



CHAMPAGNE POMMERY

Il Domaine capolavoro di una vita

A luglio 1868, Madame Pommery lancia quel che fu, a Reims, il più grande cantiere del secolo: la trasformazione delle cave di gesso gallo-romane in cantine. Minatori belgi e francesi scavano 18 chilometri di gallerie, con volte a botte o a ogiva, collegate tra loro a 30 metri di profondità. L'artista Gustave Navlet vi scolpisce degli immensi bassorilievi che sottolineano la bellezza irrealistica di queste grandiose gallerie, immerse in un'eterna penombra. Una splendida scala monumentale con 116 gradini collega questo mondo sotterraneo all'esterno.

All'epoca la società inglese dettava lo stile al mondo intero. Madame Pommery chiede quindi ai propri architetti di ispirarsi alle tendenze apprezzate dai britannici. Lo stile neogotico-elisabettiano si impone così a Reims, attraverso torrette, merli e masti, associando mattoni rossi a un rivestimento Grigio-blu. Domina lo spirito d'avanguardia. Costruito su un campo aperto, l'insieme degli edifici a forma di H mostra le tradizioni architettoniche tipiche delle case di campagna, organizzate secondo il principio delle residenze private del XVIII secolo.

Vi è un intento pratico: favorire la futura espansione delle costruzioni. Rivela inoltre una filosofia di vita: lasciar cadere le barriere per accogliere e aprirsi al mondo. Il Domaine Pommery si estende oggi su 50 ettari. Nelle sue cantine risposano più di 25 milioni di bottiglie.

LA CREAZIONE DEL BRUT NEL 1874

Negli anni '60 del XIX secolo, gli champagne presenti sul mercato sono vini forti, spesso con un dosage importante e un'alta gradazione alcolica. Lo zucchero e l'alcol erano generalmente considerati necessari per attenuare l'acidità naturale e arricchire un corpo spesso un po' magro. Grazie ai rapporti di Adolphe Hubinet, il suo direttore commerciale, e ai propri viaggi oltremarina, Madame Pommery comprende velocemente che i gusti dell'alta società britannica stavano evolvendo verso vini meno dolci. È questo il compito che affida immediatamente a Olivier Damas, Chef di Cave: sviluppare assemblaggi più raffinati, capaci di garantire delle cuvée eleganti ed equilibrate senza un'eccessiva aggiunta di liqueur. La sua concezione dello Champagne moderno rivoluzionerà i codici nonché numerose abitudini della vinificazione. Posticipa le date della vendemmia, con i relativi rischi, per raccogliere solo uve con una maturazione equilibrata. Il vino sarà prodotto e imbottigliato nel Domaine e quindi verrà fatto riposare sulle fecce per un affinamento di diversi mesi, o addirittura anni. Nel 1874 nascerà il primo Brut della Maison Pommery.



Clément Pierlot

CHEF DE CAVE

Clément Pierlot è un uomo impegnato, preciso, con una visione moderna e contemporanea dell'enologia e della viticoltura: Paul-François Vranken l'ha scelto come 10° Chef di Cave degli champagne Pommery.



CHAMPAGNE POMMERY

Una piramide qualitativa unica in Champagne

L'accesso ad un approvvigionamento selezionato per l'altissima qualità permette alla Maison Pommery la di creare delle cuvée di prestigio, partendo dalle più grandi uve della Champagne.

Si tratta quindi di un livello qualitativo molto alto che contraddistingue la Maison Pommery e che rappresenta un suo elemento di distinzione.

A questo si aggiunge la creazione della gamma Apanage, dedicata all'hotellerie di lusso e all'alta gastronomia, che disegna un altro elemento di forza nella piramide qualitativa.





LES MILLÉSIMES D'OR

Una collezione privata unica al mondo

Questa collezione e la sua storia sono dedicate ai collezionisti, agli intenditori, agli amanti dei grandi vini e delle belle emozioni, ma anche agli esteti e agli esploratori di stile, di chi crea le leggende e detta il buon gusto nell'universo delle belle cose che arricchiscono la vita.

