CATALOGO

FERRAND ET ANSELME

Vignerons · Terroirs · Temps

SELEZIONE 2026/2027

Ottobre 2026 – Aprile 2027

F&A



Una selezione di vini francesi senza compromessi.

FERRAND ET ANSELME

Grandi vini francesi, selezionati con passione e competenza

Non creiamo un catalogo di etichette.
Costruiamo una selezione di persone, territori e vini che vale la pena raccontare.

UNA SELEZIONE PERSONALE

Ferrand et Anselme è un'azienda importatrice specializzata esclusivamente in vini francesi, con oltre 110 etichette selezionate da oltre 40 piccoli produttori.

La nostra missione è offrire l'eccellenza al giusto prezzo, valorizzando i migliori terroir e il lavoro artigianale dei viticoltori. La selezione è rigorosa e personale: ogni vino e ogni annata vengono degustati da professionisti del settore, per proporre solo ciò che riteniamo davvero all'altezza.

Il rapporto con i produttori è diretto e spesso quasi familiare. È da questo legame che nasce una selezione capace di andare oltre i nomi più conosciuti e di raccontare realtà autentiche, piccole produzioni e vini con personalità.

UN RAPPORTO DIRETTO

Crediamo nel valore del contatto umano anche con i nostri clienti: non vendiamo online, ma creiamo occasioni dedicate alla scoperta dei vini e alla condivisione di momenti di vera convivialità.

La nostra ricerca attraversa Bordeaux, Sauternes, Borgogna, Champagne, Provenza e Rodano. La distribuzione è riservata a clienti privati e a ristoratori che propongono il vino alla mescita, per garantire sempre il miglior rapporto qualità-prezzo, senza compromessi.

Siamo, inoltre, specialisti nella regalistica aziendale e natalizia, con confezioni personalizzabili pensate per clienti, collaboratori e occasioni speciali.

F&A

MINUIT MOINS UNE

Ferrand et Anselme è inoltre proprietaria del marchio di Champagne Minuit Moins Une: cuvée uniche e irripetibili, nate dal rispetto dei terroir e dalla passione per l'eccellenza.

«Dai migliori terroir francesi, vini scelti con passione e competenza,
per trasformare ogni incontro in un viaggio sensoriale indimenticabile.»

@ferrand_et_anselme · contact@ferrandetanselme.com

www.ferrandetanselme.com · +39 351 4158352

INDICE

FERRAND ET ANSELME — SELEZIONE 2026/2027

CHAMPAGNE

Minuit Moins Une — 5
Bénard-Pitois — 8
Jacques Busin — 9
Christophe Varlot — 10
Guy Michel — 11
Arnoult-Ruelle — 12
Solor-Ruelle — 13
Pierre Bertrand — 14
Arnaud Tabourin — 15
Suisse-Laval — 16
Vinothèque — 17
Grandi Formati — 20

CRÉMANTS

Domaine Delmas — 22

BORGOGNA

Delorme Andriot — 25
Domaine Germain — 26
Jean-Michel Guillon et Fils — 28
Philippe Girard — 29
André Moingeon et Fils — 30
Christophe Camu — 31

BORDEAUX

Mauvesin Barton — 33
Langoa Barton — 34
Labégorce · Bellegrave — 35
Haut-Maillet · La Gaffelière — 36
Croix de Gunes — 37
Haut-Marbuzet — 38
Clos Floridène — 39
Château de Gravières — 40
Moutin · Dauphiné Rondillon — 41

PROVENZA

Château La Canorgue — 43
Château Sainte Croix — 44

VALLE DEL RODANO

Domaine de la Janasse — 46

SAUTERNES

Château de Maranval — 48
Cantegril · Haura — 49
Château Doisy-Daëne — 50
Château Dauphiné Rondillon — 51

I PIÙ PRESTIGIOSI

Bordeaux — 53
Borgogna — 54
Rodano · Champagne · Sauternes — 55

CALICI & IDEE REGALO

Calici Lehmann — 57
Confezioni regalo — 59
Cofanetti con calici — 60
Cofanetto Tour de France — 61
Cofanetto Minuit Moins Une e Stopper — 62
Cofanetto Guy Michel · Viaggio nel Tempo — 63
Cofanetto Verticale Château Haura — 64

CHAMPAGNE

F&A

Vignerons · Terroirs · Temps

FERRAND ET ANSELME — SELEZIONE 2026/2027

CHAMPAGNE
MINUIT
— MOINS UNE —

23:59

UN MARCHIO FERRAND ET ANSELME

CHAMPAGNE ÉPHÉMÈRE

L'ISTANTE

Minuit Moins Une — "Mezzanotte Meno Uno" — è il progetto più ambizioso di Ferrand et Anselme, nato dalla collaborazione con enologi e vignerons champenois per dare vita a un nuovo modo di interpretare lo Champagne.

L'INÉDIT

Ogni anno, a fine ottobre, una nuova cuvée Inédit prende il posto della precedente. Un'edizione numerata e limitata, legata a un'annata, a terroir selezionati e a una precisa interpretazione. Una volta terminata, non verrà mai più replicata.

IL TEMPO

Le diverse Inédit si susseguono secondo la sequenza di Fibonacci, componendo nel tempo una collezione in continua evoluzione. Ogni cuvée diventa così una capsula del tempo: uno Champagne da vivere nell'istante e da conservare nel tempo.

I PRIMI DUE CAPITOLI

INÉDIT N.1 | 23:59 | **INÉDIT N.2**

1 · 2 · 3 · 5 · 8 · 13 · ...

Ogni fine è soltanto l'inizio di qualcosa di nuovo.



01

INÉDIT N.1

VIEILLES VIGNES · 2019

36% Chardonnay
32% Pinot Noir
32% Meunier



Tre parcelle quasi centenarie

Vendemmia 2019

65 mesi sui lieviti

Extra Brut · 2,5 g/L

Dégorgement 30 Settembre 2025

1.950 bottiglie numerate

Pan Brioche, miele millefiori, agrume candito, mandorla e nocciola tostata

Il primo capitolo.

1 · 2 · 3 · 5 · 8 · 13 · …

31,90 €

0,75 L · IVA inclusa

02

INÉDIT N.2

PREMIER CRU · 2018

60% Chardonnay
40% Pinot Noir

Premier Cru

100% Vertus (Cote des Blancs)

Vendemmia 2018

84 mesi sui lieviti

Extra Brut · 1,5 g/L

Dégorgement 30 Maggio 2026

1.950 bottiglie numerate

Piccola pasticceria, miele d'acacia, pera Williams, pesca noce, cedro candito, caffè torrefatto

Il nuovo capitolo.

1 · **2** · 3 · 5 · 8 · 13 · …



29,90 €

0,75 L · IVA inclusa

BÉNARD-PITOIS

LA MAISON

A Mareuil-sur-Aÿ, Bénard-Pitois porta avanti una lunga storia familiare iniziata nel 1878. Il domaine lavora su vigneti distribuiti tra Ay e Mareuil-sur-Ay, costruendo cuvée dal carattere classico, capaci di coniugare struttura, freschezza ed equilibrio.

LA FIRMA

Uno stile fedele alla Champagne più tradizionale, dove Pinot Noir e Chardonnay contribuiscono a creare vini equilibrati e capaci di evolvere nel tempo.

3 COSE DA SAPERE

01 **CON NOI FIN DALL'INIZIO**

La prima storica cantina a collaborare con Ferrand et Anselme.

02 **VINI DI RISERVA**

Una componente importante dell'assemblaggio, per profondità e continuità.

03 **ACCIAIO E LEGNO**

Il legno accompagna alcune cuvée senza sovrastarne l'identità.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Perché da qui è iniziato tutto. Bénard-Pitois è stata la prima maison a credere nel progetto Ferrand et Anselme: un rapporto storico che le assegna un posto speciale nella nostra selezione.



RÉSERVE

Premier Cru · Brut

60% Pinot Noir · 40% Chardonnay

Mora· Ribes - mandorla tostata · mela rossa· miele millefiori

Acciaio e legno · vini di riserva

3 anni sui lieviti

Dosaggio Brut

Dégorgement Primavera 2026

0,375 L · **16,30 €**
0,75 L · **28,90 €**



NATURE

Premier Cru · Nature

60% Pinot Noir · 40% Chardonnay

Mora· piccola pasticceria – nocciola · mela rossa

Acciaio e legno · vini di riserva

4 anni sui lieviti

Dosaggio Zero

Dégorgement Primavera 2026

0,75 L · **33,80 €**



ROSÉ

Premier Cru · Brut Rosé

40% Pinot Noir · 60% Chardonnay

Lampone· ciliegia – nocciola · caffé

Acciaio e legno

3 anni sui lieviti

Dosaggio Brut

Dégorgement Primavera 2026

0,75 L · **30,40 €**

JACQUES BUSIN

LA MAISON

A Verzenay, nel cuore della Montagne de Reims, la famiglia Busin elabora i propri Champagne dal 1902. Oggi Emmanuel Busin porta avanti una storia familiare legata ai grandi terroir della zona. I vigneti si trovano tra Verzenay, Verzy, Sillery, Ambonnay e Mailly-Champagne: una particolarità rara, perché tutte le cuvée della maison nascono esclusivamente da uve provenienti da villaggi classificati **Grand Cru**.

LA FIRMA

La forza del Pinot Noir e la finezza dello Chardonnay attraverso cinque terroir Grand Cru.

3 COSE DA SAPERE

01 **100% GRAND CRU**

Tutte le cuvée provengono esclusivamente da vigneti classificati Grand Cru.

02 **2015**

Grande annata sia per eleganza che per struttura e complessità

03 **VERZENAY e AMBONNAY**

I Pinot noir più strutturati che compongono i 2 millesimati

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Per la capacità di esprimere il carattere dei Grand Cru della Montagne de Reims con Champagne precisi, profondi ma senza eccessi, un trait d'union dalla cuvée d'ingresso fino ai grandi millesimati.

F&A



TRADITION

Grand Cru · Brut

70% Pinot Noir · 30% Chardonnay

Mela rossa · scorza d'arancia · amarena piccola pasticceria · miele millefiori

Acciaio

3 anni sui lieviti

Dosaggio Brut

Sboccatura Primavera 2026

0,75 L · **28,90 €**



ROSÉ

Grand Cru · Brut

100% Pinot Noir

Mora· scorza d'arancia · miele di rododendro

Acciaio

3 anni sui lieviti

Dosaggio Brut

Sboccatura Primavera 2026

0,75 L · **32,10 €**



MILLÉSIME 2018

Grand Cru · Millésimé

70% Pinot Noir · 30% Chardonnay

Piccola pasticceria · cedro candito · ciliegia tabacco

Acciaio

7 anni sui lieviti

Dosaggio Brut

Sboccatura Primavera 2026

0,75 L · **34,80 €**



GRAND MILLÉSIME 2015

Grand Cru · Extra Brut

70% Chardonnay · 30% Pinot Noir

Piccola pasticceria · frutta candita · nocciola tostata tabacco da pipa

Acciaio

10 anni sui lieviti

Dosaggio Extra Brut

Sbocatura Primavera 2026

0,75 L · **43,80 €**

CHRISTOPHE VARLOT

LA MAISON

A Trépail, Christophe Varlot interpreta lo Champagne attraverso cuvée molto diverse tra loro. Acciaio, legno e Solera diventano strumenti differenti, accomunati però da un elemento fondamentale: il tempo, con affinamenti sui lieviti che possono diventare eccezionalmente lunghi.

LA FIRMA

Lunghi affinamenti, maturità e ampiezza aromatica.

3 COSE DA SAPERE

01 FATTORE TEMPO

Il tempo sui lieviti è uno degli elementi caratteristici dello stile della Maison.

02 LO CHAMPAGNE DEL POMPIERE

Christophe Varlot, assieme alle sue 2 figlie, sono anche pompieri: da qui il soprannome con cui ci piace raccontare i suoi Champagne.

