



FAMILLE HUGEL

nel Vino

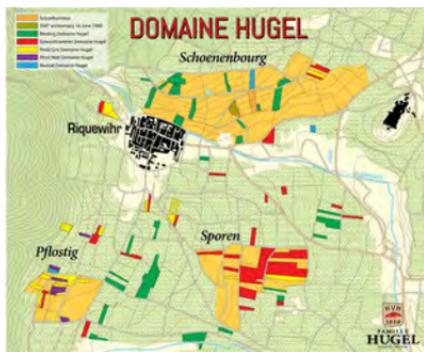
da 13 generazioni

DAL 1639 A RIQUEWIHR,
FAMILLE HUGEL
E' LA FAMIGLIA DEL VINO DI RIFERIMENTO
PER LA VITICOLTURA ALSAZIANA

Legata in modo quasi ancestrale al territorio, Famille Hugel è un' Azienda che ha sviluppato un percorso di qualità che dura da 13 generazioni.

Impegnati da sempre nella valorizzazione della denominazione, determinanti sono state le iniziative promosse in ambito enologico da questa Famiglia del vino. Agricoltori, enologi e mastri bottai, i discendenti della Famiglia Hugel hanno letteralmente dettato le norme della viticoltura regionale e vantano oggi un' esperienza ed una perizia produttiva ancora ineguagliata.

FAMILLE HUGEL



Specialisti del Terroir

Maniacale nella precisione, da secoli Famille Hugel studia e classifica incessantemente il Terroir. Con un *focus* parcellare che può arrivare a limitare la vigna di provenienza di un singolo vino a 20 - 30 filari, Famille Hugel è riconosciuta come una delle più autorevoli voci in materia di zonazione in Alsazia.

Questa attitudine minuziosa alla classificazione, è naturale conseguenza dell'estrema complessità del territorio di Riquewihr: la struttura geologica è caratterizzata da sedimenti marini del mesozoico mentre la composizione varia dal calcare all'argilla, dal gesso alla marna triassica.

Le tracce di basalto testimoniano un' antica attività vulcanica e i depositi granitici rilevati sono tali da offrire alle vendemmie future un potenziale ancora inesplorato.

Ogni anno Geologi e studiosi del Terroir si recano in Alsazia per arricchire la propria conoscenza.

FAMILLE HUGEL

binomio parcella varietà

Schoenenbourg, Sporen e Pflostig sono le tre zone che interessano i vigneti di proprietà.

Situate alle pendici storiche della cittadina di Riquewihr e classificate "Grand Cru", le parcelle sono dedicate alla coltivazione di una **singola varietà**. Il lavoro di classificazione di FH però si spinge oltre: all'interno di ogni vigneto l'azienda ha individuato delle microzone che si differenziano per densità, composizione ed origine dei materiali. Dai filari coltivati in queste microzone si ottengono, nelle annate migliori, vini dedicati.

GEWURZTRAMINER



SPOREN/Gewurztraminer

Lo Sporen è geologicamente un territorio unico in Alsazia e si distingue per l'uniformità della propria composizione. Si tratta di circa 23 ettari di terreni argillosi, folati in profondità. Questo substrato di Laminato del Giurassico altamente calcareo, è ricco di fossili (principalmente ammoniti e belemniti) che diverse erosioni hanno riportato in superficie nel corso dei secoli. Riquewihr è l'unico villaggio vinicolo in Alsazia con queste caratteristiche geologiche ed uno dei pochi al mondo per ricchezza e complessità.

RIESLING



SCHOENENBOURG/Riesling

Lo Schoenenbourg è, al contrario dello Sporen, un mosaico di diversi terroir. Su questa collina esposta a sud che si estende per circa 53 ettari, si contano almeno dodici differenti tipologie di terreno. La base arenaria tipica dei Vosgi cede il passo alla marna iridescente (Keuper) che in molti punti raggiunge la superficie sovrapponendosi a lastre di gesso. Ricco di sedimenti marini dell'Era Secondaria si caratterizza, ad altitudini meno elevate, con alte percentuali di frammenti di conchiglia e argille risalenti al più recente periodo Giurassico. All'interno dello Schoenenbourg troviamo i 30 filari da cui si ottiene lo **Schoelhammer**.

