



the  
**WINE**  
*pra*

/'23

# Catalogo 2023

Distribuzione Champagne

# 01

## IL PROGETTO

# 02

## LA MAPPA DEI PRODUTTORI

# 03

## CHAMPAGNE BERTHELOT-PIOT

# 04

## CHAMPAGNE AUTRÉAU-LASNOT

# 05

## CHAMPAGNE CRÉTÉ-CHAMBERLIN

### **“Pourquoi et quand il faut boire du Champagne?”**

“J’en bois quand je suis heureuse et quand je suis triste. Parfois j’en bois quand je suis seule. Si j’ai de la compagnie j’estime que c’est mon devoir. Si je n’ai pas faim je joue avec, et j’en bois quand je suis affamée. Sinon, je n’y touche jamais, sauf si j’ai soif”.

**Madame Lily Bollinger**

### **“Perché e quando bisogna bere Champagne?”**

“Lo Champagne lo bevo quando sono contenta e quando sono triste. Talvolta lo bevo quando sono sola. Quando ho compagnia lo considero obbligatorio. Lo sorseggio quando non ho fame e lo bevo quando ne ho. Altrimenti non lo tocco, a meno che non abbia sete”

**Madame Lily Bollinger**

**#thewinepro #champagne**

01

# LA NOSTRA REALTÀ

## Non ci fermiamo mai.

Vogliamo mettere in contatto le eccellenze del mondo del vino con la tua voglia di osare. In particolare, questo catalogo dedicato alla regione La Champagne vi presenterà la nostra selezione esclusiva di prodotti autentici e non convenzionali.



01

Siamo un'azienda **giovane** e **dinamica**, che ricerca con attenzione il massimo rapporto qualità/prezzo su prodotti vitivinicoli. Incontriamo ogni realtà personalmente, degustiamo e selezioniamo. Insieme ai nostri collaboratori che coprono tutta la penisola Italiana e non solo, vi facciamo conoscere il nostro percorso e le nostre scelte.

Abbiamo girato per intero la **regione dello Champagne**, conosciuto e visitato famiglie storiche che da generazioni lavorano in questo splendido contesto e degustato prodotti autentici, capaci di regalare forti emozioni! Con un ottimo rapporto qualità/prezzo abbiamo selezionato le migliori espressioni di un territorio che ancor oggi ha tantissimo da raccontare.

Vi porteremo con noi in un viaggio che passerà tra terroirs ,  
come la **Vallée de la Marne e la Côte des blancs**.

Grandissima attenzione alla qualità ed al rispetto per l'ambiente.

The Wine Pro racconta e distribuisce prodotti non convenzionali, capaci di stupire per le loro caratteristiche e per le loro particolarità.

Vi auguriamo un buon viaggio tra queste pagine, Buona consultazione

**The Wine Pro**

02

# MAPPA LA CHAMPAGNE



03

# CHAMPAGNE BERTHELOT-PIOT



Récoltant - manipulant da 5 generazioni, l'azienda agricola è situata nella Vallée de la Marne, nel villaggio di Festigny. Chantal, Yves e il figlio Eddy Berthelot producono Champagne di qualità con amore e passione utilizzando metodi di coltivazione della vite sostenibili e integrati. Le condizioni climatiche si combinano con il terroir per rendere eccezionale il loro Champagne!



03

## Le nostre impressioni

La maison Berthelot - Piot si presenta con prodotti di qualità e davvero interessanti per chi vuole bere bene, senza complessità e senza eccedere troppo nella spesa. Bottiglie capaci di accompagnare la durata di tutti gli aperitivi e pasti, lasciando soddisfatti i clienti. Una nuova scoperta, per bere qualcosa di diverso senza uscire dagli schemi. Un ottimo calice che non lascerà delusioni. Perfetto per la mescita e per tutta la durata del pasto.

