



LOCANDA
ALLE VIGNE

BOURGOGNE DAY

L'Essenza del Pinot Nero

12 maggio 2025
dalle ore 12.00 alle 23.00

Ingresso libero

wineclub@locandallevigne.it

Con la gentile partecipazione di



AIS | Friuli Venezia Giulia

Nepes & Uros
KLINEC
Pinivo

VINOLOVE
PENO WINE IMPORTS

D A M
BOUTIQUE HOTEL & RESTAURANT



SCOPRI LA BORGOGNA AL CALICE

“ogni assaggio è servito nella quantità di 7,5 cl”

*Per i soci AIS, ogni calice beneficia di uno sconto di 2€.
(Per usufruire del prezzo riservato ai soci, è necessario
essere iscritti ad AIS e in regola con la quota associativa
dell'anno in corso.)*

Marsannay

Jean Fournier lavora in biologico certificato, con un approccio molto attento sia in vigna che in cantina. In vinificazione utilizza regolarmente una quota significativa di grappolo intero (fino al 50%) e legni poco invasivi, con barrique in gran parte usate.

• Jean Fournier Marsannay Les Longeroies 2017

Situato nella parte settentrionale di Marsannay, Les Longeroies è uno dei climat più promettenti della denominazione, spesso considerato da Premier Cru "de facto". Esposizione est, suoli di marne e calcare con una buona pendenza: dà vini di grande finezza e profondità.

Prezzo al calice 12 €

• Jean Fournier Marsannay Clos du Roy 2017

Un climat storico della Côte de Nuits, nella parte alta del villaggio. I suoli sono magri, ricchi di pietre, con buona esposizione sud-est. Clos du Roy produce vini strutturati, austeri in gioventù, ma capaci di grande evoluzione: è spesso considerato il cru più nobile di Marsannay.

Prezzo al calice: 12 €

• Jean Fournier Marsannay P'tite Grumotte 2018

Un piccolo climat meno conosciuto, situato in zona più fresca e argillosa. Dà vini più immediati e fruttati, con una trama più morbida e beverina.

Prezzo al calice: 10 €

• Jean Fournier Bourgogne Le Chapitre Vieilles Vignes 2018

Le Chapitre è un lieu-dit situato appena a sud di Marsannay, nel comune di Chenôve, considerato da molti uno dei migliori terroir per i Bourgogne generici. Le vigne sono molto vecchie (oltre 70 anni), e il suolo profondo dona vini di sorprendente concentrazione per la categoria.

Prezzo al calice: 10 €

Gevrey-Chambertin

• Hubert & Laurent Lignier – Gevrey-Chambertin “Regnard” 2018

Laurent Lignier guida il domaine di famiglia con uno stile rigoroso, da sempre radicato nel rispetto della vigna. La conduzione è biologica non certificata, con grande attenzione al lavoro manuale e alle basse rese. Il lieu-dit Regnard si trova sotto il villaggio, su suoli argillo-calcarei profondi. Il vino riflette la generosità e la solidità tipiche del sud della denominazione.

Prezzo al calice: 12 €

• A.F. Gros – Gevrey-Chambertin 2018

Anne-Françoise Gros, erede di una delle famiglie più blasonate della Côte d’Or, unisce tradizione e precisione in una viticoltura convenzionale ragionata, con vinificazioni molto curate. Assemblaggio di parcelle prevalentemente nella zona bassa del villaggio, restituisce un Gevrey di profilo accessibile e armonico.

Prezzo al calice: 12 €

• Vigot – Gevrey-Chambertin “Les Crais” 2019

Giovane domaine familiare in ascesa, con sede a Vosne-Romanée. La conduzione è sostenibile, con tendenza sempre più marcata verso il biologico. Les Crais è un climat di media pendenza su suoli ghiaiosi, che conferiscono al vino una personalità fresca e salina.

Prezzo al calice: 10 €

• Vigot – Gevrey-Chambertin “Aux Etelois” 2019

Sempre da Vigot, questo lieu-dit è situato proprio sotto il Grand Cru Griottes-Chambertin. Suoli calcarei puri, poca terra, grande drenaggio. Ne nasce un vino profondo, strutturato, capace di esprimere eleganza e complessità.

