



CHAMPAGNE



Pierre Leboeuf
Aÿ





L'AZIENDA VINICOLA

L'azienda vinicola è stata fondata ad Aÿ alla fine del XVI secolo da Elie Leboeuf e dalla moglie Hortense (la cui famiglia possedeva l'omonimo Clos). Hortense lavorava le vigne e suo marito produceva i vini.

Oggi la tenuta porta il nome di Pierre Leboeuf, padre di Vincent e nonno di Hélène che hanno voluto mantenere il suo nome come marchio e che oggi portano avanti l'azienda, insieme al marito di Hélène.

Vincent è prossimo alla pensione e Hélène si appresta ad entrare a far parte di questa nuova generazione di donne a capo delle aziende vinicole della Champagne.

L'attività di produzione degli Champagne viene svolta nella antica e affascinante dimora nel cuore di Aÿ, una casa a graticcio del XVI secolo originariamente costruita per il re francese Enrico IV, nel cui sottosuolo si trova una caratteristica cave champenoise scavata nella craie, in cui affinano nel corso degli anni le bottiglie e dove è presente ancora l'antichissimo torchio utilizzato fino ad una trentina di anni fa.

La maggior parte dei 4,7 ettari di vigneti che l'azienda possiede sono situati nel villaggio Grand Cru di Aÿ, tra i più prestigiosi e vocati della Grande Vallée de la Marne e dell'intera regione vinicola della Champagne. I rimanenti vigneti si trovano a Mutigny e ad Avenay Val d'Or, entrambi villaggi catalogati Premier Cru. L'80% dei vigneti sono coltivati a Pinot Noir e il 20% a Chardonnay. Le vigne più vecchie hanno oltre cinquant'anni.



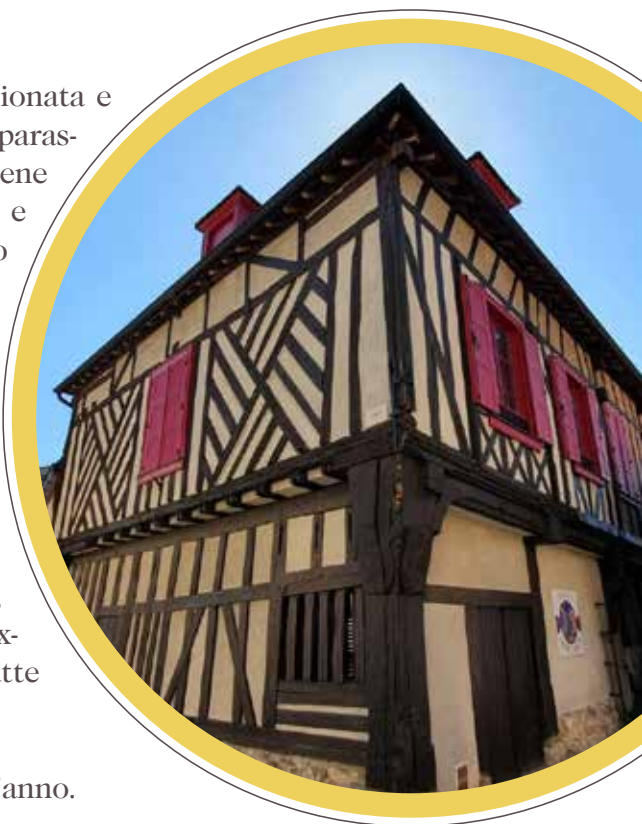


Pierre Leboeuf

In vigna vengono adottate le tecniche dell'agricoltura ragionata e sostenibile, come la confusione sessuale per combattere i parassiti, pertanto non vengono utilizzati erbicidi e insetticidi. Viene permesso l'inerbimento di un passaggio interfilare su due e viene arato il resto mediante un piccolo trattore cingolato per evitare il compattamento del terreno.

In cantina la vinificazione viene interamente svolta in contenitori di acciaio smaltato, dove i vini affinano per 11 mesi prima dell'imbottigliamento. Viene completata la fermentazione malolattica. I vini non vengono filtrati. L'affinamento minimo sui lieviti è di 24 mesi, il remuage viene effettuato esclusivamente a mano, la sboccatura viene ancora effettuata - per una parte della produzione - a mano, i dosaggi sono sempre piuttosto bassi, classificabili come Extra Brut, e le bottiglie, dopo il dégorgeage, vengono fatte riposare in cantina per almeno 3 mesi.

Vengono prodotte mediamente appena 20.000 bottiglie all'anno.





BRUT RÉSERVE 1^{er} CRU



UVE

75% Pinot Noir e 25% Chardonnay, di norma per il 70% da uve dell'annata e per il 30% da vino di riserva delle annate precedenti.

TERROIR

Vigne nei comuni di Ay (Grand Cru), Mutigny (Premier Cru) e Avenay Val d'Or (Premier Cru), di età tra i 4 ed i 50 anni e che crescono su terreni calcarei e argilloso calcarei. Le viti più giovani donano al vino leggerezza e freschezza, mentre quelle più anziane apportano al vino rotondità, concentrazione e potenza.

