



Champagne



Chi Siamo

Benvenuti nel nostro sito, dedicato al mondo dello champagne autentico e artigianale.

Con oltre quarant'anni di esperienza nella commercializzazione dei Grands Cru francesi e nel campo dello champagne, ci siamo specializzati nella ricerca e selezione di viticoltori indipendenti più talentuosi della regione dello champagne.

I nostri partner sono produttori classificati come Recoltant-Manipulant (RM) o Recoltant-Coacteur (RC), esclusivamente provenienti da territori classificati Grand Cru e Premier Cru.

Questi viticoltori hanno i propri vigneti da diverse generazioni, coltivano la vite con un know-how ancestrale e con una vera passione per la qualità.

La nostra missione è trovare tesori nascosti tra questi prestigiosi territori e farli conoscere in tutto il mondo.

A differenza dei grandi marchi, che si affidano a costose strategie di marketing per gli champagne spesso prodotti sulla larga scala e a livello industriale, noi privilegiamo l'autenticità e l'artigianalità.

Ogni annata che noi selezioniamo è il frutto di una meticolosa attenzione ad ogni fase della produzione, dalla vigna alla bottiglia, garantendo champagne eccezionale ad un rapporto qualità prezzo imbattibile.

Viaggiamo attraverso i migliori territori Premier e Grand Cru, che rappresentano solo il 10% della produzione di champagne, per trovare viticoltori eccezionali, spesso sconosciuti, ma che creano champagne rari e unici.

Il nostro ruolo è quello di essere l'intermediario di fiducia tra questi artigiani e i nostri clienti in tutto il mondo, offrendovi champagne autentici da scoprire, assaporare e condividere.

Il nostro impegno: qualità, trasparenza e rispetto del territorio.

Che tu sia un profano, un collezionista o semplicemente curioso di scoprire champagne eccezionali, ci impegniamo ad offrirti un'esperienza unica, unendo eleganza, autenticità e piacere di degustare annate impareggiabili.

Scopri con noi la vera anima dello champagne: ogni bottiglia racconta una storia, quella della terra, delle uve e della passione di chi li ha plasmate.

UGOVA SAS

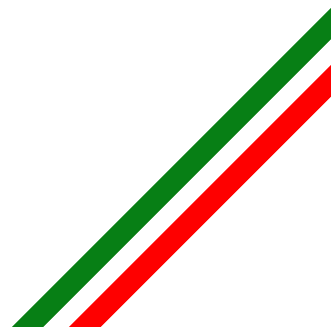
78250 Meulan en Yvelines

+33 6 34 26 98 15 (France) +39 371 661 3993 (Italia)

info@solochampagne.it

RCS 930 216 239 Versailles

TVA INTRACOMMUNAUTAIRE : FR51930216239



Qui sommes nous?

Bienvenue sur notre site, dédié à l'univers du champagne authentique et artisanal.

Forts de plus de 40 ans d'expérience dans le négoce des Grands Crus français et dans le domaine du champagne, nous nous sommes spécialisés dans la recherche et la sélection des vigneron indépendants les plus talentueux de la région champenoise. Nos partenaires sont des producteurs classifiés en Récoltant-Manipulant (RM) ou Récoltant-Coopérateur (RC), exclusivement issus de terroirs classés en Grand Cru et Premier Cru. Ces vigneron possèdent leurs propres vignobles depuis plusieurs générations, cultivant la vigne avec un savoir-faire ancestral, un engagement artisanal, et une véritable passion pour la qualité.

Notre mission est de révéler les trésors cachés de ces terroirs prestigieux et de les faire connaître à travers le monde.

Contrairement aux grandes marques, qui misent sur des stratégies de marketing coûteuses pour des champagnes souvent produits à grande échelle et de façon industrielles, nous privilégions l'authenticité et l'artisanat. Chaque cuvée que nous sélectionnons est le fruit d'une attention minutieuse à chaque étape de la production, de la vigne à la bouteille, garantissant des champagnes d'exception à un rapport qualité-prix imbattable.

Nous parcourons les meilleurs terroirs de Premier et Grand Cru, qui représentent seulement 10 % de la production de champagne, pour trouver des vigneron d'exception, souvent méconnus, mais qui créent des champagnes rares et uniques. Notre rôle est d'être l'intermédiaire de confiance entre ces artisans et nos clients du monde entier, en vous offrant des champagnes authentiques, à découvrir, savourer et partager.

