



CHAMPAGNE
TARLANT
VIGNERONS DEPUIS 1687



Vignaioli dal 1687



Oeuilly – Vallée de la Marne



@tarlant



#tarlant



CHAMPAGNE TARLANT

VIGNERONS DEPUIS 1687



Benoît Tarlant

"Lo studio ed il rispetto del terroir ispirano il nostro lavoro. Ci sforziamo di perpetuare i valori del vigneron in tutto quello che ha di nobile ed autentico".

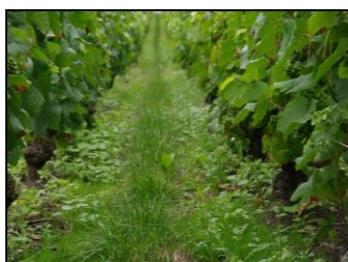
12° generazione di vignaioli Tarlant



Mélanie Tarlant

Un patchwork di suoli nel cuore della *Vallée de la Marne*

*La valle e il fiume, la Marne, sono fondamentali per il microclima di cui beneficiano le nostre vigne, piantate sui pendii delle colline.
La nostra guida è la natura, in vigna come in cantina.*



Luoghi : 55 parcelle distribuite nei villaggi di Oeuilly, Eboursault, Saint Agnan e Celles-les-Condé.

Tipi di suoli : Gesso, *Sparmacien* (Calcare-Argilla), Sabbia e Calcare

Vitigni : Pinot Noir - Chardonnay - Pinot Meunier - Arbanne - Pinot Blanc - Petit Meslier - Fromenteau - Chardonnay a piede franco



Vinificazione naturale ed artigiana

I nostri vini provengono principalmente da vecchie vigne. Vinifichiamo separatamente le singole parcelle al fine di esprimere pienamente la tipicità dei differenti terroirs.



Prima fermentazione da lieviti indigeni in barriques, anfore e piccole cuves

Quillage e *Eâtonnage* manuale (se necessario) in inverno

Chiarifica naturale dei vini

Fermentazione malolattica: non indotta

Vini di riserva: affinati in barrique



Il lungo affinamento in bottiglia, di almeno cinque anni, è un requisito fondamentale, per noi lo Champagne è una questione di tempo

Champagnes Nature

Dosaggio: Brut Nature

La nostra scelta di dosaggio rispetta la naturalezza dei vini.

Gli Champagnes TARLANT sono dei vini autentici, elaborati e ricercati grazie all'equilibrio armonioso tra purezza e struttura

CHAMPAGNE TARLANT – COLLECTION

ZERO – Brut Nature



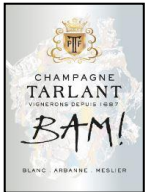
VENDEMMIE 2010 e vini di riserva / VITIGN: 1/3 Pinot Noir - 1/3 Pinot Meunier - 1/3 Chardonnay
VIGNE a Oeuilly, Boursault, St-Agnan, Celles-lès-Condé - Vallée de la Marne
SUOLO: Gesso, Spumacien, Sabbia e Calcare
DOSAGGIO: 0 g/L - Brut Nature

ROSEZERO – Brut Nature



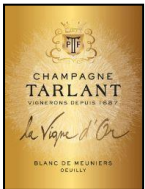
VENDEMMIE 2011 e vini di riserva / VITIGN: 44% Pinot Noir - 50% Chardonnay - 6% Meunier
VIGNE a Oeuilly, Boursault, St-Agnan, Celles-lès-Condé - Vallée de la Marne
SUOLO: Gesso, Spumacien, Sabbia e Calcare
DOSAGGIO: 0 g/L - Brut Nature

BAM! – Blanc. Arbanne. Meslier – Brut Nature



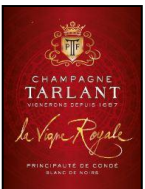
VENDEMMIE Settembre 2009 e 2008-2007
VITIGN: 25% Pinot Blanc - 25% Arbanne - 50% Petit Meslier / SUOLO: Gesso e sabbia
VIGNA: Singola vigna "Four à Chaux-les-Sables" a Oeuilly
DOSAGGIO: Brut Nature 0g/L

LA VIGNEDOR – Blanc de Meuniers – 2004 – Brut Nature



VENDEMMIA: Mattina del 27 Settembre 2004
VITIGN: 100% Pinot Meunier / SUOLO: Spumacien (Calcare) Argilla
VIGNA: Singola vigna "Pierre de Bellevue" a Oeuilly
AGE OF VINES: 65 anni
DOSAGGIO: Brut Nature 0g/L

