



CATALOGO 2025



Ciao, mi chiamo Maurizio e sono un sommelier diplomato AIS, innamorato della Francia e dei suoi vini, con una particolare passione per lo Champagne e la Borgogna. Dopo un passato da avvocato e manager, nel 2019 ho scelto di fare della mia più grande passione un lavoro aprendo Grand Cru, enoteca in Via della Rocca a Torino che proponeva i migliori vini che ho incontrato e assaggiato negli ultimi 15 anni. Nel 2023 alla chiusura dell'enoteca ho continuato a lavorare nel mondo del vino come consulente alla ristorazione, parallelamente ricercando nuovi produttori da importare e distribuire in Italia.

Di seguito trovate una selezione di vigneron della Champagne e della Borgogna che ho avuto modo di conoscere negli ultimi mesi. Il mio obiettivo è di proporre vini che abbiano tre caratteristiche principali: grande qualità e personalità, profondo legame con il terroir di riferimento ed infine prezzi ragionevoli, cercando di sfatare il tabù che ormai certi vini siano un lusso per pochi.

CHAMPAGNE

Odyssee 319 (*Avize, Cote de Blancs*)

Varniere Fanniere (*Avize, Cote de Blancs*)

Andrè Robert (*Le Mesnil Sur Oger, Cote de Blancs*)

Gimonnet – Gonet (*Le Mesnil Sur Oger, Cote de Blancs*)

Person (*Vertus, Cote de Blancs*)

Brisson – Lahaye (*Tours sur Marne, Valle della Marna*)

La Villesenerie (*Boursault, Valle della Marna*)

De Sloovere – Pienne (*Brugny Vadancourt, Valle della Marna*)

Simon Rion (*Courmas, Montagna di Reims*)

Duval – Charpentier (*Verzenay, Montagna di Reims*)

BORGOGNA

Domaine de Vieux College (*Marsannay*)

Domaine Jean Charles Rion (*Nuits St. Georges*)

Domaine Rollin et Fils (*Pernand Vergelesses*)

Domaine Olivier (*Santenay*)



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ODYSSEE 319

AVIZE



Nel 2021 Olivier Bonville e Ferdinard Ruelle affiancano alla produzione storica dello Champagne Franck Bonville questo nuovo progetto, un viaggio attraverso i 319 villaggi della Champagne con partenza, sa va sans dire, dai vigneti di proprietà ad Avize, con la produzione di 4 champagne Grand Cru, un Blanc de Blancs, un Rosè e due BdB parcellari, seguiti successivamente da un BdB Millesimato. Anno dopo anno si aggiungeranno prodotti provenienti da altri villaggi. Nel 2023 è stata la volta di Belval sous Chatillon con un 100% Meunier in collaborazione con David Faivre e nel 2025 di Mareuil sur Ay.

Champagne Blanc de Blancs Grand Cru Brut

100% Chardonnay di Avize, 36 mesi sui lieviti,
vinificato in acciaio dosaggio 6,7 gr/l

l 0,75
l 1,5

Champagne Rosè Grand Cru Brut

90% Chardonnay di Avize, 10% Pinot noir in
rosso, 24 mesi sui lieviti, dosaggio 7 gr/l

l 0,75

Champagne BdB Millesime 2017 Grand Cru

100% Chardonnay di Avize, Oger e Le Mesnil,
Tirage Liege, 60 mesi sui lieviti, dosaggio 2,0 gr./l

l 0,75

Champagne Avize Le Couchant BdB Grand Cru

100% Chardonnay di Avize, parcellare, vinificato in legno,
60 mesi sui lieviti, dosaggio 4,5 gr./l

l 0,75

Champagne Le Belval Sous Chatillon

100% Meunier di Belval sous Chatillon, vinificato
in acciaio, 24 mesi sui lieviti, dosaggio 4 gr/l

l 0,75

Champagne Mareuil sur Ay Premier Cru **Novità**

65% Pinot Noir, 35% Chardonnay, vinificato in legno,
32 mesi sui lieviti dosaggio 4,2 gr/l

