



ACQUISTATO IL

"Terre de Molesme" Bourgogne Blanc 2023

2023

Stile borgognone, senza solfiti



Svinando

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Bourgogne

Uve 100% Chardonnay

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 8 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione Dall'omonima parcella su suoli argillo-calcarei. Vincent ha atteso che il vino fosse alla sua massima espressione prima dell'imbottigliamento, facendolo affinare 2 anni in anfora per il 30% e in legni di medie dimensioni per il restante 70%. Questi vigneti si trovano in una zona dal clima mediamente più caldo rispetto alla regione classica dello Champagne, ma la presenza della Senna nel fondovalle garantisce un prezioso apporto di umidità, favorendo la maturazione equilibrata delle uve.

Sensazioni Bianco in pieno stile borgognone, legno ben presente e perfettamente integrato. Bocca ampia e lunga.

Nasce nel cuore della Borgogna, una delle regioni vinicole più prestigiose al mondo, questo Bourgogne Blanc Terre de Molesme. Lo propone la cantina di Vincent Couche. Bianco prodotto al 100% da uve Chardonnay, unisce tradizione e innovazione. Il nome deriva dalla parcella Terre de Molesme, situata nei pressi del villaggio di Molesme. Questa zona è caratterizzata da suoli argillo-calcarei, ideali per la coltivazione dello Chardonnay. La combinazione di argilla e calcare conferisce ai vini una struttura equilibrata e una mineralità distintiva. Vincent Couche è un giovane viticoltore che dal 2008 ha adottato nei suoi vigneti pratiche biodinamiche certificate Demeter, con l'obiettivo di preservare la biodiversità e la vitalità del suolo. Per il Terre de Molesme, Vincent ha scelto un processo di affinamento particolare: il 30% del vino matura per due anni in anfore di terracotta, mentre il restante 70% riposa in botti di legno di medie dimensioni. Questo metodo combina la micro-ossigenazione dell'anfora, che preserva la purezza del frutto, con l'influenza del legno, che aggiunge complessità e profondità al vino. Il risultato è un bianco in pieno stile borgognone, con il legno ben presente ma perfettamente integrato. Colore giallo paglierino brillante, al naso offre aromi freschi di mela verde, agrumi e delicate note floreali. In bocca è ampio e lungo, con una struttura equilibrata e una piacevole acidità che conferisce freschezza. La mineralità tipica dei suoli argillo-calcarei emerge nel finale, donando al vino una persistenza elegante. Questo Chardonnay si abbina bene a menù di pesce, piatti a base di verdure, in particolare asparagi, e carni bianche come il pollo.

Vincent Couche è a suo modo un vignaiolo visionario che ha guidato la sua azienda familiare verso un futuro sostenibile e innovativo. Con una notevole sensibilità verso l'ambiente e la qualità del prodotto, Vincent ha intrapreso la strada della viticoltura biodinamica già nel 2008, convertendo tutti i vigneti della Maison a questa filosofia olistica. Un approccio artigianale e rispettoso in vigna e in cantina. Le uve sono coltivate senza l'utilizzo di pesticidi o erbicidi chimici, e in cantina si prediligono fermentazioni spontanee e l'utilizzo di botti di rovere per la maturazione dei vini base. Inoltre, Vincent fa ampio uso di "vins de réserve", che conferiscono complessità e profondità ai suoi Champagnes. La storia dell'azienda ha inizio con il padre di Vincent, André Couche, che nel 1973 acquistò il vigneto più grande piantato a Pinot Noir a Buxeuil e un secondo appezzamento a Montgueux, a Chardonnay. Questi vigneti si trovano in una zona dal clima mediamente più caldo rispetto alla regione classica dello Champagne, ma la presenza della Senna nel fondovalle garantisce un prezioso apporto di umidità, favorendo la maturazione equilibrata delle uve.

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

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese