



ACQUISTATO IL

"Heritage" Bourgogne Blanc AOC 2024

2024

Complessità aromatica



Svinando

Alzi la mano chi ha mai sentito il nome "Pinot Beurot". Non preoccupatevi se siete tra i tanti che non hanno mai sentito questo nome. Si tratta, infatti, dell'antico nome locale del Pinot Grigio, battezzato così dai monaci cistercensi per il colore grigiastro dei suoi acini, simile a quello dei loro rozzi mantelli di lana detti appunto "bure". Questo Heritage di Domaine Romuald Petit nasce proprio dal desiderio di preservare questo pezzo di storia. Ci troviamo a Saint-Véran, nella parte più meridionale della Borgogna, dove il paesaggio si addolcisce e il sole scalda con più decisione rispetto alla Côte d'Or. Qui i terreni sono un mosaico di argilla e calcare con venature granitiche che regalano al vino una grinta minerale inaspettata. Romuald Petit gestisce la tenuta applicando un filosofia biologica rigorosa: niente scorciatoie chimiche, solo un profondo rispetto per la terra che si riflette in ogni sorso. In questo blend lo Chardonnay apporta struttura ed eleganza, il Pinot Bianco regala freschezza citrina, mentre il prezioso Pinot Beurot aggiunge una rotondità speziata e una complessità aromatica fuori dal comune. Le uve vengono diraspate completamente per garantire pulizia aromatica. La fermentazione si svolge in barrique di rovere, seguita da un affinamento che può durare dai 10 ai 18 mesi, sempre in legno. Nel calice si presenta di una veste dorata brillante, con riflessi che virano verso il paglierino carico. Al naso, pesca bianca, fiori d'acacia e una punta di pepe bianco tipica del Beurot, il tutto incorniciato da una sottile nota di crosta di pane tostata. In bocca è pieno, avvolgente, quasi burroso, ma subito rinfrescato da una scia sapida che invita immediatamente a un altro sorso. Il finale è lungo e pulito, con un ritorno di nocciola tostata che resta impresso. Volete metterlo a proprio agio in tavola? Provatelo con delle scaloppine di pollo ai funghi o perfino con un risotto ai frutti di mare. L'unico limite è la nostra fantasia.

Siamo nella Borgogna del sud, un territorio dove il paesaggio sembra quasi sfumare dolcemente verso il Beaujolais. Qui, nel pittoresco villaggio di Saint-Vérand, si trova il Domaine Romuald Petit, una realtà che incarna perfettamente l'essenza della viticoltura artigianale francese: mani sporche di terra, sguardo rivolto al futuro e un rispetto reverenziale per ciò che la natura offre. Romuald Petit è un vignaiolo, custode di paesaggi. Sebbene l'azienda sia cresciuta costantemente negli anni, Romuald è riuscito a mantenere intatta l'impronta familiare e l'approccio meticoloso della piccola produzione. Il cuore del suo lavoro risiede in un patrimonio viticolo straordinario. Le sue vigne sono affioranti da 10 a 18 mesi in botti di rovere e da 5 a 15 anni in botti di rovere. Si passano da impianti giovani (tra i 5 e i 15 anni) a veri e propri monumenti storici, con ceppi che superano il secolo di vita, piantati subito dopo la crisi della fillossera. Questa diversità permette a Romuald di giocare con sfumature incredibili: se le piante giovani portano freschezza e brio, le "Vieilles Vignes" (le vecchie vigne) regalano concentrazione, struttura e una profondità che solo il tempo sa costruire. Il Domaine si estende su circa 16 ettari, abbracciando alcune delle denominazioni più affascinanti della zona.

La Vigna

Terreno Argilloso, ricco di granito

Esposizione Allevamento Guyot

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Borgogna

Uve Chardonnay, Pinot Beurot, Pinot Bianco

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Uve diraspate, fermentazione in barriques di rovere

Sensazioni

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.