



ACQUISTATO IL

Saint-Véran AOC 2023

2023



Svinando

Fresco ed elegante

Tra i filari ordinati della Borgogna meridionale nasce un bianco straordinario, capace di unire l'eleganza aristocratica della regione a una beva immediata e accattivante. Stiamo parlando del Saint-Véran firmato da Joseph Drouhin, una delle maison più blasonate e storiche di Beaune, fondata nel lontano 1880. La famiglia Drouhin porta avanti da quattro generazioni un approccio pionieristico e rigoroso. Questa filosofia ha condotto l'azienda a convertire tutti i suoi vigneti all'agricoltura biologica e biodinamica, una scelta precisa per lasciare che la terra parli da sola dentro ogni singola bottiglia. Ci troviamo nel Mâconnais, una terra accogliente e suggestiva situata nella parte sud della Borgogna. Questa zona è famosa in tutto il mondo per il suo paesaggio unico, dominato dalle celebri rocce di Solutré e Vergisson. Si tratta di imponenti scarpate calcaree che non solo regalano uno spettacolo mozzafiato, ma influenzano profondamente il microclima locale. I terreni gessosi e argillosi accumulano il calore diurno per rilasciarlo durante la notte. Questo fenomeno protegge le viti e dona alle uve una ricchezza aromatica straordinaria, bilanciata da una freschezza tagliente e vibrante. La denominazione Saint-Véran AOC, istituita formamente nel 1971, circonda come una cintura la vicina e altrettanto celebre area di Pouilly-Fuissé. Questa denominazione rappresenta una vera e propria garanzia per chi cerca l'essenza più pura del vitigno bianco per eccellenza della regione. Chardonnay al 100%, qui il vitigno esprime doti uniche di flessibilità e precisione. Cura maniacale in vigna, i grappoli vengono raccolti esclusivamente a mano nelle vigne collinari per preservare l'integrità del frutto. In cantina si procede con una pressatura soffice e progressiva. La fermentazione si svolge a temperatura controllata e avviene prevalentemente in vasche di acciaio inox. Questo passaggio serve a mantenere intatti i profumi varietali originari del vitigno. Successivamente, una piccola parte del vino riposa per un breve periodo in botti di legno neutro a contatto con le proprie fecce fini. Questo regala al vino una maggiore complessità strutturale e una piacevole rotondità, senza mai appesantire il sorso. Colore giallo paglierino luminoso, impreziosito da riflessi giovanili e brillanti, al naso l'impatto è freschissimo e si apre con note croccanti di mela verde, pera e agrumi succosi. Subito dopo emergono sentori delicati di fiori bianchi, arricchiti da sfumature di mandorla fresca e una netta scia minerale che ricorda la pietra focaia. In bocca il sorso si rivela dinamico, morbido e straordinariamente armonioso. L'ottima acidità sostiene la beva rendendola scorrevole, mentre il finale è pulito, sapido e piacevolmente fruttato. Un vino che non stanca mai e che possiede un ottimo potenziale d'invecchiamento. Potete lasciarlo riposare in cantina tranquillamente per 3 o 5 anni. Il tempo giusto a sviluppare note terziarie ancora più calde, burrose e complesse. C'è un nome che evoca immediatamente il fascino senza tempo, la freschezza e rotondità senza perdere vivacità e finezza. 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

La Vigna

Terreno Argilloso-calcareo con forte presenza di marne calcaree e substrati ricchi di fossili marini

Esposizione sud-est, est

Allevamento Guyot

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Borgogna

Uve Chardonnay 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Le uve vengono raccolte nei vigneti collinari del Mâconnais, un'area particolarmente vocata alla produzione di Chardonnay di grande freschezza ed equilibrio. Dopo una pressatura soffice, la fermentazione avviene a temperatura controllata, prevalentemente in acciaio inox, per preservare aromi e precisione varietale. Una parte del vino affina brevemente in legno neutro e sulle fecce fini, acquisendo maggiore complessità e rotondità senza perdere vivacità e finezza.

Sensazioni Bianco fresco ed elegante, con profumi di mela verde, pera, agrumi e fiori bianchi, arricchiti da leggere note minerali e mandorlate. Al palato è armonioso, morbido e dinamico, sostenuto da una piacevole acidità che rende il sorso scorrevole e raffinato. Il finale è pulito, sapido e delicatamente fruttato, con una bella impronta territoriale tipicamente borgognona.

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 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.