METERI
SELEZIONE VINI

La Belle Egarée Chenin Blanc 2024 - R. Guettier

Nazione: Francia
Regione: Loira
Genere: Vino
Denominazione: Coteaux de Loire
Tipologia: Bianco
Vitigno: Chenin Blanc
Annata: 2024
Età delle Vigne: 30-40 anni
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
SO2: Zero Solfiti Aggiunti
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Tappo: Sughero
Temperatura di servizio: 14° C
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Chenin, fermentazione spontanea. Affinamento legno piccolo usato per 15 mesi.
Biologico e biodinamico certificato.
Sentori chiave: cedro candito, pietra focaia e crema pasticcera

Naso: intenso, sulfureo, ricco, note di agrumi canditi, miele, crema pasticcera e note balsamiche
Bocca: materico, estremamente sapido e minerale, vibrante, elettrico e voluminoso.
Vista: Giallo dorato

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, botrizzazioni, 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.

Il Belle Egare è uno Chenin proveniente da diverse vigne di 40 e di 80 anni situate in diversi appezzamenti ricchi di silicio e argilla.
Un vino stupendo, profondo, minerale e permeato da una vena acida in grado di sorreggere egregiamente l’importante materia del frutto, in cui si mescolano note affumicate, candite, speziate, fruttate, balsamiche e di piccola pasticceria.
Immenso in gioventù e strabiliante in invecchiamento.