, Charles Magnien, qui s'encarrega de mantenir viu el llegat de les 11 generacions de *vignerons* que el precedeixen.

Gairebé desconegut fora de Borgogne i de l'òrbita francesa, Charles és un jove elaborador que treballa poc més de 6 ha situades al turó de la Côte de Saint-Jacques, una zona enclavada a l'oest de Gevrey-Chambertin, amb vinyes que es van quedar a les portes d'assolir la categoria Grand Cru durant la classificació del 1930.

Per la seva *cuvée* Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes, selecciona els ceps més antics, alguns de fins a 100 anys.

A més, també disposa de 0,16 ha al Grand Cru Ruchottes-Chambertin, una

vinya en la qual tan sols comparteix denominació amb altres set viticultors. Més al sud, a la Côte de Beaune, també té parcel·les en Aloxe-Corton.

El celler està situat a la part antiga de Gevrey-Chambertin, al costat d'una de les seves parcel·les més prestigioses, el 1er Cru Les Cazetiers.

Actualment elabora exclusivament vins negres a partir d'un clon ancestral de pinot noir que anomena pinot Magnien, obtingut mitjançant una acurada selecció massal elaborada pels seus ancestres el 1850. Realitza una verema manual amb una triple selecció: a la vinya, abans del desrapat i després, gra a gra.

Per a la criança treballa en col·laboració amb la boteria Cavin per a la fabricació d'unes botes que afavoreixin l'expressió de la fruita per sobre de la fusta i que atorguin un bon potencial de guarda. Els vins classificats com a 1er Cru es mantenen uns 10 mesos en botes de roure, un 25% noves, un percentatge

ROUGE	Ampolles disponibles	€
Domaine Henri Magnien Bourgogne Côte d'Or Pinot Noir 2022	78	22,50
Domaine Henri Magnien Côte de Nuits-Villages Clos F. Thurot 2022	84	28,00
Domaine Henri Magnien Côte de Nuits-Villages Clos F. Thurot 2022 (Magnum)	9	56,00
Domaine Henri Magnien Aloxe-Corton 1er Cru La Coutière 2022	156	56,85
Domaine Henri Magnien Gevrey-Chambertin 2022	204	42,80
Domaine Henri Magnien Gevrey-Chambertin 2022 (Magnum)	12	85,40
Domaine Henri Magnien Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2022	104	48,10
Domaine Henri Magnien Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2022 (Magnum)	12	96,40
Domaine Henri Magnien Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2022 (3 L)	1	229,50
Domaine Henri Magnien Gevrey-Chambertin Champerrier 2022	30	55,95
Domaine Henri Magnien Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Champeaux 2022	24	87,00
Domaine Henri Magnien Gevrey-Chambertin 1er Cru Estournelles Saint-Jacques 2022	48	88,00
Domaine Henri Magnien Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Cazetiers 2022	30	96,20
Domaine Henri Magnien Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Cazetiers 2022 (Magnum)	12	196,55
Domaine Henri Magnien Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Cazetiers 2022 (3 L)	1	432,40
Domaine Henri Magnien Gevrey-Chambertin 1er Cru Lavaux Saint-Jacques 2022	36	95,40
Domaine Henri Magnien Corton Grand Cru Les Grandes Lolières 2022	48	94,85
Domaine Henri Magnien Corton Grand Cru Les Grandes Lolières 2022 (Magnum)	3	189,70
Domaine Henri Magnien Ruchottes-Chambertin Grand Cru 2022 (Magnum)	1	410,00



que puja al 100% en la criança del seu Grand Cru. Des de l'anyada 2011 la data d'embotellament es regeix pel calendari lunar.

Charles Magnien és una de les joves promeses de la Borgogne. Amb un gran treball de viticultura i un incessant afany perfeccionista, els seus vins segueixen una trajectòria ascendent a cada anyada.

LA MAISON ROMANE

Nuits-Saint-Georges

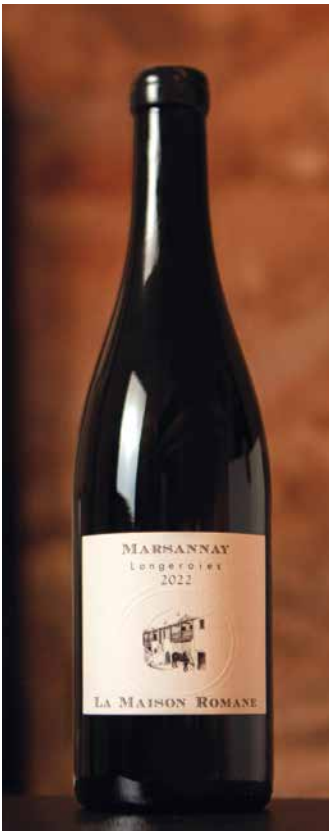
El retorn a les arrels. Quan Oronce de Beler l'any 2001 va entrar a treballar a La Revue du Vin de France (prestigiosa revista del sector vinícola francès) poc s'imaginava que 4 anys després fundaria el seu propi celler a la Côte de Nuits. La il·lusió d'elaborar el seu propi vi va ser l'estímul per canviar la seva vida a París per la tranquil·litat de Bourgogne.

Oronce va estudiar viticultura i enologia al Lycée Viticole de Beaune el 2004. Un any més tard va conèixer a David Juillard, un altre estudiant de viticultura de Beaune, i junts es van convèncer que el millor projecte seria el que comencessin ells mateixos. Va ser Jeremy Seysses, propietari del Domaine Dujac, qui es va animar a vendre'ls part de la producció d'unes finques que havia comprat aquell any i amb aquell raïm van treure la seva primera anyada, un vi de *Village* i un 1er Cru. L'any 2005 es va instal·lar en una casa vella del segle XVI al centre de Vosne-Romanée, coneguda com La Maison Romane, d'on va sorgir el nom del seu projecte. Just a sota de l'habitatge hi havia el petit celler, excavat a la roca i que va decidir mantenir sense restaurar i amb el mateix aspecte que tenia quan hi van viure els vinyaters del segle XVI. A partir del 2017 es traslladà a un celler voltat més espaiós a Nuits-Saint-Georges.

Oronce és un *négociant*, no posseeix cap parcel·la en propietat. Des de la seva primera anyada el 2005, s'abasteix de viticultors, en els quals confia plenament i a qui compra els millors raïms. Elabora vins a la Côte de Nuits i la Côte de Beaune.

Per a Oronce, l'enologia és igual d'important que la viticultura i el vi és resultat de la suma de la natura i l'ésser humà. Els raïms han de procedir de vinyes amb una agricultura ecològica i biodinàmica, respectant sempre la forma de treballar en consonància amb la tradició. El llaurat es realitza amb cavalls perxerons i, durant la verema, sempre manual, es realitza una doble selecció: una a la vinya i una altra a l'entrada al celler.

