

FONDÉ  EN 1825

Joseph Perrier
CHAMPAGNE

FONDÉ



EN 1825

Joseph Perrier

CHAMPAGNE





- le origini -

L'azienda "Joseph Perrier Fils et Cie", la più antica Maison di Champagne di Châlons sur Marne - oggi ribattezzata Châlons-en-Champagne - viene fondata nel 1825, dal giovane Joseph Perrier. In una città che in seguito lo vedrà sindaco, Perrier utilizza un antico relais della posta, lungo la vecchia strada per Fagniers, come sede della direzione, alloggiando la cantina in un'adiacente casa borghese. La Cantina verrà successivamente, e definitivamente, ampliata con l'annessione delle attigue e suggestive cave di gesso di epoca Romana.



- la maison -

Gli eredi che subentreranno negli anni a Joseph Perrier si chiamano Perrier, Pithois e Fourmon e si succedono, di padre in figlio, da ormai sei generazioni confermando così il vero e proprio carattere di azienda familiare. Dal 1825, anno di fondazione, si arriva così al 1980 quando Jean-Claude Fourmon, nipote di Georges Pithois, prende le redini dell'azienda di famiglia rinverdendo i successi di una "Marque House" oggi riconosciuta in tutto il mondo per il suo tradizionale ed alto livello qualitativo. Nel 2019, dopo quasi 40 anni, la direzione della Maison passa definitivamente a suo figlio Benjamin, sesta generazione di Joseph Perrier! Alle soglie del terzo millennio Joseph Perrier ha considerevolmente aumentato la sua superficie originaria realizzando una nuova sede per le spedizioni, un nuovo centro di produzione, ed una nuova cantina in inox da 4.000 ettolitri. Ma resta ancora domiciliata al vecchio indirizzo, al 69 di Avenue de Paris (la vecchia strada per Fagnieres) a Châlons-en Champagne.





VIGNOBLES
JOSEPH PERRIER



- i vigneti -

Da sempre, le caratteristiche particolari del territorio dello Champagne determinano l'unicità di questo straordinario vino, garantendo tipicità e originalità dello specifico terroir di provenienza. Elemento altamente qualificante nella filiera produttiva di Joseph Perrier è, pertanto, la storica e diretta gestione di ben 23 ettari di vigneto situati nelle aree più vocate di Verneuil e di Cumières. Vigneti che forniscono straordinarie uve di Chardonnay, Pinot Nero e Meunier, la base ideale per la più classica delle cuvée di champagne. A Verneuil, Joseph Perrier può contare su ben 12 ettari di un superbo Meunier piantato a mezza costa dei rilievi collinari. Di questi 12 ettari, 7 sono racchiusi in un unico e suggestivo vigneto soggetto alle gelate primaverili e, pertanto, preventivamente e periodicamente nebulizzato. A Cumières, nel mare di vigne che ondeggiava da Hautvillers alla Marne, sono situati ulteriori 9 ettari di proprietà che forniscono eccezionali uve di Pinot Nero e di Chardonnay.

- la tenuta -

Completa ed arricchisce il quadro, la presenza di una dimora familiare del XIX secolo, con annesso giardino alla francese, che ospita celle di invecchiamento, débouillage e presse dove sono trattate le uve dei crus di Hautvillers e di Damery. I 23 ettari di proprietà, rigorosamente vendemmiati a mano per salvaguardare la qualità, forniscono circa il 30% del fabbisogno di uve. Le rimanenti esigenze provengono dai 30 crus della Montagne de Reims, della Côte des Blancs e della Regione di Vitry, dove esperti vignaioli, di padre in figlio ed ininterrottamente da tre generazioni, riforniscono direttamente l'azienda Joseph Perrier.





