deGustate

Champagne e vini di Borgogna

degustate

deGustate

Chi siamo

Quattro amici prima ancora che quattro soci:

Roberto, Santolo, Alessio e Giancarlo.

Il nostro modo di fare

La selezione dei vini che importiamo dalla Borgogna e dallo Champagne risponde a pochi ma precisi requisiti.

Prima di inserirli nel nostro catalogo e di proporli devono piacere a tutti noi, perché non riusciremmo a promuoverli se non fossimo tutti davvero convinti del loro valore.

Oltre ai vini, deve piacerci il produttore, le sue idee, il suo modo di agire, il rispetto per la salute del territorio a prescindere del metodo utilizzato.

La ricerca non può che partire dalla visita dei luoghi, delle persone, delle cantine, delle vigne. Una ricerca iniziata, per alcuni di noi, più di 25 anni fa.

Siamo consapevoli del crescente successo dei vini di queste zone, della Borgogna in particolare, e dell'aumento inarrestabile dei loro prezzi. Abbiamo quindi deciso di dedicare parte della nostra ricerca ai produttori delle zone meno note, fuori dalle rotte più scontate della Cote d'Or, nella convinzione che sia possibile trovare ottimi vini, in buone quantità e a prezzi accessibili, e a volte anche vere e proprie gemme nascoste. Il catalogo è un mix di produttori delle zone più nobili della Cote d'Or, già noti al grande pubblico, e di produttori, per lo più giovani, di zone meno note in Cote Chalonnaise, nel Maconnais, a Vezelay.

Il nostro obiettivo è, quindi, quello di offrire vini per tutte le esigenze, di stile e di prezzo.

degustate

CHAMPAGNE

Champagne **Alain Leboeuf** pag. 8

Champagne **Pernet & Pernet** pag. 12

Champagne **Varnier-Fanniere** pag. 16

Champagne **William Saintot** pag. 20

Champagne **Jean Josselin** pag. 24

BORGOGNA

Domaine **La Croix Montjoie** pag. 30

Domaine **Berthaut-Gerbet** pag. 34

Domaine **Marc Roy** pag. 38

Domaine **Robert Groffier** pag. 42

Domaine **Cecile Tremblay** pag. 46

Domaine **Bruno Clavelier** pag. 50

Domaine **Robert Chevillon** pag. 54

Domaine **Rollin Père et Fils** pag. 58

Domaine **Heitz-Lochardet** pag. 62

Domaine **Joseph Voillot** pag. 66

Domaine **Remi Jobard** pag. 68

Domaine **Agnès Paquet** pag. 72

Domaine **Blain-Gagnard** pag. 76

Domaine **Pernot-Belicard** pag. 80

Domaine **Jean-Claude Bachelet & Fils** pag. 84

Domaine **Joseph Colin** pag. 88

Domaine **David Moreau** pag. 92

Domaine **Ragot** pag. 96

Domaine **Tupinier-Bautista** pag. 100

Domaine **Frantz Chagnoleau** pag. 104

Massif de Saint-Thierry
Fismes
Reims
Vallée de l'Ardre
Ville-en-Tardenois
Montagne de Reims
Verzy
Vallée de la Marne
Châtillon-sur-Marne
Château-Thierry
Dormans
Ay
Épernay
Avize
Côte des Blancs
Vertus
Charly-sur-Marne
Vitry-le-François
Sézanne
Côte de Sézanne
Villenauxe-la-Grande
Troyes
Montgueux
Bar-sur-Aube
Côte des Bar
Bar-sur-Seine
Essoyes
Mussy-sur-Seine
Les Riceys
PARIS
NANTES
CHAMPAGNE
LYON
BORDEAUX
MARSEILLE

Champagne

Champagne Alain Leboeuf

(Colombé La Fosse – Côte des Bars)

Domaine familiare, condotto con rigore e passione da Alain e Séverine. Sette ettari di vigneti all'estremità ovest della Côte des Bar, coltivati con i tre classici vitigni "champenois", con netta prevalenza di Pinot Nero, per una produzione annuale che si aggira intorno alle 50.000 bottiglie.

La loro cordialità e schiettezza si riscontra pienamente nei loro champagne, gioviali, espressivi e fedeli al terroir. Nonostante non siano molto legati a concorsi e premi, per i Leboeuf parlano anche i riconoscimenti delle Guide, che anno dopo anno testimoniano la costanza qualitativa dei loro champagne.

degustate

Brut Tradition BdN (Pinot Noir- Dos. 9 gr/l)

Il più classico degli champagne dell'Aube. Di buona cremosità, al naso apre su toni di frutta bianca per virare poi su toni più scuri di ciliegia e quindi di torrefazione e liquirizia. In bocca è rotondo, richiama subito il frutto bianco, ponendo poi l'accento su una nota fresca di pompelmo rosa, rendendolo degno compagno per una preparazione con gamberi.

Quietude Extra Brut BdN (Pinot Noir- Dos. 5 gr/l)

Quietude è la linea di Champagne con dosaggi extra brut o nature. Quietude extra brut blanc de noirs è ottenuta allo stesso modo del brut tradition ma con dosaggio dimezzato.

Quietude Extra Brut BdB (Chardonnay 100% - Dos. 5 gr/l)

Chardonnay austero, che si differenzia dalle tipiche note gessose della Côte des Blancs. La prevalenza di terreni argillo-calcarei, ricchi di marne, ne esaltano la mineralità senza tuttavia sconfinare in toni eccessivamente sapidi. Eccellente aperitivo, dà il meglio di sé accompagnando frutti di mare, capesante e carpaccio di funghi.

Brut Prestige (70% Pinot Noir 30% Chardonnay – dos. 9 gr/lt)

La tensione minerale dello chardonnay si unisce perfettamente alle note agrumate del Pinot Nero, con una ottima rispondenza gusto-olfattiva. Ottimo abbinamento con sogliola alla mugnaia o formaggio di capra.

Quietude Nature (70% Pinot Noir 30% Chardonnay – pas dosé)

Quietude Nature è ottenuto allo stesso modo del Brut prestige ma dosato come extra brut.

Champagne Pernet & Pernet

(Vertus - Côte de Blancs)

La famiglia Pernet coltiva le proprie vigne dal 1871 secondo la miglior tradizione Champenoise e possiede una superficie pari a circa 9 ha con netta preponderanza di Chardonnay (95%) lungo la Côte des Blancs tra Vertus e Mesnil-sur-Oger con classificazioni 1er Cru e Grand Cru.

Possiede e coltiva inoltre altre piccole parcelle Grand Cru nella regione della Montaigne de Reims, specificamente sui comuni di Ambonnay e Bouzy.
Oggi la conduzione del domaine è nelle mani di Kurt Zimmerman.

degustate

Blanc de Blancs 1er Cru (100% Chardonnay - 10 gr/lt)

Assemblaggio di solo Chardonnay proveniente da più parcelle 1er Cru e composto per 2/3 da vini dell'ultima annata e per 1/3 da vini di riserva che contribuiscono a dare struttura e carattere a questo champagne. Brillante dai riflessi verdi, è la perfetta traduzione di uno chardonay marcatamente fresco caratterizzato da una mousse fine e persistente, con rimandi alle chiare tonalità del biancospino. Minimo 4 anni sui lieviti.

Blanc de Blancs 1er Cru millesimé (100% Chardonnay - 9 gr/lt)

Sebbene ogni millesimo marchi uno champagne con toni specifici, questo champagne si presente sempre ammantato di oro pallido ed una delicata effervescenza. Vinificazione in acciaio e malolattica svolta solo parzialmente. Al naso rivela note di miele e pasticceria come i più classici chardonnay della Côte. Unisce finezza ed eleganza, con un buon equilibrio tra freschezza e ricchezza che lo rende ideale per la tavola o come aperitivo. 8 anni sur lie.

Cuvée «L'Ambonnay» BdN extra brut
(100% Pinot Noir – 4 gr/lt)

Nuova cuvée nata da due parcelle su Ambonnay classificate Grand Cru lavorate meccanicamente senza utilizzo di prodotti chimici. Vinificato 1/3 in inox e 2/3 in legno e 4 anni sui lieviti. L'assaggio è certamente quello di un Blanc de Noirs molto singolare, connubio tra la forza e la freschezza del pinot di Ambonnay e la mano leggera e molto elegante del produttore. Equilibrio allo stato puro.

BdB Grand Cru Le Mesnil sur Oger millesimé
(Chardonnay 100% - 6 gr/lt)

Cuvée special frutto di selezione di piccole parcelle a Mesnil sur Oger di oltre 40 anni cassificate Grand Cru.

La vinificazione senza fermentazione malolattica preserva la freschezza dello Chardonnay e ne esalta le note di mandorle tostate. Champagne finissimo, dal sorso lungo ed appagante, certamente gastronomico e gourmande. 10 anni sui lieviti.

Champagne Varnier-Fanniere

(Avize -Côte des Blancs)

La prima vigna “a champagne” del Domaine risale al 1860. Dopo aver fornito uve per quasi 100 anni alle grandi Maison de Négoce, la famiglia Fannier inizia a produrre in proprio nel 1947. Oggi produttore affermato e conosciuto in tutto il mondo, Denis, ultima generazione, vive ad Avize nel cuore della Côte des Blancs. Le vigne, tutte Chardonnay Grand Cru, si estendono tra i comuni di Avize, Cramant e Oger.

Un piccolo torchio romano, regalo del nonno, viene ancora oggi usato per pressare l’uva, per tutelarne la purezza; massimo 2500 litri per serbatoio; dosaggi da satèn per la fermentazione in bottiglia danno vita a champagne che coniugano eleganza e potenza secondo le migliori tradizioni locali.

degustate

Brut Zéro Grand Cru
(100% Chardonnay - Pas dosé)
Assemblaggio di diverse annate, sui lieviti per 3 anni circa. Si presenta con riflessi di giada. Nette le note fresche di limone e mela verde. In bocca è dritto e netto, con un finale leggermente minerale.Anche in versione Brut.

Esprit de Craie extra brut
(100% Chardonnay - Dos. 5 gr/l)
Questo "Spirito del Gesso" è elaborato da due delle parcelle con maggior quantità di gesso. Dosaggio extra brut con belle note di agrumi, mela verde e brioche e sempre una bellissima mineralità alla fine della bocca.

Cuvée St-Denis Grand Cru
(100% Chardonnay - Dos. 8 gr/lt)
Uve da unico appezzamento ad Avize, "le Clos du Grand-Père", con vigne di circa 70 anni. Colore dorato con riflessi verdi; bouquet di aromi floreali, con richiami di frutta esotica e secca. Al sorso si intrecciano la freschezza delle note citriche e la maturità di nocciola tostata e pasticceria. Cinque anni sui lieviti.

Rosé Zéro Grand Cru
(90% Chardonnay 10% vin rouge Pinot Noir - Pas dosé)
Allo chardonnay si unisce il grande Pinot Nero di Ambonnay, dando vita ad uno dei rari Rosé non dosati. Il risultato, che deriva dall'unione delle note fungine dello Chardonnay con la leggera tannicità del Pinot Noir, è esplosivo. La nota leggermente pepata da un particolare brio nella beva.

JF Origine Grand Cru extra brut
(100% Chardonnay - Dos. 3 gr/l)
Rigoroso, per nulla facile e accomodante, realizzato da vigne di circa 70 anni. Pensato e dedicato al nonno, ovvero frutto di una vinificazione alla "vecchia maniera". Dopo 4 anni in cantina, esprime tutta la mineralità di Avize, Oger e Cramant

Grand Vintage Grand Cru millesimé
(100% Chardonnay - Dos. 8 gr/t)
Da una selezione di uve provenienti dalle parcelle più vecchie, è caratterizzato da note evolute di muschio, erba secca e praline. La grande freschezza suggerisce trattarsi di uno Champagne da lungo invecchiamento.

