

## Vin Yone 2011 - Didier Grappe



Nazione: Francia  
Regione: Jura  
Genere: Vino  
Tipologia: Bianco  
Vitigno: Savagnin  
Annata: 2011  
Età delle Vigne: 10-20 anni  
Fermentazione: Fermentazione Spontanea  
Lieviti: Indigeni  
Filtrazione: Non Filtrato  
Affinamento - Contenitori: Legno piccolo -  
Barrique, Tonneau  
SO2: Zero Solfiti Aggiunti  
Grado Alcolico: 12,5%  
Formato bottiglia: 0,75 l  
Box content: 6  
Produzione annua: 2000  
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Savagnin, fermentazione spontanea, stile ossidativo. Affinamento a botte scolma per 6 anni e 3 mesi in botti da 228l.

Biologico certificato.

Sentori chiave: Mallo di noce, cera d'api, cedro candito

Naso: etereo, note di frutta secca, agrumi canditi, tisana, erbe aromatiche e zafferano

Bocca: complesso, profondo, minerale, etereo, ricco e materico

Vista: Giallo dorato con riflessi ambrati

Ci troviamo a Saint-Lothain a Sud di Arbois, nel cuore dello Jura, in una zona in cui i vini prodotti sono più ampi e solari rispetto a Pupillin e dove i suoli giurassici sono ricchi di marne rosse, grigie e blu, conferendo così straordinaria tensione, verticalità e mineralità.

Qui i vitigni principi sono Savagnin (o Traminer), Chardonnay, Poulsard e Trousseau; Didier, che fonda la cantina nel 2001, decide di piantare e lavorare alcune varietà ibride come il Seyve Villard e il Leon Millot.

Le vigne, lavorate in totale inerbimento, senza cimatura e senza l'utilizzo di alcun input chimico, si

dividono in 3 Appellation: Champs Rouges, in cui vi è grande presenza di marne rosse e da cui viene prodotto principalmente Trousseau e Savagnin; Longefin, zona esposta a nord e in cui le rese sono decisamente basse e dove si produce principalmente Chardonnay e Savagnin; En Novelin, zona considerata qualitativamente la migliore esposta a sud e ricca di calcare, in cui si produce prevalentemente Chardonnay.

In cantina Didier lavora in assenza di qualsiasi tipo di input esterno, facendo esprimere in maniera trasparente e cristallina le uve dei singoli appezzamenti di provenienza: zero filtrazioni, zero solforosa, zero correzioni di acidità, zero temperature controllate e utilizzo esclusivo di lieviti indigeni.

“ L’enologo sta al vino come il ginecologo sta all’amare.” G.Didier.

Il Vin Yone è un Savagnin da vigne giovani lavorato a botte scolma con lo stesso procedimento del Vin Jaune ma che subisce la rottura del flor, donando sensazioni meno smaltate e più eleganti (a differenza del Vin Jaune viene imbottigliato in bottiglie da 75cl).

Un vino in stile ossidativo stupendo per espressività, prontezza, mineralità e complessità, dove le note eteree, speziate e di frutta secca si mescolano a sensazioni di agrumi canditi, cera d’api ed echi balsamici.