



# M. CHAPOUTIER

CÔTES DU RHONE –VALLÉE DU RHÔNE- FRANCIA

## LA MAISON CHAPOUTIER

È nel 1808 che la famiglia Chapoutier decide di intraprendere l'attività vinicola nella Vallée du Rhone; la seconda regione, in termini di produzione e superficie, di vini di qualità a livello mondiale. Un lontano antenato, Monsieur Polydor Chapoutier, fu il primo ad acquisire qui i propri vigneti, diventando da semplice coltivatore a produttore e commerciante del proprio vino. Lo spirito pionieristico ha sempre fatto parte della tradizione di famiglia.

## DAL 1990 - IL CAMBIAMENTO

Michel Chapoutier, attuale Patron dell'azienda, gestisce oggi una Maison d'eccezione, in una terra ricca di storia e tradizione. Appassionato nell'esprimere le caratteristiche proprie del *terroir*, Michael ha trovato il modo per dare massimo sfogo alle proprie convinzioni e alle proprie idee creative.

Con lui iniziò una nuova era che ha dato il benvenuto al cambiamento che unisce le antiche tradizioni del passato alle audaci convinzioni di Michel. Una questione di tempo: sono gli elementi naturali ciò che contano; la terra, le radici, le viti e il frutto. Questa è la base di tutte le diversità e della generosità che contraddistingue la Maison M. Chapoutier.

## MICHEL CHAPOUTIER

Michel Chapoutier iniziò il suo percorso nel vino a 26 anni. Appassionato autodidatta e curioso visionario, apportò alla cantina un nuovo approccio e forti ambizioni. Un'idea del vino che presto divenne onnicomprensiva: "Wine-grower, wine-maker and wine lover". La scelta che fece segnò una rottura con i principi ed i pregiudizi del passato. Una questione di audacia e convinzione; convinzione che condivise con il suo giovane team.

Elemento essenziale e scelta emblematica allo stesso tempo: Michel decise di cambiare il comune gusto associato alla Maison M. Chapoutier, evitando così di coltivare un unico "signature taste", concentrandosi invece nel far emergere le differenze e le caratteristiche specifiche di ogni singolo *terroir*.

Sin dalla sua infanzia Michel ha conservato le fragranze e i profumi provenienti da diversi *terroirs* che contribuirono a far crescere in lui aspirazioni e passioni. Profumi provenienti anche dai suoi viaggi e incontri con altri paesi e differenti culture.

Questo fu per lui un singolare processo d'iniziazione e d'apprendimento per apprezzare appieno le diversità, le ricchezze e la sottigliezza del vino. L'idea essenziale fu l'importanza centrale del *terroir* e la sua massima espressione nel vino.

**Distribuito da: MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.**

20052 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313  
www.meregalli.com meregalli@meregalli.it



## I VALORI DELLA MAISON

### RISPETTO

> PER IL TERROIR e cioè la perfetta combinazione di Suolo (pedologia e geologia), Clima (microclima e raccolti) e Talento umano (dato dalle persone e dalla tradizione).

Tutto questo significa anche dare specifiche attenzioni ad ogni singola parcella, ascoltando il mondo, l'ambiente, anticipando i bisogni della terra.

> PER I FRUTTI E PER L'UVA. La Maison M.Chapoutier è una della poche cantine della Vallée du Rhone ad avere un team dedicato specificamente alla cura della raccolta dell'uva. Questa è una nuova competenza della coltivazione della vite che dà supporto al metodo agricolo tradizionale.

> PER IL CONSUMATORE, CHE SIA CONOSCITORE DEL VINO O MENO La Maison M. Chapoutier produce i suoi vini regionali con la stessa dedizione data alle più prestigiose bottiglie, investendo la stessa fiducia e lo stesso impegno. Lo scopo principale è sempre d'esprimere al massimo l'amore per il vino, dando la possibilità a chiunque di scoprirne la sua grande varietà.

### AUDACIA

Essere audaci significa mantenere la mente aperta, abbracciando nuovi orizzonti, nuovi luoghi. Significa combinare la tradizione alla modernità, facendo il possibile per unire le forze e generare nuovo know-how nell'artigianalità.

### CONVIVIALITA' E GENEROSITA'

Chiunque produca il vino dovrebbe essere generoso e gioioso. Senza queste qualità l'arte creativa è condannata, sterile e vana.

La generosità e la convivialità sono una forma di auto espressione, un incentivo ed uno stimolo che incoraggiano e migliorano, così come ogni vino accresce il proprio valore a seconda del piatto che accompagna. Uno con l'altro, uno per l'altro. L'abbinamento cibo-vino è centrale per l'intero approccio di Michel Chapoutier alla viticoltura.

### BIODINAMICA

Due parole che aggiungono ad un valore essenziale: bio, come "vita" e dinamica, come "azione". Per il suo vino la Maison Chapoutier ha adottato le tecniche agricole della biodinamica. Questo approccio impegnativo è sostenuto da una convinzione genuina e dalla determinazione che permette alla terra di vivere e di esprimere liberamente se stessa.

Produrre i vini AOC significa principalmente dare piena espressione al territorio (suolo, clima, persone). Questo processo, trasformando il potenziale minerale in vita, può avvenire solo su un *terroir* vibrante, capace di trasmettere la sua vitalità ed energia.

**Distribuito da: MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.**

20052 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313  
www.meregalli.com meregalli@meregalli.it



## **LINEA FAC&SPERA**

**L'assoluto** I singoli vigneti provengono da parcelle selezionate, piantate con antiche viti. Sono l'emblema della filosofia di Michel Chapoutier. I viticoltori lasciano che il suolo esprima liberamente sé stesso, senza grandi interventi esterni, per offrire la migliore spontaneità del *terroir*. Qui l'agricoltura biodinamica acquista tutto il suo più alto significato.

## **LINEA PRESTIGE**

**L'eredità** I Grands Crus Classiques firmati da Michel Chapoutier, sono rappresentativi delle appellazioni della Vallée du Rhône. Conosciuti e riconosciuti in tutto il mondo, questi vini, custodi di nomi illustri, tramandano una lunga storia d'eccellenza.

## **LINEA TRADITION**

**Punti di riferimento** Essenziali per la Maison M. Chapoutier, questi vini di facile degustazione offrono un'ampia gamma dell'espressione gustativa. Compagni ideali per i piatti di tutti i giorni così come per le occasioni più speciali.

**Distribuito da: MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.**

20052 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313  
[www.meregalli.com](http://www.meregalli.com) [meregalli@meregalli.it](mailto:meregalli@meregalli.it)