Champagne William Saintot

(Avenay Val d'Or-Vallée de la Marne)

William Saintot (1931-2010) fin da giovane ha mostrato passione per lo champagne e la coltura della vigna come suo padre Clément e suo nonno Firmin. Dal 1995 sua figlia Nathalie è diventata responsabile del Domaine sviluppando particolare sensibilità per una viticultura sostenibile.Dal 2008 suo figlio Morgann si è unito all'avventura apportando maggiore attenzione alla protezione ambientale e ottenendo la certificazione HVE (Haute Valeur Environnementale), creando champagne dritti ed eleganti. Il marchio è noto anche come produttore di barbatelle di Pinot Nero, esportate anche nel nord Italia.

degustate

Blanc de Noirs 1er Cru
(100% Pinot Noir – 6,5 gr/lt)

Assemblaggio delle ultime 3 annate di uve provenienti dai villaggi di Avenay Val d'Or, Mutigny et Bisseuil dai tipici suoli argillo calcarei del limite est della Vallée de la Marne. Vinificazione 40% in acciaio ed 60% in fût de chênes. La malolattica parziale arrotonda la grande freschezza del pinot nero dando vita ad uno champagne molto fresco e cremoso. 24 mesi sui lieviti e degorgement minimo di 6 mesi prima dell'uscita.

Roserarie 1er Cru

Rosé de Saignée da singola vendemmia (24 mesi sui lieviti) per il 72% da Pinot Noir de Mutigny «Lieu-dit Les Noues » e per il 28 % da Chardonnay di Bisseuil « Lieu-dit Barmont ». Vinificazione in inox e barrique. Oltre ai frutti rossi, si colgono rimandi floreali e note speziate, con un sorso che appaga anche i palati più esigenti.

Prestige solera 1er Cru
(80% Pinot Noir 20% Chardonnay – 6,5 gr/lt)

Vinificazione articolata su tre tipologie di contenitori (57% in legno grande, 14% fût de chêne e 29% in cemento). Assemblaggio di tutte le vendemmie successive al 2010 con metodo « Solera ».Chardonnay de Bisseuil e Pinot Noir d'Avenay Val d'Or con età media di 45 anni su terreni argillo calcrei del cretaceo. 30 mesi sui lieviti solo tête de cuvée.

Millesimé 1er Cru (60% Pinot Noir 40% Chardonnay – 5 gr/lt)

Solo tête de cuvée per questo champagne ottenuto da Chardonnay de Bisseuil (vigne da selezione massale piantate nel 1964) e Pinot Noir d'Avenay Val d'Or a mezza collina esposta pieno sud, piantata nel 1970. Vinificazione per il 20% in fût de chêne di quinto passaggio e malolattica parziale. Matura sui lieviti per 60 mesi e si esprime principalmente su caratteri floreali, con sorso complesso e equilibrato.

La Côte De Chignon (100% Pinot noir – 2,5 gr/lt)

Cuvée di punta del Domaine dalla vigna Lieu-dit omonimo piantata esposizione sud nel 1982 nel comune di Avenay Val d'Or. Vinificazione 100% in fût de chêne di quinto passaggio. No malolattica, 80 mesi sui lieviti e solo 500 bottiglie prodotte. Champagne profondo, dallo spettro olfattivo molto ampio ed un sorso dritto e quasi violento che si scioglie dopo alcuni minuti tra gli agrumi, i frutti tropicali e le spezie quasi piccanti.

Domaine Jean Josselin

(Gye Sur Seine – Aube)

Famiglia di viticoltori dal 1854 nella zona di Gye sur Seine, un suggestivo borgo attraversato dalla Senna situato nel dipartimento dell'Aube, nella regione della Côte des Bar. Nel 1957 Jean Josselin inizia l'avventura come vigneron indipendent.
A 4 km dalla cantina si trovano i vigneti del Domaine, divisi in 14 parcelle differenti coltivate principalmente a Pinot Nero, che trova un habitat favorevole su terreni argilloso/calcarei del periodo Kimmeridgiano (Giurassico superiore). Dal 2010 entra nella compagine aziendale il figlio di Jean, Jean-Felix.

degustate

Cuvée des Jean BdN (100% Pinot Noir - 7,15 gr/lt)

Blend delle ultime due annate disponibili, fa della generosità e della potenza il suo biglietto da visita. Profumi di ginestra e frutti bianchi le sue note principali. Perlage molto fine ed abbinamenti dalla carne rossa all'ostrica.

Alliance BdN (70% Pinot Noir 30% Chardonnay - 7,5 gr/lt)

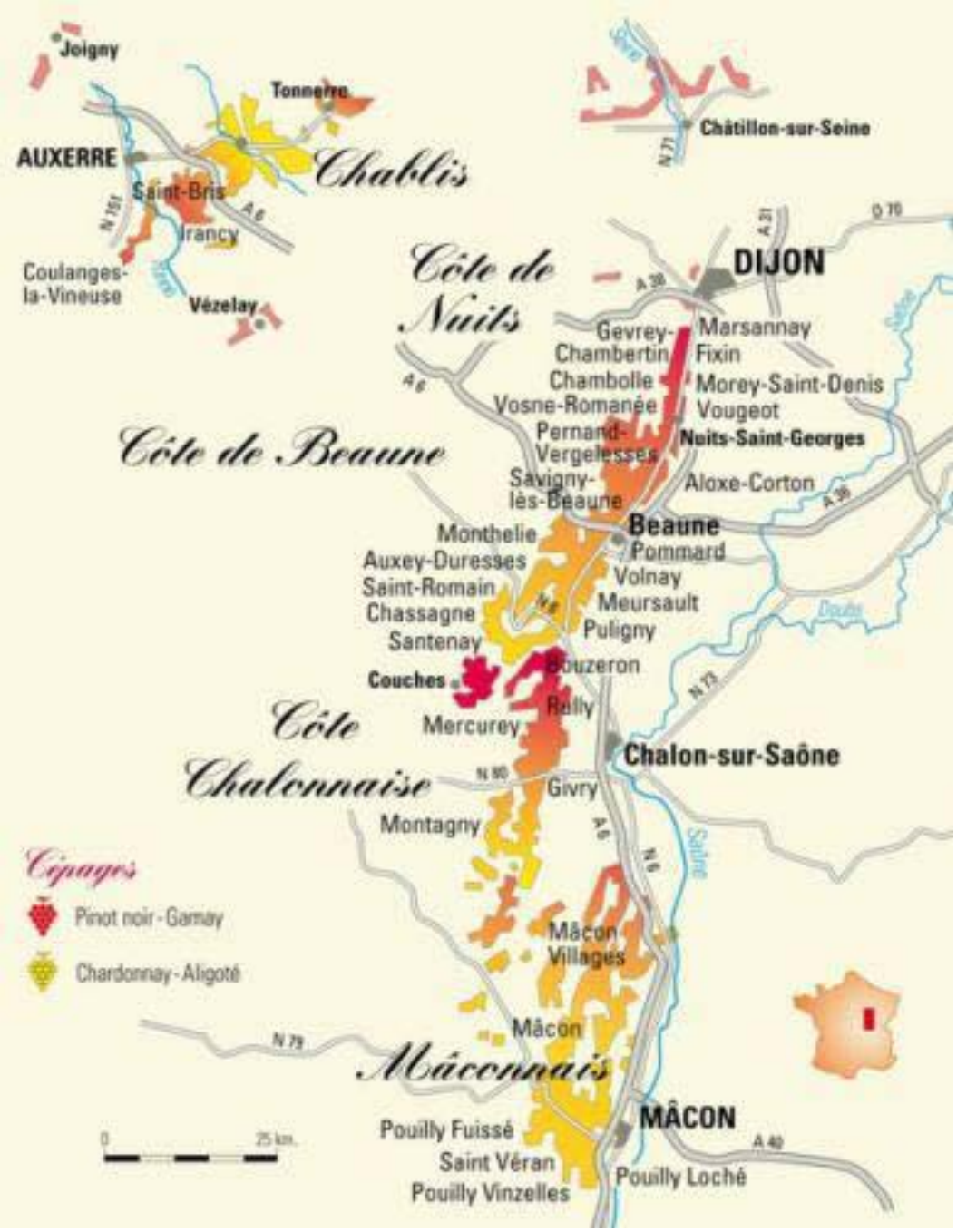
Champagne per tutti i momenti, da unica annata. Naso fresco con note balsamiche, d'acacia e di mela cotogna. In bocca lo chardonnay apporta freschezza e il pinot nero conferisce eleganza e frutto. Finale agrumato.

Gordon Royal millesimé extra brut (100% Pinot Noir - 3,75 gr/lt)

Colore dorato. Naso complesso che mette in risalto note terziarie, pain brioché, miele, accenni di cannella e liquirizia. Champagne dedicato agli amanti dei vini di corpo, maturi. Accompagna alla perfezione piatti ricchi e grassi come il foie gras e la cacciagione.

Doucer de l'Aube Demi Sec (100% Pinot Noir - 30 gr/lt)

Champagne che fa dell'equilibrio, tra una delicata dolcezza e una nota sapido-minerale, il suo punto di forza. Dosato al minimo per un demi-sec, oltre all'abbinamento alla pasticceria secca non ne disdegna altri più coraggiosi.


Joigny
Tonnerre
AUXERRE
Chablis
Saint-Bris
Irancy
Coulanges-la-Vineuse
Vézelay
Châtillon-sur-Seine
DIJON
Côte de Nuits
Gevrey-Chambertin
Marsannay
Fixin
Chambolle
Morey-Saint-Denis
Vosne-Romanée
Vougeot
Pernand-Vergelesses
Nuits-Saint-Georges
Côte de Beaune
Savigny-lès-Beaune
Aloxe-Corton
Beaune
Monthelie
Pommard
Auxey-Duresses
Volnay
Saint-Romain
Meursault
Chassagne
Puligny
Santenay
Couches
Rully
Mercurey
Côte Chalonnaise
Chalon-sur-Saône
Givry
Montagny
Cépages
Pinot noir - Gamay
Chardonnay - Aligoté
Mâcon Villages
Mâcon
Mâconnais
MÂCON
Pouilly Fuissé
Saint Véran
Pouilly Vinzelles
Pouilly Loché
0
25 km

Borgogna

Domaine La Croix Montjoie

(Vézelay)

Il Domaine La Croix Montjoie prende il nome dalla croce situata al crocevia tra i paesi di Vézelay e Tharoiseau, ed è stato fondato nel 2009 da coniugi Sophie e Matthieu Woillez, entrambi agronomi ed enologi. I dieci ettari di vigne, tutti di proprietà, sono situati nel comune di Tharoiseau, esposti a sud-sud est su terreni argillo-calcarei del periodo Kimmeridgiano. Si coltiva Chardonnay ad eccezione di una piccolissima parcella di 0,17 ha piantata nel 2010 a Pinot Nero, che da origine ad un AOC Irancy al momento non inserito nella nostra selezione. La cantina è stata realizzata nella ex fattoria dell'antico castello di Tharoiseau, con una splendida vista della basilica e delle pendici del Morvan. Dalle vigne piantate a Chardonnay vengono prodotte tre cuvée, frutto di selezione delle uve di tutte le parcelle in base all'età delle vigne e al grado di maturazione delle uve. Complessivamente, sono prodotte tre cuvée di Bourgogne Vézelay, un Crémant de Bourgogne. I vini sentono la vicinanza di Chablis, con cui condividono la medesima matrice geologica. Tuttavia, pur ricordando i vini di Chablis quanto a freschezza, tensione e mineralità, si caratterizzano per una maggiore "solarità", dovuta alle caratteristiche della zona, più aperta e meno esposta ai venti freddi.

degustate

Bourgogne Vézelay "Impatiente"

Vinificato e maturato in solo acciaio, è un vino che fa della immediatezza, della vivacità e della freschezza le sue caratteristiche peculiari.

