

## Nocturne Pineau D'Aunis 2023 – J.P.Robinot



Nazione: Francia  
Regione: Loira  
Territorio: Jasnières  
Geologia Terreno: Argille rosse su calcare e silice  
Genere: Vino  
Denominazione: Vin de France  
Tipologia: Rosso  
Vitigno: Pineau D'Aunis  
Annata: 2023  
Età delle Vigne: 70-80 anni  
Certificazione e pratiche agricole: Biodinamica certificata  
Fermentazione: Fermentazione Spontanea  
Lieviti: Indigeni  
Filtrazione: Non Filtrato  
Affinamento - Contenitori: 24 mesi in legno vecchio  
Grado Alcolico: 12,5%  
Formato bottiglia: 0,75 l  
Box content: 6  
Tappo: Sughero  
Temperatura di servizio: 18° C  
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Pineau d'Aunis, fermentazione spontanea. Affinamento in legno piccolo usato per 24 mesi.  
Biodinamico certificato, S.a.i.n.s.  
Sentori chiave: liquirizia, rabarbaro, incenso

Naso: incenso, pepe, rabarbaro, violetta secca, liquirizia, frutti a polpa scura  
Bocca: strutturata, scura, profonda, tannino schietto, vinoso e speziato  
Vista: Rosso rubino

Ci troviamo a Chahaignes, non lontani da Jasnières, 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.

Nocturne è un Pineau d’Aunis vinificato senza aggiunta di solforosa proveniente dalle stesse vigne di “Camille” con circa 80 anni di età, su suoli argillosi e calcarei.

Un vino strutturato, ricco, scuro, profondo ed estremamente complesso, dove il corredo aromatico si esprime con note affumicate, incensate, speziate, di rabarbaro, erbe aromatiche ed officinali, note di frutta scura e fiori in appassimento.