l 0,75

CHAMPAGNE VARNIERE - FANNIERE

AVIZE



Nel 1947 Jean Fanniere decide di iniziare a produrre il suo champagne dopo aver venduto le uve per anni alle grandi Maison. Agli originari vigneti di Avize si aggiungono negli anni 60 altre parcelle ad Oger e Cramant per un totale di circa 4 ettari. Nel 1989 prende le redini del Domaine Denis Fanniere che riesce a coniugare tradizione e modernità producendo champagne di straordinaria eleganza estremamente legati al terroir di riferimento. Alla sua morte prematura nel 2017 la moglie Valerie ne raccoglie l'eredità continuando la sua missione

Champagne L'Esprit de Craie

100% Chardonnay di Avize e Cramant,
36 mesi sui lieviti, dosaggio 6 gr/l

l 0,75

Champagne L'Esprit de Craie Rosè **Novità**

90% Chardonnay di Avize e Cramant, 10% Pinot Noir in
Rosso, 36 mesi sui lieviti, dosaggio 6 gr/l

l 0,75

Champagne Brut Zero

100% Chardonnay di Avize, Cramant e Oger, 36
mesi sui lieviti, dosaggio 0 gr/l

l 0,75

Champagne Rosè Zero

90% Chardonnay di Avize, 10% Pinot Noir di
Ambonnay vinificato in rosso, 36 mesi sui lieviti,
dosaggio 0 gr./l

l 0,75

Champagne Cuvée St. Denis

100% Chardonnay di Avize, Lieu Dit, vinificato in legno,
60 mesi sui lieviti, dosaggio 7 gr./l

l 0,75

Champagne Grand Vintage 2015

100% Chardonnay di Avize, vinificato in legno, 72 mesi
sui lieviti, dosaggio 7 gr/l

l 0,75

CHAMPAGNE ANDRE' ROBERT

LE MESNIL SUR OGER



Il Domaine André Robert è sito a Le Mesnil Sur Oger, villaggio classificato Grand Cru, dove si producono i migliori Blanc de Blancs della regione. Possiede 14 ettari tra le Mesnil, Oger, Vertus e Cuis, quasi esclusivamente coltivati a Chardonnay, con piccole parcelle vitate a Pinot Noir e Pinot Meunier. Azienda creata da Henry Robert sul finire del XIX secolo, adesso è gestita da Jean Baptiste e Claire Denizart, che ne hanno preso il timone seguendo la medesima filosofia dei predecessori: grande selezione in vigna, uso di botti di legno durante la vinificazione, lunghi affinamenti sui lieviti e niente fermentazione malolattica per preservare la freschezza e l'integrità del terroir.

Champagne Horizons BdB

100% Chardonnay, 20% vinificato in legno,
36 mesi sui lieviti, no malo, dosaggio 3 gr/l

l 0,75

Champagne Le Jardin du Mesnil Grand Cru Brut

100% Chardonnay di Le Mesnil, 30% vinificato in
legno, 48 mesi sui lieviti, no malo, dosaggio 2,5
gr/l

l 0,75

l 1,5

Champagne Le Jardin du Mesnil Grand Cru Nat.

100% Chardonnay di Le Mesnil, 40% vinificato in
legno, 48 mesi sui lieviti, no malo, dosaggio 0 gr/l

l 0,75

Champagne Terre du Mesnil 2017 Grand Cru

100% Chardonnay di Le Mesnil, vinificato in legno,
60 mesi sui lieviti, no malo, dosaggio 3 gr/l

l 0,75

CHAMPAGNE GIMONNET - GONET

LE MESNIL SUR OGER



Maison fondata nel 1986 da Anne Gonet e Philippe Gimonnet, adesso affiancati nella gestione da loro figlio Charles. Dispone di 13 ettari in prevalenza Grand Cru nei villaggi di Le Mesnil, Oger, Chouilly e Cramant. La grande attenzione al lavoro in vigna così come in cantina produce degli champagne estremamente legati al terroirs di appartenenza, freschi, sapidi ma al contempo complessi. L'arrivo di una nuova generazione in azienda sta portando innovazione in tutti i processi aziendali ma sempre con un occhio attento al rispetto della tradizione.