Bourgogne Vézelay "Elégante"

Da una selezione di uve di buona maturità, è vinificato e maturato per 9 mesi, il 25% in vecchie botti di legno e per il 75% in acciaio. Il colore leggermente dorato testimonia la maggiore maturità delle uve, mentre al naso e in bocca sono accentuate le note marine di conchiglia, mostrando un supplemento di complessità, eleganza e persistenza.

Bourgogne Vézelay "Voluptueuse"

Frutto di una selezione ancor più severa delle uve, viene fatto maturare in botti di rovere, per il 20% nuove. Di colore dorato ancor più accentuato, alle ricorrenti note sapido minerali affianca sentori agrumati. Un ulteriore passo in avanti in termini di struttura, complessità aromatica e persistenza.

Crémant de Bourgogne

Un crémant brut molto classico da uve vendemmiate anticipatamente e lasciate 18 mesi sui lieviti dopo la vinificazione. Perlage fine e naso su note floreali.

Domaine Berthaut-Gerbet

(Fixin)

Figlia di Denis Berthaut (Domaine Berthaut a Fixin) e Marie Andrée Gerbet (Domaine Francois Gerbet a Vosne-Romanée), Amélie Berthaut si è laureata nel 2011 in viticultura ed enologia all'Università di Bordeaux. Con lei nasce nel 2013 il nuovo Domaine Berthaut-Gerbet, con tutte le vigne di proprietà del Domaine Berthaut e gran parte di quelle del Domaine Gerbet. Completano la dotazione di vigne alcune parcelle di proprietà del Domaine des Chezeaux gestite in affitto (Gevrey-Chambertin « Clos des Chezeaux », Gevrey-Chambertin 1er Cru Lavaux St. Jacques, Gevrey-Chambertin 1er Cru Cazetiers). I complessivi 16 ettari di vigna sono dislocati tra le Hautes-Cotes de Nuits, Fixin, Gevrey-Chambertin, Chambolle Musigny,
Vosne-Romanée, Flagey-Echezeaux e Vougeot, producendo vini rossi per oltre il 90%.
Attualmente, Amélie si dedica principalmente alla vinificazione, mentre del lavoro in vigna si occupa il marito Nicolas Faure, titolare anche del piccolo ma già noto e apprezzato Domaine Faure. Nicolas Faure ha lavorato in precedenza, sempre come agronomo, presso il Domaine Prieuré-Roch e il Domaine de la Romanée Conti in Borgogna e il Domaine J.L. Chave in Rodano. Le vigne sono condotte secondo il metodo della lutte raisonée. La vinificazione prevede estrazioni delicate (con preferenza dei rimontaggi sulle follature, anch'esse delicate), uso parziale di grappoli interi, elevage lenti (grazie alle cantine particolarmente fredde, le fermentazioni malolattiche si protraggono a lungo), uso moderato di solvorosa. Caso non molto frequente in Borgogna, per le fermentazioni sono preferite le botti in cemento.
All'inizio della propria attività nel 2013, Amélie Berthaut ha deciso di rinnovare completamente le vecchie pieces del padre: le prime annate sono quindi segnate maggiormente dalle note di legno nuovo, pur usato con percentuali massime del 25% ; con il tempo queste note si stanno attenuando. Volendo delineare lo stile dei vini, è sicuramente possibile dire che rispetto a quello dei due Domaine familiari di origine i vini sono più precisi, dettagliati, fini ed eleganti pur mantenendo una predisposizione all'invecchiamento. Per dirla alla borgognona, più vins de soif che vins de garde, e quindi vini che pur mantenendo una buona capacità di invecchiamento possono essere bevuti con soddisfazione nel breve-medio periodo.
Amélie Berthaut dedica particolare attenzione alla denominazione Fixin, avendo come ambizioso obiettivo quello di far tornare questa AOC alla fama che aveva nei secoli scorsi.

degustate

Bourgogne rouge Hautes Cote de Nuits

Da una parcella sopra il Comune di Vosne Romanée. Brillante, succoso ma non privo di energia, unisce alla estrema bevibilità la raffinata eleganza apportata dalla vicinanza a Vosne Romanée.

Fixin "Les Clos"

Un vino di buona intensità, che coniuga il rigore della appellation con la delicatezza della vinificazione, fedele rappresentazione del terroir.

Fixin "Les Crais"

Ricco, intenso, generoso, mix di frutti rossi e neri. Un Fixin di struttura ed eleganza, anche in questo caso fedele interpretazione della denominazione.

Fixin "En Combe Roy"

Da una vecchia vigna caratterizzata da abbondante millerandage. La vinificazione parzialmente a grappolo intero conferisce ulteriore complessità, profondità e dinamismo.

Gevrey Chambertin V.V.

Senza perdere l'energia, l'intensità e la struttura tipica di un Gevrey_Chambertin, è vino dalla trama fine ed elegante, di grande bevibilità, adatto quindi anche a un consumo nel breve-medio periodo.

Vosne-Romanée

Dal lieu-dit la Riviére (confinante con Aux Réas), è un vino raffinato, con le tipiche note floreali e di spezie orientali della denominazione. Da attendere, se si vuole, o da bere subito, sul frutto.

Vosne Romanée 1er Cru Petits Monts

Vino di grande dettaglio, fine ed elegante, ma anche di energia e dinamismo grazie alla sottile scia minerale tipica della parte alta di Vosne-Romanée, più fresca.

Clos de Vougeot

Da una parcella di circa un terzo di ettaro. Ricco, ampio, potente, austero. Un tipico Clos Vougeot di buona origine, che in quanto tale richiede, questa volta, una paziente attesa di alcuni anni per essere apprezzato in tutta la sua potenziale complessità.

Domaine Marc Roy

(Gevrey Chambertin)

Domaine proprietario di circa 4 ettari di vigne (site nel comune di Gevrey-Chambertin, con l'eccezione di una parcella nella vicina Marsannay, e tutte di denominazione Village), è gestito dalla famiglia Roy da quattro generazioni. Dal 2003 è Alexandrine Roy, figlia di Marc Roy e vigneron di grande energia e passione, a occuparsi delle vigne e della vinificazione.

La selezione delle uve è severa ed avviene direttamente in vigna. Dopo una diraspatura completa, le fermentazioni, relativamente brevi, avvengono in acciaio inox e l'elevage ha una durata di 12/14 mesi in pieces di rovere, 10% nuove per il Marsannay blanc, 20% per il VV e 1/3 per le altre cuvée. Secondo lo stile di Alexandrine Roy, i vini coniugano l'energia tipica di Gevrey-Chambertin con una ricerca maniacale del dettaglio e della finezza, mostrando grande luminosità e trasparenza già alla vista.

degustate

Gevrey-Chambertin v.v

Uve provenienti da 10 diversi lieux-dits (tra cui La Justice, Les Crais, Murot, Seuvrée e Carougeot), da vigne di età tra i 50 e i 70 anni. La cura nella coltivazione delle vigne, l'età ragguardevole degli impianti e una vinificazione tutta tesa all'equilibrio tra la struttura tipica del terroir, la purezza del frutto e la finezza dei tannini, danno origine ad un vino di ampiezza e persistenza non comuni.

Gevrey-Chambertin "La Justice"

Una piccola parcella nel lieu-dit omonimo, acquistato nel 2011, da origine a un vino dalla struttura più agile della media, dai netti accenti floreali, di ribes e di ciliegia.

Gevrey-Chambertin "Clos Prieur"

Da vigne di circa 50 anni di età, nell'omonimo lieu-dit adiacente il Grand Cru Mazis Chambertin, nasce il vino dal carattere più femminile della gamma, con note di violetta, piccoli frutti rossi e neri e una pronunciata mineralità. Si può bere anche in gioventù ma ha comunque una buona tenuta nel tempo.

Gevrey-Chambertin "Cuvée Alexandrine"

E' il frutto di una selezione, in tutte le parcelle, dei grappoli che presentano acinellatura (millerandage). Il vino è caratterizzato da una naturale concentrazione di zuccheri e conseguente maggiore struttura e complessità. Alle note speziate e finemente minerali si affiancano sentori di piccoli frutti rossi e neri. È il vino che più si giova di un periodo di affinamento in bottiglia di qualche anno.

Marsannay blanc "Les Champs Perdrix"

È l'unico bianco del Domaine, da uve Chardonnay. A seconda delle annate, può svolgere o meno la fermentazione malolattica. È un vino dal carattere fortemente "salino/minerale", teso e pieno.

Domaine Robert Groffier

(Morey St. Denis)

La storia dell'azienda ha inizio alla fine del 1800 con Frédéric Groffier, cui succede il figlio Jules (al quale si deve attribuire l'acquisto intorno al 1930 della maggior parte delle parcelle). Alla direzione del Domaine familiare si succedono quindi Robert, Serge e, dal 2005, Nicolas Groffier, che dimostra di voler mantenere alta la fama che la famiglia si è meritatamente guadagnata nel corso del tempo, migliorando ulteriormente, se possibile, la qualità dei vini. Pur avendo il Domaine sede e cantina a Morey St. Denis, le vigne più importanti sono dislocate per la maggior parte nei comuni di Gevrey-Chambertin e Chambolle Musigny, con l'eccezione di alcune parcelle nei Comuni di Vougeot e Morey St. Denis dedicate alla produzione del Bourgogne rouge e del Bourgogne Passetoutgrains. Negli ultimi 25 anni è in atto una riconversione degli impianti di Guyot al Cordon de Royat, per contenere naturalmente la vigoria delle piante. Contemporaneamente è aumentato il ricorso al portainnesto 161-49 che, ad avviso della famiglia Groffier, apporta maggiore finezza e migliore qualità. I protocolli di vinificazione prevedono l'uso parziale del grappolo intero (normalmente almeno il 20% ma in accordo con le caratteristiche dell'annata e delle cuvée). I grappoli diraspati subiscono una macerazione prefermentativa a freddo (10/12°) per 4/5 giorni, per poi dare inizio alla fermentazione alcolica fino ai 35° gradi, con frequenti ma brevi follature e occasionali rimontaggi. Nel corso dei 17/20 giorni di fermentazione e di macerazione, la temperatura viene fatta scendere dapprima a 30° e quindi a 20/22°. L'affinamento avviene in pièces, con una percentuale di legno nuovo che va dallo 0% al 100% a seconda delle cuvée. Normalmente viene effettuato un solo travaso, dopo circa un anno dalla vendemmia. I vini sono quindi trasferiti in grandi tini prima della successiva vendemmia e quindi imbottigliati senza chiarifiche o filtrazioni.
I vini sono ricchi, concentrati ma di straordinario dettaglio ed eleganza, perfettamente fedeli ai rispettivi terroir.

degustate

Bourgogne Passetoutgrains

Da vigne del 1970 coltivate a Pinot Nero e Gamay nel lieu dit Les Crais Gillon su Morey St. Denis.

Bourgogne rouge

Da due parcelle su Vougeot e Morey St. Denis per un totale di 1,5 Ha e impianti del 1972.

Gevrey-Chambertin "Les Sevrées"

Da tre parcelle nell'omonimo lieu-dit, al di sotto del grand Cru Mazis Chambertin. Tannino ben presente ma corpo vellutato.

Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Hauts Doix"

Da una parcella di circa un ettaro con impianti del 1980, ai confini con Les Amoureuses. Tannini di grande finezza in un corpo generoso.

Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Sentiers"

Da una parcella di circa un ettaro con impianti del 1968. Un vino che coniuga la struttura e la complessità del vicino Bonnes Mares conla finezza e l'eleganza tipica di Chambolle Musigny.

