



CHAMPAGNE VALENTIN LEFLAIVE

À OGER - FRANCE

Le prime tracce dei Leflaive in Borgogna risalgono a Claude Leflaive, che si stabilì in Place du Monument a Puligny-Montrachet nel 1717. Da allora, la famiglia Leflaive possiede vigneti in Borgogna.

Nel 2015 Olivier Leflaive raggiunge Avize sulla prestigiosa Côte des Blancs per intraprendere la sua avventura nello Champagne. Nel 2020, fonda la sua nuovissima cantina a Oger, tra Le Mesnil e Avize, caratterizzata da una tradizionale cantina d'invecchiamento scavata nel gesso.

L'APPROCCIO DELLA BORGOGNA

Presente da generazioni tra le denominazioni più prestigiose della Côte d'Or, la famiglia Leflaive è rinomata per il suo lavoro esemplare. L'approccio alle parcelle e ai monovitigni storici è stato abilmente declinato sulla Champagne, offrendo interpretazioni inedite, simili ai più grandi cru della Côte de Beaune. Oltre a scegliere un solo vitigno per fare una cuvée, vengono selezionati solo appezzamenti specifici, quelli con il miglior orientamento, che danno le migliori uve di Chardonnay e Pinot Nero. Champagne Valentin Leflaive deve il suo equilibrio e la sua precisione agli alti standard senza compromessi della Maison. La selezione avviene negli appezzamenti attraverso la vendemmia manuale e la vinificazione viene fatta su misura.

L'esperienza maturata con i grandi cru si rileva sia nel metodo che nel carattere. Una parte dei vini viene vinificata in antiche botti di Borgogna che in precedenza erano state utilizzate per invecchiare i vini Puligny-Montrachet e Montrachet della Maison Olivier Leflaive e che ora aiutano a far risaltare la complessità di queste cuvée di champagne.



LE ORIGINI DEL GUSTO

Ci sono molti modi per giudicare un vino o uno champagne. Ma di questi tempi ci sono altri criteri essenziali come la tracciabilità e la provenienza. Ecco perché Champagne Valentin Leflaive, nonostante il nome di una grande famiglia, ha adottato anche un codice.

ORIGIN segna lo spirito della Maison. Ogni cuvée ha le sue caratteristiche: le prime due lettere esprimono il terroir, mentre i numeri indicano l'anno della base e del dosaggio. A lungo ignorato, il dosaggio è oggi visto come un'informazione chiave nella scelta e nella comprensione di uno champagne. Per guidare il consumatore, le cuvée Valentin Leflaive forniscono queste informazioni nelle

ultime due cifre del codice. Nell'etichetta CV1750, CV identifica i vigneti di provenienza delle uve (Cramant e Vertus), 17 identifica l'annata (2017) e infine 50 si riferisce a 5,0 g di zucchero per litro, corrispondente a un extra brut. Questo approccio moderno sottolinea l'assertività di una nuova figura - Valentin Leflaive - nel settore dello champagne, all'insegna della trasparenza.



CHAMPAGNE Extra Brut Blanc de Blancs



CHAMPAGNE Brut Rosé



CHAMPAGNE GRAND CRU Verzenay



CHAMPAGNE GRAND CRU Avize



CHAMPAGNE GRAND CRU Mesnil sur Oger



Champagne Extra Brut
Blanc de Blancs



100% Chardonnay

Côte des Blancs
52% Vertus Premier Cru, 27%
Bergères les Vertus Premier
Cru, 21% Cramant Grand Cru
Questo Champagne è compo-
sto esclusivamente da
Chardonnay della Côte des
Blancs. Le uve, una volta se-
lezionate, vengono vinificate
separatamente, di cui il 30%
in botti di secondo passaggio
delle migliori cuvée dei vini di
Borgogna.



