ACQUISTATO IL .....

"Champ de Chêne" Bourgogne Aligotè AOC 2024 2024



La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento Guyot

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Borgogna

Uve Aligotè 100%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Fermentazione termocontrollata in acciaio e affinamento di alcuni mesi in barriques.

Sensazioni

L'altra Borgogna

Immagina la Borgogna ma dimentica Chardonnay e Pinot Noir. Un vecchio vignaiolo incontrato in vigna potrebbe offrirci un bicchiere di bianco fresco, dicendoti che questo è il vero vino della sua gente. Quel vino sarà quasi certamente un Aligoté, il vitigno "ribelle" della regione che Julien Cruchandeau ha deciso di nobilitare con questa etichetta chiamata Champ de Chêne. Oggi, proprio grazie a etichette come questa, l'Aligoté sta vivendo una seconda giovinezza. Ci troviamo a Villers-La-Faye, nel cuore delle Hautes-Côtes de Nuits, un territorio dove la terra sa ancora di storia e di fatica. Qui il clima è leggermente più fresco rispetto alle zone di pianura, il che permette alle uve di mantenere una spalla acida importante. Il suolo calcareo dona invece al vino una verticalità minerale che è il vero marchio di fabbrica della zona. Esiste un aneddoto curioso legato a questo vitigno, per decenni soprannominato il "vitigno dei poveri" e relegato ai terreni meno prestigiosi. Ma oggi, quegli stessi terreni più alti e ventilati, sono diventati la chiave naturale per combattere il riscaldamento globale in vigna. A differenza del cugino Chardonnay, l'Aligoté è più rustico, resistente e dotato di una freschezza quasi elettrica. Perfetto equilibrio tra modernità e tradizione, dopo una raccolta attenta, la fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata per preservare gli aromi varietali. Il vino poi sosta per alcuni mesi in barrique. Questo passaggio serve a rendere il sorso più rotondo e meno spigoloso, mantenendo però intatta la sua proverbiale acidità. Al naso non è mai banale. Note di mela verde, agrumi freschi e una punta di fiori bianchi, arricchite da una sottile sfumatura vanigliata e di crosta di pane dovuta al passaggio in legno. In bocca è dritto e salino, senza rinunciare a una certa grassezza sul finale. Un sorso che non stanca mai, capace di rinfrescare il palato con una pulizia esemplare.

Esistono storie che sembrano scritte per dimostrare che il talento non conosce confini. Quella di Julien Cruchandeau è una di queste. Prima di diventare uno dei nomi più interessanti del panorama vitivinicolo della Borgogna contemporanea, Julien ha vissuto una vita completamente diversa. E' stato un musicista di musica elettronica, ha fondato un'etichetta discografica e ha girato il mondo con oltre 200 concerti. Nel 2003, poi, Julien decide di cambiare spartito e fonda il suo Domaine a Nuits-Saint-Georges, nel cuore della Côte de Nuits. Oggi gestisce circa 5 ettari di vigneti che si estendono tra zone mitiche e denominazioni meno celebrate (ma altrettanto affascinanti) come le Hautes-Côtes de Nuits e Bouzeron. In vigna si lavora secondo i principi dell'agricoltura biologica (certificata dal 2011), bandendo fertilizzanti chimici e pesticidi per lasciare che sia l'ecosistema a trovare il suo equilibrio naturale. In cantina, le fermentazioni avvengono spontaneamente grazie ai lieviti indigeni e l'uso della solforosa è ridotto al minimo indispensabile.

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