PINOT GRIS



PFLOSTIG/Pinot Gris

Siamo a sud di Riquewihr e qui il terroir calcareo tipico dell'intera area, si meschia a Muschelkalk a grana fine. È un suolo che potremmo definire "difficile", particolarmente adatto a uve della famiglia del Pinot. Un sottile strato di granito eroso dalle colline vicine, completa la geologia irripetibile di questo sito.

TUTTE LE LINEE di Famille Hugel

Sostenitore dello stile secco e con il Terroir sempre in mente, **Famille Hugel** ha suddiviso la propria produzione in più Linee che si differenziano per terroir, gestione del vigneto e complessità.

Classic, Estate Grossi laue, Vendage Tardive e Selections de grains Nobles, comunicano i diversi livelli di espressione del territorio alsaziano e si adattano alle diverse occasioni di consumo.

Due gli outsider: il Riesling **Schoelhammer** ed il **Gentil**, vini che nascono da motivazioni diverse ma accomunati dalla stessa voglia di raccontare il territorio.

SINGOLE ETICHETTE

LINEE IN PRODUZIONE

Schoelhammer
Riesling

Selection de Grains Nobles S
VINI DOLCI

Selection de Grains Nobles
VINI DOLCI

Vendage Tardive
VINI DOLCI

Grossi Laue

Estate

GENTIL

Classic

+ RARITÀ COMPLESSITÀ



FAMILLE
HUGEL

linea
ESTATE

il vino alsaziano secondo Hugel



La linea Estate (=Azienda) racconta su vasta scala lo stile ed i Terroir Hugel. Solo tre le varietà vinificate, RIESLING, PINOT GRIS e GEWURZTRAMINER, ognuna proveniente da una parcella di proprietà, rispettivamente nello Schoenenbourg, Pflostig e nello Sporen. E' una produzione che si rivolge ad un consumatore più erudito, idonea al consumo nel breve e medio periodo. Affinamento minimo 4 anni.





FAMILLE
HUGEL

linea
**GROSSI
LAUE**

*la rilettura dei Grand Cru
in edizione limitata*



Dopo "Réserve Exceptionnelle" (1930) "Réserve Personnelle" (1960) e "Jubilee" (1989) è oggi la linea "GROSSI LAÜE" - equivalente del francese Grand Cru - a celebrare l'incessante lavoro di ricerca sulla vocazione delle singole parcelle. I vini GL sono prodotti unicamente da 3 sottozone distinte (Pflöstig, Sporen, e Schonenburg) ognuna dedicata ad una specifica varietà.

I Grossi Laue sono prodotti solo in annate eccezionali. Rari ed iconici.



**VINI
DOLCI**

I capisaldi della viticoltura Alzaziana

linea **VENDAGE TARDIVE**

linea **SELECTION DE GRAINS NOBLES**

linea **SELECTION DE GRAINS NOBLES "S"**



Pur rappresentando appena il 2% della produzione, i vini dolci costituiscono uno dei punti più alti mai raggiunti da Hugel in oltre 4 secoli di storia enologica.

Fu proprio un membro della famiglia, **Jean Hugel**, a definire per la prima volta un vino "Vendage Tardive" e a determinarne il disciplinare di produzione, divenuto poi legge nel 1984.

Ancora oggi l'insieme delle norme applicate è ricordato come "Legge di Hugel".

VINI DOLCI

Sia i VT che i SGN sono vini che richiedono una dedizione assoluta in fase di produzione. Ottenuti da uve stramature affette da muffa nobile, sono prodotti in pochissime bottiglie e solo in annate eccezionali.



VENDAGE TARDIVE
ovale nero in etichetta

Rappresentano un primo livello di concentrazione. Sono vini ampi, morbidi e profondi, ideali per la meditazione o da degustare in occasione speciali.