Notre engagement: la qualité, la transparence et le respect du terroir.

Que vous soyez amateur éclairé, collectionneur ou simplement curieux de découvrir des champagnes d'exception, nous nous engageons à vous offrir une expérience unique, alliant élégance, authenticité, et plaisir de déguster des cuvées inégalées.

UGOVA SAS

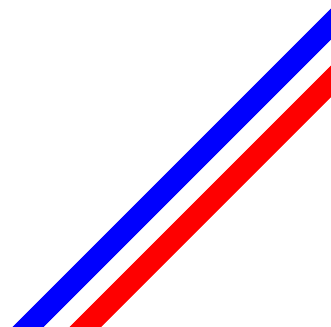
78250 Meulan en Yvelines

+33 6 34 26 98 15 (France) +39 371 661 3993 (Italia)

info@solochampagne.it

RCS 930 216 239 Versailles

TVA INTRACOMMUNAUTAIRE : FR51930216239



Menzione sulle etichette di Champagne

La denominazione di vendita costituita dalla dicitura "Champagne" deve apparire in caratteri molto visibili e deve essere ripetuta sulla parte del tappo contenuta nel collo della bottiglia.

Il nome e la ragione sociale dell'elaboratore, il nome del Comune della sua sede legale (compreso il nome del Comune in cui il vino è elaborato).

Le iniziali della categoria professionale dell'elaboratore (RM, RC, NM...). Queste iniziali precedono il numero di immatricolazione professionale rilasciato dal Comitato Champagne.

La menzione del tipo di territorio: Grand Cru e Premier Cru. Questi champagne provengono esclusivamente da villaggi classificati come Grand Cru (100%) o Premier Cru (90-99%) sulla scala dei Crus, il che è un indicatore della qualità del territorio. Se non è specificato nulla, si tratta di un Cru semplice non classificato.

La menzione del contenuto di zucchero: brut nature, extra brut, brut, extra sec, sec, demi-sec o doux.



Mentions sur une étiquette de Champagne

La dénomination de vente constituée de l'appellation «CHAMPAGNE» doit figurer en caractères très apparents et être répétée sur la partie du bouchon contenue dans le col de la bouteille.

Le nom ou la raison sociale de l'élaborateur, le nom de la commune de son siège social (y compris le nom de la commune où le vin est élaboré)

Les initiales sur la catégorie professionnelle de l'élaborateur (RM, RC, NM ...). Ces initiales précèdent le numéro d'immatriculation professionnel délivré par le Comité Champagne

La mention du type de terroir : **GRAND CRU** et **PREMIER CRU** . Ces Champagnes proviennent exclusivement de villages classés «Grand Cru» (100%) ou «Premier Cru» (90-99%) sur l'échelle des crus, ce qui est un indicateur de la qualité du terroir. Si rien n'est spécifié il s'agit d'un CRU simple non classé.

La mention de la teneur en sucre : «brut nature» «extra brut», «brut», «extra sec», «sec», «demi-sec» ou «doux».



Tipi di Champagne per dosaggio di zucchero

Brut Nature o (Brut zero)

Champagne senza dosaggio o con meno di 3 g/L di zucchero residuo, senza aggiunta di zucchero dopo il *dégorgement*.
E' piuttosto secco.

Extra Brut

Champagne con un contenuto di zucchero molto basso, tra 3 e 6 g/L, che gli conferisce un gusto molto secco.

Brut

Contiene tra 6 e 12 g/L di zucchero. E' la categoria più popolare, offrendo un equilibrio tra acidità e dolcezza.

Extra Dry (o extra Sec)

Contiene tra 12 e 17 g/L di zucchero. Questo champagne è leggermente più dolce del brut, ma rimane abbastanza secco.

Sec

Contiene tra 17 e 32 g/L di zucchero, offrendo una dolcezza percepibile pur restando relativamente secco.

Demi-Sec

Contiene tra 32 e 50 g/L di zucchero, il che gli conferisce una dolcezza marcata, spesso servito con il dessert.

Doux

Contiene più di 50 g/L di zucchero, rendendo il tipo di Champagne più dolce, generalmente utilizzato per accompagnare dessert zuccherati.

Il dosaggio espresso in grammi per litro e non per bottiglia da 75 cl



Types de Champagne par dosage en sucre

Brut Nature o (Brut zero)

Champagne sans dosage ou avec moins de 3 g/L de sucre résiduel, sans ajout de sucre après le dégorgement.
Il est plutôt sec.