Els raïms fermenten sencers i sense desrapar, fet que potencia les aromes fresques i de fruita. Els llevats utilitzats són indígenes i durant la fermentació alcohòlica es realitzen molt pocs remuntats i molt suaus per preservar les baies. Quan la fermentació és a punt d'acabar, realitza enfonsaments del barret per trencar tot el raïm, que, en alliberar més sucre, allarga el procés fermentatiu. Una manera de vinificar que redueix el contingut tànnic dels seus vins, que ell descriu com a eteris, lleugers i refinats, en comptes de perseguir la màxima extracció. La



criança es duu a terme durant uns 12 mesos aproximadament, en botes de roure francès usades, procedents de Tronçais. Els trasbalsos es realitzen exclusivament per gravetat, sense utilitzar bombes. **Els vins de La Maison Romane s'embotellen manualment sense sulfits afegits, o amb dosis molt baixes, amb nivells naturals propers a zero.**

BLANC	Ampolles disponibles	€
La Maison Romane Hautes-Côtes de Nuits Blanc 2022	60	27,00
La Maison Romane Côte de Nuits-Villages Blanc 2022	24	42,30

ROUGE	Ampolles disponibles	€
La Maison Romane Bourgogne Rouge 2022	180	24,15
La Maison Romane Hautes-Côtes de Nuits 2022	120	27,00
La Maison Romane Côte de Nuits-Villages 2022	48	39,30
La Maison Romane Marsannay Longeroies 2022	144	39,25
La Maison Romane Fixin Les Clos 2022	48	41,90
La Maison Romane Savigny-lès-Beaune Les Godeaux 2022	60	39,30
La Maison Romane Savigny-lès-Beaune 1er Cru Clous 2022	96	59,75
La Maison Romane Gevrey-Chambertin Justice 2022	204	75,10
La Maison Romane Vosne-Romanée Aux Réas 2022	48	75,10
La Maison Romane Chambolle-Musigny 2022	36	75,10
La Maison Romane Pommard 1er Cru 2022	120	86,90
La Maison Romane Nuits-Saint-Georges 1er Cru Chaînes Carteaux 2022	48	101,80



NICOLE LAMARCHE

Vosne-Romanée

Oferim en exclusiva i per setè any consecutiu la *cuvée* més especial de Nicole Lamarche, **un celler propietari del mític Grand Cru monopole La Grande Rue, situat entre La Romanée-Conti i La Tâche.**

El juny del 2013, una tràgica notícia sacsejava al món del vi: François Lamarche moria en un accident als 69 anys. Aquest apassionat *vigneron*, pertanyent a una família que elaborava vi a Bourgogne des del 1740, finalitzava la seva trajectòria vital conduint el seu tractor. Deixava un reconegut llegat familiar a les millors mans: les de la seva filla Nicole i la seva neboda Nathalie, les quals ja portaven anys treballant amb ell.

El 1959, el Domaine Lamarche i el Domaine de la Romanée-Conti van decidir intercanviar-se parcel·les, incloent vinyes a Les Gaudichots, La Grande Rue i Echezeaux. Com a resultat, Lamarche va afegir una superfície de 8,75 àrees a la seva propietat de La Grande Rue. Abans d'aquesta data, el raïm d'aquestes vinyes s'utilitzava per elaborar La Tâche. D'aquesta manera, La Grande

Rue va assolir la seva superfície actual d'1,65 ha.

El 1985, François va rellevar el seu pare Henri i **el 1992 el seu monopole La Grande Rue va rebre l'estatus de Grand Cru**, que venia a sumar-se als altres tres Grand Cru i cinc 1er Cru treballats per la família durant anys.

A partir de l'anyada 2014, Nicole va decidir vinificar per separat aquestes parcel·les afegides el 1959 sota el nom de "La Gran Rue Cuvée 1959". Un gran vi negre amb una càrrega molt profunda de fruita i en perfecta harmonia.

Les aproximadament 11 ha del Domaine Nicole Lamarche comprenen sòls d'una gran diversitat geològica: des de composicions ferruginoses a d'altres on hi predomina l'argila, totes elles combinades amb roca i sorra calcària, emblemàtica de la regió. Els ceps tenen entre 30 i 40 anys, entre els quals regna indiscutiblement la varietat pinot noir, malgrat una petita concessió a l'aligoté. La verema es realitza manualment, i els raïms es traslladen al celler en petits cabassos per evitar l'aixafament de les baies.

Allà –segons el cas– es desrapen total o parcialment, maceren en fred i es premsen hidràulicament. Els vins maduren en botes de roure francès entre 14 i 20 mesos, depenent de la parcel·la, les particularitats de l'anyada i l'edat de la bota (les noves mai superen el 50%). Els vins s'embotellen sense clarificar ni filtrar.

Nicole Lamarche és un dels noms ineludibles de la Bourgogne. Vins d'altíssim prestigi i amb una producció limitadíssima.



ROUGE	Ampolles disponibles	€
Nicole Lamarche Clos de Vougeot Grand Cru 2022	24	189,40
Nicole Lamarche Echezeaux Grand Cru 2022	24	189,40
Nicole Lamarche La Grande Rue Grand Cru 2022	30	720,00
Nicole Lamarche La Grande Rue Grand Cru 2022 (Magnum)	3	1.480,00
Nicole Lamarche La Grande Rue Grand Cru Cuvée 1959 2022	9	1.325,00
Nicole Lamarche La Grande Rue Grand Cru Cuvée 1959 2022 (Magnum)	3	2.675,00

CHÂTEAU DE CHAMIREY

Mercurey

A finals del segle XVIII, aquest magnífic *château*, situat al cor de Mercurey —a la part sud de la Borgogne— i envoltat de vinyes, va ser adquirit pel Marquès de Jouennes d’Herville. L’any 1934, l’avi dels actuals propietaris va començar a embotellar el vi del *domaine*. El seu gendre, Bertrand Devillard, va continuar la seva obra i va ampliar la vinya amb les millors parcel·les de Mercurey. Actualment, la propietat recau en la cinquena generació i és el fill de Bertrand, Amaury Devillard, qui dirigeix el celler.

Château de Chamirey compta amb 37 ha de les quals la meitat són parcel·les classificades com a 1er Cru, entre les quals **destaquen**

els *monopoles* **La Mission i Clos Les Ruelles**, el primer plantat amb chardonnay i el segon amb pinot noir.

Les vinyes tenen una edat mitjana de 45 anys i la verema és manual, realitzada sempre en el moment òptim de maduració, amb una exhaustiva doble selecció: a la vinya i en arribar al celler. Després de les maceracions i la fermentació alcohòlica, els vins envelleixen entre 10 i 15 mesos en botes de roure, noves en un 25%.

La família Devillard és també propietària a la Borgogne del Domaine des Perdrix a Nuits-Saint-Georges, Domaine de la Garenne, al Mâconnais, Domaine de la Ferté



a Givry i des del 2019 la històrica propietat del Jura, Domaine Rolet.

BLANC	Ampolles disponibles	€
Château de Chamirey Mercurey Blanc 2022	180	20,50
Château de Chamirey Mercurey 1er Cru La Mission 2022	108	45,20

ROUGE	Ampolles disponibles	€
Château de Chamirey Mercurey Rouge 2022	360	21,15
Château de Chamirey Mercurey 1er Cru Clos des Ruelles 2022	240	33,85

DOMAINE DE LA GARENNE

Azé



Amaury Devillard, a més de la seva expansió cap al cor de la Borgogne, l’any 2008 es va embarcar en un nou projecte. Juntament amb els pares de la seva dona Pauline —la família Beaumont—, van adquirir una finca al poble d’Azé, al Mâconnais, per elaborar els vins blancs de l’estil característic d’aquesta zona sota

el nom de Domaine de la Garenne.

La vinya està exposada a un vessant orientat al sud-est, a pocs quilòmetres de l’Abadia de Cluny.

La propietat de Amaury Devillard i la seva dona Pauline al sud de la Borgogne.

BLANC	Ampolles disponibles	€
Domaine de la Garenne Mâcon-Azé 2022	600	14,90
Domaine de la Garenne Pouilly-Fuissé 2022	180	24,85



DOMAINE DES PERDRIX

Premeaux-Prissey

Va ser el mateix Amaury Devillard qui l’any 1996 va recuperar unes vinyes velles abandonades al bell mig de la Côte de Nuits que estaven en perfecte estat i va fundar Domaine des Perdrix.

Les parcel·les del Domaine des Perdrix estan situades entre els pobles de Vosne-Romanée, Nuits-Saint-Georges i Flagey-Echezeaux, de les quals destaquen la vinya del 1er Cru Aux Perdrix que posseeixen gairebé en *monopole* en un 99% i una parcel·la a Echezeaux Grand Cru, concretament a Echezeaux du Dessus, just al centre del pendent d’aquesta prestigiosa vinya. A més d’aquestes dues parcel·les, també treballen al 1er Cru Les Terres Blanches, on creuen pinot noir i chardonnay.