Chambolle Musigny 1er Cru "Les Amoureuses"

Una parcella di circa un ettaro con impianti del 1968. Archetipo della denominazione.

Bonnes-Mares Grand Cru

Una parcella di circa un ettaro con impianti del 1960/1970. Alla struttura e alla generosità tipica del Cru unisce eleganza, complessità, in equilibrio perfetto.

Chambertin-Clos de Bèze Grand Cru

Una parcella di 0,47Ha con impianti del 1953. Il perfetto equilibrio tra struttura, complessità e eleganza ne fanno un grande vino fin dai primi anni e per tutta la sua lunga esistenza.

Domaine Cecile Tremblay

(Vosne-Romanée)

Nel 2003 Cécile Tremblay ha ripreso in mano la gestione delle vigne di famiglia, ereditate dal bisnonno Edouard Jayer che, per un lungo periodo, le aveva concesse in affitto ad altri produttori della zona. Nel corso dei prossimi anni, allo scadere di altri contratti di affitto, si aggiungeranno altre parcelle, tra cui una nel Grand Cru Clos Vougeot. Cécile ha fin da subito intrapreso la via della gestione biologica e, più recentemente, della biodinamica, nella convinzione che solo donando nuova vitalità ai terreni avrebbe potuto produrre vini all'altezza delle migliori tradizioni borgognone.

In cantina viene riservata grande cura e attenzione alla vinificazione, anche per il notevole numero delle appellations (11 denominazioni tra Bourgogne rouge, Nuits-St. Georges village e 1er Cru, Vosne Romanée village e 1er Cru, Chambolle-Musigny village e 1er Cru, Morey-St. Denis, nonché i grands Crus Echezeaux "du dessus" e Chapelle Chambertin). A seconda delle annate e delle caratteristiche di ciascuna vigna, tutta o parte della vinificazione viene effettuata a grappolo intero.

I suoi vini sono netti, precisi, puri, di grande aderenza territoriale, coniugando eleganza e finezza a struttura e complessità. Lo stile classico, rispettoso delle tradizioni ma attento alle più moderne tecniche e conoscenze, suggerisce un ulteriore affinamento in bottiglia, anche se in qualche caso e in qualche annata alcuni vini possono essere apprezzati anche in gioventù, sul frutto.

In quindici anni Cécile ha raggiunto la fama e la considerazione dei più rinomati Domaine della Cote de Nuits.

Bourgogne Rouge «La Croix Blanche»

Inizialmente proveniente solo dal lieu-dit La Croix Blanche, nel comune di Vosne Romanée al confine con Nuits St. Georges (da cui il nome in etichetta "La Croix Blanche"),dal 2009 viene utilizzata anche una parcella a Chambolle-Musigny. Didattica introduzione allo stile aziendale: buona struttura, grande complessità aromatica, unite a bevibilità ed equilibrio.

Morey St. Denis "Trés Girard"

Dall'omonimo lieu-dit, confinante con la attuale cantina, viene prodotto un vino ampio e generoso, dai toni di piccoli frutti neri selvatici e spezie.

Chambolle Musigny "Les Cabottes"

Dai lieux-dits Aux Echanges, Les Fremières e Les Maladières. Uno vino elegante e sensuale, come ci si aspetta da uno Chambolle-Musigny, con netti richiami di piccoli frutti rossi. Di media struttura e grande bevibilità, anche in gioventù.

Vosne Romanée VV.

Da una vigna di circa 50 anni nel lieu-dit Les Jacquines, è un vino di estrema finezza, eleganza e armonia, con note sapido minerali e finemente speziate, ma al contempo con una struttura importante che richiede un po' di pazienza, tanto più nelle migliori annate.

Chambolle Musigny 1er Cru "Les Feusselottes"

In un corpo di media struttura, le nette note floreali di rosa e violetta e i più chiari accenni sapido-minerali connotano una eleganza e femminilità très Chambolle.

Nuits St. Georges 1er Cru "Les Murgers"

Dal nome dei muretti di pietra che delimitano I vigneti in Borgogna. Il termine indica un terreno particolarmente ricco di pietra e non inaspettatamente, quindi, il vino mostra nette note sapido minerali. Dalla zona di Nuits St. Georges confinante con Vosne Romanée, di cui subisce l'influenza sotto il profilo aromatico: il vino unisce la struttura tipica dei Nuits-St. Georges alla nobiltà dei tannini e alla complessità aromatica dei Vosne Romanée. Anche per la giovane età dell'impianto (oggi di circa 15 anni), nei primi anni di vinificazione è confluito nel Nuits-St.Georges village; dalla annata 2009 viene invece vinificato e imbottigliato separatamente.

Vosne Romanée 1er Cru "Les Rouges du Dessus"

Inzialmente confluiva nel Vosne Romanée village; dalla annata 2008 viene vinificato e imbottigliato separatamente. L'altezza sulla collina e l'esposizione nord-est ne fanno un vino "freddo" (qui la vendemmia inizia con due settimane di ritardo rispetto all' Echezeaux), di grande tensione, dritto, nettamente minerale. Vino di grande carattere e dalla spiccata personalità.

Vosne Romanée 1er Cru "Les BeauMonts"

Un Beaumonts da manuale: nobile, ampio, complesso, generoso, estroverso, con tannini di grande finezza, spezie orientali e note floreali.

Chapelle-Chambertin Grand Cru

Da una parcella di circa un terzo di ettaro nel lieu-dit En Gemeaux, confinante con quella di Rossignol-Trapet e, a ovest, con lo Chambertin Clos de Beze. Spesso vinificato a grappolo intero, è un vino complesso, sensuale, con tannini setosi, di grande purezza e dettaglio.

Echezeaux "du dessus" Grand Cru

Appena 0,18 ha nel lieu-dit storicamente ritenuto come il migliore di questo vastissimo grand Cru. Al contrario dello Chapelle-Chambertin, raramente viene vinificato a grappolo intero. Se ne comprende facilmente il motivo all'assaggio: in gioventù fa pensare a un puledro di razza purissima ma ancora selvaggio. L'estrema eleganza, la nobiltà del tratto, la complessità sono lì, ma la foga e l'energia quasi incontenibile in gioventù richiedono imperativamente una paziente attesa.

Domaine Bruno Clavelier

(Vosne-Romanée)

Il Domaine è gestito con competenza e passione da Bruno Clavelier, in regime di biodinamica. Cresciuto al fianco del nonno materno Joseph, dopo aver conseguito un diploma di enologo a Digione Bruno ha saputo proseguire la tradizione familiare facendola crescere, passando nel 1992 dalla vendita del vino al négoce all'imbottigliamento e alla commercializzazione in proprio.
La cura delle vigne, che risalgono per lo più agli anni '30 e '40, è meticolosa poiché, come è solito dire Bruno, il vigneron è un semplice accompagnatore, colui che aiuta la vigna a esplorare il suo ambiente per poi restituirne l'essenza. Il suo obiettivo non è quindi quello di imprimere ai vini un proprio stile, ma quello di catturare in ogni annata, da ogni vigna, le caratteristiche che ciascuna di esse ha conferito all'uva.

degustate

Bourgogne rouge «Les Champs d'Argent»

Vigna di 0,2 ha e circa 60 anni di età, su terreno di argilla e limo al confine con Nuits-Saint-Georges. Vino "goloso", con tannini che necessitano di uno o due anni d'affinamento.

Vosne Romanée "Les-Hauts-de-Beaux-Monts"

Vigna a quasi 350 m d'altitudine, esposta a pieno sud, ricca di ciotoli, che sovrasta il 1° Cru Beaux-Monts. Il fresco dell'altitudine e l'esposizione danno vita a un vino che vive di contrasti tra generosità e freschezza.

Vosne Romanée "La Combe-Brulée"

Da una vigna di oltre 85 anni ha origine un vino che, come il precedente, vive del contrasto tra la freschezza apportata dai venti della Combe e il calore che riverbera dai ciottoli di cui è ricco il terreno. E' un vino solitamente sottile, teso e minerale, su tonalità "fumé".

Vosne Romanée "Hautes-Maizières"

0,48 ha e vigne di oltre 65 anni poste su terreni con forte presenza di limo. La peculiarità del suolo da origine ad un vino solido e carnoso, che mette in evidenza il frutto e, con il tempo, aromi di macchia mediterranea (timo, lavanda).

Vosne Romanée 1er Cru Les Beaux-Monts

Parcella di 0.49 ha con vigne di circa 70 anni, con esposizione est/sud est. Prototipo dell'eleganza borgognona, mostra un corpo solare e generoso, come nessun'altro a Vosne Romanée, avvolto nel guanto di velluto di una nobilissima trama tannica.

Vosne Romanée 1er Cru Aux Brulées

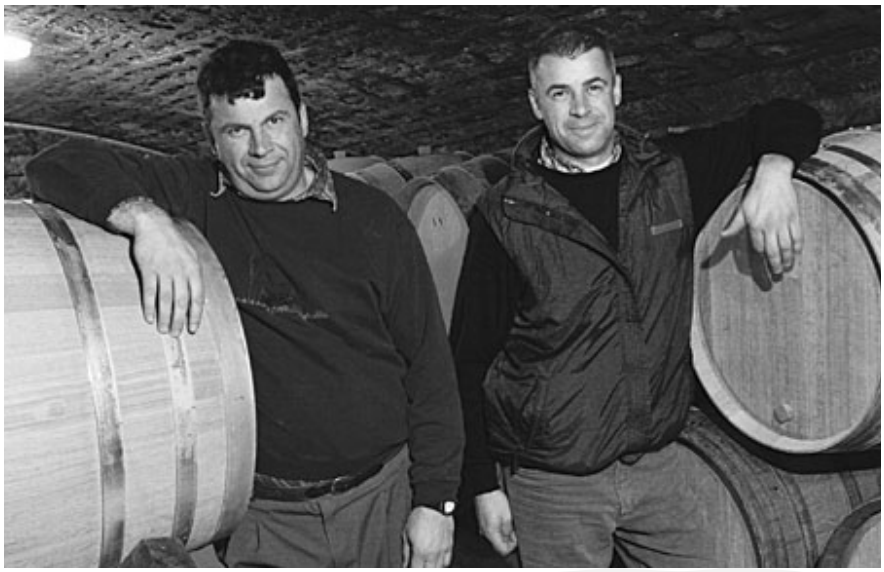
Parcella di soli 0.29 ha con viti di quasi 70 anni, esposte a sud est su rocce calcaree. Amplifica le caratteristiche del fratello minore La Combe Brulée.

Gevrey Chambertin 1er Cru Les Corbeaux

Parcella di 0,22 ha, con vigne di 20 e 70 anni, confinante con il Grand Cru Mazis Chambertin. Le correnti fresche della Combe de Lavaux donano al vino freschezza e finezza.

Chambolle-Musigny 1er Cru La Combe d'Orveaux

Parcella di 0.81 ha con vigne di quasi 80 anni poste a ridosso del Grand Cru Musigny. L'esposizione ad est e l'influenza dei venti freschi provenienti dalla Combe donano al vino grazia, finezza, complessità e mineralità rare.



Domaine Robert Chevillon

(Nuits St. Georges)

La origini del Domaine risalgono ai primi del '900 con Symphorien Chevillon, e di generazione in generazione si arriva all'anno 1990, quando Robert Chevillon crea la attuale società insieme ai figli Denis e Bertrand. Dal 2003, con il ritiro di Robert, l'azienda è condotta dai figli. Attualmente vengono coltivati circa 13 ettari, tutti nel comune di Nuits St.Georges, secondo il metodo della lutte raisonnée. La vinificazione prevede diraspatura totale, breve macerazione a freddo prefermentativa, 18 mesi in pieces borgognone, con percentuale di legno nuovo non superiore al 30% per i 1er Crus. Uso contenuto dei travasi, normalmente dopo la conclusione della fermentazione malolattica e poi subito prima dell'imbottigliamento.
Lo stile del Domaine, pur mantenendo intatto lo spirito più autentico dei Nuits-St. Georges tradizionalmente destinati al lungo invecchiamento, tende a privilegiare il frutto e la finezza. Vini, quindi, non sono esclusivamente austeri e virili, come molti dei Nuits-St. Georges d'antan, ma perfettamente equilibrati, con tannini fini ed eleganti ed un frutto di grande purezza.

