



ACQUISTATO IL

Morgon AOC Vieilles Vignes 2024

2024

Strutturato, da vecchie vigne di Gamay



Svinando

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, rimane il 10-15% di vigna in affinamento, il 10-15% di vigna in affinamento 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, affinamento in botti di rovere

Sensazioni

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