Els ceps tenen una edat mitjana de 35 anys i estan plantats a l’estil de Borgogne, amb una densitat de

10.000 ceps/ha per tal d’afavorir la competència entre les arrels i que aprofundeixin al sòl buscant el seu espai.

L’elaboració també la realitza seguint l’estil borgonyó, amb una verema manual i seleccionant els raïms sans a la seva arribada al celler, desrapant abans d’una maceració prefermentativa en fred. La fermentació comença de manera espontània i, un cop acabada, es manté en contacte amb les pells uns dies més per completar la seva extracció. La criança es realitza en botes de roure durant 18 mesos, amb aproximadament un 60% de fusta nova per als 1er Cru i un 90% per als Echezeaux.

Els vins més prestigiosos i elegants d’Amaury Devillard.



ROUGE	Ampolles disponibles	€
Domaine des Perdrix Bourgogne Pinot Noir 2022	180	25,70
Domaine des Perdrix Nuits-Saint-Georges 1er Cru Aux Perdrix 2022	150	82,75
Domaine des Perdrix Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Terres Blanches 2022	160	82,75
Domaine des Perdrix Echezeaux Grand Cru 2022	60	209,80



DOMAINE DES LAMBRAYS

Morey-Saint-Denis

Clos des Lambrays és un dels 33 Grand Cru de Bourgogne i un dels més prestigiosos de la Côte de Nuits.

Els murs que envolten el Clos des Lambrays van ser construïts pels monjos cistercencs a partir del 1365. Són el símbol del passat i de l'harmonia d'aquesta vinya. Al llarg d'aquests 650 anys d'història, la unitat del *clos* va ser fraccionada durant la Revolució Francesa, dividint la vinya entre més de 70 propietaris diferents. La família Rodier va adquirir gairebé la totalitat de la superfície a finals del 1890. De fet, els successius propietaris al llarg dels segles XIX i XX es van esforçar per restablir la integritat del *clos* medieval. Actualment, és gairebé un *monopole*, amb una superfície de 8,66 ha (203 *ouvrées*, 202 de les quals són propietat de Domaine des Lambrays i una microparcel·la que pertany al Domaine Taupenot-Merme).

La vinya, cultivada com un jardí, la conformen una successió de suaus ondulacions. Els ceps tenen 90 anys de mitjana; la major part

es van plantar entre 1898 i 1935. Les fileres estan orientades de nord a sud, perpendiculars al pendent natural del turó, un sistema poc habitual a Bourgogne que és eficaç per minimitzar l'erosió i ara també contra el canvi climàtic. Com a contrapartida, dificulta la mecanització, per la qual cosa moltes tasques es fan manualment.

Domaine des Lambrays posseeix també parcel·les en dos 1er Cru de Puligny-Montrachet. És propietat de la família Arnault (Louis Vuitton Moët Hennessy) des del 2014.

Des de l'anyada 2019, en què Jacques Devauges va assumir la direcció, el *domaine* és totalment ecològic i van començar a practicar la biodinàmica l'any següent.

L'elaboració és meticulosa, vinificant cadascuna de les 12 parcel·les per separat i en petits dipòsits que posteriorment s'uneixen, sense incloure les que procedeixen de les vinyes més joves, per obtenir

la millor expressió del Grand Cru. Els raïms es vinifiquen sencers en un 80% per a Clos des Lambrays, en un 50% per a Morey 1er Cru i totalment desrapats per al Village Morey-Saint-Denis.

El Clos des Lambrays Grand Cru és un vi que sorprèn per la seva profunditat i concentració i alhora d'una gran elegància. Una de les joies de Bourgogne.



BLANC	Ampolles disponibles	€
Domaine des Lambrays Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières 2022		consultar
Domaine des Lambrays Puligny-Montrachet 1er Cru Clos du Cailleret 2022		consultar

ROUGE	Ampolles disponibles	€
Domaine des Lambrays Morey-Saint-Denis 2022		consultar
Domaine des Lambrays Morey-Saint-Denis 1er Cru Les Loups 2022		consultar
Domaine des Lambrays Clos des Lambrays Grand Cru 2022		consultar

CLOS DE TART

Morey-Saint-Denis

Clos de Tart és una de les vinyes més prestigioses de la Côte d'Or gràcies a la seva especial història, romanent indivisa durant gairebé 900 anys, un fet molt infreqüent a Bourgogne. El 1141, la vinya –coneguda com a La Forge i situada en un dels millors enclavaments del turó de Morey-Saint-Denis– va ser adquirida per les monges de l'abadia cistercenca de Notre Dame de Tart, que van ampliar la superfície plantada. Des de llavors, només ha passat per les mans de tres propietaris: durant la Revolució Francesa va ser expropiada i venuda el 1791 a la família Marey-Monge, fins que el 1932 es va vendre en subhasta a la família Mommessin, qui l'ha custodiat fins l'abril del 2018 quan va ser adquirida per François Pinault.

La vinya ocupa una extensió de 7,53 ha, sent el més gran dels *monopoles* classificats com a Grand Cru i un dels més desitjats de Bourgogne. Està completament tancat per un mur de pedra seca –d'aquí el nom de *clos*– d'1,2 km de longitud, que va ser restaurat el 2006 i està plantat íntegrament amb la varietat pinot noir. Les vinyes formen fileres perpendiculars al pendent del turó –una veritable raresa que dificulta la feina de la vinya, però que manté l'estructura del sòl i la protegeix de l'erosió–. A més, l'exposició sud-est afavoreix que els raïms estiguin banyats sempre per la llum del sol, tant al matí com a la tarda, madurant completament fins al moment de la verema, que acostuma a realitzar-se el més tard possible per tal que els raïms estiguin al seu moment perfecte de maduresa fenòlica.

Els ceps s'han anat reposant dins de la vinya mitjançant una cuidada selecció massal dels millors exemplars, una selecció que s'ha mantingut fins a l'actualitat, després de l'última gran replantació de la vinya el 1918. La majoria tenen més



de 60 anys –amb alguns exemplars que superen els 100 anys– i amb ells s'elabora el vi més prestigiós: Clos de Tart Grand Cru. Amb els lots de les vinyes més joves i aquells que no milloren la qualitat final de Clos de Tart, elaboren el seu Morey-Saint-Denis 1r Cru La Forge de Tart. Els treballs a la vinya es realitzen a mà seguint els preceptes de l'agricultura ecològica i biodinàmica, amb certificació Biodyvin a partir del 2019.

El celler se situa a la part alta de Morey-Saint-Denis, a peu de vinya, just al costat del famós camí de la Route des Grands Crus, que recorre les vinyes més emblemàtiques. Hi estan realitzant grans reformes des del 1999 per equipar-la amb la tecnologia més recent, però mantenint l'edifici original, una construcció del segle XVII en la qual també s'hi troba la cava on es guarden les botes de roure i un soterrani on s'emmagatzemen les

ampolles en un ambient d'humitat i baixa temperatura que manté el vi en condicions òptimes.

La verema es realitza manualment, seleccionant el raïm a la vinya i també a la seva arribada al celler, vinificant per separat els raïms segons el tipus de sòl. Depenent de l'anyada i dels diferents sectors del *clos*, es modifica el percentatge de raïm desrapat, tot i que sempre mantenen intactes les baies, que es vinifiquen, amb llevats indígenes, en dipòsits de fusta troncoònics, amb termoregulació. Després de 17 mesos, en els quals té lloc la fermentació malolàctica, el vi s'embotella per guardar-lo al soterrani on continuarà evolucionant lentament.

La producció total difícilment supera les 30.000 ampolles anuals.

L'anyada 2021 de Clos de Tart Grand Cru, que el celler va decidir no comercialitzar l'any passat, estarà disponible pròximament.

ROUGE	Ampolles disponibles	€
Clos de Tart Morey-Saint-Denis 2022		consultar
Clos de Tart Morey-Saint-Denis 1er Cru La Forge de Tart 2022		consultar
Clos de Tart Grand Cru 2021		consultar

RHÔNE





SELECCIÓ UN PASSEIG PEL RHÔNE

Una magnífica selecció de dos vins blancs i quatre de negres que recorren el Rhône de nord a sud.

