

EP
C

UN VIAGGIO ATTRAVERSO LA CHAMPAGNE



CHAMPAGNE
EPICURIEN

EPC è un progetto enologico fondato nel 2019 da Jerome, Camille ed Édouard con l'obiettivo di innovare il processo tradizionale di produzione e commercializzazione dello Champagne. Ispirato al pensiero **EPiCureano**, **EPC** crea vini che riflettono la filosofia di Epicuro, che promuove un modo di vivere semplice ed equilibrato. Grazie alle sue cuvée, ognuna delle quali rappresenta un terroir molto specifico, **EPC** accompagna il consumatore in un viaggio attraverso i terroir della Champagne.





IL PROGETTO

EPC è un progetto giovane e innovativo, nato con l'obiettivo di ridefinire il tradizionale approccio alla produzione vinicola dello champagne.

Questo modello pionieristico è reso possibile grazie alla stretta collaborazione tra EPC e i viticoltori locali: il costante contatto con il maestro di cantina di EPC in ogni fase di produzione, permette di co-creare cuvées che esaltano le specificità di ogni terroir. Inoltre, grazie a questa partnership unica, EPC può utilizzare vini invecchiati fino a 10 anni per ogni varietà di uva e questa diversità di riserva permette di lavorare gli champagne con estrema precisione, offrendo un'infinità di possibilità per sviluppare il liquore di dosaggio.

L'impegno di EPC e dei suoi partner per una viticoltura sostenibile, di qualità, rispettosa per l'ambiente si traducono in trasparenza e tracciabilità in ogni bottiglia: grazie alla «carta d'identità» in retro etichetta, EPC offre la possibilità ai consumatori di conoscere esattamente l'origine delle uve e garantisce la filiera dei suoi vini.





TERRITORIO



Le aree di produzione della Champagne sono cinque: Montagne de Reims, Côte des Blancs, Vallée de la Marne, Côte de Sézanne e Côte des Bar. Le prime tre sono le più importanti e si trovano tutte nelle vicinanze di Reims e dei 17 comuni Grand Cru. Nella Montagne de Reims si coltiva prevalentemente Pinot Nero e Pinot Meunier e una piccola parte di Chardonnay, nella Côte des Blancs si coltiva quasi esclusivamente lo Chardonnay, nella Vallée de la Marne invece il Pinot Meunier. La Côte de Sézanne, più a sud rispetto all'area principale dà prevalentemente Chardonnay ed infine nella Côte des Bar si coltiva quasi esclusivamente Pinot Nero.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Il suolo della Champagne contiene diverse quantità di sedimenti di gesso. Un terreno molto poroso, in grado di trattenerne molta acqua e quindi assicurare alle vite un buon sostentamento, che non offre però facili condizioni vegetative. La vite è costretta così ad affondare le sue radici in profondità alla ricerca di acqua e sostanze nutritive.

TIPOLOGIA

Sottosuolo: prevalentemente calcareo (gesso, marna e calcare vero e proprio).
Gesso: serbatoio naturale (da 3 a 400 lt di acqua/m³ che fornisce alla vite acqua appena sufficiente anche nelle estati più secche).

CLIMA

I vigneti della Champagne sono soggetti a una doppia influenza climatica, oceanica e continentale. Si tratta di una particolarità della Champagne, che non si trova in nessun'altra regione vinicola francese. Grazie all'influenza oceanica, i vigneti beneficiano di condizioni climatiche piuttosto temperate, non fa troppo freddo in inverno, né troppo caldo in estate. Tuttavia l'influenza continentale può far scendere bruscamente la colonnina di mercurio in inverno. In alcune località si registrano temperature inferiori a -10 °C, con gelate talvolta distruttive. Al contrario, le temperature possono aumentare parecchio in estate, provocando violenti temporali. Ma queste condizioni climatiche sono anche benefiche per la vite in molti modi: una bella estate soleggiata favorisce la maturazione dei grappoli e le piogge regolari durante tutto l'anno e in quantità moderate garantiscono un rapporto idrico quasi ideale per le uve della Champagne.

IL LATO INNOVATIVO DELLA CHAMPAGNE

Il modello di business innovativo di EPC permette di co-creare, insieme ai viticoltori partner, delle cuvée che rappresentano le caratteristiche e la diversità della regione Champagne. Inoltre, grazie alla loro perfetta tracciabilità, EPC garantisce ai consumatori la trasparenza sui propri prodotti.



FONDAZIONE

2019

RIDUZIONE DEGLI ADDITIVI

Ogni cuvée EPC contiene tra 0 e 6 g/L di zucchero, il che le rende extra-brut. I livelli di solfiti sono mantenuti al minimo per garantire vini aperti ed espressivi. Anche il liqueur de tirage, perfettamente adattato alle caratteristiche organolettiche di ciascuna cuvée, viene realizzato con un basso livello di zucchero per esaltare la qualità del vino.



VITIGNI

- Chardonnay
- Pinot Noir
- Pinot Meunier

VITICOLTURA SOSTENIBILE



Tutti i viticoltori partner praticano la viticoltura sostenibile o stanno attuando una transizione verso la viticoltura biologica o biodinamica. Il modello innovativo di EPC consente loro di ricevere un compenso equo e offre ad EPC la possibilità di utilizzare strumenti produttivi già esistenti e in precedenza sotto-utilizzati.





CHEF DE CAVE RICHARD DAILLY

Dopo la laurea in enologia nel 1982, Richard Dailly ha iniziato la sua carriera in Champagne come consulente enologo. Per oltre 20 anni, è stato maestro di cantina presso famose case di champagne.

Fin dall'inizio Richard è stato attratto dalla visione innovativa di Champagne EPC. Insieme ai viticoltori partner, ha creato le cuvée EPC con l'obiettivo di rivelare la diversità della Champagne mettendo in evidenza un terroir unico per ogni cuvée.

Richard impiega la sua eccezionale competenza, utilizzando un metodo preciso per la produzione del liquore di dosaggio, ottenuto esclusivamente da preziosi vini di riserva. Richard sceglie di produrre una liqueur con pochissimo zucchero, il che ha un impatto significativo sul gusto finale dello champagne, aggiungendo leggerezza o complessità a seconda del profilo dei vini di riserva. In questo modo, sublima ogni cuvée EPC con finezza e originalità.



CHAMPAGNE



BRUT



BLANC DE NOIRS
BRUT



BLANC DE BLANCS
BRUT



BLANC DE BLANCS
NATURE



BLANC DE BLANCS PREMIER CRU
MILLÉSIMÉ 2011





2 Rue de la Liberté - 51120 Vindey (FR)
www.epc-champagne.com

GRUPPO ITALIANO VINI