CHAMPAGNE
A. BERGÈRE
À EPERNAY

CHAMPAGNE BERGÈRE

Maison de Champagne — Épernay

La Maison

Champagne A. Bergère è una maison di famiglia di Épernay, con radici nella tradizione champenoise che risalgono alla seconda metà dell'Ottocento. Firma i propri Champagne dal 1949, quando Albert Bergère inizia a elaborarli; oggi la terza generazione è rappresentata da Adrien, Chef de Cave.

I vigneti di proprietà si trovano a Fèrebrianges, Etoges, Congy, Bethon e Charly-sur-Marne e, per le cuvée più pregiate, nei territori Grand Cru di Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Avize, Chouilly e Cramant. Le cuvée di parcella nascono da singole vigne, vinificate in acciaio con un breve passaggio in legno oppure in barrique, e vengono prodotte solo nelle annate di qualità eccezionale.

Tipologia	Vitigni	Formato	Annata	Prezzo riservato winespeakeasy
ORIGINE	70% Chardonnay / 20% Pinot Noir / 10% Meunier	75 cl	—	29,00 €
ORIGINE	70% Chardonnay / 20% Pinot Noir / 10% Meunier	1,5 l	—	68,00 €
BLANC DE BLANCS SOLÈRA	100% Chardonnay	75 cl	—	33,00 €
BLANC DE BLANCS TERRES BLANCHES	100% Chardonnay	75 cl	—	33,00 €
ROSÉ	90% Chardonnay / 10% Pinot Noir	75 cl	—	32,00 €
ROSÉ DE SAIGNÉE	100% Pinot Noir	75 cl	—	58,00 €
BLANC DE BLANCS GRAND CRU	100% Chardonnay Grand Cru	75 cl	—	42,00 €
BLANC DE BLANCS GRAND CRU	100% Chardonnay Grand Cru	1,5 l	—	83,00 €
LES CLOS	100% Meunier	75 cl	2018	72,00 €
LES VIGNES DE NUIT	100% Chardonnay	75 cl	2018	72,00 €
LES PEIGNOTTES	100% Chardonnay	75 cl	2018	72,00 €
PETIT MESLIER	100% Petit Meslier	75 cl	2021	72,00 €
LES CLOS	100% Meunier	1,5 l	2018	125,00 €
LES VIGNES DE NUIT	100% Chardonnay	1,5 l	2018	125,00 €
LES PEIGNOTTES	100% Chardonnay	1,5 l	2018	125,00 €
MILLÉSIME PRESTIGE	50% Chardonnay / 40% Meunier / 10% Pinot Noir	75 cl	2017	50,00 €
BLANC DE BLANCS GRAND CRU 38-40	100% Chardonnay	75 cl	2017	92,00 €

Termine ultimo = Giovedì 12 novembre – Ore 22:00
Acquisto minimo = 1 bottiglia a tuo piacimento

Origine

Champagne Brut — Chardonnay, Pinot Noir e Meunier



Varietà	Chardonnay 70%, Pinot Noir 20%, Meunier 10%
Annata	2018
Dosaggio	Brut, 5 g/l
Affinamento sui lieviti	20 mesi
Vinificazione	In parte in barrique da 228 litri; assemblaggio con il 30% di vini di riserva
Terroir	Vigneti di Ferebrianges, Etoges e Congy
Formato	Bottiglia (grandi formati su prenotazione)
Vista	Giallo brillante
Naso	Equilibrio tra frutta e fiori, con note di mela cotogna
Palato	Equilibrato, con una bella tensione finale

Il vino

Cuvée simbolo e riferimento della Maison, dove lo stile A. Bergère si esprime con chiarezza e che racconta l'origine della famiglia. Al palato è carnosa, elegante e rotonda, con un bouquet floreale e fruttato. Il sito la propone per aperitivi con gli amici, ricevimenti e pranzi in campagna.

Blanc de Blancs Solèra

Champagne Brut — Chardonnay



Varietà	Chardonnay 100%
Annata	Assemblaggio di annate (metodo Solera)
Dosaggio	Brut, 5 g/l
Affinamento sui lieviti	24 mesi
Vinificazione	Metodo Solera: 50% ultima annata e 50% vini di riserva; in parte in barrique da 228 litri
Terroir	Colline di Ferebrianges, Etoges e Congy, terroir storici della Maison
Vista	Giallo paglierino, brillante, bollicina finissima
Naso	Agrumi, pesca nettarina, pesca bianca
Palato	Fresco, vivace, fine
Abbinamenti	Aperitivo, ricette e piatti di pesce

Il vino

Cuvée che riflette le origini e le radici della famiglia Bergère attraverso una viticoltura rispettosa della natura. Lo Chardonnay esprime complessità aromatica con note di frutta bianca: un Champagne raffinato e delicato.