Domaine Georges Vernay Condrieu Les Terrasses de l'Empire 2022
 Domaine de Marcoux Châteauneuf-du-Pape Blanc 2023
 Domaine Clusel-Roch Côte-Rôtie Les Schistes 2022
 Domaine de la Janasse Châteauneuf-du-Pape 2022
 Clos du Mont-Olivet Lirac 2022
 Domaine Gramenon L'Emouvante 2023

CAIXA DE FUSTA AMB 6 VINS: 206,95 €

Disponibles: 60 caixes



SELECCIÓ CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE 2022

Per segon any consecutiu, us oferim una selecció exclusiva de sis vins negres de Châteauneuf-du-Pape.

Domaine de la Janasse Châteauneuf-du-Pape Chaupin 2022
 Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape 2022
 Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape 2022
 Rotem & Mounir Saouma Châteauneuf-du-Pape Omnia 2022
 Le Vieux Donjon Châteauneuf-du-Pape 2022
 Domaine de Marcoux Châteauneuf-du-Pape 2022

CAIXA DE FUSTA AMB 6 VINS: 284,95 €

Disponibles: 90 caixes

Côtes du Rhône



CHÂTEAU GRILLET

Vérin

Château Grillet és una propietat històrica. **Formada només per 3,5 ha de vinya és, a més a més, una de les Denominacions d'Origen més petites de França i al mateix temps un monopole** –és a dir, que pertany a un únic propietari– on s'elabora un dels vins de culte més prestigiosos del país.

L'origen de la viticultura en aquest paratge es remunta al segle III d.C. quan els romans van portar els primers ceps. Cap el segle XVIII ja era un vi reconegut i prestigiós. Al segle XIX, personalitats rellevants de l'època, com l'emperadriu Joséphine de Beauharnais, primera esposa de Napoleó I, o el rei d'Anglaterra George IV tenien ampolles de Château Grillet als seus cellers particulars. Aleshores, el preu del vi ja se situava per sobre d'altres *crus* d'Hermitage.

La propietat va canviar de mans en diverses ocasions, principalment entre famílies burgeses de Lyon. La família Neyret-Gachet va ser particularment important, conservant la propietat durant més de 180 anys, del 1827 al 2011. Va ser Henri Gachet qui va fer la petició de reconèixer la vinya com una Denominació d'Origen pròpia, sent aprovada l'11 de desembre de 1936, convertint-se així en una de les primeres Denominacions de França. El 1976, Château Grillet va ser declarat Patrimoni Nacional.

El 2011 la propietat va ser adquirida per la família Pinault (Artémis Domaines: Château Latour, Domaine d'Eugénie, Clos de Tart, Eisele Vineyard), que continua realitzant una renovació profunda i estricta de la vinya per perpetuar aquest magnífic llegat.

Situades a la part nord de la vall del Rhône, a la riba dreta del riu, entre els municipis de Vérin i Saint-Michel-sur-Rhône, les vinyes formen un amfiteatre amb exposició sud i es beneficien d'un microclima únic, càlid, assolellat i a resguard del ferotge mestral, el vent del nord. **Les vinyes, plantades exclusivament amb viognier, tenen una mitjana d'edat de 45 anys i es troben sovint sobre forts pendents entre els 150 i els 250 metres d'altitud repartides en 87 terrasses, tradicionalment anomenades chaillées, sostingudes per marges de pedra seca**, que han estat objecte d'un curós manteniment al llarg dels segles. Des del 2016, totes les seves vinyes compten amb la certificació biodinàmica.

L'enòloga del celler des del 2019 és Jae Chu, d'origen coreà i formada a Borgonya. Té fama de fer unes vinificacions precises i molt respectuoses.

El raïm es verema per lots, es premsa lentament i es vinifica en

petits dipòsits d'acer inoxidable termorregulats o en botes de roure francès, on es crien durant uns 18 mesos amb un percentatge de fusta nova del 20%.

Encara que Château Grillet comparteix la mateixa varietat que Condrieu i la proximitat geogràfica, els estils de tots dos vins són diferents. Château Grillet té una expressió més mineral i més capacitat de guarda.

A Château Grillet sempre s'havia elaborat un sol vi, amb el mateix nom de la propietat. A partir del 2011, es va començar a elaborar un segon vi, un Côtes-du-Rhône blanc –antigament anomenat Pontcin– amb els lots que no complien el nivell exigít per formar part de Château Grillet. Al 2017, van presentar la seva nova *cuvée* La Carthery que és un blanc procedent d'unes parcel·les contigües a la històrica vinya adquirides recentment i amb denominació Condrieu. Un total de 12 terrasses o *chaillées* que sumen tan sols 0,25 ha i que posseeixen sòls similars als de Château Grillet. És un vi de molt petita producció, amb un temps de cria inferior al de Château Grillet, la qual cosa li permet ser gaudit en la seva joventut.

BLANC	Ampolles disponibles	€
Château-Grillet 2021	39	335,90
Château-Grillet Condrieu La Carthery 2022	12	116,45
Château-Grillet Côtes-du-Rhône 2022	27	55,25



DOMAINE GEORGES VERNAY

Condrieu

Domaine Georges Vernay és un dels productors de vi més reconeguts del nord del Rhône. La família Vernay, des de principis del segle XX i durant tres generacions consecutives, ha deixat la seva empremta elaborant vins elegants, fins i prestigiosos a Condrieu, Côte-Rôtie i Saint-Joseph.

Els seus orígens es remunten a l'any 1937 quan Francis Vernay va plantar, al bell mig de la denominació Condrieu, una sola hectàrea de vinya pel seu primer vi en el *lieu-dit* Coteau de Vernon, la primera anyada de la qual va ser la de 1940. No va ser fins al 1953 quan el seu fill Georges Vernay, renovador de la denominació Condrieu, es va fer càrrec de la petita vinya, va fundar el celler Domaine Georges Vernay i va demostrar el potencial de la viognier del Rhône.

La denominació Condrieu s'havia creat el 1940, en part gràcies als esforços de Francis, encara que el seu nom es va registrar oficialment el 1945. No obstant això, els vins que s'elaboraren en aquella època

i en aquella zona s'etiquetaven simplement com viognier, fet pel qual la denominació va estar a punt de desaparèixer. Georges Vernay va tenir un paper clau en el seu ressorgiment, ja que va dibuixar els seus límits geogràfics, va creure en els seus vessants de terrasses i va impulsar la varietat viognier fins

que li va donar a Condrieu la seva fama mundial. Es va convertir en el president de la denominació a la dècada del 1960, càrrec que va ostentar durant 30 anys.

El 1996 Christine Vernay –tercera generació de la família– va prendre el relleu del celler com a enòloga i ha



continuat amb el llegat del seu pare fins a l'actualitat, mantenint la seva reputació i posicionant els seus vins a les cartes dels millors restaurants del món. L'any 2020 la seva filla Emma, representant de la quarta generació, es va incorporar al celler.

Christine demostra que, encara que és difícil treballar les vinyes en fort pendent amb agricultura ecològica, no és impossible. A més, en els últims anys ha fet un pas més i ha implementat la biodinàmica com a mètode de cultiu. Juntament amb Luc, el seu germà petit, controlen la vinya i dirigeixen l'equip de camp que pot arribar a ser de 40 persones.

Avui en dia el celler compta amb 24 ha de vinya plantada amb viognier i syrah, realitza totes les tasques manualment i elabora vins sota

algunes de les denominacions més prestigioses del nord del Rhône, com són Condrieu, Côte-Rôtie, Saint-Joseph i altres vins amb la indicació Vin de Pays des Collines Rhodaniennes.