Bourgogne Rouge

Dai lieux-dits Les Maladières e Petit Chaliot. Come accade frequentemente presso i migliori produttori in Borgogna, al "semplice" Bourgogne vengono dedicate cure particolari, considerandolo il biglietto da visita dell'azienda. Uno dei più affidabili bourgogne dell'intera Cote d'Or.

Nuits St. Georges V.V.

Principalmente dai lieux-dits La Charmotte e Au Chouillet, e in percentuali inferiori da Aux Saints Jacques, Les Charmois, Les Maladières, Les Chaliots e Les Brûlées. Al contrario della maggior parte dei "village" di questa denominazione, è vino affatto rustico, grazie soprattutto all'età delle vigne. unisce estrema bevibilità e complessità aromatica ad una buona capacità di invecchiamento.

Nuits. St. Georges 1er Cru "Les Chaignots"

Da vigne di 50/60 anni, è l'unico 1er Cru del Domaine situato nella zona nord, adiacente a Vosne-Romanée, subendone quindi l'influenza sul piano aromatico. E' un vino di intensa complessità aromatica, con note floreali che si aggiungono a quelle di piccoli frutti rossi e neri: con l'invecchiamento note balsamiche, di liquirizia, ma anche animali come si conviene ad un autentico Nuits St. Georges.

Nuits St. Georges 1er Cru "Les Pruliers".

Da vigne di circa 60 anni, in uno dei Cru che più incarnano il carattere virile della denominazione. E' un vino ampio, di grande struttura, con note di cassis, prugna, liquirizia e pepe.

Nuits St. Georges 1er Cru "Les Perrières"

Da vigne di 45/50 anni, un vino fine ed elegante, minerale, dalla trama setosa, su toni di piccoli frutti rossi, con note balsamiche di resina, e di liquirizia con l'invecchiamento.

Nuits St, Georges 1er Cru "Les Cailles"

Da vigne di oltre 80 anni, un vino di stile e grazia, eleganza e nobiltà, con note floreali di rosa fresca, unite al classico cestino di piccola frutta rossa e nera; liquirizia, spezie orientali e rosa fanée con l'invecchiamento. Nonostante si tratti di vino connotato di particolare finezza ed eleganza, non cede nulla in termini di struttura e di capacità di invecchiamento.

Nuits St. Georges 1er Cru "Les Vaucrains"

Da una delle parcelle più grandi del Domaine (circa 1,5 ha). E' certamente il Cru che più di tutti incarna il carattere virile dei Nuits-St.Georges, con una struttura tannica tale da essere presentato in degustazione dopo il Les St. Georges, il più nobile e aristocratico dei vini del comune senza ombra di dubbio. Piccoli frutti di bosco rossi e neri; prugna, tabacco e selvaggina con l'invecchiamento. Complessità caleidoscopica, grande concentrazione, richiede pazienza ma garantisce lunghissimi invecchiamenti.

Nuits St. Georges 1er Cru "Les St. Georges"

Da vigne di oltre 80 anni, è l'epitome dei grandi Nuits-St.Georges, il più completo, fondendo la grazia e la finezza di Les Cailles alla struttura tannica di Les Vaucrains. Difficile descriverne compiutamente la complessità aromatica, particolarmente ampia: con l'invecchiamento si arricchisce di note speziate, di muschio e pelliccia. Vino che, nonostante la sua struttura e complessità, può essere goduto perfino in gioventù grazie a una armonia e un equilibrio innati. Non è senza motivo che, insieme al Gevrey Chambertin Clos-St. Jacques e allo Chambolle-Musigny Les Amoureuses, sia da anni allo studio la possibilità di elevarlo al rango di grand Cru.

Domaine Rollin Père et Fils

(Pernand-Vergelesses)

La famiglia Rollin coltiva da quattro generazioni vigne su 8 ettari di proprietà e 4 in metayage su cinque comuni (Pernand-Vergelesses, Savigny-les-Beaune, Echevronne, Aloxe-Corton e Chorey-les-Beaune) e quattordici denominazioni per una produzione di circa 60.000 bottiglie l'anno.

Il lavoro in vigna è meticoloso (sono ridotti al minimo i trattamenti, l'azienda è certificata Terra Vitis) e volto ad ottenere una espressione dei terroir la più fedele possibile. Tutte le uve sono raccolte manualmente e fermentano con lieviti indigeni. Le uve bianche subiscono una pressatura leggera e quindi lunghe fermentazioni in botte, per poi maturare sulle fecce fini per 12-15 mesi. Le uve rosse vengono selezionate manualmente sia in vigna che in cantina. La macerazione è lunga; fermentazione malolattica e affinamento sulle fecce fini in botti di rovere. Sia i vini bianchi che i vini rossi non subiscono filtratura.

Lo stile classico di vinificazione e il lungo affinamento consigliano un minimo di attesa per apprezzare al meglio i vini, dotati tutti di buona capacità di invecchiamento.

degustate

Pernand Vergelesses blanc Les Cloux

Vigna esposta a sud/est a 350 metri slm e situata in una combe protetta dai venti prevalenti della zona. Per il particolare microclima "solare", è la prima vigna ed essere vendemmiata. Il vino si presenta giallo dorato, luminoso e si esprime su note floreali e di frutta esotica, ben supportate dall'acidità e da una nota minerale.

Pernand Vergelesses blanc 1er Cru Sous Frétille

Vigna della fine degli anni '80 esposta a pieno sud, a picco su Pernand-Vergelesses, su un terreno argillo-calcareo ciottoloso, e sottosuolo ricco di marne. Al naso il vino si presenta ricco, generoso e complesso. In bocca, gli aromi di pesca bianca e le note sapido-minerali trovano equilibrio tra loro, donando al vino un notevole potenziale evolutivo.

Pernand Vergelesses rouge 1er Cru Les Vergelesses

Vigna del 1959 esposta a est, all'ingresso del villaggio, su un terreno argillo-calcareo particolarmente ricco di ciottoli, che garantisce un drenaggio ottimale. In gioventù prevalgono le note fruttate di ciliegia e sottobosco. Pieno ed elegante, i tannini sono presenti ma fini e ben integrati. Con il tempo amplifica la complessità, suggerendo quindi una attesa di qualche anno.

Corton Charlemagne Grand Cru

Vigna del 1948 e 1976 esposta a sud e sud-ovest a mezza collina, per metà in comune di Aloxe-Corton e per metà su Pernand-Vergelesses, su terreni argillo-calcarei ricchi di marne, in forte pendenza. 50% di legno nuovo. Il vino presenta al naso aromi di fiori bianchi, frutta candita e spezie e, con il tempo, note di burro e mandorle grigliate. La bocca è ampia, lunga, di buona freschezza, con in evidenza la nota minerale che ci si attende da questo terroir.

Domaine Heitz-Lochardet

(Chassagne-Montrachet)

Il Domaine nasce Intorno al 1865 con l'acquisto da parte di George Lochardet di una ventina di ettari di vigna prevalentemente nella Cote de Beaune. Dal matrimonio nel 1983 di Brigitte Lochardet con Christian Heitz ha origine l'attuale nome del Domaine. Le vigne vennero però date in affitto ad alcuni vigneron e Maison della zona e sono state sempre coltivate in regime di viticoltura biologica. Nel 2011 Armand Heitz, figlio di Brigitte, diventa enologo e gradualmente e riprende la gestione delle vigne di famiglia, oggi condotte in regime di biodinamica, non ancora certificata. A partire dall'annata 2013 è iniziata la commercializzazione dei vini con l'etichetta Heitz-Lochardet. Nei prossimi anni, alla scadenza dei contratti di affitto, il Domaine ritornerà progressivamente in possesso di tutte le altre vigne di proprietà. Ambizioso e dalle idee molto chiare, Armand cerca nei suoi vini l'aderenza territoriale, la purezza e la finezza piuttosto che la struttura e la potenza. La vinificazione a grappolo intero per i vini rossi consiglia tuttavia un periodo di affinamento in bottiglia per sviluppare ulteriormente le componenti aromatiche.
Sia i vini bianchi che i vini rossi uniscono capacità di invecchiamento e possibilità di consumo nel breve-medio termine.

Bourgogne blanc Les Dourots

A naso prevalgono le note di frutta, sia gialla che bianca, e di agrumi. La bocca è succosa e fresca.

Chassagne Montrachet 1er Cru La Maltroye

Lontano dallo stereotipo degli Chassagne-Montrachet opulenti ed aromatici, il vino è teso e minerale, di grande purezza e luminosità, già estroverso in gioventù.

Meursault En La Barre

Dall'omonimo lieu-dit in pieno centro abitato di Meursault, noto anche grazie alle versioni di altri produttori del Comune (Comte Lafon e Antoine Jobard). Alla morbidezza tipica di Meursault unisce note di agrumi e fiori bianchi.

Meursault 1er Cru Les Perrières

Al naso si presenta fine e delicato, solo apparentemente timido, dalle note fresche di fiori e frutta bianca. In bocca prevale la nota sapido-minerale. È un vino di grande persistenza, dall'evidente potenziale evolutivo: le caratteristiche del terroir, di grande nobiltà, suggeriscono di attenderne pazientemente l'evoluzione in bottiglia.

Chevalier Montrachet Grand Cru

Come si conviene a questo terroir, è un vino di grande struttura ma, al contempo, di ineguagliabile eleganza, finezza, dettaglio e complessità. Merita di essere atteso qualche anno per il completo sviluppo della parte aromatica.

Pommard 1er Cru Clos des Poutures Monopole

Lieu-dit ricompreso nel più ampio Les Poutures e Monopole del Domaine. Al naso esplodono note di fiori rossi, piccoli frutti, arancia sanguinella e sottobosco. Bocca di grande freschezza, con tannini presenti ma particolarmente fini. È un vino da bere nel breve-medio periodo, sul frutto.

Pommard 1er Cru Les Rugiens

È una versione meno "ruggente" del prototipo "Rugiens" cui probabilmente siamo abituati, ma pur sempre di notevole struttura e persistenza. Particolarmente brillante al colore, al naso mostra una netta speziatura e note ferrose. In bocca lascia intravedere struttura e complessità, con note di frutta rossa, macchia mediterranea e spezie. L'attesa ripagherà con ulteriori acquisizioni aromatiche.

Pommard 1er Cru Les Pezerolles

Prodotto dalla annata 2015. Come altri Cru del settore nord, è un Pommard di particolare eleganza e finezza, con tannini levigati, una accentuata speziatura orientale e netta nota minerale.

Volnay 1er Cru Les Taillepieds

Prodotto dalla annata 2015 da una parcella dalla forte pendenza, situata nella parte alta del pendio. Al naso sentori di frutti di bosco, floreali e di spezie fini. È un Volnay di buona struttura, così come i vicini Clos des Chenes e Champans, ma dai tannini levigatissimi. Complessità e persistenza non gli fanno certo difetto.

