



IL RITORNO DI UNA VOCAZIONE: GEORGES RÉMY E IL DOMAINE DI BOUZY

Georges Rémy è un vigneron indipendente a Bouzy, villaggio Grand Cru della Montagne de Reims, dove la sua famiglia coltiva vigne dal 1829. Dopo una prima fase di vinificazione avviata dal nonno nel dopoguerra e poi interrotta, è Georges – terza generazione – a riprendere in mano l'eredità familiare con visione contemporanea e sensibilità artigianale.

Formatosi ad Avize in Enologia e Viticoltura, con un'esperienza a Bordeaux, entra nell'azienda nel 2005. Dal 2011 guida in prima persona il Domaine, convertendo i vigneti all'agricoltura biologica e biodinamica, e scegliendo un approccio rispettoso, attento al suolo e alla vitalità delle piante.



4,7

ETTARI

di proprietà
sono suddivisi in

17

PARCELLE

parcelle tra Bouzy, Ambonnay,
Louvois e Tauxières, oggi
certificati bio.

I suoli, composti da argilla scura, silice e gesso, imprimono ai vini un carattere profondo e territoriale. In cantina, le vinificazioni avvengono con fermentazioni spontanee in legno, affinamenti sulle fecce per 17-20 mesi e imbottigliamenti che seguono i cicli lunari. Il dosaggio è minimo (0-3,5 g/l) per preservare purezza e precisione espressiva.

DAL PINOT NOIR ALLA FILOSOFIA DEL VINO

Nel 2011 nasce il suo primo vino, un Bouzy Rouge da Pinot Noir. Dal 2014, Georges produce Champagne vinificando separatamente ognuna delle sue parcelle, per valorizzare l'identità di ciascun terroir. Oggi trattiene circa il 20% delle uve, selezionate e diraspate manualmente, mentre il resto viene venduto per sostenere lo sviluppo dell'azienda.

Georges Rémy incarna una nuova generazione di vigneron: profondamente radicata nella tradizione champenoise, ma animata da una visione moderna, sostenibile e rigorosa.