El seu vi insígnia a Condrieu, **Coteau de Vernon**, procedeix actualment de 2 ha d'una vinya en terrasses orientades al sud, amb ceps de fins a 86 anys. El 1992, Georges Vernay va crear una nova *cuvée* a Condrieu, **Les Chaillées de l'Enfer**, i el 1998 Christine va elaborar per primera vegada **Les Terrasses de l'Empire**.

Els primers vins negres de la Côte-Rôtie daten del 1997: un vi 100% syrah, **Maison Rouge**, al qual seguiria un any després un altre syrah amb un 5% de viognier, **Blonde du Seigneur**.

Domaine Georges Vernay es distingeix per la personalitat única dels seus vins i per la seva feina a la vinya i al celler. Allà Christine utilitza, tant per blancs com per negres, diversos recipients de fusta (*foudres*, botes...) amb una proporció de només un 25% de fusta nova a l'any per evitar sobrecarregar els vins i deixar que expressin fidelment el seu origen. Experimenta, prova i s'adapta a les collites i les característiques de cada anyada.

Un dels cellers imprescindibles i que millor interpreta tant la viognier com la syrah del Rhône septentrional.

BLANC	Ampolles disponibles	€
Domaine Georges Vernay Le Pied de Samson 2022	78	24,85
Domaine Georges Vernay Condrieu Les Terrasses de l'Empire 2022	48	55,00
Domaine Georges Vernay Condrieu Les Chaillées de l'Enfer 2022	72	81,55

ROUGE	Ampolles disponibles	€
Domaine Georges Vernay Sainte-Agathe Syrah 2022	78	24,65
Domaine Georges Vernay Saint-Joseph Terres d'Encre 2022	60	36,95
Domaine Georges Vernay Saint-Joseph La Dame Brune 2021	42	58,95
Domaine Georges Vernay Côte-Rôtie Blonde du Seigneur 2021	60	58,95
Domaine Georges Vernay Côte-Rôtie Maison Rouge 2021	12	113,50



CLUSEL-ROCH

Ampuis

L'any 1935, Baptiste Clusel va plantar les primeres parcel·les de syrah a la finca, amb les que va elaborar el seu propi vi que comercialitzava a granel. La vertadera fundació del *domaine* no va tenir lloc fins al 1969, quan el seu fill René Clusel va embotellar la seva primera collita, sent un dels primers productors de la Côte-Rôtie en fer-ho.

Gilbert Clusel, el net de Baptiste, i la seva dona Brigitte Roch van donar nom a la Maison Clusel-Roch. Gilbert es va incorporar a la finca familiar el 1980, quan només comptaven amb 3,5 ha de vinyes, juntament amb altres cultius. Quan la denominació no gaudia del prestigi actual, Gilbert, un apassionat de la viticultura, va apostar fermament per recuperar vinyes velles abandonades i per donar valor a la seva vinya més emblemàtica: Les Grandes Places, plantada pel seu avi el 1935, i que ell va començar a embotellar per separat. **Des del 1990, les noves plantacions de syrah (o de sérine, com anomenen a la varietat a la zona) es realitzen a partir d'una selecció massal**

de Les Grandes Places, que dona menors produccions i més complexitat d'aromes que les seleccions modernes.

Durant la dècada de 1990, a més de modernitzar el celler, Gilbert va començar la reconversió cap a una viticultura ecològica, sent un dels pioners a la Côte-Rôtie. Des de l'any 2005 disposen de la certificació Ecocert.

El seu fill, Guillaume Clusel, inquiet i dinàmic, és qui dirigeix actualment aquest celler, que suma **19 ha en tres denominacions: Côte-Rotie, Condrieu i Coteaux du Lyonnais**, a més d'embotellar alguns vins amb la denominació regional de Côtes-du-Rhône.

Al nord de la Côte-Rotie, on s'ubiquen les parcel·les de Clusel-Roch, les escarpades terrasses granítiques contenen una fina capa de mica i esquist descompost, amb argila i ferro. La mecanització és impossible i és necessària molta mà d'obra.

A Condrieu compten amb mitja hectàrea al prestigiós Coteau de

Chery. La vinya està disposada en petites terrasses –amb gairebé un quilòmetre de murs de pedra!– que acumulen la calor permetent una perfecta maduració de la viognier.

Les vinyes de Coteaux du Lyonnais van ser una aposta que Guillaume va iniciar el 2009. A uns 20 km de la Côte-Rotie canvia completament el relleu, amb parcel·les relativament planes, sobre sòls de sorres i còdols, on cultivar majoritàriament gamay per a l'elaboració de vins joves.

Al celler, l'entrada del raïm es realitza per gravetat i vinifiquen en dipòsits de formigó i acer inoxidable, amb un desrapat parcial i extracció molt suaus. La criança es duu a terme una part en botes, de les quals un 20% són noves, i una altra en acer inoxidable, de manera que aconseguen més vivacitat en els seus vins.

Clusel-Roch és un dels noms de referència a la Côte-Rotie, tant per la seva història com per la regularitat i la finor dels seus vins.

BLANC	Ampolles disponibles	€
Clusel-Roch Condrieu Verchery 2023	48	59,45
ROUGE	Ampolles disponibles	€
Clusel-Roch Coteaux du Lyonnais Les Traboules 2022	240	10,90
Clusel-Roch Coteaux du Lyonnais Galet 2022	240	15,25
Clusel-Roch Côte-du-Rhône Les Vergers 2021	120	28,95
Clusel-Roch Côte-Rôtie Les Schistes 2022	60	46,40
Clusel-Roch Côte-Rôtie Le Champon 2022	120	68,50
Clusel-Roch Côte-Rôtie La Viallière 2022	24	73,95
Clusel-Roch Côte-Rôtie Les Grandes Places 2022	48	88,45

HERVÉ SOUHAUT

Arlebosc

Hervé Souhaut va arribar al món del vi a través de la seva dona Béatrice, propietària d'una finca històrica a Arlebosc, un indret aïllat al qual s'accedeix per una carretera de corbes des del poble de Saint-Jean-de-Muzols, travessant l'impressionant i escarpada vall del Doux.

Ambdós van decidir deixar enrere la seva vida a París i crear el **Domaine Romaneaux-Destezet** el 1993. Des de llavors, han realitzat noves plantacions i han ampliat la propietat amb successives adquisicions de diverses parcel·les, sovint plantades amb vinyes molt velles, de 50 a 100 anys.

La superfície actual de vinya és de 5 ha ubicades a la denominació de Saint-Joseph, davant de la històrica muntanya d'Hermitage, a la riba oposada i endinsant-se als turons de l'Ardèche.

Geològicament, el *terroir* està constituït per granit, la descomposició del qual forma sòls de caràcter àcid, sobre els quals conrea les varietats locals representatives de la zona nord del Rhône: syrah i gamay per als vins negres i viognier i roussanne per als blancs. La vinya està exposada al sud i sud-est, de manera que s'aprofita al màxim la insolació. La sensibilitat d'Hervé pel medi ambient, sens dubte condicionada per la seva formació com a biòleg, el porta a practicar una agricultura respectuosa amb l'entorn.

El celler es troba sota una granja fortificada del segle XVI coneguda amb el nom de Les Romaneaux, enmig de la vinya. **Des dels seus inicis, Hervé va posar de manifest la seva inquietud per elaborar vins els**



més naturals possible, sense additius enològics. Vinifica amb raïms sencers, amb llargues maceracions a baixa temperatura, durant les quals realitza enfonsaments del barret periòdics, sense remuntats. La criança sobre les seves mares, en botes de roure usades, s'allarga entre 8 i 12 mesos, en funció de les diferents *cuvées*. Els vins s'embotellen sense filtrar i amb

un contingut de sulfurós total inferior a 25 mg/L.

Amb la compra de raïm a alguns veïns, aconsegueix una producció d'unes 25.000 ampolles a l'any i no tenen intenció de créixer.

Hervé Souhaut elabora vins molt purs, fluids, subtils i frescos, que poden ser gaudits des de la seva sortida al mercat.