Domaine Joseph Voillot

(Volnay)

L'azienda, proprietaria di circa 10 ettari di vigne, ha origine nel 19ˆ secolo, ma solo con l'annata 1945 Joseph Voillot cessa di vendere il raccolto alle grandi Maison e inizia a vinificare e imbottigliare in proprio.
Fini dagli anni '80 collabora con lui il genero Jean-Pierre Charlot, che mantiene in quegli anni il suo incarico al liceo viticolo di Beaune. Dal 1995 è Jean-Pierre Charlot a dirigere da solo il Domaine. Negli ultimi due anni è stato affiancato dal nipote Etienne Chaix, che progressivamente ne prenderà il posto.
Lo stile del Domaine prevede in vigna la "lutte rainsonnee", in cantina diraspamento completo, uso contenuto di legno nuovo (max 20 %), minimo uso di solforosa.
I vini si contraddistinguono per purezza e finezza: capaci di notevole durata nel tempo, sono capaci di dare ottimi risultati anche nel breve-medio periodo per il loro grande equilibrio.
deGustate importa, al momento, un solo vino.

Volnay 1er Cru Les Caillerets

La parcella, di appena 0,14 ha, è stata reimpiantata nel 1984 e ha impiegato quindi molti anni per raggiungere la qualità produttiva delle altre vigne, tutte più vecchie. Oggi, dopo 35 anni, Les Caillerets mostra al meglio la nobiltà di questo lieu dit, storicamente uno dei migliori in assoluto di Volnay (e per Lavalle nel 1855 una delle tete de cuvee migliori dell'intera Cote d'Or). Il vino è tutto incentrato sulle note minerali del calcare duro, quasi affiorante. Unisce struttura (con tannini fini ma serrati) ad estrema nobiltà, finezza ed eleganza.

Domaine Remi Jobard

(Meursault)

Il Domaine coltiva circa 9 ettari di vigneti, per una produzione annua di circa 50.000 bottiglie (80% bianchi). Rémi Jobard ha iniziato l'attività con l'annata 1991. Certificazione BIO dal 2008 ed Ecocert dal 2011. Tutte le operazioni in vigna e in cantina sono improntate alla semplicità e al buon senso contadino, finalizzate alla sublimazione dei diversi terroir. Rémi è persona schietta, concreta, convinto delle proprie idee (è stato precursore, fortemente osteggiato dai suoi colleghi, dell'utilizzo di botti troncoconiche di legno austriaco delle tonnellerie Stockinger). Per tutte le cuvee è previsto un elèvage di 1 anno in botti, nuove per circa il 25%, e 6 mesi in vasca, senza che i suoi vini siano mai segnati da invasive note di legno. Per chi ama i vini vibranti, senza troppi fronzoli, nel più autentico e tradizionale classicismo di Meursault.

Bourgogne Blanc V.V.

Naso di particolare finezza e dettaglio per essere un vino "regionale". Da 6 parcelle nel Comune di Meursault (tra cui spiccano Les Pellans e Sous la Velle) affinate in pièces di legno usato. La spina sapido-minerale dona estrema freschezza e lunghezza al vino. Da bere a tutto pasto, non temendo l'abbinamento con piatti dai sapori decisi e perfino speziati. Un must per gli appassionati dei semplici bourgogne.

Meursault "Les Narvaux"

Vigne tra i 45 ed i 55 anni generano un vino che già al naso lascia intuire le sue potenzialità evolutive. Alle iniziali note fruttate di pesca bianca fa seguito una prorompente mineralità. Un 1er Cru di fatto, così come lo Chevaliérs, sia per la complessità che per la lunghezza.

Meursault "Les Chevaliers"

Vigna del 1940, rese naturalmente basse. Il vino si presenta con note di fiori d'arancio, per poi virare su note minerali, quasi "vetrose". La bocca è vibrante, tesa, golosa, e chiude con la caratteristica nota di guscio d'ostrica.

Meursault 1er Cru Poruzots Dessus

Vigne di oltre 50 anni, a mezza costa al confine con il 1er Cru Genevrières, danno vita a un vino dai profumi complessi su sottofondo sapido-minerale, quasi ciottoloso. La freschezza (spesso su note balsamiche) dona dinamismo e equilibrio ad un vino di struttura e nobile complessità. Caratteristiche, queste, che aprono la strada a poliedrici abbinamenti.

Meursault 1er Cru Genevrières

Vigne di 25 e 50 anni concorrono a creare uno dei vini più rappresentativi della denominazione. Si presenta apparentemente scontroso, per poi aprirsi gradualmente ed esplodere infine in bocca, alternando allunghi vegetali, freschezza agrumata e strabordante mineralità. La nota affumicata di pietra focaia aggiunge complessità. Fin dal primo assaggio se ne intuisce la particolare longevità e la capacità di evoluzione.

Meursault 1er Cru Le Charmes Dessus

Vigna di oltre 40 anni. Combina la struttura del 1er Cru Poruzot Dessus con l'esuberanza del 1er Cru Genevrieres, mettendo poi in risalto la finezza, l'eleganza e l'equilibrio che caratterizzano il Cru.

Volnay rouge 1er Cru Le Santenots

Da una vigna di oltre 60 anni, con l'annata 2017 questo bellissimo Cru (che come noto si trova nel comune di Meursault, ma che per le stranezze della legislazione francese assume la Aoc Volnay 1er Cru se coltivata a Pinot nero) segna un definitivo progresso, mostrando struttura, finezza e note minerali, con i classici sentori di ciliegia e mora, floreali e di spezie fini. Noto per la sua gamma di eccellenti bianchi, con questo vino Remi Jobard entra di diritto tra i produttori anche di grandi vini rossi della Cote de Beaune.

Domaine Agnès Paquet

(Auxey-Duresses)

Dopo aver completato gli studi di enologia, nel 2000 Agnès Paquet ha ripreso a coltivare le vigne di proprietà della famiglia, una unica parcella di circa 5 ettari nel Comune di Auxey-Duresses, lieu dit Les Hoz, fino a quel momento concesse in affitto. Con il tempo sono state acquisite altre parcelle, fino ad arrivare agli attuali 13 ettari sulle denominazioni Bourgogne Aligoté, Bourgogne Chardonnay, Bourgogne Pinot Noir, Hautes Cotes de Beaune blanc e rouge, Auxey-Duresses, Pommard, Chassagne-Montrachet e St.Aubin 1er Cru Les Perrières. Dalla annata 2020 entrerà in produzione una parcella di circa un ettaro nel Comune di Meursault, lieu dit Les Plumes, piantata circa 45 anni fa con Aligoté.
La prima annata prodotta è stata la 2001. Dal 2004 è in regime biologico, ancorché non certificato.
Vendemmia a mano, selezione dei grappoli in vigna e in cantina. La vinificazione dei bianchi avviene in fûts, con affinamento di 11/18 mesi a seconda delle cuvées e del millesimo. La vinificazione dei vini rossi avviene in contenitori di cemento per 15/20 giorni, con affinamento in fûts, nuovi per il 15/30%, che dura 10/12 mesi a seconda delle cuvées e del millesimo. Il ricorso alla SO2 e la chaptalisation è ridotto al minimo indispensabile e solo quando è ritenuto strettamente necessario. Secondo lo stile del Domaine, i vini rossi sono gourmand, sul frutto, e i vini bianchi privilegiano la freschezza e la mineralità.

degustate

Auxey-Duresses blanc

Il vino proviene dalla parcella di 5 ettari nel lieu dit Les Hoz, di antica proprietà familiare, nella frazione Melin nel Comune di Auxey-Duresses, piantata a pinot nero e chardonnay.

L'impianto di Chardonnay risale ai primi del '900, su un suolo bianco ricco di calcare.

Saint-Aubin 1er Cru Les Perrieres

L'età della vigna è ricompresa tra l 15 e i 40 anni, su un suolo ricco di calcare. Fermentazioni in fûts e affinamento di 12 mesi in fûts nuovi per il 30% e quindi di circa 4 mesi en cuve prima dell'imbottigliamento.

Pommard Les Combes

Dal lieu-dit Les Combes, al confine con Volnay. Per metà l'impianto risale al 1934 e al 1937, per l'altra metà al 2013, su un suolo argillo-calcareo a prevalenza argillosa. La fermentazione alcolica è svolta in contenitori di cemento, mentre la fermentazione malolattica e l'affinamento avviene in in fûts nuovi per il 30%, per circa 12 mesi.

Alì Boit Boit et les 40 buveurs (Pet Nat Aligoté)

Fermentazione di 5 ore prima della pressatura. La fermentazione alcolica inizia in contenitori di cemento e il vino viene quindi imbottigliato quando non è ancora terminata. La fermentazione alcolica riprende quindi in bottiglia, creando gas, arrestandosi poi dolcemente a circa 8/9° e circa 20 grammi di zucchero residuo.

Domaine Blain-Gagnard

(Chassagne-Montrachet)

Il Domaine, diretto dal 1980 da Jean-Marc Blain (originario di Sancerre e marito di Claudine, figlia di Jacques Gagnard) possiede 8,71 ettari di vigne coltivate a chardonnay e pinot noir. È uno dei più classici e tradizionali produttori della AOC e della Borgogna in generale.

Tutte le uve sono diraspate prima della fermentazione che dura circa 12/14 giorni a temperature di circa 35°C. Affinamento di circa 12 mesi per i vini bianchi e di 15/17 per i rossi. Moderato l'uso di botti nuove di rovere di Alliers (non superiore al 30%). I vini mostrano purezza di frutto, freschezza e grande coerenza territoriale, e sono adatti ad un periodo di affinamento in bottiglia.

Puligny-Montrachet «La Rue aux Vaches»

Il nome del lieu-dit deriva dal sentiero che costeggia la vigna, utilizzato per condurre al pascolo il bestiame. Da viti di 60 anni appena sotto il noto 1° Cru Les Pucelles. Colore dorato, brillante, con leggeri riflessi verdi. Al naso è fresco, su note di albicocca matura. Il palato è ampio e ricco, e richiede qualche anno di bottiglia per distendersi al meglio.

Chassagne-Montrachet

Assemblaggio di uve provenienti per il 30% dai 1erCru Bois de Chassagne e Champ Gain, e per il 70% da altre 5 parcelle in comune di Chassagne-Montrachet a denominazione village. È un vino fresco e sapido, ricco ma agile. Uno Chassagne-Montrachet da bere sul frutto ma che si può attendere per arricchirne ulteriormente il profilo aromatico.

Chassagne-Montrachet 1er Cru Boudriotte

Enclave all'interno del più vasto climat Morgeot. Vigne del 1932 e 1969 disposte su terre bianche ricche di calcare. In gioventù presenta al naso note di pesca di vigna. La bocca è tesa e di buona persistenza. È un vino di media struttura spiccatamente minerale.

Chassagne-Montrachet 1er Cru Caillerets

Uno dei Cru storicamente più nobili del Comune. La vigna è situata nel cuore del pendio, a ridosso del bosco. Il terreno è bianco e ciottoloso nella parte bassa, mentre in alto è connotato da marne ricche di fossili. Il vino è di particolare complessità, con note che spaziano dalla frutta bianca allo iodato/marino. La bocca è di grande freschezza e coniuga struttura, tensione, energia e finissime note sapido-minerali. Da lungo invecchiamento.

Criots Batard-Montrachet Grand Cru

Impianti del 1929, 49 e 79. Brillante e cristallino alla vista, può ingannare per la sua immediatezza, che lo rende il più pronto dei Grand Crus del Domaine, ma è vino di struttura e complessità tali da consigliare qualche anno di attesa.

Batard-Montrachet Grand Cru

Vigna del 1939, 43 e 86. Colore giallo più intenso del precedente e con maggiore complessità aromatica. Al palato è ricco, con una trama quasi cremosa, di impressionante concentrazione. Più austero del Criots per la sua maggiore struttura, richiede qualche anno supplementare di affidamento per svilupparsi completamente.

