

Vougeot 1er Cru

“Les Cras”

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

Il nome Vougeot richiama immediatamente il nome di quel famoso vigneto, il Clos de Vougeot. Ma questo villaggio della Côte de Nuits possiede altri pregiati vigneti. Il nome stesso deriva da quello del fiumiciattolo Vouge. La potente abbazia di Cîteaux fondò questi vigneti nel XII secolo e gettò le basi della loro lunga e brillante reputazione. La loro fama è dovuta almeno in parte al fatto che, cosa piuttosto insolita per la Côte de Nuits, Vougeot produce vini bianchi (Chardonnay) e rossi (Pinot Noir). La denominazione è stata formalmente istituita nel 1936. Le viti crescono ad altitudini comprese tra i 240 ed i 280 metri. Quelli sui pendii superiori occupano terreni calcarei marroni poco profondi. I terreni sui pendii più bassi sono calcari, marne a tessitura fine e argille. Questi appezzamenti si trovano molto vicino alla parte settentrionale del Clos de Vougeot. Ha strette affinità con i suoi illustri vicini (Clos de Vougeot, Musigny, Chambolle-Musigny Les Amoureuses).

Vitigni e impianti

Pinot nero 100%. Su una superficie di 0,14 ettari. L'età media dei vigneti è di 30 anni. La tipologia di allevamento è a Guyot semplice. Coltivazione in agricoltura biologica. 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

Diraspatura al 100%. Affinamento in botte per 18 mesi, con il 50% di botti nuove con leggera tostatura.

Note organolettiche

Il suo colore è tra il cremisi e il viola: profondo, scuro e luminoso. Sviluppa aromi di viola e piccoli frutti (amarena, ribes nero). Invecchiato tende al sottobosco, alle foglie cadute e al tartufo su note animali. In bocca ha una struttura quadrilatera ma i suoi tannini sono comunque delicati. L'attacco è diretto, acidità e masticabilità sono armoniosamente bilanciate e il finale porta spesso un accenno di liquirizia. La solida struttura di questo vino nasconde, infatti, una certa delicatezza, presto rivelata dalla sua lunghezza in bocca e dal finale sfumato di liquirizia.

Abbinamenti gastronomici

Questo grande rosso della Côte de Nuits esige piatti altrettanto intensi nel sapore. I piatti di carne devono essere teneri, come il pollo arrosto, l'agnello arrosto o la selvaggina da piuma. Anche cacciagione, brasata o in umido, si rivelerà degna compagna. Piatti piccanti a cottura lenta come il cous cous o l'anatra glassata alla cinese si sentiranno perfettamente a loro agio con la sua complessità aromatica. Per quanto riguarda i formaggi, si abbinano bene quelli dal sapore medio e dal cuore morbido come il Reblochon o il Vacherin.

Formato della bottiglia

750ml

Temperatura di servizio

14°-15°C

Incanto

ALI srl

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