BLANC	Ampolles disponibles	€
Hervé Souhaut Domaine Romaneaux-Destezet 2022	96	15,75
Hervé Souhaut L'Etrati 2022	24	34,30
ROUGE	Ampolles disponibles	€
Hervé Souhaut La Souteronne 2022	180	15,75
Hervé Souhaut Syrah 2022	60	15,75
Hervé Souhaut Saint-Joseph Clos des Cessieux 2022	96	32,90
Hervé Souhaut Saint-Joseph Sainte Epine 2022	12	35,75



LE VIEUX DONJON

Châteauneuf-du-Pape

Le Vieux Donjon, a Châteauneuf-du-Pape, pertany a la família Michel des de fa tres generacions. Els seus orígens es remunten a principis del segle XX, quan venien el raïm a altres *négociants* de la zona. En aquella època, la viticultura no era la seva activitat principal, ja que la família també es dedicava a la fabricació de botes de fusta. No és fins uns anys més tard, amb la collita del 1996, quan Marcel Michel decideix embotellar el vi de la seva propietat. El 1979, el seu fill Lucien es va casar amb Marie-José, enginyera agrícola, i van començar a dirigir el celler. El matrimoni va desenvolupar i va potenciar la viticultura i el comerç dels seus vins, tot exportant gran part de la producció als Estats Units. Els dos es van repartir les tasques: Lucien es va encarregar de l'elaboració del vi, mentre que la seva dona Marie-José portava la part comercial i administrativa.

Uns anys més tard, una altra generació va entrar en joc i el 2007 la seva filla Claire –de cognom Fabre

després del seu matrimoni– amb experiència adquirida a altres cellers internacionals, es va incorporar al celler com a responsable de l'elaboració dels vins. El seu germà François, enginyer agrònom, es va unir al 2012. Amb el relleu generacional assegurat, Lucien i

Marie-José Michel es van jubilar el 2013 i van cedir el testimoni als seus fills, qui a poc a poc han anat modernitzant les instal·lacions.

El celler té en propietat 17 ha de vinya plantada majoritàriament amb garratxa, syrah, mourvèdre i cinsault, sobre diferents tipus de

sòls que van des dels típics galets –còdols– de la regió a sòls argil·lo-calcaris i sorrencs. Les varietats de raïm i sòls confereixen al vi final una complexitat i una riquesa úniques. També tenen una hectàrea de vinya plantada amb les varietats blanques clairette i roussane, situada al peu d'un dels altiplans de la denominació en una zona de sòl argil·lo-calcar, més fresc, especialment adequada per a la producció de vins blanc. Tot el cultiu és ecològic.

Les seves vinyes estan situades en alguns dels emplaçaments més bonics de la denominació: Le Pied Long,

Cabrières, Le Mourre de Gaud o Bois de Boursan. **L'edat mitjana dels ceps és de 50 anys, tot i que algunes garratxes tenen més de 100 anys,** i la syrah i la mourvèdre es van replantar fa uns 35 anys.

Només elaboren dos vins –un negre i un blanc–, ambdós dins de l'AOC Châteauneuf-du-Pape. El vi negre és un assemblatge íntegre de les varietats presents a la propietat, majoritàriament garratxa amb un percentatge de syrah, mourvèdre i cinsault. El raïm negre generalment es desrapa depenent de la collita, eliminant les rapes més verdes. La

vinificació es realitza en dipòsits quadrats de formigó i es cria en *foudres* de 50 hL entre 12 i 18 mesos. El seu vi blanc, que va començar a elaborar el 1993, és un assemblatge de clairette i roussane a parts iguals, vinificat i criat durant 6 mesos únicament en dipòsits d'acer inoxidable per realçar la frescor i la mineralitat.

Els vins de Le Vieux Donjon es troben entre els més elegants, delicats i fins de la denominació.



BLANC	Ampolles disponibles	€
Le Vieux Donjon Châteauneuf-du-Pape Blanc 2023	96	37,70
Le Vieux Donjon Châteauneuf-du-Pape Blanc 2023 (Magnum)	12	78,30

ROUGE	Ampolles disponibles	€
Le Vieux Donjon Châteauneuf-du-Pape 2022	390	36,25
Le Vieux Donjon Châteauneuf-du-Pape 2022 (Magnum)	48	75,40
Le Vieux Donjon Châteauneuf-du-Pape 2022 (3 L)	12	246,40



CLOS DES PAPES

Châteauneuf-du-Pape

D'una regularitat exemplar, la família Avril dirigeix un dels *domaines* més bonics de Châteauneuf-du-Pape, format per unes fantàstiques parcel·les que representen perfectament els *terroirs* de la denominació.

La història de Clos des Papes està estretament lligada a la família Avril des del segle XVIII. La vinya va ser devastada per la fil·loxera l'any 1865. El 1896, Paul-Eugène Avril va comercialitzar el seu vi de mourvèdre sota el nom de Clos des Papes i va participar activament en la creació de la denominació Châteauneuf-du-Pape. El seu net Paul es va posar al capdavant del *domaine* el 1963 després d'estudiar enologia a Dijon, i va aconseguir prestigiar enormement els seus vins. Paul-Vincent Avril, de la quarta generació, té també una forta influència borgonyona, enfocada a l'elaboració de vins fins i elegants.

Clos des Papes és cèlebre per la seva constància en l'estil i qualitat anyada rere anyada. Provenen de

32 ha de vinya repartides en més d'una vintena de parcel·les –algunes d'elles considerades les millors de la zona–, amb una gran diversitat de microclimes. L'edat de les vinyes està al voltant dels 80 anys i la viticultura és ecològica.

La varietat dominant és la garnatxa negra, tot i que també hi ha mourvèdre i syrah, així com altres varietats negres minoritàries. A les aproximadament 3 ha dedicades a les varietats blanques hi trobem roussanne, picardan, bourboulenc, clairette, garnatxa blanca i picpoul. En total cultiven les 13 varietats de raïm permeses a la denominació Châteauneuf-du-Pape.

La criança es realitza en botes utilitzades prèviament durant un mínim de 3 anys, amb l'objectiu d'evitar la presència invasiva de la fusta en uns vins que principalment busquen equilibri i textures vellutades.

Una de les referències imprescindibles de Châteauneuf-du-Pape. Objecte de desig.



BLANC	Ampolles disponibles	€
Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape Blanc 2023	156	56,95
Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape Blanc 2023 (Magnum)	12	121,55

ROUGE	Ampolles disponibles	€
Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape 2022	288	70,80
Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape 2022 (Magnum)	12	146,50
Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape 2022 (3 L)	3	316,95



ROTEM & MOUNIR SAOUMA

Châteauneuf-du-Pape

El 2012, tretze anys després que Rotem Brakin i Mounir Saouma iniciessin el seu projecte a Bourgogne (Lucien Le Moine), van decidir comprar una propietat a la denominació Châteauneuf-du-Pape composta per un celler i vinyes abandonades situades entre els pobles d'Orange i Serignan-du-Comtat.

La primera parcel·la que van comprar estava situada a Pignan. Eren 2 ha d'una vinya completament abandonada, però amb una exposició immillorable –cap al nord– que ofereix un equilibri perfecte entre la calor del sol i la frescor del mestrall. A aquesta la van seguir altres parcel·les, com La Pointu,

Esqueirons, Pierre Redon o La Bigote. Un total de 8,5 ha repartides pels cinc pobles que componen aquesta denominació. A aquestes parcel·les se sumen 8,9 ha a la seva finca propera al Massif d'Uchaux, amb denominació Côtes du Rhône-Villages.

Un projecte al qual van lligats dos reptes. D'una banda, controlar tot el procés d'elaboració des de la vinya fins a l'ampolla i, de l'altra, la possibilitat de treballar unes varietats diferents de les de Bourgogne.

Segueixen la mateixa filosofia d'elaboració que a Bourgogne:

llarguíssimes criances amb una gran quantitat de mares –fet totalment inusual al Rhône– que doten als seus vins d'una personalitat única.