Champagne L'Etonnant BdN

50% Pinot Noir, 50% Meunier, 36 mesi sui lieviti, vinificato in acciaio, dosaggio 5 gr/l

l 0,75

Champagne L'Origine BdB Grand Cru

100% Chardonnay Le Mesnil, Chouilly, Cramant, Oger, 36 mesi sui lieviti, vinificato in acciaio, dosaggio 5 gr/l

l 0,75

l 1,5

Champagne L'Identité 2018 Grand Cru

100% Chardonnay Le Mesnil, Chouilly, Cramant, Oger, 60 mesi sui lieviti, vinificato in acciaio, dosaggio 0 gr/l

l 0,75

Champagne Terre du Mesnil 2017 Grand Cru

100% Chardonnay di Le Mesnil, 72 mesi sui lieviti, vinificato in acciaio, dosaggio 0 gr/l

l 0,75

CHAMPAGNE PERSON

VERTUS



Il domaine possiede circa 15 ettari vitati tra Vertus, Le Mesnil sur Oger ed Ay, tra cui il meraviglioso Clos de Belval, storica tenuta benedettina. Dominique Person rappresenta la quarta generazione di vigneron ed ha ribaltato la filosofia aziendale abbracciando il regime biodinamico sia in vigna che in cantina. Vinificazione esclusivamente in legno, utilizzo di lieviti indigeni, basso uso di solfiti usati solo durante la pressatura, terreni lavorati a cavallo. Champagne di straordinaria pulizia, precisione ed eleganza che dimostrano come biodinamica non faccia necessariamente rima con ossidazione e profumi "discutibili".

Champagne L'Audacieuse BdB

100% Chardonnay, vinificato in legno, 54 mesi sui lieviti, no malo, dosaggio 3 gr/l

Champagne L'Audacieuse 2012 BdB

100% Chardonnay, vinificato in legno, 96 mesi sui lieviti, no malo, dosaggio 5,0 gr/l

Champagne Rosè de Saignee 2012

100% Pinot Noir, vinificato in legno, 96 mesi sui lieviti, no malo, dosaggio 6 gr/l

Champagne L'Audacieuse 2002 BdB

100% Chardonnay, vinificato in legno, 120 mesi sui lieviti, no malo, dosaggio 5,0 gr/l

CHAMPAGNE BRISSON – LAHAYE **Novità**

TOURS SUR MARNE



Champagne Immuable

60% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 36 mesi sui lieviti,
dosaggio 6 gr/l

l 0,75

l 1,5

Champagne La Passionè BdN

50% Pinot Noir, 50% Meunier, 36 mesi sui lieviti,
dosaggio 0 gr/l

l 0,75

Champagne l'Heritiere

100% Meunier, vinificato in legno, 54 mesi sui
lieviti, no malolattica dosaggio 3 gr/l

l 0,75

Champagne La Punctuelle

100% Meunier, Metodo Solera 2012/2020, 54 mesi
sui lieviti, dosaggio 4 gr/l

l 0,75

Il Domaine è sito a Tour sur Marne mentre i vigneti di proprietà si trovano a Billy le Grand, Vaudemanges, Hautvillers, Dizy, Mareuil Le Port, Monthelon e Mancy. Mathieu, che si occupa dei vigneti, da circa 10 anni ha eliminato l'uso di prodotti chimici nel rispetto della biodiversità. Laure che è responsabile della cantina ha definito il nuovo stile della maison: vinificazione in inox, fermentazione malolattica ed invecchiamento in legno garantiscono un perfetto equilibrio tra freschezza, struttura e complessità.

CHAMPAGNE LA VILLESENIERE

BOURSAULT



Il nuovo progetto di Laurence e Cyrille è lo Champagne La Villeseniére, una linea di champagne d'eccezione basata sui seguenti criteri: uso delle migliori uve provenienti dalle migliori parcelle di Boursault, vinificazione e invecchiamento in botti di legno, solo champagne millesimati, dosaggi bassi, basso uso di solfiti (o addirittura zero solfiti aggiunti per la Cuvée Experience n.2). La Villeseniére ha raggiunto la certificazione BIO nel 2020.

