



ACQUISTATO IL

"De l'Orée" Ermitage Blanche 2021

2021

Pieno e avvolgente



Svinando®

Hermitage è una delle zone vinicole più famose della Francia, situata sulla riva sinistra del Rodano, dove i vigneti si estendono su pendii scoscesi che beneficiano di un'esposizione ottimale. E' proprio da qui che proviene De L'Orée, proposto da M. Chapoutier, bianco, biodinamico, iconico che riflette l'essenza della tradizione vitivinicola della Valle del Rodano. Espressione pura del vitigno Marsanne, le uve destinate alla produzione di De L'Orée provengono dalla parcella "Les Murets", caratterizzata da suoli alluvionali molto antichi. Questo terreno unico, ricco di ciottoli e sabbie grossolane, fornisce un eccellente drenaggio e contribuisce alla concentrazione e alla complessità aromatica delle uve Marsanne. De L'Orée è prodotto esclusivamente con uve provenienti da viti vecchie, anche 60-70 anni. Piante mature, con rese naturalmente basse, che producono grappoli piccoli ma di alta qualità, concentrando aromi e sapori. Raccolta manuale, le uve vengono pressate delicatamente e il mosto viene fatto decantare a freddo per circa 24 ore. Questo consente una chiarifica naturale e preserva la purezza degli aromi. In seguito, circa il 50% del vino viene fermentato in grandi botti di legno da 600 litri, con regolari bâtonnage per arricchire la texture e aggiungere complessità. La restante parte viene vinificata in vasche di acciaio per mantenere freschezza. L'affinamento sui lieviti dura tra i 10 e i 12 mesi, durante i quali il vino viene regolarmente assaggiato per monitorarne l'evoluzione e garantirne l'equilibrio perfetto. Nel calice si presenta con una tonalità dorata luminosa. Al naso si percepiscono subito intensi aromi di frutta gialla matura, seguiti da delicate note di nocciola tostata e un accenno di caramello. In bocca si rivela pieno e avvolgente, con una consistenza cremosa e una freschezza ben bilanciata da un'acidità vibrante. Anche De L'Orée, come molte delle etichette della cantina M. Chapoutier, può essere conservato per decenni. Si sposa magnificamente con foie gras, astice, pesce e carni bianche. Ma anche formaggi di capra ed erborinati.

La famiglia Chapoutier ha casa (e cantina) nella bella regione vinicola della Vallée du Rhône. Per Michel Chapoutier, appassionato vignaiolo e vivace sostenitore dell'esaltazione del terroir, sono soprattutto gli elementi naturali che contano: la terra, le radici, le viti e il frutto. In cantina, oltre che produrre buoni vini, il suo scopo è quello di far emergere le differenze e le caratteristiche specifiche di ogni terroir.

La Vigna

Terreno il suolo è composto da alluvioni fluvio-glaciali molto antiche

Esposizione Allevamento Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Rodano

Uve marsanne 100%

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione L'Ermitage Blanc 'De l'Orée' costituisce un'espressione in purezza di Marsanne, proveniente da vecchie viti di età compresa tra i 60 e i 70 anni allevate a regime biologico e biodinamico certificati. In particolare, i ceppi sono situati nel lieu-dit di "Les Murets", caratterizzato da suoli argillosi formati da antichissimi depositi alluvionali di origine fluviale e glaciale. Quando i grappoli hanno raggiunto il giusto grado di maturazione si procede con la vendemmia manuale, seguita dalla pressatura soffice e quindi dalla decantazione statica a freddo di 24 ore, finalizzata a illimpidire il mosto. A questo punto circa metà della massa è posta a fermentare in botti di rovere da 600 litri, con periodici batonnage, mentre la restante parte è vinificata in vasche di acciaio inox. Anche la conseguente fase di invecchiamento si svolge tra acciaio e rovere e si protrae per circa un anno prima dell'imbottigliamento.

Sensazioni Colore giallo dorato dai riflessi verdognoli. Al naso è espressivo, il naso si apre con fragranze di spezie e frutta esotica. Quando il vino è arieggiato, emergono note gustose di mandorle grigliate con un pizzico di burro. In bocca risulta fresco e untuoso, la bocca seduce con la sua persistenza, il suo sottile tocco di anice e la sua eccezionale freschezza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.