Extra Brut

Champagne avec une très faible teneur en sucre, entre 0 et 6 g/L, ce qui lui donne un goût très sec.

Brut

Contient moins de 12 g/L de sucre. C'est la catégorie la plus populaire, offrant un équilibre entre l'acidité et la douceur.

Extra Dry (o extra Sec)

Contient entre 12 et 17 g/L de sucre. Ce Champagne est légèrement plus sucré que le brut, mais reste assez sec

Contient entre 17 et 32 g/L de sucre, offrant une douceur perceptible tout en restant relativement sec.

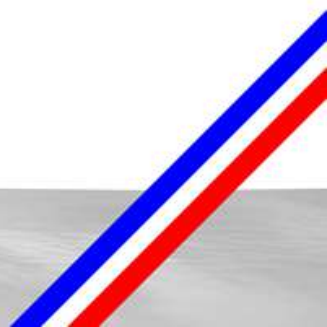
Demi-Sec

Contient entre 32 et 50 g/L de sucre, ce qui lui donne une douceur marquée, souvent servi avec des desserts

Doux

Contient plus de 50 g/L de sucre, ce qui en fait le type de Champagne le plus sucré, généralement utilisé pour accompagner des desserts sucrés.

Le dosage est exprimé en grammes/Litre (g/L) et non par bouteille de 75 cl



Diversi tipi di Champagne esistenti

L'assemblaggio:

È il tipo più comune. Non millesimato, assemblato da più vitigni e di più annate. Esempio: Tradition o Réserve.

Blanc de Blancs:

Elaborato esclusivamente da Chardonnay. Ha un profilo più leggero e fresco, spesso associato a profumi floreali e di agrumi.

Blanc de Noirs:

Realizzato esclusivamente con vitigni a bacca nera (Pinot Noir e/o Pinot Meunier), questo Champagne ha un profilo più ricco e strutturato.

Rosé:

Elaborato o per assemblaggio, mescolando champagne con vino rosso locale, o per macerazione, lasciando le bucce delle uve nere nel mosto per un breve periodo (Rosé de saignée).

Millésimato:

Prodotto esclusivamente con uve raccolte in un'unica annata eccezionale. È invecchiato più a lungo in cantina prima di essere commercializzato e esprime le caratteristiche uniche di quell'annata.

Cuvée de Prestige:

Spesso la cuvée di punta di una Maison di Champagne, ottenuta dalle migliori uve e terroir, con un invecchiamento più lungo.

CONCLUSIONE

Queste differenze permettono ai consumatori di scegliere uno Champagne in base alle loro preferenze di gusto, all'occasione e agli abbinamenti con i piatti.



Différents types de Champagne existant

L'assemblage:

C'est le type le plus courant. Non millésimé, assemblé à partir de plusieurs cépages et de plusieurs années. Ex: Tradition ou Réserve.

Blanc de Blancs:

Élaboré uniquement à partir du Chardonnay. Il a un profil plus léger et plus frais, souvent associé à des arômes floraux et d'agrumes.

Blanc de Noirs:

Élaboré uniquement à partir de cépages noirs (Pinot Noir et/ou Pinot Meunier), ce Champagne a un profil plus riche et plus structuré

Rosé:

Élaboré soit par assemblage en mélangeant du champagne avec du vin rouge local, soit par macération, en laissant les peaux des raisins noirs avec le jus pendant un temps court (Rosé de saignée).

Millésimato:

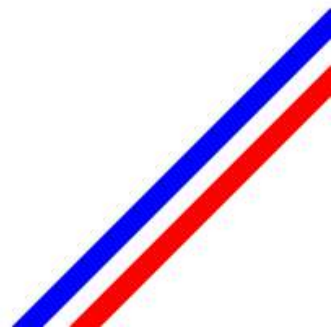
Élaboré uniquement à partir de raisins récoltés lors d'une seule année exceptionnelle. Il est vieilli plus longtemps en cave avant commercialisation et exprime les caractéristiques uniques de cette année de récolte

Cuvée de Prestige:

Souvent cuvée haut de gamme d'une Maison de Champagne, issue des meilleurs raisins et terroirs, avec un vieillissement plus long

CONCLUSION

Ces différentes permettent aux consommateurs de choisir un Champagne en fonction de leurs préférences de goût, de l'occasion, et des accords avec les mets.