LA VIGNEROYALE – Principauté de Condé – Blanc de Noirs – 2003 – Brut Nature



VENDEMMIA: Mattina del 5 Settembre 2003
VITIGN: 100% Pinot Noir / SUOLO: Calcare duro
VIGNA: Singola vigna "Moque tonneau" a Celles-lès-Condé
PENDENZA DELLA VIGNA: dal 45 al 35 %
DOSAGGIO: Brut Nature 0g/L

LA VIGNEDANTAN – Non greffée – Chardonnay – 2002 – Brut Nature



VENDEMMIA: 24 Settembre 2002
VITIGN: 100% Chardonnay a piede franco / SUOLO: Sabbia silicea
VIGNA: Singola vigna "Ilot des Sables" a Oeuilly
VITI: A piede franco originarie del XIX secolo
DOSAGGIO: Brut Nature 0g/L

CUMELOUS – Hommage à Louis Tarlant – Vin de Rivière – Brut Nature



VENDEMMIE 2003-2002 / VITIGN: 50% Chardonnay - 50% Pinot Noir
SUOLO: Gesso / ETÀ DELLE VITI: 70 anni
VIGNA: Singola vigna "les Crayons" a Oeuilly, in prossimità del fiume Marne
DOSAGGIO: Brut Nature 0g/L

ARGILITE – Champagne d'Amphore – Hommage à la Georgie



VENDEMMIA: 2012 / VITIGN: 50% Chardonnay - 50% Meunier
SUOLO: Calcare *lutezien* / ETÀ DELLE VITI: 30 anni
VIGNA: Celles-lès-Condé
DOSAGGIO: Non dosé (possibile residuo zuccherino)

TARLANT ASSAGGIATO E RACCOMANDATO DA GIORNALISTI E BLOGGERS



“Benôit Tartant, insieme alla sorella Mélanie, rappresenta l'ultima generazione familiare che cerca sempre più di lavorare in maniera naturale, limitando al minimo possibile l'utilizzo della chimica. L'intenzione è quella di valorizzare maggiormente la territorialità, anche riducendo l'uso dei dosaggi. I vini fermentano in tonneau, non svolgono la malolattica, affinano in barrique e poi almeno 5 anni in bottiglia sui lieviti. E sono sempre più convincenti, a partire dal BAM! fino alla Cuvée Louis, uno Champagne quasi senza tempo e dal fascino assoluto.” di Luca Burei e Alfonso Isinelli

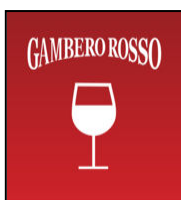


Tutti dicono Champagne. Intravino-Bignami: tutto lo Champagne dei vigneron in 10 produttori
di Fabrizio Pagliardi

“Lo Champagne dei piccoli vigneron. Mi è dispiaciuto escludere altri produttori che amo e che forse sono anche qualitativamente migliori ma questi sono importanti perchè ognuno di loro mi ha fatto capire qualcosa dello Champagne e della Champagne. Non troverete maison perché per me sono una altra materia, da trattare in altro bignami.”

1. I fratelli Tartant

Giovani, carini e determinati, stanno rivoluzionando con serietà l'azienda paterna, dosaggi bassi, studio del territorio, grande intelligenza e apertura mentale. I prodotti migliorano di anno in anno e questo percorrendo anche strade nuove per la Champagne come alcune sperimentazioni con le anfore”



Appunti di degustazione. Tartant, la storia dello Champagne in 4 Pas Dosé
di Andrea Petrini

“In visita da Tartant alla scoperta di una storica maison della valle della Marna. Una cantina in bilico tra passato e futuro, con grandissimi Champagne che, pur fedeli allo stile aziendale, spingono sul pedale della ricerca. Quella che arriva dal passato”



“Tradizione, territorialità, passione: ecco in sintesi, questo produttore che può vantare una storia secolare. I Tartant, infatti, coltivano la vite dal 1687. Una piccola ma bella realtà, condotta oggi da Benôit e Mélanie nel rispetto della vigna e nella esaltazione della micro-territorialità, anche in funzione delle diverse diverse varietà. Tartant, pur essendo un vigneron rigoroso, sfoggia uno stile mai ostico, anzi è incline ad una *seriosa piacevolezza.*” di Alberto Lupetti

