

Chardonnay Ouillé 2023 - Domaine Overnoy-Crinquand



Nazione: Francia
Regione: Jura
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Chardonnay
Annata: 2023
Età delle Vigne: 30-40 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: 12 mesi in legno
Grado Alcolico: 12,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Chardonnay, fermentazione spontanea. Affinamento in legni grandi per 24 mesi.
Biologico certificato.
Sentori chiave: Cedro, sale e mineralità

Naso: iodato, sulfureo, citrico e balsamico
Bocca: fresco, teso, elettrico, verticale e lungo
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-sulfurea 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 centellinate, permettendo solo ai produttori più piccoli ed artigianali di lavorare queste terre isolate.

Qui Mikael Crinquand lavora insieme al fratello i 5 ettari producendo le bottiglie del Domaine Overnoy-Criquand dal 2004 nonostante l'azienda sia attiva da quattro generazioni, vantando un approccio certificato biologico sin dal 1990.

L'approccio è quello tipico di Arbois: zero filtrazioni, zero solforosa, impiego di legni grandi (e talvolta a botte scolma) e utilizzo di uve autoctone come Chardonnay, Savagnin, Poulsard e Trousseau.

Stilisticamente i vini risultano sempre vibranti, schietti, elettrici ed estremamente minerali, dove la generosità del frutto viene messa in secondo piano rispetto alla struttura prevalentemente dura e tesa donata dai terreni marnosi e dai climi rigidi.

Lo Chardonnay Ouillè è un vino proveniente da vigne di circa 40 anni situate a Pupillin su suoli marnosi e calcarei.

Vino dal sorso verticale, dinamico e vibrante, in grado di mettere in mostra le enormi potenzialità dello Jura, capace di invecchiare a lungo in bottiglia ma estremamente piacevole, espressiva e godibile già in gioventù, dove il corredo aromatico si caratterizza per note citriche, di frutta fresca, di iodio e con richiami di erbe officinali e vegetali.