METERI
SELEZIONE VINI

Bourgogne Rouge Cuvée Auguste 2023 MAGNUM - J. Guillot

Nazione: Francia
Regione: Borgogna
Geologia Terreno: Argilloso-calcareo
Genere: Vino
Denominazione: Bourgogne rouge
Tipologia: Rosso
Vitigno: Pinot Noir
Annata: 2023
Età delle Vigne: 40-50 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biodinamica certificata
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: Legno Grande
SO2: Zero Solfiti Aggiunti
Grado Alcolico: 13%
Formato bottiglia: Magnum
Box content: 6
Tappo: Sughero
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Pinot Noir (pinot fin), fermentazione Spontanea. Affina in legno piccolo per 10 mesi.
Biologico e biodinamico certificato.
Sentori chiave: umami, incenso, arancia amara e alloro

Naso: complesso ed etereo, si muovono sentori speziati, pepati, di incenso e agrume essiccato e in cui sono le note vegetali e balsamiche ad impreziosire il corredo aromatico
Bocca: complesso, teso, verticale vibrante e sinuoso, sorso scarico e succoso ma strutturato al tempo stesso
Vista: rosso rubino scarico

Ci troviamo a Cruzille nel Maconnais, dove sorge il Il Clos des Vignes du Maynes, tenuta unica risalente al 910 (data di fondazione della Abazia di Cluny) e successivamente acquistata negli anni

’50 dalla famiglia Guillot.
Fin dall'inizio si producono vini utilizzando l'agricoltura biologica, senza prodotti chimici, senza diserbanti, senza insetticidi e senza solforosa. Successivamente Julien, entrando a far parte della tenuta nel 1998, decide di passare all'agricoltura biodinamica.

Le vigne non hanno mai conosciuto la chimica e sono sempre state coltivate nel massimo rispetto della terra fin dalle sue lontane origini. Ed è qui che fondano le radici i tre Clos principali che rappresentano la massima espressione territoriale e varietale della produzione della cantina: Aragonite (Chardonnay), Manganite (Gamay) e Auguste (Pinot Fin) che si caratterizzano da un terreno unico in tutta la Borgogna, composto da calcite-aragonite (lastre di calcare perlaceo con cristalli di calcare incastonati).

I vini di Julien Guillot si contraddistinguono per il loro approccio unico ed inimitabile: i vini bianchi vengono pressati direttamente, mentre sui rossi vengono effettuate macerazioni semi-carboniche a strati, tali da rendere i vini straordinariamente peculiari e riconoscibili.

La Cuvee Auguste è un Pinot Fin (clone varietale del Pinot Nero che grazie alla sottile buccia è in grado di dar vita a vini estremamente fini e setosi) proveniente dall’omonimo Clos leggendario in cui risiedono vigne di oltre 70 anni.
Ci troviamo di fronte ad un vino iconico, immenso e statuario in grado di fondere estrema piacevolezza e grazia ad una struttura e tensione tipica dei grandissimi vini di Borgogna in cui risulta difficile evidenziare pochi elementi sensoriali data l’ampiezza e la complessità del calice: note di incenso, richiami di agrume essiccato, effluvi balsamici, echi di liquirizia e rabarbaro, sentori floreali e un palato che viene costantemente stimolato ad ogni sorso. Un vino immenso.