METERI
SELEZIONE VINI

L'As de les Annèes Folles 2018 Ancestrale Magnum - J. P. Robinot

Nazione: Francia
Geologia Terreno: Argille su silice e calcare
Genere: Vino
Denominazione: Vin de France
Tipologia: Spumante
Vitigno: Pineau D'Aunis, Chenin Blanc
Annata: 2018
Età delle Vigne: 40-50 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biodinamica certificata
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Invecchiamento: 24 mesi sui lieviti
Grado Alcolico: 12%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 3
Temperatura di servizio: 14° C
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata
Dosaggio: Zero dosage

Chenin e Pineau d’Aunis, vino frizzante a fermentazione spontanea.
Metodo ancestrale e degorgiato a mano dopo sosta di 9 mesi sui lieviti.
Biodinamico certificato, S.a.i.n.s.
Sentori chiave: ribes, note citriche e pietra focaia

Naso: frutti rossi, ricordi agrumati, note sulfuree e balsamiche
Bocca: ricco, ricamato, profondo, minerale, croccante e sapido.
Vista: Giallo paglierino con riflessi rosati

Ci troviamo a Chahaignes, non lontani da Jasnieres, nel Nord della Loira, in un territorio caratterizzato da climi decisamente rigidi e da suoli ricchi di argilla gialla, silicio e calcare, elementi

in grado di donare grande finezza, eleganza e profondità

oltre ad una grande trama minerale e sapida ai vini prodotti.
Le uve lavorate sono principalmente Chenin e Pineau d'Aunis, ma non di rado si possono trovare piante di Cabernet Franc.

Qui Jean Pierre Robinot nel 2001 torna nel suo paese natale e fonda la cantina "L'Ange Vin", nome in memoria del locale gestito per 12 anni a Parigi nel quale ha avuto modo di conoscere ed approfondire il mondo del vino artigianale fondando nello stesso periodo la rivista "Le Rouge et Le Blanc", diventando di fatto uno dei pionieri del mondo vitivinicolo naturale.
Ad oggi la produzione si divide su due linee diverse: L'Ange Vin, dove i vini prodotti sono il risultato delle vigne di proprietà, e L'Opera des Vins, in cui i vini sono Négoce, ovvero ottenuti da vigne non di proprietà, tipicamente derivanti da collaborazioni con amici vignaioli.

In cantina l'approccio è viscerale e quasi alchemico, dove vengono utilizzati vecchi legni sia piccoli che grandi, situati in tunnel scavati nella roccia viva al di sotto delle stesse vigne e in cui vi è grande presenza di muffe nobili che concorrono nella fase fermentativa e capaci di donare ai vini di Jean Pierre il suo classico timbro semi-ossidativo.
In vigna come in cantina non vi è utilizzo di alcun input chimico sintetico: zero solforosa, zero filtrazioni e zero diserbanti.

Stilisticamente i vini di Robinot sono unici: i bianchi si caratterizzano per la grande esplosività, ricchezza, complessità e profondità, mentre i rossi risultano sempre molto tesi e verticali, caratterizzati da note speziate, vegetali, terrose ed erbe officinali.

Les Annèes Folles è un uvaggio di Chenin e Pineau d'Aunis vinificato senza aggiunta di solforosa secondo metodo ancestrale e sboccato a mano proveniente da vigne di circa 50 anni.
Un vino complesso, vivace ma al tempo stesso serio e profondo in cui il corredo aromatico è caratterizzato da sensazioni di pietra focaia, di frutta secca, note agrumate, piccoli frutti rossi come melograno, ribes e lampone e in cui la sapidità si lega indissolubilmente con la ricchezza voluminosa del frutto croccante.