

# Il mio Champagne



Catalogo degli Champagne selezionati dalla:



**P. M. G.**  
DISTRIBUZIONE

Via Trento 25 - 60015 Falconara Marittima (AN)  
P.IVA 01072960428 - C.F. PLNTR56R23D4720  
Tel. 071 - 91 24 59 - Cell. 333 - 721 29 79  
E-mail: [info@enotecadellangolo.com](mailto:info@enotecadellangolo.com)

# -La nostra storia:

*Nel Marzo del 1991, inizia la nostra storia: Ettore accompagnato dal suo amico di fiducia "Gabriele" vuole conoscere meglio il mondo champagne, acquistano una mappa stradale e partono direzione: EPERNAY .*



*Ne tornano innamorati e consapevoli di aver scoperto un mondo intero; fatto di tradizioni, piccoli produttori e tanta artigianalità.*

*Dal 1991 ogni anno organizzeranno almeno 2 viaggi l'anno, accompagnando ogni volta ristoratori, amici, produttori vitivinicoli locali, alla scoperta di questo magnifico posto.*

*Negli anni gireranno circa 500 cantine assaggiando più di 2000 prodotti.*

# I Nostri Champagne:

*Dall'esperienza maturata in tutti questi anni attualmente abbiamo selezionato le seguenti aziende che importiamo direttamente:*

<i>-CHAMPAGNE J.L. SECONDE – SIMON.....</i>	<i>PAG 4</i>
<i>- CHAMPAGNE YVES LOUVET.....</i>	<i>PAG 6</i>
<i>-CHAMPAGNE ROBERT CHARLEMAGNE.....</i>	<i>PAG 8</i>
<i>-CHAMPAGNE DESAUTELS – CUIRET.....</i>	<i>PAG 10</i>
<i>-CHAMPAGNE FLEURY – GILLE.....</i>	<i>PAG 12</i>
<i>-CHAMPAGNE BOUTILLIER – POISSINET.....</i>	<i>PAG 14</i>
<i>-CHAMPAGNE DOM BACCHUS.....</i>	<i>PAG 16</i>
<i>-LISTINO PREZZI.....</i>	<i>PAG 18</i>



# -Seconde-Simon

*Seconde Simon è una giovane realtà creata nel 1983 da Jean-Luc Secondè, deciso a intraprendere la propria strada in maniera indipendente rispetto al resto della famiglia, da oltre 130 anni vigneron nota per il servizio di pressatura prestato a molti grandi nomi della Champagne, tra i quali KRUG.*



*Oggi orgogliosamente “Vigneron Indipendant” che diversamente dal classico “Recoltant-Manipulant” effettua in proprio tutte le fasi del processo produttivo champenois.*

*Ad oggi possiede ben 6 ettari di proprietà tutti ad Ambonnay (Grand Cru) .*

*Due terzi della superficie vitata è Pinot Noir, per questo esso è la colonna vertebrale di tutti gli Champagne Seconde- Simon.*

*I vini sono fermentati in acciaio con svolgimento della malo lattica, da qualche anno i mosti migliori vengono passati in Barrique.*

*La produzione annua si attesta sulle 35.000 bottiglie*

## *Cuvee Nicolas:*

Assemblaggio: 67% Pinot Noir – 33% Chardonnay

Dosaggio: 11 gr/lit

Composto da una parte preponderante di Pinot Noir, che conferisce corpo e struttura, e dallo Chardonnay che dona freschezza e sottolinea i piccoli frutti rossi, questa cuvée è da più di 4 generazioni la rappresentazione delle parcelle e dell'identità della Maison. **Vino elegante e raffinato, porta il nome del figlio della Maison**, enologo di fama che porta nel mondo la sua grande esperienza nelle bollicine.



## *Cuvee Valeriè:*

Assemblaggio: 60% Pinot Noir (di cui 10% in rosso) – 40% Chardonnay

Dosaggio: 10 gr/lit

Cuvée generosa ed elegante con un perlage molto fine e persistente, al naso sprigiona intensi aromi di frutti rossi, ciliege, fragole e lamponi, con una leggera nota agrumata sul finale. **Vinoso e persistente, fresco e delicato.**



## *Millesimè 2014*

Assemblaggio: 10 % Pinot Noir – 90% Chardonnay

Dosaggio: 9 gr/lit

**Vino sontuoso, massima espressione di un'ottima annata**, ottenuta attraverso la selezione delle migliori cuvée del 2014, in particolar modo per le cuvée tratte dalle parcelle più antiche e pregiate.