I Millésimes d'Or offrono un viaggio nel tempo al ritmo della storia della Champagne, la nostra Champagne, a partire dal 1874, storica data in cui Madame Pommery creò il Brut, fino a oggi.

Nella storia di questa collezione, i vini millesimati occupano il ruolo principale. Alcuni, come l'eccellente 1907, recuperato nel mar Baltico da un cacciatore di tesori svedese, sono diventati delle vere e proprie icone.



Dei millésime eccezionali in bottiglie altrettanto straordinarie, che celano un tocco magico e offrono a chi li degusta un momento unico, simile a un istante di eternità.

Firmati Pommery, Heidsieck & C° Monopole o Vranken, questi Champagne rappresentano di per sé la storia dello Champagne, in particolare quella del 20° secolo.



LE BOTTIGLIE D'ECCEZIONE

1874*	1938	1955	1972*	1983
1898*	1941	1959	1973	1985
1904*	1942	1960*	1974*	1986*
1906*	1943	1961	1975	1987
1907	1945	1962	1976	1988
1911	1947	1964	1977	1989
1921	1948*	1966	1978	1990
1928	1949	1968	1979	
1929	1950*	1969	1980	
1934	1952	1970*	1981	
1937	1953	1971	1982	

* Non disponibili per la vendita.
Alcuni Millésimes Or d'Age possono essere disponibili in versione magnum o jéroboam.

LES CLOS POMPADOUR

I più grandi vigneti della Champagne

I vigneti Pompadour, dal nome evocatore e affascinante dell'omonima marchesa, occupano 25 ettari all'interno del Domaine Pommery.

Un vero e proprio laboratorio a cielo aperto per la creazione dei nostri assemblaggi. Dai più grandi vigneti della Champagne nasce uno champagne unico che esiste solo in formato magnum, per esaltarne l'eccellenza.

LA FALCONERIA DEI VIGNETI POMPADOUR

A partire dalla vendemmia del 2003, abbiamo adottato una protezione dei raccolti dagli storni che consiste nell'introduzione di falchi e poiane di Harris. Questo metodo efficace e spettacolare concilia la tradizione e la protezione dei vigneti. Così, al posto di reti pericolose, assistiamo al volo maestoso di questi rapaci che, da sopra i vigneti, intimidiscono gli storni.