In tre parole: **eleganza, finezza, freschezza.**

- Brut Tradition
- Cuvée Réserve
- Rosè
- Cuvée Prestige



**CHAMPAGNE BERTHELOT-PIOT**

7 Rue du Moulin, 51700 Festigny (F)  
[www.champagne-berthelot-piot.fr](http://www.champagne-berthelot-piot.fr)

## BRUT TRADITION



**Vitigni:** 90% Pinot Meunier  
10% Chardonnay  
**Gradazione:** 12,5%  
**Servizio:** Tra 8° e 10° C  
**Contenuto:** 75cl e su richiesta magnum

Uno champagne complesso, ricco, con una bollicina fine. Ottimo per un aperitivo di benvenuto o per accompagnare secondi piatti a base di pesce, carni bianche e dolci alla frutta. Alla vista, presenta riflessi dorati, limpidi ed ambrati. Al naso, è possibile sentire aromi eleganti, fruttati, sottili di frutto della passione, leggeri aromi di frutta esotica, sottili aromi di mango. Alla bocca, è un prodotto vivace, delicato, con leggere note agrumate, sottili note di limone e di pompelmo. Presenta un corpo rotondo, strutturato, una buona intensità ed una buona persistenza.

**Prodotto da 2 Vendemmie e invecchiato 3 anni nelle caves.**

## ROSÉ



**Vitigni:** 90% Pinot Meunier  
10% Chardonnay  
**Gradazione:** 12,5%  
**Servizio:** Tra 8° e 10° C  
**Contenuto:** 75cl e su richiesta magnum

Finezza e fruttato sono le caratteristiche onnipresenti di questa cuvée. Perfetta per l'aperitivo e piatti come pesce, carni rosse e bianche alla griglia e dolci ai frutti rossi. Alla vista, si presenta con colore rosato, tante bollicine finissime, riflessi color salmone. Al naso, aromi leggeri e sottili di gemma di ribes nero, aromi sottili di frutti neri. In bocca, leggere e sottili note di frutti neri, sottili note di mora, leggere note di mirtillo. Un corpo morbido, di buona intensità e lunga persistenza.

**Prodotto da 2 Vendemmie e invecchiato 3 anni nelle caves.**

## CUVÉE RÉSERVE



**Vitigni:** 85% Pinot Meunier,  
15% Chardonnay  
**Gradazione:** 12,5%  
**Servizio:** Tra 8° e 10° C  
**Contenuto:** 75cl e su richiesta magnum

Un prodotto fresco, che può accompagnare dal momento dell'aperitivo, frutti di mare, crostacei, carni bianche in salsa e dolci alla crema. Alla vista, presenta un colore dorato, delle bollicine molto fini e riflessi giallo-oro. Al naso, è possibile sentire aromi potenti e leggeri di frutta: mela cotogna, prugna mirabelle e sottili aromi di pane tostato e burro. Alla bocca risulta aromatico, delicato, suadente, con sottili note di albicocca e di mango. Un corpo rotondo, strutturato, di buona intensità e buona persistenza.

**Prodotto da 2 Vendemmie e invecchiato 3 anni nelle caves.**

## CUVÉE PRESTIGE



**Vitigni:** 50% Pinot Meunier,  
50% Chardonnay  
**Gradazione:** 12,5%  
**Servizio:** Tra 8° e 10° C  
**Contenuto:** 75cl e su richiesta magnum

Una miscela di due vitigni a bacca nera e bianca che genera delicatezza percettibile anche alla vista. Un prodotto elegante, capace di stupirti per i suoi sentori. Eccezionale per aperitivo e piatti a base di pesce e dolci alla frutta. Alla vista, sorprendono le bollicine molto fini, e si presenta con un colore oro e riflessi argentei. Al Naso, aromi freschi e sottili di limone e di pompelmo, di caffè tostato e lievi aromi di burro. Anche alla bocca si percepiscono aromi freschi e sottili di agrumi e di caffè tostato. Per i più attenti delicati aromi di burro.

