

Arbois Rouge Pinot Noir 2024 - Domaine de Saint Pierre



Nazione: Francia Regione: Jura

Geologia Terreno: marna

Genere: Vino

Denominazione: Arbois

Tipologia: Rosso Vitigno: Pinot Nero Annata: 2024 Lieviti: Indigeni

Filtrazione: Non Filtrato

Affinamento - Contenitori: Legno Grande

Grado Alcolico: 12% Formato bottiglia: 0,75 l

Box content: 6

Tappo: Sughero e Ceralacca

Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Pinot Nero, fermentazione spontanea. Affinamento in legni usati per 12 mesi.

Biologico certificato.

Sentori chiave: incenso, agrume e melograno

Naso: note di pepe, incenso, melograno, ribes, timo e fiori freschi

Bocca: fine, elegante, beverina, setosa e minerale

Vista: Rosso rubino scarico

Ci troviamo a Matheny, nel sud del Jura, in Arbois, dove i terreni risultano sempre ricchi di argilla, marne e scheletro giurassico, elementi che donano ai vini grande tensione, mineralità e verticalità, seppur mantenendo la generosità e l'ampiezza dei vini tipiche di queste zone rispetto all'austera elettricità del Nord dello Jura.



Qui Fabrice Dodane gestisce il Domaine de Saint Pierre dal 1989 e ne diventa proprietario nel 2011, divenendo a tutti gli effetti uno dei "mostri sacri" dello Jura, che insieme a Ganevat, Overnoy e Bornard riesce nell'impresa di portare alla ribalta un'incredibile zona fino agli anni'90 poco conosciuta e ritenuta di seconda fascia.

Fabrice coltiva 6 ettari in totale biodinamica sin dal 2002, lavorando su piccoli appezzamenti che vengono talvolta vinificati singolarmente al fine esaltare le caratteristiche pedoclimatiche e dei suoli che compongono le vigne (50 anni in media).

In cantina l'approccio è radicale: divieto di utilizzo di qualsivoglia additivo chimico o input enologico, zero solforosa, impiego di legni vecchi e usati.

Stilisticamente i vini di Fabrice sono unici e impeccabili, degni della fama che li circonda: esplosivi, precisi, puliti, estremamente sapidi, verticali, dotati di grande materia ed incredibilmente espressivi sotto il punto di vista aromatico.

Il Pinot Noir è un vino ottenuto dall'omonima uva proveniente da vigne di circa 50 anni su suoli calcarei.

Pinot Nero che gioca su note più fruttate e pepate rispetto al "Gaudrettes", in cui la fragolina si mescola a ribes, melograno e lampone, dove la mineralità gioca un ruolo fondamentale nella composizione del sorso: verticale, speziato e agile.