



MAISON BURTIN
CHAMPAGNE

ÉPERNAY, FRANCIA



LET NUTTI
LEONE ALATO

→ MAISON
BURTIN

→ Dove siamo

→ La storia

→ I nostri valori

→ I numeri

→ Il territorio

→ I VINI

→ CHAMPAGNE HOMMAGE
A GASTON BURTIN

→ Brut

→ Brut Rosé

→ Blanc de Blancs Vintage 2017

→ Brut Vintage 2014

DOVE SIAMO

NEL CUORE DI ÉPERNAY

A pochi passi dal centro della città francese **Épernay** in **France, Château des Archers** è la casa di tutte le strutture dedicate alla produzione dello Champagne.

- Alloggi
- Zone di imbottigliamento e sboccatura
- Etichettatura
- Logistica
- Uffici





LA STORIA

UN UOMO, UNA VISIONE, UNA STORIA.

Il percorso di **Gaston Burtin** va di pari passo con il percorso della sua casa di Champagne. Non si può parlare di Mister Burtin senza fare riferimento ad essa. Gaston Burtin si stabilisce in Champagne nel 1923 dove sposa Suzanne Sacotte. Nel 1933, all'età di 33 anni, decide di intraprendere un'avventura imprenditoriale e crea Maison Burtin. Nel **1958**, acquista lo **Château des Archers**, un magnifico edificio a pochi passi dall'Avenue de Champagne a Épernay, per sviluppare la sua attività che vide espandersi nel tempo. **Boss iconico** negli anni '60 e '70, **uomo d'affari visionario, all'avanguardia** nello sviluppo tecnico. Maison Burtin diventa così la seconda casa di Champagne più importante dell'epoca. Per otto anni è presidente del Syndicat des Négociants de Champagne. Gaston Burtin rimane fedele a se stesso, modesto, ambizioso e realistico. Il suo motto: "**Be bold and say little**" (Sii audace e di poco). Nel marzo 2006, Lanson-BCC rileva Maison Burtin.





I VALORI

1/2

FILOSOFIA VITIVINICOLA

Una filosofia di vinificazione basata su: invecchiamento dei vini Riserva tramite il metodo Solera, intrapreso dal 2005; blending eseguito in una volta per garantire qualità e consistenza, assenza della fermentazione malolattica ed, infine, utilizzo del metodo "jetting" per prevenire l'ossidazione.



I VALORI

2/2

CONTROLLO DELLA QUALITÀ

Maison Burtin possiede importanti certificazioni come la IFS FOOD per la selezione, la vinificazione, l'invecchiamento, la preparazione del blend, l'imbottigliamento, la sboccatura e l'imbottigliamento finale in vetro; la BRC Food (British Retail Consortium) per garantire l'integrità dei prodotti alimentari, come raccomandato dal GFSI (Global Food Safety) tenendo conto della Food Safety, Food Fraud e dei rischi di atti dolosi e di sabotaggio (Food Defence), la quale offre anche garanzie in termini di sicurezza e qualità alimentare. Infine, Ecocert, la certificazione che permette a MB di produrre e spedire vini prodotti con uve da agricoltura biologica.



I NUMERI

FORNITURA DI UVA



12.9

Ettari totali di proprietà .



30ha

Contratti di fornitura che includono
Premiers and Grand Crus localizzati
in Montagne de Reims, in Vallée
de la Marne, in Côte des
Blancs e Aube.



IL TERRITORIO

MAISON BURTIN

GEOGRAFIA

L'area produzione di Champagne è di **3,40 ha**, suddivisi in 4 area vitivinicole: **Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs & Côte de Sézanne e Côte des Bar.**