SELECTION DE GRAINS
NOBLES
ovale nero +
fascia bianca

I grappoli affetti da Botrytis sono selezionati in pianta e vinificati con cura estrema. Il nettare che ne deriva è di una finezza e una complessità uniche.



SELECTION DE GRAINS
NOBLES "S"
ovale nero +
fascia oro

Per la cuvée "S" la **selezione è sul singolo acino**; rappresentano il più alto grado nella classificazione dei vini a vendemmia tardiva. La ricchezza è estrema, la longevità pressoché illimitata. Sono nell' élite dei più grandi vini di Francia.

singole etichette il Gentil

..un caleidoscopio dell'Alsazia nel bicchiere!



*È il vino che vuole raccontare lo stile alsaziano, pensato per un **consumo quotidiano** di qualità.*

È il perfetto primo approccio a questa regione, per chi vuole provare qualcosa di nuovo.

Unico vino Famille Hugel a non essere prodotto da una singola varietà, il GENTIL riporta in vita un' antica tradizione alsaziana secondo la quale **un vino creato da una miscela di uve nobili veniva definito "Gentil"**. Piacevolmente secco, è un uvaggio dove spicca il Gewurztraminer in cui si uniscono l'eleganza del Riesling, la ricchezza del Pinot Gris e la freschezza di Pinot Bianco e Sylvaner.

Le uve sono raccolte a mano e provengono da vigneti ricchi di argilla e calcare nella zona di Riquewihr. Il disciplinare per il Gentil è rigido: le varietà sono vinificate separatamente e solo dopo essere state classificate come AOC Alsazia, possono essere utilizzate per il blend. Ulteriore selezione viene fatta prima della messa in commercio quando una commissione esterna deve autorizzarne la messa in commercio. gio.



CRONOLOGIA

1639: Hans Ulrich Hugel si stabilisce a Riquewihr durante la Guerra dei Trent'anni

1802: Le prime testimonianze sui vigneti di famiglia nell'area di Schoenenbourg

1865-1904: Frédéric Hugel e suo figlio Emile, realizzano una gamma di botti di quercia ancora oggi in uso

1902: Emile Hugel acquista gli edifici a Riquewihr dove l'azienda ha ancora oggi la sede

1921: Jean Hugel adotta i colori della "Dado -Maggi": nasce l'iconica etichetta gialla

1975 (circa): Jean Hugel presiede il Comitato grandi Cru d'Alsazia e redige una bozza della normativa per Vendange Tardive e Sélection de Grains Nobles (in vigore dal 1984)

1982: 12° generazione, Jean-Philippe, Marc ed Etienne entrano nell'azienda di famiglia

1989: Viene lanciata la gamma Jubilé per festeggiare il 350° anniversario della famiglia

1992: Il decreto che definisce Schoenenbourg e Sporen come "Grand Cru" entra in vigore ma F.Hugel decide di non usare questa denominazione

1994 Jean-Philippe Hugel diventa Presidente dell'Azienda

2011 Jean-Frédéric Hugel inizia a lavorare in azienda per rivestire oggi il ruolo di direttore vendite

2015 Viene lanciato lo Schoelhammer (prima annata 2007)



KEY POINTS

La famiglia Hugel è stata tra le prime a dedicarsi alla produzione di vini di qualità in Alsazia

FH ha definito le norme per la produzione dei vini Vendange Tardive e Sélection de Grains Nobles.

FH ha rilanciato la produzione del "Gentil", vino ottenuto da **una miscela** di uve nobili dell'Alsazia.

Le cantine Famille Hugel sono situate in edifici del XVI secolo nel cuore della medievale cittadina di Riquewihr.

FH ancora oggi utilizza botti grandi in quercia risalenti al 1800. Tra le botti storiche anche la celebre botte "S. Catherine" del 1715 riconosciuta dal Guinness dei Primati come "la botte ancora in uso" più antica del mondo.