Prezzo al calice: 10 €

• Rossignol-Trapet – Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2018

Domaine storico tra i più interessanti della zona, in biodinamica certificata. Il lavoro in vigna è meticoloso, con uso limitato di grappolo intero. Le vigne molto vecchie, distribuite in diverse parcelle vocate, danno vita a un village completo, con struttura e tenuta.

Prezzo al calice: 12 €

• Thierry Mortet – Gevrey-Chambertin 2019

Fratello di Denis Mortet, Thierry ha uno stile più tradizionale e misurato. Viticoltura biologica certificata, vinificazioni artigianali. Il suo Gevrey è un assemblaggio di piccole parcelle, equilibrato e cesellato, dal profilo classico.

Prezzo al calice: 10 €

• Marc Roy – Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2018

Uno dei nomi più apprezzati tra i micro-produttori di Gevrey. Alexandrine Roy lavora con grande precisione, seguendo pratiche biologiche non certificate e vinificazioni molto parcellari. Le Vieilles Vignes provengono da parcelle basse ma ben esposte: un village intenso, fine, sempre molto ricercato.

Prezzo al calice: 12 €

Morey-Saint-Denis

• A.F. Gros – Morey-Saint-Denis 2017

Il domaine lavora in modo convenzionale, con un'attenzione meticolosa alla sanità delle uve e alla precisione in cantina. Le uve provengono da parcelle ben esposte del villaggio di Morey-Saint-Denis, su suoli calcarei e ciottolosi, che conferiscono al vino tensione e profondità. La vinificazione segue uno stile classico, con fermentazioni spontanee e un uso moderato del legno nuovo. Il risultato è un vino equilibrato e composto.

Prezzo al calice: 12 €

• Christian Clerget – Morey-Saint-Denis 2018

Viticultura biologica certificata per Christian Clerget, che lavora con grande sensibilità sia in vigna che in cantina. Le parcelle si trovano in posizione collinare, su terreni marnosi e ricchi di scheletro, che garantiscono eleganza e freschezza al vino. La vinificazione prevede fermentazioni spontanee, una percentuale variabile di grappolo intero (secondo l'annata) e un affinamento in pièces borgognone, con poco legno nuovo. Il suo Morey è fine e salino.

Prezzo al calice: 10 €

Chambolle-Musigny

• Anne et Hervé Sigaut – Chambolle-Musigny Derrière le Four
2018

Il domaine adotta una viticoltura biologica non certificata, con interventi minimi sia in vigna che in cantina. Il climat Derrière le Four si trova in alto sul versante sud del villaggio, su suoli poveri e calcarei che donano grande finezza e tensione al vino. Vinificazione tradizionale con fermentazioni spontanee, utilizzo limitato di grappolo intero e affinamento in legno con una bassa percentuale di barrique nuove. Ne nasce un Chambolle elegante e di carattere.

Prezzo al calice: 12 €

• Christian Clerget – Chambolle-Musigny 2019

Viticultura biologica certificata anche per questo vino, proveniente da diverse parcelle del villaggio, situate su suoli argillo-calcarei con buona esposizione. Vinificazione rispettosa della materia prima, fermentazioni spontanee, grappolo intero presente solo in parte e affinamento in legno con uso moderato di barrique nuove. Il vino si esprime con grazia e precisione aromatica.

Prezzo al calice: 12 €

Vosne-Romanée

• Vigot – Vosne-Romanée Les Chalandins 2019

Domaine a conduzione familiare che pratica una viticoltura biologica non certificata, con interventi ridotti al minimo anche in cantina. Les Chalandins è una parcella situata nella parte bassa del villaggio, su suoli profondi e ricchi di argilla che danno al vino corpo e generosità. Vinificazione tradizionale, con una parte di grappolo intero a seconda dell'annata e affinamento in barrique, con una quota contenuta di legno nuovo. Il vino è ampio e vellutato.

