

Adonis Pineau D'Aunis 2023 - R. Guettier



Nazione: Francia
Regione: Loira
Geologia Terreno: argilla silicea, calcare
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Vitigno: Pineau D'Aunis
Annata: 2023
Età delle Vigne: 30-40 anni
Lievi: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
SO2: Zero Solfiti Aggiunti
Grado Alcolico: 13%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Tappo: Sughero
Temperatura di servizio: 16° C
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Pineau d'Aunis, fermentazione spontanea. Affinamento legno piccolo usato per 12 mesi.
Biologico e biodinamico non certificato.
Sentori chiave: incenso, pepe nero, arancia essicata

Naso: squillante, speziato, vegetale, piccoli frutti rossi
Bocca: agile, vibrante, minerale, schietto, fruttato e speziato
Vista: Rosso rubino scarico

Ci troviamo a Bueil-en-Touraine, poco a nord di Touraine, in Loira, in un territorio ricco di silex, argilla e sabbia, elementi che conferiscono grande trama minerale, struttura importante e eleganza cristallina ai vini qui prodotti.

Le vigne dell'azienda sono in media di circa 70 anni di età e sono situate prevalentemente su pendii collinari nei pressi della foresta di Bercé, che protegge le piante ed esalta la biodiversità già di per sé abbondante.

Qui Renaud Guettier nel 2004 fonda la "Grapperie" lavorando sin da subito in maniera libera, non interventista e quasi alchemica con utilizzo di ossidazioni, bottrizzazioni, metodi ancestrali e cuvée

da diversi appezzamenti per dare equilibrio e personalità ai vini prodotti.

Le uve lavorate sono prevalentemente Chenin e Pineau d'Aunis le cui vigne sono sempre molto vecchie, in media di 70 anni, con le più giovani con almeno 40 anni di età e le più vecchie di circa 110.

In cantina vi è il divieto di utilizzo di qualsiasi prodotto chimico di sintesi e di qualsivoglia input enologico (zero solforosa, zero filtrazioni e alcun utilizzo di legni nuovi) e la vinificazione viene effettuata così come la eseguirebbe un grande chef de cave: cuvée di diverse botti provenienti da diversi appezzamenti.

Stilisticamente i vini di Renaud trasmettono sempre grandissima territorialità e personalità, ogni bottiglia incarna un volto diverso di Touraine, in cui tende a sottolineare nei bianchi la matericità, l'esplosività e la permeante trama sapida, mentre nei rossi è la variegata speziatura e grande schiettezza a farla da padrona.

L'Adonis è un Pineau d'Aunis proveniente da diverse vigne con circa 70 anni in media situate appezzamenti ricchi di limo e tufo.

Un vino incredibilmente speziato, in cui incenso, pepe nero e note di arancia essiccata si mescolano con richiami di ribes, melograno ed erbe officinali, dando vita ad un sorso unico, inimitabile ed estremamente territoriale.