03 TRE VIE

Acciaio, legno e Solera danno origine a interpretazioni profondamente differenti

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Per uno stile che mette al centro maturità e complessità aromatica. Champagne cremosi e avvolgenti, nei quali il lungo affinamento porta il frutto verso sfumature più evolute, senza perdere tensione ed eleganza.

F&A



CUVÉE JADE

Brut · Premier Cru

95% Chardonnay · 5% Pinot Noir

Piccola pasticceria · caffè torrefatto
mandorla tostata · frutta candita · miele millefiori

Acciaio

Vendemmia base 2017 · 8 anni sui lieviti

Dosaggio Extra Brut · 4 g/L

Sboccatura Estate 2026

0,375 L · **14,60 €**
0,75 L · **24,30 €**



CUVÉE RUBIS

Brut · Premier Cru

95% Pinot Noir · 5% Chardonnay

Pasticceria · mela rossa
fragolina di bosco · mora selvatica

Acciaio

Vendemmia base 2020 · 5 anni sui lieviti

Dosaggio Brut · 6 g/L

Sboccatura Primavera 2026

0,75 L · **25,30 €**



CUVÉE SAPHIR

Blanc de Blancs · Premier Cru

100% Chardonnay · Solera dal 2009

Fiori bianchi · mela gialla
nocciola · miele d'acacia

Acciaio

3 anni sui lieviti

Dosaggio 5 g/L

Sboccatura Inverno 2026

0,75 L · **28,30 €**

CHAMPAGNE · PIERRY · VALLÉE DE LA MARNE

GUY MICHEL

LA MAISON

Guy Michel rappresenta una delle espressioni più singolari della nostra selezione in Champagne. La filosofia della Maison si fonda su una scelta precisa: non svolgere la fermentazione malolattica, preservando freschezza e tensione anche dopo lunghissimi affinamenti. Ogni Champagne riposa infatti almeno 15 anni sui lieviti prima della sboccatura, facendo del tempo un elemento centrale dello stile della cantina.

LA FIRMA

Il tempo come elemento essenziale dello Champagne.

3 COSE DA SAPERE

01 NO MALO

Nessuna cuvée svolge la fermentazione malolattica.

02 15 ANNI

È l'affinamento minimo sui lieviti degli Champagne della Maison.

03 VINOTHÈQUE

Le annate più rare e i lunghissimi affinamenti sono custoditi in una collezione dedicata all'interno di questo catalogo.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Per un'interpretazione dello Champagne profondamente legata al tempo: lunghissimi affinamenti accompagnati da una freschezza sorprendente, capaci di offrire un'esperienza molto diversa dalle cuvée più convenzionali.

F&A



CUVÉE RÉSERVE

Brut · Base 2009

33% Pinot Noir · 33% Chardonnay · 33% Meunier

Piccola pasticceria · crema pasticcera · caffé torrefatto · frutta candita · miele di rododendro

Acciaio

15 anni sui lieviti

Dosaggio Extra Brut · 4 g/L

Sboccatura Estate 2025

0,75 L · **32,90 €**



BLANC DE BLANCS

Extra Brut · Base 2009

100% Chardonnay

Piccola pasticceria · crema pasticcera · nocciola tostata · frutta candita · mandorla

Acciaio

15 anni sui lieviti

Dosaggio Extra Brut · 4 g/L

Sboccatura Estate 2025

0,75 L · **35,80 €**



ROSÉ

Extra Brut · Base 2008

85% Chardonnay · 15% Pinot Noir

Ribes· crema pasticcera · nocciola tostata · miele di castagno · mandorla

Acciaio

16 anni sui lieviti

Dosaggio Extra Brut · 4 g/L

Sboccatura Estate 2025

0,75 L · **35,90 €**

VINOTHÈQUE E GRANDI FORMATI → SEZIONI DEDICATE

CHAMPAGNE · TRANNES · CÔTE DES BAR

ARNOULT-RUELLE

LA MAISON

A Trannes, nel cuore della Côte des Bar, Arnoult-Ruelle è il più piccolo vigneron della nostra selezione: una realtà artigianale, quasi fuori dagli schemi, capace di trasformare la propria dimensione ridotta in forza espressiva. Il Pinot Noir è il cuore del domaine: suoli argillo-calcarei, microclima temperato e quantità limitate danno vita a Champagne diretti, vibranti e profondamente personali.

LA FIRMA

Il Pinot Noir della Côte des Bar interpretato con istinto, carattere ed eccentricità.

3 COSE DA SAPERE

01 **PINOT NOIR**

Il vitigno che definisce energia, struttura e identità del domaine.

02 **MICRO-VIGNERON**

Il produttore più piccolo della nostra selezione Champagne.

03 **TUTTO DOSAGE ZÉRO**

Ogni cuvée viene proposta senza dosaggio.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Per il suo carattere radicale e senza compromessi. Dimensioni minuscole, Pinot Noir e Dosage Zéro ne fanno una delle interpretazioni più personali e fuori dagli schemi della nostra selezione

F&A



CUVÉE INITIALE

Nature

70% Pinot Noir · 30% Chardonnay

Mela rossa · frutti gialli maturi
pane tostato · mandorla

100% Acciaio

2 anni sui lieviti

Dosaggio Zero

Sboccatura Estate 2026

0,75 L · **22,90 €**



BLANC DE NOIRS 2018

Nature · Singola vigna

100% Pinot Noir

Frutta gialla matura · cedro
spezie dolci · crema pasticcera

100% vinificato in legno

7 anni sui lieviti

Dosaggio Zero

Sboccatura Estate 2026

0,75 L · **32,90 €**

SOLOR-RUELLE

LA MAISON

Nel cuore della Côte des Blancs, ad Avize Grand Cru, Solor-Ruelle è una piccola realtà familiare nata dall'unione di tre fratelli. La Maison lavora lo Chardonnay come filo conduttore della propria identità, attraverso cuvée che cercano purezza, finezza e precisione. Dalla freschezza del Blanc de Blancs fino ai lunghi affinamenti del Millésime e delle Vieilles Vignes, il terroir rimane sempre al centro.

LA FIRMA

Una cooperativa decisamente anomala: tre fratelli hanno scelto di condividere strutture e materiali di vinificazione per ottimizzare il lavoro in cantina. Una logica cooperativa applicata a una realtà esclusivamente familiare

3 COSE DA SAPERE

01 CHARDONNAY

È il protagonista assoluto delle tre cuvée della nostra selezione.

02 DUE TERROIRS

Avize e Le Mesnil-sur-Oger.

03 100% ACCIAIO

Tutte le cuvée sono vinificate esclusivamente in acciaio.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Per mostrare un volto puro e verticale della Côte des Blancs: Champagne eleganti e identitari, capaci di passare dalla freschezza immediata alla complessità dei lunghi affinamenti senza perdere precisione.

F&A



BLANC DE BLANCS

Extra Brut · Grand Cru

100% Chardonnay

Pesca gialla · biancospino nocciola · mandorla

100% Acciaio

3 anni sui lieviti

Dosaggio Extra Brut · 5 g/L

Sboccatura Autunno 2026

0,75 L · **30,60 €**



MILLÉSIME 2014

Grand Cru

100% Chardonnay

Miele Millefiori · Rabarbaro · Piccola Pasticceria

100% Acciaio

10 anni sui lieviti

Dosaggio 5 g/L

Sboccatura Autunno 2026

0,75 L · **37,60 €**



VIEILLES VIGNES

Grand Cru · Mesnil-sur-Oger

100% Chardonnay

Agrumi canditi · fiori bianchi nocciola tostata

100% Acciaio

9 anni sui lieviti

Dosaggio 5 g/L

Sboccatura inverno 2026

0,75 L · **49,80 €**

PIERRE BERTRAND

LA MAISON

A Cumières, nella Vallée de la Marne, Pierre Bertrand conserva una visione profondamente artigianale dello Champagne. Tiraggio sughero, vini di riserva e legno contribuiscono alla costruzione delle cuvée, mantenendo un rapporto estremamente diretto con il vino fino alle ultime fasi della lavorazione.

LA FIRMA

Legno, vinificazione parcellare e tiraggio sughero: una Champagne di materia e artigianalità.

3 COSE DA SAPERE

01 IL LEGNO

Vinificazioni in botti di rovere per donaree profondità, struttura e complessità.

02 TIRAGGIO SUGHERO

Nella linea Emmanuel Soullié, presa di spuma con tappo in sughero e lavorazioni interamente manuali.

03 PINOT NOIR & MEUNIER

I due vitigni che raccontano maggiormente il carattere di Cumières e della Vallée de la Marne.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Per un approccio tecnico e artigianale molto riconoscibile: il legno accompagna il frutto, mentre il tiraggio sughero e le lavorazioni manuali della linea Emmanuel Soullié aggiungono una dimensione ormai sempre più rara.

F&A



NOVITÀ 2027

BLANC DE NOIRS

Brut · Premier Cru

65% Pinot Noir · 35% Meunier

Cocco · vaniglia · ribes · amarena
piccola pasticceria · pesca tabacchiera

Base 2021 · 40% riserva 2020/19/18

100% vinificato in legno

4 Anni sui lieviti

Dosaggio 4 g/L · Sboccatura inverno 2026

0,75 L · **32,60 €**



EMMANUEL SOULLIÉ

Blanc de Blancs 2019 · Nature

100% Chardonnay · 100% vinificato in legno

Agrumi · leggere note tostate. nocciola, piccola pasticceria

6 anni sui lieviti · tiraggio sughero

Dosaggio 0 g/L · Sboccatura manuale Inverno 2026

0,75 L · **49,70 €**



EMMANUEL SOULLIÉ

Blanc de Noirs Meunier 2019 · Nature

100% Meunier · 100% vinificato in legno

Frutta gialla matura · mela cotogna
piccola pasticceria

6 anni sui lieviti · tiraggio sughero

Dosaggio 0 g/L · Sboccatura manuale Inverno 2026

0,75 L · **49,70 €**



EMMANUEL SOULLIÉ

Blanc de Noirs Pinot Noir 2019 · Nature

100% Pinot Noir · 100% vinificato in legno

Piccoli frutti rossi · spezie
crosta di pane

6 anni sui lieviti · tiraggio sughero

Dosaggio 0 g/L · Sboccatura manuale Inverno 2026

0,75 L · **49,70 €**

ARNAUD TABOURIN

NOVITÀ 2027

LA MAISON

Nel cuore di Les Riceys, Arnaud Tabourin è un piccolo vigneron della Côte des Bar, terra storicamente legata a Pinot Noir concentrati e maturi, capaci di dare origine anche ai celebri rosé fermi di Riceys. Una realtà artigianale, personale e profondamente legata al territorio.

LA FIRMA

Il Pinot Noir dei Riceys: maturo, concentrato e generoso, interpretato nello Champagne con precisione e senza sovrastrutture.

3 COSE DA SAPERE

01 LES RICEYS

Il cuore del progetto e uno dei territori simbolo del Pinot Noir nella Côte des Bar.

02 ROSÉ DES RICEYS

Un territorio famoso anche per i suoi rari rosé fermi, nati da Pinot Noir particolarmente maturi e concentrati.

03 LO CHAMPAGNE DELL'AVIATORE

Arnaud Tabourin è anche pilota d'aereo: da qui il soprannome con cui ci piace raccontare i suoi Champagne.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Per raccontare un Blanc de Noirs millesimato che porta in bottiglia la maturità del Pinot Noir di Riceys senza ricorrere al legno. Sette anni sui lieviti ne ampliano la complessità, mentre il dosaggio Extra Brut ne preserva precisione e freschezza.

F&A



NOVITÀ 2027

BLANC DE NOIRS 2018

Extra Brut

100% Pinot Noir

Pan d'épices · melograno · torrone miele d'acacia

Vendemmia 2018

100% vinificato in acciaio

7 anni sui lieviti

Dosaggio Extra Brut

Sboccatura Primavera 2026

0,75 L · **26,30 €**

SUISSE-LAVAL

NOVITÀ 2027

LA MAISON

A Cumières, Suisse-Laval conduce una piccola proprietà segnata da una condizione particolare del vigneto. Il court-noué, una virosi impossibile da debellare, riduce drasticamente la produttività delle vigne: pochissimi grappoli, frutti molto concentrati e, inevitabilmente, quantità estremamente limitate.