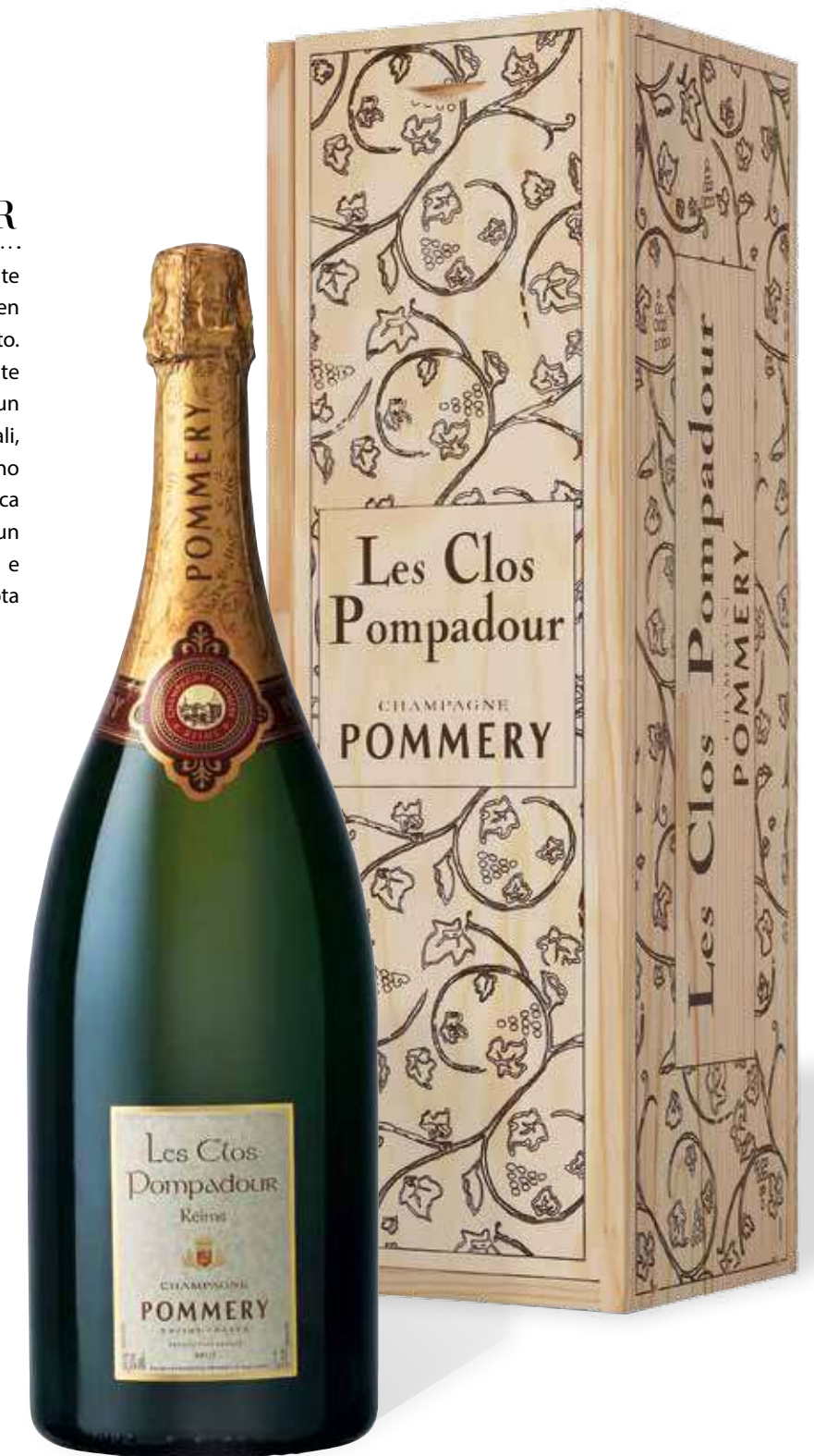


CHAMPAGNE POMMERY

LES CLOS POMPADOUR

Questo champagne si presenta in un elegante colore giallo oro pallido dai riflessi verdi ben presenti. Al naso il vino è robusto, diretto. Inizialmente note di limone leggermente essiccato stimolano le mucose; quindi, in un continuo slancio, vi si intrecciano note floreali, date da fiori bianchi come il biancospino accompagnato da alcuni accenni di rosa. In bocca l'insieme si dischiude, ci guida e ci trasporta in un universo di dolcezza, freschezza, complessità e persistenza, per chiudere in bocca con una nota finale pura e vivace.

Millesimi disponibili: 2002, 2003, 2004.





CHAMPAGNE POMMERY

Cuvée 150

LA CREAZIONE DI CUVÉE 150 SECONDO CLÉMENT PIERLOT «La finezza sopra ogni altra cosa»

Olivier Damas e Victor Lambert (rispettivamente 1° e 2° Chef de Cave della Maison) hanno lavorato entrambi per offrire: al mondo dello Champagne, il primo Brut della storia; allo Champagne Pommery & Greno, la creazione e definizione del proprio stile; a Madame Pommery, lo Champagne che sognava. Era il 1874. Per rendere omaggio a questa bottiglia leggendaria, Clément Pierlot, Chef de Cave della Maison Pommery, ha immaginato

come fosse il primo brut creato da Madame Pommery, la Cuvée denominata 150 è un omaggio al 150° anniversario di questa creazione. Per più di 6 anni queste bottiglie non lasciarono l'affascinante mondo delle cantine, dove furono conservate con rispetto e amore a 10 gradi, sotto trenta metri di gesso. Questa cuvée Blanc de Blancs proviene dai 9 villaggi preferiti di Madame Pommery: Avize, Cramant, Oger, Chouilly, Dizy, Trépail, Villers, Verzy e Verzenay, nonché dal notevole Clos Pompadour a Reims. I 10 Chardonnay più belli provenienti da 4 terroir diversi per un omaggio degno della sua creazione.

Cuvée 150, un appassionato omaggio a Madame Pommery

Per rafforzare la sua unicità, sono state prodotte solo 10.000 bottiglie di Cuvée 150. In ogni cofanetto è stato inserito un certificato di autenticità.