CLIMA

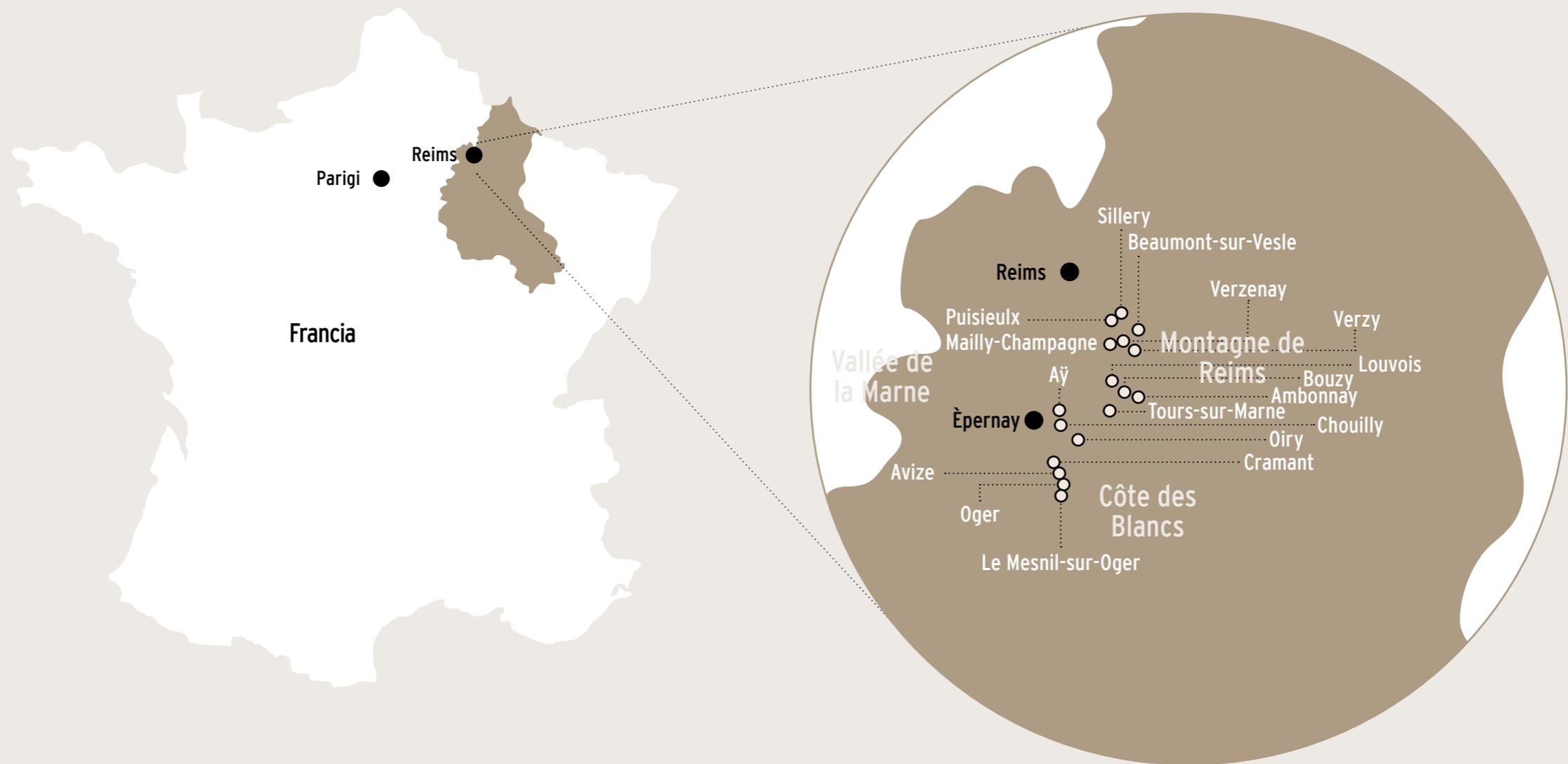
Il clima è **duplice: continentale e oceanico**. Un sole leggero dona eleganza e freschezza ai vini.

TERRENO

Il suolo e il substrato è costituito prevalentemente da **calcare**, che regala ai vini **finezza e mineralità**. Questo tipo di suolo assorbe l'acqua come una spugna e la rilascia con moderazione senza danneggiare l'uva.

IL TERRITORIO

I VIGNETI



I VINI

CHAMPAGNE HOMMAGE
À GASTON BURTIN

◆ Brut

◆ Brut Rosé

◆ Blanc de Blancs
Vintage 2017

◆ Brut Vintage 2014



← I VINI

Champagne Hommage à Gaston Burtin

BRUT

Hommage à Gaston Burtin Brut cuvée è un blend basato su 3 varietà storiche in Champagne (Chardonnay, Pinot Nero e Meunier). È) e vini Riserva, invecchiati tramite Metodo Solera per almeno tre anni. HGB Brut cuvée è fresco, fruttato e si presenta di colore giallo brillante. A caratterizzarlo i suoi aromi floreali, fruttati e di miele. E' di facile beva e versatile.

UVE	24% Pinot Noir, 39% Meunier, 37% Chardonnay
ANNATA DI RIFERIMENTO	2018
DOSAGGIO	8g/L
VINI RISERVA (SOLERA):	35%



← I VINI

Champagne Hommage à Gaston Burtin

BRUT ROSÉ

Dietro all'eleganza del suo colore rosa, questo blend Rosé cuvée, realizzato prevalentemente da uve Meunier, rivela una spettacolare rotondità e qualità fruttata. La freschezza dello Chardonnay e la struttura del Pinot Nero completano l'equilibrio di questo Rosé, una fiera espressione di questo terroir. Di colore rosa vivace, è caratterizzato da aromi di frutti di bosco e lampone. Fresco, in bocca risulta bilanciato. Questo vino è il giusto accompagnamento durante le giornate estive e ai dolci alla frutta.

UVA	27% Pinot Noir, 53% Meunier, 20% Chardonnay
ANNATA	2019
DOSAGGIO	8g/L
VINI RISERVA (SOLERA):	17% (di cui 10% da vino rosso)





← I VINI

Champagne Hommage à Gaston Burtin

BLANC DE BLANCS VINTAGE 2017

Hommage à Gaston Burtin Blanc de Blancs Millesimato è un vino unico proveniente da una singola varietà, Chardonnay, di un singolo anno. Un vino elegante e minerale, espressione spettacolare della forza del suo terroir. Le note di fiori bianchi e agrumi si mescolano alla mineralità delle uve Chardonnay. È perfetto abbinato con filetto St. Pierre arrosto con timo e limone e sashimi di orata.

UVA	100% Chardonnay
ANNATA	2017
DOSAGGIO	8g/L





← I VINI

Champagne Hommage à Gaston Burtin

BRUT VINTAGE 2014

Hommage à Gaston Burtin Millesimato Cuvée esprime l'eleganza di un anno spettacolare. Un blend proveniente, in prevalenza, *da Grands e Premiers Cru*, che rivela, con orgoglio e precisione, la complessità e la ricchezza di questa annata. Di colore giallo con bollicine fini. Fiori bianchi, spezie e aromi fruttati. In bocca è minerale ed elegante. Ottimo accompagnato con il filetto di Rombo in salsa di Champagne.

UVA	48% Pinot Noir, 13% Meunier, 39% Chardonnay
ANNATA	2014
DOSAGGIO	8g/L





LE TENUTE
LEONE ALATO

Le Tenute del Leone Alato
Via Monsignor P.L. Zovatto, 71
30020 Loncon di Annone Veneto
Venezia, Italia