



CHAMPAGNE

VANTZ CLIPPERT



CHAMPAGNE VANTZ CLIPPERT,

le luxe à l'état pur

Fruits de la plus pure tradition champenoise, les champagnes Vantz Clippert savent extraire de la terre ce qu'elle a de plus pétillant et de plus délicat. Il en résulte une sélection des plus grandes cuvées, capables d'exalter toute la quintessence du Champagne.

« VANTZ CLIPPERT, *l'essence de la nature par le savoir faire et la patience des hommes.* »



VANTZ CLIPPERT, *Volupté & Caractère*

Les champagnes Vantz Clippert se déclinent en 5 cuvées : Brut, Réserve, Rosé, Prestige et Millésime.

Au gré de ces exceptionnels cépages, le même plaisir des sens et la surprise des papilles. A la fraîcheur de la cuvée **Brut**, répond la subtilité aromatique de la **Réserve**. Élégance des salons, la cuvée **Rosé** surprend par son expression fruitée, avant que le **Prestige** par ses notes persistantes, envoûte les plus fins connaisseurs des bulles. Enfin, le **Millésime** étonne par sa puissance et sa générosité.



VANTZ CLIPPERT, *se dévoile...*



Cépages : Assemblage des cépages Pinot Noir et Chardonnay.

Terroir : Vignes des meilleures parcelles en coteaux et particulièrement bien exposées avec un sol calcaire qui produit les meilleurs raisins.

Vinification : Le Champagne bénéficie d'un vieillissement minimum de 3 ans sur lattes. La vinification s'effectue en cuves thermo-régulées.

Dégustation : Alliance subtile des cépages Pinot Noir et Chardonnay, **Vantz Clippert** est très fruité et très bien équilibré. Très plaisant à l'apéritif, il saura également accompagner les repas, desserts... Une acidité minimum lui confère sa force.



VANTZ CLIPPERT, *se dévoile...*

Garde et service : La garde conseillée pour ce Champagne est de 1 à 3 ans maximum. La température de service idéale du **Vantz Clippert** est de 6 à 8°C.

« Alliance de charme, de subtilité et de fraîcheur autour de bulles fines et élégantes, VANTZ CLIPPERT est un véritable Champagne d'exception. »



VANTZ CLIPPERT, *la collection ...*

Champagne Vantz Clippert Brut (Blanc)

Cépages : Champagne Blanc de noirs. 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay.

Vinification : Vieillessement 3 ans sur lattes. Vinification en cuve inox avec contrôle de température.

Dégustation : Fin et fruité , bien équilibré avec une jolie fraîcheur...



Champagne Vantz Clippert Réserve (Brut, Blanc)

Cépages : 90 % Pinot Noir 10% Chardonnay

Vinification : Cuve en inox avec contrôle de température. Léger passage barrique.

Dégustation : Vif et frais avec des notes grillées d'une belle complexité. Très belle longueur en bouche...



VANTZ CLIPPERT, *la collection ...*



Champagne Vantz Clippert Rosé (Brut, Blanc)

Cépages : 70 % Pinot Noir, 30% Chardonnay

Vinification : Cuve en inox avec contrôle de température.

Dégustation : Vif et frais avec une grande expression fruitée... .



Champagne Vantz Clippert Prestige (Extra Brut, Blanc)

Cépages : 70% Chardonnay, 30 % Pinot Noir

Vinification : Cuve en inox avec contrôle de température.

Dégustation : Puissant et généreux, caractérisé par une belle harmonie et une intense pureté... .



Champagne Vantz Clippert Millesime 2005 (Extra Brut, Blanc)

Cépages : 60 % Chardonnay, 40 % Pinot Noir

Vinification : Cuves en inox avec contrôle de température, 5 ans de vieillissement sur lattes.

Dégustation : Sélection de meilleures parcelles et cuvées. Délicat et élégant, accompagné d'une agréable persistance et de séduisantes notes fruitées... .



VANTZ CLIPPERT,

Exclusivité services premium

👑 Pour tous vos projets, **Vantz Clippert** est présent sur les tables de réceptions, vernissages ou cocktails de nombreux **évènements**.

👑 L'offre « **MIXTE CHAMPAGNE** » vous fait bénéficier à vous et à vos clients de nos meilleurs cuvées au même prix !



Contactez-nous !





VANTZ CLIPPERT,

secrets d'élaboration

Vendanges et Pressurages :

Récolte manuelle du raisin et obtention des mouts (jus non fermenté)

Fermentation alcoolique et malolactique :

Fermentation à 16°C par ensemencement avec des levures sélectionnées. Déclenchement par ensemencement avec des bactéries lactiques.