LA FIRMA

Pochissime bottiglie, molto lavoro manuale e vini costruiti senza scorciatoie: malolattica spesso non svolta e legno utilizzato come vero strumento di vinificazione.

3 COSE DA SAPERE

01 COURT-NOUÉ

Una virosi impossibile da debellare che porta a rese bassissime e a una forte concentrazione naturale dei frutti.

02 TUTTO A MANO

Le operazioni vengono svolte manualmente, mantenendo un rapporto diretto con ogni fase della produzione.

03 LO CHAMPAGNE DELLO SVIZZERO

Il soprannome nasce direttamente dalla storia della proprietà: Suisse-Laval, lo “Champagne dello Svizzero”.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Per la rarità reale delle bottiglie e per una produzione artigianale senza compromessi. Le cuvée selezionate rappresentano il vertice del lavoro di Suisse-Laval, dove concentrazione, tempo e legno costruiscono Champagne profondi e personali.



NOVITÀ 2027

MILLÉSIME 2018

Nature

60% Chardonnay · 40% Pinot Noir

Pasticceria · crema · pane tostato nocciola · vaniglia

Vendemmia 2018

Vinificazione in legno

7 anni sui lieviti

Dosaggio Nature · 0 g/L

Sboccatura Primavera 2026

0,75 L · **49,40 €**

NELLA SEZIONE “I PIÙ PRESTIGIOSI”

CUVÉE 381

La cuvée più esclusiva di Suisse-Laval è presentata separatamente nella sezione dedicata a “I Più Prestigiosi”.

CHAMPAGNE · ANNATE STORICHE · LUNGHI AFFINAMENTI

VINOTHÈQUE

Il tempo come materia prima.

Preziose annate lasciate riposare nel buio e nel silenzio della cantina, affinate a lungo sui lieviti e sboccate solo quando il tempo ha completato il proprio lavoro.

Una selezione pensata per palati esperti: profili evolutivi, trame più profonde, sfumature di frutta candita, miele, pane tostato, caffè, liquirizia e mallo di noce.

1981

1998

2006

2007

2008

2009

2012

VINOTHÈQUE · LES PLUS ANCIENNES

1984

IL TEMPO AL SUO APOGEO

1998

Le cuvée più preziose della nostra selezione.

GUY MICHEL

CUVÉE DU CONNAISSEUR

Assemblaggio storico · Vendemmie 1981 · 1982 · 1983

Tiraggio 1984

40 anni sui lieviti

Dosaggio Zero

Sboccatura Autunno 2025

Il tempo nella sua espressione più estrema.

40

ANNI SUI LIEVITI



1981 1982 1883

99,80 €

GUY MICHEL

EXTRA BRUT VINOTHÈQUE 1998

Millésime 1998

50% Chardonnay · 30% Meunier · 20% Pinot Noir

Vendemmia 1998 · Tiraggio 1999

26 anni sui lieviti · Dosaggio Zero

Sboccatura Estate 2025

Una delle annate simbolo della Vinothèque.

27

ANNI SUI LIEVITI



1998

61,70 €

LE ALTRE CUVÉES



GUY MICHEL — 2009

EXTRA BRUT VINOTHÈQUE 2009

50% Pinot Noir · 40% Chardonnay · 10% Meunier

Vendemmia 2007 · Tiraggio 2008

17 anni sui lieviti · Dosaggio 4 g/L

Sboccatura Inverno 2026

44,60 €

NOVITÀ 2027



CHRISTOPHE VARLOT — 2012

CUVÉE DIAM'S 2012

70% Chardonnay · 30% Pinot Noir

Acciaio · Tiraggio 2010

13 anni sui lieviti · Dosaggio 4 g/L

Sboccatura Inverno 2026

35,90 €



GUY MICHEL — 2007

EXTRA BRUT VINOTHÈQUE 2007

50% Pinot Noir · 40% Chardonnay · 10% Meunier

Vendemmia 2007 · Tiraggio 2008

17 anni sui lieviti · Dosaggio 4 g/L

Sboccatura Inverno 2026

45,60 €



CHRISTOPHE VARLOT — 2009

FÛT DE CHÊNE · BASE 2009

100% Chardonnay · Vinificazione in legno

Tiraggio 2010

15 anni sui lieviti · Dosaggio 4 g/L

Sboccatura Inverno 2026

49,80 €



GUY MICHEL — 2006

EXTRA BRUT VINOTHÈQUE 2006

60% Chardonnay · 20% Pinot Noir · 20% Meunier

Vendemmia 2006 · Tiraggio 2007

19 anni sui lieviti · Dosaggio 4 g/L

Sboccatura Inverno 2026

46,60 €

CUVÉE FUORI DAGLI SCHEMI

STILE MARCATAMENTE OSSIDATIVO

Impronta selossiana

Queste cuvée non cercano l'immediatezza: sono Champagne da aprire con attenzione, dove l'evoluzione aromatica diventa parte essenziale dell'esperienza.

I GRANDI FORMATI

1,5 L

MAGNUM

Più grande è il formato, più lenta è l'evoluzione dello Champagne: maggiore freschezza, equilibrio e complessità nel tempo.



BÉNARD-PITOIS

Brut Réserve 1er Cru

60% Pinot Noir · 40% Chardonnay

Acciaio e legno · vini di riserva
3 anni sui lieviti
Dosaggio Brut
Dégorgement Primavera 2026

62,90 €



JACQUES BUSIN

Brut Tradition Grand Cru

70% Pinot Noir - 30% Chardonnay

Acciaio
3 anni sui lieviti
Dosaggio Brut
Dégorgement Primavera 2026

59,90 €



CHRISTOPHE VARLOT

Cuvée Jade Brut 1er Cru

100% Chardonnay

Acciaio
4 anni sui lieviti
Dosaggio Brut
Dégorgement Primavera 2024

49,90 €



GUY MICHEL

Blanc de Blancs Extra Brut · Base 2009

100% Chardonnay

Acciaio
19 anni sui lieviti
Dosaggio Extra Brut
Dégorgement Primavera 2026

77,90 €

JÉROBOAM

3 L

La parte più monumentale della selezione: cinque Jéroboam destinati alle occasioni in cui lo Champagne deve essere protagonista.



BÉNARD-PITOIS

Brut Réserve 1er Cru

IN CASSA LEGNO

60% Pinot Noir · 40% Chardonnay

Acciaio e legno · vini di riserva
6 anni sui lieviti
Dosaggio Brut
Dégorgement Primavera 2026

189,90 €



SOLOR-RUELLE

Blanc de Blancs Grand Cru

100% Chardonnay

Acciaio
4 anni sui lieviti
Dosaggio Brut
Dégorgement Primavera 2026

188,70 €



GUY MICHEL

Extra Brut Vinothèque 2006

80% Pinot Noir · 20% Chardonnay

Acciaio
17 anni sui lieviti
Dosaggio Extra Brut
Dégorgement Primavera 2024

238,70 €



PIERRE BERTRAND

Blanc de Blancs 2017

100% Chardonnay

Acciaio e legno
8 anni sui lieviti
Dosaggio Extra Brut
Dégorgement Primavera 2026

193,70 €

NOVITÀ 2027



PIERRE BERTRAND

Prestige 2019

50% Pinot Noir · 50% Chardonnay

Acciaio e legno
6 anni sui lieviti
Dosaggio Extra Brut
Dégorgement Primavera 2026

179,90 €

NOVITÀ 2027

CRÉMANTS

F&A

OLTRE LA CHAMPAGNE

In Francia, i Crémants sono vini metodo classico prodotti al di fuori della Champagne. Una valida alternativa per scoprire territori, vitigni e stili differenti, mantenendo invariata la seconda fermentazione in bottiglia.

Vignerons · Terroirs · Temps

DOMAINE DELMAS

NOVITÀ 2027

IL DOMAINE

Domaine Delmas si trova a Limoux, territorio storico della spumantizzazione francese. La zona rivendica una tradizione documentata di vini effervescenti precedente a quella della Champagne, ed è considerata la culla storica del metodo classico.

L'OUTSIDER DI LIMOUX

Delmas ha scelto di non inscrivere interamente la propria produzione nell'AOC Limoux: una decisione di autonomia, per proseguire una strada personale e mantenere libertà nelle scelte produttive, con l'obiettivo di ricercare l'eccellenza senza farsi limitare dal disciplinare.

3 COSE DA SAPERE

01 LIMOUX

Una delle culle storiche dei vini effervescenti, con testimonianze anteriori alla Champagne.

02 INDIPENDENZA

Delmas sceglie di non aderire interamente all'AOC Limoux per preservare la propria libertà produttiva.

03 DUE CUVÉE

Cuvée de Sacres Extra Brut 2022 e Cuvée Audace Nature 2020, due visioni complementari della cantina.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Per inserire nella nostra selezione un'alternativa allo Champagne che non fosse semplicemente un secondo livello.Delmas rappresenta un vero outsider: parte dalla grande tradizione spumantistica di Limoux, ma sceglie l'autonomia per costruire cuvée personali e perseguire l'eccellenza secondo una propria visione.

F&A



NOVITÀ 2027

CUVÉE DE SACRES 2022

EXTRA BRUT

Chardonnay · Pinot Noir · Chenin

Biancospino · pesca gialla · mandorla · nocciola piccola pasticceria

Vinificazione in acciaio

3 anni sui lieviti · Extra Brut

Sboccatura primavera 2026

0,75 L · **18,70 €**



NOVITÀ 2027

CUVÉE AUDACE 2020

BLANC DE BLANCS NATURE

Chardonnay · Chenin

Torrone · albicocca disidratata · crema · nocciola piccola pasticceria

Vinificazione 100% in legno

5 anni sui lieviti · Dosazzio Zero

Sboccatura primavera 2026

La cuvée più audace della cantina

Una scelta volutamente fuori dagli schemi

0,75 L · **24,90 €**

BORGOGNA

F&A

Vignerons · Terroirs · Temps

FERRAND ET ANSELME — SELEZIONE 2026/2027

DOMAINE DELORME ANDRIOT

IL DOMAINE

Il Domaine Delorme Andriot si trova a Santenay, nel cuore della Côte de Beaune. Molte vigne sono state piantate prima della Seconda Guerra Mondiale: rese basse, uve concentrate e una lettura precisa del Pinot Noir, accompagnata da sapienti affinamenti in rovere francese.

LA FIRMA

Vecchie vigne, concentrazione ed eleganza nel cuore della Côte de Beaune.

3 COSE DA SAPERE

01 **VECCHIE VIGNE**

Molte parcelle sono antecedenti alla Seconda Guerra Mondiale.

02 **LE CHAMERY**

Il Maranges Vieilles Vignes nasce dalla vigna «Le Chamery» piantata nel 1945 che in gergo militare francese significa «passaggio del carroarmato», perché è stata l'unica parcella sopravvissuta all'arrivo della guerra.

03 **2019**

Una storica annata per il Grand Clos Rousseau

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Per le vecchie vigne e per una lettura del Pinot Noir di Santenay e Maranges che unisce concentrazione, finezza e carattere. Una gamma coerente, capace di passare dall'immediatezza alla maggiore profondità del Premier Cru.