Famille Hugel è membro eletto di Primum Familiae Vini, l'associazione che riunisce le 12 famiglie del vino più prestigiose al mondo.

FH lavora principalmente uve nobili alsaziane: Gewürztraminer, Riesling, Pinot Grigio e Moscato Bianco.

FH utilizza tappi in sughero DIAM, per eliminare il problema del "sentore di tappo" senza interferire con la qualità del vino e la sua evoluzione nel tempo.

IN BREVE:

ETTARI: 30 DI PROPRIETÀ + 100 DIRETTAMENTE GESTITI O DI PARTNER STORICI IN RIQUEWIHR

RACCOLTA: SOLO MANUALE

ORGANICO (40%) E SOSTENIBILE (+60%)

PRODUZIONE: 900.000 BOTTI

MANAGEMENT: MARC HUGEL, ENOLOGO; JEAN FREDERIC HUGEL DIRETTORE COMMERCIALE ; JEAN PHILIPPE HUGEL, CEO

VINI: LINEA CLASSIC (+GENTIL), ESTATE, GROSSI LAUE, VENDAGE TARDIVE, SÉLECTION DE GRAINS NOBLES; SCHOELHAMMER (SINGLE LABEL)



CONVERSATION AVEC
CHAMPAGNE
POL ROGER

IN BREVE...



Pol Roger è una delle poche Maison ancora di proprietà della Famiglia del fondatore, orgogliosamente indipendente da oltre 170 anni e 6 generazioni. Azienda classica ed artigianale nella produzione, Pol Roger è rinomata per l'altissima qualità dei propri vini e per esser stata la Maison preferita da **Sir Winston Churchill**.



POL ROGER & CIE- SINCE 1894

Il giovanissimo Pol Roger, figlio di un' importante dinastia di notai di Aÿ , inizia a produrre champagne dai vigneti di famiglia: la prima vendita è datata 2 gennaio 1849

Precursore dei tempi, Pol orienta la produzione verso uno champagne dallo stile secco, intuendo le preferenze che il principale mercato di allora - il Regno Unito - avrebbe premiato.

Alla morte del fondatore nel 1899, i figli Maurice e Georges continuano nell'attività di famiglia e nel febbraio del 1900 ottengono dal Presidente della Repubblica Emile Loubet, il permesso di mutare il proprio cognome in "Pol Roger".



Pol Roger è distribuito in esclusiva da
COMPAGNIA DEL VINO
Partner delle famiglie del vino, dal 1997

CONVERSATION AVEC

CHAMPAGNE

POL ROGER

LA MAISON

Inizialmente la sede era situata in Ay, paese d'origine di Pol Roger ma già nel 1851 viene trasferita ad Epernay, dove tutt'ora si trova.



Nel 1870 iniziano i lavori di costruzione della Maison - terminati circa 15 anni più tardi - dove la Famiglia ha abitato fino al 1962, anno in cui si decide di destinare i locali unicamente all'universo "Champagne Pol Roger".

Importanti lavori di ammodernamento sono stati eseguiti nei primi anni 2000; attualmente è in corso l'ampliamento del reparto produzione e stoccaggio che dovrebbe completarsi nel 2023.



LA CHAMPAGNE, UVE E VIGNETI

Pol Roger è proprietaria di 92 ettari tutti situati nelle più prestigiose zone vinicole della Champagne: Montagne de Reims, Côte des Blancs e Vallée de la Marne.

Il vigneto di proprietà permette di soddisfare il 55% del fabbisogno aziendale; Pol Roger è oggi una delle aziende con il più alto autoapprovvigionamento dell'intera regione.

Evelyne de Billy, rappresentante della 5 generazione della dinastia Pol Roger, si occupa oggi della gestione delle vigne della famiglia applicando da lungo tempo una viticoltura ragionata.



Pol Roger è distribuito in esclusiva da
COMPAGNIA DEL VINO
Partner delle famiglie del vino, dal 1997

CONVERSATION AVEC

CHAMPAGNE

POL ROGER

VINIFICAZIONE ALL'AVANGUARDIA

Le cantine sono state completamente rinnovate tra il 2001 e il 2015 per consentire un ottimale uso del solo acciaio termocontrollato.

