

Charme du Loire Chenin 2023 - J.P. Robinot



Nazione: Francia
 Regione: Loira
 Territorio: Jasnières
 Geologia Terreno: Argille rosse, silice e calcare
 Genere: Vino
 Denominazione: Vin de France
 Tipologia: Bianco
 Vitigno: Chenin Blanc
 Annata: 2023
 Età delle Vigne: 30-40 anni
 Certificazione e pratiche agricole: Biodinamica
 certificata
 Fermentazione: Fermentazione Spontanea
 Lieviti: Indigeni
 Filtrazione: Non Filtrato
 Affinamento - Contenitori: Legno piccolo -
 Barrique, Tonneau
 SO2: Zero Solfiti Aggiunti
 Grado Alcolico: 12,5%
 Formato bottiglia: 0,75 l
 Box content: 6
 Tappo: Sughero
 Temperatura di servizio: 14° C
 Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Chenin, fermentazione spontanea. Affinamento in legno piccolo usato per 24 mesi.
Biodinamico certificato, S.a.i.n.s.
Sentori chiave: Miele, zafferano e pietra focaia

Naso: ampio, generoso, note mielate, di frutta candita, sulfurea e speziata
Bocca: morbida e larga in entrata, minerale e sapida in allungo.
Vista: Giallo dorato

Ci troviamo a Chahaigues, 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 Négoces, 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.

Charme è uno Chenin, vinificato senza aggiunta di solforosa proveniente vigne con 40 anni di età, su suoli ricchi di silicio, argilla e calcare

Il più ampio e largo degli Chenin di Jean Pierre, un'esplosione sensoriale in cui sveltano sensazioni mielate, candite, di mela cotogna, zafferano, spezie dolci e frutti esotici.