



Champagne Grand Cru,
Blanc de Blancs

Dal 1947
a Avize,
France.



La nostra storia

Fu nel 1947, all'indomani della seconda guerra mondiale, che Marcel Tailleur creò il marchio di Champagne di famiglia: Tailleur Desautels - Desautels essendo il nome da nubile di sua moglie Julienne.

La coppia era originaria del villaggio di Oger, dove lavorava insieme su vigneti che avevano in parte acquistato ed ereditato dai loro rispettivi genitori sul territorio di Oger. Il loro unico figlio Claude lavorava con loro.

Si stabilirono poi nel villaggio di Avize, dove acquistarono una casa che corrispondeva ai bisogni della loro attività.

I loro vicini immediati, Jules e Lucienne Remy, erano una coppia di operai viticoltori di un prestigioso marchio di Champagne che avevano acquistato in prima persona proprietà sui territori di Avize e di Cramant.

La loro unica figlia, Antoinette, sposò Claude nel 1954.

Insieme acquistarono anche alcuni appezzamenti di vigneto sul terroir di Avize. Per questo i nostri vigneti, di una superficie detta media, si dividono al 50% su Oger, al 38% su Avize e al 12% su Cramant.

Nel 1970, la coppia riprese il commercio di Champagne paterno, ma cambiarono il marchio: lo champagne Tailleur Desautels diventava allora lo Champagne Tailleur Remy.



Lo champagne

Per essere sicuri di consumare lo Champagne migliore, bisogna conoscere bene le sue origini.

La Côte des Blancs è il cuore della regione intorno a Epernay, il luogo dove nascono gli Champagne più prestigiosi grazie all'abilità e alla tradizione dei viticoltori più talentuosi e dove le famose Maison hanno le loro cantine. La Côte des Blancs deve il suo no-

me al colore del vitigno che vi è piantato, lo Chardonnay, che è d'altronde l'unico vitigno bianco autorizzato in Champagne. Gli champagne prodotti in questa zona portano la denominazione «bianco di bianco», e si rivelano vini pregiati, che secondo gli intenditori sono intrisi di vivacità e di spirito, con aromi leggeri e delicati, simboli di finezza ed eleganza.

Solo 6 villaggi in questa costa possono pro-

durre lo champagne classificato "Grand Cru", che è la denominazione più preziosa tra tutte. Avize- il villaggio dove la Maison TAILLEUR-REMY è nata nel 1954- è tra loro.

È così che lo Champagne TAILLEUR-REMY può estendere alle denominazioni Blanc des Blancs e Grand Cru, sinonimi della più alta qualità.



Fin dalle origini, un vino sacro

Fino al Medioevo, nei paesi della Cristianità, sono i religiosi che si occupano della vite: il vino viene consacrato e bevuto durante la messa. L'incontro tra geografia e storia offrirà ai vini di Champagne un destino fuori dal comune. È infatti San Remigio, vescovo di Reims, residente in una villa cinta da vigneti presso l'attuale Epernay, che battezzò Clodoveo quando si convertì. Il primo re di Francia fu dunque consacrato in

Champagne e i vini di Champagne consacrati una sera di Natale 496. Alcuni secoli dopo, il matrimonio di Giovanna di Navarra con Filippo il Bello associa definitivamente il destino della contea di Champagne a quello della corona di Francia. Dal 898 al 1825, è a Reims, nel cuore della regione di Champagne, che i re di Francia saranno sacri. Le cerimonie, secondo i racconti che ne furono fatti, si

accompagnarono tutte a banchetti dove i vini di Champagne scorrevano a fiumi. Molto apprezzati per il loro gusto e la loro finezza, questi diventeranno i vini che offriamo in omaggio ai monarchi che vengono nella regione. Francesco I ne ricevette diversi "pezzi", anche Maria Stuarda, di passaggio nella città delle sacre; si parla di centinaia di pinte offerte a Luigi XIV per la sua incoronazione. Dal XII

secolo, la reputazione dei vini di Champagne ha attraversato le frontiere e il loro prestigio non cessa di crescere.

Così, il 14 luglio 1790, per la festa della Federazione sul Campo di Marte, solo lo Champagne è ritenuto degno di incoraggiare i rivoluzionari. Alcuni anni dopo, tutti i principi presenti al Congresso di Vienna raccontano l'onnipresenza dello Champagne dal settembre 1814 al giugno



L'emozione rara delle prime volte

1815.
Dalle feste alle cene, il Congresso si diverte: "Lo spirito frizzante come il vino di Champagne" è stato il primo legame unificante dei partecipanti. Lo Champagne ha in seguito consacrato molti grandi trattati e, poco tempo fa, quello di Maastricht.

È sempre richiesto da tutti coloro che nel mondo vogliono sottolineare l'importanza di un momento storico.

Anche la regina Pomare di Tahiti, secondo Pierre Loti, richiese diverse casse di champagne per celebrare la consacrazione di un tempio pagano sulla sua isola. Simbolo dell'eccellenza, lo Champagne è sempre in cima ai menu dei grandi matrimoni reali da due secoli. È stato l'ospite magico e

spettacolare delle grandi Esposizioni universali del 1889 e del 1900 a Bruxelles e Parigi, e con il tempo ha confermato la sua immagine di vino d'eccezione. Oggi più che mai, è sempre a lui che si fa appello quando si tratta di distinguere la rarità o la grandezza di un evento.