F&A

● ROSSO



MARANGES VIEILLES VIGNES « LE CHAMERY » 2022

AOC Maranges

Ciliegia matura · lampone · violetta · chiodo di garofano

100% Pinot Noir

10% grappoli interi · macerazione sulle bucce

Affinamento 12 mesi in botti di legno borgognone di secondo passaggio

0,75 L · **22,90 €**



SANTENAY VIEILLES VIGNES « EN BIEVAUX » 2023

AOC Santenay

Piccoli frutti rossi · petali di rosa · leggere spezie

100% Pinot Noir

20% grappoli interi · macerazione sulle bucce

Affinamento 12 mesi in botti di legno borgognone di secondo passaggio

0,75 L · **24,90 €**



SANTENAY 1er CRU « GRAND CLOS ROUSSEAU » 2019

AOC Santenay 1er Cru

Amarena · ribes · sottobosco · cannella · chiodi di garofano

100% Pinot Noir

20% grappoli interi · macerazione sulle bucce

Affinamento 12 mesi in botti di legno borgognone 70% secondo passaggio, 30% nuove

0,75 L · **31,80 €**

DOMAINE GERMAIN

IL DOMAINE

Il Domaine Germain è una piccola azienda a conduzione familiare situata a Saint-Romain, nel cuore della Côte de Beaune. Nei bianchi ricerca finezza e precisione aromatica, lavorando Aligoté e Chardonnay con affinamenti differenziati tra acciaio, legno e anfora.

IL FILO CONDUTTORE

Freschezza, precisione e una progressione chiara dalle denominazioni regionali a Saint-Romain.

3 COSE DA SAPERE

01 ALIGOTÉ

La lettura più fresca e immediata della gamma.

02 CHARDONNAY

Bourgogne Côte d'Or e Saint-Romain mostrano due livelli di complessità crescenti.

03 ANFORA

Il Saint-Romain Blanc affina 25% in anfora, per dare maggior freschezza e personalità al vino.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Per la capacità di proporre bianchi della Côte de Beaune nitidi e leggibili, con stili diversi ma una medesima ricerca di equilibrio. Il Meursault e il Puligny Montrachet 2023 sono volutamente esclusi da questa pagina e destinati alla sezione «I Più Prestigiosi».

F&A

I BIANCHI

BIANCO



BOURGOGNE ALIGOTÉ 2023

AOC Bourgogne Aligoté

Biancospino · mandorla fresca · cedro

100% Aligoté

Affinamento 12 mesi in acciaio inox

0,75 L · **15,50 €**

DISPONIBILITA' LIMITATA



BOURGOGNE CÔTE D'OR 2023

AOC Bourgogne Côte d'Or

Frutta gialla · pompelmo · fiori bianchi · pepe bianco

100% Chardonnay

Affinamento 12 mesi in acciaio e botti di legno borgognone

0,75 L · **21,70 €**



SAINT-ROMAIN BLANC 2023

AOC Saint-Romain

Fior d'arancio · pesca noce · vaniglia

100% Chardonnay

Affinamento 12 mesi 25% anfora · 75% botti di legno borgognone

0,75 L · **29,90 €**

DOMAINE GERMAIN

IL DOMAINE

Nei rossi il Domaine Germain interpreta il Pinot Noir attraverso diverse denominazioni della Côte de Beaune: dalla bevibilità delle Hautes-Côtes-de-Beaune alla finezza di Saint-Romain, fino alla struttura di Pommard e Beaune 1er Cru.

LA PROGRESSIONE

Una lettura del Pinot Noir che cresce in intensità e profondità, senza perdere freschezza ed eleganza.

3 COSE DA SAPERE

01 **SAINT-ROMAIN**

Finezza, freschezza e tannini setosi.

02 **POMMARD**

Più struttura, intensità e capacità di evoluzione.

03 **BEAUNE 1ER CRU**

Una piccola parcella per la cuvée «Les Montrevenots».

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Per una gamma rossa che permette di leggere con chiarezza diverse espressioni del Pinot Noir della Côte de Beaune, mantenendo sempre equilibrio, bevibilità e carattere territoriale.

F&A

I ROSSI

● ROSSO



HAUTES-CÔTES-DE-BEAUNE 2023

AOC Hautes-Côtes-de-Beaune

Ciliegia · lampone · spezie · note torrefatte

100% Pinot Noir

Affinamento 12 mesi 2/3 in botti di legno borgognone e 1/3 in acciaio inox

0,75 L · **22,80 €**



SAINT-ROMAIN ROUGE 2023

AOC Saint-Romain

Ciliegia croccante · ribes · piccoli frutti · spezie

100% Pinot Noir

Affinamento 12 mesi in botti di legno 1/3 nuove e 2/3 secondo-terzo passaggio

0,75 L · **26,80 €**



SAINT-ROMAIN « LA PÉRIÈRE » 2023

AOC Saint-Romain

Ciliegia matura · mora · chiodo di garofano · liquirizia

100% Pinot Noir

Affinamento 12 mesi in botti di legno 1/3 nuove, 2/3 secondo-terzo passaggio

0,75 L · **29,80 €**



POMMARD 2022

AOC Pommard

Amarena · sottobosco · spezie · violetta

100% Pinot Noir

Affinamento 15 mesi in botti di legno 40% nuove e 60% secondo-terzo passaggio

0,75 L · **44,30 €**



BEAUNE 1ER CRU LES MONTREVENOTS 2023

AOC Beaune 1er Cru

Frutti rossi maturi · pepe nero · cannella

100% Pinot Noir

Affinamento 15 mesi in botti di legno 1/3 nuove e 2/3 secondo-terzo passaggio

0,75 L · **41,20 €**

DOMAINE JEAN-MICHEL GUILLON ET FILS

IL DOMAINE

Nel cuore della Côte de Nuits, il Domaine Jean-Michel Guillon et Fils si estende su 14 ettari suddivisi in 22 AOC. Ogni parcella viene vinificata separatamente per rispettarne l'identità; l'affinamento avviene esclusivamente in botti di rovere francese 100% nuove.

L'IDENTITÀ PRODUTTIVA

Parcelle vinificate separatamente e un élevage deciso: 100% rovere francese nuovo.

3 COSE DA SAPERE

01 **14 ETTARI · 22 AOC**

Una gamma ampia, costruita su numerose e piccole parcelle della Côte de Nuits.

02 **100% LEGNO NUOVO**

Tutti i vini della selezione affinano 12 mesi in botti borgognone nuove.

03 **ESCLUSIVA F&A**

Assegnazione esclusiva Ferrand et Anselme, con disponibilità annuale molto limitata.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Per una lettura intensa e riconoscibile del Pinot Noir della Côte de Nuits: dal Bourgogne al Monopole di Marsannay fino alle due interpretazioni di Gevrey-Chambertin. I due Premier Cru e il Clos Vougeot Grand Cru sono presentati separatamente nella sezione «I Più Prestigiosi».

F&A

ROSSO



BOURGOGNE « FORT MOTTE GIRON » 2024

AOC Bourgogne

Amarena · Violetta · cannella

100% Pinot Noir · lunga macerazione sulle bucce

Affinamento12 mesi in botti di legno borgognone 100% nuove

0,75 L · **29,90 €**



MARSANNAY « CLOS DES PORTES » MONOPOLE 2024

AOC Marsannay · Monopole

Rosa canina · chiodo di garofano · grande attitudine all'invecchiamento

100% Pinot Noir · lunga macerazione sulle bucce

Affinamento12 mesi in botti di legno borgognone 100% nuove

0,75 L · **48,70 €**



GEVREY-CHAMBERTIN « MES 3 FILS » 2024

AOC Gevrey-Chambertin

Amarena · menta · violetta · pepe nero

100% Pinot Noir · lunga macerazione sulle bucce

Affinamento12 mesi in botti di legno borgognone 100% nuove

0,75 L · **57,70 €**



GEVREY-CHAMBERTIN » CUVÉE ALEXIS» 2024

AOC Gevrey-Chambertin

Frutti rossi maturi · ciliegia · lampone · violetta · caffè torrefatto

100% Pinot Noir · lunga macerazione sulle bucce

Affinamento12 mesi in botti di legno borgognone 100% nuove

0,75 L · **60,80 €**

DOMAINE PHILIPPE GIRARD

IL DOMAINE

Situato nel cuore della Côte de Beaune, il Domaine Philippe Girard è una realtà familiare con una lunga tradizione vitivinicola, oggi guidata da Philippe insieme al figlio Arnaud. I circa 11 ettari vitati, suddivisi in 38 parcelle tra Côte de Beaune e Côte de Nuits, sono vinificati separatamente per preservarne l'identità.

LA FIRMA

Una lettura parcellare della Borgogna, con affinamenti in rovere calibrati per esaltare finezza, equilibrio e capacità evolutiva.

3 COSE DA SAPERE

01 — 11 ETTARI

Una proprietà familiare nel cuore della Côte de Beaune.

02 — 38 PARCELLE

Tra Côte de Beaune e Côte de Nuits, vinificate separatamente.

03 — BIANCHI E ROSSI

Chardonnay e Pinot Noir interpretati attraverso denominazioni e parcelle differenti.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Per una gamma capace di mostrare due anime della Côte de Beaune: la purezza e la tensione dello Chardonnay e la finezza del Pinot Noir che si esalta nella sua massima espressione nell'Aloxe-Corton Vieilles Vignes.

F&A

BIANCO · ROSSO



SAVIGNY-LES-BEAUNE BLANC 2024

AOC Savigny-lès-Beaune

Fiori bianchi · agrumi · frutta a polpa chiara · leggere note tostate

100% Chardonnay

Affinamento 12 mesi in botti di legno borgognone da 228 L

0,75 L · **27,60 €**



SAINT-AUBIN 1ER CRU « EN LA RANCHÉE » 2024

AOC Saint-Aubin 1er Cru

Frutta matura · richiami burrosi · piccola pasticceria

100% Chardonnay

Affinamento 12 mesi in botti di legno borgognone da 228 L

0,75 L · **41,70 €**



SAVIGNY-LÈS-BEAUNE ROUGE « LES GODEAUX » 2023

AOC Savigny-lès-Beaune

Piccoli frutti rossi · spezie · tannino setoso · chiusura fresca e morbida

100% Pinot Noir · macerazione sulle bucce

Affinamento 12 mesi in botti di legno 40% botti nuove e 60% 2°-3° passaggio

0,75 L · **24,90 €**



ALOXE-CORTON VIEILLES VIGNES 2024

AOC Aloxe-Corton

Piccoli frutti neri · spezie · leggere sfumature boisée · struttura e profondità

100% Pinot Noir · macerazione sulle bucce

Affinamento 12 mesi in botti di legno 40% nuove e 60% 2°-3° passaggio

0,75 L · **39,60 €**

DOMAINE ANDRÉ MOINGEON ET FILS

IL DOMAINE

Storica azienda familiare di Saint-Aubin, nel cuore della Côte de Beaune. Il Domaine nasce negli anni ’50 grazie ad André Moingeon ed è oggi guidato dalla terza generazione, Florent, che ha introdotto pratiche biologiche dal 2012.

LA FIRMA

Il lavoro della famiglia cerca di preservare l'identità delle singole parcelle, con particolare attenzione alle vigne più vecchie. Il legno accompagna l'evoluzione dei vini senza voler cancellare le differenze tra denominazioni e terroir

3 COSE DA SAPERE

01 VECCHIE VIGNE

Una parte importante dell'identità del domaine deriva da parcelle di vecchia data, alcune precedenti alla Seconda guerra mondiale.

02 TERZA GENERAZIONE

Oggi la proprietà è guidata da Florent.

03 DAL 2012

Introduzione di pratiche biologiche in vigneto.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Per una Borgogna capace di rimanere territoriale e comprensibile, e per la possibilità di raccontare attraverso un unico domaine denominazioni importanti della Côte de Beaune, da Saint-Aubin a Chassagne-Montrachet.

F&A

○ BIANCO ● ROSSO



COTEAUX BOURGUIGNONS 2024

AOC Coteaux Bourguignons

Banana · zagara · vaniglia · pesca tabacchina

100% Chardonnay

Affinamento 10 mesi in botti di legno borgognone di 2° e 3° passaggio

0,75 L · **21,60 €**

NOVITÀ 2027



SAINT-AUBIN 1ER CRU « EN CRÉOT » 2024

AOC Saint-Aubin 1er Cru

Rosa · piccoli frutti rossi · spezie dolci · cannella

100% Pinot Noir · macerazione sulle bucce

Affinamento 12 mesi in botti di legno borgognone di 2° e 3° passaggio

0,75 L · **28,60 €**



CHASSAGNE-MONTRACHET 2024

AOC Chassagne-Montrachet

Frutti rossi maturi · chiodo di garofano · rosa leggermente essiccata

100% Pinot Noir · macerazione sulle bucce

Affinamento 12 mesi in botti di legno borgognone di 2° e 3° passaggio

0,75 L · **32,40 €**

DOMAINE CHRISTOPHE CAMU

IL DOMAINE

Nel cuore di Chablis, il Domaine Christophe Camu è una realtà familiare attiva da sette generazioni. I circa 13 ettari vitati si distribuiscono sui tipici suoli kimmeridgiani, con vinificazioni poco interventiste pensate per preservare purezza, freschezza e identità territoriale.

