ACQUISTATO IL .....

Bourgogne Blanc AOC Tonnerre 2022 2022



Chardonnay 100%

A Tonnerre, piccola gemma a un passo da Chablis, si trova la Fosse Dionne, una sorgente d'acqua cristallina che fin dall'antichità ha alimentato miti e storie di ninfe. Proprio in questo luogo magico, dove la terra sembra sussurrare segreti millenari, Louis e Catherine Poitout coltivano i loro vigneti, regalando un bianco che ha la stessa purezza di quella fonte inesauribile. Siamo in una delle zone più affascinanti e forse meno urlate della Borgogna settentrionale. Il territorio di Tonnerre condivide con la vicina Chablis l'anima profonda del suolo: una distesa di calcare kimmeridgiano arricchito da piccole ostriche fossili. Questa particolare conformazione geologica non è solo un dettaglio per geologi appassionati, ma il vero motore della verticalità del vino. Qui il clima non regala nulla e la viticoltura è un atto di resistenza quotidiana contro il freddo, ma il risultato è un'energia minerale che raramente si trova altrove con questa schiettezza. Protagonista assoluto è lo Chardonnay, lavorato in purezza. Dopo una raccolta attenta, le uve vengono diraspate completamente per garantire che solo la polpa e il succo finiscano nella pressa, evitando tannini verdi e sgradevoli. La fermentazione avviene interamente in acciaio a temperatura controllata. Il vino resta poi a maturare sulle proprie fecce fini per almeno sei mesi, sempre in contenitori d'acciaio. Questa sosta è fondamentale per dare al vino una "polpa" che bilanci l'acidità, senza però coprire i profumi varietali con note di legno che qui sarebbero fuori luogo. Nel calice si presenta di un colore giallo paglierino luminoso, quasi brillante. Al naso è un trionfo di fiori bianchi, scorza di limone e una nota gessosa inconfondibile che ricorda l'odore del mare in lontananza. Al primo sorso la freschezza è la padrona di casa. E' un vino scattante, che scorre via veloce ma lascia una traccia sapida persistente. Il finale è pulito, agrumato e incredibilmente rinfrescante. Per metterlo a suo agio, va accostato a delle ostriche o dei crostacei crudi. La mineralità del vino esalterà la dolcezza del pesce in un matrimonio perfetto. Ottima anche con una torta salata agli asparagi.

Catherine e Louis Poitout, amici d'infanzia, nati e cresciuti tra i filari di Chablis, nel cuore settentrionale della Borgogna. Per anni hanno seguito percorsi diversi, lontano dalle vigne, tra città e carriere distanti. Ma Chablis, con il suo richiamo magnetico e quella terra bianca fatta di conchiglie preistoriche, alla fine li ha richiamati a casa. Così, nel 1994, le loro strade si incrociano di nuovo, trasformando un'amicizia in un progetto di vita e di vino. Oggi, il Domaine L&C Poitout è una realtà di 26 ettari che rappresenta perfettamente la "nuova onda" della viticoltura francese: un approccio che fonde un rispetto quasi sacro per la tradizione con una sensibilità moderna verso la sostenibilità. Chablis, per chi non lo sapesse, è un luogo dove lo Chardonnay non è solo un vitigno, ma la voce di un suolo antichissimo, il Kimmeridgiano. Migliaia di anni fa qui c'era il mare, e oggi le radici delle viti affondano in marne calcaree ricche di fossili marini. È proprio questo "segreto" sotterraneo a regalare ai loro vini quella mineralità vibrante, quasi salina, che li rende inconfondibili. Catherine e Louis gestiscono la vigna con una filosofia che loro stessi definiscono "riflessiva e benefica". Non a caso, l'azienda è certificata HVE 3 (Haute Valeur Environnementale), il massimo livello di certificazione ambientale in Francia. Qui ogni parcella viene ascoltata e curata come un essere

La Vigna

Terreno	Argilloso-calcareo
Esposizione	Sud-Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Chablis
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Uve diraspate, fermentazione in acciaio e sosta in acciaio almeno 6 mesi sulle fecce fini
Sensazioni	

vivente: si pratica un'aratura leggera per far respirare il suolo e si preserva la biodiversità per mantenere l'equilibrio naturale tra fauna e flora. Ma c'è una curiosità che rende il Domaine Poitout una meta di culto per gli appassionati: la produzione di vini da viti a piede franco (vignes francs de pied). Si tratta di piante rarissime, non innestate su radici americane, sopravvissute o ripiantate sfidando la fillossera. Lo Chardonnay com'era oltre un secolo fa.

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