Le Montrachet Grand Cru

Vigna del 1934 nella porzione del Cru nel comune di Chassagne-Montrachet. Simbolo del classicismo più autentico del Domaine, è un vino di estrema ricchezza, struttura e complessità, tutte in grande equilibrio. La pazienza è d'obbligo.

Chassagne-Montrachet rouge 1er Cru Clos St. Jean

Vigna del 1959 in un 1erCru storicamente vocato al pinot noir, ormai sempre più raro nella versione rossa a causa dei reimpianti del secolo scorso con varietà Chardonnay. Rubino scarico e trasparente. I profumi sono ampi e di grande finezza, in cui dominano i piccoli frutti rossi. Palato dal bell'equilibrio, tannini di grande dolcezza, finale tutto in freschezza. Un vino sottile ma aromaticamente complesso, per chi è curioso di capire come erano nel passato i vini rossi di Chassagne-Montrachet.

Domaine Pernot-Belicard

(Puligny-Montrachet)

Nipote di Paul Pernot, una delle figure più note e stimate di Puligny-Montrachet e ancora oggi alla guida del Domaine Paul Pernot, Philippe Pernot dirige il Domaine Pernot-Belicard dall'annata 2009, subito dopo il suo matrimonio con la moglie, della famiglia Belicard, proprietaria di circa 6 ettari di vigne in Cote de Beaune, principalmente a Puligny-Montrachet e a Meursault. Difficile trovare vini con l'etichetta Belicard, in quanto gran parte dell'uva raccolta nelle vigne di proprietà era stata sempre venduta alle grandi Maison di Beaune. Dalla annata 2009, come detto, Philippe coltiva le vigne del suocero e vinifica con l'etichetta del nuovo Domaine Pernot-Belicard, pur continuando a collaborare anche con il Domaine del nonno e del padre. Con il tempo, grazie alla scadenza dei contratti di affitto con le grandi Maison, l'azienda tornerà o coltivare e produrre vino anche dalle altre parcelle di proprietà. Le vigne più giovani hanno 35 anni, le più vecchie oltre 70 anni. In cantina, la vinificazione segue regole tradizionali, con tecniche non intervenzioniste e uso moderato di legno nuovo (20-30%).Tutti i vini sono connotati da grande ricchezza e, nel contempo, purezza, freschezza, definizione, con note floreali, di frutta bianca (pesca di vigna) e di agrumi, e una netta vena sapido-minerale ad accentuarne la complessità.

degustate

Bourgogne Chardonnay
Da più parcelle, tutte in comune di Puligny-Montrachet, situate a est del paese, vicino alla statale RN 974.

Meursault V.V.
Da vigne di oltre 70 anni nel lieu-dit "Les Pelles Dessus", confinante con il 1er Cru Gouttes d'Or. Frutta bianca e agrumi al naso. In bocca mostra buona struttura con accenti sapido-minerali.

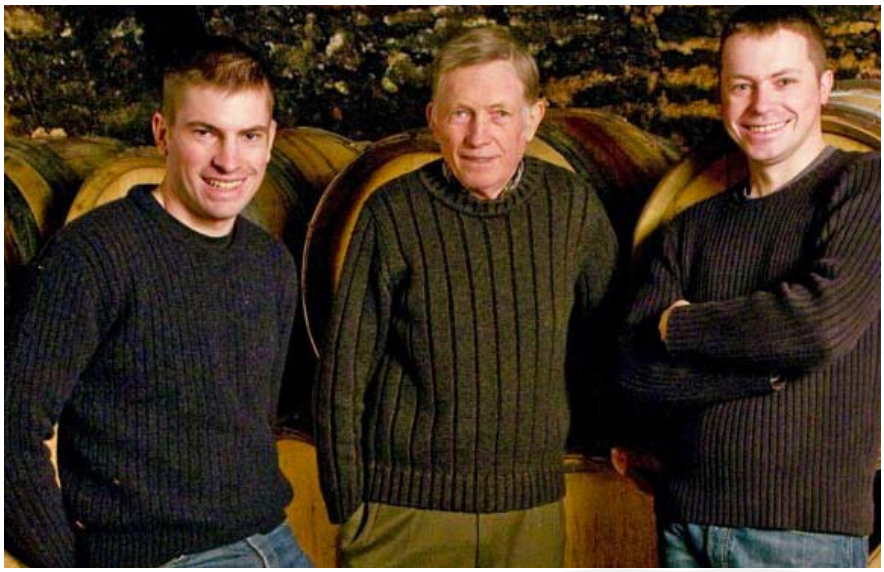
Puligny-Montrachet
Da vigne di 45 anni. Naso di frutti bianchi e gialli. Ottima struttura con netta nota sapida.

Puligny-Montrachet 1er Cru Champ-Gains
Da vigne di 35 anni. Naso di pesca, ananas e agrumi, succoso, di medio corpo.

Puligny-Montrachet 1er Cru Champ-Canet
E' vino di struttura ed energia, ricco e cremoso, lungo e complesso. Per chi ama una versione edonistica di Puligny.

Puligny-Montrachet 1er Cru Les Perriéres
Da vigne di 60 anni. Mineralità in filigrana e agrumi al naso. In bocca grande tensione e freschezza.

Meursault 1er Cru Les Perriéres
Da una parcella di appena 0,25 ha nel lieux-dir Les Perriéres Dessous. Al naso prevalgono la frutta e i fiori bianchi. In bocca è vibrante, potente ma di grande equilibrio.



Domaine Jean-Claude Bachelet & Fils

(Saint Aubin)

L'Azienda ha origini antiche, se si considera che già nel 17° secolo Pierre Bachelet era proprietario di vigne a Chassagne-Montrachet. Oggi l'azienda (che conta circa 10 ettari di vigne principalmente sul Comune di Saint Aubin, ma anche a Chassagne-Montrachet e Puligny-Montrachet) è condotta da Jean-Claude e dai suoi figli Benoit e Jean-Baptiste, convinti sostenitori di un approccio "sostenibile" in vigna. Le vinificazioni seguono i principi della più antica e autentica tradizione borgognona, che prevede lente fermentazioni e altrettanto lenti affinamenti sulle fecce fini in pieces, nuove per il 25/30% (in genere 18 mesi, secondo l'antico uso di far trascorre ai vini almeno due inverni in cantina). In ragione di questa filosofia, i vini escono sul mercato in leggero ritardo rispetto alla media degli altri produttori e consigliano un leggero affinamento in bottiglia.
Sono vini che coniugano finezza e struttura, capaci quindi di affrontare serenamente un lungo invecchiamento ma adatti anche ad un consumo nel medio periodo. L'assaggio dei vini in cantina consente altresì di apprezzare la loro fedeltà alle specifiche caratteristiche dei rispettivi lieux-dits.

degustate

Saint Aubin blanc 1er Cru les Champlots

Solido e vibrante ma dai tratti gentili, complesso ma espressivo al contempo, con note minerali, floreali e di frutta bianca.

Saint Aubin blanc 1er Cru les Charmois

Da una vigna esposta a est e dalla forte pendenza. Come suggerisce il nome, è un vino di grazia ed eleganza, pur mostrando buona struttura. Note fruttate di agrumi (limone e lime), pera e pesca bianca, con finale sapido-minerale.

Puligny-Montrachet blanc Les Aubues

Les Aubues (più conosciuta con il nome di Les Herbues) è una piccola enclave all'interno del lieu-dit Les Enseignères, una delle più reputate parcelle village di Puligny-Montrachet, adiacente ai grands Crus Batard-Montrachet e Benvenue-Batard-Montrachet. Ricco e succoso, alle note di frutta matura (pera e agrumi) affianca accenni floreali, di acacia.

Saint Aubin rouge 1er Cru Derrière la Tour

Di media struttura, mostra note balsamiche di menta, di piccoli frutti neri e floreali (violetta, lavanda, lillà), con finale leggermente sapido.

Domaine Joseph Colin

(Saint Aubin)

Joseph Colin è uno dei quattro figli di Marc Colin, storico vigneron di St. Aubin. Degli altri tre (Caroline, Damien e Pierre-Yves), quest'ultimo ha lasciato il Domaine familiare nel 2005 ed è ormai una stella di prima grandezza della regione. Dopo aver lavorato per oltre venti anni al fianco del padre Marc, Joseph ha dapprima assunto la direzione del Domaine familiare e poi, con la vendemmia 2016, ha dato vita al suo Domaine personale, lasciando agli altri due fratelli il compito di continuare a condurre il Domaine Marc Colin. Con l'annata 2017 inizierà la produzione vera e propria, sui 7 ettari di vigne di proprietà familiare nei comuni di St. Aubin, Chassagne-Montrachet, Santenay e Puligny-Montrachet. Alla cura estrema delle vigne, si affianca una vinificazione incentrata sulla ricerca maniacale della purezza, finezza e cristallina definizione dei vini. Di scintillante freschezza, i vini sono quanto mai aderenti ai rispettivi terroir.

degustate

Saint Aubin blanc 1er Cru Frionnes

Da una vigna di 40 anni vicina al centro abitato di Saint Aubin. Vino di grande equilibrio, quasi schivo nella sua compostezza. 25% legno nuovo, come tutti gli altri 1er Cru di Saint Aubin

Saint Aubin blanc 1er Cru Les Combes

Da una vigna di 25 anni a 300 metri di altezza sul lato Chassagne della "Combe". Soave, fresco, sapido, precoce.

Saint Aubin blanc 1er Cru Sentier du Clou

Da una vigna di 70 anni a 350 metri di altezza. Energico e vibrante.

Saint Aubin blanc 1er Cru Chatenière

Da una vigna di 45 anni nota per le maturazioni precoci. Ampio, generoso, di grande sapidità.

Saint Aubin blanc 1er Cru En Remilly

Da una vigna di 35 anni posta al di sopra dei grands Crus della collina di Montrachet. Il più elegante, vibrante e dinamico dei Saint Aubin, di estrema definizione e dettaglio.

Puligny-Montrachet "Le Trezin"

Da una vigna di 60 anni a 500 metri di altezza nella frazione di Blagny. L'altezza, la forte esposizione ai venti e il terreno povero danno origine ad un vino dinamico, teso, introverso.

Chevalier-Montrachet Grand Cru

Una sola piece a disposizione per il il più puro, elegante e fiero dei grands Crus della collina di Montrachet.

Domaine David Moreau

(Santenay)

Diplomato in enologia nel 2009, David Moreau è un vigneron dalla mano ispiratissima, sensibile, appassionato, attento osservatore e studioso. Prima di prendere in mano le redini del Domaine di famiglia, David ha fatto esperienze importanti in Nuova Zelanda e, in Francia, presso lo Château de Beaucastel a Châteauneuf du Pape, presso il Domaine Hubert Lamy a Saint Aubin e, infine, al Domaine de la Romanée-Conti. Vengono coltivati 5 ettari di vigne principalmente nel comune di Santenay, dalle denominazioni regionali ai 1er Cru. Crede in un lavoro in vigna rigoroso e rispettoso dell'equilibrio ambientale, per salvaguardare la sanità e l'integrità dell'uva. Il lavoro in cantina è meticoloso, controllato quotidianamente. I vini rossi, caratterizzati tutti da grande purezza e freschezza, mettono in mostra tannini di finezza non comune per la zona. I vini bianchi sono puri, tesi, dall'accentuato tono minerale, nonché rispettosi delle caratteristiche specifiche dei diversi terroir di provenienza.

Bourgogne Pinot Noir

La passione, la cura della vigna e la meticolosità di David Moreau si rivelano anche e soprattutto in questo vino "base", che proviene da una parcella di meno di 2 ettari, di oltre 40 anni, esposizione ovest, sul pendio di Chassey-le-Camp (piccolo villaggio subito a sud di Santenay). Selezione massale, inerbimento tra i filari, lutte raisonnée, diraspatura quasi completa, macerazione a freddo per 5/6 giorni, prevalenza di rimontaggi rispetto alle follature per una estrazione più delicata dei tannini, l'affinamento si protrae per circa 11 mesi, per un terzo in pièces di rovere usato.