Champagne Harmony 2015

60% Chardonnay, 40% Pinot Noir, vinificato in legno, 70 mesi sui lieviti, dosaggio 3 gr/l

l 0,75

Champagne Les Cutieres 2016

100% Chardonnay, Lieu Dit, vinificato in legno, 72 mesi sui lieviti, dosaggio 3,0 gr/l

l 0,75

Champagne Coeur du Meunier 2019

100% Meunier, vinificato in legno, 48 mesi sui lieviti, dosaggio 3 gr/l

l 0,75

Champagne Rosè de Saignée 2016

100% Pinot noir, vinificato in legno, 72 mesi sui lieviti, dosaggio 2 gr/l

l 0,75

Boursault Rouge 2020

Coteaux Champenoise, 100% Meunier, vinificato in legno

l 0,75

CHAMPAGNE DE SLOOVERE - PIENNE

BRUGNY VADAUNCOURT



Champagne Empreinte 2019

100% Meunier, vinificato in legno, 60 mesi sui lieviti, dosaggio 0 gr/l

l 0,75

Champagne Ange

100% Chardonnay, vinificato in legno, 84 mesi sui lieviti, dosaggio 3,0 gr/l

l 0,75

Champagne Eugene 2017

100% Meunier, Rosè de Saignée, vinificato in legno, 72 mesi sui lieviti, dosaggio 12 gr/l

l 0,75

Emeline De Sloovere – Pienne rappresenta la quinta generazione nel domaine di famiglia. Dopo aver viaggiato e lavorato nel “nuovo mondo” Emeline prende le redini del domaine nel 2015 introducendo una lunga serie di innovazioni in linea con la sua visione: vinificazione in legno, utilizzo di lieviti indigeni, nessuna filtrazione. In vigna non vengono più usati né pesticidi né prodotti chimici. Tra le varie linee di prodotto ho deciso di importare e presentare quella gastronomica costituita da champagne di straordinaria complessità prodotti in poche centinaia di bottiglie e nati per la distribuzione esclusiva in ristoranti stellati.

CHAMPAGNE SIMON RION **Novità**



COURMAS



Simon Rion rappresenta la quarta generazione di viticoltori ed ha rilevato la responsabilità del domaine di famiglia nel 2007 alla morte del padre Pascale. Il domaine si compone di 2,15 ettari tutti siti nel comune di Courmas con una età media delle viti pari a 25 anni. La produzione annua è di poco superiore alle 10.000 bottiglie. Il domaine è certificato HVE e VDC e viene praticata una viticoltura ragionata rispettosa dell'ambiente. I suoi vini sono una perfetta sintesi di matericità e finezza e lo rendono uno dei viticoltori più interessanti della sua generazione.

Champagne Reserve

50% Meunier, 30% Pinot Noir, 20% Chardonnay,
10 anni sui lieviti, dosaggio 2,8 gr/l

l 0,75
l. 1,5

Champagne Blanc 2 Noirs 2020

80% Pinot Noir, 20% Meunier, 44 mesi sui lieviti,
dosaggio 2,8 gr/l

l 0,75

Champagne Larmes de Pinot noir 2021

100% Pinot Noir, 30 mesi sui lieviti, Lieut dit,
vinificato in legno., dosaggio 1 gr/l

l 0,75

Champagne Larmes de Meunier 2021

100% Meunier, 30 mesi sui lieviti, Lieut dit, vinificato
in legno, dosaggio 1 gr/l

l 0,75

Champagne 3P / 2020

50% Pinot Noir, 50% Meunier, vinificato ed affinato
22 mesi in legno, dosaggio 1gr./l

l 0,75

Champagne Vinoteque 2006

50% Meunier, 30% Pinot Noir, 20% Chardonnay,
17 anni sui lieviti, dosaggio 1,5 gr/l

