ACQUISTATO IL .....

"Vindemiola" Bourgogne Rouge AOC 2023 2023



La Vigna

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

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Chablis
Uve	Pinot Nero 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne
Vinificazione	Uve diraspate, fermentazione in acciaio e affinamento di 3 mesi in botti di rovere
Sensazioni	

Rosso in terra di bianchi

Se lo Chablis è il regno indiscusso della pietra e dello Chardonnay, il Bourgogne Vindemiola è la prova che il Pinot Nero, in queste terre fredde, sa comunque raccontare una storia di insospettabile freschezza e allegria. In un territorio dove il bianco è la norma, i Poitout, con la loro consueta voglia di sperimentare, hanno saputo valorizzare anche le parcelle dedicate ai vitigni a bacca rossa. Il nome "Vindemiola" evoca il concetto di piccola vendemmia, un rito che celebra la gioia del raccolto e la semplicità del frutto appena trasformato. Qui il terreno, ricco di calcare e marne, dona al Pinot Nero una verticalità che non troverete nei cugini più famosi e strutturati della Côte d'Or. È un vino che non cerca di impressionare con la forza, ma conquista con una grazia sottile e un'energia quasi elettrica. Produrre un rosso a Chablis è una sfida tecnica: il clima rigido impone una gestione del vigneto meticolosa per permettere all'uva di raggiungere una maturazione perfetta, senza perdere quell'acidità vibrante che è la firma stilistica della famiglia Poitout. Pinot Nero al 100%, questo vitigno, noto per essere uno dei più capricciosi al mondo, qui si spoglia di ogni pesantezza per farsi trasparente e luminoso. Le uve vengono interamente diraspate per evitare che i tannini verdi dei raspi possano disturbare la morbidezza del sorso. La fermentazione avviene in vasche di acciaio, una scelta che serve a preservare l'integrità dei profumi primari di frutta. Solo una piccola parte del vino riposa per tre mesi in botti di rovere. Questo breve passaggio non serve a regalare note tostate o invadenti, ma agisce come un sarto che modella il vestito, levigando i tannini e donando al vino una struttura appena più definita e rotonda. Colore rosso rubino scarico e trasparente, tipico della varietà, al naso è una piccola festa di frutti rossi come ribes, marasca e una leggera nota di sottobosco che emerge dopo pochi istanti. In bocca è la freschezza a condurre la degustazione. Un vino scattante, con una trama tannica setosa che non stringe mai la bocca. Il finale è pulito, invitante, con un ritorno di frutti di bosco che chiama immediatamente il sorso successivo. Provatelo con un tagliere di salumi. La sua acidità bilancia perfettamente la grassezza della mortadella o del salame. Ottimo anche con un tonno scottato.

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 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