ACQUISTATO IL .....

"Vieilles Vignes" Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Blanc **2023**



La Vigna

Terreno	
Esposizione	
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Borgogna
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Fermentazione termocontrollata in acciaio e affinamento di alcuni mesi in barriques di cui il 20% nuove
Sensazioni	

Gioco di prestigio

Le vigne più vecchie sembrano avere una saggezza tutta loro. I tronchi contorti e le radici che affondano nel cuore della terra. In Borgogna, queste "Vieilles Vignes" sono considerate un tesoro inestimabile, capace di produrre uve con una profondità che le piante giovani possono solo sognare. Julien Cruchandeau ha selezionato proprio questi vigneti storici per creare un bianco che è un vero e proprio inno alla longevità e alla pazienza contadina. Ci troviamo a Villers-La-Faye, una zona delle Hautes-Côtes de Nuits dove il terreno calcareo e l'altitudine creano le condizioni perfette per una maturazione lenta e costante. Julien, un produttore che ha saputo unire la precisione tecnica alla passione per il territorio, lavora questi appezzamenti con una cura maniacale. Il vitigno è lo Chardonnay in purezza, il re incontrastato della Borgogna bianca. In questo caso, l'età avanzata delle piante riduce naturalmente la quantità di grappoli, ma ne aumenta esponenzialmente la concentrazione aromatica. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata per non perdere i profumi più delicati. Successivamente, il vino viene trasferito in barrique per l'affinamento, con una quota di legno nuovo pari al 20%. Questa proporzione è studiata per dare struttura e una leggera nota speziata senza mai coprire la mineralità del vino. Un equilibrio sottile, quasi un gioco di prestigio tra la forza del rovere e la finezza del mosto. Giallo dorato brillante, al naso si passa dalle note di burro fuso e nocciola tostata alla freschezza del limone candito e dei fiori d'acacia. In bocca è ampio, quasi burroso, ma sostenuto da una scia salina che lo rende incredibilmente dinamico. Il finale è lungo e persistente, con un ritorno di vaniglia e pietra focaia che non stanca mai. Buono già oggi, questo Chardonnay ha un ottimo potenziale d'invecchiamento. Può riposare in cantina tranquillamente per 6-8 anni, evolvendo verso note ancora più complesse e mielate. È un vino che sa aspettare il momento giusto per stupire i nostri ospiti.

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.

© 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