

Beaujolais Blanc 2023 - G. Descombes



Nazione: Francia
Regione: Beaujolais
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Chardonnay
Annata: 2023
Età delle Vigne: 30-40 anni
Tipo di impianto: Alberello
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lievit: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Grado Alcolico: 12,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Chardonnay, fermentazione spontanea. Affinamento per circa 12 mesi in legno piccolo e almeno 12 mesi di bottiglia.

Biologico e biodinamico non certificato.

Sentori chiave: Frutta tropicale, agrume candito e fiori di ibisco

Naso: ampio, generoso, frutta esotica, floreale e balsamico

Bocca: morbido, fresco, gentile con allungo minerale e chiusura agrumata

Vista: Giallo dorato

Ci troviamo a vicini a Morgon, nel cuore del Beaujolais, dove l'uva principe è ovviamente il Gamay e i suoli prevalentemente granitici e argillosi conferiscono ai vini grande mineralità, tensione e complessità.

Il Gamay in questi territori perde l'animo spensierato, frivolo e superficiale dei canoni del Beaujolais Nouveau, assumendo un carattere serio, complesso e profondo, capace di esprimersi con grande schiettezza in gioventù ma raggiungendo la sua forma migliore con qualche anno sulle spalle.

Qui Georges Descombes, membro non ufficiale della “Gang of Four” del Beaujolais (composta da Marcel Lapierre, Jean Foillard, Jean-Paul Thévenet e Guy Breton) fonda nel lontano 1988 il Domaine Descombes, dopo essere diventato amico e allievo dello stesso Lapierre.

Da subito l'intenzione è quella di far trasparire ed esprimere ogni terroir da cui provengono i suoi Gamay, sottolineando le differenze climatiche, territoriali e geologiche che contraddistinguono i vari appezzamenti, situati prevalentemente nei 15 ettari delle Appellation di Morgon, Brully, Regnie, Fleury e Sant Amour.

Inerbimento in vigna, nessun input chimico in fase di vinificazione, poca solforosa, macerazione semi-carbonica in fase pre-fermentativa, nessuna filtrazione e soste prolungate in bottiglia prima della messa in commercio sono gli elementi che caratterizzano la produzione di Georges.

Il Beaujolais Blanc è uno Chardonnay proveniente dalle vigne situate sul confine con il Maconnais, con cui condivide il carattere e il corredo aromatico.

Un vino incredibilmente espressivo, saporito e solare, dove la morbidezza tipica dello Chardonnay si lega con lo scheletro minerale e sapido dei suoli granitici: un sorso che non fa rimpiangere i grandi bianchi della Cote d'Or.