l 0,75

CHAMPAGNE DUVAL - CHARPENTIER

VERZENAY



Il Domaine Duval - Charpentier nasce nel 1975 con l'unione dei vigneti di proprietà delle famiglie Duval e Charpentier. Il Domaine possiede circa 5 ettari vitati a Verzenay, villaggio Grand cru della montagna di Reims, coltivati a Pinot noir e Chardonnay. Dal 2011 prende le redini dell'azienda Arnaud Duval, che sposta la sede a Sillery in una nuova moderna cantina dove produrre i suoi vini, frutto di lunghe soste sui lieviti, bassi dosaggi e nessuna fermentazione malolattica, in modo da esaltare lo straordinario terroir di provenienza.

Champagne Blanc de Noirs Grand Cru

100% Pinot Noir di Verzenay, 36 mesi sui lieviti,
no malo, dosaggio 3 gr/l

l 0,75

Champagne Blanc de Noirs Grand Cru 2008

100% Pinot Noir di Verzenay, 96 mesi sui lieviti,
no malo, no solfiti aggiunti, dosaggio 0 gr/l

l 0,75

Champagne Rosè 2007

70% Pinot Noir di cui 10% vinificato in rosso, 30%
Chardonnay, 96 mesi sui lieviti, no malo, no solfiti
aggiunti, dosaggio 0 gr/

l 0,75

Coteaux Champenoise Rouge

100% Pinot Noir di Verzenay, vinificato in legno

l 0,75



BORGOGNA

DOMAINE DE VIEUX COLLEGE

MARSANNAY



Marsannay Blanc Les Vignes Marie 2022

100% Chardonnay, climat caratterizzato da terreni calcarei, bella tensione acida e sapidità

l 0,75

Marsannay Rouge Les Longeroises 2022

100% Pinot Noir, terroir argillo – calcareo, grande equilibrio tra frutto, tannini e sfumature speziate

l 0,75

Marsannay Rouge La Charme Aux Petres 2022

100% Pinot Noir, terreno ricco di sassi, rosso di grande mineralità con ottime capacità d'invecchiamento

l 0,75

Fixin 1er Cru Les Hervelets 2022

100% Pinot Noir, climat esposto ad oriente caratterizzato da terreni con notevole affioramento marnoso

l 0,75

Eric Guyard guida dal 2006 il domaine di proprietà della sua famiglia da ben 7 generazioni. Sono 25 gli ettari vitati tra Marsannay e Fixin che annoverano alcuni tra i migliori climats della zona come Les Longeroies e il celebrato Clos du Roy, entrambi accreditati alla promozione a premier crus. Domaine recentemente convertito al biologico, vinificazioni parcellari e fedeltà alle differenti matrici territoriali ne fanno un grande interprete del terroir di Marsannay.

DOMAINE JEAN CHARLES RION

NUITS ST. GEORGES



Il Domaine nasce nel 1995 con l'acquisizione di 1 ettaro della denominazione Cote de Nuits Village. Attualmente dispone di circa 6 ettari tra i villaggi di Vosne Romanè, Nuits St Georges, Chambolle Musigny oltre che nelle Haute cotes de Nuits. Jean Charles rappresenta la quinta generazione di vigneroni. Dopo aver lavorato nel domaine di famiglia ha deciso di intraprendere una nuova avventura nell'azienda di sua proprietà con l'intenzione di produrre vini che siano lo specchio fedele del terroir di riferimento.

Haute Cote de Nuits Les Millottes 2022

100% Chardonnay

l 0,75

Nuits St Georges Grand Vignes 2022

100% Pinot Noir, vigne vecchie di 60 anni

l 0,75

Nuits St Georges 1er Cru Le Terre Blanches 2022

100% Pinot Blanc, vigneto a strapiombo, produce i migliori bianchi della Cote de Nuits

