

Monthelie Premier Cru

“Les Riottes”

Azienda vinicola a conduzione familiare situata nel bellissimo villaggio di Échevronne tra Beaune e Nuits-Saint-Georges. I vigneti si estendono su 14 ettari da nord a sud della Borgogna in famose denominazioni. Jean-Louis ha rilevato la tenuta dei suoi genitori nel 1988 e ha realizzato il suo sogno d'infanzia: fornire alla tenuta di famiglia i mezzi per svilupparsi ulteriormente eseguendo i lavori di costruzione e gli investimenti necessari e acquistando nuovi vigneti. Ora dedica tutto il suo tempo ai vigneti. Non esitiamo mai a innovare con nuove tecniche o attrezzature, come “nuove botti se possono rivelarsi vantaggiose per il vino: la qualità non ha prezzo”. La tenuta è ora nelle mani dei figli di Jean-Louis, Frédéric e Laurent Féry.

Zone di produzione

Monthélie si trova fra Volnay e Meursault, di fronte alle prime colline della Côte de Beaune. Come dice lo scrittore borgognone Pierre Poupon: “Grazientemente adagiato sulla curva della collina come la testa di San Giovanni contro la spalla di Gesù, Monthélie ricorda un villaggio della Toscana”.

Con le sue case addossate le une alle altre su un terreno in forte pendenza, questo bel villaggio vanta un castello e antiche case con belle cantine. In passato era proprietà dell'Abbazia di Cluny, ed era talmente dedito alla viticoltura che “vi moriva di fame una gallina al tempo della vendemmia”, come dice il proverbio. Oggi, la personalità dei suoi vini si afferma sotto una AOC concessa nel 1937.

Esposti a sud e sud-est, i vigneti di Monthélie si trovano sui ciottoli calcarei di Bathonien ricoperti da argilla rossa e marna. Alcune viti crescono sul lato Volnay del villaggio, altre sul lato Auxey-Duresses, dove la roccia è calcarea argoviana e le esposizioni sono est o ovest, a seconda dell'andamento del paese. Le altitudini sono comprese tra 230 e 370 metri.

Vitigni e impianti

Pinot nero 100%. Su una superficie di 0,20 ettari. L'età media dei vigneti è di 25 anni. La tipologia di allevamento è a Guyot semplice. La vendemmia viene effettuata a mano, il raccolto viene riposto in piccole cassette per evitare che l'uva si compatti fino al momento dell'invio in cantina.

Vinificazione

Affinamento in botte per 15 mesi, con il 35% di botti nuove.

Note organolettiche

Il rosso Monthélie è di un bel colore rubino. I suoi profumi sono di piccoli frutti rossi e neri (ciliegia, ribes) con note talvolta floreali (viola, peonia) che con l'età virano verso il sottobosco, la felce e le spezie. La sua consistenza compatta e vellutata si sovrappone a tannini delicati. Monthélie, come Volnay, è considerato un vino femminile.

Abbinamenti gastronomici

Vellutato e abbastanza deciso, i suoi tannini richiedono carni saporite e con un tocco di croccantezza: pollame arrosto (carne scura o bianca), agnello arrosto o coniglio. Le frattaglie arrosto (animella di vitello, fegato) o le trippe alla griglia risponderanno alla fermezza del vino, così come i pasticci di carne. Per i formaggi: Brillat-Savarin, Brie o Reblochon.

Formato della bottiglia

750ml

Temperatura di servizio

15°-16°C

Incanto

ALI srl

Via Cesare Battisti, 15 | 20122 Milano - Italia | P.IVA 08958250964
info@incantowine.com | incantowine.com