Per tutti gli champagne, Pol Roger utilizza solo la prima spremitura («la cuvée»). All'arrivo in cantina il mosto è sottoposto ad un secondo *debourbage* a freddo (6°C per circa 24H) così da ottenere un mosto che sia più fine ed elegante possibile.

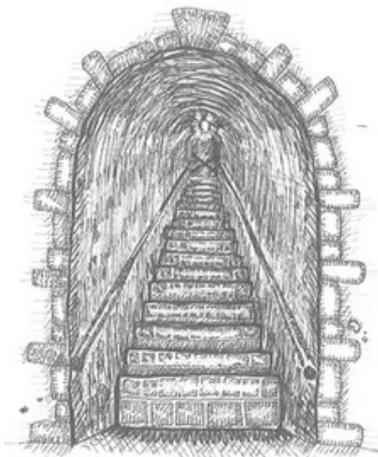


Pol Roger commercializza i propri champagne solo 3 o 6 mesi dopo il *dégorgement*. Questo periodo prolungato di riposo in bottiglia esalta maggiormente le caratteristiche organolettiche del prodotto.



CANTINE ECCEZIONALI

Situate a -33mt e con una temperatura costante di 9°C, le cantine Pol Roger si estendono per oltre 7 Km e sono le più profonde e fresche di tutta la regione.



Grazie a questo naturale microclima, la seconda fermentazione in bottiglia sviluppa un perlage di estrema finezza.

Si predilige un lungo periodo di permanenza sui lieviti così da favorire una maggiore complessità organolettica. Per ogni champagne si parla di un affinamento circa 3 volte più lungo rispetto a quanto richiesto dalla denominazione.



Pol Roger è distribuito in esclusiva da
COMPAGNIA DEL VINO
Partner delle famiglie del vino, dal 1997

CONVERSATION AVEC

CHAMPAGNE

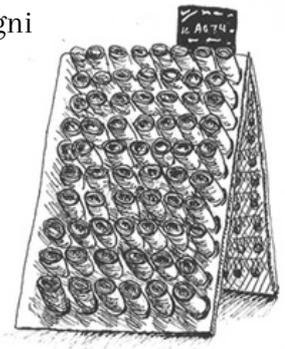
POL ROGER

REMUAGE A MANO

Pol Roger è riconosciuto come uno champagne artigianale ed è l'ultima Grand Marque in champagne ad effettuare ancora il remuage a mano per tutti gli champagne prodotti.



Le bottiglie rimangono sulle pupitre per circa 5 settimane durante le quali sono rotate tra le 18 e 23 volte dai 5 *remeur* impiegati alla Maison. Ogni *remeur* movimentata manualmente circa 60.000 bottiglie ogni giorno.



Questa procedura, che impedisce ai sedimenti di raccogliersi sul collo della bottiglia, è estremamente meticolosa e richiede altissima specializzazione e anni di esperienza.

ETICHETTATURA E SPEDIZIONE

Al *disgorgement* segue sempre un ulteriore periodo di 3 - 6 mesi di affinamento in bottiglia.



L'etichettatura viene eseguita solo dopo aver ricevuto l'ordine del cliente, questo permette alla Maison di commercializzare bottiglie perfettamente conservate.

CONVERSATION AVEC

CHAMPAGNE

POL ROGER

...SO BRITISH!

Pol Roger è considerato "il più anglosassone tra tutti gli champagne".
Sembra che la prima bottiglia sia stata venduta proprio nel Regno Unito.



Pol Roger è stato lo champagne preferito da Sir Winston Churchill.

La Maison ha ottenuto il Royal Warrant nel 1877; Il Royal Warrant è il riconoscimento assegnato da Buckingham Palace ai fornitori ufficiali della Casa Reale Britannica.

Il Brut Réserve è stato lo champagne servito ai matrimoni reali del Principe William con Catherine Middleton (2011) e del Principe Harry con Meghan Markle (2018).