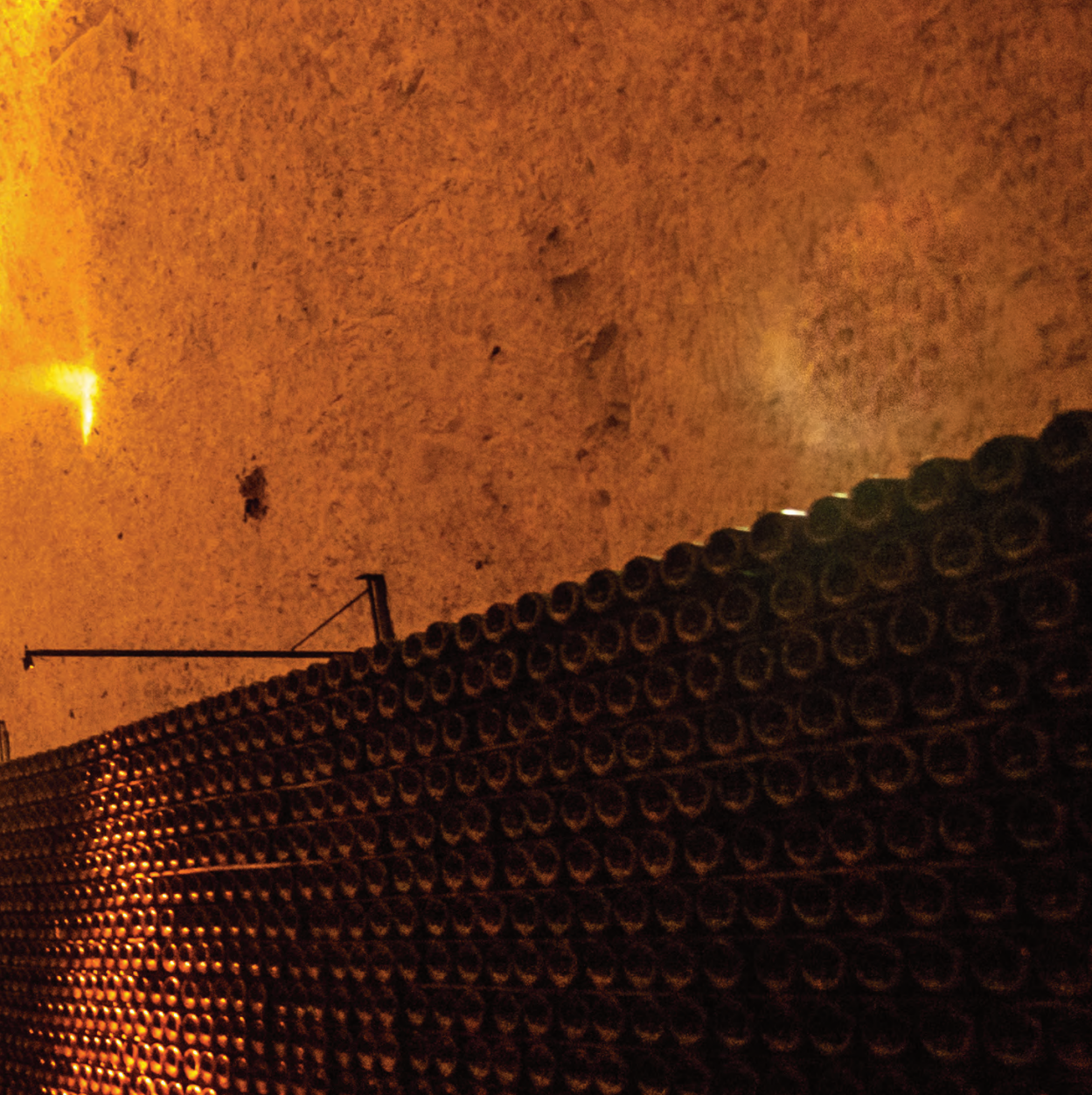


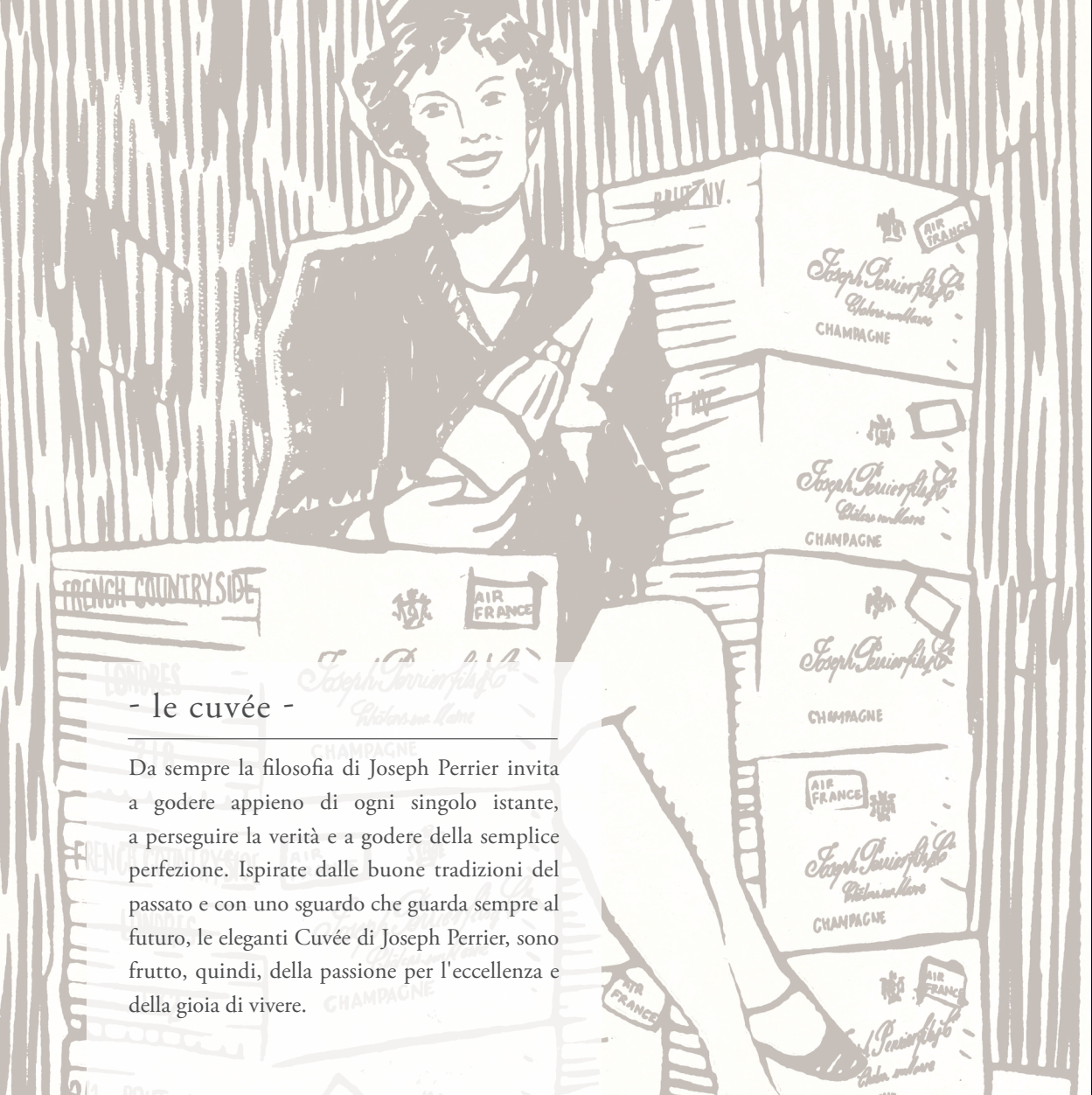


- le cantine -

Le cantine di invecchiamento di Joseph Perrier, incuneandosi all'interno di una collina, hanno la peculiarità ed il vantaggio di estendersi in un unico ed immenso livello. Vecchie di duemila anni e risalenti al periodo gallo-romano, quando fungevano da cave di gesso, si estendono su oltre 3 km di un fitto reticolo di cunicoli e di gallerie, talvolta alte 8 metri, con "slanci" che si incrociano nella creta e con pozzi di luce naturale che rendono ancora più suggestivo l'insieme. All'interno, perfettamente allineate su pupitres e "sur lattes", in un'ideale e naturale condizione di umidità e di temperatura costante, le bottiglie attendono pazientemente la loro lunga evoluzione che si protrarrà in cantina per un minimo di 3 anni e, talvolta, fino a 10 anni. Le produzioni annuali di Joseph Perrier si contraddistinguono per una esemplare regolarità, frutto sia della diretta gestione dei migliori vigneti, sia dell'uso sapiente del vino di riserva. Oggi in cantina, fatto non unico ma comunque inconsueto, troviamo una donna come Chef de Cave: Nathalie Laplaige. Lei, come maestro di cantina, segue con attenzione ogni fase della produzione con l'obiettivo di produrre champagne piacevoli, eleganti e raffinati.