CHAMPAGNE POMMERY

CUVÉE 150

Cuvée 150 si veste di un colore oro chiaro con leggeri riflessi verde pallido. Al naso rivela una finezza straordinaria. Le prime note evocano la brioche tostata, il fiore di biancospino e il fiore di tiglio; a seguire una nota agrumata. Al palato ricorda la grande finezza ed una consistenza delicata e setosa. L'attacco morbido lascia il posto a un cuore gustativo intenso in cui tensione, mineralità e maturità rispondono in armonia. Il finale presenta note mielate e saline, perfettamente bilanciate tra le note gessose e la morbidezza del dosaggio minimalista. Per la sua grande eleganza, Cuvée 150 è un grandissimo aperitivo. A tavola si abbina armoniosamente alle crudités di pesce e ai crostacei.

Cuvée
Louise



CUVÉE LOUISE

Cuvée Louise 2006, il nuovo millesimo d'eccezione

2006 è stata un'annata generosa. Andando al cuore del terroir dei tre grands crus che storicamente compongono la Cuvée Louise e selezionando con cura le parcelle più pregiate per questa vendemmia, siamo stati in grado di estrarre la quintessenza del raccolto, essenziale per la produzione di Cuvée Louise. Cogliendo

uve perfettamente mature al momento giusto per ottenere un mosto purissimo, abbiamo perpetuato e rispettato la filosofia originale di Madame Pommery: „la qualità prima di tutto“.

Cuvée Louise 2006 si contraddistingue per un'eleganza ed una finezza uniche, proprie della Maison Pommery. Al naso, inizialmente discreto, si apre per rivelare un bouquet complesso e floreale, di camomilla. Un sottile tocco burroso e speziato aggiunge una profondità interessante all'insieme. Al palato un attacco soave e delicato rivela la mineralità del terroir; le note fruttate di mango e prugna mirabelle aggiungono un tocco fruttato esotico. Cuvée Louise 2006 si abbina a tutti i piatti di grande eleganza, dal più semplice al più sofisticato. Saprà esaltare la cucina di mare leggera, come i grandi risotti delicati, fino alle carni bianche.

CHAMPAGNE POMMERY

CUVÉE LOUISE

SI VESTE DI NUOVO

Le nuove linee colorate di Cuvée Louise hanno un significato molto speciale che ci sta a cuore: il colore oro rappresenta il prezioso Chardonnay, il blu il colore iconico della nostra Maison e il verde mare, il nostro sincero impegno a favore della biodiversità.





CHAMPAGNE POMMERY

LA VERTICALE LOUISE

Cuvée Louise esiste in vari formati d'eccezione: salmanazar 1995, mathusalem 1998, jéroboam 1996, magnum 2005 e bottiglia 2006.

Cuvée
Louise



CUVÉE LOUISE

Un regalo d'eccezione in edizione limitata

Creata nel 1979, Cuvée Louise è un vino dalla purezza assoluta che esprime la quintessenza dell'eccezionale savoir-faire enologico della Maison Pommery. Fedele alle esigenze della sua ispiratrice, la Cuvée de prestige della Maison nasce dai migliori vigneti.

È composta da 3 Grands Cru della Champagne: Avize, Aÿ e Cramant. Cuvée Louise affina per più di 10 anni nel cuore delle nostre cantine di gesso per aggiungere serenità al proprio gusto inimitabile.

La tentazione di osare e trasformare Cuvée Louise, che già aveva un dosage naturalmente basso, in un millésime senza dosage è stata troppo forte: nasce così Cuvée Louise Brut Nature. L'esperienza è stata convincente per questo millésime 2006 che dispone naturalmente di una buona struttura e quindi di una gradevole presenza all'olfatto e una piacevole persistenza in bocca. Per questo abbiamo deciso di proporre Cuvée Louise 2006 con la denominazione di "Brut Nature", creando un'alternativa alla cuvée tradizionale.