l 0,75

Nuits St Georges 1er Cru Le Terre Blanches 2022

100% Pinot Noir, climat esposto a sud ovest, Terroir argillo - calcareo

l 0,75

Vosne Romanée Hauts Beaux Monts 2022

100% Pinot Noir, situato a nord dell'omonimo premier cru

l 0,75

Vosne Romanée 1er Cru Les Beaux Monts 2022

100% Pinot Noir, uno dei migliori climat di Vosne Romanée, elegante ed estremamente longevo

l 0,75

DOMAINE ROLLIN ET FILS

PERNAND VERGELESSES



Il Domaine è sito a Pernand-Vergelesses e dispone di quasi 14 ettari in 5 diversi villaggi della Cote de Beaune, producendo 14 appellazioni diverse. Il Domaine è passato di padre in figlio per quattro generazioni sino a Simon e sua moglie Caroline. È certificato Terravitis dal 2015, per il rispetto dell'ambiente, condizioni di lavoro dei dipendenti e riciclo dei rifiuti. I vini del Domaine Rollin rispecchiano perfettamente i terroirs da cui derivano, coniugando eleganza, struttura e bevibilità.

Bourgogne Aligoté 2023

Parcelle situate a nord di Corton, vigne vecchie di 50 anni

l 0,75

Pernand Vergelesses 2023

100% Chardonnay, vigne esposte ad est con terroir argillo – calcareo, unisce freschezza e ricchezza gustativa.

l 0,75

Aloxe -Corton 2023 **Novità**

100% Pinot Noir, prodotto con uve di 3 parcelle di cui Le Guerets classificata come 1° Cru. Intenso, profondo, complesso.

l 0,75

Pernand Vergelesses 1er Cru Sous Fretille 2023

100% Chardonnay, climat esposto a sud, vigna piantata nel 1980, ricco, generoso e complesso. Un piccolo Corton Charlemagne.

l 0,75

Corton Charlemagne Grand Cru 2023

100% Chardonnay, 50% in territorio di Pernand e 50% a Corton, vigne di oltre 70 anni, complessità e longevità fuori scala.

l 0,75

DOMAINE ANTOINE OLIVIER

SANTENAY



Fondato alla fine degli anni '60 il Domaine Olivier trae origine dalle poche vigne lasciate da Antoine Moreau – Chevalier a suo nipote Hervé, padre dell'attuale proprietario. Grazie ad acquisizioni successive il Domaine è cresciuto al di fuori di Santenay, prima a Savigny les Beaune, poi a Pommard ed infine a Rully. Antoine ha riscoperto vecchi vigneti abbandonati da decine di anni fino a diventare il maggior produttore di bianchi di Santenay. Dai circa 12 ettari di proprietà vengono ricavate all'incirca 70.000 bottiglie di cui oltre 70% di Santenay. I suoi vini spiccano per personalità, mai banali e non inclini a seguire le mode del momento.

Bourgogne Aligoté Obliè le Cassis 2021

Terroir di Rully, vigne di 50 anni, vinificato in legno usato

l 0,75

Bourgogne Chardonnay Les 2 Dindes 2021

Dedicato alle due figlie

l 0,75

Santenay Le Bievaux l'Air de Rien 2019

100% Chardonnay, singolo climat, il più conosciuto del villaggio per i vini bianchi

l 0,75

Santenay 1er Cru Le Clos de Graviere 2020

100% Chardonnay, il miglior climat del villaggio, vino di straordinaria eleganza e longevità.

l 0,75

Borgogne Pinot Noir 2021

l 0,75

Santenay 1er Cru Beaureparie 2020

100% Pinot Noir, il più alto climat del villaggio, grande equilibrio e finezza

l 0,75

Savigny Les Beaune 1er Cru Les Peuillets 2020

100% Pinot Noir, situato a nord del villaggio, vigne vecchie di 70 anni, struttura ed eleganza.

l 0,75

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

I prezzi si intendono al netto di IVA

Pagamento a 60 giorni data fattura

Sconto per pagamento anticipato pari al 4%

Ordine minimo per spedizioni franco cantina 450 € + IVA.

Per importi inferiori si richiede un contributo spese pari a 15 € + IVA.





GRANDCRU

+39 348 0080711 ● contact@grand-cru.it