Conservazione dello Champagne: Importante!

Per preservare la qualità dello champagne, è essenziale conservarlo in un luogo fresco, buio e leggermente umido.

La luce può alterare gli aromi dello champagne, provocando un "gusto di luce".

È fondamentale conservare queste bottiglie nell'oscurità totale per garantire una buona degustazione.

Il "gusto di luce" è un difetto organolettico dei vini di champagne.

È causato dall'esposizione delle bottiglie alla luce naturale o artificiale. Alcuni composti reagiscono sotto l'effetto della luce con un amminoacido chiamato metionina.

Quando questa si degrada, produce metantiolo, una molecola che conferisce al vino note di cavolo bollito, lana bagnata o gomma. A questo si aggiungono aromi ridotti, una diminuzione dell'intensità aromatica fruttata e una decolorazione dello champagne.

Questo fenomeno può verificarsi molto rapidamente, in pochi minuti sotto il sole diretto o con un'illuminazione troppo forte, ma anche in base al tempo di esposizione e alla temperatura.

Una volta che i vini sono stati colpiti, è impossibile eliminarne il difetto.



Conservation du Champagne: Notice importante!

Pour préserver la qualité du champagne, il est essentiel de le conserver dans un endroit frais, sombre et légèrement humide,. La lumière, peut altérer les arômes du champagne, provoquant un "goût de lumière". Il est crucial de stocker ces bouteilles dans l'obscurité totale afin de garantir une bonne dégustation.

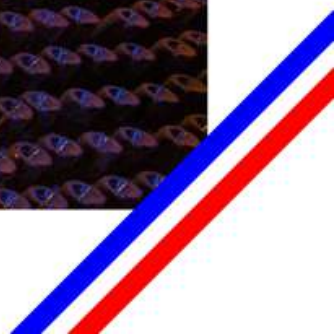
Le goût de lumière est un défaut organoleptique des vins de champagne.

Il est dû à une exposition des bouteilles à la lumière naturelle ou artificielle. Certains composés réagissent sous l'effet de la lumière avec un acide aminé nommé la méthionine.

Lorsque celle-ci se dégrade elle produit du méthanthiol qui est une molécule qui donne des notes de choux bouilli, de laine mouillée ou de caoutchouc au vin. S'y ajoutent des arômes réduits, une baisse de l'intensité aromatique fruitée, et une décoloration du champagne.

Il peut arriver de façon très rapide, en quelques minutes en plein soleil, ou sous un éclairage trop fort, mais également en fonction du temps d'exposition et de la température.

Une fois les vins affectés, impossible de s'en débarrasser.



Champagne Boucher Père & fils

La Maison BOUCHER padre e figlio è situata a Champillon, pittoresco villaggio della Champagne, arroccata sui pendii che dominano Épernay, capitale dello Champagne.

Piccolo comune, Champillon, con i suoi 72 ettari coltivati a vite, deve la sua fama alla sua posizione panoramica unica che sovrasta la valle della Marna e alla qualità del suo terroir. Quest'ultimo, classificato come Premier Cru, si affaccia su altri siti altrettanto famosi come AY, il vino del re Enrico IV, e Hautvillers, culla dello Champagne. La Maison di Champagne BOUCHER padre e figlio ha le sue origini nel 1806. Prima del 1806, la Maison era gestita da monaci legati all'Abbazia di Hautvillers, che producevano il loro Champagne. Nel 1806, gli antenati della famiglia Boucher presero in gestione la tenuta vinicola. Le prime generazioni coltivavano le vigne e vendevano i loro raccolti alle grandi case di commercio. Nel corso del XX secolo, cinque generazioni di viticoltori si sono succedute, contribuendo ciascuna allo sviluppo e alla notorietà della Maison BOUCHER, seguendo l'esempio dell'antenato fondatore Maurice Devary, il primo a produrre Champagne. Poco a poco, la Maison si è ingrandita acquistando vigneti classificati in Crus e Premier Crus. Oggi, l'azienda familiare possiede 9 ettari di cui 4,50 ettari di vigneti classificati Premier Cru, utilizzati per la produzione dei vari Champagne, con una produzione di circa 45.000 bottiglie. André BOUCHER, Gilles e ora Sylvain, tutti Récoltants-Manipulants, elaborano a loro immagine, nelle loro cantine, uno Champagne di vigneron, frutto di un savoir-faire tradizionale tramandato di padre in figlio, che, combinato con le moderne tecniche di lavorazione, garantisce una qualità costante delle loro cuvée.