CHAMPAGNE POMMERY

CUVÉE LOUISE NATURE 2006

Cuvée Louise Nature 2006 ha un magnifico colore oro intenso e una brillantezza incomparabile. Si apre con note delicate come aromi di gelatina di mele cotogne e prugna candita. La generosità del 2006 ci coglie con le sue note tostate e di brioches. Il finale rivela una sottile nota amaricante con un tocco incredibilmente delicato di scorza di cedro. Una tartare di salmone agli agrumi sarà una combinazione perfetta per gustare questo magnifico Champagne.



UNA NUOVA ESPERIENZA,
DI GRANDE ELEGANZA



CHAMPAGNE POMMERY

CUVÉE LOUISE ROSÉ 2004*

Champagne dalla veste elegante di un bel colore rosa pesca. Al naso si apre molto piacevolmente con un gradevole bouquet aromatico che gli conferisce immediatamente un aspetto gourmand. Ci porta in un universo di frutti rossi come la fragola di bosco, associata a note di lampone e ribes. Al palato l'armonia è perfetta grazie al giusto equilibrio fra tutte le sensazioni già percepite con l'olfatto a cui si aggiunge un'ottima persistenza. Potrà accompagnare brillantemente un petto d'anatra, accompagnato da una salsa ai mirtilli rossi.

*Con riserva di cambiamento del millésime



CHAMPAGNE POMMERY

Apanage Brut 1874

La Cuvée Brut del XXI^e secolo

Nel 2024, la Maison festeggerà i 150 anni dalla creazione del brut da parte di Madame Pommery. Una bella occasione per il 10° Chef de Cave per seguire le orme dei suoi illustri predecessori e creare a sua volta il brut del XXI secolo!

Non si tratta piuttosto di modificare la “partitura” del brut, ma di farlo entrare nella sua epoca. Un nuovo brut, evoluzione naturale del Brut Apanage, una cuvée audace e piena di brio, immaginata per far scoprire uno dei più grandi know-how enologici dello Champagne. Mettendo in luce per la prima volta tutta la ricchezza della réserve qualitativa della Maison, Cuvée Apanage Brut 1874 offre agli amanti dei grandi champagne di tutto il mondo un’evoluzione dell’esperienza Pommery. La Réserve Perpétuelle della Maison è stata predisposta per il nuovo Apanage Brut 1874, ed entra in maniera significativa in questo glorioso assemblage. Rispettando lo storico lavoro attorno ai 17 Crus, Apanage Brut

1874, disegna una colonna portante unica, con i suoi grandi terroir, selezionati per il loro carattere e la loro singolarità, compreso il magnifico Clos Pompadour a Reims.

Immaginato come un assemblaggio di millésimes, Apanage Brut 1874 ruota attorno alle grandi annate: la superba 2018, come annata base, poi un tocco delicato della 2015 e 2012, per l’originalità della Cuvée. Con predominanza di Chardonnay e Pinot Noir delle più grandi origini, è reso ancor più complesso dai grandi Meunier della Montagne de Reims e della Grande Vallée de la Marne. Apanage Brut 1874 viene affinato per 48 mesi nelle cave di gesso de la Butte Saint-Nicaise ed è minimamente dosato per rispondere ad una degustazione contemporanea. Apanage Brut 1874 esprime con eccellenza l’identità della Maison Pommery: la purezza assoluta.

CHAMPAGNE POMMERY

APANAGE BRUT 1874

Dal colore giallo tenue con riflessi dorati incanta lo sguardo. Perlage fine e delicato. All’olfatto prima sensazione è quella di un profumo di fiori bianchi dove si svelano di volta in volta biancospino e gelsomino a cui si aggiungono note di agrumi maturi. Gli aromi più freschi aprono gradualmente ad aromi più complessi, tostati ed invitanti come il miele d’acacia, marshmallow e brioche. Questa degustazione termina al palato, intenso e complesso e si distingue per un attacco delicatamente burroso, a seguire rivela note di nettarine bianche, bilanciate da un’elegante freschezza e la naturale mineralità dei terroir che lo compongono. Il cuore gustativo, con una consistenza vellutata, esprime la ricchezza dei sapori e la complessità dell’assemblaggio. Il finale è ampio e persistente, esaltato da note di scorza di agrumi che completano la varietà delle note gustative.