LA FIRMA

Chardonnay, suolo kimmeridgiano e una lettura dello Chablis fondata su purezza e tensione.

3 COSE DA SAPERE

01 **7 GENERAZIONI**

Una realtà familiare profondamente radicata nel territorio di Chablis.

02 **13 ETTARI**

Vigneti distribuiti sui caratteristici suoli kimmeridgiani dello Chablisien.

03 **100% ACCIAIO**

Le tre cuvée selezionate sono vinificate esclusivamente in acciaio, lasciando in primo piano Chardonnay e terroir.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Per tre interpretazioni molto leggibili dello Chardonnay di Chablis: la semplicità del Petit Chablis, la profondità del Vieilles Vignes e la complessità del Premier Cru.

F&A

BIANCO



NOVITÀ 2027

PETIT CHABLIS 2024

AOC Petit Chablis

Fiori bianchi · agrumi · mela verde · pesca bianca

100% Chardonnay

12 mesi in acciaio inox · 13% vol

0,75 L · **15,80 €**



CHABLIS VIEILLES VIGNES 2025

AOC Chablis

Albicocca · cedro · mela gialla · pesca bianca

100% Chardonnay

Affinamento 12 mesi in acciaio inox

0,75 L · **16,80 €**



CHABLIS 1ER CRU « BEAUROY » 2024

AOC Chablis 1er Cru

Frutta matura · agrumi · spezie · profilo elegante e verticale

100% Chardonnay

Affinamento 12 mesi in acciaio inox

0,75 L · **17,80 €**

BORDEAUX

F&A

Vignerons · Terroirs · Temps

FERRAND ET ANSELME — SELEZIONE 2026/2027

CHÂTEAU MAUVESIN BARTON

LA FAMIGLIA

Di origine irlandese, la famiglia Barton è legata al Médoc da oltre due secoli. La nostra selezione ne segue tre proprietà: Mauvesin Barton a Moulis, Langoa Barton e Léoville Barton a Saint-Julien. Tre livelli della stessa storia familiare, costruita su rigore, eleganza e continuità.

LA FIRMA

Rigore, eleganza e continuità familiare attraverso tre volti del Médoc.

3 COSE DA SAPERE

01 **OLTRE DUE SECOLI**

Una delle storie familiari più longeve del Médoc.

02 **TRE PROPRIETÀ**

Mauvesin, Langoa e Léoville Barton.

03 **UNA PROGRESSIONE**

Da Moulis ai Grand Cru Classés di Saint-Julien.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Per raccontare Bordeaux attraverso una famiglia con differenti stili. Mauvesin introduce allo stile Barton, Langoa ne mostra la dimensione classica; Léoville, massima espressione della famiglia, è presentato separatamente nella sezione «I Più Prestigiosi».

F&A

LO CHATEAU

ROSSO

Terza proprietà in ordine d'acquisizione temporale della famiglia Barton. A Moulis-en-Médoc, su suoli calcarei e ciottolosi, i vini vengono prodotti con la stessa cura, attenzione e rigore tecnico riservati a un Grand Cru Classé.

Un Bordeaux raffinato ed elegante, in una versione più accessibile.



MAUVESIN BARTON 2015

AOC Moulis

Piccoli frutti rossi · caffé · vaniglia · tabacco

54% Merlot · 39,5% Cabernet Sauvignon
6,5% Cabernet Franc · lunga macerazione

Affinamento 12 mesi in Barriques 1/3 nuove e 2/3 di secondo passaggio

0,75 L · **24,80 €**



MAUVESIN BARTON 2019

AOC Moulis

Piccoli frutti rossi · cocco · vaniglia · legno di cedro

54% Merlot · 39,5% Cabernet Sauvignon
6,5% Cabernet Franc · lunga macerazione

Affinamento 12 mesi in Barriques 1/3 nuove e 2/3 di secondo passaggio

0,75 L · **23,80 €**



L'IMPRESSION 2019

Second vin · AOC Moulis

Fresco · immediato · elegante · di piacevole beva

61% Merlot · 18% Cabernet Sauvignon
21% Cabernet Franc · lunga macerazione

Affinamento 12 mesi in Barriques di secondo passaggio

0,75 L · **17,80 €**

CHÂTEAU LANGOA BARTON

3ÈME GRAND CRU CLASSÉ · CLASSIFICAZIONE 1855

LO CHATEAU

Château Langoa Barton è una delle proprietà storiche di Saint-Julien. Fondata nel 1722, acquisì il nome attuale nel 1821, quando fu acquistata da Hugh Barton: da qui prende forma la dinastia che ancora oggi possiede e gestisce il domaine. Classificato Troisième Grand Cru Classé nel 1855, esprime uno stile tradizionale fondato sull'equilibrio tra potenza e finezza.

LA FIRMA

Il Saint-Julien più classico della famiglia Barton: eleganza, struttura e longevità.

3 COSE DA SAPERE

01 **Saint-Julien**

Saint-Julièn è l'AOC perfetta: possiede l'eleganza di Margaux e la struttura di Pauillac

02 **3ÈME GRAND CRU CLASSÉ**

Classificato nel 1855, nel cuore di Saint-Julien.

03 **2009 & 2016**

Due grandi annate: opulenza da una parte, freschezza ed eleganza dall'altra.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Perché rappresenta la misura più classica della famiglia Barton: un Bordeaux di grande equilibrio, capace di unire struttura, finezza e capacità di evoluzione. È il passaggio naturale prima di Léoville Barton, che ritroveremo tra «I Più Prestigiosi».

F&A

ROSSO

LE ANNATE

La 2009 ha dato vini opulenti, seducenti e di straordinaria ricchezza aromatica; la 2016 vini eleganti, complessi e dalla freschezza impeccabile.



LANGOA BARTON 2016

AOC Saint-Julien · 3ème Grand Cru Classé

Frutti rossi · tabacco da pipa · cocco fresco

55% Cabernet Sauvignon · 37% Merlot
8% Cabernet Franc · lunga macerazione

Affinamento 12 mesi in Barriques 2/3 nuove e 1/3 di secondo passaggio

0,75 L · **71,80 €**



LANGOA BARTON 2009

AOC Saint-Julien · 3ème Grand Cru Classé

Opulento · seducente · straordinaria ricchezza aromatica

55% Cabernet Sauvignon · 37% Merlot
8% Cabernet Franc · lunga macerazione

Affinamento 12 mesi in Barriques 2/3 nuove e 1/3 di secondo passaggio

0,75 L · **99,80 €**

NELLA SEZIONE «I PIÙ PRESTIGIOSI»

CHÂTEAU LÉOVILLE BARTON
2ème Grand Cru Classé
2018 · 2005

CHÂTEAU LABÉGORCE

AOC MARGAUX

ROSSO

LO CHATEAU

Storica tenuta nel cuore di Margaux, su graves profonde e sabbie fini. Il domaine esprime il volto più raffinato del Médoc: finezza, armonia e intensità aromatica.

LA FIRMA

La quintessenza di Margaux: raffinato, sensuale e persistente.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Per un Margaux elegante, intenso, seducente che saprà sorprendere per la sua straordinaria longevità.

F&A



LABÉGORCE 2020

AOC Margaux

Ribes nero · violetta · spezie
cacao · legno di cedro

50% Cabernet Sauvignon · 45% Merlot
3% Cabernet Franc · 2% Petit Verdot

Affinamento 12 mesi in Barriques 50% nuove e 50% di secondo passaggio

0,75 L · **33,90 €**

CHÂTEAU BELLEGRAVE

AOC PAUILLAC

LO CHATEAU

Realtà storica di Pauillac, oggi gestita dalla famiglia Meffre, Château Bellegrave rappresenta una delle poche realtà rimaste indipendenti, senza essere inglobate nella proprietà di un Grand Cru Classé. Una caratteristica sempre più rara in una denominazione fortemente concentrata attorno ai grandi Châteaux blasonati.

LA FIRMA

Il carattere unico di Pauillac: complesso, rigoroso e profondo.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Per entrare nel carattere di Pauillac con un vino profondo e complesso, a un prezzo particolarmente competitivo.

F&A



BELLEGRAVE 2019

AOC Pauillac

Cassis · mora · legno di cedro
tabacco · spezie · tostatura

56% Cabernet Sauvignon · 44% Merlot

Affinamento 12 mesi in Barriques 40% nuove e 60% di secondo passaggio

0,75 L · **27,60 €**

CHÂTEAU HAUT-MAILLET

AOC POMEROL

ROSSO

LO CHATEAU

Piccola proprietà storica di Pomerol, oggi parte dei Vignobles Jean-Pierre Estager. Il Merlot domina l'assemblaggio, affiancato dal Cabernet Franc.

LA FIRMA

Un Pomerol di rotondità, densità e struttura.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Per introdurre Pomerol con una piccola proprietà, un'identità territoriale chiara e un vino di grande spessore gustativo ancora accessibile.

F&A



HAUT-MAILLET 2019

AOC POMEROL – 1° Vin

Mora · ribes · spezie
caffè torrefatto

70% Merlot · 30% Cabernet Franc

Affinamento 12 mesi in barrique
40% nuove · 60% di secondo passaggio

0,75 L · **29,90 €**

CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

AOC SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSE'

LO CHATEAU

Storica proprietà di Saint-Émilion di fama internazionale. Clos La Gaffelière è il secondo vino della proprietà: nasce per offrire una lettura più immediata e accessibile dello stile della maison.

LA FIRMA

Il secondo vino di un 1er Grand Cru Classé: il prestigio di La Gaffelière in una lettura più immediata e accessibile.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Per raccontare Saint-Émilion attraverso un vino capace di unire eleganza, profondità e accessibilità, mantenendo un forte legame con l'identità della Rive Droite.

F&A



CLOS LA GAFFELIÈRE 2022

SAINT-ÉMILION GRAND CRU · 2022

Ribes · mora · legno di cedro
vaniglia · lieve tabacco da pipa

75% Merlot · 25% Cabernet Franc

12 mesi in barrique
1/3 nuove · 2/3 di secondo passaggio

0,75 L · **25,90 €**

NOVITÀ 2027

CHÂTEAU CROIX DE GUNES

LO CHATEAU

Piccola realtà nella parte settentrionale del Médoc, territorio emblematico per il Cabernet Sauvignon. Vigneti ad alta densità d'impianto, tra 8.000 e 10.000 ceppi per ettaro e un'età media delle viti di circa 65 anni permettono alla proprietà di creare Bordeaux eleganti, profondi e capaci di resistere a lungo nel tempo.

LA FIRMA

Vecchie vigne, Cabernet Sauvignon e affinamenti importanti.

3 COSE DA SAPERE

01 **65 ANNI**

Età media delle viti.

02 **ALTA DENSITÀ**

8.000–10.000 ceppi per ettaro.

03 **100% LEGNO NUOVO**

Per entrambe le cuvée, con affinamenti diversi.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Perché racconta l'Haut-Médoc attraverso una piccola proprietà di grande valore viticolo: Héritage ne rappresenta l'espressione più ambiziosa, mentre Le Petit Roi offre una porta d'ingresso più immediata senza perdere il carattere del vigneron.