FRENCH COUNTRYSIDE

- le cuvée -

Da sempre la filosofia di Joseph Perrier invita a godere appieno di ogni singolo istante, a perseguire la verità e a godere della semplice perfezione. Ispirate dalle buone tradizioni del passato e con uno sguardo che guarda sempre al futuro, le eleganti Cuvée di Joseph Perrier, sono frutto, quindi, della passione per l'eccellenza e della gioia di vivere.

LONDON

LONDON

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

LONDON

LONDON

CHAMPAGNE

LONDON

LONDON

CHAMPAGNE





Cuvée Royale BRUT

E' frutto di un assemblaggio tradizionale di uve a bacca bianca (35% Chardonnay) e bacca rossa (35% Pinot Nero e 30% Meunier) provenienti da un'attenta selezione di ben 20 differenti crus, nel cuore storico della regione dello Champagne. Invecchiato in cantina per un periodo minimo di 3 anni si contraddistingue per una struttura delicatamente dorata e per un perlage finissimo e persistente. Al profumo di scorza d'agrumi seguono fragranze di mela renetta e pesca, con un finale dolce di vaniglia e cannella. In bocca l'attacco è goloso e potente con corpo rotondo. Finale lungo, fresco ed elegante.



Cuvée Royale BRUT NATURE



Risultato dell'assemblaggio di 3 vitigni (Chardonnay, Meunier e Pinot Nero), a cui al termine è aggiunta una piccola percentuale (24%) di vini di riserva, per proseguire con un affinamento di 6 anni in cantina. Riflessi dorati, profumi di peonia e rosa che gradualmente sfumano in note speziate, lo rendono potente e di grande espressione. In bocca, si rivela rotondo e intrigante, con sentori fruttati di mela, pera e pesca che lasciano emergere una spiccata sapidità, per un finale complesso e perfettamente in equilibrio.





Cuvée Royale BRUT ROSÉ

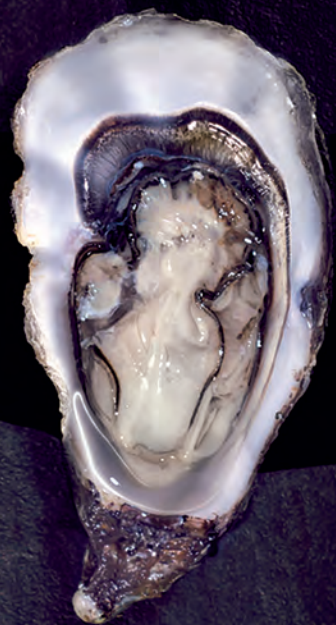
Questo rosé, che invecchia in cantina per ben 3 anni, è il frutto di un assemblaggio di uve provenienti da 15 vigneti e da 2 vitigni base (Chardonnay e Pinot Nero) a cui, al termine, è aggiunta una piccola dose (12%) di vino Cumières rosso. Il risultato è un Rosé molto luminoso e caratteristico, di piacevolissima struttura e raffinatezza, unite ad una gustosa vinosità. Il profumo è di fragole, more e cassis cui si aggiunge la dolcezza del bergamotto e dei petali di rosa. In bocca l'attacco è di prugne cotte e di scorza d'arancio mescolate a liquirizia e cuoio. Finale fresco unito ad una buona persistenza in bocca.



Cuvée Royale BRUT BLANC DE BLANCS



Ottenuto nei migliori vigneti di champagne da una meticolosa ed esclusiva selezione di Chardonnay (5 o 6 differenti crus, tra cui quelli di proprietà a Cumières) cui viene aggiunto un 15% di vino di riserva. Si completa con un invecchiamento di circa 5 anni. Colore cangiante dorato con riflessi verdi e perlage fine e persistente. Al naso risultano note di biancospino, acacia, albicocca, e pesche incorniciate da note di mandorle tostate. In bocca una sensazione ampia e fresca rivela note di agrumi spremuti a cui seguono lunghi ricordi di cannella e vaniglia.