Premier Cru



vai allo shop



Champagne Boucher Père & fils

La maison BOUCHER père et fils est situé à Champillon, pittoresque village champenois, nichée sur les coteaux surplombant Epernay, capitale du Champagne.

Petite commune, Champillon avec ses 72 hectares plantés en vigne doit sa renommée à son site panoramique unique dominant la vallée de la Marne et à la qualité de son terroir. Celui-ci, classé en 1er cru, fait face à d'autres aussi célèbres que AY, vin du roi Henry IV et Hautvillers, berceau du Champagne. La Maison de Champagne BOUCHER Père et Fils a ses origines en 1806. Avant 1806, la Maison était gérée par des moines qui étaient rattachée à l'Abbaye d'Hautvillers. Ils élaboraient leur propre Champagne. En 1806, les ancêtres de la famille Boucher ont repris l'exploitation du vignoble. Les premières générations cultivaient la vigne, et vendaient leurs récoltes aux grandes maisons de négoce. Au cours du XXème siècle, cinq générations de vignerons se sont succédées, contribuant tour à tour au développement et à la notoriété de la Maison BOUCHER à l'image de l'ancêtre fondateur Maurice Devary, 1er champagnisateur. Petit à petit la maison s'agrandit en rachetant des vignobles classés en Crus et en Premier Crus. Aujourd'hui l'exploitation familiale possède 9 hectares dont 4,50 hectares de vignes en Premier Cru qui est utilisé à l'élaboration des différents Champagne, d'une production d'environ 45 000 bouteilles. André BOUCHER, Gilles et maintenant Sylvain, tous Récoltants-Manipulants élaborent à leur image, dans leurs caves un Champagne de vigneron issu de ce savoir-faire traditionnel transmis de père en fils, qui, combiné aux techniques modernes de travail, assure une qualité suivie de leurs cuvées.



Premier Cru



Aller à la boutique

Champagne Florian Bliard

È un viaggio pittoresco quello che lo Champagne Dominique Bliard Labeste vi propone attraverso i suoi luoghi emblematici.

Faro nel mezzo della Vallée de la Marne, Hautvillers è un punto di riferimento imprescindibile nell'Oceano Champagne. È in questo luogo meraviglioso che, si dice, sarebbe nato il famoso re dei vini, grazie alla fortunata scoperta di Dom Pérignon, cantiniere dell'Abbazia di Hautvillers.

Uscita dalla sfera delle leggende, la storia si è diffusa e oggi è riconosciuta da tutti come la culla dell'avvento di un mito, quello di un vino di fama mondiale. Un universo che fa parte integrante della famiglia Bliard-Labeste e di cui essa è profondamente impegnata a trasmettere la straordinaria storia attraverso la valorizzazione della sua classificazione Premier Cru. Piuttosto naturalmente, è il Pinot Noir a sventolare come bandiera dell'azienda.

Questa predominanza si riflette logicamente nei vigneti familiari che si estendono fino a Épernay. Thibaut, sempre attento a ciò che accade nelle sue vigne, in superficie come in profondità, non esita a condurre analisi approfondite sulle parcelle che richiedono riflessione.

Impegnato nella Viticoltura Ragionata dal 2000, il vigneto è così certificato HVE

Premier Cru



vai allo shop



Champagne Florian Bliard

C'est un voyage pittoresque que le Champagne Dominique Bliard Labeste vous propose à travers ses lieux emblématiques. Phare au milieu de la Vallée de la Marne, Hautvillers est une balise de navigation incontournable dans l'Océan Champagne. C'est en ce lieu merveilleux que, dit-on, le célèbre roi des vins serait né, de l'heureuse découverte de Dom Pérignon, cellérier de l'Abbaye d'Hautvillers.

Depuis sortie de la sphère des légendes, l'histoire s'est popularisée pour être reconnue de tous comme le Berceau de l'avènement d'un mythe, celui d'un vin à la renommée mondiale.

Un univers qui fait partie intégrante de la famille Bliard-Labeste et dont elle a à cœur de transmettre la fabuleuse histoire à travers la valorisation de sa classification Premier Cru.

Assez naturellement, c'est le Pinot Noir qui se hisse en pavillon de l'exploitation. Cette prédominance se retrouve logiquement sur le vignoble familial qui pousse jusqu'à Épernay.