F&A

ROSSO



HÉRITAGE 2020

AOC HAUT-MÉDOC – 1° Vin

Piccoli frutti rossi · viola · lavanda eucalipto · spezie · tostatura

60% Cabernet Sauvignon · 40% Merlot

Lunga macerazione sulle bucce

Affinamento 18 mesi in barriques di rovere francese 100% nuove

0,75 L · **23,80 €**



LE PETIT ROI 2020

AOC HAUT-MÉDOC – Second Vin

Ciliegia · mirtillo · vaniglia

55% Merlot · 45% Cabernet Sauvignon

Affinamento 12 mesi in barriques di rovere francese 100% nuove

0,75 L · **13,90 €**

UNA PRECISAZIONE

Héritage nasce dalle migliori uve delle vigne più âgée; Le Petit Roi dalle vigne più giovani. Due interpretazioni complementari della stessa proprietà.

CHÂTEAU HAUT-MARBUZET

LO CHATEAU

Una delle proprietà più personali di Saint-Estèphe, indissolubilmente legata a Henri Duboscq. Tradizione, intuizione e un rapporto quasi viscerale con il vino ne hanno fatto una delle firme più riconoscibili della denominazione.

LA FIRMA

Potenza, legno nuovo e un vino che, con il tempo, deve liberarsi dalla personalità dell'uomo per tornare ad assomigliare al terroir di Saint-Estèphe.

3 COSE DA SAPERE

01 **100% LEGNO NUOVO**

Haut-Marbuzet è stato pioniere a Saint-Estèphe nell'affinamento integrale in barrique nuova.

02 **LA BARRICAIA**

Henri Duboscq arriva a dormirci: «di notte arrivano le migliori idee per gli assemblaggi».

03 **IL VINO TI SCEGLIE**

Per Duboscq il vino va ascoltato: non sei tu a scegliere lui, è lui a scegliere te.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Perché dietro Haut-Marbuzet c'è un uomo impossibile da scindere dal proprio vino. Henri Duboscq si definisce «*un pessimo marito, un pessimo padre, un pessimo sindacalista, ma un grande produttore di vini*».

F&A

ROSSO



HAUT-MARBUZET 2020

AOC SAINT-ESTEPHE – 1° Vin

Spezie dolci · vaniglia · cacao
frutti rossi maturi

55% Merlot · 35% Cabernet Sauvignon

5% Cabernet Franc · 5% Petit Verdot

Lunga macerazione sulle bucce

Affinamento di 24 mesi in barrique 100% nuove

0,75 L · **43,90 €**



HAUT-MARBUZET 2022

AOC SAINT-ESTEPHE – 1° Vin

Cannella · Violetta · tabacco da pipa
Ribes

55% Merlot · 35% Cabernet Sauvignon

5% Cabernet Franc · 5% Petit Verdot

Lunga macerazione sulle bucce

Affinamento di 24 mesi in barrique 100% nuove

0,75 L · **46,80 €**

HENRI DUBOSCQ

«Da giovane il vino mi assomiglia, come una ragazza vestita di seta. Con il tempo sfugge alla mia personalità per assomigliare al terroir di Saint-Estèphe.»

CLOS FLORIDÈNE

DENIS DUBOURDIEU

LO CHATEAU

Clos Floridène è uno dei principali domaines legati a Denis Dubourdieu, nelle Graves. Acquisita negli anni '90, la proprietà nasce con l'ambizione di produrre grandi vini capaci di unire precisione, profondità e una lettura molto personale del terroir.

LA FIRMA

Precisione bordolese, freschezza e uso misurato del legno.

3 COSE DA SAPERE

01 DENIS DUBOURDIEU

Considerato le «Pape du Blanc» dei vini bordolesi.

02 METODO BORGOGNONE

Denis Dubourdieu è stato il primo bordolese a utilizzare la vinificazione borgognona utilizzando la barrique per affinare Sémillon e Sauvignon Blanc.

03 DUE COLORI

Sémillon e Sauvignon nel blanc; Cabernet Sauvignon e Merlot nel rouge.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Per mostrare la potenzialità delle Graves attraverso una selezione mirata di un bianco e un rosso, due interpretazioni complementari capaci di raccontare le diverse espressioni di questo territorio.

F&A

BIANCO ROSSO



GRAVES BLANC 2023

AOC GRAVES BLANC

Pompelmo rosa · mango · frutto della passione · vaniglia · lieve fumé

50% Sémillon · 49% Sauvignon Blanc · 1% Muscadelle

Fermentazione e affinamento di 10 mesi in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio

0,75 L · **22,30 €**



GRAVES ROUGE 2022

AOC GRAVES ROUGE

Frutti neri · ribes · note fumé e speziate

Cabernet Sauvignon · Merlot

Lunga macerazione sulle bucce

Affinamento in barrique per 12 mesi

0,75 L · **19,30 €**

NOVITÀ 2027

CHÂTEAU DE GRAVIÈRES

FAMIGLIA DARRIET · DUE ESPRESSIONI, ROSSO E BIANCO

LO CHATEAU

Un piccolo domaine familiare di Bordeaux legato alla famiglia Darriet. L'approccio è essenziale, in vigna come in cantina: preservare l'equilibrio naturale delle uve e lasciare spazio a vini immediati, leggibili e autentici.

LA FIRMA

Purezza del frutto, acciaio e immediatezza.

3 COSE DA SAPERE

01 **FAMIGLIA DARRIET**

Una delle espressioni della famiglia bordolese.

02 **SOLO ACCIAIO**

Fermentazione e affinamento senza legno.

03 **ACCESSIBILITA'**

Due letture facili e accessibili di Bordeaux.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Perché rappresenta il volto più semplice e diretto di Bordeaux: due vini costruiti sulla precisione, sulla freschezza e sul frutto, con un posizionamento capace di avvicinare alla regione senza rinunciare all'identità.

F&A

BIANCO ROSSO



BORDEAUX ROUGE 2022

AOC BORDEAUX ROUGE

Frutti rossi maturi · sottili sfumature speziate

80% Cabernet Sauvignon · 20% Merlot

Fermentazione e affinamento in acciaio inox

0,75 L · **9,90 €**



BORDEAUX BLANC 2024

AOC BORDEAUX BLANC

Biancospino · agrumi · frutti tropicali

80% Sauvignon Blanc · 20% Sémillon

Fermentazione e affinamento in acciaio inox

0,75 L · **9,90 €**

DUE ESPRESSIONI IN BIANCO DELLA FAMIGLIA DARRIET

DUE VINIFICAZIONI IN LEGNO · DUE IDENTITÀ DISTINTE

CHÂTEAU MOUTIN

AOC GRAVES BLANC

BIANCO

LO CHATEAU

Seconda proprietà della famiglia Darriet, Château Moutin si distingue nettamente da Château de Gravières. La vinificazione segue un'impostazione di matrice borgognona, con fermentazione in barrique e frequenti bâtonnage per aumentare volume, profondità e cremosità.

LA FIRMA

Un Graves Blanc elegante e strutturato, costruito sul rapporto tra frutto, legno e bâtonnage.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Per mostrare il lato più ampio e gastronomico dei bianchi di Bordeaux, mantenendo al centro Sauvignon Blanc e Sémillon.

F&A



CHATEAU MOUTIN 2020

AOC GRAVES BLANC

Agrumi · fiori bianchi · frutta a polpa gialla · leggere sfumature tostate

80% Sauvignon Blanc · 20% Sémillon

Fermentazione e affinamento per 12 mesi in barrique di 2° e 3° passaggio

0,75 L · **16,70 €**

CHÂTEAU DAUPHINÉ RONDILLON

AOC BORDEAUX BLANC

LO CHATEAU

Nel cuore di Loupiac sorge la terza proprietà della famiglia Darriet, nonché la più celebre. Questo Bordeaux Blanc nasce esclusivamente nelle annate eccezionali e in quantità volutamente limitate, da uve 100% Sémillon.

LA FIRMA

Un Sémillon dorato, avvolgente e fine, prodotto solo nelle annate eccezionali.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Perché offre una lettura rara del Bordeaux Blanc: 100% Sémillon, fermentazione e affinamento in legno e un riposo di quasi 10 anni in bottiglia.

F&A



CHATEAU DAUPHINE' RONDILLON 2017

AOC BORDEAUX BLANC

Agrumi canditi · pesca sotto spirito · miele d'acacia · baccello di vaniglia

100% Sémillon

Fermentazione e affinamento per 12 mesi in barrique di 2° e 3° passaggio

0,75 L · **13,30 €**

PROVENZA

F&A

Vignerons · Terroirs · Temps

FERRAND ET ANSELME — SÉLE(2)ONE 2026/2027

CHÂTEAU LA CANORGUE

UN'OTTIMA ANNATA · LUBERON · COIN PERDU



DAL CINEMA AL VINO

Un luogo diventato cinema.
Un vino diventato icona.

CHÂTEAU LA CANORGUE

BIANCO ROSSO

La proprietà di Bonnieux è diventata celebre anche come ambientazione di «Un'ottima annata». Ma il cuore della nostra selezione resta il vino: Rouge e Blanc sono le due espressioni su cui costruire la presenza di La Canorgue, mentre Coin Perdu ne rappresenta il vertice più importante.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

La Canorgue non è soltanto il fascino di una storia diventata cinema. Rouge e Blanc sono il cuore della selezione: due interpretazioni del Luberon pensate per la tavola e per diventare riferimenti della nostra proposta provenzale. Coin Perdu ne rappresenta l'espressione più rara ed esclusiva.

F&A



LA CANORGUE ROUGE 2022

AOC LUBERON

Carignan · Grenache · Syrah

Vinificazione e affinamento di 12 mesi in grandi botti di legno

NOVITÀ 2027

0,75 L · **14,70 €**



LA CANORGUE BLANC 2025

AOC LUBERON

Roussanne · Marsanne · Clairette · Grenache · Bourboulenc · Vermentino

Vinificazione e affinamento di 12 mesi in acciaio inox e cemento

NOVITÀ 2027

0,75 L · **13,70 €**



COIN PERDU 2023

IGP MÉDITERRANÉE

Syrah · Grenache · Carignan · Mourvèdre

Vigne ultracentenarie · vinificazione effinamento di 12 mesi in botti di rovere

NOVITÀ 2027

ALLOCAZIONE FERRAND ET ANSELME
6 BOTTIGLIE ALL'ANNO

Riservate personalmente

0,75 L · **49,90 €**

CHÂTEAU SAINTE CROIX

BIANCO ROSE'

IL DOMAINE

Château Sainte Croix interpreta la Provenza attraverso una gamma capace di andare oltre il semplice rosé immediato. La selezione Ferrand et Anselme si concentra su tre cuvée complementari, con particolare attenzione al confronto tra acciaio e legno.

IL FILO CONDUTTORE

Il cuore della selezione è il confronto tra due rosé opposti: Cuvée Prestige, il classico provenzale vinificato in acciaio, e Réserve des Anges, la grande peculiarità della maison, vinificata in barrique per 6 mesi.

3 COSE DA SAPERE

01 PROVENZA

Situato a Carcés, nel cuore della Provenza enologica

02 ACCIAIO e LEGNO

Réserve des Anges Rosé: un rosé vinificato in legno, volutamente in contrapposizione alla Prestige che è 100% acciaio inox.

03 ROLLE

In provenza, il vitigno «ROLLE» non è altro che il Vermentino

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Per mostrare che la Provenza non è un unico stile: un bianco, un rosé d'acciaio e un rosé vinificato in legno permettono di raccontare tre espressioni diverse dello stesso territorio.

