

Arbois Pupillin Chardonnay AOP Blanc 2022 - Bornard&Ponnelle



Nazione: Francia
Regione: Jura
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Annata: 2022
Grado Alcolico: 13,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6

Chardonnay, fermentazione spontanea. Affinamento in legni piccoli per 12 mesi.
Biologico non certificato.
Sentori chiave: Cedro, fiori di sambuco e zafferano

Naso: generoso, agrumato, fruttato, floreale, con richiami di spezie dolci e effluvi salini
Bocca: morbida in entrata, salata, minerale e lunga
Vista: Giallo dorato

Ci troviamo a Pupillin, nel cuore del Nord dello Jura e poco più a Sud di Arbois, dove i terreni sono sempre molto ricchi di rocce calcaree, marne grigie, blu e rosse, elementi che donano ai vini il classico timbro "giurassico" che si contraddistingue per l'austera verticalità, la trama elettrica ed una lunghezza sapido-solfurea unica nel suo genere.

Il clima si caratterizza per inverni estremamente freddi ed estati piuttosto calde, in cui le produzioni non sono mai estremamente abbondanti ma piuttosto limitate e centellate, permettendo solo ai produttori più piccoli ed artigianali di lavorare queste terre isolate.

Qui Philippe Bornard, nel 2018 grazie alla collaborazione del produttore borgognotto Albert Ponnelle, dopo più di vent'anni di esperienza e dopo essere diventato e riconosciuto dall'intero mondo vitivinicolo come uno dei produttori più importanti ed influenti dello Jura, avvia un progetto parallelo al suo vecchio Domaine, oggi condotto dal figlio Tony.

Un produttore iconico che ha saputo da sempre interpretare i vitigni, lo spirito e i territori giurassici, esprimendo dapprima uno spirito libero, anarchico, teso, vibrante, elettrico e schietto, e oggi un animo più preciso, composto e pulito, pur mantenendo nell'espressione dei vini l'anima straordinariamente territoriale, minerale e dinamica.

Stilisticamente i vini mettono in mostra grande tensione, sapidità e mineralità, dove ad accompagnare le durezze vi è sempre un frutto ricco, generoso, pulito e con sensazioni citrico-solfuree meno impattanti rispetto al passato.

Lo Chardonnay è un vino proveniente da vigne situate a Pupillin su suoli marnosi e calcarei. Vino brillante, solare e generoso, dove in entrata sono le note fruttate, floreali e agrumate a farla da padrone, che si legano a sensazioni minerali, sapide, balsamiche e fresche in allungo dove la chiusura trova l'apice aromatica in richiami di frutta secca e crema pasticceria.