## *Cuvee Le Village (Astuccio Deluxe)*

Assemblaggio: 100% Pinot Noir

Dosaggio: 3 gr/lit

Il fiore all'occhiello della cantina, proveniente da un clos (**un vigneto parcellare delimitato da muretti**) all'interno di un vero e proprio giardinetto.

Fermentazione 25% in legno e almeno 5 anni sui lieviti.

**Prodotto pazzesco, di una struttura e complessità fenomenale**



# -Yves Louvet

*Yves Louvet è una cantina che tramanda di generazione in generazione il savoir-faire dello Champagne. Fredric Louvet rappresenta la quinta generazione di Vignerons*

*La cantina principale ha sede a Tauxieres (Premier Cru), nel cuore della montagna di Reims, a circa 20 km da Reims e 15 da Epernay.*



*Ad oggi possiede ben 6,80 ettari di proprietà, disparati tra Avenay, Bouzy, Tauxieres e Landreville.*

*La maggioranza dei vitigni è Pinot Noir (80%).*

*Yves Louvet assembla vini semplici, schietti e corposi con un ottimo rapporto qualità / prezzo.*

*La produzione annua si attesta sulle 36.000 bottiglie*

## *Reserve Brut “Selection d’Emile”*

Assemblaggio: 75% Pinot Noir – 25% Chardonnay

Dosaggio: 5 gr/lit

La fermentazione alcolica viene svolta in acciaio. La vinificazione viene effettuata con l’utilizzo della fermentazione malolattica. 36 mesi di soggiorno sui lieviti e almeno 3 mesi di riposo dopo il dégorgement. Giallo Chiaro con sfumature verdi, seduce con la finezza e la complessità dei profumi. **Il palato è ampio e fresco, servito da un finale minerale e fresco**  
Le bottiglie prodotte da questa Cuvée sono state 22.000.



## *Rosè d’Aglaèe*

Assemblaggio: 100% Pinot Noir

Dosaggio: 6 gr/lit

Affinato 36 mesi sui suoi lieviti.

La finezza del suo bouquet e il colore sono le caratteristiche principali di questa cuveè. Al naso principalmente note di lievito, note fruttate (ciliegie e bacche rosse) ed un finale agrumato. Al palato si riscontra un ottima acidità accompagnata da note di lievito e fruttate; **ottima persistenza.**



## *Cuvee H2 Brut*

Assemblaggio: 100% Pinot Noir

Dosaggio: 3 gr/lit

Il fiore all’occhiello della cantina, fatto in onore ai nonni di Fredric (Henri e HERNIETTE). Questo è uno champagne eccezionale, caratterizzato da un ottimo contrasto tra freschezza e acidità. **Offre una grandissima qualità, molto fine la nota di vaniglia sul finale.**



# -Robert Charlemagne

*Nei primi anni 40, nel mitico grand cru di “Le Mesnil sur Oger”  
nella cotes de blancs, Robert Charlemagne inizia la  
commercializzazione dei suoi vini.*

*Ad oggi, Sophie et Didier DELAVIERCHAILLOT, discendenti di  
Robert Charlemagne coltivano i loro 4 ettari dislocati tra i  
migliori lieux-dits di Le Mesnil*



*Gli champagne di Robert Charlemagne hanno come caratteristica  
principale la morbidezza e l'eleganza, provengono infatti dal più  
importante villaggio di produzione dello Chardonnay. Non a caso  
questa cantina ha due “vicini di casa” davvero illustri: “Salon” e  
“Krug”*

## *Reserve Brut Blanc de Blancs*

Assemblaggio: 100% Chardonnay

Dosaggio: 6 gr/lit

Uve raccolte a metà settembre e portate in cantina con umidità e temperatura controllata. Dopo la diraspatura, il mosto subisce una lieve macerazione, pressatura morbida e fermentazione a temperatura controllata.

La vinificazione è svolta in acciaio in maniera tradizionale, riposa sui lieviti almeno 15 mesi.

**Questo Blancs de Blancs caratterizzato da una grande eleganza, presenta un ottimo naso, con un ampio bouquet di profumi. Il vino presenta un finale pulitissimo che lascia l'acquolina in bocca.**



## *Blanc de Blancs Millesime 2008*

Assemblaggio: 100% Pinot Noir

Dosaggio: 6 gr/lit

Il vero e proprio fiore all'occhiello della Maison, il figlio di un'annata a detta di tutti la migliore degli ultimi 25 anni e tra le migliori di sempre.