Cuvée Royale DEMI-SEC

Frutto di un assemblaggio di 12 vigneti diversi e di 3 vitigni (35% Chardonnay, 35% Pinot Nero e 30% Meunier) ed elaborato con un 20% di vino di riserva, presenta la particolarità di un dosaggio di zucchero decisamente più corposo (458 g/l) che lo rende idoneo per cibi in agro dolce e, in generale, come champagne da fine pasto. Colore oro chiaro, bollicine fini, eleganti e regolari. Al naso è evidente un profumo di iris e fico, con note zuccherate di vaniglia e torrone. In bocca si apprezza la pesca gialla e la confettura di albicocche cui seguono note di miele d'acacia ed anice.



Cuvée Royale BRUT VINTAGE



Ottenuto dall'assemblaggio di 54% Pinot Nero e 46% Chardonnay ricavati da 15 grandi crus. Proveniente da un'unica e grande annata, invecchia in cantina per almeno 5 anni. Potente e maestoso, in continua evoluzione, offre un'incredibile fragranza floreale unita ad un'elegante vinosità. Di colore oro ambrato, sviluppa sentori di bacche nere e sottobosco cui seguono note di ananas, rum invecchiato e vaniglia fresca. In bocca evidenzia aromi di tabacco, cuoio, miele e vaniglia.



Parcellaire
LA CÔTE
À BRAS BLANC
DE NOIRS



Ottenuto da una parcella storica della Maison, a Cumières, proprietà della famiglia dal 1825, questa Cuvée è frutto dell'assemblaggio di sole uve Pinot Nero, di un'unica grande annata. Di colore oro intenso, si contraddistingue al naso per aromi iodati, salini che si aprono progressivamente a note di miele e di prugna. In bocca mostra fragranze di ciliegie secche, kirsch e frutta secca che lasciano spazio ad un finale vivace ed intenso. Con la sua forte personalità perfetta per l'aperitivo, La Côte à Bras accompagna perfettamente piatti più strutturati come il filetto di San Pietro arrosto o, addirittura, una gustosa Cinta Senese.



Esprict de Victoria
BLANC DE BLANCS
VINTAGE
EXTRA BRUT



Presentata in una bottiglia vittoriana rivisitata, a fondo piatto, questa Cuvée Blanc de Blancs millesimata è ottenuta da sole uve Chardonnay, provenienti dai selezionati vigneti della Maison. Risultato di uve raccolte in un'unica grande annata, dal colore luminoso con riflessi paglierini, sviluppa al naso note di acacia, pesca e mango, incorniciate da note di vaniglia e miele. In bocca, un profilo aromatico estremamente complesso ed intenso, dalla grande personalità. Un perfetto Champagne con un finale lungo e intenso.



Esprict de Victoria ROSÉ VINTAGE



Frutto di un sapiente assemblaggio di Pinot Nero (75%), Chardonnay (20%) e Meunier (5%) proveniente solo da Premier e Grand crus (Cumieres, Mailly, Rilly, Chouilly e Mesnil sur Oger), è confezionata in una speciale bottiglia di epoca vittoriana. Dal colore rosa salmone brillante, sviluppa al naso sentori di piccoli frutti rossi con una nota agrumata, seguita infine da sentori di pane tostato e miele. In bocca l'attacco è caratterizzato da un fruttato intenso, seguito da una nota di prugne cotte e mandorle. Finale fresco e vivace, unito ad una eccezionale persistenza in bocca.



Cuvée JOSÉPHINE



Ottenuta solo nelle annate migliori da un assemblaggio di Chardonnay e Pinot Nero, le cui percentuali variano in base all'annata, e provenienti dai migliori vigneti aziendali. Invecchia successivamente in cantina per almeno 8 anni. Intenso, avvolgente ed elegante con perlage finissimo e riflessi dorati. Al naso profumi di acacia, fragranze di caramello, cioccolato bianco e sentori di cera d'api. In bocca sapori di uva passa e frutta candita con aromi di pane speziato e dolce alla cannella e un finale di pasta alle mandorle. L'originale e preziosa confezione, trasmette appieno l'eleganza e la maestosità di questo straordinario champagne.





Champagne Joseph Perrier
69, Avenue de Paris, 51000
Châlons-en-Champagne

Tél.: +33 (0)3 26 68 29 51
Fax: +33 (0)3 26 70 57 16
contact@josephperrier.com

www.josephperrier.com

Joseph Perrier
CHAMPAGNE



IMPORTATO E DISTRIBUITO DA BANFI SRL



www.banfi.it