



ACQUISTATO IL

"Le Droit Chenin" Chinon AOC 2024

2024



Bianco biologico della Loira

La denominazione Chinon è spesso associata ai grandi rossi a base Cabernet Franc. Eppure, tra le pieghe di questa leggendaria zona della Loira, si nasconde una vera e propria gemma bianca: il Chinon AOC Le Droit Chenin di Béatrice e Pascal Lambert. Una pepita rara, dato che i vini bianchi qui rappresentano appena il due per cento dell'intera produzione. Ci troviamo a Cravant-les-Coteaux. Qui il clima è temperato e i terreni ricchi di argilla e calcare tuffeau. Questa combinazione dona alle viti un nutrimento equilibrato e una spiccata impronta minerale. Béatrice e Pascal Lambert coltivano i propri vigneti in regime biologico, rispettando la biodiversità del suolo e i cicli naturali delle stagioni. Chenin Blanc in purezza, questo vitigno è noto nel territorio come Pineau de la Loire. La sua spiccata acidità garantisce slancio e dinamismo, mentre la componente fruttata regala piacevolezza e materia al sorso. Le uve vengono raccolte interamente a mano dopo un'attenta selezione nei filari. In cantina si parte con una pressatura diretta per estrarre la parte più nobile del mosto. La fermentazione avviene in modo spontaneo grazie ai lieviti indigeni. Il vino affina poi per circa cinque o sei mesi in vasche di acciaio inox. Questa scelta evita sentori legnosi e preserva la freschezza del vitigno. Alla vista brilla per la bella veste giallo paglierino, arricchita da riflessi verdolini. Al naso è aromatico e fragrante. Spiccano note agrumate di cedro, limone e pompelmo rosa, accompagnate da sfumature di fiori bianchi. In bocca l'ingresso è deciso. La vivacità acida ben presente e la struttura snella, con un bilanciamento impeccabile tra freschezza, sostanza e frutto. Accompagna idealmente ostriche e frutti di mare. Più in generale richiede una delicata cucina di mare.

Nel cuore della Valle della Loira, dove il fiume Vienne incontra colline ricche di storia e vigneti secolari, sorge il Domaine Béatrice et Pascal Lambert. Fondata nel 1987 a Cravant-les-Côteaux, a brevissima distanza da Chinon, questa azienda familiare incarna l'essenza della viticoltura artigianale francese. Nata dalla passione e dalla visione condivisa di Béatrice e Pascal Lambert, ai quali si è unito con entusiasmo anche il figlio Antoine, la cantina si pone come obiettivo quello di assecondare la natura senza prevaricarla, creando vini vivi, sinceri e dotati di una spiccata personalità. Sui circa 18 ettari coltivati dalla famiglia Lambert, il terreno cambia volto nel giro di pochi metri: si passa dai terrazzamenti alluvionali di ghiaia e sabbia lungo il corso del fiume ai versanti argilloso-calcarei caratterizzati dalla tipica pietra tuffeau, ai tipici sassi, disseminati di ghiaia e pietra focaia. Per preservare l'identità di ogni singolo micro-terroir, ciascuna parcella viene vendemmiata a mano, pressata e vinificata separatamente. A fermentazione spontanea, il vino matura in bottiglia per circa 5-6 mesi in vasche di acciaio inox, scelta che permette di preservare la freschezza e l'espressione più pura dello Chenin Blanc. La famiglia Lambert è a suo volta orgogliosamente impegnata tra i primi nella zona a scommettere su un'agricoltura priva di sostanze chimiche. La famiglia gestisce i propri vigneti in regime biologico da più di vent'anni e in biodinamica dal 2005. Tra i filari non si usano diserbanti né prodotti chimici di sintesi; si ricorre invece a preparati naturali, al sovescio e all'inerbimento spontaneo per stimolare la fertilità del suolo e rafforzare la salute della pianta.

La Vigna

Terreno calcare bianco e giallo, con argilla e selce

Esposizione sud-est

Allevamento Guyot

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Loira

Uve chenin blanc 100%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Ottimo come aperitivo, accompagna molto bene insalate e antipasti freschi, si sposa con gli piatti a base di pesce e carni bianche. Per preservare l'identità di ogni singolo micro-terroir, ciascuna parcella viene vendemmiata a mano, pressata e vinificata separatamente. A fermentazione spontanea, il vino matura in bottiglia per circa 5-6 mesi in vasche di acciaio inox, scelta che permette di preservare la freschezza e l'espressione più pura dello Chenin Blanc.

Sensazioni

Le Droit Chenin è un bianco della Loira fresco e incisivo, capace di esprimere con immediatezza il carattere dello Chenin Blanc. Al naso si distingue per un profilo molto aromatico, dominato da note agrumate fresche e fragranti. L'ingresso al palato è deciso, seguito da una piacevole vivacità che rende il sorso teso e dinamico. La struttura rimane agile, con un equilibrio preciso tra freschezza, materia e componente fruttata. Un bianco essenziale ed elegante, dalla spiccata bevivibilità.

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

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821