



ACQUISTATO IL

Côte de Beaune Blanc 2023

2023



Svinando

Raffinato e luminoso

Questo Côte de Beaune Blanc è firmato da Joseph Drouhin, una storica realtà nata nel lontano 1880 che da ben quattro generazioni la famiglia gestisce nel pieno rispetto dell'ambiente. La cantina è stata infatti una pioniera assoluta della viticoltura sostenibile. Ha convertito l'intera proprietà all'agricoltura biologica e biodinamica per preservare l'anima più autentica di ogni singola zolla di terra. Ci troviamo nel cuore della Côte de Beaune, una striscia collinare mitica e celebrata in tutto il mondo per la produzione dei vini bianchi più raffinati del pianeta. Qui il paesaggio è caratterizzato da pendenze dolci ma costanti, dove le viti affondano le radici in suoli complessi composti da marne calcaree e sedimenti giurassici. La denominazione Côte de Beaune AOC rappresenta un vero e proprio sigillo di nobiltà enologica, sinonimo globale di equilibrio e longevità. Qui lo Chardonnay regna sovrano, esprimendo sfumature aristocratiche impossibili da replicare altrove. Le uve vengono raccolte interamente a mano e trasportate in cantina in piccoli contenitori per evitare lo schiacciamento precoce dei chicchi. Dopo una pressatura soffice, la fermentazione si svolge in parte in vasche di acciaio inox e in parte in botti di rovere. Successivamente il vino affina per diversi mesi sulle proprie fecce fini. Durante questo periodo si effettua un moderato bâtonnage, la delicata pratica di rimescolamento dei lieviti. Questa tecnica artigianale dona alla struttura una rotondità avvolgente e una densità setosa, senza mai intaccare la freschezza e la precisione aromatica del varietale. Colore giallo paglierino luminoso, impreziosito da riflessi dorati molto eleganti. Al naso l'impatto è intenso e spazia da note fruttate di pesca bianca e mela gialla a sentori freschi di agrumi maturi e piccoli fiori bianchi. Dopo pochi secondi emergono richiami di burro fresco e pietra focaia. In bocca il sorso si rivela avvolgente, strutturato e splendidamente bilanciato da una sferzata di fresca acidità. Il finale è lungo, armonioso e caratterizzato da una persistente scia sapida. A tavola accompagna bene dei medaglioni di rana pescatrice cotti al forno con burro ed erbe aromatiche e perfino dei tagliolini con tartufo bianco. La mineralità del vino esalta infatti le note terrose del fungo.

C'è un nome che evoca immediatamente il fascino senza tempo, la finezza e la straordinaria complessità della Borgogna. E' quello di Joseph Drouhin. La maison, fondata nel 1880 nel cuore storico di Beaune, da oltre un secolo un punto di riferimento per chiunque voglia accostarsi ai grandi vini francesi. Giunta oggi alla quarta generazione, con la quinta che ha già iniziato a muovere i primi passi in azienda, la famiglia Drouhin porta avanti una storia fatta di intuizioni felici, profondo rispetto per la natura e una passione che si tramanda come il più prezioso dei patrimoni. La tenuta si sviluppa su un vero e proprio mosaico di suoli e si estende su circa 80 ettari che toccano le denominazioni più prestigiose della regione: dalle colline calcaree di Chablis alla leggendaria Côte d'Or, fino alla Côte Chalonnaise. In Borgogna il concetto di terroir non è una semplice parola, ma una filosofia di vita: ogni singola parcella, chiamata "climat", possiede un'identità unica, influenzata dalle sfumature del suolo e dal microclima. L'obiettivo di Joseph Drouhin è proprio questo: fare in modo che ogni bottiglia diventi il racconto fedele del fazzoletto di terra da cui proviene. Per farlo, i vitigni simbolo della regione, lo

La Vigna

Terreno Argilloso-calcareo con presenza di marne e substrati ricchi di calcare

Esposizione sud-est, est

Allevamento Guyot

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Borgogna

Uve Chardonnay 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 5-7 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione

Le uve provengono da vigneti selezionati della Côte de Beaune, una delle aree più vocate della Borgogna per la produzione di grandi Chardonnay. Dopo una pressatura soffice, la fermentazione avviene in parte in acciaio inox e in parte in botti di rovere francese per preservare freschezza e complessità aromatica. Il vino affina poi sulle fecce fini per alcuni mesi, con bâtonnage moderato, acquisendo maggiore struttura, equilibrio ed eleganza senza perdere precisione e identità territoriale.

Sensazioni

Bianco elegante e luminoso, con profumi di pesca bianca, agrumi maturi, mela gialla e fiori bianchi, arricchiti da leggere sfumature burrose e minerali. Al palato è avvolgente ma preciso, sostenuto da una fresca acidità che dona equilibrio e slancio al sorso. Il finale è lungo, armonioso e delicatamente sapido, tipicamente borgognone. Uno Chardonnay raffinato, gastronomico e di grande piacevolezza.

Chardonnay e il Pinot Nero, vengono ascoltati e assecondati, mai forzati. Ciò che rende la Maison un vero e proprio pioniere nel mondo del vino è stata la scelta, intrapresa fin dagli anni '80, di abbracciare una viticoltura totalmente biologica e biodinamica, molto prima che diventasse una tendenza globale.