ACQUISTATO IL .....

Morgon AOC Vieilles Vignes 2024 2024

Strutturato, da vecchie vigne di Gamay



Nel Beaujolais esiste una collina così speciale da aver dato origine a un termine specifico per descrivere l'evoluzione dei suoi vini. Si dice infatti che un vino "morgonneggia" quando, con il passare degli anni, abbandona le note semplici di frutta fresca per acquisire una complessità terrosa e profonda che ricorda quasi i grandi Pinot Noir della Côte d'Or. Il Morgon AOC Vieilles Vignes di Domaine Romuald Petit ci porta nel cuore pulsante di questa trasformazione. Sebbene la sede della cantina sia a Saint-Véran, nel Mâconnais, Romuald ha scelto di confrontarsi con uno dei "Cru" più prestigiosi e strutturati del Beaujolais. Qui il paesaggio è dominato dalla "Roche Pourrie", una roccia decomposta composta da scisti e ossido di ferro che conferisce ai vini una potenza e una longevità fuori dal comune per la regione. Il termine "Vieilles Vignes" indica piante con radici profonde che risalgono a decenni fa, capaci di estrarre dal sottosuolo ogni minima sfumatura minerale. Non aspettatevi un vinello leggero da bere senza pensieri. Qui la DOC impone standard che puntano tutto sulla capacità di affinamento e sulla fedeltà al terroir, distinguendosi nettamente dalle versioni più commerciali e beverine prodotte altrove nella regione. Gamay in purezza, in questa etichetta il vitigno abbandona la sua veste più frivola per mostrare il suo lato oscuro e affascinante. Le uve vengono diraspate solo in parte, mantenendo una piccola quota di raspi che aiuta a dare struttura e freschezza durante la fermentazione in acciaio. La macerazione dura dai 10 ai 15 giorni, un tempo prolungato che permette di fissare colore e tannini. Infine, il vino riposa per 10 mesi in botti di rovere, un passaggio fondamentale per domare l'energia del Gamay e levigarne i contorni. Rosso rubino intenso, quasi impenetrabile, con bellissimi riflessi violacei, al naso è un concerto di frutti neri piccoli, come la mora e il mirtillo, a cui si aggiungono note di viola e una punta di pepe nero. Con il tempo nel bicchiere emerge quel sentore minerale ferroso che è la firma autentica del territorio di Morgon. In bocca è pieno e carnoso, con tannini presenti ma estremamente setosi e una chiusura che ricorda la liquirizia.

Siamo nella Borgogna del sud, un territorio dove il paesaggio sembra quasi sfumare dolcemente verso il Beaujolais. Qui, nel pittoresco villaggio di Saint-Vérand, si trova il Domaine Romuald Petit, una realtà che incarna perfettamente l'essenza della viticoltura artigianale francese: mani sporche di terra, sguardo rivolto al futuro e un rispetto reverenziale per ciò che la natura offre. Romuald Petit è un vignaiolo, custode di paesaggi. Sebbene l'azienda sia cresciuta costantemente negli anni, Romuald è rimasto fedele alla filosofia familiare: [illegible] e l'approccio meticoloso della piccola produzione. Il cuore del suo lavoro risiede in un patrimonio viticolo straordinario. Le sue vigne sono un mosaico di età e caratteri diversi. Si passa da impianti giovani (tra i 5 e i 15 anni) a veri e propri monumenti storici, con ceppi che superano il secolo di vita, piantati subito dopo la crisi della fillossera. Questa diversità permette a Romuald di giocare con sfumature incredibili: se le piante giovani portano freschezza e brio, le "Vieilles Vignes" (le vecchie vigne) regalano concentrazione, struttura e una profondità che solo il tempo sa costruire. Il Domaine si estende su circa 16 ettari, abbracciando alcune delle denominazioni più affascinanti della zona.

La Vigna

Terreno	Argilloso, ricco di granito
Esposizione Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Maconnais
Uve	Gamay 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Uve diraspate solo in parte, fermentazione in acciaio, macerazione di 10-15 giorni e affinamento di 10 mesi in botti di rovere
Sensazioni	

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 Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821