



CHAMPAGNE

ENCRY

FRANCE





*Vous ne découvrirez rien  
si vous êtes satisfaits  
de ce qui a été découvert.*

SENECA

*Non si scoprirebbe mai niente  
se ci si considerasse soddisfatti  
di quello che si è scoperto.*

SENECA

*You wouldn't discover anything  
if you weren't satisfied  
of what you have discovered.*

SENECA

La qualité de ce vin d'un doré lumineux lumière dorée, avec un perlage filigrané, résonne dans le verre comme un éclat de rire clair et cristallin agrémenté de somptueux reflets verdâtres mais évanescents, qui disparaissent rapidement. Intense, complexe et allechant, il exige un nez irrésistible, une extraordinaire et aromatique originalité et maturité, composé de levures et de notes florales, doux, capiteux, développe une senteur de fruits mûrs à peine juste mielleux. Il s'impose avec élégance et cohérence, le corps est très doux, rond et équilibré, il est dominé par une effervescence omniprésente et crémeuse. Les goûts des parfums délicieux, les notes subtiles de miel en train de formation. La pureté et la fluidité, et le raffinement extrême, typiques du Chardonnay d'origine noble, rendent le vin parfait pour l'apéritif, mais il peut accompagner excellemment un combiné de plats avec fruits de mer et poissons. Il sera l'hôte plus discret et raffiné, à déguster jusqu'à la dernière coupe dans les moments inoubliables, d'enthousiasme partagés, quand les mots ne peuvent pas tout dire.

La veste di questo vino di un dorato luminoso, con perlage filigranato, risuona nel bicchiere come una risata limpida e cristallina, impreziosito da sontuosi ma evanescenti riflessi verdolini, che dileguano in fretta. Intenso, complesso ed invitante, si impone un naso irresistibile, un'originalità e una maturità aromatiche straordinarie, composto da lieviti e sentori floreali, soavi, inebrianti, si sviluppa attorno a frutta matura appena mielata. In bocca si impone con eleganza e omogeneità il corpo risulta molto fresco, rotondo ed equilibrato, è dominato da un'effervescenza onnipresente e cremosa. Sapori squisiti effluvi, sottili note mellifue in formazione. La purezza, la fluidità e l'estrema raffinatezza, tipiche degli chardonnay di nobili origini, rendono il vino perfetto come aperitivo, ma sa accompagnare in modo eccellente i piatti in abbinamento con frutti di mare e di pesce. Saprà essere l'ospite più discreto e raffinato, da assaporare fino all'ultimo calice in quei momenti indimenticabili, di slanci condivisi, quando le parole non riescono a dire tutto.

You wouldn't discover anything if you weren't satisfied of what you have discovered. The quality of this wine in a golden light, with filigreed perlage, resonates in the glass like a clear and crystalline laugh, embellished with sumptuous but evanescent green reflections, which disappear quickly. Intense, complex and inviting, it requires an irresistible nose, an aromatic and extraordinary originality and maturity, composed of yeast and floral features, sweet, heady, it spreads around a ripe fruit just honeyed. It stands out in the mouth with elegance and homogeneity and the body is very fresh, round and balanced, dominated by ubiquitous and creamy effervescence. Delicious scents tastes, fine honeyed features in training. The purity, the fluidity and the extreme refinement, typical of the chardonnay of noble origin, making it the perfect wine as an aperitif but it can couple with seafood and fish courses in an excellent way. He will be the more discreet and refined guest, to be savored until the last cup during those unforgettable moments, of enthusiasm shared, when words can't say everything.

Cuvée: 100% Chardonnay  
Brut  
"Réserve Sélection"  
Grand Cru



Une histoire, même la plus simple, marque son temps grâce au courage de certains choix, le désir de réaliser, la capacité de concevoir, une attention aux détails, l'appartenance à ses propres rêves...

La grandeur de ces derniers vit dans un métier autre frontière comme le nôtre, où que le courage est dans la création d'art du Champagne, fondre avec sagesse l'instinct d'un projet avec l'émotion qui se vit de réaliser le voir. Nous interprétons notre époque avec les différentes techniques qui caractérisent notre réalité et nous précédons l'avenir en l'affrontant comme on affronterais un défi plein de pièges et aux limites du possible. Il n'est jamais absurde quand il s'agit d'élargir les propres horizons. Si les portes de la perception étaient ouvertes, tout apparaîtrait comme il est: Infini. La exceptionnalité du Champagne est due tant aux conditions très particulières de l'environnement, qu'aux méthodes de transformation codifiées , mais surtout à un travail paysan particulièrement minutieux et laborieux. En somme, un processus séculaire, qui appartenait aux chefs-d'œuvre du génie humain,

où le Champagne est redevenu un vin et pas seulement un verre de rêves. Notre travail est de proposer un champagne qui reflète l'originalité du «terroir» d'ou il provient , soumis évidemment aux différentes qualités des années, avec sa précise originalité et «traçabilité» et qui provient probablement des meilleures parcelles de la Champagne, les Grands Cru. La Maison fait partie des ces petits producteurs, les soi-disant Récoltants-Manipulants (ainsi vous trouverez le symbole R.M. sur les étiquettes des bouteilles) donc il n'y a pas de grand budget publicitaire, mais vous pouvez trouver la capacité et la qualité d'un niveau absolu.

**LA NATURE IMITE ELLE-MÊME.**

**UNE SEMENCE JETÉE DANS UN BON ESPRIT PORTE BIEN;**

**AUSSI UN PRINCIPE MIS DANS UN BON ESPRIT BIEN FAIT.**

**TOUTE EST CRÉÉE ET CONDUIT PAR LE MAÎTRE,**

**LA RACINE, LA BRANCHE, LES FRUITS, LES PRINCIPES,**

**LES CONSÉQUENCES...**

**PASCAL**



Una storia, anche la più semplice, segna il proprio tempo attraverso il coraggio di alcune scelte, il desiderio del realizzare, la capacità di progettare, l'attenzione nei particolari, l'appartenenza ai propri sogni...

La grandezza di questi ultimi vive in un mestiere oltre frontiera come il nostro, dove il coraggio sta nel creare l'arte nello champagne, fondere sapientemente l'istinto di un progetto con l'emozione che si vive nel vederlo realizzato. Interpretiamo il nostro tempo attraverso le diverse tecniche che caratterizzano la nostra realtà e precediamo il futuro affrontandolo come si affronta una sfida piena di insidie ed ai confini del possibile. Assurdo non lo è mai quando si tratta di allargare i propri orizzonti. Se le porte della percezione fossero aperte, tutto apparirebbe così com'è: Infinito. L'eccezionalità di questo Champagne è dovuta sia a condizioni del tutto particolari di natura ambientale, sia a metodi di lavorazione codificati ma anche da una lavorazione soprattutto contadina, attenta e laboriosa. Insomma un procedimento produttivo secolare che apparteneva ai capolavori dell'ingegno umano, dove lo champagne torna ad essere un vino e non solo un calice di sogni. Il nostro lavoro è quello di proporre uno champagne che rispecchi l'originalità del "terroir" da cui proviene, soggetto evidentemente alle diverse qualità delle annate, con una sua precisa "tracciabilità" ed originalità e che possibilmente provenga dalle migliori particelle della Champagne, i Grands Cru. La Maison fa parte di quei piccoli produttori, i cosiddetti Récoltants-Manipulants (per tanto troverete la sigla R.M. sulle etichette delle bottiglie): quindi non ci sono grandi budget pubblicitari ma si possono trovare capacità e qualità di assoluto livello.

**LA NATURA IMITA SE STESSA.**

**UN SEME GETTATO IN UNA BUONA MENTE PORTA DEI BUONI FRUTTI; ANCHE UN PRINCIPIO GETTATO IN UNA BUONA MENTE PORTA DEI BUONI FRUTTI. TUTTO E' CREATO E CONDOTTO DALLO STESSO MAESTRO, LA RADICE, IL RAMO, I FRUTTI, I PRINCIPI, LE CONSEGUENZE...**

**PASCAL**





A story, even the simplest, marks its time through the courage of some choices, the desire of achievement, the ability to design, the attention for details, the belonging to own dreams...

The greatness of the last of them lives in a technique over the border like ours, where the courage is represented by the creation of the art in the champagne, to merge in a wise way the instinct of a project, feeling the emotion of his realization. We interpret our times through different techniques that characterize our reality and we anticipate the future by facing him as it faces a challenge full of traps and on the boundaries of possible. Nothing is absurd when you broaden your horizons. If doors of perception were opened, everything would appear as it is: Infinite. The exceptionality of Champagne is due to both special environmental conditions and methods of processing encoded, but also especially to a peasant working, careful, laborious. In short, a secular production process that belonged to the masterpieces of human ingenuity, where the Champagne returns to be a wine and not just a glass of dreams. Our work is to propose a champagne that reflects the originality of the "terroir" from which it came. It is obviously subjected to the different quality of vintages, with a precise "traceability" and originality that possibly comes from the best particles of Champagne, the "Grands Cru". "The Maison" is part of those small producers, the so-called "Récoltants-Manipulants" (for this reason you will find the symbol R.M. on bottle labels). Finally there are no large advertising budgets but you can find capacity and quality of absolute level.

**NATURE IMITATES ITSELF.**

**A SEED, THROWN INTO A GOOD MIND, BEARS FRUIT;  
A PRINCIPLE, THROWN INTO A GOOD MIND, BEARS  
FRUIT TOO. EVERYTHING IS CREATED AND LED BY THE  
SAME MASTER, THE ROOT, THE BRANCH, THE FRUIT,  
THE PRINCIPLES, THE CONSEQUENCES....**

**PASCAL**



15/11/2008

15/11



*“Le Champagne! Dans la victoire se mérite,  
dans la défaite on a besoin de lui!”*

*“Lo Champagne! Nella vittoria lo si merita,  
nella sconfitta se ne ha bisogno!”*

*“Champagne! In victory you deserve it,  
in defeat you need it!”*





SCICC  
SOCIÉTÉ COMMERCIAL  
ITALIENNE CHAMPAGNE  
& COSMÉTOLOGIE

VIA ACCADEMIA, 9  
35139 PADOVA - ITALY

concept design:  
[graficaatestina.it](http://graficaatestina.it)



[www.champagne-ency.com](http://www.champagne-ency.com)