**Prodotto da 2 Vendemmie e invecchiato 3 anni nelle caves.**



04

# CHAMPAGNE AUTRÉAU-LASNOT



La Famiglia Autreau Lasnot produce champagne dal 1932 a Venteuil. Originalità e piacevolezza caratterizza le loro cuvée. Durante la loro produzione sono molto attenti all'ambiente: la certificazione biologica, già ottenuta per una piccola parte del vigneto, è destinata ad ampliarsi a coronamento di tutti gli sforzi compiuti per un lavoro sostenibile. Questa volontà ecologica ha un solo obiettivo: prendersi cura di ciò che è stato loro affidato promuovendo la biodiversità e la ricchezza del territorio.



04

## Le nostre impressioni

Piacevole e fresco, lo champagne perfetto per arricchire la tua miscita ed iniziare l'aperitivo con un calice facile. Abbiamo selezionato tre prodotti che rappresentano al meglio la filosofia della famiglia Autreau - Lasnot, guardando con grande attenzione al rapporto qualità - prezzo. All'assaggio i loro champagne ci convincono fin da subito grazie alla loro bella personalità.

In tre parole: freschezza, ideale, divertente

- I. BRUT
- III. BLANC DE NOIRS
- IX. MILLÈSIME 2016



**CHAMPAGNE AUTREAU LASNOT**

6 rue du Château - 51 480 VENTEUIL - France



I.



**Vitigni:** 32 % Chardonnay,  
22 % Meunier, 46 % Pinot Noir  
**Gradazione:** 12,5%  
**Servizio:** Tra 8° e 10° C  
**Contenuto:** 75cl

Fresco e generoso, il Brut I. apre la gamma della famiglia Autrèau - Lasnot con facilità e piacevolezza. Ideale per la tua mescita ed arricchire il momento dell'aperitivo. Viene effettuata la fermentazione malolattica.

**ASSEMBLAGE DE 3 VENDANGES :**

**2017 (7%) · 2018 (75%) · 2019 (18%)**

**Dosage:** 8 g/l (Brut)

### III. BLANC DE NOIRS Non dosè



**Vitigni:** 50 % Meunier,  
50 % Pinot Noir  
**Gradazione:** 12,5%  
**Servizio:** Tra 8° e 10° C  
**Contenuto:** 75cl

III. è uno champagne Blanc de Noirs - non dosè dall'ottima bevibilità e caratterizzato da sentori fruttati. Ottimo sia per aperitivo sia durante i pasti. Viene effettuata la fermentazione malolattica.

**Vendanges:** 2019 (100%)

**Dosage:** Non dosè

### IX. MILLÈSIME 2016



**Vitigni:** 35% Chardonnay,  
65% Pinot Noir  
**Gradazione:** 12,5%  
**Servizio:** Tra 8° e 10° C  
**Contenuto:** 75cl

IX. È uno champagne Millesimato 2016 prodotto principalmente da uve Pinot Noir. Generoso ed elegante, è un'ottima espressione del territorio. Ideale durante i pasti. Viene effettuata la fermentazione malolattica.

**Dosage:** Brut



05

# CHAMPAGNE CRÉTÉ CHAMBERLIN



La Maison Crété Chamberlin si trova a Moussy, culla della famiglia. Mathieu e Blandine, fratello e sorella, sono la quindicesima generazione di viticoltori della famiglia e hanno deciso d'iniziare un nuovo percorso ricreando le basi dello Champagne Crété Chamberlin. Un progetto che punta fin da subito ad una qualità importante. La tenuta gestisce 8 ettari situati in 11 villaggi della Côte des Blancs e della Valle della Marne. Ciò comporta una grande diversità e molteplici sfumature nei loro vini. L'obiettivo è quello di rispecchiare il più possibile il loro terroir, che curano costantemente con rispetto e precisione.

I loro Champagne risultano così genuini e peculiari con un ottimo bilanciamento tra i caratteri e la dolcezza dei diversi terreni e vitigni lavorati.