Thibaut toujours attentif à ce qui se passe à travers ses vignes, en surface comme en profondeur, celui-ci n'hésite pas à conduire des analyses approfondies sur les parcelles nécessitant réflexion.

Engagé dans la Viticulture Raisonnée dès l'an 2000, le vignoble est ainsi certifié HVE



Premier Cru



Aller à la boutique

Champagne Desaint Martin

È nel cuore di Ambonnay, situato nella Marna, che si trova il vigneto familiare Desaint Martin. Specializzati nella produzione di Champagne Grand Cru della Montagne de Reims, i vitigni utilizzati sono il Pinot Noir, il Pinot Meunier e lo Chardonnay.

Questa famiglia è orgogliosa di offrirvi vini di qualità superiore, ricchi di gusto e sapore.

Grazie alla loro esperienza e al loro savoir-faire, garantiscono vini elaborati nel pieno rispetto della tradizione champenoise. Non rimarrete delusi nel scoprire la loro selezione di vini unici e di qualità incomparabile.

Danno grande importanza al rispetto dell'ambiente e lavorano in armonia con la natura per produrre uno champagne di eccellenza.

Fanno parte dei viticoltori della cooperativa Saint-Réol, dove i loro vini vengono vinificati e invecchiati, come gli altri cru della cooperativa.

Grazie al contributo di queste grandi famiglie, la cooperativa permette di perpetuare il talento, condividere il savoir-faire e le infrastrutture che i piccoli viticoltori non possono permettersi, contribuendo così alla promozione dei vini di Ambonnay.

Grand Cru



vai allo shop



Champagne Desaint Martin

C'est au cœur d'Ambonnay, situé dans la Marne, que se trouve le vignoble familial Desaint Martin. Spécialisés dans la production de Grand Cru de Champagne de la Montagne de Reims. Les cépages utilisés sont le Pinot Noir, le Pinot Meunier et le Chardonnay.

Cette famille est fier de vous offrir des vins de qualité supérieure, riches en goût et en saveurs. Grâce à leur expertise et leur savoir-faire, ils garantissent des vins élaborés dans le plus grand respect de la tradition champenoise. Vous ne serez pas déçu de découvrir leur sélection de vins uniques et d'une qualité incomparable. Ils attachent une grande importance au respect de l'environnement et travaillent en harmonie avec la nature pour produire un champagne d'excellence.

Ils font partie des viticulteurs de la coopérative Saint-Réol, où leurs vins sont vinifiés et vieillies, à l'instar des autres crus de la coopérative.

Grâce à l'apport de ces grandes familles, la coopérative permet de perpétuer le talent, de partager le savoir-faire, ainsi que les infrastructures que les petits vigneron ne peuvent acquérir, contribuant ainsi à la promotion des vins d'Ambonnay.



Grand Cru



Aller à la boutique



Champagne Jean Launois

Il Domaine JEAN LAUNOIS, produttore di champagne, è un'azienda vitivinicola in Champagne con strutture molto moderne.

Il loro Domaine, situato nel cuore della prestigiosa Côte des Blancs, a Mesnil-sur-Oger, regno dello Chardonnay, è un vigneto classificato al 100% nella scala dei Grands Crus e coltivato in modo sostenibile.

Nato nel 1959, l'ultimo viticoltore della famiglia ha ereditato le vigne dai suoi genitori, suo padre le ha ereditate dai suoi, che a loro volta le avevano ereditate dai loro predecessori. Ogni generazione ha ampliato la superficie viticola, e lui ha acquistato terreni in altri crus della Champagne, che ha piantato con Pinot Noir e Pinot Meunier.

Attualmente l'azienda si estende su circa 5 ettari, di cui più della metà coltivati a Chardonnay (vitigno a bacca bianca). Vinifica vini straordinari e riservati a una produzione limitata.

Cru



vai allo shop



Champagne Jean Launois

Le domaine, JEAN LAUNOIS, Producteur de champagne, est une exploitation en Champagne avec des installations très modernes.

Leur Domaine, situé au cœur de la prestigieuse Côte des Blancs, à Mesnil sur Oger royaume du Chardonnay, est un vignoble classé 100% dans l'échelle des Grands Crus et exploités durablement.

Né en 1959, le dernier vigneron de la lignée, a hérité des vignes de ses parents, son père en a hérité des siens qui eux-mêmes en avaient hérités des leurs. Chaque génération a agrandie la surface, de son coté il a acheté des terres dans d'autres crus de la Champagne que qu'il a planté en pinot Noir et pinot Meunier.

