

# Lumiere des Senses 2021 Pineau D'Aunis - J. P. Robinot



Nazione: Francia  
Regione: Loira  
Territorio: Jasnieres  
Geologia Terreno: Calcereo  
Genere: Vino  
Denominazione: Vin de France  
Tipologia: Rosso  
Vitigno: Pineau D'Aunis  
Annata: 2021  
Certificazione e pratiche agricole: Biodinamica  
certificata  
Fermentazione: Fermentazione Spontanea  
Lieviti: Indigeni  
Filtrazione: Non Filtrato  
Affinamento - Contenitori: 24 mesi in legno  
vecchio  
SO2: Zero Solfiti Aggiunti  
Grado Alcolico: 12,5%  
Formato bottiglia: 0,75 l  
Box content: 6  
Temperatura di servizio: 18° C  
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Pineau d'Aunis, fermentazione spontanea. Affinamento in legno piccolo usato per 24 mesi.  
Biodinamico certificato, S.a.i.n.s.  
Sentori chiave: Melograno, pepe bianco e arancia sanguinella

Naso: speziato, agrumato, vegetale, piccoli frutti rossi e fiori secchi  
Bocca: speziato, dinamico, fresco, floreale, agrumato e fruttato  
Vista: Rosso rubino

Ci troviamo a Chahaignes, non lontani da Jasnieres, nel Nord della Loira, in un territorio caratterizzato da climi decisamente rigidi e da suoli ricchi di argilla gialla, silicio e calcare, elementi in grado di donare grande finezza, eleganza e profondità

oltre ad una grande trama minerale e sapida ai vini prodotti.

Le uve lavorate sono principalmente Chenin e Pineau d'Aunis, ma non di rado si possono trovare piante di Cabernet Franc.

Qui Jean Pierre Robinot nel 2001 torna nel suo paese natale e fonda la cantina "L'Ange Vin", nome in memoria del locale gestito per 12 anni a Parigi nel quale ha avuto modo di conoscere ed approfondire il mondo del vino artigianale fondando nello stesso periodo la rivista "Le Rouge et Le Blanc", diventando di fatto uno dei pionieri del mondo vitivinicolo naturale.

Ad oggi la produzione si divide su due linee diverse: L'Ange Vin, dove i vini prodotti sono il risultato delle vigne di proprietà, e L'Opera des Vins, in cui i vini sono Négoces, ovvero ottenuti da vigne non di proprietà, tipicamente derivanti da collaborazioni con amici vignaioli.

In cantina l'approccio è viscerale e quasi alchemico, dove vengono utilizzati vecchi legni sia piccoli che grandi, situati in tunnel scavati nella roccia viva al di sotto delle stesse vigne e in cui vi è grande presenza di muffe nobili che concorrono nella fase fermentativa e capaci di donare ai vini di Jean Pierre il suo classico timbro semi-ossidativo.

In vigna come in cantina non vi è utilizzo di alcun input chimico sintetico: zero solforosa, zero filtrazioni e zero diserbanti.

Stilisticamente i vini di Robinot sono unici: i bianchi si caratterizzano per la grande esplosività, ricchezza, complessità e profondità, mentre i rossi risultano sempre molto tesi e verticali, caratterizzati da note speziate, vegetali, terrose ed erbe officinali.

Il Lumiere de Senses è un Pineau d'Aunis vinificato senza aggiunta di solforosa proveniente da vigne di circa 50 anni su argilla e calcare.

Un vino speziato, agrumato, floreale, potente ed elegante al tempo stesso, in cui le durezze del tannino delicato e della fresca acidità donano beva e grinta ad un sorso complesso e profondo.