



BRANDS | CHAMPAGNE

CHARLOT PÈRE ET FILS

BY VELIER

Distribuita da Velier a partire dal 2020, la Maison Charlot Père et Fils è entrata a far parte del catalogo Triple "A" per l'attitudine di Pierre Charlot, giovane viticoltore che dal 2009 ha convertito l'intera gestione dei vigneti adottando le pratiche biodinamiche. La continua ricerca e sperimentazione di Pierre rappresenta le basi per il futuro di una delle realtà più dinamiche e stimolanti della scena dello Champagne degli ultimi anni.

CHAMPAGNE
CHARLOT
PÈRE & FILS



OVERVIEW

STORIA

Charlot Père et Fils è una piccola azienda che produce Champagne che sorge a Chantillon sur Marne, nella Vallée de la Marne. A guidare l'azienda dal 2009 è il giovane Pierre Charlot che ha preso le redini della Maison dalla nonna Solange, che ad ottantotto anni portava avanti da sola la produzione di Champagne. L'azienda conta 4,5 ettari vitati interamente esposti a sud con piante di oltre trent'anni, per l'85% a pinot meunier, per il 10% a chardonnay e di pinot noir per la restante parte. L'ingresso della nuova generazione comporta un cambio di marcia importante, grazie all'influenza di Pierre Masson, uno dei padri della biodinamica francese. Così Pierre Charlot adotta in vigna le pratiche biodinamiche rendendo gli Champagne Charlot l'avanguardia del panorama vitivinicolo della regione. Pierre è un vignaiolo in costante movimento e con grande voglia di sperimentare alla continua ricerca della più pura espressione della materia prima e del territorio, incarnando alla perfezione lo stile Triple "A".

Country: France

Region: Champagne

Distribuito da Velier dal: 2020

METODO DI PRODUZIONE

I vigneti di proprietà della Maison Charlot Père et fils, coltivati secondo i principi dell'agricoltura biodinamica, si trovano nella Vallée de la Marne. Le uve, raccolte manualmente, seguono un protocollo di produzione non invasivo e naturale anche in cantina. Le fermentazioni dei vins clairs sono completamente spontanee ed iniziano in vasche di acciaio inox per poi proseguire in barrique usate dove riposano sulle fecce fini sino all'estate. La rifermentazione in bottiglia avviene dopo l'assemblaggio, tramite l'impiego di lieviti neutri e zuccheri entrambi di origine biologica. Tutti gli Champagne della Maison contengono solfiti minori di 30 mg/l e affinano sur lie da un minimo di tre fino a un massimo di 8 anni. I vini alla sboccatura non sono dosati, dando vita a Champagne Brut Nature con residui inferiori ai 3 mg/l. Tra gli Champagne Charlot, oltre a tre cuvée a base 100% pinot meunier, spiccano due monovarietali millesimati rispettivamente da uve chardonnay e pinot nero.



VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World

PRODOTTI



Charlot Père et Fils
**CHARLOT
CHAMPAGNE BLANC
DE BLANCS BRUT
NATURE 2010**

75 cl / 12°



Charlot Père et Fils
**CHARLOT
CHAMPAGNE BLANC
DE NOIRS BRUT
NATURE 2010**

75 cl / 12°



Charlot Père et Fils
**CHARLOT
CHAMPAGNE CUVÉE
RESERVE BRUT
NATURE**

75 cl / 12°



Charlot Père et Fils
**CHARLOT
CHAMPAGNE CUVÉE
ROSÉ BRUT NATURE
MAGNUM**

1.5 lt / 12°



Charlot Père et Fils
**CHARLOT
CHAMPAGNE CUVÉE
SPECIALE BRUT
NATURE**

75 cl / 12°



Charlot Père et Fils
**CHARLOT
CHAMPAGNE PINOT
MEUNIER BRUT
NATURE 2009**

75 cl / 12°

