



Catalogo 2024/25



La nostra passione per lo champagne e l'amore per l'eccellenza guidano ogni nostra scelta.

Lés Éléments nasce dalla ricerca continua di materie prime di qualità, di luoghi e terroir unici, che esprimono fascino, stile ed eleganza.

Ogni proposta è il frutto di una selezione meticolosa, pensata per offrire solo il meglio, grazie alla nostra competenza e dedizione.

Un percorso che unisce tradizione e innovazione, per celebrare la raffinatezza dello champagne e offrirvi un'esperienza unica.



Indice

La nostra filosofia	7
Passione e professionalità	8
Champagne Falempin	11
Champagne Mallol	15
Champagne Redempteur	21



La nostra filosofia

In ogni bottiglia si fondono gli elementi della natura che ispirano il nostro lavoro: la terra, l'acqua, l'aria e il fuoco. Questi quattro elementi rappresentano il nostro profondo rispetto per la natura e la nostra dedizione nel preservarla in ogni fase del processo produttivo. La loro armonia si riflette nel carattere raffinato e autentico dei nostri champagne, in cui ogni dettaglio è curato con la maestria di chi ricerca l'eccellenza.

Creiamo e distribuiamo champagne di altissima qualità, selezionando i migliori vigneti e valorizzando ogni singolo aspetto del processo produttivo. Ogni bottiglia che portiamo sulle tavole è il risultato di un impegno costante per l'autenticità, una passione che si traduce in prodotti unici, capaci di esprimere l'essenza pura del territorio da cui provengono.

Il nostro approccio è improntato alla responsabilità, con uno sguardo rivolto al futuro, dove l'innovazione abbraccia le tradizioni senza comprometterle.

Passione e professionalità

Les Éléments non è solo un'azienda di champagne: è un'esperienza, una scoperta, un invito a immergersi nella cultura del vino e ad apprezzare la raffinatezza che si cela dietro ogni calice.

La passione per lo champagne è la nostra guida. La nostra dedizione si manifesta nella cura per ogni fase del processo produttivo, dalla vigna alla bottiglia. L'innovazione responsabile che abbracciamo ci permette di progredire, preservando al contempo la purezza delle tradizioni.

È attraverso questo delicato equilibrio che siamo in grado di creare champagne che incarnano l'eccellenza, celebrando il legame indissolubile tra l'uomo e la natura.

Ogni creazione firmata Les Éléments racconta una storia di autenticità, maestria e impegno. Una storia che desideriamo condividere con il mondo, portando l'arte dello champagne nelle mani e nei cuori di chiunque sappia apprezzarne la magia.



Champagne Falempin

La storia dello Champagne Falempin nasce nel 1948, quando Orphise Falempin, a Prouilly, nel cuore della Montagne de Reims, fonda la sua maison con passione e dedizione.

La tradizione familiare si consolida attraverso il matrimonio con Rudolf Cretian e la nascita di Martin Cretian, attuale custode della maison.

Ogni bottiglia incarna decenni di tradizione e l'amore per la terra, offrendo uno champagne d'eccellenza che guarda al futuro.

La nostra selezione



CHAMPAGNE FALEMPIN POUR LES ÉLÉMENTS

Blanc de Noirs

Assemblaggio
70 % Meunier
30 % Pinot nero

Messa in bottiglia
Aprile 2020

Sboccatura
Marzo 2024

Dosaggio
8 g/l Brut



CHAMPAGNE FALEMPIN POUR LES ÉLÉMENTS

Nature

In uscita 2025



CHAMPAGNE FALEMPIN POUR LES ÉLÉMENTS

Millesimé

In uscita 2025



CHAMPAGNE FALEMPIN POUR LES ÉLÉMENTS

Rosé

In uscita 2025

Champagne Mallol

Fondata nel 1924 a Cramant, la *Maison Mallol* è oggi guidata da Gregory Mallol ed Estelle Baudelot, terza generazione della famiglia.

Con 30 ettari dedicati esclusivamente al prestigioso Grand Cru Blanc de Blancs, nel 2024 hanno lanciato una nuova linea di prodotti 100% Chardonnay. Oltre a Cramant, la famiglia possiede vigneti Grand Cru ad Avize, Le Mesnil-sur-Oger, Oger e Chouilly.

Dopo anni di studio, Gregory ha creato due etichette parcellaire, *Les Gouttes d'Or* e *Les Monts Aigu*, che provengono da piccoli appezzamenti a Chouilly.

La nostra selezione



INFINI

Blanc de Blancs

Assemblaggio 100% Chardonnay Sboccatura 48 mesi

Messa in bottiglia S.a. Dosaggio 7g/l



AMPLITUDE

Blanc de Blancs

Assemblaggio 100% Chardonnay Sboccatura 96 mesi

Messa in bottiglia S.a. Dosaggio 4g/l



INTÉGRAL 2015

Blanc de Blancs

Assemblaggio 100% Chardonnay Sboccatura 96 mesi

Messa in bottiglia 2015 Dosaggio 4g/l



CŒUR DE CRAIE

Rosé de Blancs

Assemblaggio 90% Chardonnay 10% Pinot nero Sboccatura 36 mesi

Messa in bottiglia S.a. Dosaggio 7g/l



LES GOUTTES D'OR

Blanc de Blancs

Assemblaggio
100% Chardonnay

Sboccatura
108 mesi

Messa in bottiglia
S.a.

Dosaggio
4g/l



LE MONT AIGU

Blanc de Blancs

Assemblaggio
100% Chardonnay

Sboccatura
96 mesi

Messa in bottiglia
S.a.

Dosaggio
4g/l

Champagne Rédempteur

Nel 1911, durante la rivolta che segnò la storia della Champagne, Edmond Dubois difese con passione la professione e la tradizione dello Champagne, guadagnandosi il titolo di "Redentore dello Champagne" tra i suoi contemporanei.

Da quella lotta nacque l'A.O.C. Champagne, una denominazione oggi riconosciuta in tutto il mondo che ci permette di proclamare con orgoglio: "Non c'è altro champagne che lo Champagne".

Oggi, Cédric e Vincent, quinta generazione della famiglia, portano avanti l'eredità di Edmond, unendo il sapere artigianale alle nuove sfide, con un forte impegno verso autenticità e sostenibilità.

La nostra selezione



LES ALMANACHS

Rosé de Saignée

Assemblaggio
100% Pinot nero

Sboccatura
Febbraio 2024

Messa in bottiglia
S.a.

Dosaggio
7 gl



CUVÉE NOUVEL R

Cœur de cuvée Meunier 2020

Assemblaggio
100% Meunier

Sboccatura
Febbraio 2024

Messa in bottiglia
2020

Dosaggio
0 gl



CUVÉE NOUVEL R

Millesimé 2013 - Brut Nature

Assemblaggio
50% Chardonnay
50% Pinot nero

Sboccatura
Febbraio 2024

Messa in bottiglia
2013

Dosaggio
0 gl



CUVÉE REDEMPTEUR

Brut Tradition

Assemblaggio
1/3 Pinot Noir
1/3 Meunier
1/3 Chardonnay

Sboccatura
Febbraio 2024

Messa in bottiglia
S.a.

Dosaggio
7 gl



Per qualsiasi dubbio non
esitare a contattarci

info@leselements.eu

Les-elements@pec.it

www.leselements.eu

Viale Giorgio Ribotta, 11
00144 - Roma