En els negres, realitzen una maceració en fred de dues setmanes i fermentacions llargues i lentes. La criança té lloc en botes i pot allargar-se fins a cinc anys, sense trasbalsos, bombeigs, clarificacions ni filtració. Les addicions de sulfits són mínimes.

Magnífics vins de Châteauneuf-du-Pape que se situen entre els més desitjats de la denominació.

BLANC	Ampolles disponibles	€
Rotem & Mounir Saouma Inopia Blanc 2022	150	19,70
Rotem & Mounir Saouma Châteauneuf-du-Pape Blanc Magis 2022	150	78,80
Rotem & Mounir Saouma Châteauneuf-du-Pape Blanc Arioso 2021	36	154,55

ROUGE	Ampolles disponibles	€
Rotem & Mounir Saouma Inopia Rouge 2022	150	19,70
Rotem & Mounir Saouma Châteauneuf-du-Pape Omnia 2022	162	63,65
Rotem & Mounir Saouma Châteauneuf-du-Pape Arioso 2021	48	133,35
Rotem & Mounir Saouma Vinifié en Amphores 2022 (4 botellas)	4	305,95
Rotem & Mounir Saouma Bijoux Edition 2024 (Magnum) (3 botellas)	4	801,50

Aquest magnífic *domaine* històric representa el classicisme en l'estil de Châteauneuf-du-Pape. Elaboren vins concebuts per a una llarga guarda, que superen el pas del temps amb gràcia.

En un document notarial del 1547 ja es menciona a una parcel·la situada “ad montem oliveti”, tot i que la fundació de Clos du Mont-Olivet no va tenir lloc fins al 1932. A principis del segle XX, la vinya, pertanyent a la família Jausset, no superava les 10 ha. Séraphin Sabon, originari del poble veí de Sérignan du Comtat, va contraure matrimoni amb Marie Jausset i d'aquella forma el cognom Sabon –molt estès a la zona– és el que perdura fins a l'actualitat. Séraphin va ser el responsable de crear la marca Clos du Mont-Olivet, sent un dels primers a la regió en embotellar els seus propis vins.

Joseph, el seu fill gran, va agafar les regnes del *domaine* fins que va ser rellevat pels seus tres fills el 1978. A la següent generació, Thierry va deixar la seva prometedora carrera com a físic i es va incorporar al celler el 1998. Alguns anys després ho farien els seus cosins Céline i David. Aquests tres representants de la quarta generació són els responsables de Clos du Mont-Olivet en l'actualitat i, en homenatge al seu avi, mantenen el nom de Joseph Sabon a les etiquetes.

Disposen de 21 ha a Châteauneuf-du-Pape, 14 ha a Lirac, 10 ha a Côtes-du-Rhône i 3 ha a Vin de Pays du Gard. La vinya és un elogi a la diversitat. Està



molt fragmentada, amb exposicions, mesoclimas i sòls molt variats, que permeten expressions diferents inclús dins d'una mateixa varietat. Predomina àmpliament la garnatxa –amb ceps de més de 100 anys al *lieu-dit* La Crau–, seguida de syrah, mourvèdre i cinsault, però també tenen counoise, vaccarèse, muscardin, picpoul noire i terret noir. Els raïms blancs representen un 7% del total, sobretot bourboulenc i roussanne, juntament amb garnatxa blanca, picpoul blanc i picardan.

Els mètodes de vinificació varien segons la interpretació de cada parcel·la i cada anyada i l'assemblatge pot realitzar-se en verema, durant la fase de fermentació o durant la criaça.

Vins que persegueixen la fidelitat al lloc d'origen, potenciant la frescor i l'elegància per sobre de l'opulència. Poden mostrar-se tímids en la seva joventut, però amb el temps revelen tot el seu potencial, desplegant aromes de tòfona, sotabosc i fruites infusionades.

BLANC	Ampolles disponibles	€
Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape Blanc 2023	120	28,95
ROUGE	Ampolles disponibles	€
Clos du Mont-Olivet Gard Rive Droite 2022	600	7,20
Clos du Mont-Olivet Côtes-du-Rhône Rouge Vieilles Vignes 2022	300	9,45
Clos du Mont-Olivet Confluence 2022	120	10,20
Clos du Mont-Olivet La Quête 2022	120	10,20
Clos du Mont-Olivet Lirac 2022	180	10,90
Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape 2022	210	27,55
Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape 2022 (Magnum)	36	59,45



DOMAINE DE LA JANASSE

Courthézon

Aquesta gran propietat de Courthézon, que generació rere generació està en mans de la família Sabon, ha progressat espectacularment en la darrera dècada i s'ha convertit en un dels *domaines* de referència de Châteauneuf-du-Pape.

El celler va ser fundat el 1973 per Aimé Sabon amb la intenció d'embotellar el seu propi vi i expandir la propietat fins a les 90 ha que disposen actualment. El seu fill Christophe va agafar la direcció del celler el 1991 després d'estudiar viticultura i comerç. Ell va ser qui va crear les seves diferents *cuvées*. Deu anys més tard, es va incorporar la seva germana Isabelle després de graduar-se com a enòloga.

Actualment, el *domaine* disposa de més de 60 parcel·les de vinya amb diferents tipus de sòls. Aquesta estructura de propietats tan disseminada els permet trobar la millor combinació de sòl i microclima. Per exemple, les varietats blanques i la syrah estan

plantades preferiblement sobre sòls arenosos-calcaris i orientats al nord-est per preservar la frescor, l'acidesa i la delicadesa pròpies de cada varietat. D'altra banda, la mourvèdre està plantada sobre sòls argil·lo-l·limosos amb còdols per obtenir el millor nivell de maduresa possible. Una diversitat que atorga una màxima complexitat als assemblatges finals.



La garnatxa, la syrah i la mourvèdre són les tres varietats principals, tot i que el 2010 van decidir plantar –al famós terreny de La Crau, on tenen les seves vinyes més velles– les varietats “secundàries” per perpetuar la tradició de les 13 varietats.

La verema es duu a terme sempre amb una doble selecció molt estricta que els permet separar els raïms segons la seva qualitat, el seu estat sanitari, la maduresa dels pinyols, de les pells i la rapa i adaptar al màxim el tipus de vinificació posterior.

La criaça de les garnatxes s'acostuma a realitzar en grans dipòsits de fusta i la syrah i la mourvèdre romanen en botes.

Domaine de la Janasse té un perfil modern pel que fa a la riquesa de la fruita, però al mateix temps transmet un profund sentit de l'indret amb una meravellosa complexitat.

BLANC	Ampolles disponibles	€
Domaine de la Janasse Châteauneuf-du-Pape Blanc 2023	120	37,95
Domaine de la Janasse Châteauneuf-du-Pape Cuvée Prestige Blanc 2023	36	74,40
ROUGE	Ampolles disponibles	€
Domaine de la Janasse Châteauneuf-du-Pape 2022	420	34,95
Domaine de la Janasse Châteauneuf-du-Pape 2022 (3/8)	36	19,75
Domaine de la Janasse Châteauneuf-du-Pape 2022 (Magnum)	12	71,35
Domaine de la Janasse Châteauneuf-du-Pape Chaupin 2022	90	53,10
Domaine de la Janasse Châteauneuf-du-Pape Chaupin 2022 (Magnum)	12	107,70
Domaine de la Janasse Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes 2022	180	68,30
Domaine de la Janasse Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes 2022 (Magnum)	6	138,10



DOMAINE DE MARCOUX

Orange

Els orígens de la família Armenier, propietaris de la històrica finca Domaine de Marcoux, es remunten a l'edat mitjana i sempre han estat lligats a Châteauneuf-du-Pape. Émile Armenier, membre del sindicat de viticultors, va prendre part activa en la creació d'aquesta denominació.