LA GAMMA APANAGE,

UNA SELEZIONE DI 17 CRUS



CHAMPAGNE POMMERY BRUT APANAGE

Pommery Brut Apanage ha un colore giallo pallido, con una bella brillantezza. Uno Champagne fresco, elegante e raffinato con note di frutta secca e pompelmo. Brut Apanage è lo Champagne gastronomico per eccellenza.

Disponibile nei formati che vanno dalla mezza bottiglia alla magnum.



CHAMPAGNE POMMERY BRUT APANAGE COFANETTO PRESTIGE

Un'idea regalo raffinata, un cofanetto contenente Apanage Brut, Apanage Brut Blanc de Blancs e Grand Cru Royal Millésimé 2008.

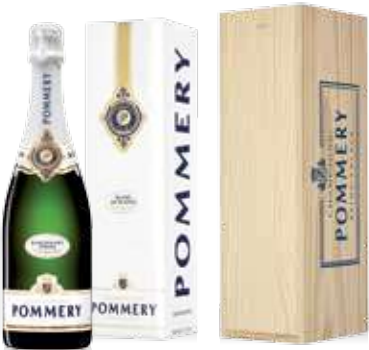
CHAMPAGNE POMMERY
BRUT APANAGE
BLANC DE NOIRS

Pommery Apanage Blanc de Noirs ha un bel colore oro paglierino. Uno Champagne franco e vivace con aromi caldi di frutta matura, mele cotogne e frutti rossi. I sentori minerali riflettono il terroir eccezionale che compongono questo assemblaggio. Il perfetto equilibrio del finale è esaltato da una delicata nota di arancia rossa.



CHAMPAGNE POMMERY
BRUT ROSÉ
APANAGE

Il suo colore è rosa tenue, di estrema eleganza. Un bouquet di aromi che si schiude con piccoli frutti rossi (ribes, fragole e fragoline di bosco) a cui si uniscono note di mela verde. Al palato rispecchia ed esalta gli aromi già scoperti al naso. Complesso e con un perfetto equilibrio risaltato da una bella ampiezza ed armonia. Con un finale soave dalla bella freschezza. Di grande charme se servito come aperitivo, perfetto con carni bianche e crostacei.



CHAMPAGNE POMMERY
BRUT APANAGE BLANC DE BLANCS

Pommery Apanage Blanc de Blancs è uno champagne dal colore oro pallido con riflessi verde chiaro. Discrete note floreali di gelsomino e acacia si mescolano in perfetta armonia con delicati accenni di taglio. Rivela quindi una grande complessità nella quale di volta in volta compaiono note fruttate di agrumi e una sensazione di cremosità data dal frangipane. L'aperitivo è il momento perfetto per apprezzare questo vino; tuttavia, un caviale baerii o una tartare di orata con agrumi verdi potranno rivelare nuovi aspetti di questa cuvée.

Disponibile nei formati che vanno dalla bottiglia alla jeroboam.

LA GAMMA ROYAL,

L'EMBLEMA

DEGLI CHAMPAGNE POMMERY

CHAMPAGNE POMMERY

BRUT ROYAL

Brut Royal è un vino delicato e raffinato, dal colore giallo pallido e dai leggeri riflessi verdi. All'olfatto è vivo e fresco, con note di agrumi e fiori bianchi. Questo Champagne è rotondo, ampio, delicato e dalla buona persistenza. In bocca si affermano leggere note di frutti rossi. Il Brut Royal è lo Champagne ideale da bere a tutto pasto.
Disponibile nei formati che vanno dal quarto di bottiglia al nabucodonosor.



CHAMPAGNE POMMERY

BRUT ROSÉ ROYAL

Brut rosé è di un bel colore rosa pallido dai riflessi leggermente rosa salmone e con un perlage raffinato e persistente. Uno Champagne dalle delicate note di frutti di bosco, completato da una gradevole freschezza. È il perfetto accompagnamento per la carne bianca o i crostacei.
Disponibile in formato bottiglia e mezza-bottiglia.