Prezzo al calice: 10 €

• Robert Sirugue – Vosne-Romanée 2018

La famiglia Sirugue lavora con approccio tradizionale e viticoltura convenzionale, ponendo grande attenzione alla maturazione ottimale delle uve. Le parcelle si trovano in zone ben esposte del villaggio, su terreni argilloso-calcarei che donano eleganza e profondità. Vinificazione classica borgognona, senza grappolo intero e con affinamento in barrique, di cui una parte nuova. Il risultato è un Vosne armonico e persistente.

Prezzo al calice: 12 €

Nuits-Saint-Georges

• Vigot – Nuits-Saint-Georges 2019 & 2018

Il Domaine Vigot coltiva le proprie vigne secondo pratiche biologiche non certificate, con interventi minimi in vigna e in cantina. Le uve provengono da parcelle situate nella parte meridionale di Nuits-Saint-Georges, su suoli ricchi di marne e ciottoli, che conferiscono struttura e profondità. La vinificazione prevede fermentazioni spontanee, una parte di grappolo intero variabile a seconda dell'annata, e affinamento in barrique con una percentuale moderata di legno nuovo. Entrambe le annate esprimono un profilo deciso e vigoroso.

Prezzo al calice: 10 €

Côte de Nuits-Villages

• Jean Fournier – Côte de Nuits-Villages Croix Violettes Vieilles Vignes 2017

Jean Fournier lavora in biologico certificato, con un approccio molto attento sia in vigna che in cantina. In vinificazione utilizza regolarmente una quota significativa di grappolo intero (fino al 50%) e legni poco invasivi, con barrique in gran parte usate. La parcella Croix Violettes si trova nel comune di Brochon, appena a nord di Gevrey-Chambertin, su suoli calcarei e ben drenati. Le vecchie vigne regalano un vino profondo e strutturato, dal profilo intenso.

Prezzo al calice: 10€

Ladoix

• Robert Sirugue – Ladoix Buisson 2018

Il Domaine Sirugue adotta una viticoltura di tipo convenzionale, con vinificazioni tradizionali, senza uso di grappolo intero e affinamenti in barrique, in parte nuove. La parcella Buisson si trova a Ladoix, nella zona più settentrionale della Côte de Beaune, su terreni calcarei con buona presenza di argilla. Qui i vini uniscono una bella freschezza naturale a una struttura solida, con un profilo diretto e vivace.

Prezzo al calice: 10€

Savigny-lès-Beaune

• A.F. Gros – Savigny-lès-Beaune 1er Cru Clos des Guettes 2019

La tenuta adotta uno stile di viticoltura convenzionale, con fermentazioni classiche senza utilizzo di grappolo intero e affinamento in barrique (una parte nuove). Clos des Guettes è un Premier Cru esposto a est, con suoli calcarei ben drenanti. Offre vini eleganti e slanciati, sostenuti da una viva acidità.

Prezzo al calice: 12€

• Chandon de Briailles – Savigny-lès-Beaune 1er Cru Les Lavières
2019

Domaine di riferimento per la biodinamica in Borgogna, lavora senza chimica di sintesi e con vinificazioni rispettose del frutto, spesso con grappolo intero e legno usato. Les Lavières è uno dei cru più celebri di Savigny, con suoli di marne calcaree e buona esposizione a sud-est. Vino intenso e preciso, con grande equilibrio.

Prezzo al calice: 12 €

Pernand-Vergelesses

• Chandon de Briailles – Pernand-Vergelesses 1er Cru Les
Vergelesses 2019

Il domaine lavora in biodinamica certificata, con fermentazioni spontanee, uso regolare di grappolo intero e legni neutri. Les Vergelesses è il Premier Cru più rinomato del villaggio, posto in continuità con la collina di Corton e orientato a est/sud-est. I suoli sono ricchi di marne calcaree, e il cru dà vini di grande eleganza, struttura e longevità.

Prezzo al calice: 12 €

Beaune

• Rossignol-Trapet – Beaune 1er Cru Les Teurons 2018

Viticultura biodinamica, vinificazioni tradizionali con uso parziale di grappolo intero e affinamento in barrique, con una quota contenuta di legno nuovo.