**Questo è uno champagne energico, concentrato ma raffinato, che fa forza sulla sua grande acidità.**

**In bocca non stanca mai, con la sua ampiezza di profumi e sapori.**

Invecchiamento sui lieviti: 108 mesi (9 anni)

Sboccatura: 2019



# -Desautels-Cuiret

*Una maison tra le più giovani, aperta dall'unione di due soci Desautels e Cuiret, due ragazzi giovanissimi. Li spinge l'amore per la professione e il proseguimento di certe tradizioni per evitare che scompariscano. Si trovano a Oger, un comune limitrofo a Le Mesnil, anch'esso Grand Cru.*



*In questi ultimi anni, questa maison ha fatto importanti investimenti per assicurarsi le più innovative tecnologie in ambito Champagne. Fanno una vinificazione tradizionale, facendo molta attenzione alla cura dell'ambiente.*

*Anche loro essendo "Vigneron Independant" controllano tutti i processi dalla cura delle vigne alla commercializzazione delle bottiglie.*

## *Fleur de Chardonnay “Blanc de Blancs”*

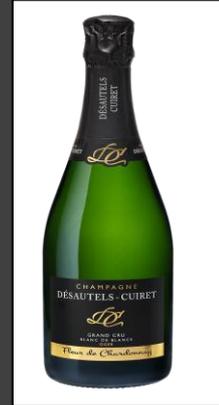
Assemblaggio: 100% Chardonnay

Dosaggio: 7 gr/lit

Un vino armonioso, semplice e allo stesso tempo ampio di profumi e finezza, caratteri dovuti allo Chardonnay.

Cuvee realizzata con un assemblaggio delle annate 2015/2016. Vinificato in maniera tradizionale con una pressatura delle uve soffice a bassa pressione.

**Invecchia 15 mesi sui lieviti prima della sboccatura e 6 mesi di affinamento in bottiglia.**



## *Brut Rosè*

Assemblaggio: 60% Chardonnay – 40% Pinot Noir

Dosaggio: 8 gr/lit

Un rosato, abbastanza inusuale essendo in propendenza Chardonnay e con un sola piccola parte di Pinot Noir vinificato in rosso. Questo ne comporta un colore molto scarico ma una gran eleganza nei profumi. Al naso lo chardonnay la fa da padrone con un bouquet floreale davvero molto interessante. **In bocca risulta essere molto morbido e piacevole da bere, il finale ti invoglia sempre a fare un calice in più**



## *“Cuvee Prestige” Millesime 2012*

Assemblaggio: 100% Chardonnay

Dosaggio: 4 gr/lit (Extra Brut)

.Uno champagne davvero molto interessante, figlio dell'annata 2012. Quest'annata è stata caratterizzata da un forte gelata primaverile che ne ha scaturito vini setosi, molto equilibrati con personalità. Questo champagne viene vinificato in maniera tradizionale e viene poi invecchiato sui lieviti 36 mesi.

Questo è uno champagne per veri appassionati, forse più propenso a riposare qualche altro anno prima di essere degustato, tra qualche anno potrebbe rivelare davvero una bella sorpresa.

**Prodotto davvero interessante, da provare!**



# -Fleury – Gille

*Una delle nostre ultime scoperte, la famiglia Fleury, vigneron di generazione in generazione. Già dal 1842 Pierre Louis Fleury, inizia l'attività di vigneron (lavoratore di vigna). Nel 1955, Marcel Fleury con sua moglie Micheline Gille crea il marchio, e diventano ufficialmente recoltant manipulator. Ad oggi Bertrand Fleury e sua sorella Christine, continuano i sogni dei loro avi, avendo ormai esportato i propri champagne anche fuori dai confini nazionali.*



CHAMPAGNE  
FLEURY-GILLE



*Gli 8 ettari coltivati dalla famiglia Fleury si trovano tra il fiume (la Marne) e la foresta, sulle colline ben esposte dei comuni di Trélou-sur-Marne e Passy-sur-Marne.*