Santenay rouge Cuvée "S"

"S" in onore della nonna Simone e della parcella storica del Domaine nel lieu-dit Les Corniéres, al centro del villaggio. E' frutto di una selezione dei soli grappoli spargoli. Un terzo di legni nuovi. Il vino è pieno, complesso, equilibrato, dai tannini ben levigati, con sentori prevalenti di more e mirtilli.

Santenay rouge 1er Cru Clos Rousseau

Da una parcella al confine con Maranges, è un vino maturato in pièces per un terzo nuove, di grande struttura ma con tannini levigati, note sui piccoli frutti neri, liquirizia. Beneficia di un moderato invecchiamento.

Santenay rouge 1er Cru Beauregard

Da una parcella con esposizione sud/sud-est confinante con Clos des Mouches, di cui riprende le caratteristiche principali ma con struttura più agile. La vista verso il mulino a vento di Sorine è una delle più suggestive e caratteristiche della zona.

Santenay rouge 1er Cru Clos des Mouches

Dal più piccolo 1er Cru di Santanay. L'impianto è del 1964, il terreno è poco profondo su una base di calcare duro. L'estrazione dei tannini è come sempre delicata e, pur essendo vino di buona struttura, non manca di eleganza con note floreali di violetta.

Bourgogne Aligoté

Poche bottiglie per un'interpretazione originale di un vitigno che, negli ultimi tempi, sta ritrovando l'importanza e il ruolo di fedele "lettore del terroir" avuto per secoli in tutta la Borgogna. Matura in pièces di legno usato. La sapidità e freschezza viene bilanciata da note brûlée che ne smussano gli angoli.

Santenay blanc

Da una parcella al confine con Chassagne-Montrachet , è un vino generoso, con note di frutta bianca e mineralità gessosa. L'uso di legni di primo e terzo passaggio ne amplifica la complessità senza marcare il vino. La produzione è limitatissima.

Santenay blanc 1er Cru "Beaurepaire"

Da terreni del Giurassico Oxfordiano con esposizione sud e abbondante presenza di ciottoli bianchi che riflettono i raggi del sole. Matura in pièces nuove per il 25%. E' un vino dall'ampio spettro olfattivo con prevalenza di frutta e fiori bianchi, complesso e solare.

Domaine Ragot

(Givry -Côte Chalonnaise)

Già nel 18° secolo la famiglia Ragot coltivava vigne nel comune di Mercurey, per poi trasferirsi nel 19° secolo a Givry. Nel 1960 l'attività veniva svolta sotto il nome di Ragot Frères, per trasformarsi in Domaine Ragot nel 1984, sotto la direzione dei cugini Jean-Paul e Jean-Pierre. Alla morte di Jean-Pierre nel 1991, la guida è passata nelle mani di Jean-Paul, affiancato nel 2002 dal figlio Nicolas, che dal 2008 è l'unico della famiglia ad occuparsi dell'azienda. Nel 2003 è stata costruita una nuova e moderna cuverie. Attualmente il Domaine possiede circa 9 ha di vigne, tutte nel comune di Givry, coltivate a pinot noir, chardonnay e aligoté. Da oltre quindici anni è stato abolito l'uso di diserbanti e viene praticato il parziale inerbimento tra I filari. E' praticata una "lutte préventive raisonée" per contenere al minimo l'uso dei prodotti sistemici. Raccolta manuale e selezione dei grappoli sia in vigna che in cantina. E' in corso la sperimentazione della coltura "biologica" su circa un ettaro di vigna. La vinificazione in rosso prevede il diraspamento totale, una macerazione a freddo di 4/6 giorni a 12/14°, uso di lieviti indigeni, fermentazione di 10/15 giorni, affinamento in legno, nuovo per il 20%, di 12/16 mesi a seconda del vino e della annata. La vinificazione in bianco prevede una pigiatura delicata a grappolo intero.. Fermentazione in acciaio inox e trasferimento in piccole botti e, in parte, in acciaio inox, per terminare la fermentazione primaria e svolgere quella malolattica. Affinamento di 10/12 mesi. Leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento.

degustate

Givry blanc "Champ Pourot"

Da una vigna di 1,50 ha di oltre 50 anni. Affinamento di circa 10 mesi en futs, 25% nuove. Il vino si mostra sapido, fresco e ricco allo stesso tempo, di buona lunghezza.

Givry blanc "Teppe de Cheneve"

E' la più recente acquisizione del Domaine, da una vigna coltivata sia a Chardonnay che a Pinot Noir.

Givry blanc 1er Cru "Crausot"

Da una vigna di 20 are, di circa 10 anni. Affinamento di 10 mesi in botti di 400 litri, un terzo nuove.

Givry rouge V.V.

Da una vigna di 1,25 ha, di oltre 50 anni. Rubino intenso ebrillante, con richiami di spezie e di piccoli frutti scuri (cassis, mora). L'età della vigna dona una complessità rara da riscontrare in un semplice village. Può essere bevuto in gioventù ma trae beneficio da un moderato invecchiamento.

Givry rouge 1er Cru "La Grande Berge"

Da una vigna di 2,14 ha, con impianti di età ricompresa tra i 20 e i 50 anni, al confine sud di Givry. Rubino scarico e brillante, con richiami di spezie, piccoli frutti rossi e sottobosco, tannini di grande finezza. Pur avendo ottima capacità di invecchiamento è vino che si presta ad essere consumato anche nel breve-medio periodo.

Givry rouge 1er Cru "Clos Jus"

Da una vigna di 1 ha di circa 20 anni, al confine nord di Givry nel comune di Dracy-le-Fort. Rubino intenso, netta speziatura, note affumicate e di cuoio, piccoli frutti neri, tannino ben presente. Merita di essere atteso alcuni anni.

Domaine Tupinier-Bautista

(Mercurey-Côte Chalonnaise)

Dal 1997 Manuel Bautista dirige questo Domaine di 11 ettari dopo essere succeduto al suocero Jacques Tupinier. Le vigne si trovano tutte nel comune di Mercurey, storicamente noto per la produzione di vini rossi di grande struttura. Manù dimostra la propria abilità di vinificatore producendo vini che, pur mantenendo le caratteristiche tipiche della denominazione, non difettano di finezza ed eleganza.
Dopo una completa diraspatura e una breve mecerazione prefermentativa a freddo, il vino viene affinato per 12 mesi in piccole botti di legno, nuove al 30% per i premier Cru. I vini bianchi prevedono una permanenza in botti di legno, nuovo mai in percentuale superiore al 40% , per un periodo di 10/12 mesi.
La recente realizzazione di una nuova e moderna cantina consentirà ulteriori progressi.

degustate

Mercurey blanc 1er Cru En Sazenay

Da una vigna di circa 50 anni, un vino opulento e a tratti esotico, con note di agrumi e frutta tropicale, ben equilibrato e con una spiccata mineralità. Fresco, succoso e pieno di energia, chiude con una piacevole scia sapida.

Mercurey rouge 1er Cru Les Vellées

Da una vigna di mezzo ettaro di circa 40 anni, un vino che unisce struttura ad eleganza., sapidità e freschezza.

Mercurey rouge 1er Cru Clos du Roy

Dal più noto 1° Cru di Mercurey, questa parcella di mezzo ettaro produce vini di grande struttura, tensione, complessità, carattere, dalla caratteristica speziatura. La trama tannica è serrata ma fine.

Domaine Frantz Chagnoleau

(Pierreclos-Maconnais)

Originario di Charente, dopo aver conseguito il diploma di enologia a Bordeaux nel 2004 Frantz Chagnoleau ha lavorato per alcuni anni presso Olivier Merlin, uno dei vigneron più noti e apprezzati del Maconnais. Nel 2009 ha iniziato a coltivare le vigne di proprietà, circa 7 ettari nei comuni di Saint-Albain, Chasselas, Prissé e Vergisson, insieme alla compagna Caroline Gon, ingegnere agronomo e enologo, con esperienze professionali dapprima in Napa Valley e quindi al Domaine des Heritiers du Comte Lafon a Milly Lamartine, dove continua tutt'oggi a lavorare.

Realizzata una cantina nuova e moderna a Pierreclos, il 2010 è stato il primo millesimo vinificato e imbottigliato. Le vigne, di età media di oltre 50 anni, sono condotte con metodo biologico, certificato Ecocert, ma con utilizzo anche di pratiche biodinamiche, seguendo le esperienze maturate per anni vicino a Dominique Lafon, e comunque limitando al minimo i trattamenti con zolfo e rame pur autorizzati dai metodi biologici.

I vini sono mantenuti sulle fecce fini fino all'estate, per essere poi imbottigliati prima della vendemmia successiva (con l'eccezione dei vini delle migliori parcelle, mantenuti altri sei mesi in cuvée inox). L' uso del legno nuovo è particolarmente contenuto (max 20% e solo per alcuni vini).

Tutte le pratiche, sia in vigna che in cantina, sono finalizzate al rispetto più rigoroso dei diversi terroir. Sono quindi vini di grande purezza e definizione, cristallini, tutti connotati da note minerali.

degustate

Macon Villages "Clos Saint Pancras"

Il terreno è argillo-calcareo, leggero e sassoso. Il vino ha grande freschezza, con naso tra l'agrume e la polvere da sparo. Al sorso è minerale, floreale e leggermente tostato.

Vire Clessé "Les Raspillères"

Vigna con una forte pendenza, esposta a pieno est. Naso dominato da note di frutta matura, spezie e pepe bianco. Palato ricco e ben equilibrato,sapidità iodata, con finale leggermente tostato.

Saint Veran Prélude

Da vigne di 40/50 anni nei lieux-dits Pré Jaux e La Rochette Il terreno è ricco di argilla, di ossido di ferro e di ciottoli. Il naso è dominato da note minerali/gessose, fumé. Bocca ricca, equilibrata, tesa e dritta.

Saint Veran "La Roche"

La vigna (con impianti del 1946 e 1962) è esposta a sud-ovest e in leggera pendenza. Come il precedente, presenta un terreno ricco di argilla, di ossido di ferro e di ciottoli. Di un bel colore giallo dorato, ha profumi di frutta gialla matura. La bocca è marcata da note di agrumi, minerale, e burro. Potente e complesso.

Saint Veran "A la Cote"

Da una vigna di 0,24 ettari esposta a pieno sud, su un terreno in lieve pendenza poco profondo, ricco anche questo di ossido di ferro e ciottoli. Sia al naso che in bocca coniuga sentori floreali e note agrumate. Potenza, grande tensione e persistenza.

Pouilly Fuissé "Pastoral"

Il vino proviene dai lieux-dits La Cote (esposizione nord), Terres de Perret (esposizione nord, ai piedi della Roche de Vergisson), Petite Croix (esposizione est) e Les Folles (esposizione sud), tutti nel comune di Vergisson. La bocca è ampia, ricca, tesa, equilibrata, con un finale minerale. Buon potenziale di evoluzione.

Pouilly Fuissé "Madrigal"

Proveniente sempre dalle vigne nel comune di Vergisson. Caratteristiche simili al Pastoral. Il vino ha grande struttura, è ricco, di buona persistenza, ben bilanciato da una fresca acidità. Finale nettamente minerale. E' un vino di grande capacità di invecchiamento e deve essere atteso qualche anno per trovare il suo equilibrio.

de Gustate

deGustate S.r.l.

viale dell'Umanesimo, 308

00144 Roma

p.iva. c.f. 13070981009 c.d. KRRH6B9

info@degustate.it

www.degustate.it

degustate

info@degustate.it
www.degustate.it