Les Teurons si trova nella parte centrale del versante collinare di Beaune, con esposizione est/sud-est e suoli misti di argilla e calcare. Il cru dà vini equilibrati e strutturati, con buona eleganza.

Prezzo al calice: 12€

• Jean-Marc Bouley – Beaune 1er Cru Reversées 2018

Viticoltura biologica certificata, vinificazioni precise, a grappolo diraspato, e affinamento in barrique con poco legno nuovo.

Les Reversées è un Premier Cru situato a sud della città di Beaune, su suoli argilloso-calcarei ben drenati. I vini qui si distinguono per un profilo generoso e rotondo.

Prezzo al calice: 10 €

Pommard

• Jean Vaudoisey – Pommard 2022

Viticoltura biologica, con interventi minimali in cantina e vinificazione tradizionale. Utilizzo limitato del legno nuovo e fermentazione senza grappolo intero.

Le uve provengono da vigneti situati nelle zone più favorevoli di Pommard, con suoli argillosi e calcarei. Il vino ha struttura solida e un carattere maturo e deciso.

Prezzo al calice: 10 €

Volnay

• Jean-Marc Bouley – Volnay Vieilles Vignes 2016

Viticoltura biologica, con vinificazione tradizionale e un uso moderato di legno nuovo. Nessun uso di grappolo intero.

Le uve provengono da vigneti di vecchie viti situati in posizioni privilegiate di Volnay, su terreni calcarei con un buon drenaggio. Il vino è elegante e teso, con buona freschezza.

Prezzo al calice: 12 €

Chassagne-Montrachet

- Maison Caroline Lestimé – Chassagne-Montrachet 1er Cru Clos Saint-Jean 2018

Viticultura biologica, con pratiche di vinificazione tradizionali, utilizzo moderato di legno nuovo e nessun uso di grappolo intero.

Clos Saint-Jean è un Premier Cru situato nella parte alta di Chassagne-Montrachet, con suoli calcarei e una buona esposizione solare. Il vino unisce intensità e freschezza, con un equilibrio raffinato.

Prezzo al calice: 12 €

Hautes-Côtes de Beaune

- Jean-Marc Bouley – Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune 2018

Viticultura biologica, con vinificazione tradizionale e utilizzo moderato di legno. Nessun uso di grappolo intero.

Le uve provengono da vigneti situati sulle alture di Beaune, con esposizione a sud-est e terreni calcarei. Questo vino è fresco, elegante e ben strutturato.

Prezzo al calice: 10 €

Le Masterclass

Guidate da
Marco Casadei & Gianluca Castellano

(Per usufruire del prezzo riservato ai soci, è necessario essere iscritti ad AIS e in regola con la quota associativa di quest'anno.)

Masterclass "Vosne Romanée"

Dalle ore 16.00 alle 17.00

A.F. Gros Vosne Romanée Aux Reas 2019

Fabrice Vigot Vosne Romanée Les Damaudes 2019

Robert Sirugue Vosne Romanée 2018

Christian Clerget Vosne Romanée Les Violettes 2019

Prezzo: 80 €

Soci AIS: 70 €

Masterclass "Chambolle Musigny"

Dalle ore 17.00 alle 18.00

A.F. Gros Chambolle Musigny 2019

Anne Et Herve Siguat Chambolle Musigny *1er Cru*
Les Sentiers Vieilles Vignes 2018

Christian Clerget Chambolle Musigny *1er Cru*
Les Charmes 2019

Robert Sirugue Chambolle Musigny
Les Mombies 2018

Prezzo: 80 €

Soci AIS: 70 €

Masterclass "Gevrey Chambertin"