Affinamento in vasche d'acciaio
con 22% vins de réserve
maturato in botti di Borgogna
di secondo passaggio, 40 mesi
in bottiglia;
Imbottigliato maggio 2019;
Dosaggio 3,0 gr/litro



12,5% alc. vol

Allo sguardo rivela riflessi sme-
raldo e una fine effervescenza.
Al naso è fresco, con note di
agrumi come il limone, pun-
teggiate da note di fiori bianchi
e una nota salina in chiusura.
Il finale è molto fine, cesellato
con un bel volume in bocca



8-10°C



0,75 lt



Champagne Grand Cru
Brut Rosé



100% Pinot Noir

Montagne de Reims
49% Le Mesnil sur Oger / 51%
Ambonnay
Il Brut Rosé è ottenuto dal
100% di uve di Pinot Noir se-
lezionate nell'area dei migliori
Grand Cru della zona della
Montagna di Reims.



Affinamento in vasche d'acciaio
con 18% vins de réserve
maturato in botti di Borgogna
di secondo passaggio, almeno
40 mesi in bottiglia;
Imbottigliato maggio 2018;
Dosaggio 6,0 gr/litro



12,5% alc. vol



Una naturale freschezza al
naso e il palato tipico di un
giovane Champagne. Note
fruttate di bacche: fragola,
lampone, ribes nero. Al pa-
lato ribes con una nota pre-
sente di zenzero. Il dosaggio
leggero conferisce un finale
lungo e persistente.



8-10°C



0,75 lt



Champagne Grand Cru
Verzenay



100% Pinot Noir

Montagne de Reims
100% Verzenay Grand Cru
Questa Cuvée blanc de Noirs
proviene dalle parcelle di
Verzenay Grand Cru nel cuore
della montagna di Reims con
esposizione nord.



Affinamento in vasche
d'acciaio termoregolate con
20% vins de réserve; 42 mesi
in bottiglia;
Sboccatura 6 luglio 2020;
Dosaggio 4,0 gr/litro



12,5% alc. vol



Elegante Champagne con
sfumature dorate. Naso pre-
ciso in cui il ribes rosso e il
lampone si armonizzano con
la mineralità. In bocca fresca
e sapido, fa emergere note
di frutti rossi e anche spezie
dolci. Il finale lungo è carat-
terizzato dalla nobiltà di un
leggero accenno di amaro.



8°C



0,75 lt



Champagne Grand Cru
Avize



100% Chardonnay

Côte des Blancs,
100% Avize Grand Cru
Le uve di questo Champagne
provengono dalle parcelle di
Avize caratterizzate da un ter-
reno di origine calcarea con
forte presenza di gesso con
esposizione a sud-est.



Affinamento in vasche
d'acciaio termoregolate con
23% vins de réserve; 42 mesi
in bottiglia;
Sboccatura 9 novembre 2020;
Dosaggio 4,0 gr/litro



12,5% alc. vol



Champagne delicato color
giallo paglierino. Rivela un
naso complesso in cui la scor-
za d'arancia e i fiori bianchi si
bilanciano armoniosamente.
Al palato è fresco e delicato
con note agrumate e minera-
li. Il finale lungo accompagna
questa mineralità.



8°C



0,75 lt



Champagne Grand Cru
Mesnil sur Oger



100% Chardonnay

Coeur de Terroir (Champ d'A-
louette, Volibart, Jeampunt...)
100% Le Mesnil Sur Oger
Grand Cru
Questo champagne provie-
ne dal cuore del territorio di
Mesnil sur Oger che si trova nel
centro della Côte des Blancs.
Questa cuvée è l'archetipo dei
grandi Chardonnay di Mesnil
Sur Oger.



Affinamento in vasche
d'acciaio termoregolate con
12% vins de réserve;
42 mesi in bottiglia;
Sboccatura 01 luglio 2020;
Dosaggio 5,0 gr/litro



12,5% alc. vol



Naso preciso con note di lime
e mandarino che accompa-
gnano quelle di selce. Al pa-
lato fresco e armonico, rivela
una buona mineralità. Il finale
lungo e persistente è scandito
da una piacevole salinità.



8°C



0,75 lt