POL ROGER E WINSTON CHURCHILL

Grande estimatore di vini di pregio, Winston Churchill effettuerà nel marzo 1908, all'età di 34 anni il suo primo acquisto di "Pol Roger Champagne 1895" presso il rivenditore londinese Randolph & Payne. Lo stesso Churchill definirà il 33 di Avenue de Champagne - indirizzo della storica sede come "*The most drinkable address in the world*".

Una grande amicizia legava Sir Winston Churchill e Odette Pol Roger che si conobbero a Parigi nel 1945.

Da quella data il legame tra le due Famiglie non si sarebbe mai interrotto tanto che ancora oggi, prima della messa in commercio di ogni nuovo millesimo, la Famiglia Churchill è la prima a degustare l'annata della Cuvée, per approvarne il rilascio sul mercato.



Sir Winston Churchill e Odette Pol Roger



Pol Roger è distribuito in esclusiva da
COMPAGNIA DEL VINO
Partner delle famiglie del vino, dal 1997

CONVERSATION AVEC

CHAMPAGNE

POL ROGER



. ___ BRUT RÉSERVE

Il Pol Roger Brut Réserve riflette il know-how aziendale. E' la cuvée più importante dell'intera gamma e probabilmente anche la più difficile da elaborare. Sempre fedele a se stessa, riconferma ad ogni uscita la fama di Pol Roger.

- Champagne non millesimato
- Assemblaggio: 1/3 Pinot noir - 1/3 Chardonnay - 1/3 Pinot Meunier
- Invecchiamento : da 42 a 54 mesi
- Dosage : 8g/L
- Dégorgement : da 3 a 6 mesi prima della messa in commercio
- Vins de réserve : 25%



. ___ PURE

Il Pure è spesso definito come l'autentica espressione della mineralità di un terroir e questo pas dosé lo conferma. Perfetto in abbinamento ad ostriche, sushi e sashimi.

- Champagne non millesimato
- Assemblaggio: 1/3 Pinot noir - 1/3 Chardonnay - 1/3 Pinot Meunier
- Invecchiamento : da 30 a 42 mesi
- Dosage : 1-3 g/L
- Dégorgement : da 3 a 6 mesi prima della messa in commercio
- Vins de réserve : 25%



. ___ RICH

Il Rich è uno champagne gourmand. Il suo equilibrio unisce vivacità, vinosità e dolcezza; è la scelta migliore per accompagnare foie gras, formaggi persillè o dolci.

- Champagne non millesimato
- Assemblaggio: 1/3 Pinot noir - 1/3 Chardonnay - 1/3 Pinot Meunier
- Invecchiamento : da 42 a 54 mesi
- Dosage : 34g/L
- Dégorgement : 1 anno prima della messa in commercio
- Vins de réserve : 25 %

CONVERSATION AVEC

CHAMPAGNE

POL ROGER



. ___ BRUT VINTAGE

Ottenuto da uve Pinot Nero e Chardonnay da Grand et Premier Cru, questo vino matura in cantina per almeno 7 anni al fine di raggiungere un equilibrio perfetto.

Si abbina al meglio con piatti di carne importanti come faraona o cappon ripieno. E' un classico; è l'espressione dell'annata secondo Pol Roger.

- Champagne millesimato
- Assemblaggio : 60% Pinot Noir 40% Chardonnay
- Invecchiamento : 7-8 anni
- Dosage : 7g/L
- Dégorgement : almeno 6 mesi prima della messa in commercio



. ___ BLANC DE BLANCS VINTAGE

100% Chardonnay / 100% Grands Crus, questo vino è prodotto in quantità molto limitate.

Ottimo per antipasti in occasioni speciali esalta al meglio portate di pesce; ottimo con frutti di mare.

- Champagne millesimato
- Assemblage : 100% Chardonnay
- Invecchiamento : 6 anni
- Dosage : 7g/L
- Dégorgement : almeno 6 mesi prima della messa in commercio



. ___ ROSÉ VINTAGE

Pol Roger produce il Rosé unicamente nella versione millesimata.