Dalle ore 18.00 alle 19.00

Marc Roy Gevrey Chambertin *Clos Prieur 2019*

A.F. Gros Gevrey Chambertin 2017

Fabrice Vigot Gevrey Chambertin
Les Crais 2019

Hubert & Laurent Ligner Gevrey Chambertin
Regnard 2019

Prezzo: 70 €

Soci AIS: 60 €

Masterclass “Rossignol Trapet”
Studio dei Cru di Gevrey Chambertin

Dalle ore 19.00 alle 20.30

Rossignol Trapet Gevrey Chambertin Vieilles Vignes 2018

Rossignol Trapet Gevrey Chambertin 1er Cru Les Corbeaux 2017

Rossignol Trapet Gevrey Chambertin 1er Cru Clos Prieur 2018

Rossignol Trapet Latricières Chambertin Grand Cru 2018

Rossignol Trapet Chapelle Chambertin Grand Cru 2018

Rossignol Trapet Chambertin Grand Cru 2017

Prezzo: 180 €
Soci AIS 2025: 160 €

Masterclass “Chandon de Briailles”
Tradizione, biodinamica e finezza borgognona

Dalle ore 20.30 alle 22.00

Chandon de Briailles Pernand Vergelles 1er Cru Ille des Vergelesses Rouge 2019

Chandon de Briailles Aloxé Corton 1er Cru Les Valozières 2019

Chandon de Briailles Corton Grand Cru Les Maréchaudes 2019

Chandon de Briailles Corton Grand Cru Clos du Roi 2019

Chandon de Briailles Corton Grand Cru Les Bressandes 2019

Chandon de Briailles Corton Grand Cru Blanc 2019

Prezzo: 200 €
Soci AIS 2025: 180 €

PROPOSTA
GASTRONOMICA

*Selezione di sapori pensata
per il **Pinot Nero di Borgogna***

Vi.Va Braceria

*Solo grandi carni,
senza compromessi alla griglia*

Tutti i tagli tranne le animelle, provengono da Black Angus USA Creekstone Farm Prime. Si tratta di scottone (femmine che non hanno mai partorito), allevate in Arkansas, una zona nota come il "granaio d'America".

Creekstone Farm è considerata una delle migliori produttrici di Angus negli Stati Uniti. Gli animali pascolano liberi per due anni con una leggera integrazione di mais, seguiti da 140 giorni con una dieta ricca di mais e grano, coltivati direttamente in azienda.

Questo tipo di alimentazione aumenta marezatura e dolcezza del grasso.

La classificazione Prime, assegnata dallo USDA (l'equivalente del nostro Ministero dell'Agricoltura), garantisce l'assenza di antibiotici, ormoni e accrescitori. Solo il 10% degli Angus americani raggiunge questo livello, che richiede una marezatura di almeno 3+.

La carne verrà cotta su griglia a carbone argentino di quebracho blanco.

•Diaframma esterno

18€ la porzione 160 gr

vero muscolo diaframmatico che si occupa della respirazione dell'animale, coperto da una pleura resa croccante in cottura

•Lombatello

16€ la porzione 160gr

muscolo che sostiene il fegato, non facendo nessun movimento di contrazione durante la vita risulta un taglio estremamente morbido ed essendo sempre irrorato di sangue presenta un gusto ferroso e dolce

•Animelle di cuore

8€ la porzione 100gr

ghiandola del cuore, a differenza delle animelle di gola sono più saporite e succose

•Picaña

16€ la porzione 160 gr

nota anche come culotte de bœuf in francese o rump cap in inglese si trova nella parte posteriore dell'animale, sopra la coscia e alla fine della schiena, precisamente sulla punta della sottofesa. È un taglio che include una caratteristica copertura di grasso superficiale, che durante la cottura arricchisce la carne di sapore.

Le selezioni

“Tagli Coraggiosi”

Sapore autentico e carattere deciso

Diaframma-Lombatello-Animelle

25 € la porzione 250 gr

“Una Carezza in un Pugno”

Tagli muscolari, sapore profondo, sorprendente eleganza

Lombatello-Diaframma-Picaña

28 € la porzione 250 gr

I contorni

Asparagi alla griglia

5 € porzione

**Purée di patate
di montagna affumicata**

5 € porzione

CHEESE DREAMER

Quando il formaggio è arte, racconto e ricerca.