05

## Le nostre impressioni

Se stai ricercando qualcosa di unico, in grado di soddisfare anche i palati più esigenti, questa maison non può mancare nella tua carta vini. Tre collezioni differenti, uniche nel loro genere che propongono prodotti in grado di accompagnare anche i piatti più complessi. Ogni calice è una sorpresa, in grado di estasiare il gusto dei migliori intenditori, ma anche di chi vuole avvicinarsi al mondo dello champagne ricercando il non convenzionale.

In tre parole: **eccezionale, delicato, raro**

### 1683's Collection

- Cuvée **ORIGINE**
- **Brut**
- **Rosè**

### CDB's Collection

- **Les Mazaux**
- **CDB Premier Cru**
- **CDB Grand Cru**

### Aromanescence's Collection

- **Quintile**



**CHAMPAGNE CRÉTÉ CHAMBERLIN**

99 Rue des Prieurés, 51530 Moussy (F)  
[www.cretechamberlin.com](http://www.cretechamberlin.com)

# 1683 Collection

## ORIGINE



**Vitigni:** 70% Pinot Meunier, 30% Chardonnay  
**Gradazione:** 12%  
**Servizio:** Tra 8° e 10° C  
**Contenuto:** 75cl, su richiesta  
Magnum, Jeroboam

Champagne fresco, dalla bella personalità ed eleganza. E' la prima cuvée di questa collezione, viene prodotta per un 65% con vini di riserva 2018, 2017, 2016, provenienti dai vigneti storici nei comuni di Pierry, Moussy, Brugny. La vinificazione avviene in acciaio.

**Vendanges:** 2019 (45%)  
**Vins de réserve:** 2018 - 2017 - 2016 (65%)  
**Terroirs:** Vallée de la Marne (Coteaux Sud d'Épernay) - Côte des blancs (1er Cru) - Vallée du Surmelin  
**Dosage:** 5,5 g/l

**Invecchiamento sui lieviti 36 mesi**

## BRUT



**Vitigni:** 70% Pinot Meunier, 30% Chardonnay  
**Gradazione:** 12%  
**Servizio:** Tra 8° e 10° C  
**Contenuto:** 75cl, su richiesta  
Magnum, Jeroboam

Il nome "1683" indica la data di nascita di Henry Crété Chamberlin, fondatore di questa Maison. Questo champagne è composto da uve della vendemmia 2017 con 26% di riserva qualitativa delle vendemmie 2016, provenienti dai terroir di Oger e Cuis nella Côte des Blancs, poi da Pierry, Moussy e Vinay, nel cuore dei Coteaux meridionali. La vinificazione avviene in tini di acciaio inox. Elegante, leggero e forte. Sono tutte parole perfette per descrivere questo vino, ottimo da condividere in qualsiasi momento.

**Vendanges:** 2017      **Vins de réserve:** 2016 (26%)  
**Terroirs:** Côte des blancs (1er Cru et Grand cru) et Vallée de la Marne  
**Dosage:** 6 g/l      **Invecchiamento sui lieviti 36 mesi**

## CUVÉE ORIGINE ROSÉ



**Vitigni:** 68% Chardonnay, 20% Pinot Meunier, 12% Pinot Noir vinifié en rouge  
**Gradazione:** 12%  
**Servizio:** Tra 8° e 10° C  
**Contenuto:** 75cl, su richiesta  
Magnum, Jeroboam

Champagne delicato e fine, ottima combinazione di aromi. Questa cuvée rosé viene prodotta per un 35% con vini di riserva 2017. La vinificazione avviene in acciaio.

**Vendanges:** 2019  
**Vins de réserve:** 2017 (35%)  
**Terroirs:** Côte des blancs (1er Cru et Grand cru), Vallée de la Marne  
**Dosage:** 5,5 g/l

**Invecchiamento sui lieviti 36 mesi**

# CDB Collection

## CDB PREMIER CRU



**Vitigni:** 100% Chardonnay  
**Gradazione:** 12%  
**Servizio:** Tra 8° e 10° C  
**Contenuto:** 75cl, su richiesta  
Magnum, Jeroboam

Il CDB Premier Cru 2017 è il primo assaggio di questa collezione di riserve proveniente dalla Côte des Blancs. Esprime grande rotondità e purezza.

