

Macon Rouge Cuvee 910 2023 MAGNUM - J. Guillot



Nazione: Francia
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Annata: 2023
Formato bottiglia: Magnum
Box content: 6
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Pinot Nero, Gamay e Chardonnay, fermentazione Spontanea. Macerazione semi-carbonica, affina in botti troncoconiche per 8 mesi.
Biologico e biodinamico certificato.
Sentori chiave: melograno, fiori di pesco, menta

Naso: delicatissimo, floreale, balsamico e leggermente speziato
Bocca: sorso setoso, sapido e fresco.
Vista: rosso rubino scarichissimo tendente al rosato

Ci troviamo a Cruzille nel Maconnais, dove sorge il Il Clos des Vignes du Maynes, tenuta unica risalente al 910 (data di fondazione della Abazia di Cluny) e successivamente acquistata negli anni '50 dalla famiglia Guillot.

Fin dall'inizio si producono vini utilizzando l'agricoltura biologica, senza prodotti chimici, senza diserbanti, senza insetticidi e senza solforosa. Successivamente Julien, entrando a far parte della tenuta nel 1998, decide di passare all'agricoltura biodinamica.

Le vigne non hanno mai conosciuto la chimica e sono sempre state coltivate nel massimo rispetto della terra fin dalle sue lontane origini. Ed è qui che fondano le radici i tre Clos principali che rappresentano la massima espressione territoriale e varietale della produzione della cantina: Aragonite (Chardonnay), Manganite (Gamay) e Auguste (Pinot Fin) che si caratterizzano da un terreno unico in tutta la Borgogna, composto da calcite-aragonite (lastre di calcare perlaceo con cristalli di calcare incastonati).

I vini di Julien Guillot si contraddistinguono per il loro approccio unico ed inimitabile: i vini bianchi vengono pressati direttamente, mentre sui rossi vengono effettuate macerazioni semi-carboniche a strati, tali da rendere i vini straordinariamente peculiari e riconoscibili.

La Cuvee 910 è probabilmente la bottiglia più iconica e ricercata dell'azienda in cui il Pinot del Clos Auguste, lo Chardonnay del Clos Aragonite e il Gamay del Clos Manganite concorrono per dar vita ad un'espressione unica ed inimitabile, in cui Julien dà una lettura completamente personale ed estemporanea dei suoi più grandi appezzamenti aventi oltre 70 anni di età.

Vino in apparenza estremamente semplice ma che nasconde grande complessità: richiami floreali e balsamici svettano al naso, mentre il sorso è costellato di effluvi iodati, sapidi vegetali e fruttati.