*Un viaggio tra le eccellenze casearie francesi,
per scoprire sapori e consistenze uniche.*

Selezione di 5 Formaggi a Scelta

€ 15

Brillat-Savarin

- **Origine:** Francia, principalmente in Borgogna e Normandia
 - Latte: Vaccino pastorizzato
- **Tipologia:** Formaggio a tripla crema, a crosta fiorita
- **Caratteristiche:** Pasta morbida e cremosa, con aromi di panna e burro, e una leggera acidità lattica

Délice de Bourgogne aux truffes

- **Origine:** Francia, Borgogna
- **Latte:** Vaccino pastorizzato
- **Tipologia:** Formaggio a tripla crema, a crosta fiorita, arricchito con tartufo
- **Caratteristiche:** Pasta morbida e vellutata, con un cuore cremoso e un delicato aroma di tartufo

Époisses AOP

- **Origine:** Francia, Borgogna
- **Latte:** Vaccino, non pastorizzato
- **Tipologia:** Formaggio a pasta molle, crosta lavata con Marc de Bourgogne
- **Caratteristiche:** Pasta cremosa e spalmabile, sapore intenso e pungente, con note di carne e frutta secca

Comté 20 mesi

- **Origine:** Francia, Jura
- **Latte:** Vaccino crudo
- **Tipologia:** Formaggio a pasta dura, stagionato
- **Caratteristiche:** Pasta compatta con cristalli, sapore complesso con note di nocciola, burro e frutta secca

Cantal

- **Origine:** Francia, Alvernia
 - **Latte:** Vaccino
- **Tipologia:** Formaggio a pasta pressata non cotta, disponibile in diverse stagionature
 - **Caratteristiche:**
 - Cantal Jeune* (1-2 mesi): Sapore dolce e burroso
 - Cantal Entre-Deux* (3-7 mesi): Sapore più pronunciato, con note di nocciola
 - Cantal Vieux* (oltre 8 mesi): Sapore deciso e piccante, pasta friabile

Saint-Marcellin

- **Origine:** Francia, Isère
 - **Latte:** Vaccino
- **Tipologia:** Formaggio a pasta molle, crosta fiorita
- **Caratteristiche:** Pasta cremosa e spalmabile, sapore delicato con note di panna e un leggero sentore di nocciola

Ossau-Iraty

- **Origine:** Francia, Paesi Baschi e Béarn
 - **Latte:** Ovino
- **Tipologia:** Formaggio a pasta pressata non cotta, stagionato
- **Caratteristiche:** Pasta compatta e liscia, sapore dolce con note di nocciola, frutta secca e fiori

Klinec

*salumi artigianali
dal cuore della Brda*

I salumi di Klinec, prodotti a Medana nella regione slovena di Goriška Brda, sono autentiche prelibatezze artigianali che incarnano la tradizione e la qualità. Realizzati con carne di maiali Krškopolje, una razza autoctona allevata all'aperto e alimentata naturalmente, questi salumi sono lavorati senza l'uso di conservanti, utilizzando solo sale, pepe e, per i salami, aglio macerato nel vino. Il prosciutto, in particolare, viene stagionato per oltre cinque anni, sviluppando un sapore ricco e complesso.

Tagliere di prosciutto e/o salame

€ 10

Pagna

*il profumo del pane
con radici profonde*

Tartare di manzo alla francese servita su pane
San Francisco sourdoug

8 € a porzione

Mini bun con lingua affumicata, maionese
al dragoncello e cipolla agrodolce

7 € a porzione

Locanda alle Vigne

La cucina tra i filari

Cosciette di quaglia glassate, crema di ceci,
tarassaco

8 € *finger food*

Paté al foie gras, pan brioche, mostarda di nespole

8 € *finger food*

Restaurant DAM

Nova Gorica – 1 Stella Michelin

*Un assaggio di alta cucina,
firmato Uroš Fakuc*

dalle ore 19:00 alle 20:00

Il celebre chef del Ristorante DAM di Nova Gorica
proporrà un piatto esclusivo:

***Risotto ai gamberoni, asparagi e polvere
di prezzemolo***

Un piatto elegante, che esprime al meglio
la sua visione culinaria, tra materia prima
e precisione tecnica.

10 € *a porzione*