Blanc de Blancs Terres Blanches

Champagne Nature — Chardonnay



Varietà	Chardonnay 100%
Dosaggio	Nature, 0 g/l (senza liqueur de dosage)
Affinamento sui lieviti	28 mesi
Vinificazione	In parte in barrique da 228 litri
Terroir	Vigneti calcarei di Ferebrianges, Etoges e Congy
Vista	Limpido e brillante
Naso	Puro, con note di agrumi e fiori bianchi
Palato	Elegante e fine
Abbinamenti	Aperitivo e piatti di pesce

Il vino

Un Blanc de Blancs che fa emergere gli aromi del terroir, pensato come introduzione alla Maison, caratterizzata da leggerezza, finezza ed eleganza. Il sito lo definisce «puro come un diamante» e lo consiglia ai puristi.

Rosé

Champagne Rosé Brut — Chardonnay e Pinot Noir



Varietà	Chardonnay 90%, Pinot Noir 10%
Dosaggio	Brut, 7 g/l
Affinamento sui lieviti	42 mesi
Vinificazione	In parte in barrique da 228 litri
Vista	Rosa salmone, bollicina finissima e brillante
Naso	Frutti rossi, in particolare fragola e lamponi
Palato	Fine ed elegante
Abbinamenti	Aperitivi e dolci a base di frutta

Il vino

Cuvée rosé dominata dallo Chardonnay, dal colore ramato e dalle bollicine molto fini: ha l'eleganza di un bianco senza perdere la finezza di un rosé, con una freschezza che esalta i sentori di ciliegia e piccole bacche rosse.

Rosé de Saignée

Champagne Rosé Brut — Pinot Noir



Varietà	Pinot Noir 100%
Dosaggio	Brut, 7 g/l
Affinamento sui lieviti	24 mesi
Vinificazione	In parte in barrique da 228 litri
Terroir	Terreni di proprietà a Ferebrianges, Etoges e Congy, Vallata del Petit Morin; suolo argilloso e calcareo
Vista	Rosa intenso con sfumature rubino, bollicina finissima e brillante
Naso	Frutti rossi (ribes, amarena), agrumi e fragoline di bosco
Palato	Fine ed elegante
Abbinamenti	Salumi, piatti leggermente speziati e carni rosse

Il vino

Unisce l'eleganza dello Chardonnay alla persistenza e alla ricchezza del Pinot Nero: un rosé fresco ma vigoroso, di colore rosa rubino.

Blanc de Blancs Grand Cru

Champagne Extra Brut — Chardonnay Grand Cru



Varietà	Chardonnay 100%
Dosaggio	Extra Brut, 4 g/l
Affinamento sui lieviti	42 mesi
Vinificazione	In parte in barrique da 228 litri
Terroir	Vigneti di proprietà Grand Cru di Oger, Avize, Cramant, Mesnil-sur-Oger e Chouilly
Vista	Giallo paglierino brillante, perlage molto fine
Naso	Agrumi, frutta secca, nocciola, mandorla e frutta a polpa gialla
Palato	Vivace, ampio e potente, con bocca tesa ed elegante
Utilizzo	Aperitivo o pasto raffinato

Il vino

Cuvée di grande classe, che si distingue per struttura e potenza tra i grandi Chardonnay.

Les Clos

Champagne Extra Brut — Meunier, singola parcella



Varietà	Meunier 100%
Annata	Solo nelle annate di qualità eccezionale
Dosaggio	Extra Brut, 3 g/l
Affinamento sui lieviti	28 mesi
Vinificazione	In acciaio, con un breve passaggio in legno
Terroir	Singola parcella di Meunier a Ferebrianges
Formato	Bottiglia (magnum su richiesta)
Vista	Giallo paglierino con riflessi dorati
Naso	Intenso e fragrante: ginestra, osmanto, fiore di frangipane, mela, zafferano
Palato	Coinvolgente e vivace, con freschezza, tensione e note di brioche; finale lungo e appagante

Il vino

Un profilo floreale, con sfumature di mela e di miele allo zafferano, da una singola parcella di Meunier.

Les Vignes de Nuit

Champagne Extra Brut — Chardonnay, singola parcella



Varietà	Chardonnay 100%
Annata	Solo nelle annate di eccezionale qualità
Dosaggio	Extra Brut, 3 g/l
Affinamento sui lieviti	40 mesi
Vinificazione	In acciaio inox, con un breve passaggio in legno
Terroir	Singola parcella di Chardonnay a Etoges
Formato	Bottiglia (magnum su richiesta)
Vista	Giallo paglierino con riflessi dorati
Naso	Fiori bianchi, pompelmo e anice, pan brioche, caramello e miele
Palato	Pieno e appagante, di grande freschezza, con lunghezza tesa e diritta

Il vino

Un profilo floreale sorprendente, con note di agrumi, mandorla, tostatura e miele e sfumature di biancospino, tiglio e mela cotogna. Il sapore è molto lungo e appagante.

