



ACQUISTATO IL .....

"Sycomore" Petit Chablis AOC 2024

2024



*Svinando*

## Teso e minerale

Un sasso bagnato dalla pioggia ha un gusto rinfrescante? Secondo gli appassionati di Chablis, la risposta è senza dubbio sì. Ne è un bel esempio questo "Petit Chablis" Sycomore, firmato da L&C Poitout. Siamo a nord della Borgogna, in un angolo di Francia dove il terreno racconta storie di mari preistorici. Qui il clima è rigido e i viticoltori combattono ogni anno contro le gelate primaverili. Ed è proprio questa lotta contro gli elementi a forgiare il carattere dritto e senza fronzoli di queste uve, nate in un territorio che non fa sconti a nessuno. Una curiosità. La denominazione Petit Chablis viene spesso considerata la "sorella minore" del più celebre Chablis, ma è un errore di valutazione. Queste vigne sorgono solitamente sulle sommità delle colline, dove il vento soffia costante e il sole bacia i grappoli garantendo una maturazione perfetta. E', al contrario, la DOC ideale per chi cerca la purezza assoluta dello Chardonnay, spogliato da ogni trucco o appesantimento. Il Sycomore nasce da uve che vengono diraspate con cura per evitare qualsiasi nota amara legata ai raspi. La fermentazione avviene rigorosamente in vasche di acciaio a temperatura controllata per preservare la freschezza aromatica. Dopo la trasformazione, il vino resta a riposo sulle proprie fecce fini per almeno sei mesi, sempre in acciaio. Colore giallo paglierino brillante con riflessi quasi verdolini, al naso non si perde in chiacchiere. Arrivano subito sentori netti di pompelmo, mela verde e una nota di gesso che vi farà subito pensare alla cantina fresca. In bocca è un'esplosione di freschezza. Un vino dritto, scattante, con una sapidità che invita immediatamente a un secondo sorso. Il finale è pulito, agrumato e lascia una sensazione di bocca perfettamente rinfrescata. Questo bianco è un asso nella manica con un'impepata di cozze dato che la sua mineralità va a braccetto con il sapore di mare del mollusco, pulendo il palato dalla nota pepata. Ottimo anche con sushi e sashimi.

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

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Argilloso-calcareo
<b>Esposizione</b>	Est
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp. Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Chablis
<b>Uve</b>	Chardonnay 100%

**Gradazione** 12% 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

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.