**Vendange:** Millésime 2017  
**Terroirs:** Côte des blancs, Premier Cru  
**Dosage:** 3 g/l

**Sui lieviti per 48 mesi**

## CDB GRAND CRU



**Vitigni:** 100% Chardonnay  
**Gradazione:** 12%  
**Servizio:** Tra 8° e 10° C  
**Contenuto:** 75cl, su richiesta  
Magnum, Jeroboam

Il CDB Grand Cru 2017 è l'icona di questa collezione di riserve proveniente dalla Côte des Blancs. L'equilibrio dello Chardonnay si unisce alla complessità del terroir, portando finezza ed identità di questa annata Grand Cru.

**Vendange:** Millésime 2017  
**Terroirs:** Côte des blancs, Oger, Mesnil-sur-Oger, Grand Cru  
**Dosage:** 2 g/l

**Sui lieviti per 48 mesi**

## LES MAZAUX 2015



**Vitigni:** 100% Chardonnay  
**Gradazione:** 12%  
**Servizio:** Tra 8° e 10° C  
**Contenuto:** 75cl, su richiesta  
Magnum, Jeroboam

La totale espressione del terroir di Côte des Blancs, si può ritrovare in questo vino: potente e delicato allo stesso tempo. Chardonnay in purezza, proveniente dal villaggio di Villeneuve-Renneville, 1er cru, situato nel mezzo della Côte des Blancs. Gli appezzamenti utilizzati per produrre questo champagne sono denominati "Les Mazaux" e numerati rispettivamente 48,49 e 50. Ne vengono prodotte circa 2000 bottiglie, una qualità importante.

**Vendange:** Millésime 2015  
**Terroirs:** Côte des blancs, Villeneuve Renneville, 1er Cru  
**Dosage:** 2,5 g/l

**Sui lieviti per 7 anni**

# Aromanescence's Collection

## QUINTILE 2012



**Vitigni:** 100% Chardonnay  
**Servizio:** Tra 8° e 10° C  
**Contenuto:** 75cl, su richiesta  
Magnum, Jeroboam

Un vino raro, che si contraddistingue per eleganza e finezza. Questo Champagne è espressione di qualità assoluta. Il tutto dovuto ad un risposo di oltre 10 anni. Produzione limitata di circa 2000 bottiglie.

**Vendange :** Millésime 2012  
**Terroirs :** Côte des blancs, Oger, Mesnil-sur-Oger, Grand Cru  
**Dosage:** 0 g/l - Nature

Sui lieviti 10 anni

## PREMI

**1683 ORIGINE - GAULT & MILLAU Le livre des Champagnes: 15,5/20**

**1683 BRUT - LE POINT SPÉCIAL CHAMPAGNE DECEMBRE 2021: 15,5/20**

**GAULT & MILLAU Le livre des Champagnes: 15/20**

**GUIA MELONDO DEL CHAMPAGNE 2022-2023: 92/100**

**CDB GRAND CRU 2017 - LE POINT SPÉCIAL CHAMPAGNE DECEMBRE 2021: 17/20**

**LES MAZAUX 2015 - CHARDONNAY DU MONDE: MÉDAILLE DE BRONZE 22\***

**GUYA MELONDO DEL CHAMPAGNE 2022-2023: 91/100**

**GAULT & MILLAU Le livre des Champagnes: 16/20**

**QUINTILE 2012 - CHARDONNAY DU MONDE: MÉDAILLE DE BRONZE 28\***

**GUYA MELONDO DEL CHAMPAGNE 2022-2023: 92/100**



**The Wine Pro by Riciclando S.r.l.**

Via Casa Zamboni, 78/d  
37024 Arbizzano di Negrar (Vr)

**Riccardo** +39 331 4043327

[info@thewinepro.it](mailto:info@thewinepro.it)

[www.thewinepro.it](http://www.thewinepro.it)