Les Peignottes

Champagne Nature — Chardonnay, singola parcella Grand Cru



Varietà	Chardonnay 100%
Annata	Solo nelle annate di eccezionale qualità
Dosaggio	Nature, 0 g/l
Affinamento sui lieviti	40 mesi
Vinificazione	In acciaio inox, con un breve passaggio in legno
Terroir	Singola parcella nel terroir Grand Cru di Oger
Vista	Giallo paglierino con riflessi dorati
Naso	Ricco e fragrante: agrumi, fiori, zenzero, noce moscata e menta
Palato	Pieno e appagante, di grande freschezza, con spuma cremosa e persistente; finale molto lungo

Il vino

Una singola parcella di Chardonnay nel Grand Cru di Oger, vinificata senza dosaggio.

Petit Meslier

Champagne Nature — Petit Meslier, singola parcella



Varietà	Petit Meslier 100%
Annata	Solo nelle annate di eccezionale qualità
Dosaggio	Nature, 0 g/l
Affinamento sui lieviti	24 mesi
Vinificazione	Esclusivamente in barrique
Terroir	Singola parcella a Ferebrianges, suolo argilloso e calcareo
Vista	Giallo paglierino intenso con riflessi dorati
Naso	Ricco e fragrante: litchi, ananas, papaia e zafferano
Palato	Coinvolgente e vibrante, con grande freschezza e tensione
Disponibilità	Quantità molto limitate, su richiesta

Il vino

Adrien Bergère ha voluto valorizzare il terroir di proprietà con uno Champagne dedicato a un vitigno «dimenticato» della denominazione: sorprendentemente tagliente e vibrante, con un ritorno estremamente esotico.

Millésime Prestige 2017

Champagne Extra Brut — Chardonnay, Meunier e Pinot Noir



Varietà	Chardonnay 50%, Meunier 40%, Pinot Noir 10%
Annata	2013
Dosaggio	Extra Brut, 3 g/l
Affinamento sui lieviti	120 mesi
Vinificazione	In parte in barrique da 228 litri
Formato	Bottiglia (vecchie annate disponibili in magnum)
Vista	Giallo paglierino con riflessi dorati
Naso	Ricco e opulento: prugna Mirabelle, agrumi canditi e note cremose
Palato	Grande volume e aromi evolutivi; struttura generosa, tensione sul finale e lunga persistenza con note tostate

Il vino

Cuvée elaborata solo durante annate di eccezionale raccolto: un piacere unico per gli appassionati di Champagne.

Nota: *titolo e campo «Vendemmia» della scheda riportano 2013, mentre URL, codice e tag del sito riportano 2010.*

Blanc de Blancs Grand Cru 38-40

Champagne Extra Brut — Chardonnay, Cuvée de Prestige



Varietà	Chardonnay 100%
Annata	2017
Dosaggio	Extra Brut, 5 g/l
Affinamento sui lieviti	90 mesi
Vinificazione	Leggero passaggio in barrique
Terroir	Selezione di vecchie viti (oltre 30 anni) dei Grand Cru di Avize e Oger
Formato	Bottiglia singola in astuccio
Vista	Giallo dorato brillante, bolla finissima con mousse persistente
Naso	Frutta gialla matura (pesca, albicocca), note vanigliate, di miele e di mandorla leggermente tostata
Palato	Ingresso pieno, avvolgente, setoso; equilibrio tra acidità e mineralità, grande struttura e lunga persistenza
Abbinamenti	Pesce e carni bianche; anche da solo, nei momenti speciali

Il vino

La Cuvée de Prestige della Maison, prodotta solo nelle annate eccezionali, con ottimo potenziale evolutivo. L'etichetta metallica riprende il numero civico della Maison in Avenue de Champagne 38-40, a Épernay.

B/M
CHAMPAGNE
B. MARTIN
EPERNAY

CHAMPAGNE B. MARTIN

Maison de Champagne — Épernay

La Maison

La linea B. Martin (che comprende la versione Brut Réserve, il Rosé e il Blanc de Blancs) nasce proprio come omaggio a Brigitte Martin, moglie di André Bergère, per celebrare il suo contributo fondamentale alla crescita della Maison.

Tipologia	Vitigni	Formato	Annata	Prezzo riservato winespeakeasy
RESERVE	70% Chardonnay / 25% Pinot Noir / 5% Meunier	75 cl	—	20,00 €
BLANC DE BLANCS	100% Chardonnay	75 cl	—	23,00 €
ROSÉ	70% Pinot Noir / 20% Chardonnay / 10% Cotueaux Rouge	75 cl	—	21,00 €