CHAMPAGNE POMMERY

GRAND CRU ROYAL MILLÉSIME 2009*

Grand Cru Royal si presenta con una veste cristallina, dal colore giallo dorato e con dei bei riflessi verdognoli. Uno Champagne con note di peonia, pera e albicocca fresca, che andrà benissimo con il foie gras saltato in padella con chutney di prugne mirabelle.
Disponibile nei formati che vanno dalla bottiglia al salmanazar.

*Con riserva di cambiamento del millésime



Un nuovo modo di degustare



CHAMPAGNE POMMERY

ROYAL BLUE SKY

Royal Blue Sky è l'espressione dello spirito anticonvenzionale, frutto di una nuova Expérience Pommery. È una Cuvée tradizionale proveniente da 40 Crus di Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay, 36 mesi sui lieviti con un dosaggio che lo identifica tra i migliori demi-sec. Condividere questa esperienza degustando Royal Blue Sky in bicchieri ampi e con l'aggiunta di cinque cubetti di ghiaccio.

Royal Blue Sky è di colore giallo pallido, dalle note di fichi secchi, malva, arance essiccate e millefoglie. Questo Champagne presenta un'ottima persistenza in bocca. La nota finale rimane molto gradevole e si contraddistingue per una grande freschezza.

Disponibile in bottiglia e magnum.



POP

CHAMPAGNE POP

Product Of Pommery

Invenzione, rivoluzione, immaginazione, creazione, innovazione: le parole non mancano per qualificare la nascita della gamma POP. Alla vigilia della grande crisi del 1929, su iniziativa di Melchior de Polignac, figlio di Madame Pommery e Presidente degli Champagne Pommery, viene creata la prima bottiglia di Champagne da un quarto. Grande cacciatore, Melchior de Polignac inventa una bottiglia che consente di rendere lo Champagne “nomade”. All'alba del XXI secolo, Pommery persiste e firma, con la creazione della gamma POP, la prima gamma unica e colorata in piccolo formato. Leggermente provocatore, è innanzitutto uno Champagne allegro, impetuoso, pieno di vita e aperto al futuro. POP è una bottiglia in vetro blu da 20 cl, con un tappo di sughero e una gabbietta tradizionale rivestita da un involucro argentato che sarà apprezzato dagli esteti: coloro che, a prescindere dalla generazione di appartenenza, amano le cose belle.



CHAMPAGNE POMMERY

PINK POP

Pink Pop Rosé è di un bel colore rosa pallido. Perfettamente equilibrato, è un vino fruttato e molto fresco, con la raffinatezza e la delicatezza tipica degli Chardonnay. Pink POP è una vera gioia per il palato.

*Con riserva di cambiamento del millésime



CHAMPAGNE POMMERY

SILVER POP

Champagne dal colore giallo tenue brillante. All'olfatto è fresco, vivace ed ampio. Al palato esprime le stesse caratteristiche ritrovate al naso. Leggermente dosato fra sentori tostati di nocciola e frutti maturi. Ideale come aperitivo, si abbina sapientemente ad appetizer, stuzzichini, finger food.



CHAMPAGNE POMMERY

POP

Pop ha una brillantezza estrema che conserva la sua eleganza. Uno Champagne dalla gradevole freschezza e dalla grande delicatezza che apre una strada facile verso il piacere. Champagne immediato, saprà distinguersi in qualsiasi momento, rendendo la festa ancora più speciale.



CHAMPAGNE POMMERY

GOLD POP 2015*

Presenta un bel colore giallo-verde, splendente e luminoso. È un vero piacere sentire gli aromi di questo champagne, in cui si mescolano le fragranze di fiori di bosco e le note di dolci e frangipane. Uno Champagne dalla grande e piacevole freschezza, che non potrà non essere apprezzato.



La vostra etichetta Il vostro marchio Il vostro logo

La Maison Pommery offre la possibilità di personalizzare con la vostra immagine una bottiglia di POP, Champagne da 20 cl.

A partire da un numero di 1.300 bottiglie, senza costi aggiuntivi:

- Un modo unico ed elegante per distinguersi;
- Un souvenir da donare per occasioni speciali: seminari, convegni, fiere, anniversari... ma anche per il mini-bar o per omaggio nelle camere;
- Un regalo chic ed originale.