Soutirage et assemblage :

Les vins sont ensuite soutirés et assemblés après dégustation.

Tirage :

Filtration addition de liqueur de tirage (vins sucrés) et de levures sélectionnées.

Vieillessement et stockage (2 à 10 ans)

Les levures vont s'autolyser et participer à l'élaboration des propriétés organoleptiques.

Remuage et dégorgement :

Concentration du dépôt dans le col de la bouteille puis élimination du dépôt.

Phases finales :

Addition de liqueur d'expédition - habillage puis commercialisation



VANTZ CLIPPERT, *la signature...*

Le Champagne **Vantz Clippert** est apprécié des plus grandes tables gastronomiques.

Il est ainsi référencé en France :

- ④ 3 étoiles au Guide Michelin : **l'Auberge du vieux Puits** (11)
Chez Gilles Goujon
- ④ 1 étoile au Guide Michelin, **Westminster Hôtel & Spa**,
au Touquet (62)
- ④ Hôtel Restaurant 4 étoiles, **le Château de Montreuil** (62)
- ④ Hôtel 3 étoiles, **Le Piazza**, Futuroscope (86)

À l'étranger :

Etats-Unis, Chine



VANTZ CLIPPERT, *La presse en parle...*

Balthazar

Le magazine de l'homme

JUIN / JUILLET 2011, PORTRAIT - "EXTRAITS D'EXCEPTION"

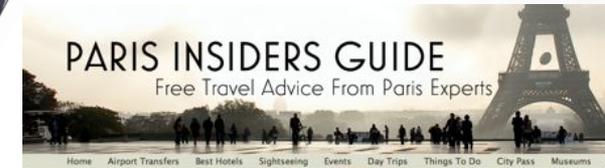


BLAKE

FEVRIER 2012, "CHAMPAGNE VANTZ CLIPPERT : COUP DE CŒUR 2012 !"



AVRIL 2012, " : SAINT VALENTIN 2012 "



NOVEMBRE 2012, - Guide To Good Champagne Stops
In Paris : The Best Of Bubbly In The City Of Sparkle

« At the Vantz Clippert Champagne Tasting Room »

At The Vantz Clippert Champagne Tasting Room

Pierre Olivier Joffard created this **very small champagne house** in 2010, and it is already receiving great reviews. One of the world's top sommeliers describes Vantz Clippert champagnes as **"future Grande Wine"**.

Vantz Clippert produces four champagnes - Brut, Réserve, Rosé and Prestige. And you can taste them for free at the Paris tasting room, with glasses often poured by **Pierre Olivier Joffard himself**.

- 29 avenue Duquesne, 75007
- Vantz Clippert Website »

MARS / AVRIL 2012, NEWS - "LA PASSION DU VIN"



Créateur d'Élégance

Pierre Olivier Joffard, la passion des grands Vins et du Champagne

Propriétaire et Fondateur de la maison de champagnes **Vantz Clippert**, Pierre Olivier Joffard, a su concilier son gout de l'entreprise avec sa passion de toujours : les grands vins. En 2006 il décide d'acquérir une propriété viticole sur l'un des plus grands terroirs d'avenir: Boutenac situé dans le Languedoc. Dans un souci d'excellence et de rigueur, il crée ainsi un vin digne des plus grands crus et signe avec le millésime 2006, la naissance d'un futur très grand vin de renom : Château Salvagnac.

En véritable passionné, Pierre Olivier Joffard a créé en 2010 une maison de Champagne : **Vantz Clippert**. Elaboré dans le même esprit que le vin, le champagne **Vantz Clippert** répond à la même exigence de qualité et d'exception qui font les plus grands champagnes. Qualifiés de « futur Grand wine » par le meilleur sommelier du monde (Andréas Larsson), ses vins sont en phase de devenir un « must » obligatoire pour les connaisseurs.



VANTZ CLIPPERT,

Contacts

Bureau de vente et de dégustation Paris:

29 avenue Duquesne
75007 Paris

Contact Paris,

Pierre Olivier Joffard
Tel: +33 (0)1 45 55 47 58
Mail: po.joffard@vantz-clippert.com

Contact New-York,

Alix Witvoet
Tel +001 6 466 602 685
Mail: a.witvoet@vantz-clippert.com

www.vantz-clippert.com



« Le Champagne aide à l'émerveillement »

Georges Sand