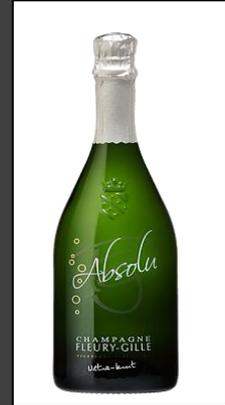
*Fleury-Gille coltiva tutti e 3 i più importanti vitigni dello champagne (pinot meunier, pinot noir, chardonnay)*

## *“Cuvee Absolu” Brut Nature*

Assemblaggio: 60% Pinot Noir - 30% Chardonnay – 10% Pinot Meunier

Dosaggio: 0 gr/lit (Pas Dose)

Da raccolta manuale, e una pressatura tradizionale, subisce la fermentazione alcolica in acciaio e la fermentazione malolattica completa, questo Brut Nature è davvero molto interessante. Per bere prodotti di questo genere serve un palato abbastanza allenato, in quanto è un prodotto particolare ed a chi si avvicina le prime volte ad un calice di champagne potrebbe sembrare quantomeno diverso. Al naso sentori molto delicati di frutta fresca, in bocca risulta molto equilibrato **con la nota acidula che la fa da padrone. Presenta una davvero interessante sapidità.**



# -Boutillier-Poissinet

*Questo piccolo produttore si trova a Binson, un piccolo villaggio sulla riva destra della Marna. Le colline in cui questa Maison coltiva le proprie uve sono esposte in maniera perfetta all'esposizione del sole, che consente la produzione di Champagne eccezionali.*



*Maison a conduzione familiare che fa del rispetto dell'ambiente e delle tradizioni la loro forza. Possiedono tutti e 3 i vitigni più importanti (Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay) il che ne consente la creazione di ottimi assemblaggi.*

## *Brut Reserve*

Assemblaggio: 33% Chardonnay – 33% Pinot Noir – 33% Pinot Meunier

Dosaggio: 6 gr/lt

Assemblaggio proporzionato dei tre vitigni tipici champenois. La fermentazione alcolica viene svolta in acciaio. La vinificazione viene effettuata con l'utilizzo della fermentazione malolattica. 36 mesi di soggiorno sui lieviti e almeno 3 mesi di riposo dopo il dégorgement. **Al naso sentori di pasta frolla, fruttati e floreali. In bocca rimane ben fresco dall'inizio alla fine.**



## *Demi-sec*

Assemblaggio: 33% Chardonnay – 33% Pinot Noir – 33% Pinot Meunier

Dosaggio: 38 gr/lt

Assemblaggio proporzionato dei tre vitigni tipici champenois. La fermentazione alcolica viene svolta in acciaio. La vinificazione viene effettuata con l'utilizzo della fermentazione malolattica. 36 mesi di soggiorno sui lieviti e almeno 3 mesi di riposo dopo il dégorgement. Colore molto bello, al naso rimane molto fresco e piacevole.

In bocca la freschezza degli aromi si contrasta con la dolcezza apportata dall'alto dosaggio. **Splendido con pasticceria, e dolci in generale.**



## *“Cuvee Prestige”\**

Assemblaggio: 100% Chardonnay

Dosaggio: 6 gr/lt

Il fiore all'occhiello della Maison, un vino straordinario,

Assemblaggio della vendemmia 2009 uniti ad una percentuale di Chardonnay di riserva di vendemmie precedenti. La fermentazione alcolica viene svolta in acciaio. La vinificazione viene effettuata con l'utilizzo della fermentazione malolattica. **60 mesi di soggiorno sui lieviti e almeno 6 mesi di riposo dopo il dégorgement. Da provare!!!**



\*Medaille D'or, Concours 2019, Vignerons Indipendants

# -Dom Bacchus

*Situata nel cuore della valle della Marna, vicino a Epernay, la Maison possiede 8 ettari di vigne a Reuil. Utilizzano la rinomata pressa Coquard e delle vasche per la fermentazione termoregolata, questo gli consente di produrre vini di grandissima qualità. Presso la loro cantina sono presenti 5 camere dove alloggiare e un museo con più di 220 statuette che ricreano i villaggi dello champagne di una volta.*



*La cantina è gestita da Lydie e Arnaud che curano tutte le fasi di creazione dello champagne. Hanno ricevuto tantissimi premi dalle più rinomate guide ma loro sono fieri specialmente di due certificazioni eco-ambientali in quanto sono molto legati al territorio.*

## *Cuveè Prestige 2013*

Assemblaggio: 75% Chardonnay – 25% Pinot Noir

Dosaggio: 9 gr/lt

Millesimato molto interessante soprattutto per rapporto qualità prezzo.

