ACQUISTATO IL .....

"Les Cabottes" Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge 2023



Fresco e setoso

Tra i filari della Côte d'Or si possono scovare piccole capanne di pietra a secco che spuntano come funghi. Si chiamano Cabottes ed erano il rifugio dei vignaioli durante i temporali o le ore più calde. Julien Cruchandeau ha dedicato questo vino proprio a queste sentinelle del paesaggio borgognone. Un omaggio alla semplicità e alla fatica quotidiana di chi lavora la terra con rispetto. Ci troviamo a Villers-La-Faye, un villaggio situato nelle Hautes-Côtes de Nuits. Qui la Borgogna mostra il suo volto più autentico e meno patinato. I terreni sono un mix complesso di argilla e calcare che regala ai vini una tensione minerale vibrante. Julien Cruchandeau è un produttore moderno che ha scelto di stabilirsi qui nel 2003. Protagonista in bottiglia è il Pinot Nero, una vecchia conoscenza per chi ama l'eleganza. In Borgogna trova il suo habitat naturale e riesce a tradurre ogni minima variazione del suolo in sfumature aromatiche diverse. In questo caso, le uve provengono da vigne coltivate con metodi biologici. La pianta lavora sodo per estrarre il carattere salino del sottosuolo calcareo. Le uve vengono diraspate per evitare tannini ruvidi o note troppo verdi. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox. Prima di partire, il mosto subisce una criomacerazione di circa dieci giorni. Questa tecnica serve a estrarre colore e aromi primari senza appesantire la struttura. Il vino riposa poi per almeno sei mesi sulle fecce fini, sempre in acciaio. Rubino luminoso e trasparente, il naso richiama netto i piccoli frutti rossi appena colti. Si riconoscono distintamente la marasca, il lampone e una leggera nota di pepe bianco. Al sorso è scattante e fresco. Ha una beva talmente facile che una bottiglia rischia di finire in un batter d'occhio. I tannini sono setosi e appena accennati. Il finale è pulito, con un ritorno fruttato coerente che invita subito al secondo sorso. Per gli abbinamenti bisogna puntare sulla semplicità, come un tagliere di salumi o un pollo arrosto.

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.

La Vigna

Terreno	
Esposizione	
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Borgogna
Uve	Pinot Nero 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	Entro 10 anni
Abbinamento	Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Uve diraspate, fermentazione in acciaio con criomacerazione di 8-10 giorni. Sosta in acciaio almeno 6 mesi sulle fecce fini
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