F&A



RÉSERVE DES ANGES BLANC 2023

AOC COTES DE PROVENCE

Pompelmo rosa · papaia · pesca gialla · vaniglia · lieve nota fumé

Chardonnay · Rolle

Fermentazione e affinamento di 6 mesi in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio

0,75 L · **14,40 €**

NOVITÀ 2027



CUVÉE PRESTIGE ROSÉ 2025

AOC COTES DE PROVENCE

Rosa canina · albicocca · melone bianco· biancospino

Grenache · Cinsault - syrah

Leggera macerazione in pressa

Fermentazione e affinamento di 6 mesi acciaio Inox

0,75 L · **9,90 €**

NOVITÀ 2027



RÉSERVE DES ANGES ROSÉ 2023

AOC COTES DE PROVENCE

Rosa canina · albicocca · melone bianco· biancospino

Leggera macerazione in pressa

Fermentazione e affinamento di 6 mesi in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio

0,75 L · **15,70 €**

NOVITÀ 2027

Châteauneuf-du-Pape

F&A

Vignerons · Terroirs · Temps

FERRAND ET ANSELME — SELEZIONE 2027

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE · VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE DE LA JANASSE

FAMILLE SABON

ROSSO

IL DOMAINE

Domaine de la Janasse è una delle realtà familiari di riferimento del settore meridionale della Valle del Rodano. La selezione Ferrand et Anselme parte dai vini più immediati del domaine e arriva fino alle espressioni più ambiziose di Châteauneuf-du-Pape.

UN LEGAME DIRETTO CON BORDEAUX

La nuova generazione della famiglia Sabon passa anche da Bordeaux: Juliette ha studiato anche lei enologia all'Università di Bordeaux. Un legame personale che precede l'ingresso del Domaine nella selezione Ferrand et Anselme.

3 COSE DA SAPERE

01 FAMIGLIA SABON

Una proprietà familiare: Juliette rappresenta la nuova generazione, formata anche lei a Bordeaux.

02 DUE SCALE DEL RODANO

Dai Côtes-du-Rhône fino alle cuvée di Châteauneuf-du-Pape.

03 IL LAVORO DEL LEGNO

Affinamenti differenziati per vitigno e contenitore, come nel Terre d'Argile.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Per costruire una lettura completa del Rodano meridionale: un Villages di carattere, un Châteauneuf-du-Pape classico e un Viognier che amplia la selezione anche sul bianco.

F&A



TERRE D'ARGILE 2023

AOC CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES

Ribes nero · pepe · violetta · liquirizia · lieve nota fumé

40% Grenache · 30% Syrah · 30% Mourvèdre

Affinamento di 12 mesi: Syrah e Mourvèdre in barrique (1/3 nuove); Grenache in grandi botti di legno

0,75 L · **15,90 €**

NOVITÀ 2027



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2023

AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Mora · pepe nero · violetta · cacao · tabacco

65% vecchie vigne di Grenache · 20% Syrah · 10% Mourvèdre · 5% Cinsault

Affinamento di 12 mesi: 80% in grandi botti di legno · 20% in barrique

0,75 L · **39,90 €**

NOVITÀ 2027

NELLA SEZIONE "I PIÙ PRESTIGIOSI"

Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes 2023 · vigne centenarie

SAUTERNES

F&A

Vignerons · Terroirs · Temps

FERRAND ET ANSELME — SELEZIONE 2027

CHÂTEAU DE MARANVAL

DOLCE

LA MAISON

Una micro-proprietà di appena 4,5 ettari, suddivisa in 10 piccole parcelle nel comune di Bommes, nel cuore di Sauternes. La gestione dei vigneti e la vinificazione seguono standard estremamente rigorosi, grazie all'esperienza del proprietario, anche direttore tecnico in una prestigiosa tenuta della denominazione.

LA FIRMA

Ricchezza aromatica e freschezza, attraverso due affinamenti radicalmente diversi.

3 COSE DA SAPERE

01 — 4,5 ETTARI

Una proprietà minuscola, suddivisa in 10 parcelle.

02 — BOMMES

Nel cuore pulsante dell'appellazione Sauternes.

03 — BARRIQUE / ANFORA

La stessa base varietale letta attraverso due contenitori diversi.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Perché in una sola proprietà si mettono a confronto due modi di interpretare Sauternes: la profondità e l'avvolgenza della barrique; la maggiore purezza di frutto della terracotta. Una lettura contemporanea senza perdere la naturale ricchezza della cuvèe.

F&A



SAUTERNES 2024

AOC SAUTERNES

Frutto della passione · pompelmo rosa · arancia candita · zafferano · vaniglia

80% Sémillon · 10% Sauvignon Blanc · 10% Muscadelle

Fermentazione e affinamento di 12 mesi in piccole botti di rovere francese

0,375 L · **10,80 €**

0,75 L · **17,90 €**



LUX'OR 2021

AOC SAUTERNES

Una lettura più fresca e contemporanea: maggiore purezza del frutto, minor sucrosità, maggior acidità e ricchezza aromatica intatta.

80% Sémillon · 10% Sauvignon Blanc · 10% Muscadelle

Fermentazione e affinamento di 12 mesi in piccole anfore di terracotta

0,75 L · **29,30 €**

DISPONIBILITA' LIMITATA

CANTEGRIL & HAURA

Denis Dubourdieu, il «Pape du Blanc», ha segnato profondamente l'enologia bordolese. Nella nostra selezione il suo mondo si racconta attraverso tre proprietà diverse: Cantegril, Haura e Doisy-Daëne. Tre vini dolci capaci di mostrare terroir, annate ed evoluzioni differenti, uniti dalla ricerca di precisione, freschezza e longevità.

DOLCE

CHÂTEAU CANTEGRIL

AOC BARSAC–SAUTERNES

Piccola proprietà sull'altopiano calcareo di Barsac. Il suo Sauternes nasce da 100% Sémillon ed è affinato per 12 mesi in piccole botti di rovere francese.

LA FIRMA

Ampiezza, complessità e avvolgenza.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Perché è un Sauternes di Barsac capace di unire personalità e longevità a una lettura molto chiara del Sémillon. Un vino ampio e complesso, ma ancora immediato, che introduce perfettamente il mondo Dubourdieu.

F&A



CANTEGRIL 2022

AOC SAUTERNES

Agrumi · miele millefiori · liquirizia · albicocca disidratata

100% Sémillon

Fermentazione e affinamento di 12 mesi in piccole botti di rovere francese

0,375 L · **16,50 €**

0,75 L · **25,50 €**

CHÂTEAU HAURA

AOC CÉRONS · LE ULTIME ANNATE

La produzione di vini botritizzati è stata interrotta nel 2015. Le annate 2014 e 2007 rappresentano quindi l'ultimo capitolo di questa storia: due espressioni ormai irripetibili della proprietà.

LA FIRMA

Gli ultimi dolci capitoli di Chateau Haura.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Haura non è semplicemente un vecchio millesimo di Cérons. È un vino che non viene più prodotto. Avere oggi il 2007 e il 2014 significa poter proporre gli ultimi capitoli della produzione botritizzata dello Château, mettendo a confronto due annate con profili evolutivi molto diversi. Una piccola rarità, ancora accessibile.

F&A



CHATEAU HAURA

AOC CERONS

Arancia candita · miele d'acacia · mango · limone · caramello · pan di zenzero

93% Sémillon · 7% Sauvignon Blanc

Fermentazione e affinamento di 12 mesi in piccole botti di rovere francese

2014 0,75 L · **18,60 €**



Frutta disidratata · cannella · mandorla · zafferano

2007 0,50 L · **14,60 €**

« L'antidoto alla stanchezza è la complessità « – Denis Dubourdieu

NELLA SEZIONE "CALICI & IDEE REGALO"

Verticale di Chateau Haura dal 2014 al 2003

CHÂTEAU DOISY-DAËNE

2ÈME GRAND CRU CLASSÉ · BARSAC-SAUTERNES

DOLCE

IL DOMAINE

Uno dei Grand Cru Classé storici di Barsac-Sauternes e proprietà della famiglia Dubourdieu. Tre annate permettono ora di leggere il vino attraverso il tempo, mantenendo al centro precisione, profondità e longevità.

L'IDENTITÀ

Tre annate, tre espressioni dello stesso terroir.

3 COSE DA SAPERE

01 2ÈME GRAND CRU CLASSÉ

Uno dei riferimenti storici di Barsac-Sauternes.

02 TRE ANNATE

2017 · 2014 · 2006: un confronto verticale immediato.

03 IL TEMPO

La selezione mette al centro l'evoluzione in bottiglia.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Per mostrare quanto il medesimo Sauternes possa cambiare con l'annata e con il tempo, senza perdere la propria identità.

F&A

TRE ANNATE · UNA LETTURA ORIZZONTALE

Tre annate distanti nel tempo — 2017, 2014 e 2006 — per leggere l'evoluzione dello stesso Château attraverso vendemmie differenti.



2017

RICCHEZZA E CONCENTRAZIONE

Annata ricca e concentrata, segnata da rese molto basse e da una botrite più regolare. Grande intensità e maturità; Più concentrata della 2014.

90% Sémillon · 20% Sauvignon Blanc
18 mesi in piccole botti di rovere francese

0,75 L · **49,80 €**

NOVITÀ 2027



2014

ELEGANZA E FRESCHEZZA

Annata di riferimento per finezza: acidità elevata, botrite molto pura e grande precisione. Meno opulenta, ma particolarmente elegante e longeva.

90% Sémillon · 20% Sauvignon Blanc
18 mesi in piccole botti di rovere francese

0,75 L · **47,80 €**

NOVITÀ 2027



2006

FRESCHEZZA E COMPLESSITÀ

Annata più difficile e selettiva, nei migliori Château ha dato origine a vini freschi e complessi, con ottima tenuta nel tempo.

90% Sémillon · 20% Sauvignon Blanc
18 mesi in piccole botti di rovere francese

0,75 L · **44,80 €**

NELLA SEZIONE "I PIÙ PRESTIGIOSI"

L'Extravagant de Doisy-Daëne

CHÂTEAU DAUPHINÉ RONDILLON

LO CHÂTEAU

Château Dauphiné Rondillon appartiene alla famiglia Darriet da numerosi secoli ed è una delle proprietà più affascinanti di Loupiac, a soli 8 km da Sauternes. La tenuta beneficia dell'esperienza di Philippe Darriet, professore e ricercatore in Enologia a Bordeaux, pioniere nello studio degli aromi dei vini muffati.

LA FIRMA

Una tradizione costruita sui vini botritizzati: dolcezza, freschezza e capacità evolutiva, con la Cuvée d'Or a rappresentare l'espressione più importante della proprietà.

3 COSE DA SAPERE

01 LOUPIAC

Una proprietà storica della famiglia Darriet, a pochi chilometri da Sauternes.

02 UNA FAMA STORICA

Fino agli anni '50 i suoi vini dolci raggiungevano lo stesso prezzo delle bottiglie di Château Pétrus.

03 VIGNE CENTENARIE

La Cuvée d'Or nasce nelle annate eccezionali da una selezione delle vigne più vecchie.

PERCHÉ LO ABBIAMO SCELTO

Per raccontare Loupiac attraverso due livelli: la cuvée classica, immediata e aromatica, e la Cuvée d'Or, più complessa e profonda, proposta anche in una vecchia annata.

F&A

DOLCE



CHÂTEAU DAUPHINÉ RONDILLON 2020

AOC Loupiac

Mandorla · albicocca disidratata · agrumi canditi · zafferano

70% Sémillon · 25% Sauvignon Blanc · 5% Muscadelle

Fermentazione in piccole botti di rovere francese · 20 mesi

0,375 L · **10,90 €**

0,75 L · **17,80 €**



CUVÉE D'OR

AOC Loupiac · Vigne centenarie

Frutta tropicale · zafferano · miele · caramello · albicocca disidratata

80% Sémillon · 20% Sauvignon Blanc

Fermentazione in piccole botti di rovere francese · 24 mesi

2017

0,375 L · **14,80 €**

0,75 L · **26,90 €**



Frutta candita · zafferano · miele di castagno · caramello · liquirizia

2006

0,75 L · **39,90 €**

I PIÙ PRESTIGIOSI F&A

Vignerons · Terroirs · Temps

FERRAND ET ANSELME — SELEZIONE 2026/2027

BORDEAUX



CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL

COS D'ESTOURNEL

Saint-Estèphe · Grand Cru Classé

2019 · **238,70 €**

0,75 L

NOVITÀ 2027

PERCHÉ È QUI

Il carattere monumentale di Saint-Estèphe in una delle etichette più riconoscibili della Rive Gauche.



