

Divinis® Bar à Vins è lieto di proporvi
“A Cena Con...”

Giovedì 26/1/2012

Aubert et Pamela De Villaine

Alici Marinare

Bouzeron Aligoté 2009

Aubert et Pamela De Villaine ~ Bouzeron (F)
Bouzeron A.O.C. ~ Aligoté ~ 12,5° ~ Euro 15,00

Terrina di Quaglia al Foie Gras

Rully Les Saint-Jacques 2009

Aubert et Pamela De Villaine ~ Bouzeron (F)
Rully A.O.C. ~ Chardonnay ~ 12,5° ~ Euro 19,00

Risotto alle Spugnole

Bourgogne Côte Chalonnaise Rouge La Fortune 2009

Aubert et Pamela De Villaine ~ Bouzeron (F)
Bourgogne Côte Chalonnaise A.O.C. ~ Pinot Noir ~ 12,5° ~ Euro 17,00

Petto d'Anatra al Verjus

Bourgogne Côte Chalonnaise Rouge La Digoine 2009

Aubert et Pamela De Villaine ~ Bouzeron (F)
Bourgogne Côte Chalonnaise A.O.C. ~ Pinot Noir ~ 12,5° ~ Euro 21,00

Blu di Morozzo

Mercurey Les Montots 2009

Aubert et Pamela De Villaine ~ Bouzeron (F)
Mercurey A.O.C. ~ Pinot Noir ~ 12,5° ~ Euro 23,00

Esclusivamente in occasione della serata a chi desidera acquistare i vini per l'asporto, riserviamo uno sconto del 10%.

Le nostre iniziative sono dirette a favorire un consumo moderato e consapevole del vino. Qualità e non quantità.



Domaine Aubert et Pamela De Villaine

L'azienda ha sede a Bouzeron nella parte alta della Côte Chalonnaise, tra i comuni di Santenay a Nord (punta estrema della Côte d'Or), Rully e Mercurey a Sud. Fin dal medio evo queste colline erano coltivate a vite dai monaci dell'abbazia di Cluny.

I coniugi De Villaine hanno acquisito l'azienda nel 1973, selezionando le migliori vigne vecchie presenti nei vigneti. Li affianca il nipote Pierre de Benoist.

Sono state selezionate esclusivamente le vigne di collina (altitudine compresa tra i 270 e i 350 m.slm) con l'esposizione migliore per favorire la maturità delle uve. Per ottenere un risultato ancora più eccellente, dal 1986 l'azienda ha scelto l'agricoltura biologica e dal 1997 è certificata. Pesticidi e erbicidi sono esclusi al fine di rispettare al massimo l'equilibrio naturale. La concimazione è limitata ad un composto vegetale organico.

Inoltre la selezione del materiale vegetale è rigorosissima, il taglio delle gemme severo e, quando è necessario, si procede anche ad un diradamento dei grappoli prima della vendemmia. Il rendimento delle vigne è quindi limitato per ottenere una qualità di uve da elaborare in cantina al massimo della espressione territoriale.

Prima di arrivare in cantina i grappoli vengono ulteriormente selezionati, dopodiché si passa ad una vinificazione naturale di stampo tradizionale. I vini bianchi vengono fermentati in contenitori di tipo diverso (fusti, barrique ed acciaio) e vengono poi assemblati. Le uve rosse vengono diraspate o meno a seconda della qualità dell'annata. I vini rossi vengono fermentati in fusti di legno aperti per un periodo abbastanza lungo (anche più di 15 giorni). Raramente si utilizzano botti nuove per evitare che i gusti del legno prevalgano sul vino. Dopo un periodo di circa 12 mesi di maturazione, i vini vengono imbottigliati senza filtrazione.