Les germanes Sophie i Catherine Armenier, netes d'Émile, es van fer càrrec de la finca familiar el 1995. Catherine es va ocupar principalment de la vinya i Sophie de les vinificacions. El 2014 es va incorporar Vincent Estevenin, el fill de Sophie. Finalment, el 2019 Catherine va decidir que havia arribat el moment de retirar-se.

Compten amb 28 ha de vinya: 17,5 ha a Châteauneuf-du-Pape, 8 ha a Lirac i la resta a Côtes-du-Rhône. Els sòls molt diversos; van des dels característics galets o còdols, formats principalment per quarsites, a terrenys

argilo-calcaris, margues i gres. Tot el cultiu és ecològic, amb certificació Ecocert des del 1991, i acostumen a aplicar preparats biodinàmics.

Atresoren 2,32 ha de garnatxa oficialment plantades el 1900 –la data més antiga al cadastre–, però pot ser que siguin anteriors, al lieu-dit Charbonnières, així com una vinya d'1,13 ha que data del 1949, anomenada Esqueirons, amb les quals elaboren la seva prestigiosa *cuvée* Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes. Posseeixen a més altres parcel·les de la mateixa varietat amb diferents edats. Cultiven també mourvèdre, syrah i cinsault, així com una petita proporció de varietats blanques: roussanne, bourboulenc, clairette i garnatxa blanca.

Les veremes són manuals i les fermentacions es duen a terme amb llevats indígenes. La criança dels vins negres es prolonga durant 18 mesos,

majoritàriament en dipòsits de ciment, però també en alguns *foudres* de 3.000 L. Els vins blancs romanen en acer inoxidable i *demi-muids* durant 6 mesos.

Domaine de Marcoux és un dels cellers imprescindibles del sud del Rhône. Els seus vins, fragants i sucosos en la seva joventut, es revelen profunds i complexos amb el pas dels anys



BLANC	Ampolles disponibles	€
Domaine de Marcoux Châteauneuf-du-Pape Blanc 2023	60	37,50
ROUGE	Ampolles disponibles	€
Domaine de Marcoux Côtes-du-Rhône 2023	420	11,25
Domaine de Marcoux Lirac La Lorentine 2022	120	13,50
Domaine de Marcoux Châteauneuf-du-Pape 2022	210	33,60

DOMAINE GRAMENON

& MAXIME-FRANÇOIS LAURENT

Montbrison-sur-Lez

Domaine Gramenon es va fundar el 1978 quan Philippe Laurent i la seva dona Michèle Aubéry van adquirir 12 ha de vinyes velles a Montbrison-sur-Lez, a l'extrem nord de la regió sud del Rhône, al peu dels primers contraforts prealpins.

Després de la defunció de Philippe el 1999, Michèle es va fer càrrec del *domaine*, que ha estat dirigint fins fa un parell d'anys, quan li passà el testimoni a un dels seus tres fills, Maxime-François Laurent, que va agafar les regnes de la propietat.

La finca compta amb una multitud de parcel·les ubicades al voltant del celler, els sòls de les quals –marcadament calcaris– es van formar a partir d'una barra de pedra calcària anteriorment coberta pel mar. Tenen també algunes parcel·les a Valréas i Vinsobres.

Actualment disposen de 26 ha de vinyes amb un important patrimoni de garnatxes velles, de 50 a 120 anys. Cultiven també syrah i, en menor proporció, cinsault, clairette i viognier. La viticultura ha estat sempre ecològica i en els anys 2000 van començar a introduir pràctiques biodinàmiques, amb certificació Demeter des del 2010.

Als seus inicis, el raïm es venia als grans *négociants* de la zona, fins que el 1990 van embotellar les seves primeres *cuvées*. **Els seus vins van guanyar notorietat per la seva concentració, complexitat i equilibri, amb una fruita molt madura –sense arribar mai a la sobremaduració– que dona lloc a un perfil sucós i fresc.**

Totes les tasques es realitzen de forma artesanal i poc intervencionista. Eviten l'ús d'elements mecànics que puguin fer malbé el raïm i només fan un lleuger sulfitat al final de la fermentació malolàctica, si és necessari.

Els vins que s'elaboren a partir de les vinyes més velles de garnatxa –La Sagesse, La Papesse i La Mémé– es crien durant 12 mesos en *demi-muids* i *foudres* usats.

El 2006, Maxime-François va iniciar una col·laboració amb un viticultor veí que disposa de 6 ha de vinyes a Montbrison-sur-Lez i Valréas. El cultiu, respectuós amb el medi ambient, és supervisat per Domaine Gramenon durant tot l'any. La vinificació és el més natural possible i només es realitza un lleuger sulfitat després de la fermentació malolàctica. Aquests vins s'etiqueten sota la marca que porta el seu propi nom.



Domaine Gramenon és un productor de culte, molt buscat pels amants de les garnatxes de mínima intervenció.

Els vins de la gamma Maxime-François Laurent són frescos i directes, plens de fruita. Com ell mateix indica, són “vins de set”.

BLANC	Ampolles disponibles	€
Domaine Gramenon Côtes-du-Rhône La Vie On y Est 2023	180	16,80
Maxime-François Laurent Pantomine 2023	180	12,20
ROUGE	Ampolles disponibles	€
Domaine Gramenon Poigné de Raisins 2023	420	12,10
Domaine Gramenon Sierra du Sud 2023	180	15,20
Domaine Gramenon La Sagesse 2023	300	19,65
Domaine Gramenon La Sagesse 2023 (Magnum)	12	42,25
Domaine Gramenon L'Emouvante 2023	60	22,20
Domaine Gramenon La Papesse 2023	96	25,40
Domaine Gramenon La Mémé 2023	48	37,50
Maxime-François Laurent II Fait Soif 2023	360	10,90
Maxime-François Laurent II Fait Soif 2023 (Magnum)	30	24,55
Maxime-François Laurent La Rubiconde 2023	180	15,85

CONDICIONS DE PREVENDA

Preus:

Venda per ampolles o caixes completes. Preu per ampolla en euros. Els preus no inclouen l'IVA i són vàlids llevat d'error, variació i existències. Entrega gratuïta a qualsevol punt de la península a partir de 1.000 € de compra.

Disponibilitat:

Oferta sense compromís i vàlida fins al 30 d'abril del 2024. Ens reservem la possibilitat d'assignar un màxim d'ampolles de cada vi per client i alguns es repartiran proporcionalment. Les assignacions es faran per rigorós ordre de recepció de la comanda. Vins disponibles entre 1 i 10 mesos a partir de la comanda.

Pagament:

En el cas de clients particulars, el pagament es realitzarà en el moment de la confirmació de la comanda.

Contactes de la Prevenda:

Professionals: comercial@vilaviniteca.es

Particulars : eshop@vilaviniteca.es

Internacional: export@vilaviniteca.es

HORARI DE LES NOSTRES BOTIGUES

VILA VINITECA - VINS.

Agullers 7. 08003 Barcelona.

T 937 777 017.

De dilluns a dissabte de 8:30 a 20:30 hores.

VILA VINITECA - GASTRONOMIA.

Agullers 9. 08003 Barcelona.

T 933 101 956.

De dilluns a dissabte de 8:30 a 20:30 hores.

VILA VINITECA L'illa Diagonal.

Av. Diagonal, 557. 08029 Barcelona.

T 934 927 373.

De dilluns a dissabte, de 9:30 a 21:00 hores.

EL MOSTRADOR DE VILA VINITECA.

General Díaz Porlier 45. 28001 Madrid.

T 917 877 097.

De dilluns a divendres de 10:00 a 14:00 i de 16:00 a 19:00 hores.

VILA VINITECA - BOTIGA ON-LINE.

www.vilaviniteca.es

Tota la informació de la collita 2022

Oberta 24 hores al dia, 7 dies a la setmana, 365 dies a l'any.

Si desitgeu rebre en primícia el calendari de tastos i ofertes especials, envieu-nos un correu electrònic a sac@vilaviniteca.es.



CLOS DE L'ARLOT

1872