Actuellement l'exploitation est d'environ 5 hectares, dont plus de la moitié en Chardonnay (cépage blanc).

Il vinifie des vins extraordinaires et confidentiels.

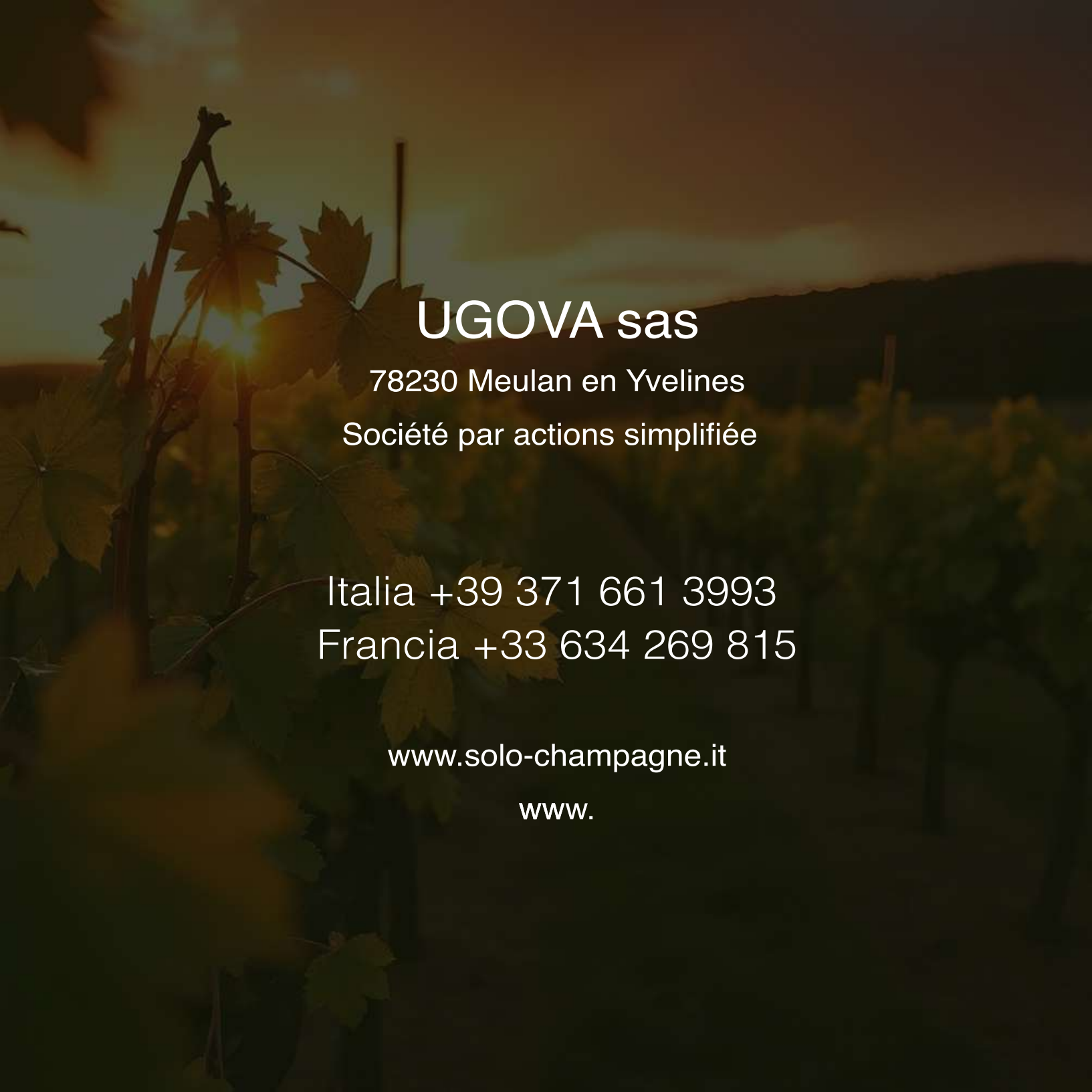


Cru



Aller à la boutique





UGOVA sas

78230 Meulan en Yvelines

Société par actions simplifiée

Italia +39 371 661 3993

Francia +33 634 269 815

www.solo-champagne.it

www.ugova.com