L'Aligoté è intimamente legato al comune di Bouzeron, al punto che nel 1997 è stata riconosciuta la denominazione comunale che prevede l'uso esclusivo del vitigno, unico caso per i comuni dove si produce questa uva. Sulle colline calcaree di Bouzeron, l'Aligoté assume note morbide e fruttate associate ad una grande eleganza, uniche per la zona. Questo vitigno, spesso utilizzato per la produzione di spumanti grazie alla sua acidità, associa le note che dicevamo ad una piacevole ruvidità, molto tipica.

Chardonnay e Pinot Noir non hanno certo bisogno di presentazione, ma in questa regione assumono note particolari di morbidezza ed immediatezza che, nelle mani di questi sapienti produttori, diventano magici.

Il lieu-dit "La Digoine" è situato nella parte bassa della collina, dove il suolo è più profondo, ed è conosciuto da secoli per la qualità dei Pinot Noir che produce.

Il lieu-dit "La Fortune" gode di una situazione analoga a quella del precedente ed è quindi favorevole al Pinot Noir. Le vigne sono più giovani e danno quindi vita a vini più fruttati.

Il Rully Les Saint-Jacques è esposto ad est, proprio a fianco del Clos Saint-Jacques (uno dei lieu-dit più prestigiosi del comune che gode della classificazione premier cru). La vigna è stata piantata nel 1990 con una selezione massale di Chardonnay proveniente da una vecchia vigna situata nella Côte d'Or.

Il lieu-dit Les Montots è situato in forte pendenza ed esposto pienamente a sud. Le vigne di Pinot Noir provengono da Nuits-Saint-Georges e sono state selezionate per le loro caratteristiche aromatiche vigorose e per il rendimento moderato.

L'annata 2009 è stata particolarmente favorevole per la vigna. Forti piogge all'inizio dell'estate, seguite da un mese di luglio ed agosto caldi e secchi, ma senza eccessi di temperature. Una luminosità perfetta ha favorito un ciclo vegetativo ideale per la vigna.

I commenti di Maurizio Landi

La Côte Chalonnaise non è certo la zona più rinomata della Borgogna vinicola, ma la qualità e l'immediatezza dei vini che produce è indiscutibile. L'intelligenza dei De Villaine è proprio quella di non utilizzare il proprio nome per fare vini "fuori contesto": viceversa i vini sono proprio in linea con la zona di produzione e, cosa non trascurabile, con un prezzo adeguato. Questo non significa assolutamente che siano vini qualunque, anzi, la qualità dei prodotti è impressionante; ma nessuna concessione alle tentazioni di fare vini "impressionanti" pur di vendere a prezzi assurdi, giocando magari sul nome dell'azienda. Venendo ai vini, cosa decisamente più importante, sono rimasto impressionato dalla naturalezza e dalla ricchezza aromatica dei medesimi. Confesso che resisto difficilmente al fascino dell'Aligoté: si tratta di un vino che mi piace in generale, ma questo è veramente

eccezionale. Teso, ruvido, profondo; un vino rustico che fa del proprio “tono minore” un vanto. L'altro bianco, il Rully, è un prototipo di Chardonnay fuori dai pari. Manca un tocco di territorialità per avvicinarsi ai grandi bianchi della Côte d'Or, ma che bontà, che piacevolezza. Un discorso che vale per tutti questi vini, ma in questo caso vale di più: in un corpo longilineo e senza spessori eccessivi, una profondità aromatica ed una complessità straordinaria.

I tre rossi sono di quelli che si bevono con estrema facilità: più delicato il primo, La Fortune, ha appena una piccola nota acerba nel finale, forse dovuta alla gioventù delle vigne. Completo e di notevole spessore il secondo, La Digoine, ha una espressività straordinaria. La delicatezza dei tannini e l'immediatezza della beva lo fa assomigliare molto ai Pinot Noir altoatesini, ma con che classe in più.

Il Mercurey ha più spessore; soprattutto un tannino più pieno ed intenso, ma sempre di grande eleganza.

In definitiva; una grande degustazione!

Côte Chalonnaise

La Fortune

La Digoine

Les Saint-Jacques

Les Montots