Caratteristica molto particolare: l'invecchiamento, prima dell'imbottigliamento, in vasche termoregolabili che danno ancor più possibilità alla maison di intervenire e migliorare la qualità di questa Cuveè.

Consigliato come aperitivo e soprattutto con piatti di pesce crudo o sushi. **In bocca ha un piacevole contrasto tra la nota fruttata e la nota tostata.**



## *Cuveè Antique Brut 2012*

Assemblaggio: 80% Chardonnay – 20% Pinot Noir

Dosaggio: 8 gr/lt

Millesimato dall'ottima annata 2012, in questo champagne è evidente la struttura data dal passaggio in botti di rovere per 12 mesi. Invecchiato successivamente per 5 anni in cantina prima della sboccatura. La struttura data dal legno lo rende perfetto per abbinamenti anche con la carne.

Da segnalare in bocca un'ottima nota legnosa con aromi che spaziano dalla Vaniglia al Caffè, **passando per un piacevole sentore di Nocciola.**



**\*bottiglie numerate e etichetta in metallo**

# -Maison Amis



CHAMPAGNE  
**BOLLINGER**  
MAISON FONDÉE EN 1829

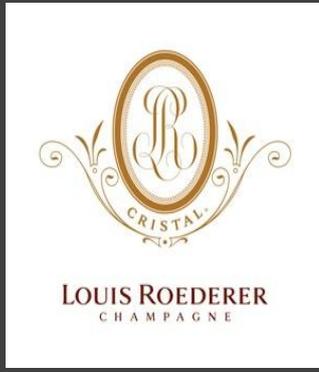
FONDÉ  EN 1825

*Joseph Perrier*  
CHAMPAGNE



DEPUIS  1906

CHAMPAGNE  
**LALLIER**  
À Aÿ-FRANCE



# Cene Degustazione

Si organizzano su richiesta cene degustazione, con i nostri prodotti. Noi ci occupiamo di elaborare il menu insieme allo Chef, preparare la locandina dell'evento e pubblicizzarlo.

Negli anni ci siamo occupati di organizzare più di 20 cene degustazione

Per informazioni: 3337212979 (Ettore)

Queste alcune locandine di eventi passati:



Sabato  
24 Novembre

**BRAQUE**  
italian café & brasserie

SERATA  
*Champagne*

Una serata degustazione  
con i migliori produttori regionali  
e gli Champagne più ricercati

Produttori Champagne R.M. Blanc de Blancs Grand Cru	Produttori Champagne R.M. Pinot Noir Grand Cru a Premier Cru	Grande Maison: N.M.
<b>Désautels-Cuiret</b> (Vign)	<b>J.L. Secondé-Simon</b> (Ambonnay)	<b>Joseph Perrier</b> Cullonnois Champagne
<i>Salmon e Ostriche</i>	<i>Primo Piatto dello Chef</i>	<i>Mortadella e Focaccia</i>
<b>Robert Charlemagne</b> (Le Mesnil-sur-Oger)	<b>Yves Louvet</b> (Lautrec-Mutry)	<i>Costo della serata: 50 Euro</i>
<i>Salumi tipici Marchigiani</i>	<i>Primo Piatto dello Chef</i>	



BRAQUE - Via Bellina, 6 - 60029 - Sirolo (AN) - Ingresso Centro Golf Club  
info@braquebrasserie.it - www.braquebrasserie.it - #braquebrasserie



Venerdì 6 Dicembre - Ore 20:30

PRESSO  
Oasi Cannetacci

SERATA  
*Champagnino*

Menu

<b>Salumi tipici marchigiani seguiti da eresia e verdure</b> Basilico Pinnauti (Cোধey)	<b>Carbonara con guanciale croccante nostrano</b> Don Luciani - Rosè - Grand Cru (Tantini-Mutry)	<b>Misalino marchigiano al forno</b> J.L. Secondé-Simon - Grand Cru (Ambonnay)
<b>Risotto champagne e cotichino</b> Don Luciani - Grand Cru (Tantini-Mutry)	<b>Cosine di maiale al metro dello chef</b> Don Baccari - Premier Cru (Rosè)	<b>Riscottiera secca Chambellone fatto in casa</b>