CHÂTEAU LÉOVILLE BARTON

LÉOVILLE BARTON

Saint-Julien · 2ème Grand Cru Classé

2018 · **114,60 €**

2005 · **207,60 €**

0,75 L

PERCHÉ È QUI

Due annate per raccontare la profondità e la capacità evolutiva di uno dei riferimenti storici di Saint-Julien.

CHÂTEAU LÉOVILLE LAS CASES

LÉOVILLE LAS CASES



Grand Vin

Saint-Julien · Grand Cru Classé 2019

2019 · **384,30 €**

0,75 L

NOVITÀ 2027



Petit Lion

Saint-Julien · Grand Cru Classé 2016

2016 · **71,90 €**

0,75 L

NOVITÀ 2027

PERCHÉ È QUI

Per raccontare Léoville Las Cases attraverso due espressioni della stessa proprietà: la profondità e la capacità evolutiva del Grand Vin, affiancate dall'interpretazione più immediata e accessibile di Petit Lion.

BORGOGNA

DOMAINE GUILLON ET FILS



GUILLON ET FILS LES CHAMPEAUX Premier Cru

AOC Gevrey-Chambertin 1er Cru

2024 · **114,90 €**

0,75 L

DISPONIBILITA' LIMITATA



GUILLON ET FILS LA PERRIÈRE Premier Cru

AOC Gevrey-Chambertin 1er Cru

2024 · **113,90 €**

0,75 L

DISPONIBILITA' LIMITATA



GUILLON ET FILS CLOS VOUGEOT GRAND CRU

AOC Clos Vougeot Grand Cru

2024 · **316,80 €**

0,75 L

DISPONIBILITA' LIMITATA



DOMAINE GERMAIN

MEURSAULT 2023

AOC Meursault

2023 · **68,70 €**

0,75 L

PERCHÉ È QUI

Lo Chardonnay di Meursault selezionato per il vertice della gamma Germain.



NOVITÀ 2027

DOMAINE PHILIPPE GIRARD

PULIGNY-MONTRACHET «Les enseignères» 2025

AOC Puligny-Montrachet

2025 · **64,50 €**

0,75 L

PERCHÉ È QUI

Una denominazione di riferimento della Côte de Beaune, scelta per completare il vertice dei bianchi.

RODANO · CHAMPAGNE · SAUTERNES

RODANO



DOMAINE DE LA JANASSE

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE VIEILLES VIGNES

2023 · **79,90 €**

0,75 L

PERCHÉ È QUI

La cuvée di vertice della Janasse: vecchie vigne e una produzione destinata a rappresentare il Rodano nella selezione.

NOVITÀ 2027

CHAMPAGNE



SUISSE LAVAL

CHAMPAGNE Blanc de Blancs CUVEE 381

100% Chardonnay - Vinificazione in legno, dosaggio zero

2018 · **79,90 €**

0,75 L

PERCHÉ È QUI

Un Blanc de Blancs senza compromessi: vinificato interamente in legno e non dosato, per un'espressione dello Chardonnay profonda, intensa e decisamente fuori dagli schemi.

NOVITÀ 2027

SAUTERNES GRAND CRU CLASSE'



CHÂTEAU D'YQUEM

CHÂTEAU D'YQUEM

SAUTERNES

2020 · **421,30 €**

1990 · **695,30 €**

0,75 L

PERCHÉ È QUI

Il riferimento simbolo di Sauterne.



CHÂTEAU SUDUIRAUT

SUDUIRAUT

SAUTERNES

2019 · **85,70 €**

0,75 L

PERCHÉ È QUI

Una delle grandi proprietà della denominazione.



CHÂTEAU DE RAYNE VIGNEAU

RAYNE VIGNEAU

SAUTERNES

2011 · **47,80 €**

0,75 L

PERCHÉ È QUI

Un Grand Cru Classé a un prezzo accessibile



CHÂTEAU DOISY-DAËNE

L'EXTRAVAGANT

SAUTERNES

2010 · **259,60 €**

0,375 L

PERCHÉ È QUI

La cuvée più estrema e rara della selezione Doisy-Daëne.

CALICI & IDEE REGALO

CALICI · COFANETTI · REGALISTICA

F&A

Vignerons · Terroirs · Temps

LEHMANN

REIMS · FRANCE

LA NOSTRA SELEZIONE

TRE CALICI.
TRE FUNZIONI.

Una selezione essenziale per Champagne, vini bianchi, rosé, rossi e dolci.



IL CALICE FERRAND ET ANSELME

HOMMAGE 69 cL

ULTRA LIGHT · UNIVERSALE

È il calice adottato da Ferrand et Anselme durante le proprie degustazioni. Una forma universale scelta per accompagnare vini e territori diversi e diventata, nel tempo, un elemento riconoscibile della nostra identità.

12,70 €

CONDIZIONI F&A

Prezzo circa il 30% più vantaggioso rispetto al prezzo praticato direttamente dell'azienda madre.

A COMPLETARE LA SELEZIONE

GRAND CHAMPAGNE 40 cL

PER LO CHAMPAGNE

ARIANE 72 cL ULTRA LIGHT

PER I VINI ROSSI

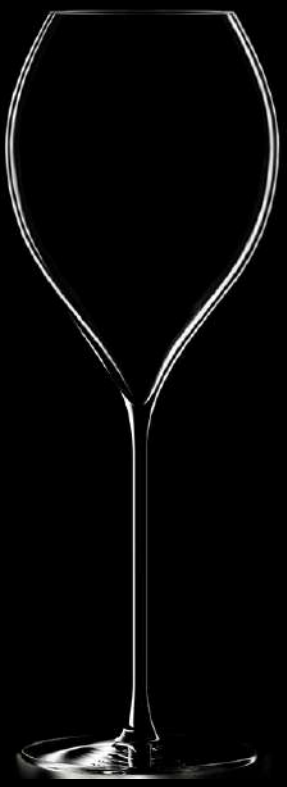
LEHMANN

REIMS · FRANCE

DUE FORME SPECIALISTE

CHAMPAGNE / ROSSI

Accanto all'Hommage universale, due calici con un ruolo preciso.



GRAND CHAMPAGNE

40 cL · CHAMPAGNE

Il calice dedicato alle bollicine della selezione Ferrand et Anselme.

6,70 €



ARIANE

72 cL · ULTRA LIGHT · ROSSI

Il formato più ampio della selezione, scelto per accompagnare i vini rossi.

12,70 €

Prezzo circa il 30% più vantaggioso rispetto al prezzo praticato direttamente dell'azienda madre.

COFANETTI DA REGALARE, VINI DA RACCONTARE.

Shopper e cofanetti disponibili per accompagnare le bottiglie della selezione.



SHOPPER SINGOLA

1 BOTTIGLIA

1,40 €



SHOPPER DOPPIA

2 / 3 BOTTIGLIE

1,60 €



COFANETTO IN LEGNO

1 BOTTIGLIA

8,40 €



COFANETTO DOPPIO

2 BOTTIGLIE

1,70 €



COFANETTO 6 BOTTIGLIE

6 BOTTIGLIE

IN OMAGGIO

IL VINO INCONTRA IL SERVIZIO

Tre composizioni da quattro bottiglie, accompagnate da due calici Lehmann.

01

CHAMPAGNE & CALICI

4 BOTTIGLIE + 2 CALICI



COMPOSIZIONE

Champagne Minuit Moins Une Inédit n.**1** 2019 Extra Brut

Champagne Minuit Moins Une Inédit n.**2** 1er Cru 2018 Extra Brut

Champagne Pierre Bertrand Blanc de Noirs 1er Cru

Champagne Arnoud Tabourin Blanc de Noirs 2018 Extra brut

2 calici Lehmann Grand Champagne 40 cL

Valore della selezione
~~**€ 134,10**~~

Prezzo cofanetto
€130,30

02

ROSSI & CALICI

4 BOTTIGLIE + 2 CALICI



COMPOSIZIONE

Chateau Croix de Gunes Héritage 2020

Chateau Mauvesin Barton Grand Vin 2019

Domaine Philippe Girard Savigny Les Beaune «Les Godeaux» 2023

Domaine André Moingeon Saint Aubin 1er Cru «En Créot» 2024

2 calici Lehmann Ariane 72 cL Ultra Light

Valore della selezione
~~**€ 126,50**~~

Prezzo cofanetto
€123,30

03

QUATTRO TERROIR & CALICI

4 BOTTIGLIE + 2 CALICI



COMPOSIZIONE

Champagne Minuit Moins Une Inédit n.**2** 1er Cru 2018 Extra Brut

Chateau Mauvesin Barton Grand Vin 2015

Chateau Haura AOC Cérons 2014

Domaine Germain et Fils Saint Romain Blanc 2024

2 calici Lehmann Hommage 69 cL Ultra Light

Valore della selezione
~~**€ 128,60**~~

Prezzo cofanetto
€124,30

TOUR DE FRANCE

Sei bottiglie della selezione Ferrand et Anselme per scoprire territori differenti.





COMPOSIZIONE

01 **Champagne**

Minuit Moins Une Inédit n.2 Premier Cru 2018 Extra Brut

02 **Bordeaux**

Clos la Gaffelière AOC Saint Emilion Grand Cru Classé 2022

03 **Borgogna**

Domaine Philippe Girard AOC Savigny les Beaune Blanc 2024

04 **Sauternes**

Chateau Cantegril AOC Sauternes 2022

05 **Provenza**

Chateau Sainte-Croix AOC Cotes de Provence Cuvée Prestige Rosé 2025

06 **Valle del Rodano**

Domaine de la Janasse AOC Cotes du Rhone «Terres d'Argiles » 2023

Valore della selezione
~~€ 134,70~~

Prezzo cofanetto
€130,60

INÉDIT N.1 + INÉDIT N.2



COMPOSIZIONE

1 × Minuit Moins Une
Inédit n.1

1 × Minuit Moins Une
Inédit n.2

LA PROPOSTA

Le prime due edizioni del progetto Minuit Moins Une riunite in una confezione dedicata. Due capitoli consecutivi dello stesso racconto, pensati per essere degustati e confrontati.

Valore della selezione
~~€ 63,50~~

Prezzo cofanetto
€61,50



Stopper Champagne Minuit Moins Une

€ 3,90



GUY MICHEL — VIAGGIO NEL TEMPO

Una preziosa selezione dalla Vinothèque della Maison in un elegante cofanetto in legno massello





COMPOSIZIONE

Cuvée du Connaisseur (1981-1982-1983)

1998

2006

2007

2008 – Anteprima Esclusiva

2009

Valore della selezione
~~€ 374,70~~

Prezzo cofanetto
€363,70

Una proposta costruita attorno al tempo, alle annate e ai lunghi affinamenti della Maison, con un'esclusiva assoluta: l'anteprima del Millésime 2008, mai commercializzato fino ad oggi e reso disponibile, per la prima volta, in pochissime bottiglie esclusivamente per queste cassette numerate.

SAUTERNES · COFANETTO DA COLLEZIONE

CHÂTEAU HAURA

7 ANNATE. 7 ESPRESSIONI DIFFERENTI

2003 — 2014 · EDIZIONE LIMITATA · ESCLUSIVA FERRAND ET ANSELME



Sette vendemmie per osservare come il tempo trasformi lo stesso vino: dalla freschezza del 2014 fino alle sfumature più profonde e inattese del 2003.



2014	2010	2009	2007	2006	2005	2003
CONCENTRATA	FRESCA	IL MILLESIMO DEL SECOLO	L'EQUILIBRIO	LA SORPRESA	CALORE E LONGEVITÀ	L'OUTSIDER
Frutta tropicale	*Agrumi*	*Crema pasticcera* *Pesca gialla*	*Zafferano* *Albicocca*	*Caramello* *Prugna secca*	*Cedro candito* *Legno di sagrestia*	*Marmellata di fichi*

2003 · L'OUTSIDER — Un'annata segnata più dalla disidratazione delle uve che dalla botritizzazione.

Valore della selezione
~~€ 111,80~~

Prezzo cofanetto
€107,30