VINIFICAZIONE

Per una maggiore qualità e potenza aromatica, i vini non vengono filtrati. Affinamento di 11 mesi in cuve in acciaio smaltato prima dell'imbottigliamento. Invecchiamento di due anni in cantina.

DOSAGGIO

4 g/l

DEGUSTAZIONE

Sentori voluttuosi di caramello, mandorle e nocciole tostate.

Il Pinot Nero maggioritario impone la sua generosità con profumi di frutti rossi e neri canditi, sottolineati da sfumature di mela e pera cotte, delicate testimonianze dello Chardonnay. Finale sapido e minerale, ravvivato da sottili spezie. Bella lunghezza in bocca.



BRUT Aÿ GRAND CRU



UVE

50% Pinot Noir e 50% Chardonnay, da un'unica annata.

TERROIR

Il Pinot Noir è proveniente dal lieu-dit Chauffour ad Aÿ, lo Chardonnay dal lieu-dit La Croix, sempre ad Aÿ.

Tutte le uve provengono da vecchie vigne Grand Cru (di età compresa tra i 30 ed i 60 anni) che crescono su un terreno argillo-calcareo.

VINIFICAZIONE

Attenta selezione dei primi succhi (cuvée) della spremitura. Fermentazione alcolica e malolattica in cuve di acciaio smaltato. Per una maggiore qualità e potenza aromatica, i vini non vengono filtrati. Affinamento di 11 mesi in cuve in acciaio smaltato prima dell'imbottigliamento. Invecchiamento di due anni in cantina.

DOSAGGIO

4 g/l

DEGUSTAZIONE

Un naso sensuale e generoso. Il Pinot Noir si esprime con profumi di frutti rossi e neri molto maturi uniti ad un tocco di spezie. Lo Chardonnay, invece, rivela profumi di agrumi, mela, pera e fiori bianchi. Lo Champagne esprime una bella maturità con delicati aromi di miele e caramello. La bocca diventa poi ampia e calda con una bella effervescenza. Un finale intenso e deliziosamente speziato (pepe e anice, la firma del vigneto Aÿ).



BRUT ROSÉ 1^{er} CRU



UVE

100% Pinot Noir, da un'unica annata.

TERROIR

Vigne nei comuni di Ay (Grand Cru), Mutigny (Premier Cru) e Avenay Val d'Or (Premier Cru), di età tra i 4 ed i 50 anni e che crescono su terreni calcarei e argilloso calcarei. Le viti più giovani donano al vino leggerezza e freschezza, mentre quelle più anziane apportano al vino rotondità, concentrazione e potenza.

VINIFICAZIONE

Talentuoso assemblaggio di vino bianco (90%) e vino rosso (10% solo vino da mosto fiore) ottenuto dalla macerazione per circa 6 giorni di uve a bacca piccola e grappolo spargolo da vecchie vigne, per estrarre il frutto ma non i tannini. Invecchiamento di due anni in cantina.

DOSAGGIO

4 g/l

DEGUSTAZIONE

Profumi di frutti rossi e neri molto maturi (fragola, lampone, ribes nero, mirtillo e mora), cosparsi di deliziose spezie (liquirizia, pepe e cannella). La bocca è morbida e profonda. Finale equilibrato e tonico. Molto lungo in bocca.



BLANC DE NOIRS “LE CLOS D’HORTENSE” Aÿ GRAND CRU MILLÉSIMÉ



UVE

100% Pinot Noir, da un'unica annata.

TERROIR

Questo Blanc de Noir proviene dall'apezzamento “Le Clos d'Hortense” di sole 30 are, nel villaggio di Aÿ, Grand Cru e di proprietà della famiglia da diversi secoli. Il vigneto è stato piantato nel 1974. Come suggerisce il nome, è circondato da pareti di gesso che riflettono i raggi del sole e donano calore e luce alle viti.

VINIFICAZIONE

Raccolta attenta delle uve alla vendemmia e selezione del primo mosto (cuvée) dalla pigiatura. Fermentazione alcolica e malolattica in tini di acciaio smaltato. Per una maggiore qualità e potenza aromatica, questo vino non è filtrato. Affina per 7 anni in cantina prima della sboccatura.

DOSAGGIO

4 g/l

DEGUSTAZIONE

Generosità sensuale. Caldi aromi di miele e pane tostato, firme della maturità dello champagne ottenuta dal lungo invecchiamento delle bottiglie. Successivamente, i profumi di frutti rossi e neri punteggiati da spezie dolci ci trasportano, pura espressione del Pinot Noir.



TRIMBOLI
WINES S.r.l.

Trimboli Wines S.r.l.

Via Ferrante Aporti, 18

20125 Milano (MI)

+39 02 8239 6508

info@trimboliwines.com

www.trimboliwines.com



@TrimboliWines



trimboli_wines



www.youtube.com/channel

C.F. e P.IVA: 10532380960