

Traminer Longefin 2022 - D. Grappe



Nazione: Francia
Regione: Jura
Genere: Vino
Denominazione: Jura
Tipologia: Bianco
Vitigno: Savagnin
Annata: 2022
Età delle Vigne: 20-30 anni
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
SO2: 18 mg/lt. totale SO2
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Traminer (Savagnin), fermentazione spontanea. Affinamento per circa 6 mesi in legno piccolo usato.

Biologico certificato.

Sentori chiave: Zest di limone, pietra focaia e zenzero

Naso: solfureo, citrico, di frutta fresca a polpa bianca e con sentori quasi piccanti

Bocca: minerale, verticale, teso, elettrico e profondo

Vista: Giallo paglierino Tenue

Ci troviamo a Saint-Lothain a Sud di Arbois, nel cuore dello Jura, in una zona in cui i vini prodotti sono più ampi e solari rispetto a Pupillin e dove i suoli giurassici sono ricchi di marne rosse, grigie e blu, conferendo così straordinaria tensione, verticalità e mineralità.

Qui i vitigni principi sono Savagnin (o Traminer), Chardonnay, Poulsard e Trousseau; Didier, che fonda la cantina nel 2001, decide di piantare e lavorare alcune varietà ibride come il Seyve Villard e il Leon Millot.

Le vigne, lavorate in totali inerbimento, senza cimatura e senza l'utilizzo di alcun input chimico, si

dividono in 3 Appellation: Champs Rouges, in cui vi è grande presenza di marne rosse e da cui viene prodotto principalmente Trousseau e Savagnin; Longefin, zona esposta a nord e in cui le rese sono decisamente basse e dove si produce principalmente Chardonnay e Savagnin; En Novelin, zona considerata qualitativamente la migliore esposta a sud e ricca di calcare, in cui si produce prevalentemente Chardonnay.

In cantina Didier lavora in assenza di qualsiasi tipo di input esterno, facendo esprimere in maniera trasparente e cristallina le uve dei singoli appezzamenti di provenienza: zero filtrazioni, zero solforosa, zero correzioni di acidità, zero temperature controllate e utilizzo esclusivo di lieviti indigeni.

“ L’enologo sta al vino come il ginecologo sta all’amare.” G.Didier.

Il Traminer Longefin è un Savagnin che non può essere chiamato tale per il disciplinare dello Jura, proveniente dall’omonima vigna ricca di marne e calcare.

Un vino Ouillè (non ossidativo) fresco, verticale e minerale che si caratterizza per un sorso schietto, elettrico e vibrante, in cui il corredo aromatico è caratterizzato da sentori di pietra focaia, note citriche, agrumate, di zenzero e balsamiche.