



ACQUISTATO IL

"Bienommée" Chablis AOC 2023

2023

Chablis, senza filtri



Svinando

La Vigna

Terreno	Argilloso-calcareo
Esposizione	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 10 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Uve diraspate, fermentazione in acciaio e sosta in acciaio almeno 6 mesi, sulle fecce fini

Sensazioni

Lo Chablis Bienommée è uno Chardonnay vibrante e modernissimo. Nasce a nord-ovest di Digione, in un territorio che non ha eguali nel mondo della viticoltura. La famiglia Poitout lavora vigne che affondano le radici nel Kimmeridgiano, un suolo unico composto da strati di calcare e marne ricchissimi di minuscole ostriche fossili, chiamate "Exogyra virgula". Questo "giardino di pietra" dona al vino quella firma minerale che lo rende inconfondibile. La denominazione Chablis AOC è il punto di riferimento mondiale per chi cerca l'eleganza assoluta. Non è solo una questione di latitudine ma di capacità del vitigno di farsi interprete del freddo e della roccia. Il nome "Bienommée", la ben nominata, non è un vezzo, ma un omaggio alla reputazione storica di queste terre, capaci di dare vita a bianchi che hanno fatto la storia dell'enologia francese. Qui lo Chardonnay non è opulento o burroso, ma si presenta nella sua veste più nobile, verticale e affilata. Le uve vengono diraspate con estrema cura per garantire che nel mosto finisca solo la parte più pura e aromatica del frutto. La fermentazione avviene esclusivamente in vasche di acciaio a temperatura controllata. Il vino sosta poi sulle sue fecce fini per almeno sei mesi. Nel calice, il Bienommée brilla di un giallo paglierino scarico, con riflessi platino. Il naso è un ventaglio di profumi nitidi. Spicca il limone, la mela verde croccante e quel tocco di polvere di gesso che è il marchio di fabbrica di Chablis. All'assaggio è una scarica di energia. L'ingresso è teso, quasi elettrico, ma si distende poi in una progressione sapida che ricorda la brezza marina. Il finale è lungo, pulitissimo e lascia la bocca pronta a ricominciare. Buono già oggi, questo Chablis ha un potenziale d'invecchiamento che va dai 5 ai 7 anni. Col tempo evolverà verso note di miele e pietra focaia, mantenendo però sempre intatta la sua spina dorsale acida. È un vino che non ha paura del tempo, anzi, lo usa per affinare il suo carattere.

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.