Questo champagne potente e vinoso si sposa al meglio con piatti alla griglia...pronti per un barbecue chic?

- Champagne millesimato
- Assemblage : Pol Roger Vintage (60% Pinot Noir 40% Chardonnay) + 15% uva a bacca rossa (100% Pinot Noir de Ambonny / Bouzy / Cumières)
- Invecchiamento : 7-8 anni
- Dosage : 7g/L
- Dégorgement : almeno 6 mesi prima della messa in commercio

CONVERSATION AVEC

CHAMPAGNE

POL ROGER



___SIR WINSTON CHURCHILL

Prodotta per la prima volta a 10 anni dalla scomparsa del grande statista, nel 1975, la Cuvée Sir Winston Churchill celebra il grande legame che unisce queste due Famiglie.

Lanciata sul mercato solo nove anni dopo, nel 1984 in occasione del centenario della nascita di Churchill, la Cuvée SWC è annoverata tra gli Champagne più prestigiosi al mondo.

Predominanza di Pinot Noir, dosage : 7g/L



Pol Roger è distribuito in esclusiva da
COMPAGNIA DEL VINO
Partner delle famiglie del vino, dal 1997

JIP
CHAMPAGNE
MARNIQUET
& FILLES

Quella di Jean Pierre Marniquet è una storia antica che inizia nel 1929 con Pierre Coutelas, nonno di Jean Pierre Marniquet, che dalla propria terra soleva produrre per le Maison capaci di investimenti importanti e non disposte a cedere alla qualità in virtù di grandi produzioni.

La decisione di mettersi in proprio è di qualche anno più tardi, quando l' allora giovanissimo Pierre, capisce di essere non solo un produttore dalle notevoli capacità ma anche uno dei pochi privilegiati a possedere terreni in una delle zone maggiormente vocate per lo Champagne: una collina principalmente calcarea appoggiata sulla riva destra della valle della Marna, 10 Km ad ovest di Epernay.

Proprio qui, la Marna ha scolpito una superba vallata: la creta resta molto presente e il risultato sono uve di grande complessità, vigorose, intense per Champagne importanti e di forte personalità. La filosofia produttiva di Jean Pierre Marniquet & Filles, ispirata agli antichi precetti del celebre monaco Dom Perignon, si fonde con la regola di una gestione *green* dove tecnologia, avanguardia e sacrificio regalano un risultato di eccellenza.



CHAMPAGNE

BRUT TRADITION

Varietà: 50% Pinot Meunier, 35% Chardonnay, 15% Pinot Noir

Remuage: Automatizzato

Disgorgemetn: Automatizzato in azienda

Vino di Riserva: no

Vinificazione: Acciaio

Malolattica: no

Permanenza sui lieviti: 36 mesi

Dosaggio: 6 g/l

Formato disponibile: Bottle (0,75l)

fermentazione: La fermentazione è naturale ossia ottenuta esclusivamente tramite lieviti indigeni che giustificano la dicitura "Tradition" riportata in etichetta.

Di colore giallo paglierino brillante, questo Champagne si caratterizza con fugaci note floreali di acacia e accenni fruttati più marcati di mela verde, di albicocca, di pesca, e buone sensazioni fragranti di crosta di pane. Le note gustative sono quelle del Pinot Meunier e classiche dello Chardonnay con un finale conferito dal Pinot Noir che lo arricchisce di struttura e carattere.

Il Tradition Brut JP Marniquet è messo in bottiglia senza alcuna filtrazione.

Gli champagne JP Marniquet sono ottenuti da Viticolture Raisonée per l'ottimizzazione dei trattamenti nel vigneto.

Con l'obiettivo di limitare l'impatto della viticoltura sull'ambiente, viene applicato un rigoroso disciplinare che prende in esame ogni singola parcella per un atteggiamento totalmente responsabile nell'ambito della produzione vitivinicola.