Da Clodoveo in poi, i vini di Champagne sono rimasti associati ai battesimi: sono loro, e solo loro, che si scelgono per consacrare la felicità delle prime volte. Non tutti i vini vengono a benedire lo scafo delle barche più belle del mondo quando sono messe in acqua. Che si chiami Great Britain nel 1843, Francia o... "Il mio sogno"! Era ovviamente presente durante i voli

inaugurali del Concorde e al momento dell'incrocio dei tratti francese e inglese del tunnel sotto la Manica.

Sicuramente è stato servito fresco quando Maurice Herzog ha condiviso con la sua squadra "la" bottiglia della vittoria dopo l'ascesa dell'Annapurna. Lo Champagne è stato bevuto anche da Pierre Mazeaud nel 1978 in cima all'Everest, come aveva fatto prima di lui la squadra della Crociera gialla di André Citroën sul tetto del mondo nel 1931. È una bella prima volta per Jean-Loup Chrétien che il suo viaggio nella capsula spaziale sovietica. Appena tornato sulla terra, chiede una coppa di champagne, fedele a una tradizione iniziata dai pionieri dell'aviazione

E' ANCHE IL VINO DELLE ULTIME VOLTE

Alla Conciergerie, nel 1793, Philippe d'Orléans attende di comparire davanti al tribunale rivoluzionario. Desideroso di godersi i suoi ultimi momenti, esige di degustare con calma alcune bottiglie del vino dei re. Alcuni anni dopo, Napoleone è in Russia e batte l'esercito dello zar a Smolensk. I nobili locali si consolano con lo Champagne "delizioso, anche se francese".

BRUT TRADITION



Oro brillante con riflessi verdi, schiuma fine e persistente, naso delicato di fiori bianchi. Alla bocca è fresco e floreale, e sviluppa aromi di tiglio e biancospino. Un vino caratterizzato dalla freschezza, tipico Chardonnay.

Sans année - grand cru - blanc de blancs

Composizione

100% Chardonnay, blond di più annate; bottiglia da 75cl.

32,00*€

EXTRA BRUT



Oro paglia, schiuma fine e delicata, sentore di limone. In bocca attacca nervoso e diretto, piena bocca ferma e con note selvagge, finale limpido. Chardonnay vero, senza pudore. Ideale con i frutti di mare.

Sans année - grand cru - blanc de blancs

Composizione

100% Chardonnay Grand Cru, blend di più annate; bottiglia da 75cl.

34,00*€

MILLESIME



L'aspetto è di un oro molto pallido e accompagna una delicata effervescenza. Il naso è di grande complessità: unisce la finezza e l'eleganza dello Chardonnay a note di evoluzione, con un carattere diretto e leggermente affumicato.

La bocca è ben strutturata e ricorda la finezza del naso, con un equilibrio tra freschezza e ricchezza.

Grand cru - blanc de blancs

Composizione

100% Chardonnay annata 2018; bottiglia da 75cl.

34,00*€

Nos produits

ROSE'



Colore delicato e tendente al salmone, schiuma fine e persistente, naso delicato di piccoli frutti rossi (ciliegie, lamponi). Attacco franco e fruttato. Finale cremoso. Tutto in finezza e seducente, perfetto per aperitivi e cocktail.

Un rosé di cuore. Tra spirito e purezza.

Grand cru

Composizione

52% Chardonnay, 32% Pinot Noir, 16% Rouge; bottiglia da 75cl.

34,00*€

MAGNUM



Il colore è di un oro molto pallido e accompagna una delicata effervescenza. Il naso è di grande complessità: unisce la finezza e l'eleganza dello Chardonnay a note di evoluzione, con un carattere leggermente diretto e affumicato.

La bocca è ben strutturata e ricorda la finezza del naso, con un equilibrio tra freschezza e ricchezza..

Grand cru - blanc de blancs

Composizione

100% Chardonnay annata 2018; bottiglia da 1,5l

60,00*€

BRUT (DEMIE)



Oro brillante con riflessi verdi, muschio fine e persistente, naso delicato di fiori bianchi. La bocca, fresca e floreale, sviluppa aromi di tiglio e biancospino. Un vino caratterizzato dalla freschezza, tipico Chardonnay.

Sans année - grand cru - blanc de blancs

Composizione

100% Chardonnay, blend di più annate; bottiglia da 375ml.

17,00*€

* I prezzi possono variare a seconda della quantità e della destinazione.

Prezzi in cantina (2024): Brut Tradition 19,50€; Extra Brut: 23€; Millesimé 23€; Rosé 23€; Magnum 50€; Brut Tradition (Demi-bouteille):12€; Ratafia 13€



Où sommes nous

Tailleur-Remy et Filles
218, rue des Gris
51190
Avize,
France

chantail@wanadoo.fr

www.champagnetailleurremy.fr