**COSTO DELLA SERATA - 55€**  
IN COLLABORAZIONE CON ENOTECA DELL'ANGOLO E SALUMIFICIO DEL CONERO



OASI CANNETACCI - Via delle Stazioni 29C - 60015 Polcenara Maremmana (AN)  
Info e prenotazioni: 071 818542 / 333 7212979 - www.oasicannetacci.it

## MOSCIOLI & CHAMPAGNE AL RISTORANTE "IL MOLO" DI PORTONOVO



state rapite dal fascino delle bollicine di alta qualità delle sei etichette degustate ed abbinare in primis ai fantastici moscioli pescati nella baia portonovese, cucinati ad hoc in una super pentola. Clou gastronomico della serata, sfornate dalle cucine dirette dallo chef Simone Baleani, sono state infatti le lasagne ai moscioli: straordinariamente buone.

La grande kermesse degli champagne è un appuntamento estivo annuale che permette agli amatori di mettere a confronto più etichette. Ma fra gli champagne facevano capolino anche diverse bottiglie del Brut Rosé Martinotti "Pink" prodotte dallo stesso Strologo, che hanno fatto la loro bellissima figura.

Nelle infuocate serate di agosto, Portonovo al Conero celebra l'estate con eventi di grande goduria. Appuntamento sulla spiaggia del noto ristorante "Il Molo" per una cena molto briosa. Si è bevuto alla grande e mangiato divinamente.

Il brio è stato dato dalla stappatura di due *matusalemme* e diverse altre bottiglie di champagne scabolate dal produttore del Conero Silvano Strologo. "Charlemagne" e "Louis Roeder" erano le due mega bottiglie proposte dall'importatore Ettore Paolinelli, titolare dell'Enoteca all'Angolo di Falconara Marittima. Le circa sessanta persone partecipanti sono



# *Termini e Condizioni*

-MINIMO D'ORDINE 6 BOTTIGLIE  
(TRASPORTO GRATUITO) PAGAMENTO ALLA  
CONSEGNA

-PAGAMENTO ANTICIPATO 4%

-36 BOTTIGLIE SCONTO IN VALUTA 10%

-PREZZI IN IVA ESCLUSA (22%)

-PER INFO, PREZZI E DISPONIBILITA'  
"MAISON AMIS" INVIARE EMAIL

-PER INFO E ORDINI:

[info@enotecadellangolo.com](mailto:info@enotecadellangolo.com)

3337212979 (Ettore)

3930410461 (Mattia)

# IL RE DELLO CHAMPAGNE

di Gualberto Compagnucci

Ettore Paolinelli (a destra)  
con l'amico Silvano Strologo

Ettore Paolinelli è un collega sommelier titolare dell'“Enoteca dell'Angolo” di Falconara Marittima. Ne parliamo volentieri perché, a differenza di molti altri enotecari, lui vive letteralmente immerso nell'affascinante mondo delle bollicine speciali. Speciali? Sì, speciali, perché le bollicine sono quelle dei più nobili e rari Champagne prodotti dai più piccoli vigneroni dell'omonima regione francese.

Tre o quattro volte l'anno Ettore parte con il suo furgone alla volta della Champagne e fa razia dei più particolari dei suoi prodotti. Prende di mira i meno conosciuti che comunque sono annoverati fra i Récoltant manipulateur o fanno parte delle piccole Cooperative di Récoltant; riempie il furgone fino al tetto e prende la strada di casa studiandosi nel contempo i prossimi itinerari da fare.

Quasi tutti i mesi Ettore fa un fischio ad una trentina di amici e ad estimatori di Champagne e organizza in diversi buoni ristoranti splendide cene anniellate, anzi inondate esclusivamente di grandi bollicine. Non so esattamente quante siano le etichette di Champagne commercializzate da Ettore a



prezzi interessanti, ma ce n'è per tutti i gusti e ovviamente per tutte le tasche. Ricordo che tre estati fa degustammo più di dieci etichette diverse: eravamo in cinquanta e tagliammo il collo a colpi di sciabola a quasi sessanta bottiglie.

Se siete affascinati dalle bollicine sarà un'immenso piacere per voi scoprire “l'Enoteca dell'Angolo” di Ettore Paolinelli per un tuffo in un mare di rari Champagne. Come già detto i prezzi saranno una gradita sorpresa. Vi consiglio di farci un salto.

**Enoteca dell'Angolo**  
Via Trento, 25  
Falconara Marittima (AN)  
Tel./Fax 071 912459  
Cell. 3337212979  
info@enotecadellangolo.com

25

